



Ovens <i>USER INSTRUCTIONS</i>	EN	02
Forni <i>ISTRUZIONI PER L'USO</i>	IT	11
Hornos Empotrables <i>INSTRUCCIONES DE USO</i>	ES	20
Piekarniki do zabudowy <i>INSTRUKJA OBSŁUGI</i>	PL	29
Trouby <i>NÁVOD K OBSLUZE</i>	CZ	38
Rúra na pečenie <i>NÁVOD NA POUŽITIE</i>	SK	47
Pečice <i>NAVODILA ZA UPORABO</i>	SL	56
Backofen <i>BEDIENUNGSANLEITUNG</i>	DE	65
Desfoursencastables <i>NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION</i>	FR	74
Oven <i>GEbruiksaanwijzing</i>	NL	83
Fornos <i>MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</i>	PT	92
Фурни <i>ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ</i>	BG	101

- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
 - **WARNING:** the accessible parts can become hot when the oven is in use. Children must be kept at a safe distance.
 - **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
 - **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
 - Clean the oven door;
 - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
 - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
 - Do not place tea towels
 - In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
 - Children under 8 must be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
 - Children must not play with the appliance. The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
 - Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
 - Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
 - The oven must be switched off before removing the removable parts and, after cleaning, reassemble them according the instructions.
 - Only use the meat probe recommended for this oven.
 - Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
 - Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
 - The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
 - If the power cable is damaged, it must be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department.
 - The type of power cable must be H05V2V2-F.
 - Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
 - Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
 - During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
 - The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
 - When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity
 - **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
 - **WARNING:** Never remove the oven door seal.
 - **WARNING:** Risk of burn and damage to the appliance
- Using the steam function
- Released steam can cause burns: Open the door carefully to avoid injury after using a cooking function with steam.
- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.

General Instructions

4

- 1.1 Safety indications
- 1.2 Electrical safety
- 1.3 Recommendations
- 1.4 Installation
- 1.5 Waste management
- 1.6 Conformity declaration

Product Description

5

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

Use of the Oven

6

- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking Modes
- 3.3 Using The Steam Function

Oven Cleaning and Maintenance

8

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Pyrolysis
- 4.3 Aquactiva Function
- 4.4 Maintenance
 - Removal and cleaning of grills
 - Removal of the oven window
 - Removal and cleaning of the glass door
 - Changing the bulb

Troubleshooting

10

- 5.1 F.A.Q.

1. General Instructions

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required. Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice. Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.

NOTE: the oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.



1.1 Safety Indications

Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods; any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

- do not pull on the power cable to disconnect the plug from the socket;
- do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
- in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.

1.2 Electrical Safety

ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS. The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnecter with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

CONNECTION

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac 50 Hz power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnecter.

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.

WARNING

Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

NOTE: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

1.3 Recommendations

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides. In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

1.4 Installation

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

1.5 Waste management and environmental protection



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

1.6 Declaration of compliance

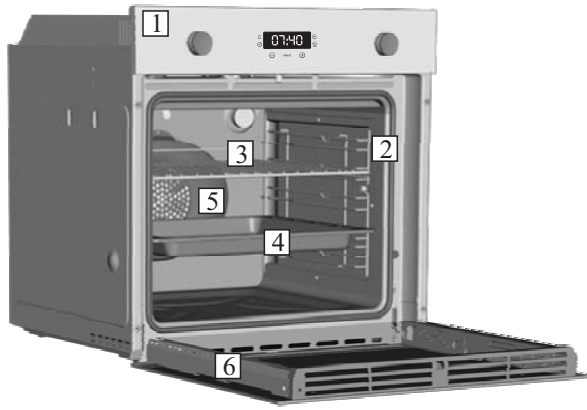
As applicable, the parts of this appliance are compliant to: REGULATION (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food;

COMMISSION REGULATION (EC) No 2023/2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended come into contact with food.

By placing the  mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

2. Product Description

2.1 Overview



1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Metal grill
4. Drip pan
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door

2.2 Accessories

1 Drip pan



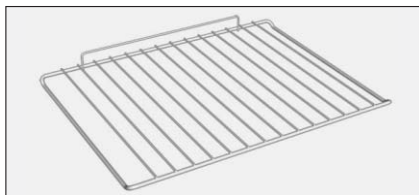
Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

3 Lateral wire grids



Lateral wire grid if included.

2 Metal grill



Holds baking trays and plates.

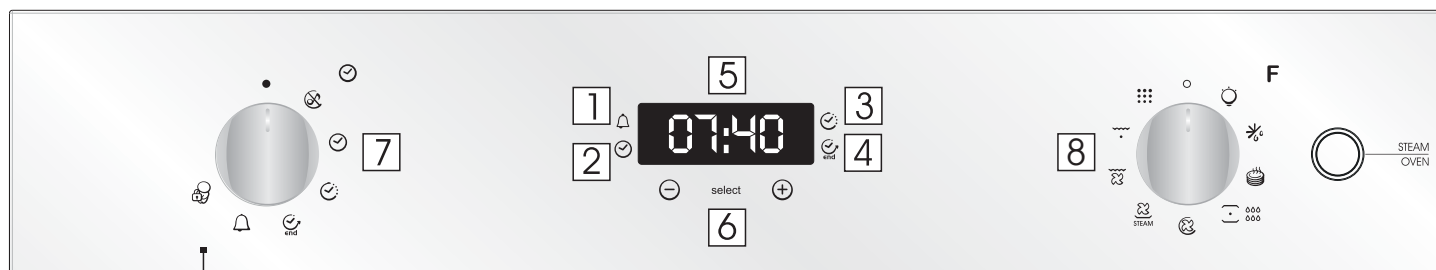
2.3 First Use

PRELIMINARY CLEANING

Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

3. Use of the Oven

3.1 Display description



1. Minute minder
2. Clock setting
3. Cooking time
4. End of cooking
5. Temperature or clock display
6. LCD display adjustment controls
7. Thermostat selector knob
8. Function selector knob

WARNING : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time. This is achieved as follows.

- Push the central button.
- Set time with "-" "+" buttons.
- Release all buttons.

ATTENTION: The oven will only operate providing the clock is set.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
SILENCE MODE 	• Rotate the left function selector to the position "Silence mode "	• Rotate the function selector to the position OFF.	• Enables you to turn off the sound of the minute minder.	• To turn off the sound of the minute minder
SET THE TIME 	• Rotate the left function selector to the position "Set the time". • Use the buttons " + " or " - " to set the time	• Rotate the function selector to the position OFF.	• Enables you to set the time which appears on the display	• To set the time NB : Set the time when you first install your oven or just after a black out (the clock is showing a pulsating 12.00)
COOKING DURATION 	• Turn the right function selector to a cooking function • Rotate the left function selector to the position "Cooking Time Duration" • Set the time of cooking by using buttons " + " and " - " • Lighting Auto appears	• When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically and the alarm rings for few seconds To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF or set the time on 00.00; by rotating the function selector to Cooking Time Duration and by using the buttons " + " and " - "	• It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. • When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. • To view the cooking time selected, turn the left function selector to Cooking Time duration.	• For cooking the desired recipes.
END OF COOKING 	• Turn the right function selector to a cooking function • Rotate the left function selector to the position "End of cooking" • Set the end time of cooking by using buttons " + " and " - " • Lighting Auto appears	• When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically. • To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF	• It allows to preset the end of cooking time you want. • When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. • To view the cooking time selected, turn the left function selector to End of cooking Time	• This function is normally used with the COOKING DURATION function • For example, the desired food needs to cook for 45 minutes and I want it to be ready for 12.30; in this case: at the end of the set time, the oven automatically switches off and an alarm sounds. Select the desired cooking function. Set the cooking duration to 45 minutes (" - " "+"). Set the end of cooking to 12:30 (" - " "+"). Cooking will automatically begin at 11:45 (12:30 minus 45 minutes), at the end of the set cooking time, the oven will automatically switch off. WARNING: by setting only the end of cooking time, and not the cooking duration, the oven will immediately switch on and switch off at the end of the set cooking time.
MINUTE MINDER 	• Turn the left function selector to the position Minute Minder. • Set the time of cooking by using buttons " + " and " - "	• Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button " - "	• Emits an audible signal at the end of a set time. • During operation, the display shows the remaining time.	• Allow to use the oven as alarm even if the oven is switch off
CHILD SAFETY LOCK 	• Turn the left function selector to the position Child lock. • Press the button " + " during 5 seconds • Child lock is available when " STOP " appears on display	• Turn back the left function selector to Child lock and press button " + " during 5 seconds. • Indication STOP disappears.	• The oven cannot be used.	• This function is useful when there are children in the house.

3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C default	T °C range	Function (Depends on the oven model)
			LAMP: Turns on the oven light.
			DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	60	60 ÷ 60	KEEP WARM: This is recommended to reheat precooked foodstuff, positioning the shelf on the second level from top, or to defrost bread pizza or pastry by positioning the shelf on the lower level. The temperature is preset in 60°C constant, no regulation is possible.
* 	220	50 ÷ 280	CONVENTIONAL COOKING: Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	180	50 ÷ 240	FAN COOKING: We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
	210	50 ÷ 230	FAN + LOWER ELEMENT: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
 STEAM	210	50 ÷ 230	FAN COOKING + STEAM : The hot air is distributed to different shelves, making this function ideal for cooking different types of food at the same time, without ever mixing flavours and smells. By pressing the STEAM button, the steam option works with traditional heat, thus ensuring the best taste and texture for your dishes and perfect leavening. This mode is suitable for cooking puff pastries, yeast-based desserts, bread and pizza, roasted meat, and fish.
* 	200	150 ÷ 220	FAN ASSISTED GRILL : use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL : use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
		ECO	ECO: 90min SUPER: 120min PYROLYSIS

*Tested in accordance with the CENELEC EN 60350-1 used for definition of energy class.

3.3 Using The Steam Function

Steam function lets you have better humidity during cooking cycle. We recommend alternating steam cooking with traditional cooking.

WARNING: Risk of burn and damage to the appliance.

Released steam can cause burns:

- Open the oven door carefully to avoid injury after using a cooking function with steam.

1. Open the oven door

2. Fill the cavity bottom using max. 300 ml water. Fill the cavity bottom with water only when the oven is cold.

3. Put food in the appliance and close the oven door.

4. Set the function you prefer to cook with steam.

5. Press the steam oven button. The steam oven button works with the function.

6. Turn the knob for the temperature to select a temperature.

CAUTION: Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.

7. To turn the appliance off switch the function and temperature knob to zero positions.

8. Remove water from the cavity bottom. Clean the drip tray after every cooking cycle. Please see chapter 4.1 for cleaning instructions.

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

The lifecycle of the appliance can be extended through regular cleaning. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning operations. Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

GLASS PARTS

It is advisable to clean the glass window with absorbent kitchen towel after every use of the oven. To remove more obstinate stains, you can use a detergent-soaked sponge, well wrung out, and then rinse with water.

OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly damp sponge.

ACCESSORIES

Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.

DRIP PAN

After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

STAINLESS STEEL OR ALUMINIUM APPLIANCES

Clean the oven door with a damp cloth or sponge only.

Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

CLEANING THE CAVITY BOTTOM

Follow these steps to clean the limestone residue from the cavity bottom.

It is recommended to clean the cavity bottom after 5-10 steam cooking cycles.

1. Pour 300 ml of white vinegar into the cavity bottom.

NOTE: Type of vinegar: %5

2. Wait for 30 minutes at room temperature.

3. Clean the oven using soft cloth and water.

4.2 Pyrolysis

The oven is equipped with a pyrolyser cleaning system, which destroys food residues at high temperature. The operation is carried out automatically by means of the programmer. The resulting fumes are rendered "clean" by passing over a Pyrolyser which starts as soon as cooking begins. As very high temperatures are required by the Pyrolyser, the oven door is fitted with a safety lock. The pyrolyser can be stopped at any time. The door cannot be opened until the safety lock is displayed.

NOTE : If a hob has been fitted above the oven, never use the gas burners or the electric hot-plates while the Pyrolyser is working, this will prevent the hob from overheating.

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set:

ECO PYROCLEAR : Cleans a moderately stained oven. Operates for a period of 90 minutes.

SUPER PYROCLEAR : Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 120 minutes.

Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

Tip : Carrying out Pyrolytic cleaning immediately after cooking allows you to take advantage of residual heat, thus saving energy.

Before executing a pyrolytic cycle:

• Remove all the accessories from the oven because they are not able to tolerate the high temperatures used during the pyrolytic cleaning cycle ; in particular removing grids, side racks and the telescopic guides (refer to the chapter REMOVING GRIDS AND SIDE RACKS) . In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided.

• Remove any large spillages or stains as it would take too long to destroy them. Also excessively large amounts of grease could ignite when subject to the very high temperatures of the Pyrolytic cycle.

• Close the oven door.

• Excess spillage must be removed before cleaning.

• Clean the oven door;

• Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;

• Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);

• Do not place tea towels.

Using the pyrolytic cycle:

1- Rotate the function selector to the position "  ". On the display, appears the indication "ECO " or " SUP ". The preset time is 90 min, this can be varied from 90min (Eco mode) to 120 min (Sup mode) via the programmer (setting button " + " or " - "). If the oven is very dirty, it is recommended to increase the time to 120 min, if the oven is moderately dirty reduce the cleaning cycle time to 90 min.

2- It is possible to defer the start time of the pyroclean cycle by changing the END time via the programmer.

3- After few minutes, when the oven reaches a high temperature, the door locks automatically. The pyroclean cycle can be stopped at any time by turning the function selector back to '0' (the word OFF will be displayed for 3 seconds).

4 - Once the pyroclean cycle is finished, the pyrolysis will switch off automatically. On the display appears the indication "END" until the door is locked then "0--n".

5- You can turn the function selector back to " 0 " but if the temperature is still high, the "0--n " indication appears to inform that the door is locked.

Use of the pyrolytic cycle in Touch Control ovens:

1- Rotate the function selector into position pyrolysis. The display will show either "ECO" or "SUP"

2- The pre-set time is 90 minutes but it can be varied from 90 min. (Eco mode) to 120 min. (Sup mode) using the programmer (" + " or " - " key). If the oven is very dirty, the time should be increased to 120 min., while if the oven is only a slightly dirty, reduce the cleaning cycle to 90 min.

4.3 Aquactiva Function

The Aquactiva procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Pour 300 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.

2. Set the oven function to Static () or Bottom () heater

3. Set the temperature to the Aquactiva icon 

4. Allow the program to operate for 30 minutes.

5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.

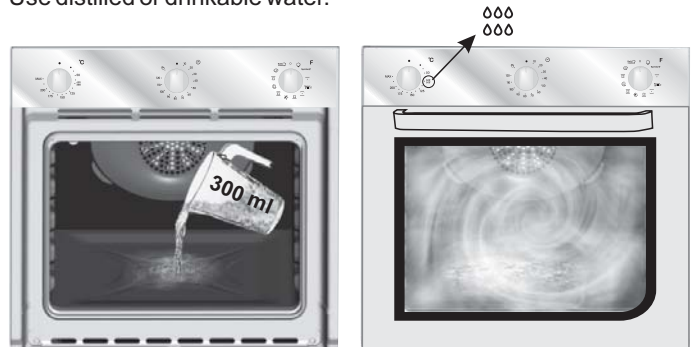
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

Warning:

Make sure that the appliance is cool before you touch it.

Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns.

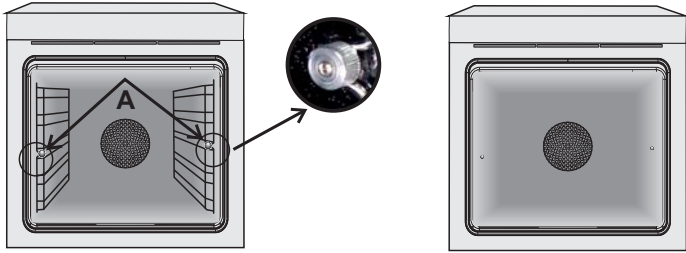
Use distilled or drinkable water.



4.4 Maintenance

REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

1. Unscrew the bolt in an anti-clockwise direction.
2. Remove the side racks by pulling them towards you.
3. Clean the side racks in a dishwasher or with a wet sponge and then dry them immediately.
4. Having cleaned the side racks, put them back in and reinsert the bolts, ensuring that they are fully tightened.



REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

1. Open the front window.
2. Open the clamps of the hinge housing on the right and left side of the front window by pushing them downwards.
3. Replace the window by carrying out the procedure in reverse.

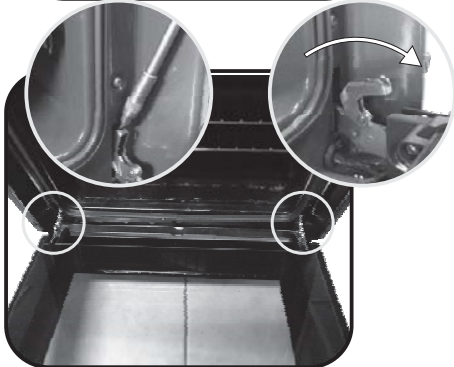
REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.
 - 2.3.4. Lock the hinges, remove the screws and remove the upper metal cover by pulling it upwards.
 - 5.6. Remove the glass, carefully extracting it from the oven door (NB: in pyrolytic ovens, also remove the second and third glass (if present)).
 7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.
- On all glass, the indication "Pyro" must be legible and positioned on the left side of the door, close to the left-hand lateral hinge. In this way, the printed label of the first glass will be inside the door.

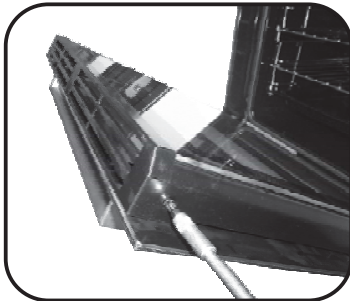
1.



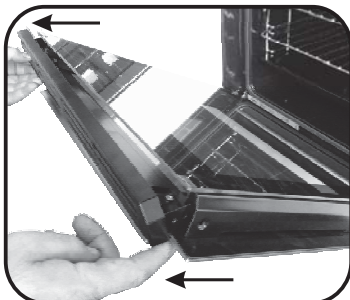
2.



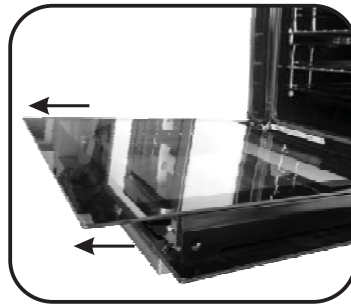
3.



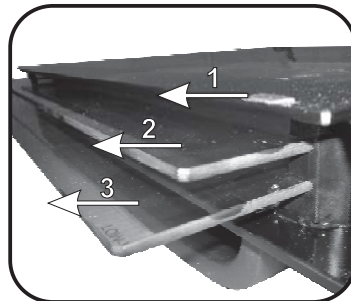
4.



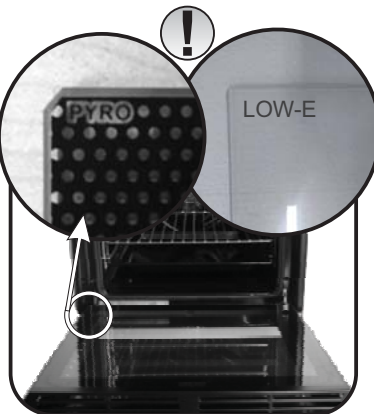
5.



6.



7.



CHANGING THE BULB

- 1. Disconnect the oven from the mains supply.
- 2. Undo the glass cover, unscrew the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
- 3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	The child lock is on	Deactivate the child lock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct
No reaction of the touch user interface	Steam and condensation on the user interface panel	Clean with a microfiber cloth the user interface panel to remove the condensation layer

- **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
 - **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono diventare molto calde quando si utilizza il forno. I bambini devono essere tenuti a distanza di sicurezza.
 - L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e cosciente del rischio possibile.
 - I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
 - La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione
 - Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
 - **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
 - Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
 - Spegnerne il forno prima di rimuovere lo schermo di protezione e, dopo la pulizia, rimontarlo secondo le istruzioni.
 - Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
 - Non utilizzare un pulitore a vapore.
 - Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere dimensionata per la potenza indicata sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e funzionante. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione. Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.
 - La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.
 - Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.
 - Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F.
 - Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.
 - Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto prima della pulizia.
 - Durante il processo di pulizia pirolitico, le superfici possono surriscaldarsi più del normale: mantenere sempre i bambini a distanza di sicurezza;
 - L'elettrodomestico non deve essere installato dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.
 - Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida.
Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida
 - **AVVERTENZA:** Non coprire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili in commercio. I fogli di alluminio o le altre protezioni, se a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondersi e di danneggiare lo smalto interno stesso.
 - **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.
 - **AVVERTENZA:** Rischio di ustione e di danneggiamento dell'elettrodomestico
- Utilizzo della funzione a vapore
- Il vapore emesso può causare ustioni: Al fine di evitare lesioni, dopo aver utilizzato la funzione di cottura al vapore, aprire lo sportello con attenzione.
- **ATTENZIONE:** Non riempire d'acqua il fondo dello scomparto durante la cottura o quando il forno è caldo.

Avvertenze Generali

13

- 1.1 Suggerimenti sulla sicurezza
- 1.2 Sicurezza elettrica
- 1.3 Raccomandazioni
- 1.4 Installazione
- 1.5 Gestione dei rifiuti
- 1.6 Dichiarazione di conformità

Descrizione del Prodotto

14

- 2.1 Panoramica
- 2.2 Accessori
- 2.3 Primo utilizzo

Utilizzo del Forno

15

- 3.1 Descrizione del display
- 3.2 Modalità di cottura
- 3.3 Uso della funzione a vapore

Pulizia e Manutenzione del Forno

17

- 4.1. Note generiche di pulizia
- 4.2 Pirolisi
- 4.3 La Funzione Aquactiva
- 4.4 Manutenzione
 - Rimozione e pulizia delle griglie
 - Rimozione dello sportello del forno
 - Rimozione e pulizia della porta in vetro
 - Sostituzione della lampadina

Risoluzione dei problemi

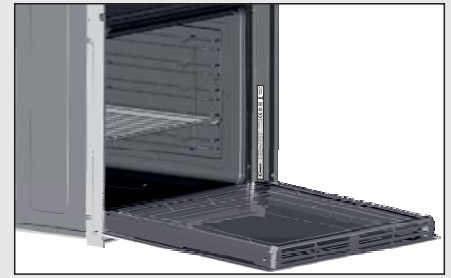
19

- 5.1 F.A.Q.

1. Avvertenze Generali

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti. Per utilizzare il forno in modo ottimale è consigliabile leggere con attenzione questo manuale e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie in modo da poterlo comunicare al personale del servizio di assistenza in caso di richiesta di intervento. Dopo aver rimosso il forno dall'imballaggio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere l'assistenza di un tecnico qualificato. Tenere tutto il materiale da imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi) fuori dalla portata dei bambini. Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno: si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo documento.

NOTA: le funzioni, le proprietà e gli accessori dei forni citati in questo manuale possono variare a seconda dei modelli.



1.1 Suggerimenti sulla Sicurezza

Utilizzare il forno solo per lo scopo per cui è stato progettato, ossia solo per la cottura di alimenti; qualsiasi altro utilizzo, ad esempio come fonte di riscaldamento, è considerato improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli. L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina della presa di corrente;
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
- in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe;
- in caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.

1.2 Sicurezza Elettrica

FARE EFFETTUARE I COLLEGAMENTI ELETTRICI AD UN'ELETTRICISTA O TECNICO QUALIFICATO.

La rete di alimentazione a cui viene collegato il forno deve essere conforme con le normative in vigore nel paese di installazione. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza di tali disposizioni. Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite una presa a muro con messa a terra o tramite un sezionatore con più poli, a seconda delle disposizioni in vigore nel paese di installazione. La rete elettrica deve essere protetta mediante fusibili idonei e devono essere utilizzati cavi con una sezione trasversale idonea a garantire una corretta alimentazione del forno.

COLLEGAMENTO

Il forno viene fornito con un cavo di alimentazione che deve essere collegato solo a una rete elettrica con una tensione di 230 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare:

- la tensione di alimentazione indicata sul misuratore;
- l'impostazione del sezionatore.

Il filo di messa a terra collegato al morsetto di terra del forno deve essere collegato al morsetto di terra della rete elettrica.

ATTENZIONE

Prima di collegare il forno alla rete elettrica, far controllare la continuità della messa a terra della rete elettrica ad un elettricista qualificato. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o altri problemi derivanti dal mancato collegamento a terra del forno o dal suo collegamento ad una messa a terra con una continuità difettosa.

NOTA: poiché il forno potrebbe richiedere interventi di assistenza, è consigliabile prevedere la disponibilità di un'ulteriore presa a muro a cui collegare il forno dopo che è stato rimosso dallo spazio in cui è stato installato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza tecnica o da tecnici con qualifiche analoghe.

1.3 Raccomandazioni

Dopo l'uso sono sufficienti alcune semplici operazioni di pulizia per mantenere il forno perfettamente pulito. Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perché potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e prevenire la diffusione di fumo maleodorante, è consigliabile non utilizzare il forno a temperature molto alte. E' generalmente preferibile impostare un tempo di cottura più lungo e utilizzare una temperatura più bassa. Oltre agli accessori forniti con il forno, è consigliabile utilizzare piatti e teglie resistenti alle alte temperature.

1.4 Installazione

Il produttore non è obbligato ad occuparsi dell'installazione. Gli eventuali interventi di assistenza, necessari per correggere problemi dovuti ad un'errata installazione, non sono coperti da garanzia. L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato e in conformità con queste istruzioni. Un'installazione impropria potrebbe causare infortuni alle persone, agli animali domestici o danni alle attrezzature. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni dovuti ad un'errata installazione.

Il forno può essere installato sopra una colonna o sotto a un piano di lavoro. Prima di fissare in posizione il forno, verificare che lo spazio attorno allo stesso sia sufficiente a garantire la circolazione del flusso di aria fresco necessario a garantire il raffreddamento del forno e la sicurezza dei componenti interni. Realizzare le aperture indicate nell'ultima pagina del manuale, a seconda del tipo di installazione.

1.5 Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). E' importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici per rimuovere

e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

- i WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
- i WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate.

In molti paesi, per i WEEE di grandi dimensioni, potrebbe essere presente la raccolta domestica. Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare. Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia. Se si dispone di un contratto di energia elettrica a tariffa oraria, il programma "cottura ritardata" renderà più semplice il risparmio spostando l'avvio del programma negli orari a tariffa ridotta.

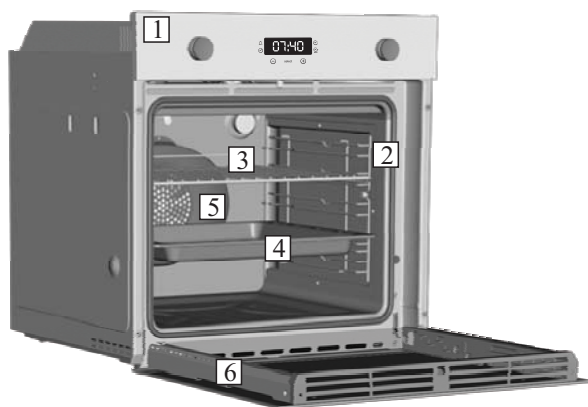
1.6 Dichiarazione di conformità

Laddove applicabili, le parti di questo elettrodomestico sono conformi a: REGOLAMENTO (CE) No 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari; REGOLAMENTO DELLA COMMISSIONE (CE) No 2023/2006 riguardante le buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Apponendo la marcatura **CE** su questo prodotto, dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, di ottemperare a tutti i requisiti relativi alla tutela di sicurezza, salute e ambiente previsti dalla legislazione europea in essere per questo prodotto.

2. Descrizione del Prodotto

2.1 Panoramica



1. Pannello di controllo
2. Posizioni ripiani (castelletto se previsto)
3. Griglia metallica
4. Leccarda
5. Ventola (dietro alla piastra di acciaio)
6. Porta forno

2.2 Accessories

1 Leccarda



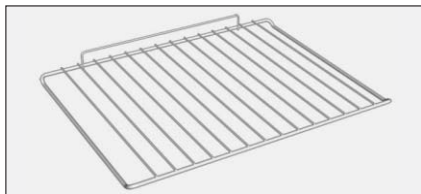
Raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura di alimenti con i grill.

3 Griglie a filo laterale



Griglia laterale se inclusa.

2 Griglia metallica



Sostiene teglie e piatti.

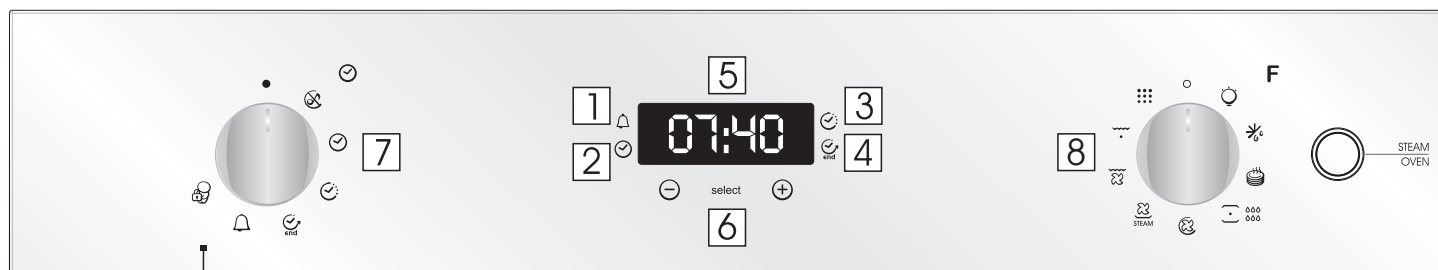
2.3 Primo utilizzo

PULIZIA PRELIMINARE

Pulire sempre il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido leggermente inumidito. Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno del forno con del detergente per piatti ed acqua calda. Verificare che il forno sia vuoto, impostare la temperatura massima e lasciarlo acceso per almeno 1 ora, così da rimuovere tutti gli odori normalmente presenti nei forni nuovi.

3. Utilizzo del Forno

3.1 Descrizione del display



- 1- Timer contaminuti
- 2- Regolazione dell'ora
- 3- Tempo di cottura/Fine cottura
- 4- Display temperatura e tempo
- 5- Comandi di regolazione del display LCD
- 6- Manopola del termostato
- 7- Manopola del selettore di funzione

ATTENZIONE: la prima operazione da eseguire dopo l'installazione o dopo una interruzione di corrente (tali situazioni si riconoscono perchè sul display lampeggia l'ora 12:00) è la regolazione dell'ora, come di seguito descritto.

- Premere il tasto centrale 4 volte.
- Imposta l'ora con i tasti "- " "+".
- Lasciare i tasti.

ATTENZIONE: Il forno funziona solo se impostato in modalità manuale o cottura programmata.

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI DISATTIVA	COSA FA	A COSA SERVE
MODALITA' SILENZIOSA 	•Ruotare la manopola del programmatore sulla "Modalità Silenziosa".	•Ruotare la manopola sulla posizione Off.	•Permette di spegnere il suono del timer.	•Questa funzione è utilizzata per spegnere il suono del timer.
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO 	•Impostare la manopola sulla posizione "Impostazione dell'orologio". •Usare i tasti "-" e "+" per impostare l'ora.	•Ruotare la manopola sulla posizione Off.	•Permette di regolare l'ora che appare sul display.	•Questa funzione permette di regolare l'ora utilizzando i tasti "-" e "+". NOTA: impostare l'ora al momento dell'installazione del vostro forno o subito dopo un'interruzione di corrente (12:00 lampeggia sullo schermo).
DURATA COTTURA 	•Selezionare una funzione di cottura. •Impostare la manopola del programmatore sulla durata di cottura. •Regolare il tempo di cottura utilizzando i tasti "-" e "+". •Autodisplay si illumina.	•Una volta che il tempo è trascorso, il forno viene automaticamente disattivato. Per fermare la cottura anticipatamente, si deve impostare la manopola delle funzioni su Off, o regolare il tempo di cottura su 00:00, posizionando la manopola sulla Durata di cottura e utilizzando i tasti "-" "+".	• Permette di regolare il tempo di cottura. Quando il tempo di cottura è regolato, posizionare la manopola su Off per ritornare alla visualizzazione dell'ora attuale. Per visualizzare l'ora selezionata, posizionare il selettore delle funzioni di sinistra su Durata di cottura.	• Quando il tempo di cottura è finito, la cottura si arresta automaticamente e l'allarme suona per qualche secondo.
FINE COTTURA 	•Selezionare una funzione di cottura. •Regolare la manopola sulla posizione di Fine di cottura. •Regolare l'ora di fine cottura utilizzando i tasti "+" e "-". •Autodisplay si illumina.	•Quando la cottura è terminata, il forno si spegne automaticamente. Per bloccare la cottura anticipatamente, ruotare la manopola delle funzioni su Off.	•Permette di memorizzare l'ora di fine cottura. •Quando l'ora di fine cottura è regolata, ruotare il selettore di funzione su Off per ritornare all'ora attuale. •Per vedere il tempo di cottura selezionato, ruotare il selettore di funzione di sinistra sulla posizione Fine di cottura.	•Questa funzione è anche utilizzata per le cotture che possono essere programmate in anticipo. •Ad esempio, il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le 12.30; in tal caso: al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro. Selezionare la funzione di cottura desiderata. Impostare la durata cottura a 45 minuti ("-" "+"). Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ("-" "+"). La cottura avrà automaticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.
TIMER 	•Regolare la manopola del programmatore sulla posizione Timer. •Regolare il tempo di cottura utilizzando i tasti "+" e "-".	•Regolare il tempo su 00:00, posizionando la manopola del programmatore sulla posizione Timer e utilizzando i tasti "+" e "-".	•Questa funzione attiva un allarme sonoro di qualche secondo alla fine del tempo impostato.	• L'allarme sonoro funziona indipendentemente dal fatto che il forno sia acceso.
BLOCCO BAMBINO 	•Regolare la manopola del programmatore sulla posizione Sicurezza bambini. •Premere sul tasto "+" per 5 secondi. •La sicurezza bambini è in funzione quando sul display appare STOP.	•Riposizionare la manopola sulla funzione Sicurezza bambini e premere il tasto "+" per 5 secondi. •L'indicazione sul display sparisce.	• Il forno non può essere utilizzato.	• Questa funzione è utile quando ci sono dei bambini in casa.

3.2 Modalità di cottura

Manopola commutatore	T °C predefinito	Intervallo di T°	Funzione (a seconda del modello)
			LAMPADA: accende la luce interna.
			SCONGELAMENTO: questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
	60	60 ÷ 60	RISCALDAMENTO: Questa modalità è quella consigliata per riscaldare alimenti pre-cotti (che devono essere posizionati sul secondo ripiano in basso dall'alto) o per scongelare pasta o pizza congelata (in questo caso è necessario utilizzare il ripiano più basso). La temperatura è preimpostata su 60°C e non può essere modificata.
* 	220	50 ÷ 280	CONVEZIONE NATURALE: sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostiti cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.
	180	50 ÷ 240	FORNO VENTILATO: l'aria calda viene ripartita sui diversi ripiani. E' ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
	210	50 ÷ 230	SUOLA VENTILATA: adatta per cotture delicate (torte-soufflé).
 STEAM	210	50 ÷ 230	FAN COOKING + STEAM : L'aria calda viene ripartita su diversi ripiani, rendendo questa funzione l'ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo, senza mai miscelare sapori e odori. Premendo il tasto STEAM, l'opzione del vapore lavora in armonia con il calore tradizionale garantendo ai tuoi piatti il massimo gusto, una perfetta lievitazione e la migliore consistenza. Questa modalità è adatta alla cottura di sfogliatine, dolci a base di lievito, pane e pizza, carne e pesce arrostiti.
* 	200	150 ÷ 220	GRILL + VENTOLA: l'utilizzo del turbo-grill richiede la porta chiusa. Utilizzando la ventilazione e la resistenza grill contemporaneamente, si cuociono perfettamente grandi porzioni di cibo, come arrosti, pollame, ecc. Mettere la griglia a metà del forno e posizionare la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girare la carne a metà cottura.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL: Grigliatura tradizionale a porta chiusa: con questa funzione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medio e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
		ECO	ECO: 90min SUPER: 120min PIROLISI

* Programma di prova secondo CENELEC EN 60350-1 utilizzato per la definizione della classe energetica.

3.3 Uso della funzione a vapore

La funzione a vapore permette di ottenere una maggiore umidità durante il processo di cottura. Si consiglia di alternare cotture con vapore a cotture tradizionali.

AVVERTENZA: Rischio di ustione e di danneggiamento dell'elettrodomestico

Utilizzo della funzione a vapore

Il vapore emesso può causare ustioni: Al fine di evitare lesioni, dopo aver utilizzato la funzione di cottura al vapore, aprire lo sportello con attenzione.

1. Aprire lo sportello del forno
2. Riempire il fondo dello scomparto con massimo 300 ml d'acqua. Riempire il fondo dello scomparto d'acqua solo quando il forno è freddo.
3. Inserire gli alimenti nell'elettrodomestico e chiudere lo sportello del forno.
4. Impostare la funzione desiderata per cuocere a vapore.
5. Premere il pulsante del forno a vapore per attivare la funzione di cottura a vapore.
6. Ruotare la manopola per selezionare una temperatura.

ATTENZIONE: Non riempire il fondo dello scomparto durante la cottura o quando il forno è caldo.

7. Per spegnere l'elettrodomestico premere il pulsante di funzione e ruotare la manopola della temperatura fino alla posizione "zero".
8. Rimuovere l'acqua dal fondo dello scomparto. Pulire lo sgocciolatoio dopo ogni ciclo di cottura. Per le istruzioni di pulizia, vedere il capitolo 4.1.

4. Pulizia e manutenzione del forno

4.1 Note generiche di pulizia

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga se questo viene pulito ad intervalli regolari. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare le operazioni di pulizia manuali. Non utilizzare mai detergenti abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per la pulizia, per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate. Utilizzare solo acqua, sapone o detergenti a base di candeggina (ammoniaca).

PARTI IN VETRO

E' consigliabile pulire lo sportello in vetro con carta assorbente da cucina dopo ogni utilizzo del forno. Per rimuovere le macchie più ostinate, è possibile anche utilizzare una spugna imbevuta di detergente ben strizzata e sciacquare con acqua.

GUARNIZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

Se sporca, la guarnizione può essere pulita con una spugna leggermente inumidita.

ACCESSORI

Pulire gli accessori con una spugna imbevuta con acqua e sapone, sciacquarli e asciugarli: evitare di usare detergenti abrasivi.

GOCCIOLATOIO

Dopo aver utilizzato la griglia, rimuovere il gocciolatoio dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore e lavare il gocciolatoio in acqua calda utilizzando una spugna e del detersivo per i piatti.

Qualora restassero residui di grasso, immergere il gocciolatoio in acqua e sapone. In alternativa, è possibile lavare il gocciolatoio in lavastoviglie o utilizzare un detergente speciale per forni. Non reinserire mai un gocciolatoio sporco nel forno.

ELETTRODOMESTICI IN ALLUMINIO O ACCIAIO INOX

Pulire lo sportello del forno solo con un panno umido o una spugna.

Asciugare con un panno morbido.

Non utilizzare spugne di ferro e materiali acidi o abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare la superficie del forno.

Pulire il pannello dei comandi del forno seguendo le stesse precauzioni.

PULIRE IL FONDO DELLO SCOMPARTO

Seguire queste istruzioni per rimuovere i residui di calcare dal fondo dello scomparto.

Si consiglia di pulire il fondo dello scomparto dopo 5-10 cicli di cottura a vapore.

1. Versare 100 ml di aceto bianco nel fondo dello scomparto.

NOTA: Tipo di aceto: %5

2. Far riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.
3. Pulire il forno utilizzando acqua e un panno morbido.

4.2 Pirolisi

È possibile configurare il forno in modo che esegua automaticamente la pulizia. Le due opzioni disponibili sono ECO e SUPER. **L'opzione può essere configurata solo sui forni dotati di tale funzione. Il forno è dotato di un sistema di pulizia con pirolizzatore ad alta temperatura che distrugge i residui di cibo. L'operazione viene eseguita automaticamente tramite il programmatore. I fumi risultanti vengono "puliti" perché vengono convogliati attraverso un pirolizzatore che si avvia al momento dell'inizio della cottura. Sullo sportello di questo tipo di forni, viene installata una chiusura di sicurezza, a causa del fatto che il pirolizzatore lavora a temperature molto elevate. Il pirolizzatore può essere arrestato in qualsiasi momento: tuttavia, non è possibile aprire lo sportello finché non scompare l'icona della chiusura di sicurezza della porta.

NOTA: se il forno è posto sotto un piano cottura, non utilizzare i bruciatori a gas o le piastre elettriche mentre il pirolizzatore è in funzione, per evitare che le piastre si surriscaldino eccessivamente. Sono disponibili due CICLI PIROLITICI pre-programmati:

• **CICLO PIROLITICO ECO:** questo ciclo consente di pulire i forni moderatamente sporchi ed ha una durata di 90 minuti.

• **CICLO PIROLITICO SUPER:** questo ciclo è indicato per i forni particolarmente sporchi ed ha una durata di 120 minuti.

Non utilizzare detergenti commerciali per pulire i forni pirolitici. Suggerimento: l'esecuzione del ciclo pirolitico al termine di un ciclo di cottura, consente di sfruttare il calore residuo e di risparmiare energia.

Prima di eseguire un ciclo pirolitico:

• **Rimuovere tutti gli accessori dal forno perché non sono in grado di tollerare le temperature elevate utilizzate durante il ciclo di pulizia pirolitico; in particolare rimuovere le griglie e il castelletto (rimando al capitolo RIMOZIONE GRIGLIE E CASTELLETTO).** Nei forni dotati di sonda carne è necessario, prima di effettuare il ciclo di pulizia, chiudere il foro con il dado fornito in dotazione.

• **Rimuovere tutte le tracce di grasso e le macchie estese che potrebbero richiedere troppo tempo per essere rimosse. Questo tipo di macchie potrebbero incendiarsi a causa delle temperature estremamente elevate del ciclo pirolitico.**

• **Chiudere lo sportello del forno.**

• **Se il forno è eccessivamente sporco, questo deve essere rimosso prima della pulizia.**

• **Pulire la porta del forno.**

• **Con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detergenti.**

• **Estrarre tutti gli accessori e il kit guide scorrevoli (se presente);**

• **Non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.**

Utilizzo del ciclo pirolitico:

1 - Ruotare il selettore di funzione sulla posizione "  ". Sul display, appare l'indicazione "ECO" o "SUP". Il tempo preimpostato è 90min. e può essere variato da 90 min. (modalità Eco) a 120min. (modalità Sup) attraverso il programmatore (tasti "+" o "-"). Se il forno è molto sporco, è raccomandato aumentare il tempo a 120min., se il forno è poco sporco ridurre il tempo per il ciclo di pulizia a 90 min.

2- È possibile differire l'ora di inizio del ciclo di pirolisi variando il tempo di fine attraverso il programmatore.

3- Dopo pochi minuti, quando il forno ha raggiunto una temperatura alta, la porta si chiude automaticamente. Il ciclo di pulizia pirolitica può essere fermato in qualunque momento riportando il selettore di funzione su "0".

4- Una volta che il ciclo di pulizia pirolitica è terminato, la pirolisi si spegnerà automaticamente. Sul display apparirà l'indicazione "END" e, sino a quando la porta è bloccata, "0 - - n"

5- Riportare il selettore di funzione su "0", se la temperatura è ancora alta, l'indicazione "0 - - n" appare per informare che la porta è bloccata.

Utilizzo del ciclo pirolitico nei forni Touch Control:

1- Ruotare il selettore di funzione sulla posizione. Sul display, appare l'indicazione "ECO" o "SUP"

2- Il tempo preimpostato è 90 minuti e può essere variato da 90 min. (modalità Eco) a 120min. (modalità Sup), attraverso il programmatore (tasti "+" o "-"). Se il forno è molto sporco, è raccomandato aumentare il tempo a 120min., mentre se il forno è poco sporco ridurre il tempo per il ciclo di pulizia a 90 min.

4.3 La Funzione Aquactiva

La procedura "AQUACTIVA" utilizza il vapore per facilitare la rimozione dal forno del grasso e dei pezzi di cibo rimasti.

1. Inserire 300 ml di acqua distillata o potabile nel contenitore dell'AQUACTIVA sul fondo del forno

2. Impostare la funzione del forno su Statico () o su Riscaldamento () dal basso

3. Impostare la temperatura sull'icona AQUACTIVA ()

4. Lasciar funzionare l'elettrodomestico per 30 minuti

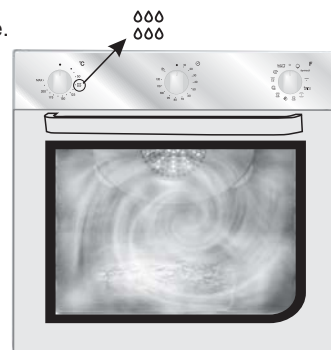
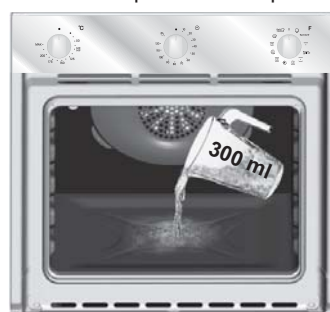
5. Disattivare la macchina e lasciare che si raffreddi

Una volta che l'elettrodomestico si è raffreddato, pulire la superficie interna del forno con uno straccio

Attenzione

Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo, c'è il rischio di scottarsi.

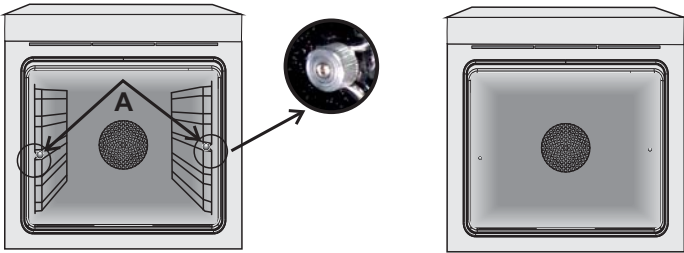
Utilizzare acqua distillata o potabile.



4.4 Manutenzione

RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

1. Svitare in senso antiorario i dadi zigrinati.
2. Rimuovere le griglie tirandole verso se stessi.
3. Pulire le griglie lavandole in lavastoviglie o con una spugna bagnata e asciugandole subito dopo.
4. Dopo aver pulito le griglie, installarle nuovamente, fissando i dadi zigrinati.

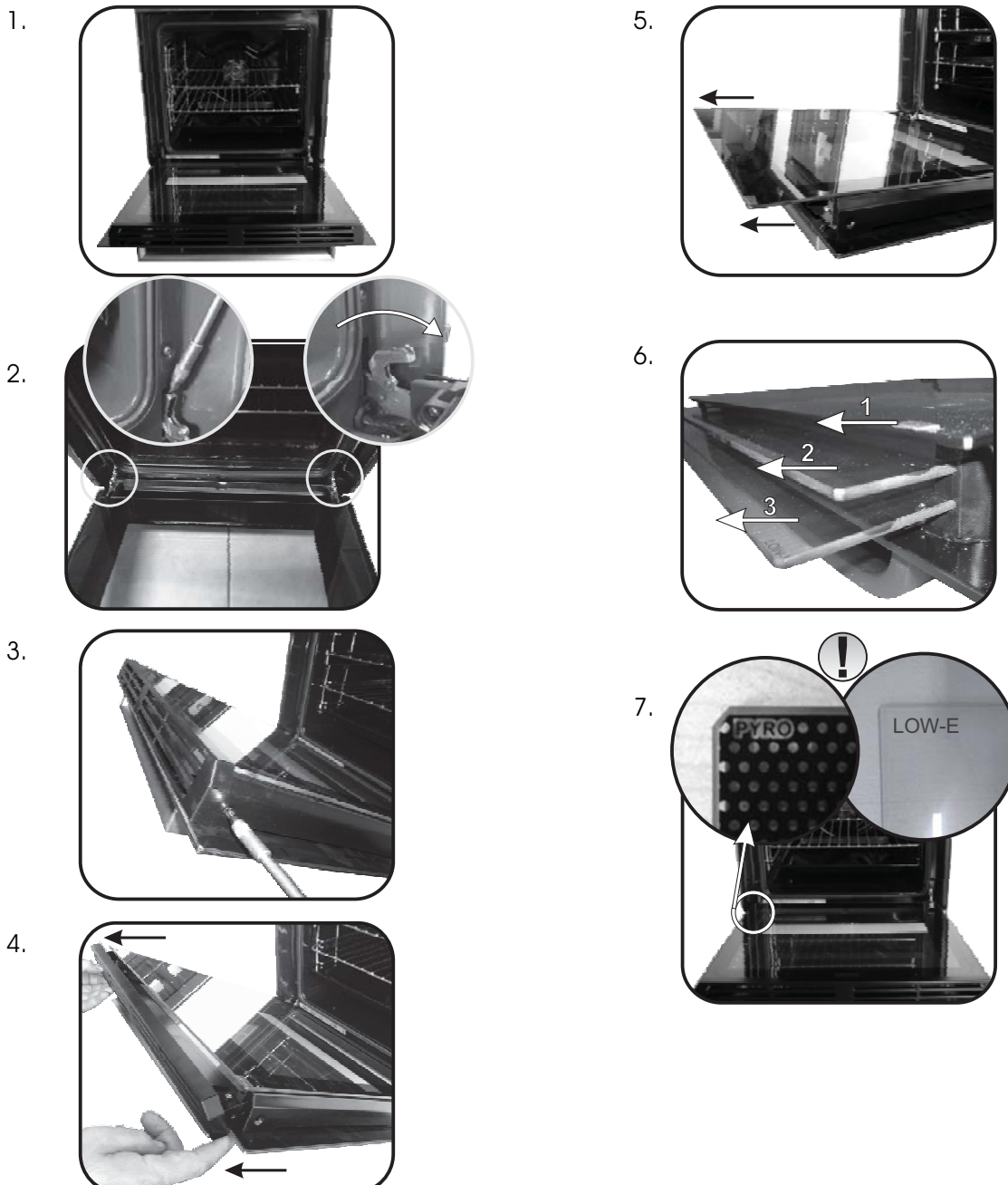


RIMOZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

1. Aprire lo sportello anteriore.
2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera sul lato destro e sinistro dello sportello anteriore, premendoli verso il basso.
3. Installare nuovamente lo sportello eseguendo la procedura all'inverso.

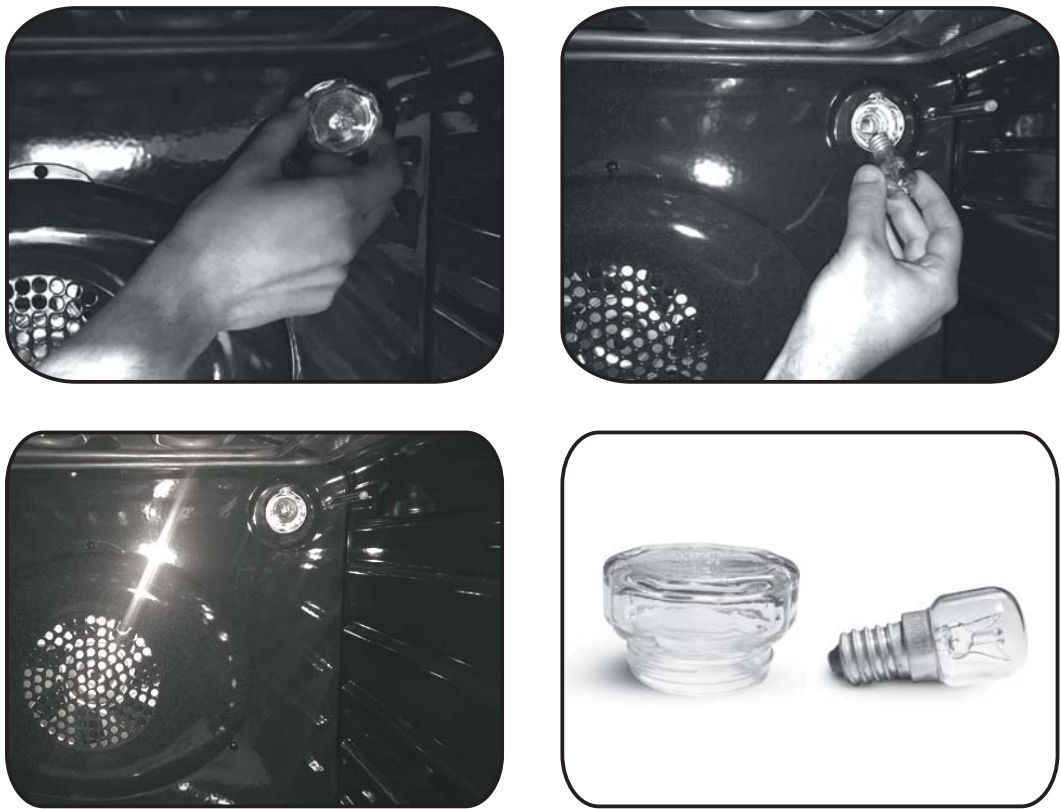
RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

1. Aprire la porta del forno.
 - 2.3.4. Bloccare le cerniere, rimuovere le viti e rimuovere la copertura metallica superiore tirandola verso l'alto.
 - 5.6. Rimuovere il vetro, estraendolo con molta cura, dalla controporta del forno (NB: nei forni pirolitici, rimuovere anche il secondo e terzo vetro (se presente)).
 7. Al termine della pulizia o sostituzione riassemblare le parti nell'ordine opposto alla rimozione.
- Su tutti i vetri, l'indicazione "Low-E" deve essere correttamente leggibile e posizionata sul lato sinistro della porta, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo, l'etichetta stampata del primo vetro rimarrà interna alla porta.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

- 1. Scollegare il forno alla rete.
- 2. Allentare la copertura in vetro, svitare la lampadina e sostituirla con una nuova dello stesso modello.
- 3. Una volta sostituita la lampadina difettosa, riavvitare la copertura in vetro.



5. Risoluzione dei Problemi

5.1 FAQ

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non si scalda	L'orologio non è impostato	Impostare l'orologio
Il forno non si scalda	Il blocco bambini è attivo	Disattivare il blocco bambini
Il forno non si scalda	Le regolazioni necessarie non sono impostate	Assicurarsi che le impostazioni necessarie siano corrette
Nessuna reazione quando si usa l'interfaccia utente di tipo touch	Vapore e condensa sul pannello interfaccia utente	Pulire con un panno in microfibra il pannello interfaccia utente per togliere lo strato di condensa.

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus componentes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden estar muy calientes cuando se utiliza el horno. Los niños deben mantenerse a una distancia segura.
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento siempre y cuando hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y del conocimiento de los riesgos que comporta.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no será realizada por niños sin supervisión.
- Durante el uso, se calienta el aparato. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben permanecer alejados.

- No utilizar limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, pudiendo comportar la rotura del cristal.
- Se debe apagar el horno antes de retirar la pantalla, después de la limpieza, se debe colocar según las instrucciones.

- Use solamente el sensor de temperatura recomendado para este horno.
- No utilice limpiadores de vapor para la limpieza del aparato.
- Conecte un enchufe en el cable que transporta la tensión, la corriente y la carga indicadas en la etiqueta y que tiene el contacto de masa. La toma de corriente debe adecuarse a la carga indicada en la etiqueta y disponer de un contacto de masa conectado y operativo. El conductor de tierra es de color amarillo verdoso. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. Si la toma de corriente es incompatible con el enchufe del electrodoméstico, pida a un electricista profesional que sustituya la toma por otra adecuada. El enchufe y la toma deben cumplir las normas actuales del país donde se instala el electrodoméstico. En la conexión con la fuente de alimentación también puede utilizarse un contactor omnipolar entre la fuente y el electrodoméstico. Este debe soportar la carga conectada máxima y cumplir la legislación vigente. El contactor no debe interrumpir el cable de tierra de color amarillo verdoso. La toma de corriente o el contactor omnipolar empleados deben estar fácilmente accesibles cuando se instala el electrodoméstico.

• La desconexión puede realizarse mediante el enchufe accesible o mediante la incorporación de un interruptor en el cableado fijo con arreglo a las normativas de cableado.

• Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o un haz de cables especial comercializado por el fabricante; también puede ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente.

• El cable de alimentación debe ser de tipo H05V2V2-F.

• El incumplimiento de lo anterior puede poner en peligro la seguridad del electrodoméstico y anular la garantía.

• Cualquier vertido de material excesivo debe eliminarse ante de la limpieza.

• Durante la limpieza pirolítica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual, por lo que los niños deben mantenerse a una distancia de seguridad.

• El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.

• Cuando coloque la bandeja interior, asegúrese de dirigir el tope hacia arriba en la parte trasera de la cavidad. La bandeja debe introducirse por completo en la cavidad.

• **ADVERTENCIA:** No forre las paredes del horno con papel de aluminio ni utilice las protecciones desechables que se encuentran disponibles en los comercios. El papel de aluminio o cualquier otra protección que entre en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y dañar el esmalte del interior.

• **ADVERTENCIA:** Nunca quite la junta de estanqueidad de la puerta del horno.

• **ADVERTENCIA:** riesgo de quemaduras y daños en el aparato

Uso de la función de cocción al vapor

El vapor liberado puede causar quemaduras: abra la puerta con cuidado para evitar lesiones después de usar una función de cocción con vapor.

• **PRECAUCIÓN:** No llene el fondo de la cavidad con agua durante la cocción, ni cuando el horno esté caliente.

Advertencias generales

22

- 1.1 Recomendaciones de seguridad
- 1.2 Seguridad eléctrica
- 1.3 Recomendaciones
- 1.4 Instalación
- 1.5 Gestión de residuos
- 1.6 Declaración de conformidad

Descripción del producto

23

- 2.1 Descripción general
- 2.2 Accesorios
- 2.3 Primer uso

Utilización del horno

24

- 3.1 Descripción de la pantalla
- 3.2 Modalidades de cocción
- 3.3 Uso de la función de cocción al vapor

Limpieza y mantenimiento del horno

26

- 4.1 Notas genéricas de limpieza
- 4.2 Pirólisis
- 4.3 Limpieza a Vapor
- 4.4 Mantenimiento
 - Extracción y limpieza de las resistencias
 - Extracción de la puerta del horno
 - Extracción y limpieza de la puerta de vidrio
 - Sustitución de la bombilla

Solución de problemas

28

- 5.1 Preguntas más frecuentes

1. Advertencias Generales

Le agradecemos que haya elegido uno de nuestros productos. Para utilizar el horno de forma óptima es aconsejable leer con atención este manual y conservarlo para poder consultarlo en el futuro. Antes de instalar el horno, anote el número de serie para poder facilitárselo al personal del servicio de asistencia técnica en caso de solicitar su intervención. Después de extraer el horno del embalaje, compruebe que no haya sufrido daño alguno durante el transporte. En caso de duda, no utilice el horno y solicite la asistencia de un técnico cualificado. Conserve todo el material de embalaje (bolsitas de plástico, poliestireno, clavos) fuera del alcance de los niños. La primera vez que se enciende el horno puede producirse un humo de olor acre, causado por el primer calentamiento del adhesivo de los paneles de aislamiento que recubren el horno: se trata de un fenómeno absolutamente normal y, en caso de que se produzca, será preciso esperar a que cese el humo antes de introducir los alimentos. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de no observar las instrucciones contenidas en este documento.

NOTA: las funciones, las propiedades y los accesorios de los hornos citados en este manual pueden variar según los modelos.



1.1 Recomendaciones de seguridad

Utilice el horno solo con el fin para el que se ha diseñado, es decir: únicamente para cocer alimentos; cualquier otro uso, por ejemplo como fuente de calefacción, se considera impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos o irracionales.

El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observación de una serie de reglas fundamentales:

- no tirar del cable de alimentación para desenchufar el conector de la toma de corriente;
- no tocar el aparato con las manos ni los pies mojados o húmedos;
- en general no es aconsejable usar adaptadores, regletas ni alargadores;
- en caso de avería o mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.

1.2 Seguridad eléctrica

CONFÍE LA CONEXIÓN ELÉCTRICA A UN ELECTRICISTA O A UN TÉCNICO CUALIFICADO.

La red de alimentación a la que se conecte el horno debe cumplir la normativa vigente en el país de instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños derivados de no observar dicha normativa. El horno debe conectarse a la red eléctrica mediante un enchufe de pared con toma de tierra o mediante un seccionador con varios polos, según la normativa vigente en el país de instalación. La red eléctrica debe estar protegida mediante fusibles adecuados y deben utilizarse cables con una sección transversal idónea que garantice una correcta alimentación del horno.

CONEXIÓN

El horno se suministra con un cable de alimentación que debe conectarse únicamente a una red eléctrica con una tensión de 230 V de CA entre fases o entre la fase y el neutro. Antes de conectar el horno a la red eléctrica es imprescindible comprobar:

- la tensión de alimentación indicada por el medidor;
- la configuración del seccionador.

El hilo de toma de tierra conectado al terminal de tierra del horno debe estar conectado al terminal de tierra de la red eléctrica.

ATENCIÓN

Antes de conectar el horno a la red eléctrica, confíe la comprobación de la continuidad de la toma de tierra de la red eléctrica a un electricista cualificado. El fabricante no se hace responsable de eventuales accidentes u otros problemas derivados de no conectar el horno a tierra o de conectarlo a una toma de tierra con una continuidad defectuosa.

NOTA: puesto que el horno podría requerir la intervención del servicio de asistencia, es aconsejable prever la disponibilidad de otro enchufe de pared al que conectar el horno después de extraerlo del espacio donde se ha instalado. El cable de alimentación debe sustituirse únicamente por personal de asistencia técnica o por técnicos con una cualificación análoga.

1.3 Recomendaciones

Una limpieza mínima después de utilizar el horno ayudará a mantenerlo limpio durante más tiempo. No forrar las paredes del horno con aluminio u otras protecciones disponibles en tiendas. El aluminio o los protectores, en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y deteriorar el esmalte del interior. Para evitar un exceso de suciedad en el horno y que pueden derivar en olores y humo en exceso, recomendamos no utilizar el horno a temperaturas muy elevadas. Es mejor ampliar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.

1.4 Instalación

No es obligación del fabricante instalar el horno. Si se requiere la ayuda del fabricante para subsanar fallos derivados de una instalación incorrecta, dicha asistencia no la cubrirá la garantía.

Han de seguirse a rajatabla las instrucciones de instalación para personal cualificado. Una instalación incorrecta puede provocar daños personales, materiales o en animales. El fabricante no se hace responsable de esos posibles daños.

El horno se puede colocar encima, en una columna, o debajo de una encimera. Antes de fijar el horno hay que asegurar una buena ventilación en el hueco donde se vaya a colocar y que el aire necesario para enfriar y proteger las piezas internas circula sin problema. Realizar las aperturas especificadas en la última página según el tipo de altura.

1.5 Gestión de residuos y respeto por el medio ambiente



Este aparato está certificado conforme a la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Los dispositivos WEEE contienen sustancias contaminantes (que pueden provocar consecuencias negativas en el medio ambiente) o componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que dichos dispositivos estén sujetos a tratamientos específicos para eliminar y desechar correctamente todos los contaminantes y recuperar todos los materiales. Cada individuo puede desempeñar un papel importante a la hora de asegurar que los dispositivos WEEE no se conviertan en un problema medioambiental; es esencial seguir algunas reglas básicas:

- los dispositivos WEEE no deben tratarse como residuos domésticos;
- los dispositivos WEEE deben llevarse a los puntos de recogida específicos gestionados por el municipio o por una sociedad registrada.

En muchos países, para los WEEE de grandes dimensiones, puede haber disponible un servicio de recogida a domicilio. Cuando se compra un nuevo aparato, el viejo puede entregarse al vendedor, que debe adquirirlo gratuitamente siempre que el aparato sea de tipo equivalente y tenga las mismas funciones que el que se ha adquirido.

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Siempre que sea posible, evite precalentar el horno e intente utilizarlo siempre lleno. Abra la puerta del horno lo menos posible, ya que se producen dispersiones de calor cada vez que se lleva a cabo esta operación. Para ahorrar mucha energía basta apagar el horno de 5 a 10 minutos antes del fin del tiempo de cocción planificado y servirse del calor que el horno continúa generando. Mantener las juntas limpias y en buen estado para evitar posibles dispersiones de energía. Si se dispone de un contrato de energía eléctrica por tarifa horaria, el programa de cocción retardada permitirá ahorrar más fácilmente retrasando el encendido del horno hasta el horario de tarifa reducida.

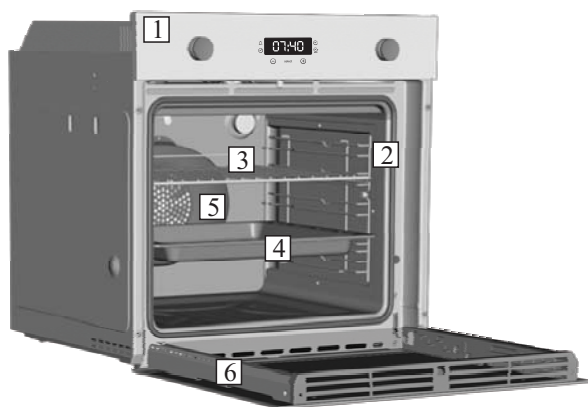
1.6 Consejos De Cumplimiento

Según corresponda, las partes de este electrodoméstico cumplen con el REGLAMENTO (EC) No 1935/2004 sobre materiales y artículos destinados a entrar en contacto con alimentos; REGLAMENTO (CE) n° 2023/2006 de la buena práctica en la fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

Al mostrar el logo  marcado en este producto, declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos europeos en términos de seguridad, salud y medio ambiente, establecidos en la legislación de este producto.

2. Descripción del producto

2.1 Descripción general



1. Panel de control
2. Posiciones de las bandejas
(y del soporte elevado si corresponde)
3. Rejilla metálica
4. Bandeja
5. Ventilador (detrás de la placa de acero)
6. Puerta del horno

2.2 Accesorios

1 Bandeja



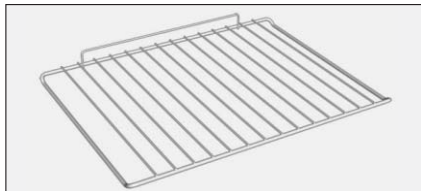
Recoge los residuos que gotean durante la cocción de alimentos con las resistencias.

3 Laterales de alambres



Rejilla del alambre lateral si está incluido.

2 Rejilla metálica



Sostiene fuentes y platos.

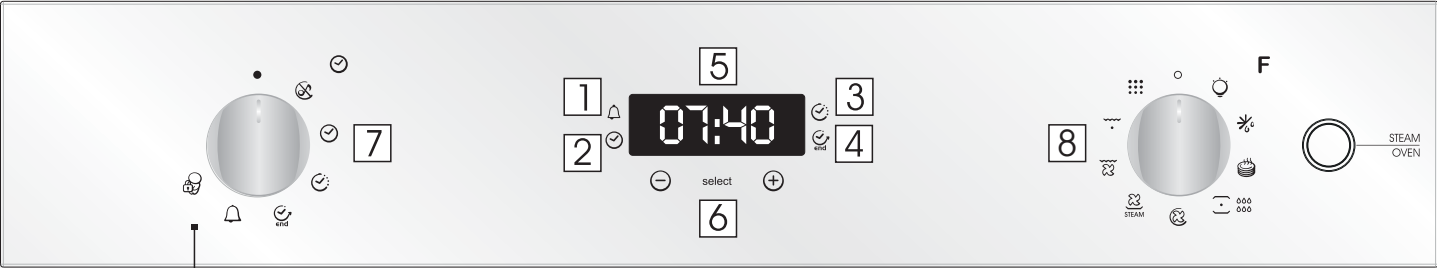
2.3 Primer uso

LIMPIEZAPRELIMINAR

Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez. Limpie las superficies externas con un paño suave levemente humedecido. Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con detergente lavavajillas y agua caliente. Compruebe que el horno esté vacío, seleccione la temperatura máxima y déjelo encendido durante un mínimo de una hora para eliminar todos los olores que suele haber presentes en los hornos nuevos.

3. Uso del horno

3.1 Descripción de la pantalla



- 1- Temporizador
- 2- Configuración del reloj
- 3- Tiempo de cocción
- 4- Fin de la cocción
- 5- Display para temperatura o tiempo
- 6- Teclas para pulsar
- 7- Selección de temperatura
- 8- Selección de función

ATENCIÓN: la primera operación que hay que efectuar después de la instalación o después de una interrupción de la corriente (este tipo de situaciones se reconocen al observar que en la pantalla de visualización parpadea la hora 12:00) es el ajuste de la hora, como se indica a continuación:

- Pulse el botón central 4 vez.
- Ajustar la hora con los botones "-" "+".
- Suelte las teclas.

ATENCIÓN: El horno funciona sólo si la hora está programada.

FUNCIÓN	MODODE ACTIVACIÓN	MODO DE DESCONEXIÓN	FUNCIONAMIENTO	FINALIDAD
MODO SILENCIO	• Gireel mandodeltiempo hastalaposición“Modo Silencio”	• Gire el mando del tiempo hastalaposición OFF	• La Opción Quitar El sonido del minuterio.	• Quitarelsonidodel minuterio.
PONER EN HORA	• Gireelmandodetiempo hastalaposicióndeponer en hora (reloj) • Utilicelosbotones“+”o “-” para fijar la hora	• Gireel mando del tempo- rizador hasta la posición OFF.	• Opción Fijar La Hora que aparece en Display.	• Poner en hora NB: pongalahoraunavez que instale el horno o antes de apagarlo (el reloj aparecerá parpadeando 12.00)
DURACIÓN DE LA COCCIÓN	• Gireelmandoderecho selectordefunciónhastala funcióndeseada. • Gireelmandoizquierdo temporizadorhastala posición“duracióndela cocción” • Pongaeltiempode cocciónusandolos botones“+” y“-”.	• Cuandoeltiempode cocciónhapasado, el horno se apaga automáticamente y la alarma suena durante unos segundos. Para desconectarlafunciónde cocción, gireelmando derechohastalaposición OFF opongaeltiempo a 00.00; girandoelmando izquierdoopulsandolas opciones “+”y “-”.	• Permite reflejar el tiempo cocción requerido para la receta escogida. • Cuando se fija la duración delacocción, gireel mandoizquierdopara volveralahorareal. • Paravereltiempode cocciónquesehaseleccionado, gireelmando izquierdo hastala opción de duración de la cocción	• Paracocinarlas recetas deseadas
FIN DE COCCIÓN	• Gireelmandoderecho hastala funciónde coccióndeseada • Gireelmandoizquierdo hastalaposiciónfinde cocción • Fijelahorafinalde cocciónusandolos botones“+” y “-” • Aparece la LuzAuto	• Cuando finaliza el tiempo decocción, el hornose apaga automáticamente. • Paradesconectarla funciónde cocción, gire el mandoderechohastala opciónOFF.	• Permiteprogramarelfin decoccióndeseado. • Cuando se fija la duración delacocción, gireel mandoizquierdopara volveralahorareal. • Paravereltiempode cocciónquesehaselec- cionado, gireelmando izquierdo hastala opción de fin de cocción	• Estafunciónseusapara programarde antemano lo que queremos cocinar. Por ejemplo, si sureceta necesita un cocinado de 45 miny tiene que estar listo para las 12.30 del mediodía, simplemente, ponga duracióndelacocción 45 miny que finalice a las 12.30. De esta forma, el horno comenzará a cocinar a las 11.45 y seguirá en funcionamiento hasta la hora final programada, luego el hornose apagará automáticamente.
MINUTERO	• Gireelmandoizquierdo hastalaposicióndel minuterio (campana) • Pongaeltiempode cocinado usandolos botones“+” y “-”.	• Pongalahora en 00.00 girandoelmandoizquierdo hasta el minuterio, usando el botón“-”	• La alarma suena durante unos segundos cuando llega la hora fijada.	• Permite usar el horno como alarma incluso si está apagado.
BLOQUEO SEGURIDAD	• Gireelmandoizquierdo hastalaposicióndel candado. Presione el botón“+”durante 3 segundos • El horno se habrá bloqueado cuando en el display aparezca “STOP”.	• Gireelmandoizquierdo hastalaposicióndel candado. Presione el botón“+”durante 3 segundos. • La palabra STOP desaparece	• El hornono se puede usar	• Es una función útil especialmente cuando hay niños en casa.

3.2 Modalidades de cocción

Mando selector	Defecto T°C	Intervallo di T°	FUNCIÓN <i>(dependiendo del modelo)</i>
			LAMPARA: Conecta la luz interior
			DESCONGELACIÓN: Funcionamiento de la turbina de cocción que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para realizar una descongelación previa a una cocción.
	60	60 ÷ 60	CONSERVAR EL CALOR : Se recomienda para recalentar los alimentos cocinados previamente, colocando la bandeja en el segundo nivel desde arriba, o para descongelar pan, pizza o repostería colocando la bandeja en la parte más inferior. La temperatura preseleccionada es de 60°C constantes, no siendo posible su regulación.
* 	220	50 ÷ 280	CONVECCIÓN NATURAL: Funcionan la resistencia inferior y la resistencia superior del horno. Es la cocción tradicional, ideal para cocinar asados, caza, galletas, manzanas al horno y para conseguir alimentos crujientes.
	180	50 ÷ 240	CALOR CIRCULANTE: Utilización simultánea de la resistencia inferior, superior y de la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Función recomendada para las aves, la repostería, los pescados, las verduras... El calor penetra mejor dentro del alimento a cocer reduciendo el tiempo de cocción, así como el tiempo de precalentamiento. Se pueden realizar cocciones combinadas con preparaciones idénticas o distintas en uno o dos niveles. Este modo de cocción garantiza una distribución homogénea del calor y no mezcla los olores. Para una cocción combinada se deben prever unos diez minutos más.
	210	50 ÷ 230	RESISTENCIA INFERIOR CIRCULANTE: Utilización de la resistencia inferior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para hacer tartas de frutas jugosas, tortadas, quiches, pasteles. Evita que se sequen los alimentos y favorece la subida de bizcochos, masa de pan y otras cocciones realizadas por debajo. Coloque la rejilla en la ranura inferior.
	210	50 ÷ 230	COCCIÓN CON VENTILADOR + VAPOR : El aire caliente se distribuye por las diferentes repisas, haciendo que esta función sea ideal para cocer simultáneamente diferentes tipos de comida, sin mezclar nunca sabores ni olores. Apretando la tecla VAPOR, la opción del vapor trabaja en armonía con el calor tradicional garantizando a tus platos el máximo gusto, una perfecta fermentación y la mejor consistencia. Esta modalidad es adecuada para la cocción de hojaldres, dulces a base de levadura, pan y pizza, carne y pescados asados.
* 	200	150 ÷ 220	TURBOGRILL : La función turbogrill debe utilizarse con la puerta cerrada. Utilización de la resistencia superior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Se requiere un precalentamiento para las carnes rojas pero no para las carnes blancas. Ideal para las cocciones de volumen grueso, piezas enteras como cerdo asado, las aves, etc. Coloque el plato que quiera cocer directamente en la rejilla en el centro del horno, a un nivel medio. Coloque la grasera debajo de la rejilla para que las grasas caigan dentro. Asegúrese de que la comida no quede demasiado cerca del grill. En la mitad de la cocción, gire la pieza que esté cocinando.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL: El grill debe utilizarse con la puerta cerrada. Utilización de la resistencia superior con posibilidad de ajustar la temperatura. Es necesario un precalentamiento de 5 minutos para que la resistencia se ponga al rojo. Éxito seguro con las parrilladas, las brochetas y los gratinados. Las carnes blancas deben alejarse del grill, porque aunque así se alargará el tiempo de cocción, la carne quedará más sabrosa. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar encima de la rejilla colocando debajo la grasera.
		ECO	ECO: 90min SUPER: 120min PIRÓLISIS

* Programa de prueba según CENELEC EN 60350-1 utilizado para la definición de la clase energética.

3.3 Uso de la función de cocción al vapor

Gracias a la función de cocción al vapor, se mejora la humectación de los alimentos durante su cocción. Se aconseja alternar cocciones con vapor y cocciones tradicionales.

ADVERTENCIA: Riesgo de quemaduras y daños en el aparato.

El vapor liberado puede causar quemaduras:

Abra la puerta del horno con cuidado para evitar lesiones después de usar una función de cocción con vapor.

1. Abra la puerta del horno
2. Rellene el fondo de la cavidad usando como máximo 300 ml de agua; hágalo únicamente cuando el horno esté frío.
3. Coloque los alimentos en el aparato y cierre la puerta del horno.
4. Configure la función que prefiera para cocinar con vapor.
5. Presione el botón de cocción al vapor. El botón de cocción al vapor funcionará con la correspondiente función.
6. Gire el mando de temperatura para ajustar ésta.

PRECAUCIÓN: No rellene el fondo de la cavidad con agua durante la cocción, ni cuando el horno esté caliente.

7. Para apagar el horno, gire los mandos de función y de temperatura a la posición "cero".

8. Retire el agua del fondo del horno. Limpiar la bandeja de goteo después de cada ciclo de cocción. Consulte la sección 4.1 para ver las instrucciones relativas a la limpieza del horno.

4. Limpieza y mantenimiento del horno

4.1 Notas genéricas de limpieza

La vida útil del aparato se prolonga si se limpia a intervalos regulares. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza manuales. No utilice nunca detergentes abrasivos, estropajos metálicos ni objetos puntiagudos para la limpieza con el fin de no dañar de forma irreparable las piezas esmaltadas. Utilice únicamente agua, jabón o detergentes a base de amoníaco.

PIEZAS DE VIDRIO

Es aconsejable limpiar la puerta de vidrio con papel absorbente de cocina después de cada uso del horno. Para eliminar las manchas más persistentes, se puede utilizar también una esponja empapada en detergente bien escurrida y aclarar con agua.

JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO

Si se ensucia, la junta se puede limpiar con una esponja ligeramente húmeda.

ACCESORIOS

Limpe los accesorios con una esponja empapada en agua y jabón, escúrralos y séquelos: no utilice detergentes abrasivos.

BANDEJA DE GOTEO

Después de usar la parrilla, retire la bandeja del horno. Vierta la grasa caliente en un recipiente y lave la bandeja en agua caliente, usando una esponja y jabón líquido.

Si quedan residuos grasos, sumerja la bandeja en agua caliente y jabón. Alternativamente, puede lavarla en el lavavajillas o usar un producto detergente específico para hornos. No colocar nunca una bandeja sucia en el horno.

ELECTRODOMÉSTICOS DE ACERO INOXIDABLE O DE ALUMINIO

Limpe la puerta del horno únicamente con un paño húmedo o una esponja. Secar con un paño suave. No utilizar estropajos de acero, ni productos ácidos o abrasivos, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpe el panel de mandos del horno con los mismos cuidados y precauciones.

LIMPIEZA DE LA PARTE INFERIOR DE LA CAVIDAD

Siga estos pasos para limpiar los restos del fondo de la cavidad.

Se recomienda limpiar el fondo de la cavidad después de 5-10 ciclos de cocción con vapor.

1. Vierta 300 ml de vinagre blanco en el fondo de la cavidad.

NOTA: Tipo de vinagre: al 5%

2. Espere unos 30 minutos, a temperatura ambiente.

3. Limpe el horno con un paño suave y agua.

4.2 Pirólisis

Se puede configurar el horno de forma que lleve a cabo automáticamente la limpieza. Las dos opciones disponibles son ECO y SUPER. ** La opción puede configurarse únicamente en los hornos dotados de dicha función.

El horno está dotado de un sistema de limpieza con pirolizador a alta temperatura que destruye los residuos de comida. La operación se lleva a cabo automáticamente mediante el programador. Los humos resultantes son limpios porque se conducen a través de un pirolizador que se conecta en cuanto comienza la cocción. En la puerta de este tipo de hornos se instala un cierre de seguridad, ya que el pirolizador funciona a temperaturas muy elevadas. El pirolizador se puede detener en cualquier momento: no obstante, no se puede abrir la puerta hasta que aparezca el icono del cierre de seguridad de la puerta.

NOTA: si el horno está ubicado sobre una encimera, no utilice los quemadores de gas ni las placas eléctricas mientras funciona el pirolizador para evitar que las placas se calienten en exceso. Hay disponibles dos CICLOPIROLÍTICOS predeterminados:

• **CICLOPIROLÍTICO ECO:** este ciclo permite limpiar hornos moderadamente sucios y tiene una duración de 90 minutos.

• **CICLO PIROLÍTICO SUPER:** este ciclo está indicado para hornos especialmente sucios y tiene una duración de 120 minutos.

No utilice detergentes comerciales para limpiar los hornos pirolíticos. Sugerencia: la ejecución del ciclo pirolítico al término de un ciclo de cocción permite aprovechar el calor residual y ahorrar energía.

Antes de llevar a cabo un ciclo pirolítico:

• **Extraiga todos los accesorios del horno, ya que no son capaces de resistir las elevadas temperaturas utilizadas durante el ciclo de limpieza pirolítico; en especial, extraiga las rejillas y el soporte elevado (véase el capítulo EXTRACCIÓN DE REJILLAS Y SOPORTE ELEVADO).** En hornos dotados de la sonda de carne es necesario, antes de efectuar el ciclo de limpieza, cerrar el horno con la tuerca suministrada de serie.

• **Extraer todo resto de grasa y limpiar cualquier mancha que pudiera exigir demasiado tiempo para ser eliminada.**

• **Este tipo de manchas pueden incendiarse a causa de las temperaturas extremadamente elevadas del ciclo pirolítico.**

• **Cierre la puerta del horno.**

• **limpe la puerta del horno.**

• **Con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes.**

• **Quite todos los accesorios y el kit guías deslizables (si existe);**

• **Nodeje paños de cocina o manoplas en la manija.**

4.3 Función Aquactiva

La función Aquactiva utiliza vapor para ayudar a eliminar los restos de grasa y de alimentos del horno.

1. Verter 300 ml de agua en el depósito de Aquactiva, en la parte inferior del horno

2. Seleccionar la función "Estática" () o Resistencia Inferior ()

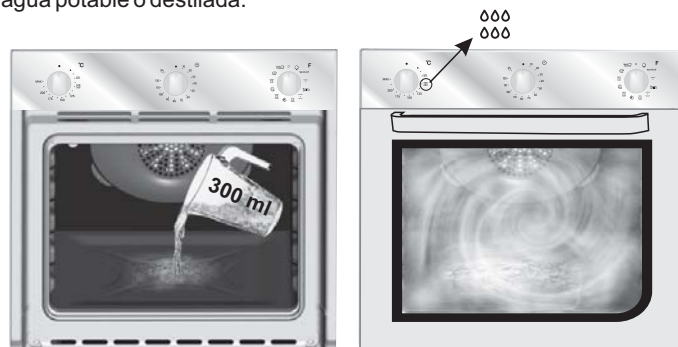
3. Seleccionar el icono de Aquactiva () en el mando de Temperatura

4. El programa seleccionado debe funcionar durante 30 minutos.

5. Una vez transcurrido los 30 minutos, apagar el programa y dejar que el horno se enfríe.

6. Cuando se haya enfriado el horno, limpiar las superficies internas del horno con un paño.

Advertencia: Asegúrese de que el aparato esté completamente frío antes de tocarlo. Se debe tener cuidado con todas las superficies calientes para evitar riesgos de quemaduras. Se recomienda utilizar agua potable o destilada.



4.4 Mantenimiento

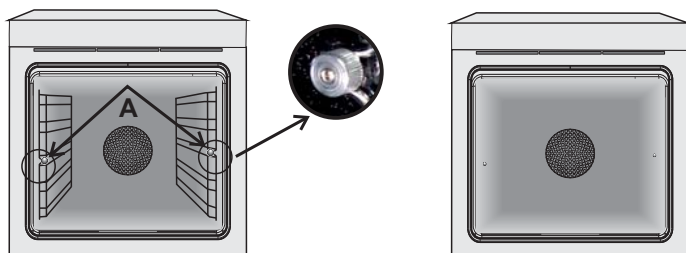
EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LAS REJILLAS

1. Desenrosque en sentido antihorario las tuercas estriadas.

2. Extraiga las rejillas tirando de ellas hacia fuera.

3. Límpielas lavándolas en el lavavajillas o con una esponja húmeda y séquelas inmediatamente después.

4. Una vez limpias, vuelva a instalar las rejillas fijando las tuercas estriadas.



EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

1. Abra la puerta anterior.

2. Abra las pestañas de alojamiento de la bisagra por el lado derecho e izquierdo de la puerta anterior presionándolas hacia abajo.

3. Vuelva a instalar la puerta llevando a cabo el procedimiento a la inversa.

EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LA PUERTA DE VIDRIO

1. Abra la puerta del horno.

2.3.4. Bloquee las bisagras, desenrosque los tornillos y extraiga la cubierta metálica superior tirando hacia arriba.

5.6. Extraiga el vidrio con mucho cuidado de la contrapuerta del horno (N. B.: si se trata de un horno pirolítico, extraiga también el segundo y el tercer vidrio si los hubiera).

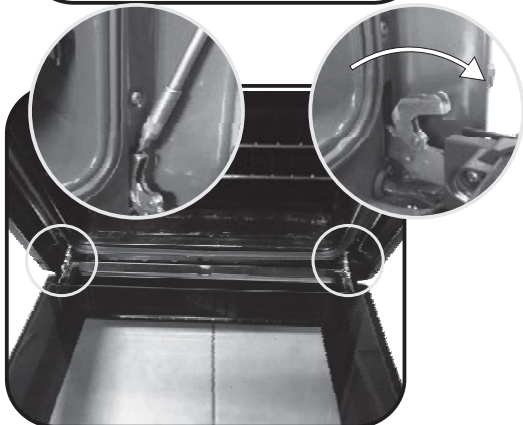
7. Al término de la limpieza o sustitución, vuelva a ensamblar las piezas en el orden opuesto a la extracción.

En todos los vidrios, la indicación "Low-E" debe ser correctamente legible y estar ubicada a la izquierda de la puerta, cerca de la bisagra lateral izquierda. De este modo, la etiqueta estampada en el primer vidrio quedará por el interior de la puerta.

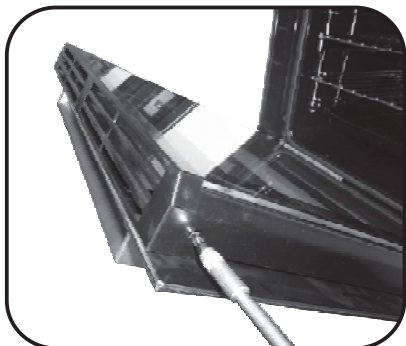
1.



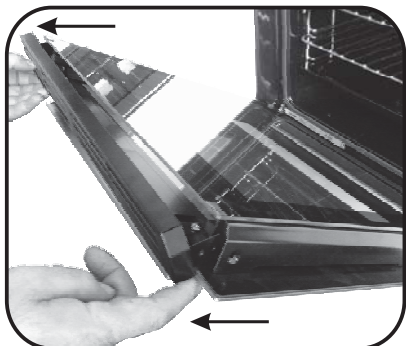
2.



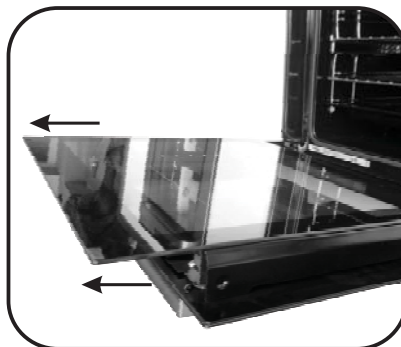
3.



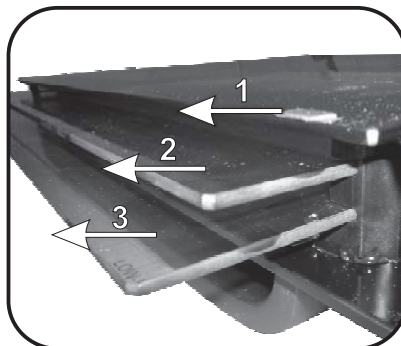
4.



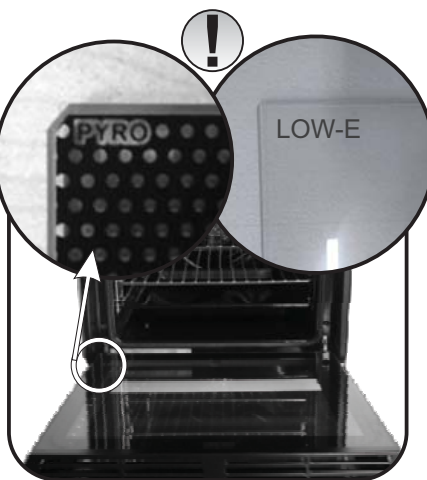
5.



6.

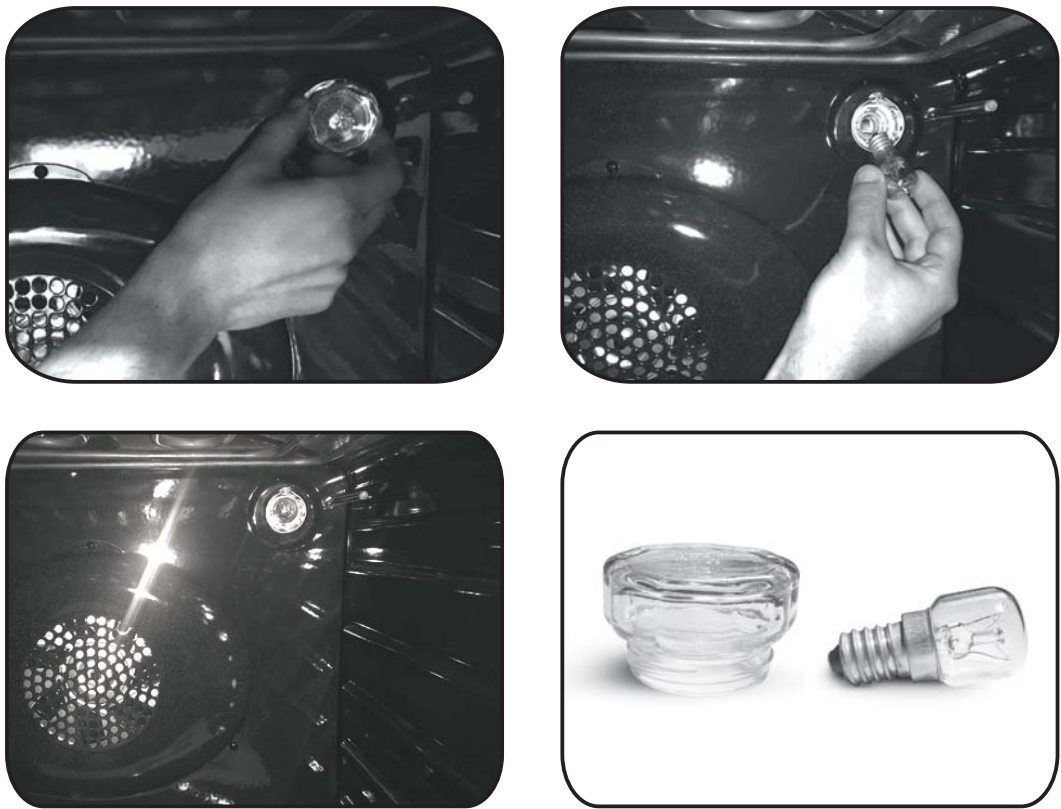


7.



SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

- 1. Desenchufe el horno de la red eléctrica.
- 2. Suelte la cubierta de vidrio, desenrosque la bombilla y sustitúyala por una nueva del mismo modelo.
- 3. Una vez sustituida la bombilla defectuosa, vuelva a atornillar la cubierta de vidrio.



5. Solución de problemas

5.1 Preguntas más frecuentes

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El horno no se calienta	El reloj no está en hora	Configure el reloj
El horno no se calienta	El bloqueo infantil está activado	Desactive el bloqueo infantil
El horno no se calienta	Los ajustes necesarios no están configurados	Asegúrese de que los ajustes necesarios sean correctos
No hay reacción cuando se toca la pantalla	Vapor y condensa en la pantalla	Limpiar con un paño de microfibra la pantalla para quitar la capa condensación

- **UWAGA:** Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części.
 - **OSTRZEŻENIE:** części łatwo dostępne mogą nagrzać się podczas używania piekarnika. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
 - Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.
 - Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
 - Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwać ani czyścić urządzenia.
 - Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części wewnątrz piekarnika.
- UWAGA:** dostępne części mogą być gorące podczas użytkowania. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.
- Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie wolno stosować substancji ściernych ani ostrych skrobaków gdyż mogą one porysować szkło i spowodować jego stłuczenie.
 - Wyłączyć piekarnik przed usunięciem ekranu, po wyczyszczeniu zamontować ekran zgodnie z instrukcją.
 - Używać wyłącznie sondy cieplnej przeznaczonej do tego piekarnika.
 - Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.
 - Podłączyć wtyczkę do kabla zasilającego odpowiedniego do wymaganego napięcia, prądu i obciążenia wskazanego na tabliczce oraz posiadającego styk uziemiający. Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Przewód uziemiający jest koloru żółto-zielonego. Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. W razie niekompatybilności pomiędzy gniazdkiem a wtyczką urządzenia należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o wymianę gniazdka na inne odpowiedniego typu. Wtyczka oraz gniazdko powinny być zgodne z obowiązującymi w danym kraju przepisami w zakresie instalacji elektrycznej. Podłączenie do źródła zasilania można wykonać również poprzez umieszczenie pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania wielobiegunowego wyłącznika, który wytrzyma maksymalne podłączone obciążenie i który będzie zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdko oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.
 - Rozłączania można dokonywać dzięki dostępnej wtyczce lub wbudowanemu przełącznikowi w stałym okablowaniu, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.
 - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go zastąpić kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
 - Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
 - Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
 - Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia.
 - W trakcie procesu czyszczenia pirolitycznego powierzchnie mogą być bardziej gorące niż zwykle. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
 - Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.
 - W razie umieszczenia we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory.
- Półka musi być włożona całkowicie do komory.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie należy owijać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazową folią ochronną dostępną w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią może ulec stopieniu, a emalia we wnętrzu piekarnika może wówczas ulec pogorszeniu.
 - **OSTRZEŻENIE:** Nie należy nigdy wyjmować uszczelki z drzwiczek piekarnika.
 - **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo poparzenia i uszkodzenia urządzenia Korzystanie z funkcji pary Wyzwolona para może spowodować oparzenia: Otwieraj drzwiczki ostrożnie, aby uniknąć obrażeń po użyciu funkcji gotowania z parą.
 - **OSTROŻNIE:** Nie napełniaj dna komory wodą podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący.

Instrukcje ogólne

31

- 1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa
- 1.2 Bezpieczeństwo elektryczne
- 1.3 Zalecenia
- 1.4 Instalacja
- 1.5 Zarządzanie odpadami
- 1.6 Deklaracja zgodności

Opis produktu

32

- 2.1 Informacje ogólne
- 2.2 Akcesoria
- 2.3 Pierwsze użycie

Obsługa piekarnika

33

- 3.1 Opis wyświetlacza
- 3.2 Tryby pieczenia
- 3.3 Korzystanie z funkcji pary

Czyszczenie i konserwacja piekarnika

35

- 4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia
- 4.2 Czyszczenie pyrolityczne
- 4.3 Funkcja Aquactiva
- 4.4 Konserwacja
 - Demontaż i czyszczenie drabinek
 - Wyjmowanie drzwiczek piekarnika
 - Wyjmowanie i czyszczenie szyby drzwiczek
 - Wymiana żarówki

Rozwiązywanie problemów

37

- 5.1 Często zadawane pytania

1. Wskazówki Ogólne

W celu pełnego wykorzystania możliwości piekarnika dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją. Przechowuj instrukcję w dostępnym miejscu, aby w razie potrzeby zawsze można było skorzystać z zawartych w niej wskazówek. Przed zainstalowaniem piekarnika spisz jego numer seryjny na wypadek konieczności skorzystania z pomocy serwisu.

Po rozpakowaniu piekarnika sprawdź, czy nie nosi on śladów uszkodzeń. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie używaj piekarnika, lecz skontaktuj się z serwisem. Zabezpiecz części opakowania, takie jak worki z tworzywa sztucznego, styropian, gwoździe, przed dziećmi.

Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku niezastosowania się do zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji.

! UWAGA: Wszelkie funkcje, właściwości oraz akcesoria wymienione w niniejszej instrukcji mogą zostać wymienione w zależności od modelu piekarnika.



1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Z piekarnika należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do pieczenia żywności;

wszelkie inne próby użytkowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia będące skutkiem nieprawidłowego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.

Obsługa jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych istotnych zasad:

- Nie ciągnąć za przewód zasilania w celu odłączenia go od gniazdka prądowego;

- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;

- Ogólnie rzecz biorąc, odradza się stosowania adapterów, gniazdek wielokrotnych i przedłużaczy;

- W razie usterki i/lub nieprawidłowego działania urządzenia należy je wyłączyć i nie naruszać go.

1.2 Bezpieczeństwo elektryczne

PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNE POWINNY ZOSTAĆ WYKONANE PRZEZ ELEKTRYKA LUB WYKWALIFIKOWANEGO TECHNIKA. Sieć zasilająca, do której podłączany jest piekarnik, powinna być zgodna z przepisami obowiązującymi w kraju jego instalacji. Producent

zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia będące wynikiem nieprzestrzegania takich przepisów. Piekarnik powinien być podłączony do sieci elektrycznej za pomocą gniazdka ściennego z uziemieniem lub poprzez wielobiegunowy wyłącznik, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne powinno być zabezpieczone odpowiednimi bezpiecznikami i powinny być używane przewody o przekroju poprzecznym, który zapewni prawidłowe zasilanie piekarnika.

PODŁĄCZANIE

Piekarnik jest dostarczany z kablem zasilającym, który powinien być podłączany wyłącznie do sieci elektrycznej o napięciu 220-240 V AC pomiędzy fazami lub pomiędzy fazą i przewodem neutralnym. Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej należy sprawdzić:

- napięcie zasilania podane na mierniku;

- ustawienia wyłącznika.

Przewód uziemienia podłączony do zacisku uziemiającego piekarnika musi być podłączony do zacisku uziemiającego sieci elektrycznej.

OSTRZEŻENIE

Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej ciągłość uziemienia sieci elektrycznej powinien sprawdzić wykwalifikowany elektryk. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne wypadki lub inne problemy wynikające z braku podłączenia piekarnika do uziemienia lub z powodu uziemienia o nieprawidłowej ciągłości.

UWAGA: ponieważ piekarnik może wymagać czynności serwisowych, zaleca się przewidzieć dodatkowe gniazdko śienne, do którego będzie można później podłączyć piekarnik po wyjęciu go z miejsca, w którym go zainstalowano. Przewód zasilający powinien być

wymieniany wyłącznie przez personel techniczno-serwisowy lub techników posiadających jednakowe kwalifikacje.

1.3 Zalecenia

Po każdym użyciu piekarnika kilka prostych czynności związanych z czyszczeniem go pozwoli utrzymać piekarnik w idealnej czystości.

Nie zakrywaj ścian piekarnika papierem aluminiowym ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi, ponieważ w kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby one stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika. Aby zapobiec nadmiernemu brudzeniu się piekarnika i wydostawaniu się z niego nieprzyjemnie pachnącego dymu, zaleca się nie używać piekarnika na najwyższych temperaturach. Zwykle lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i stosować niższą temperaturę. Poza akcesoriami dostarczonymi z piekarnikiem zaleca się używać naczyń i form odpornych na wysokie temperatury.

1.4 Instalacja

Za instalację piekarnika odpowiedzialny jest użytkownik. Producent nie ma obowiązku wykonania instalacji. Usterki spowodowane błędami instalacji nie podlegają warunkom gwarancji udzielanej przez producenta. Instalacja powinna być powierzona wykwalifikowanemu osobom i wykonana zgodnie z zaleceniami producenta. Nieprawidłowa instalacja stwarza niebezpieczeństwo dla osób, zwierząt lub rzeczy osobistych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za tego typu szkody.

Zespół kuchenny, w którym ma być zainstalowany piekarnik, musi być wykonany z materiałów odpornych na temperaturę przynajmniej 70°C.

Piekarnik może być usytuowany na górze w szafce kuchennej lub pod blatem. Przed zainstalowaniem piekarnika upewnij się, czy w miejscu instalacji zapewniona będzie dobra wentylacja gwarantująca dopływ świeżego powietrza, niezbędnego do chłodzenia piekarnika i do zabezpieczenia jego części wewnętrznych. W zależności od typu instalacji należy wykonać wycięcia przedstawione na końcu instrukcji.

1.5 Centrum Serwisowe



Przed połączeniem się z serwisem zanotuj numer seryjny podany na tabliczce znamionowej piekarnika.

Producent udziela gwarancji na piekarnik i występujące w czasie trwania gwarancji usterki zostaną usunięte przez serwis bezpłatnie.

Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i

elektrycznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera zarówno substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbycia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych. Poszczególne osoby odgrywają ważną rolę w zapobieganiu szkodliwemu oddziaływaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na środowisko, ważne aby przestrzegać kilku podstawowych zasad:

- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odbiera się go z domów.
- gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone.

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapelnąć. Jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności energii piekarnik należy wyłączyć na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia, co pozwoli na wykorzystanie ciepła odpadowego, które nadal generuje piekarnik. Uszczelki powinny być czyste i spełniać swoje zadanie, aby uniknąć wydostawania się ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli Twoja umowa z dostawcą energii opiera się na taryfie godzinowej, program "opóźnionego startu" upraszcza oszczędzanie energii, uruchamiając proces pieczenia w czasie obowiązywania niższej taryfy.

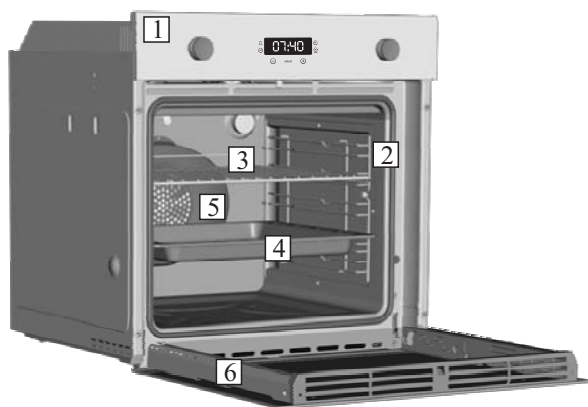
1.6 Deklaracja Zgodności

Części te, o ile to możliwe, są zgodne z: ROZPORZĄDZENIEM (WE) NR 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością; ROZPORZĄDZENIEM KOMISJI (WE) NR 2023/2006 w sprawie dobrej praktyki przy produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Poprzez umieszczenie oznaczenia  na tym produkcie poświadczamy na własną odpowiedzialność przestrzeganie wszystkich wymogów europejskich dotyczących bezpieczeństwa, ochrony zdrowia i środowiska określonych w przepisach dla tego produktu.

2. Opis produktu

2.1 Informacje ogólne



1. Panel sterowania
2. Pozycje półek
(kratka boczna, zależnie od wyposażenia)
3. Metalowy ruszt
4. Taca na tłuszcz
5. Wentylator (za stalową płytą)
6. Drzwiczki piekarnika

2.2 Akcesoria (w zależności od modelu)

1 Taca na tłuszcz



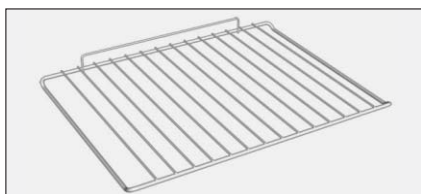
Blacha głęboka służy do zbierania soków wydzielających się z grillowanych potraw.

3 Boczne drutu siatki



Boczne drutu siatki jeśli uwzględnione.

2 Metalowy ruszt



Na blachach można umieszczać formy i naczynia.

2.3 Pierwsze Użycie

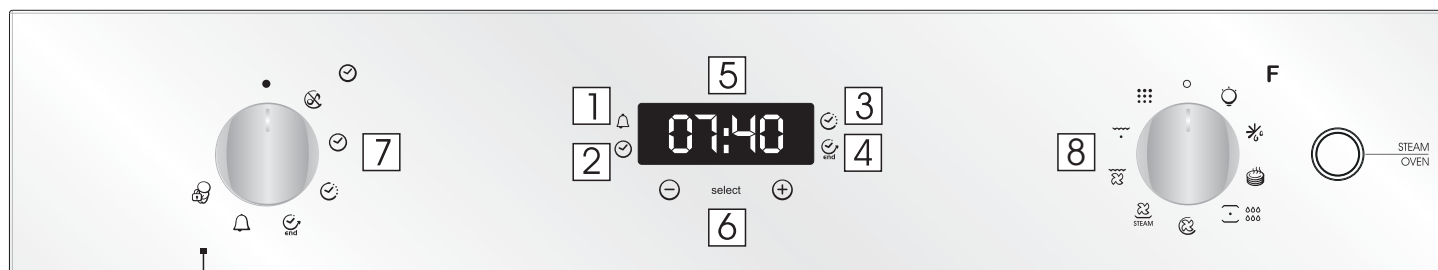
CZYSZCZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy:

- Wytrzeć powierzchnie zewnętrzne piekarnika miękką wilgotną szmatką.
- Umyć wszystkie elementy wyposażenia i wytrzeć wewnątrz piekarnika używając roztworu gorącej wody i płynu do zmywania naczyń.
- Ustawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony przez około 1 godzinę, co pozwoli usunąć zapach nowości. W tym czasie należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia. oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

3. Obsługa piekarnika

3.1 Opis wyświetlacza (w pełni dotykowy, piekarnik dwukomorowy)



1. Minutnik
2. Ustawianie zegara
3. Czas pieczenia
4. Koniec pieczenia
5. Wyświetlanie temperatury lub zegara
6. Elementy sterowania wyświetlaczem LCD
7. Pokrętko termostatu
8. Pokrętko funkcji

UWAGA

Pierwszą czynnością po zainstalowaniu piekarnika lub po przerwie w dopływie prądu jest ustawienie zegara. (brak ustawienia jest sygnalizowany znakiem 12:00 na wyświetlaczu) Aby ustawić zegar należy:

- Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz
- Nastawić godzinę przyciskami "-" "+"
- Zwolnić przyciski.

UWAGA: Piekarnik działa tylko jeżeli zegar jest ustawiony.

FUNKCJE	JAK WŁĄCZYĆ	JAK WYŁĄCZYĆ	JAK DZIAŁA	DO CZEGO SŁUŻY
TRYB WYCISZENIA 	Obrócić lewym przełącznikiem funkcji w położenie „Silence mode” (Tryb wyciszenia)	Obrócić przełącznik funkcji w położenie OFF.	Umożliwia wyłączenie dźwięku minutnika.	Aby wyłączyć dźwięk minutnika.
USTAWIANIE GODZINY 	- Obrócić lewym przełącznikiem funkcji w położenie „Set the time” (Ustaw godzinę). - Użyć przycisków „+” lub „-” w celu ustawienia godziny	Obrócić przełącznikiem funkcji w położenie OFF.	Można w ten sposób ustawić godzinę, która pojawi się na wyświetlaczu.	- Aby ustawić godzinę UWAGA: Godzinę należy ustawić, gdy instaluje się po raz pierwszy piekarnik lub tuż po awarii (zegar pokazuje migającą godzinę 12:00)
CZAS TRWAŁA PIECZENIA 	- Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 2 razy - Ustawić czas trwania pieczenia przyciskiem - Zwolnić przyciski "-" "+" - Wybrać funkcję za pomocą pokrętki wyboru funkcji	- Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik sam się wyłączy. - Jeśli trzeba wyłączyć piekarnik wcześniej należy obrócić pokrętko wyboru funkcji na pozycję 0 lub ustawić czas pieczenia na 0:00(przyciskami SELECT "-" "+")	- Pozwala ustawić czas trwania pieczenia - Aby pokazać czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk SELECT 2 Razy - Aby zmienić czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk SELECET "-" "+"	- Aby wyłączyć sygnał (alarm) wcisnąć jakikolwiek przycisk. - Aby przywrócić działanie zegara wcisnąć przycisk środkowy (centralny)
ZAKOŃCZENIE PIECZENIA 	- Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy - Ustawić godzinę zakończenia pieczenia przyciskami "-" "+" - Zwolnić przyciski - Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokrętki wyboru funkcji.	- O ustawionej godzinie piekarnik sam się wyłączy - Jeśli trzeba go wyłączyć wcześniej należy ustawić pokrętko wyboru funkcji na pozycję 0	- Ustawia godzinę końca pieczenia. - Aby pokazać zaprogramowaną godzinę należy Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy - Aby zmienić zaprogramowaną godzinę wcisnąć przycisk SELECT+ "-" "+"	Zwykle używa się tej funkcji razem z funkcją Czas trwania pieczenia: np. potrawa ma się piec przez 45 min. i chcemy, żeby była gotowa o godz. 12:30. A zatem należy: - Wybrać odpowiednią funkcję pieczenia - Ustawić czas trwania pieczenia na 45 min (Timer + "-" "+") - Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. - Ustawić koniec pieczenia na godz. 12:30 (END + "-" "+") Pieczenie wyłączy się automatycznie o godz. 11:45 (12:30 - 45 min.) O ustawionej godzinie końca pieczenia piekarnik automatycznie się wyłączy. UWAGA Jeśli ustawimy tylko koniec pieczenia, bez czasu trwania pieczenia, piekarnik włączy się natychmiast i wyłączy o ustawionej godzinie.
MINUTNIK 	- Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz - Ustawić czas trwania pieczenia wciskając Przyciski "-" "+" - Zwolnić przyciski.	Po zakończeniu ustawionego czasu, funkcja sama się wyłączy i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który wyłączy się po chwili. Aby wyłączyć natychmiast sygnał dźwiękowy należy wcisnąć przycisk SELECT	- Po zakończeniu ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy - Podczas pracy wyświetlacz pokazuje pozostały czas.	Pozwala na użycie programatora jako budzika. Można go używać przy włączonym lub wyłączonym piekarniku.
ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI 	Zabezpieczenie aktywuje się przytrzymując przez minimum 5 sekund pole (+) Od tej chwili wszystkie funkcje są zablokowane wyświetlacz naprzemiennie pokazuje STOP i ustawiony czas.	Zabezpieczenie wyłącza się przytrzymując przez minimum 5 sekund pole (+) Od tej chwili wszystkie funkcje sterowania są odblokowane.		

3.2 Tryby pieczenia

Pokrętko wyboru funkcji	T °C ustaw. oraz zakres model z program elektron. (Type A)	T °C ustawienie model z termostatem	Funkcja w zależności od modelu
			Po obróceniu pokrętki sterowania na pozycję «żarówka» lamka sygnalizacyjna pozostanie zapalona w trakcie wszystkich kolejnych operacji. Włączony zostanie również wentylator chłodzący.
			ROZMRAŻANIE : gdy włączona jest ta funkcja piekarnika, działa tylko nawiew, dzięki któremu powietrze o temperaturze pokojowej zostaje rozprowadzone po całej komorze pieczenia, a skład żywności pozostaje niezmieniony. Temperatura rozmrażania jest zaprogramowana na poziomie 40° C bez możliwości jej zmiany.
	60	60 ÷ 60	PODGRZEWANIE CIEPŁYM POWIETRZEM : Funkcja ta zalecana jest do podgrzewania przygotowanych już potraw poprzez umieszczenie ich na drugiej półce od góry lub do rozmrażania chleba, pizzy oraz ciast umieszczając je na najniższym poziomie. Temperatura jest zaprogramowana na poziomie 60° C bez możliwości jej zmiany.
* 	220	50 ÷ 280	KONWEKCJA NATURALNA : Włączona jest grzałka górna i dolna. Ta metoda doskonale nadaje się do tradycyjnego pieczenia i smażenia mięsa czerwonego, wołowiny, udźca jagnięcego, dziczyzny, chleba lub potraw zawiniętych w folię.
	180	50 ÷ 240	PIECZENIE Z NAWIEWEM : Włączone są obie grzałki piekarnika: dolna i górna oraz wewnętrzny wentylator. Funkcja ta wskazana jest do pieczenia drobiu, ryb, chleba, pizzy itd. Taki system pieczenia umożliwia pieczenie różnych potraw na różnych poziomach w tym samym czasie (np. mięsa i ryb) a ich smaki i zapachy nie mieszają się.
	210	50 ÷ 230	PODGRZEWANIE DOLNE Z NAWIEWEM : Kombinacja, w której włączona jest dolna grzałka i wentylator najlepiej nadaje się do placków owocowych, tart, quiche i ciast. Ta metoda pieczenia zapobiega wysychaniu potraw i pobudza rośnięcie ciasta. Blachę na potrawy należy umieścić w dole piekarnika.
 STEAM	210	50 ÷ 230	TERMOOBIEG + PARA : Gorące powietrze jest rozprowadzane po różnych piętrach, dzięki czemu funkcja ta jest idealna do pieczenia jednocześnie różnych rodzajów żywności, bez mieszania smaków i zapachów. Naciskając przycisk PARA, opcja pary pracuje w harmonii z tradycyjnym ciepłem, gwarantując Twoim potrawom maksymalny smak, perfekcyjne wyrośnięcie ciast oraz najlepszą konsystencję. Tryb ten nadaje się do wypieku ciastek francuskich, ciast drożdżowych, chleba i pizzy, pieczonego mięsa i ryb.
* 	200	150 ÷ 220	GRILL Z NAWIEWEM : Włączona jest górna grzałka oraz wentylator wymuszający obieg gorącego powietrza w piekarniku. Przy grillowaniu mięs czerwonych wskazane jest podgrzewanie natomiast w przypadku mięsa białego nie jest to konieczne. Grillowanie jest doskonałą metodą pieczenia grubszego mięsa takiego, jak wieprzowina lub drób. Grillowane potrawy umieszcza się w środku środkowej prowadnicy rusztu. Pod ruszt należy wsunąć głęboką blachę na skapujące soki. Dla uzyskania najlepszego efektu pieczenia nie należy umieszczać grillowanych potraw zbyt blisko grzałki, natomiast należy obracać potrawę w połowie czasu pieczenia.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL : Wykorzystywana jest grzałka górna. Gwarantowany sukces dla mieszanych potraw grillowanych, kebabu i zapiekanek. Grill należy podgrzać do wysokiej temperatury przez 5 minut. Białe mięsa należy zawsze umieszczać w pewnej odległości od grzałki grilla - chociaż czas pieczenia będzie nieco dłuższy to mięso będzie bardziej soczyste. Czerwone mięsa i filety rybne można umieścić wprost na ruszcie, pod którym należy umieścić tacę na skapujący tłuszcz.
		ECO	ECO: 90min SUPER: 120min CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE

* Program badań zgodny z CENELEC EN 60350-1 używany dla określenia klasy energetycznej.

3.3 Korzystanie z funkcji pary

Funkcja pary umożliwia lepszą wilgotność podczas cyklu gotowania. Zaleca się pieczenie na parze na przemian z tradycyjnym pieczeniem.

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia i uszkodzenia urządzenia.

Wyzwolona para może spowodować oparzenia:

Otwieraj drzwiczki piekarnika ostrożnie, aby uniknąć obrażeń po użyciu funkcji gotowania z parą.

1. Otwórz drzwiczki piekarnika
2. Napełnij dno komory maks. 300ml wody. Napełniaj dno komory wodą tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.
3. Umieść żywność w urządzeniu i zamknij drzwiczki piekarnika.
4. Ustaw wybraną funkcję gotowania za pomocą pary.
5. Naciśnij przycisk piekarnika parowego. Przycisk piekarnika parowego włącza tę funkcję.
6. Obróć pokrętkę temperatury, aby wybrać żądaną temperaturę.

OSTROŻNIE: Nie napełniaj dna komory wodą podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący.

7. Aby wyłączyć urządzenie, ustaw funkcję i pokrętkę temperatury w pozycji zerowej.

8. Usuń wodę z dna komory. Umyć tackę ociekową po każdym cyklu pieczenia. Instrukcje dotyczące czyszczenia znajdują się w rozdziale 4.1.

4. Czyszczenie i konserwacja piekarnika

4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Żywotność urządzenia będzie dłuższa, jeśli będzie ono regularnie czyszczone. Należy poczekać na ochłodzenie się piekarnika przed wykonaniem czyszczenia ręcznego. Nie używać nigdy do czyszczenia ściernych detergentów, myjek drucianych lub ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić w nieodwracalny sposób elementów emaliowanych. Stosować wyłącznie wodę, mydło lub detergenty na bazie amoniaku.

ELEMENTY SZKLANE

Po każdym użyciu piekarnika zaleca się przeczyszczyć szybę drzwiczek papierowym ręcznikiem kuchennym.

Aby usunąć bardziej uciążliwe plamy, można również użyć gąbki zwilżonej detergentem, dobrze wyżętej i przepłukać wodą.

USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA

W razie zabrudzenia uszczelki drzwiczek piekarnika można ją wyczyścić delikatnie zwilżoną gąbką.

AKCESORIA

Aksesoria należy czyścić gąbką zwilżoną wodą i mydłem, przepłukać je i wysuszyć: unikać stosowania ściernych detergentów.

TACKA OCIEKOWA

Po użyciu grilla wyjmij tackę z piekarnika. Wylej gorący tłuszcz do pojemnika i umyj tackę w gorącej wodzie używając gąbki i płynu do mycia naczyń. Jeśli widoczne są tłuste pozostałości, zanurz tackę w wodzie z dodatkiem detergentu.

Możesz również umyć tackę w zmywarce lub użyć komercyjnego detergentu do czyszczenia piekarnika. Nigdy nie wkładaj brudnej tacki z powrotem do piekarnika.

URZĄDZENIA ZE STALI NIERDZEWNEJ LUB ALUMINIUM

Czyść drzwiczki piekarnika tylko zwilżoną ściereczką lub gąbką.

Wytrzyj do sucha miękką ściereczką.

Nie używaj wełny stalowej, kwasów ani materiałów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika.

Wyczyść panel sterowania piekarnika z zachowaniem takich samych środków ostrożności.

CZYSZCZENIE DNA KOMORY

Wykonaj następujące kroki, aby usunąć kamień z dna komory.

Zaleca się czyszczenie dna komory po 5-10 cyklach gotowania parowego.

1. Wlej do dna komory 300ml białego octu.

UWAGA: Rodzaj octu: 5%

2. Odczekaj 30 minut w temperaturze pokojowej.
3. Wyczyść piekarnik miękką ściereczką i wodą.

4.2 Czyszczenie pyrolityczne

Piekarnik wyposażony jest w system czyszczenia pyrolitycznego, który niszczy pozostałości żywności w wysokiej temperaturze. Czynność ta wykonywana jest automatycznie przy użyciu programatora.

Powstające dymy są „oczyszczane”, kiedy przechodzą przez pirolizer, który uruchamia się tuż po rozpoczęciu pieczenia. Ponieważ pirolizer wymaga bardzo wysokiej temperatury, drzwiczki piekarnika wyposażone są w blokadę zabezpieczającą. Pirolizer można w dowolnym momencie wyłączyć. Drzwiczek nie można otworzyć, dopóki wyświetlana jest blokada bezpieczeństwa.

UWAGA: Jeśli nad piekarnikiem zainstalowana jest płyta kuchenna, nigdy nie należy używać palników gazowych lub ceramicznych płyt elektrycznych podczas działania pirolizera, co zapobiegne przegrzaniu płyty.

Można wstępnie ustawić DWA CYKLE CZYSZCZENIA PYROLITYCZNEGO:

CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE ECO: Czyści umiarkowanie zabrudzony piekarnik. Działa przez 90 minut.

CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE SUPER: Czyści mocno zabrudzony piekarnik. Działa przez 120 minut. Nigdy nie używaj dostępnych na rynku produktów czyszczących w piekarniku z pirolizerem!

Typ: Przeprowadzenie czyszczenia pyrolitycznego natychmiast po pieczeniu pozwala na wykorzystanie ciepła resztkowego, co oszczędza energię.

Przed wykonaniem czyszczenia pyrolitycznego:

- Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika, ponieważ nie są przystosowane do wysokich temperatur stosowanych podczas cyklu czyszczenia pyrolitycznego; w szczególności wyjąć kratki, ruszty i prowadnice teleskopowe (patrz rozdział WYJĘCIE KRATEK I RUSZTÓW). W piekarnikach z sondą do pomiaru temperatury mięsa przed wykonaniem cyklu czyszczenia należy zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki.

- Wyczyścić każde duże rozlane płyny lub plamy, ponieważ usunięcie ich zajmie dużo czasu. Ponadto zbyt duże ilości tłuszczu mogą się zapalić, gdy zostaną poddane bardzo wysokim temperaturom w cyklu pyrolitycznym.

- Zamknąć drzwiczki piekarnika.

- Nadmiar rozlanych płynów musi być usunięty przed czyszczeniem.

- Czyszczenie drzwiczek piekarnika;

- Usunąć duże lub grube resztki żywności z wnętrza piekarnika, używając wilgotnej gąbki. Nie używać detergentów;

- Wyjąć wszystkie akcesoria i zestaw przesuwanych rusztów (o ile występuje);

- Nie wkładać papierowych ręczników.

4.3 Funkcja Aquactiva

W funkcji Aquactiva zostaje wykorzystana para wodna, która pomaga usunąć tłuszcz i resztki potraw z wnętrza piekarnika.

1. Wlać 300 ml wody do wgłębienia Aquactiva umieszczonego na dnie piekarnika.

2. Wybrać funkcję piekarnika Pieczenie Statyczne ()  dolna () grzałka

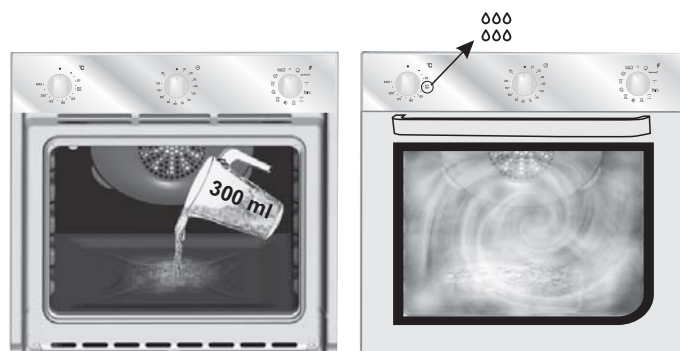
3. Ustawić temperaturę na symbolu Aquactiva  

4. Uruchomić program na 30 min.

5. Po upływie 30 min wyłączyć piekarnik i zostawić do ostygnięcia.

6. Kiedy urządzenie jest zimne wyczyścić wnętrze piekarnika miękką ściereczką.

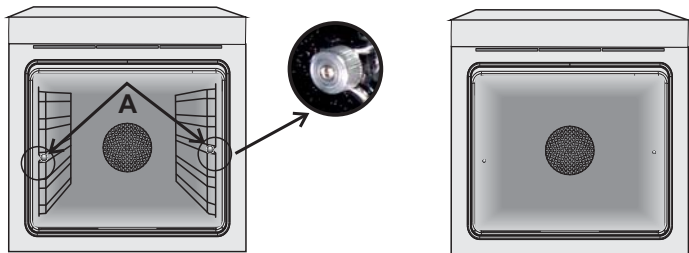
Ostrzeżenie: Przed dotknięciem urządzenia, upewnić się, że jest ono zimne. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używać wody destylowanej lub wody pitnej.



4.4 Konserwacja

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE RUSZTÓW

1. Odkręć śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Wyjmij ruszty poprzez pociągnięcie ich do siebie.
3. Wyczyść ruszty w zmywarce lub za pomocą mokrej gąbki i od razu je wysusz.
4. Po wyczyszczeniu rusztów umieść je z powrotem w piekarniku i wkręć śruby, upewniając się o prawidłowym ich dokręceniu.



WYJMOWANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

1. Otworzyć przednie drzwiczki.
2. Otworzyć zaciski gniazd zawiasów po prawej i lewej stronie drzwiczek przednich, naciskając je w dół.
3. Zainstalować drzwiczki na miejsce, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

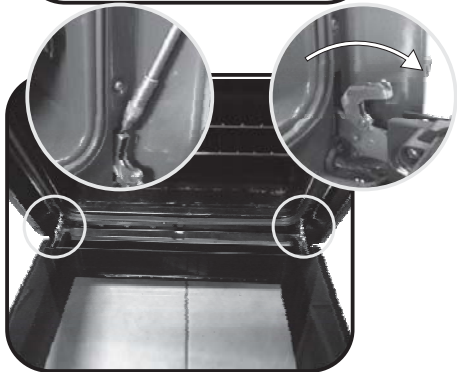
WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE SZYBY DRZWICZEK

1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.
 - 2.3.4. Zablokować zawiasy, wyjąć śruby i metalową górną pokrywę, ciągnąc ją do góry.
 - 5.6. Wyjąć szybę, wysuwając ją bardzo ostrożnie z drzwiczek piekarnika (UWAGA: w piekarnikach z funkcją czyszczenia pyrolitycznego należy wyjąć również drugą i trzecią szybę (o ile występuje)).
 7. Po wyczyszczeniu lub dokonaniu wymiany należy zmontować poszczególne elementy, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.
- Na wszystkich szymbach wskazanie „Low-E” musi być czytelne i musi znajdować się po lewej stronie drzwiczek, w pobliżu bocznego lewego zawiasu. W ten sposób drukowana etykieta pierwszej szyby pozostanie po wewnętrznej stronie drzwiczek.

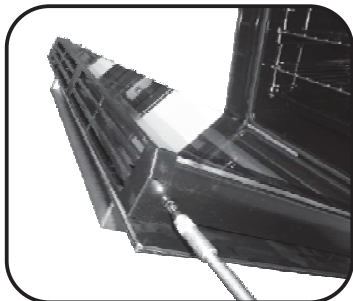
1.



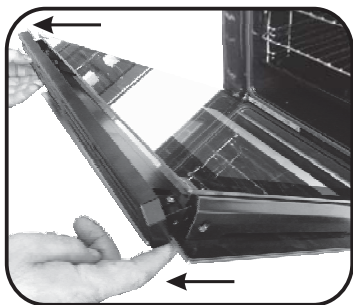
2.



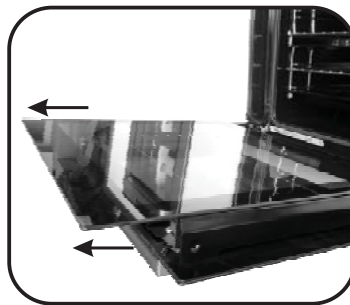
3.



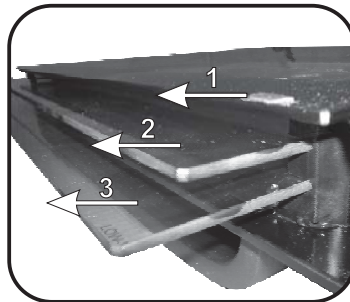
4.



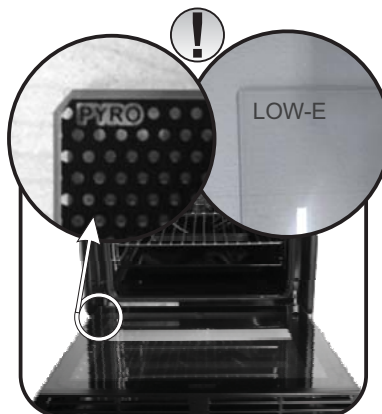
5.



6.



7.



WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odłączyć pokrywę szklaną, odkręcić żarówkę i wymienić ją na nową tego samego typu.
3. Po wymianieniu przepalonej żarówki włożyć na miejsce szklaną pokrywę.



5. Rozwiązywanie problemów

5.1 Często zadawane pytania

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Piekarnik nie rozgrzewa się	Zegar nie jest ustawiony	Ustawić zegar
Piekarnik nie rozgrzewa się	Włączona jest blokada dziecięca	Wyłączyć blokadę dziecięcą
Piekarnik nie rozgrzewa się	Nie ustawiono funkcji pieczenia i temperatury	Upewnić się, że wymagane ustawienia są prawidłowe
Brak reakcji dotykowego wyświetlacza	Występowanie pary i kroplin na panelu wyświetlacza	Wyczyścić panel wyświetlacza szmatką z mikrofibry, aby usunąć powłokę kroplin

- **UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.
 - **UPOZORNĚNÍ:** přístupné části se mohou při používání trouby zahřát. Děti musejí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.
 - Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.
 - Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
 - Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
 - Během použití se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se ohřevných prvků uvnitř trouby.
- UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části mohou být během provozu horké. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.
 - Vypněte troubu před sejmutím ochrany a po očištění nasadte ochranu v souladu s pokyny.
 - Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.
 - K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.
 - Připojte zástrčku k napájecímu kabelu, který je schopen vydržet napětí, proud a zátěž uvedené na štítku a který je opatřen uzemňovacím kontaktem. Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít zapojený a funkční uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žlutozelenou barvu. Tuto operaci by měl provádět odborník s vhodnou kvalifikací. V případě neslučitelnosti mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebičů požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby zásuvku nahradil jiným vhodným typem. Zástrčka i zásuvka musejí odpovídat platným normám země instalace. Připojení k napájecímu zdroji lze provést také tak, že mezi spotřebičem a zdrojem energie, který zvládne maximální připojenou zátěž a který je v souladu se stávajícími právními předpisy, je umístěn omnipolární vypínač. Žlutozelený uzemňovací kabel by neměl být přerušen vypínačem. Zásuvka nebo omnipolární vypínač používaný pro připojení by měl být při instalaci spotřebiče snadno přístupný.
 - Odpojení lze zajistit přístupnou zástrčkou nebo začleněním spínače v pevném zapojení v souladu s pravidly elektroinstalace.
 - Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem, který je k dispozici u výrobce. Případně se obraťte na zákaznický servis.
 - Typ napájecího kabelu musí být H05V2V2-F.
 - Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče a zneplatnit záruku.
 - Před čištěním by měl být odstraněn veškerý přebytek rozlitého materiálu.
 - Během procesu pyrolytického čištění se mohou povrchy zahřát více, než je obvyklé, proto je nutné děti udržovat v bezpečné vzdálenosti.
 - Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k přehřátí.
 - Když umístíte polici uvnitř, ujistěte se, že záložka směřuje nahoru a dozadu do komory. Police musí být zasunuta zcela do komory.
 - **VAROVÁNÍ:** Nepotahujte stěny trouby alobalem ani jednorázovými ochrannými produkty, které jsou k dostání v obchodech. Hliníková fólie nebo jakákoli jiná ochrana způsobuje v přímém kontaktu se smaltovaným povrchem riziko roztavení nebo poškození smaltovaného povrchu uvnitř trouby.
 - **VAROVÁNÍ:** V žádném případě neodstraňujte těsnění dveří trouby.
 - **VAROVÁNÍ:** Riziko popálení a poškození přístroje
- Použití funkce s párou
- Vypouštění páry může způsobit popálení: Otevírejte dvířka opatrně, aby nedošlo ke zranění po použití funkce vaření s párou.
- **UPOZORNĚNÍ:** Nedoplňujte vodu do prohlubně během vaření nebo pokud je trouba horká.

Obecné pokyny

40

- 1.1 Bezpečnostní pokyny
- 1.2 Elektrická bezpečnost
- 1.3 Doporučení
- 1.4 Instalace
- 1.5 Odpadové hospodářství
- 1.6 Prohlášení o shodě

Popis výrobku

41

- 2.1 Přehled
- 2.2 Příslušenství
- 2.3 První použití

Použití trouby

42

- 3.1 Popis displeje
- 3.2 Režimy vaření
- 3.3 Použití funkce páry

Čištění a údržba trouby

44

- 4.1 Obecné poznámky k čištění
- 4.2 Pyrolyza
- 4.3 Funkce Aquactiva
- 4.4 Údržba
 - Demontaž i czyszczenie drabinek
 - Wyjmowanie drzwiczek piekarnika
 - Wyjmowanie i czyszczenie szyby drzwiczek
 - Wymiana żarówki

Řešení potíží

46

- 5.1 Často kladené otázky

1. Obecné pokyny

Děkujeme Vám, že jste si zvolili jeden z našich výrobků. Pro dosažení nejlepších výsledků s troubou byste si měli pečlivě přečíst tento návod a uschovat jej pro budoucí použití. Před instalací trouby si poznamenejte výrobní číslo, abyste jej mohli poskytnout pracovníkům zákaznických služeb v případě nutnosti opravy. Po vyjmutí trouby z obalu zkontrolujte, zda nedošlo během přepravy k jejímu poškození. Máte-li pochybnosti, troubu nepoužívejte a požádejte kvalifikovaného technika o radu. Uchovávejte všechny obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén, hřebíky) mimo dosah dětí. Při prvním zapnutí trouby se může linout silný páchnoucí kouř, který je způsoben prvním ohřevem lepidla na izolačních deskách v troubě. To je naprosto normální, a pokud k tomu dojde, je třeba počkat, než se kouř rozptýlí, a teprve poté vložit do trouby pokrmu. Výrobce neponese žádnou odpovědnost v případech, kdy nebudou dodrženy pokyny obsažené v tomto dokumentu.

POZNÁMKA: funkce, vlastnosti a doplňky trouby uváděné v tomto návodu se budou lišit v závislosti na modelu, který jste zakoupili.



1.1 Bezpečnostní pokyny

Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení potravin; jakékoliv jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné a proto nebezpečné. Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody vzniklé nesprávným či nevhodným používáním.

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:

- neodpojujte napájecí kabel ze zásuvky taháním;
- nedotýkejte se spotřebiče mokřma nebo vlhkýma rukama či nohama;
- použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů není zásadně doporučeno;
- v případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.

1.2 Elektrická bezpečnost

ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

Napájecí zdroj, ke kterému je trouba připojena, musí být v souladu s právními předpisy platnými v zemi instalace.

Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za případné škody způsobené nedodržením těchto pokynů. Trouba musí být připojena k elektrické síti prostřednictvím uzemněné zásuvky nebo odpojovače s více póly, v závislosti na právních předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými pojistkami a použité kabely musí být správně napájení trouby.

ZAPOJENÍ

Trouba je dodávána s napájecím kabelem, který by měl být připojen pouze k elektrickému zdroji s 220–240 V AC 50 Hz mezi fázemi nebo mezi fází a nulovým vodičem. Pře připojením trouby k elektrické síti je důležité zkontrolovat:

- napájecí napětí uvedené na voltmetru;
- nastavení odpojovače.

Uzemňovací vodič připojený k zemnici svorce trouby musí být připojen k zemnici svorce napájecího zdroje.

VAROVÁNÍ

Před připojením trouby k elektrické síti požádejte kvalifikovaného elektrikáře o kontrolu spojitosti zemnicí svorky elektrického napájení. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nehody nebo jiné problémy způsobené nepřipojením trouby k zemnici svorce nebo uzemněním, které má vadnou spojitost.

POZNÁMKA: protože trouba může vyžadovat údržbu, je vhodné mít k dispozici další elektrickou zásuvku, ke které lze troubu připojit po vyjmutí z prostoru, ve kterém je nainstalována. Napájecí kabel smí být nahrazen pouze servisním technikem nebo technikem s rovnocennou kvalifikací.

1.3 Doporučení

Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě.

Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách.

U hliníkové fólie nebo jakékoliv jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smalttem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu. Aby se zabránilo nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách. Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu.

Vedle příslušenství dodávaného s troubou doporučujeme používat pouze nádoby a pečící formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

1.4 Instalace

Výrobci nemají žádnou povinnost provádět instalaci. Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky. Nesprávná instalace může způsobit újmu nebo zranění na osobách, zvířatech nebo věcech. Výrobce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný.

Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na poslední straně.

1.5 Odpadové hospodářství a ochrana životního prostředí



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zacházení pro správné odstranění a likvidaci znečišťujících látek a obnovení všech materiálů. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nutné dodržovat některá základní pravidla:

- s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;

- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností. V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

Šetrnost a ohleduplnost k životnímu prostředí Kdyžli je to možné, vyhněte se přehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otvírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z dutiny. Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba nadále generuje. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím doby vaření na dobu s nižší sazbou.

Šetrnost a ohleduplnost k životnímu prostředí Kdyžli je to možné, vyhněte se přehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otvírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z dutiny. Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba nadále generuje. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím doby vaření na dobu s nižší sazbou.

1.6 Prohlášení o shodě

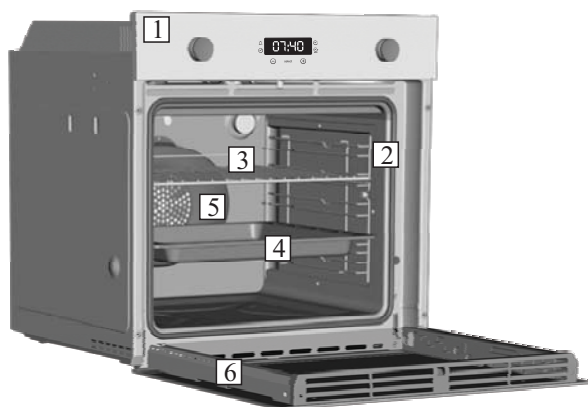
Kde náleží, díly tohoto přístroje vyhovují NAŘÍZENÍ (EK) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami;

NAŘÍZENÍ KOMISE (EK) č. 2023/2006 o správné výrobní praxi pro materiály a předměty určené pro styk s potravinami.

Umístěním značky **CE** na tento produkt potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými směrnicemi týkajícími se bezpečnosti, ochrany zdraví a ochrany životního prostředí, které lze použít pro tento produkt.

2. Popis výrobku

2.1 Přehled



1. Ovládací panel
2. Polohy polic (podélný drátěný rošt, je-li součástí dodávky)
3. Kovový rošt
4. Odkapávací plech
5. Ventilátor (za ocelovou deskou)
6. Dvířka trouby

2.2 Příslušenství

1 Odkapávací plech



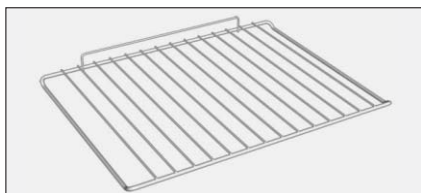
Shromažďuje zbytky, které odkapávají během pečení potravin na rostech.

3 Boční drátěné mřížky



Boční drátěné mřížky pokud zahrnuty.

2 Kovový rošt



Drží pečicí plechy a talíře.

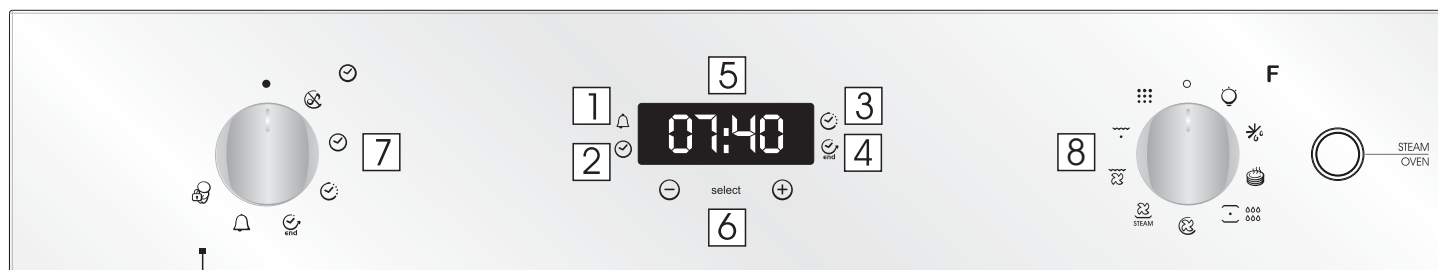
2.3 První použití

PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

Před prvním použitím troubu vyčistěte. Otřete vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem. Umyjte všechna příslušenství a vytřete vnitřek trouby roztokem horké vody a promývací kapaliny. Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a ponechte ji zapnutou zhruba po dobu 1 hodiny. To odstraní veškeré zápachy novosti.

3. Použití trouby

3.1 Popis displeje



- 1- Doba pečení
- 2- Nastavení hodin
- 3- Časovač
- 4- Konec pečení
- 5- Zobrazení teploty nebo času
- 6- Tlačítka nastavení
- 7- Volič funkcí
- 8- Volič teploty

VAROVÁNÍ: první operace lze provádět když trouba byla nainstalována nebo po přerušení napájení (když je displej pulzující – bliká a ukazuje 12:00) je nastavení funkce správného času. Toho je dosaženo takto.

- Stiskněte centrální tlačítko 4 krát
- Nastavte čas "-" tlačítek "+".
- Uvolněte všechna tlačítka.

UPOZORNĚNÍ: Le four ne peut fonctionner qu'après réglage de l'heure.

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK VYPNOUT	CO TO DĚLÁ	VÝHODY
TICHÝ REŽIM 	Levým knoflíkem výběru funkcí otočte do polohy „Silence Mode“.	Knoflík výběru funkcí nastavte do polohy „OFF“.	Umožňuje vypnutí zvukové signalizace minutovníku.	Pro vypnutí zvukové signalizace minutovníku.
NASTAVENÍ ČASU 	- Levým knoflíkem výběru funkcí otočte do polohy „Set the Time“. - K nastavení času použijte knoflíky „+“ nebo „-“.	Knoflík výběru funkcí nastavte do polohy „OFF“.	Umožňuje vám nastavit čas, jakýs e objeví na displeji.	Pro nastavení času POZN.: Čas nastavujte po první instalaci trouby nebo těsně po výpadku proudu (na hodinách bliká 12:00)
DOBA PEČENÍ 	- Stiskněte centrální tlačítko 2 krát. - Stisknutím tlačítka "-" Nebo "+" nastavit délka vaření požadované. - Uvolněte všechna tlačítka - Nastavte funkci pečení s funkce trouby voličem.	Je-li uplynutí doby trouba se vypne automaticky. Pokud byste chcete zastavit vaření dříve buď vypněte funkci voliče 0, nebo nastavený čas 0:00 (SELECT a "-" "+" Tlačítka).	- Umožňuje nastavení vaření čas potřebný pro vybrané receptury. - Chcete-li zkontrolovat, jak dlouho zůstane spustit stisknutím SELECT Tlačítko 2 krát. - Chcete-li změnit / změnit přednastavený čas stiskněte tlačítko SELECT a "-" "+" tlačítka.	Stiskněte jakékoli tlačítko pro zastavení signálu. Stiskněte centrální Tlačítko pro návrat do hodiny funkce.
KONEC PEČENÍ 	- Stiskněte centrální tlačítko 3 krát. - Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavit čas, kdy Chcete troubu na vypnout. - Uvolněte tlačítka - Nastavte funkci pečení s funkce trouby volič.	v době stanovené, trouba vypne. Chcete-li přepnout off ručně, troubu voličem funkcí na Pozici O.	- Umožňuje nastavení - konec pečení - Chcete-li zkontrolovat nastavený čas stiskněte centrální tlačítko 3 krát - Chcete-li změnit nastavení Tlačítka času stiskněte SELECT + "-" "+".	Tato funkce se obvykle používá s "čas vaření" funkce. Například pokud jídlo musí být vařené po dobu 45 minut a musí být připravena do 12:30, vyberte požadovanou funkci, nastavte dobu vaření na 45 minut a do konce doby vaření až 12:30. Na konci doby vaření nastavené, bude trouba automaticky vypne a zvukový alarm bude zvonit.
MINUTKA 	- Stiskněte centrální tlačítko 1 krát. - Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavte požadovaný čas. - Uvolněte všechna tlačítka.	Stiskněte středové tlačítko Když nastavený čas jako uplynulý zvukový alarm je aktivován (tento alarm bude zastavit na jeho vlastní, nicméně to může být okamžitě zastaveno stisknutím tlačítka) SELECT.	Zvuky alarmu na konec nastaveného času. Během procesu, displej se zobrazí zbývajícím čas.	Umožňuje použít troubu jako budík (může být aktivní buď při provozu trouby nebo samostatně (při provozu trouby)
DĚTSKÁ POJISTKA 	Dětský zámek Funkce se aktivuje dotykem Set (+) po dobu minimálně 5 sekund. Od tohoto okamžiku se u všech ostatních funkcích uzamknou a na displeji bude blikat STOP a nastavení času .	Dětský zámek Funkce je deaktivována dotykem tlačítka Set (+) opět na minimálně 5 sekund. Od této chvíle jsou možnosti všech funkcí volitelné znovu.		

3.2 Režimy vaření

Volič funkce	T °C výchozí	T °C omezení	Funkce (Závisí na modelu trouby)
			SVĚTLO: Zapne světlo v troubě.
			ROZMRAZOVÁNÍ: Je-li volič nastaven do této polohy. Ventilátor dmýchá vzduch o pokojové teplotě kolem zmraženého pokrmu a tak jej za několik minut rozmrazí bez toho, aby se jakkoli změnil obsah proteinů v pokrmu.
	60	60 ÷ 60	UDRŽOVÁNÍ TEPLA: Doporučujeme k ohřevu již hotových pokrmů, umístěním roštu na druhou úroveň shora, nebo k rozmrazování chleba, pizzy nebo moučníků umístěním roštu na nejspodnější úroveň. Teplota je konstantně 60°C, není možná změna.
* 	220	50 ÷ 280	KONVENČNÍ PEČENÍ: Používají se současně horní i dolní topná tělesa. Předehřívajte troubu po dobu zhruba deseti minut. Tato metoda je ideální pro jakékoli tradiční pečení. Pro přípravu červeného masa, hovězí pečeně, jehněčí kýty, zvěřiny, chleba, pokrmů ve fólii (papillotes), listového těsta. Umístěte pokrm a jeho nádobu na rošt do střední polohy.
	180	50 ÷ 240	PEČENÍ S VENTILÁTOREM: Doporučujeme používat tuto metodu pro drůbež, těstoviny, ryby a zeleninu. Teplo proniká do pokrmu lépe a zkrátí se také doba pečení a předehřevu. Můžete péct různé pokrmy zároveň se stejnou přípravou nebo bez přípravy v jedné nebo více pozicích. Tato metoda pečení zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla a zabraňuje smísení vůní. Při současném pečení více pokrmů nastavte o deset minut delší dobu.
	210	50 ÷ 230	VENTILÁTOR + SPODNÍ OHŘEV: Spodní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýchajícím vzduch uvnitř trouby. Tato metoda je ideální pro šťavnaté ovocné koláče, dortíky, quiche a paštiky. Zabraňuje vysoušení pokrmu a podporuje kvašení v dortech, chlebovém těstu a jiných pokrmech pečených zespodu. Umístěte rošt do dolní polohy.
 STEAM	210	50 ÷ 230	PŘÍPRAVA POKRMŮ S VENTILACÍ + PÁRA : Horký vzduch je rozložen do různých pater, což umožňuje tuto funkci ideálně využívat pro současně vaření/pečení různých pokrmů, aniž by se mísily chutě a vůně. Při stisknutí tlačítka PÁRA bude funkce páry pracovat v souladu s klasickým teplem a zaručí Vaším pokrmům maximální chuť, dokonalé vykynutí a tu nejlepší konzistenci. Tento mód je vhodný pro pečení pečiva z listového těsta, kynutých sladkostí, chleba a pizzy, grilovaného masa a ryb.
** 	200	150 ÷ 220	GRIL S PODPOROU VENTILÁTORU: používejte turbo-gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýchajícím vzduch uvnitř trouby. Předehřev je nezbytný u tmavých mas, ale nikoli u bílých mas. Ideální pro pečení pokrmů o velké tloušťce, celých kusů jako je pečené vepřové, drůbež atd. Umístěte pokrm určený ke grilování přímo do středu roštu ve střední poloze. Zasuňte pod rošt odkapávací plech pro zachycení šťávy. Zajistěte, aby nebyl pokrm příliš blízko u grilu. V polovině pečení pokrm obraťte.
	L3	L1 ÷ L5	GRIL: používejte gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá samostatně a můžete upravovat teplotu. Rozžhavení těles do ruda vyžaduje pět minut předehřívání. Úspěch je zaručen pro grily, kebaby a pokrmy s kůrkou. Bílá masa se umísťují dále od grilu; doba pečení je delší, ale maso bude chutnější. Tmavá masa a rybí filety můžete pokládat na rošt nad odkapávací plech. Trouba má dvě polohy grilu: Gril: 2140 W Barbecue: 3340 W
		ECO	ECO: 90min SUPER: 120min PYROLYZA

* Testováno v souladu s normou CENELEC EN 60350-1, používanou k definování energetické třídy.

3.3 Použití funkce páry

Funkce páry umožňuje zachovat lepší vlhkost během vaření. Doporučujeme střídát vaření v páře s tradičním vařením.

VAROVÁNÍ: Riziko popálení a poškození přístroje

Vypouštěná pára může způsobit popálení: Otevírejte dvířka opatrně, aby nedošlo ke zranění po použití funkce vaření s párou.

1. Otevřete dvířka trouby
2. Spodní prohlubeň naplňte maximálně 300 ml vody. Vodu doplňujte pouze pokud je trouba studená.
3. Vložte jídlo do trouby a dvířka zavřete.
4. Nastavte požadovanou funkci pro vaření s párou. 
5. Stiskněte tlačítko pro funkci páry. Tlačítko pro funkci páry bude fungovat společně s danou funkcí. 
6. Otočným knoflíkem nastavte teplotu.

UPOZORNĚNÍ: Vodu do prohlubně nedolévejte během vaření nebo pokud je trouba horká.

7. Pro vypnutí přístroje nastavte funkci a knoflík teploty do polohy nula.
8. Vodu z prohlubně odstaňte. Odkapávač očistěte po každém cyklu vaření. Pokyny k čištění jsou uvedeny v kapitole 4.1.

4. Čištění a údržba trouby

4.1 Obecné poznámky k čištění

Životnost spotřebiče můžete prodloužit prostřednictvím pravidelného čištění. Před prováděním ručního čištění počkejte, až trouba vychladne. Nikdy nepoužívejte při čištění brusné mycí prostředky, drátěnku nebo ostré předměty. Předejdete tak neopravitelnému poškození smaltovaných dílů. Používejte pouze mycí prostředky na bázi vody, mýdla nebo bělidla (čpavek).

SKLENĚNÉ DÍLY

Doporučuje se čistit skleněné okno savou kuchyňskou utěrkou po každém použití trouby. Chcete-li odstranit odolnější skvrny, můžete použít dobře vyždímanou houbu napuštěnou mycím prostředkem a potom opláchnout vodou.

TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY

Je-li těsnění znečištěné, můžete jej vyčistit mírně navlhčenou houbičkou.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství vyčistěte před oplachováním a sušením mokrou mýdlovou houbičkou: vyvarujte se použití abrazivních mycích prostředků.

ODKAPÁVACÍ PLECH

Po použití grilu vyjměte plech z trouby. Horký tuk vylijte do nádoby a plech umyjte horkou vodou, hobou a přípravkem na mytí nádobí. Pokud nelze mastnotu umýt, ponořte plech do vody a čistícího přípravku. Plech můžete i mýt v myčce nebo použít čistič na trouby. Nikdy špinavý plech nedávejte zpět do trouby.

NEREZOVÉ NEBO HLINÍKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Dvířka trouby čistěte pouze vlhkým hadříkem nebo houbou.

Vysušte jemným hadříkem.

Nepoužívejte drátěnku, kyseliny či abrazivní přípravky, mohou poškodit povrch trouby. Ovládací panel trouby ošetřujte se stejnou opatrností.

ČIŠTĚNÍ PROHLUBNĚ

Pro vyčištění vodního kamene z prohlubně postupujte následovně.

Doporučujeme čistit prohlubeň co 5-10 vaření s funkcí páry.

1. Nalijte 300 ml bílého octa do prohlubně.

Pozn.: Druh octa: %5

2. Nechejte na 30 minut při pokojové teplotě.

3. Troubu vyčistěte jemným hadříkem a vodou.

4.2 Pyrolyza

Trouba je vybavena pyrolytickým systémem čištění, jenž vysokou teplotou ničí zbytky potravin. Tato funkce se provádí automaticky pomocí programátoru. Výsledné výpary jsou „vyčištěny“ tím, že projdou pyrolyzérem, jenž se spustí ihned poté, co začne pečení. Vzhledem k tomu, že pyrolyza využívá velmi vysokou teplotu, jsou dvířka trouby opatřena bezpečnostním zámkem. Pyrolyzér lze kdykoliv zastavit.

Dvířka nelze otevřít, dokud je zobrazen bezpečnostní zámek.

POZNÁMKA: Pokud byl nad troubu osazen sporák, během pyrolyzy nikdy nepoužívejte plynové hořáky nebo elektrické varné plotýnky. Nedoje tak k přehřátí sporáku.

Jsou přednastaveny DVAPYROLYTICKÉ CYKLY:

ECO PYROCLEAN: Čistí mírně znečištěnou troubu. Trvá po dobu 90 minut. **SUPER PYROCLEAN:** Čistí značně znečištěnou troubu. Trvá po dobu 120 minut. U trouby vybavené pyrolyzérem nikdy nepoužívejte běžně dostupné čistící přípravky!

Tip: Pokud pyrolyzu provedete ihned po přípravě jídla v troubě, budete moci využít zbytkového tepla v ní, a tím ušetřit energii.

Před spuštěním pyrolytického cyklu:

Z trouby vyjměte veškeré příslušenství. To totiž nevydrží vysokou teplotu použitou při pyrolytickém čistícím cyklu. Především z trouby vyjměte mřížky, postranní držáky a teleskopická vodítka (viz kapitola VYJMUTÍ MŘÍŽEK A POSTRANNÍCH DRŽÁKŮ). U trub s jehlovým teploměrem je nutné před spuštěním čistícího cyklu uzavřít otvor, a to maticí, která je součástí dodávky.

• **Odstraňte veškeré velké zbytky jí dlači skvrny - odstranit je by trvalo při lš dlouho. Nadměrné množství tuku by se mohlo vznítit, pokud by bylo vystaveno vysokým teplotám, při nichž dochází během cyklu pyrolyzy.**

• **Zavřete dvířka trouby.**

• **Před čištěním je nutno odstranit nadbytečné zbytky potravin.**

• **Vyčistěte dvířka trouby;**

• **Velké či hrubé zbytky jídla zevnitř trouby odstraňte pomocí navlhčené houbičky. Nepoužívejte čistící prostředky;**

• **Vyjměte veškeré příslušenství a sadu výsuvných držáků (je-li jí trouba osazena);**

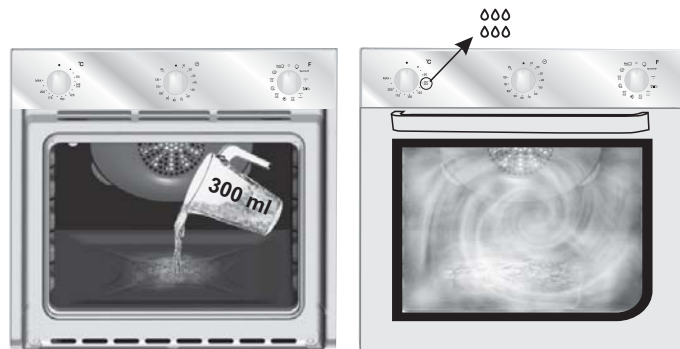
• **Nevkládejte utěrky na nádobi.**

4.3 Funkce Aquactiva

AQUACTIVA vytváří páru pro snadné odstraňování tuku a zbytků jídla z trouby.

1. Nalijte 300 ml vody do zásobníku AQUACTIVA na dně trouby.
2. Nastavte funkci trouby na Statický () nebo Spodní () ohřev.
3. Nastavte teplotu na ikonu AQUACTIVA 
4. Nechte program běžet přibližně 30 minut.
5. Po 30 minutách vypněte program a nechte troubu vychladnout.
6. Po vychladnutí spotřebiče vyčistěte vnitřek trouby utěrkou.

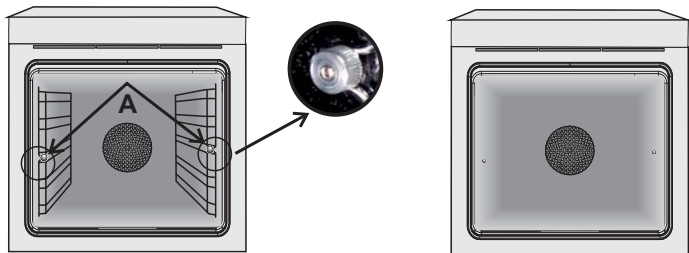
Varování: Než budete manipulovat se spotřebičem, ujistěte se, zda vychladnul. Zvyšte pozornost u všech horkých povrchů, neboť hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.



4.4 Údržba

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNIC

1. Odšroubujte šroub proti směru hodin.
2. Vyměňte bočnice vytažením směrem k sobě.
3. Vyčistěte bočnice v myčce na nádobi nebo mokrou houbičkou a poté je ihned vysušte.
4. Po vyčištění dejte bočnice zpět, nasadte zpět šrouby a pevně je utáhněte.



DEMONTÁŽ OKNA TROUBY

1. Otevřete čelní okno.
2. Otevřete svorky krytu závěsu na pravé a levé straně čelního okna stlačením směrem dolů.
3. Vraťte okno zpět provedením předchozího postupu v opačném pořadí kroků.

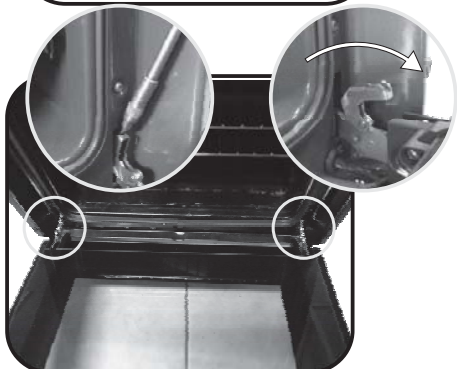
DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ SKLENĚNÝCH DVÍŘEK

1. Otevřete dvířka trouby.
- 2.3.4. Zajištěte závěsy, vyšroubujte šrouby a demontujte horní kovový kryt vytažením směrem nahoru.
- 5.6. Vyměňte opatrně sklo ze dvířek trouby (Pozn: u pyrolytických trub vyměňte také druhé a třetí sklo (jsou-li osazena)).
7. Na konci čištění nebo výměny díly znovu sestavte provedením kroků v opačném pořadí. U všech skel musí být čitelný znak „Pyro“ umístěný na levé straně dvířek poblíž levého bočního závěsu. Tak bude natištěný štítek prvního skla uvnitř dvířek.

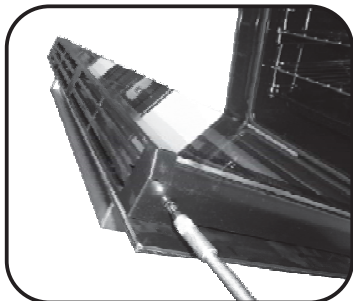
1.



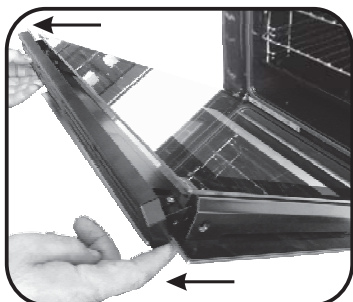
2.



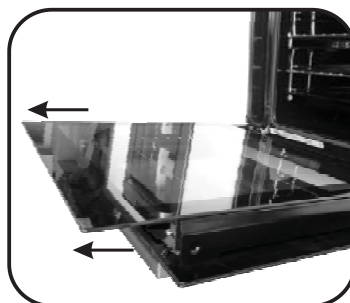
3.



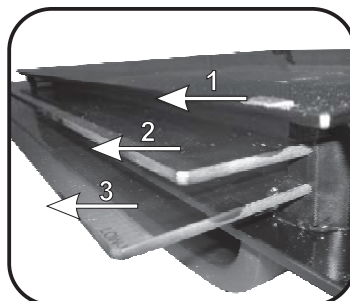
4.



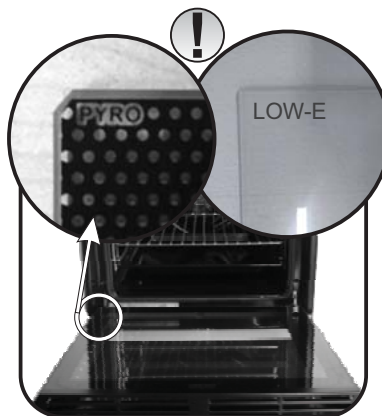
5.



6.



7.



VÝMĚNA ŽÁROVKY

1. Odpojte troubu od síťového přívodu.
2. Sejměte skleněný kryt, vyšroubujte žárovku a vyměňte ji za novou žárovku stejného typu.
3. Jakmile je vadná žárovka vyměněna, vraťte zpět skleněný kryt.



5. Řešení potíží

5.1 Často Kladené Otázky

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba se nezahřívá	Hodiny nejsou nastaveny	Nastavte hodiny
Trouba se nezahřívá	Dětský zámek je aktivní	Deaktivujte dětský zámek
Trouba se nezahřívá	Funkce pečení a teplota nebyly nastaveny	Přesvědčte se, že potřebná nastavení jsou správná
Žádná reakce dotykového uživatelského rozhraní	Pára nebo kondenzace na panelu uživatelského rozhraní	Vyčistěte panel uživatelského rozhraní hadříkem z mikrovláken a odstraňte kondenzát

- **VAROVANIE:** spotrebič a jeho prístupné časti sú počas prevádzky horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich častí.
 - **VAROVANIE:** prístupné časti sa môžu počas používania grilu veľmi zohriať. Dbajte na to, aby deti boli v bezpečnej vzdialenosti.
 - **VAROVANIE:** pred výmenou žiarovky sa uistite, že spotrebič je vypnutý, vyhnite sa tak úrazu elektrickým prúdom.
 - **VAROVANIE:** aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu spôsobenému náhodným resetovaním zariadenia s tepelným prerušovaním, spotrebič nesmie byť napájaný externým spínacím zariadením, napríklad časovačom, alebo byť pripojený k obvodu, ktorý a pravidelne zapína a vypína.
 - Deti do 8 rokov musia byť v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.
 - Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič môžu používať osoby vo veku 8 a viac rokov a ľudia s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, bez skúseností a znalostí o výrobku, iba ak sú pod dozorom alebo ak sú poučení o obsluhu spotrebiča, bezpečným spôsobom s vedomím možných rizík.
 - Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré nie sú pod dozorom.
 - Na čistenie skiel dvierok rúry nepoužívajte drsné alebo abrazívne materiály alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.
 - Pred vybratím vyberateľných častí musí byť rúra vypnutá a po vyčistení sa tieto časti musia namontovať podľa pokynov.
 - Nepoužívajte parný čistič.
 - Vložte zástrčku do zásuvky vybavenej tretím kontaktom, ktorý zodpovedá uzemneniu a ktorý musí byť pripojený a funkčný. Pri modeloch bez zástrčky pripojte na kábel štandardnú zástrčku, ktorá je schopná uniesť záťaž uvedenú na štítku. Uzemňovací vodič má žltó-zelenú farbu. Tento úkon smie vykonávať iba vhodne vyškolený odborník. Ak zásuvka nie je vhodná pre zástrčku namontovanú na spotrebiči, požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby vám vymenil zásuvku. Zapojenie do elektrickej siete sa môže robiť aj nainštalovaním prerušovača prúdu medzi spotrebič a zdroj napájania, ktorý znesie maximálne zapojené zaťaženie a spĺňa požiadavky platných predpisov. Žltó-zelený vodič nesmie byť prerušený stykačom. Zásuvka alebo stykač musia ostať po zapojení spotrebiča prístupné.
 - Ak sa napájací kábel poškodí, musíte ho dať vymeniť za nový alebo za špeciálny zväzok káblov dostupný od výrobcu alebo sa obráťte na oddelenie zákazníckych služieb.
- Ak je kábel poškodený, ihneď ho vymeňte podľa nasledujúcich pokynov:
- otvorte kryt svorkovnice;
 - odstráňte napájací kábel a nahraďte ho podobným káblom, ktorý je kompatibilný so spotrebičom (typ H05VV-F, H05V2V2-F).
 - Tento úkon smie vykonávať iba vhodne kvalifikovaný odborník. Uzemňovací vodič (žltózelený) musí byť približne o 10 mm dlhší ako ostatné vodiče. V prípade akýchkoľvek opráv sa obráťte na oddelenie starostlivosti o zákazníkov a žiadajte originálne náhradné diely.
 - Nedodržanie vyššie uvedených pokynov bude znamenať porušenie bezpečnosti spotrebiča a stratu platnosti záruky na spotrebič.
 - Všetky cudzie telesá a vyliaty materiál treba pred čistením odstrániť.
 - Ak v priebehu fázy prípravy jedla dôjde k výpadku elektrického prúdu, môže to spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznícke služby.
 - **VAROVANIE:** Neprikrývajte steny rúry hliníkovou fóliou ani jednorazovou ochranou, ktorá je k dispozícii v obchodoch. Hliníková fólia alebo akákoľvek iná ochrana v priamom kontakte s horúcim smaltom spôsobuje riziko roztavenia a zhoršenia kvality smaltu z vnútorných strán.
 - **VAROVANIE:** Nikdy neodstraňujte tesnenie dvier rúry.
 - **VAROVANIE:** Riziko popálenia a poškodenia prístroja
- Použitie funkcie s parou
- Vychádzajúca para môže spôsobiť popálenie: Otvárajte dvierka opatrne, aby nedošlo k zraneniu po použití funkcie varenia s parou.
- **UPOZORNENIE:** Nedoplňujte vodu do priehlbiny počas varenia alebo ak je rúra horúca.

Všeobecné pokyny

49

- 1.1 Bezpečnostné údaje
- 1.2 Elektrische veiligheid
- 1.3 Aanbevelingen
- 1.4 Inštalácia
- 1.5 Nakladanie s odpadom a ochrana životného prostredia
- 1.6 Vyhlásenie o zhode

Popis výrobku

50

- 2.1 Prehľad
- 2.2 Príslušenstvo
- 2.3 Prvé použitie

Použitie rúry

51

- 3.1 Opis displeja
- 3.2 Režimy varenia
- 3.3 Použitie funkcie pary

Čistenie a údržba rúry

53

- 4.1 Všeobecné informácie o čistení
- 4.2 Pyrolýza
- 4.3 Funkcia Aquactiva
- 4.4 Údržba
 - Odstraňovanie a čistenie bočných náradí
 - Odstraňovanie rúry okna
 - Vybratie a čistenie sklenených dvierok
 - Zmena žiarovky

Riešenie problémov

55

- 5.1 Časté otázky

1. Všeobecné pokyny

Ďakujeme vám, že ste sa rozhodli pre jeden z našich výrobkov. V záujme dosiahnutia čo najlepších výsledkov s rúrou si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte ho pre budúce použitie. Pred inštaláciou rúry si poznamenajte sériové číslo, aby ste ho mohli poskytnúť zákaznickým službám, ak bude potrebná nejaká oprava. Po vybratí rúry z obalu skontrolujte, či nebola počas prepravy poškodená. Ak máte pochybnosti, rúru nepoužívajte a poraďte sa s kvalifikovaným technikom. Všetok obalový materiál (plastové vrecia, polystyrén, klince), uchovávajte mimo dosahu detí. Keď sa rúra zapne prvýkrát, môže sa vytvoriť silne zapáchajúci dym, čo je spôsobené tým, že sa lepidlá na izolačné doskách okolo rúry zahrejú po prvýkrát. Je to úplne normálne a ak k tomu dôjde, je potrebné pred vložením jedla do rúry počkať, kým sa dym nerozptýli. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípadoch, keď sa nedodržiavajú pokyny uvedené v tomto dokumente.

POZNÁMKA: funkcie rúry, jej vlastnosti a príslušenstvo uvedené v tejto príručke sa budú líšiť v závislosti od modelu, ktorý ste si zakúpili.



1.1 Bezpečnostné údaje

Rúru používajte len na určený účel, ktorým je len príprava jedla z potravín; akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, je považované za nesprávne, a teda nebezpečné. Výrobca nenesie zodpovednosť za žiadne škody spôsobené nevhodným, nesprávnym alebo neprimeraným používaním.

Použitie akéhokoľvek elektrického spotrebiča predpokladá dodržiavanie niektorých základných pravidiel:

- zástrčku nevytáňajte zo zásuvky ťahaním za napájací kábel;
- nedotýkajte sa spotrebiča mokrymi alebo vlhkými rukami alebo nohami;
- všeobecne sa neodporúča použitie adaptérov, viacnásobných zásuviek a predlžovacích káblov;
- v prípade poruchy a/alebo chybného fungovania spotrebiča vypnite a nemanipulujte s ním.

1.2 Elektrische veiligheid

ZABEZPEČTE, ABY ELEKTRICKÉ PŘÍPOJKY VYHOTOVIL ELEKTRIKÁR ALEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

Napájací zdroj, ku ktorému je rúra pripojená, musí vyhovovať právnych predpisom platným v krajine inštalácie. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za prípadné škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov. Rúra musí byť pripojená k elektrickej sieti s uzemnenou stenovou zásuvkou alebo s odpojovačom s niekoľkými pólmi, v závislosti od právnych predpisov platných v krajine inštalácie. Elektrické napájanie musí byť chránené vhodnými poistkami a použité káble musia mať priechytný rez, ktoré zabezpečí správne napájanie rúry.

PŘÍPOJENÍ

Rúra sa dodáva s napájacím káblom, ktorý by mal byť pripojený iba na zásobovanie elektrickou energiou s 220-240 VAC 50 Hz medzi fázami alebo medzi fázou a nulovým vodičom. Predtým, než je rúra pripojená k elektrickej sieti, je potrebné skontrolovať:

- napájacie napätie uvedené na merači;
- nastavenie odpojovača.

Uzemňovací vodič pripojený k uzemňovacej svorke rúry musí byť pripojený k uzemňovacej svorke napájacieho zdroja.

VAROVANIE:

Pred pripojením rúry k elektrickej sieti požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval kontinuitu svorky uzemnenia elektrickej siete. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za nehody alebo iné problémy spôsobené zlyhaním pripojenia rúry k uzemňovacej svorke alebo uzemňovacou svorkou, ktorá má chybnú kontinuitu.

POZNÁMKA: keďže rúra môže vyžadovať údržbu, je vhodné mať ďalšiu elektrickú zásuvku, aby sa rúra mohla do nej pripojiť, ak sa odstráni z priestoru, v ktorom je nainštalovaná. Napájací kábel smie vymeniť len technický servisný personál alebo technik s ekvivalentnou kvalifikáciou.

Keď je rúra vypnutá, v okolí centrálného hlavného vypínača môže byť slabé svetlo. Je to normálny stav. Ak ho chcete odstrániť, len zasunúť zásuvku obrátene alebo prehodíte napájacie svorky.

1.3 Aanbevelingen

Po každom použití rúry pomôže minimálne čistenie udržať rúru dokonalo čistú.

Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovými ochrannými prostriedkami dostupnými v maloobchodných predajniach. Pri nanosení hliníkovej fólie alebo akéhokoľvek iného ochranného materiálu hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom roztavenie smaltu na vnútorných súčiastiach a strata jeho náležitých vlastností. Aby sa zabránilo nadmernému znečisteniu rúry a následkom toho silnému dymovému zápachu, odporúčame nepoužívať rúru pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predĺžiť dobu prípravy jedla a trochu znížiť teplotu. Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou odporúčame používať iba riad a formy na pečenie odolné voči veľmi vysokým teplotám.

1.4 Inštalácia

Výrobcovia nie sú povinní vykonávať inštaláciu. Ak je potrebná asistencia výrobcu pri odstraňovaní porúch spôsobených nesprávnou inštaláciou, na túto asistenciu sa záruka nevzťahuje. Musia byť dodržané pokyny na inštaláciu pre odborne kvalifikované osoby. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť ujmu osobám a zvieratám alebo škody na majetku. Výrobca nezodpovedá za takúto ujmu ani škody.

Rúra môže byť umiestnená len vysoko v stojane. Pred upevnením musíte zabezpečiť dobré vetranie v priestore rúry, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Vyhotovte otvory uvedené na poslednej strane podľa typu montáže.

1.5 Nakladanie s odpadom a ochrana životného prostredia



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). OEEZ sa zaoberá znečisťujúcimi látkami (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základnými prvkami (ktoré sa môžu znovu použiť). Je dôležité, aby OEEZ podstúpili osobitné úpravy na správne odstránenie a likvidáciu znečisťujúcich látok a obnovu všetkých materiálov. Jednotlivci môžu zohrať dôležitú úlohu v tom, aby sa OEEZ nestali environmentálnym problémom; je dôležité dodržiavať niekoľko základných pravidiel:

- OEEZ sa nesmie nakladať ako s domovým odpadom;

- OEEZ sa musia odvážať do vyhradených zberných oblastí spravovaných mestskou radou alebo registrovanou spoločnosťou.

V mnohých krajinách môžu byť k dispozícii pre veľké OEEZ strediská zberu domového odpadu. Keď si kúpite nový spotrebič, starý spotrebič sa môže vrátiť dodávateľovi, ktorý ho musí prijať bezplatne ako jednorazovú záležitosť, pokiaľ je spotrebič ekvivalentného typu a má rovnaké funkcie ako zakúpený spotrebič.

ÚSPORA ENERGIE S OHL'ADOM NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Pokiaľ je to možné, rúru nepredhrievajte a vždy sa ju pokúšajte naplniť. Dvierka rúry otvárajte len v nevyhnutných prípadoch, pretože pri každom otvorení zvnútra uniká teplo. Veľké množstvo energie ušetríte, ak rúru vypnete 5 až 10 minút pred uplynutím plánovaného času na prípravu jedla a na dokončenie varenia využijete zostatkové teplo, ktoré rúra naďalej generuje. Tesnenia uchovávajte čisté a neporušené, aby z rúry neunikalo teplo. Ak máte uzavretú zmluvu na dodávku elektrickej energie s hodinovou tarifou, program „odloženého varenia“ zjednodušuje úsporu energie tým, že začiatok procesu prípravy jedla odloží na časové obdobie s výhodnejšou tarifou.

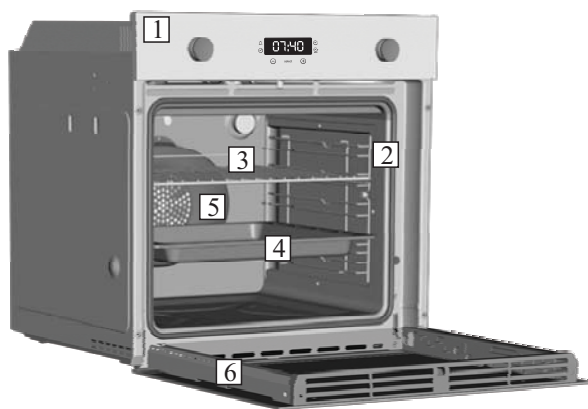
1.6 Vyhlásenie o zhode

Ak sa na ne vzťahujú, diely tohto prístroja vyhovujú NARIADENIU (EK) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami, NARIADENIU KOMISIE (EK) č. 2023/2006 o správnych výrobných postupoch materiálov a predmetov určených na styk s potravinami.

Označením značkou **CE** na tomto výrobku potvrdzujeme zhodu so všetkými príslušnými európskymi, zdravotnými a environmentálnymi požiadavkami, ktoré sa v právnych predpisoch vzťahujú na tento výrobok.

2. Popis výrobku

2.1 Prehľad



1. Ovládací panel
2. Polohy roštu (bočná drôtená mriežka, ak sa dodáva)
3. Kovový gril
4. Plech na odkvapkávanie
5. Ventilátor (za oceľovou platňou)
6. Dvierka rúry

2.2 Príslušenstvo

1 Plech na odkvapkávanie



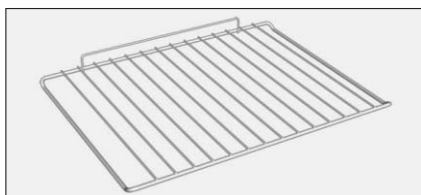
Obsahuje plechy na pečenie a platne.

3 Bočné drôtené mriežky



Bočná drôtená mriežka, ak sa dodáva.

2 Kovový gril



Obsahuje plechy na pečenie a platne.

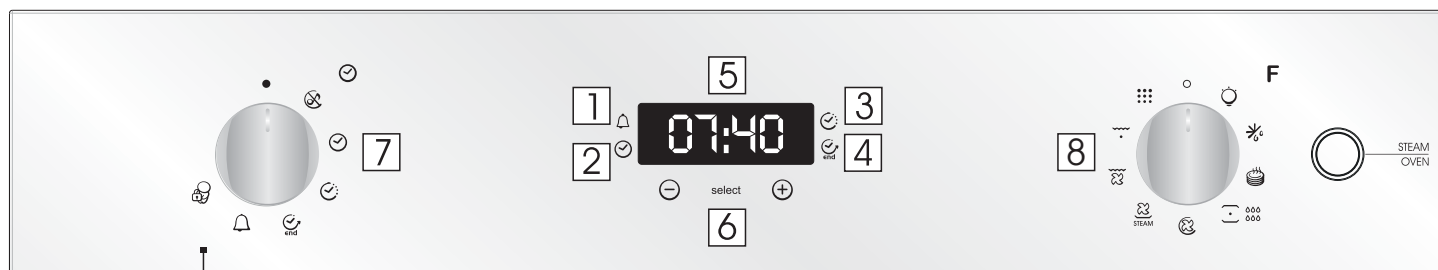
2.3 Prvé použitie

PREDČISTENIE

Pred prvým použitím rúry vyčistite. Vonkajšie plochy poutierajte vlhkou mäkkou handričkou. Umyte všetko príslušenstvo a poutierajte vnútro rúry roztokom teplej vody a tekutého čistiaceho prostriedku. Nastavte prázdnu rúru na maximálnu teplotu a nechajte ju zapnutú asi 1 hodinu, to odstráni všetok pretrvávajúci zápach novosti.

3. Použitie rúry

3.1 Opis displeja



1. Minute minder
2. Nastavenie hodín
3. Doba varenia
4. Koniec varenia
5. Zobrazenie teploty alebo hodín
6. Ovládacie prvky nastavenia LCD displeja
7. Ovládací gombík termostatu
8. Ovládací gombík funkcií

UPOZORNENIE: prvú operáciu, ktorá sa má vykonať po inštalácii rúry alebo po prerušení napájania (je to rozpoznateľné, že pulzovanie displeja a zobrazenie 12:00) nastavuje správny čas. To sa dosiahlo nasledovne.

- Stlačte centrálné tlačidlo.
- Nastavte čas pomocou tlačidiel "-" "+".
- Uvoľnite všetky tlačidlá.

POZOR: Rúra bude pracovať len za predpokladu, že sú nastavené hodiny.

FUNCTION	AKO AKTIVOVAŤ	AKO DEAKTIVOVAŤ	ČO TO ROBÍ	PREČO JE POTREBNÉ
SILENCE MODE 	Otočte ľavý prepínač funkcií do polohy "Režim ticha"	Otočte volič funkcií do polohy OFF.	Umožňuje vypnúť zvuk miniatúry.	Ak chcete vypnúť zvuk miniatúry
SET ČAS 	- Otočte ľavý prepínač funkcií na pozíciu "Nastavenie času". - Pomocou tlačidiel "+" alebo "-" nastavte čas	Otočte funkciu do polohy OFF.	Umožňuje nastaviť čas, ktorý sa objaví na displeji	- Nastavenie času - Dôležité upozornenie: Nastavte čas, kedy ste prvýkrát nainštalovali rúru, alebo hneď po vyčerpaní (hodiny ukazujú pulzujúce 12.00)
VARENIE DOBA 	- Otočte správny volič funkcií na funkciu pečenia - Otočte ľavý prepínač funkcií na pozíciu "Doba pečenia" - Nastavte čas varenia pomocou tlačidiel "+" a "-" - Zobrazí sa osvetlenie Auto	Po uplynutí doby varenia sa rúra automaticky vypne a budík zazvoní na niekoľko sekúnd. Ak chcete funkcie varenia skoro zastaviť, otočte ovládač funkcií na OFF alebo nastavte čas na 00.00; otáčaním voliča funkcií na dobu trvania varenia a použitím tlačidiel "+" a "-"	- Umožňuje prednastaviť čas potrebný na prípravu receptúry. - Keď je nastavená doba varenia, otočte voličom funkcií na OFF pre návrat k aktuálnemu času. - Ak chcete zobraziť zvolený čas varenia, otočte ľavý prepínač funkcií na dobu trvania pečenia.	Na varenie požadovaných receptov.
KONIEC VARENIE 	- Otočte správny volič funkcií na funkciu pečenia - Otočte ľavý prepínač funkcií na pozíciu "Koniec varenia" - Nastavte čas ukončenia varenia pomocou tlačidiel "+" a "-" - Zobrazí sa osvetlenie Auto	- Po uplynutí doby varenia sa rúra automaticky vypne. - Ak chcete funkcie varenia prerušiť skôr, otočte ovládací prvok funkcií na OFF	- Umožňuje prednastaviť požadovaný čas varenia. - Keď je nastavená doba varenia, otočte voličom funkcií na OFF, aby ste sa vrátili k aktuálnemu času. - Ak chcete zobraziť zvolený čas varenia, otočte ľavý prepínač funkcií na Čas ukončenia prípravy	- Táto funkcia sa bežne používa s funkciou DOBA VARENIA - Napríklad požadovaná strava musí variť 45 minút a chcem, aby bola pripravená na 12.30; v tomto prípade: na konci nastaveného času sa rúra automaticky vypne a zaznie alarm. Vyberte požadovanú funkciu pečenia. Dĺžku varenia nastavte na 45 minút ("- "+"). Nastavte koniec varenia na 12:30 ("- "+"). Varenie sa automaticky začne o 11:45 (12:30 minus 45 minút), na konci nastaveného času pečenia sa rúra automaticky vypne. UPOZORNENIE: nastavením iba času na varenie a nie doby trvania varenia sa rúra okamžite zapne a vypne na konci nastaveného času pečenia.
MINUTE MINDER 	- Otočte ľavý prepínač funkcií do polohy Minute Minder. - Nastavte čas varenia pomocou tlačidiel "+" a "-"	Nastavte čas na 00.00 otáčaním ľavého funkčného voliča do polohy Minute Minder a pomocou tlačidla "-"	- Vypne zvukový signál na konci nastaveného času. - Počas prevádzky sa na displeji zobrazí zostávajúci čas.	Nechajte rúru používať ako alarm, aj keď je rúra vypnutá
DIEŤA BEZPEČNOSŤ LOCK 	- Otočte ľavý prepínač funkcií do polohy Detský zámok. - Stlačte tlačidlo "+" počas 5 sekúnd - Detská poistka je k dispozícii, keď sa na displeji zobrazí "STOP"	- Otočte ľavý prepínač funkcií na funkciu Detský zámok a počas 5 sekúnd stlačte tlačidlo "+". - Zobrazenie STOP zmizne.	Rúra nemožno použiť.	Táto funkcia je užitočná, ak sú deti v dome.

3.2 Režimy varenia

Brojčanic funkcije	Prethodno podešavanje i podešavanje temperature. (Model sa elektronskim programatorom) (Tip A)	Brojčanic termostata	Funkcija
			Uključuje se svetlo u rerni Ovo će automatski pokrenuti ventilatore (samo kod modela sa ventilacionim hlađenjem)
			Odmrzavanje : Kada je brojčanic postavljen u ovu poziciju. Ventilator šalje vazduh sobne temperature po zaleđenoj hrani, tako da se ona odmrzava za nekoliko minuta bez promene sadržaja proteina hrane.
	60	60 ÷ 60	UCHOVÁVAŤ TEPELNÚ: odporúča sa ohrievať predvarené potraviny, polohovať policu na druhej úrovni zhora alebo rozmraziť pizzu alebo pečivo umiestnením polic na spodnej úrovni. Teplota je prednastavená pri 60 ° C konštantná, nie je možná žiadna regulácia.
* 	220	50 ÷ 280	Prirodna konvekција : Koriste se donji i gornji elementi reme. Ovo je uobičajen način pečenja. Idealno je za pečenje komada mesa i divljači, pečenje keksa i jabuka, i čini hranu finom i hrskavom.
	180	50 ÷ 240	Kuvanje sa ventilatorom : Upotrebljavaju se i gornji i donji grejači sa ventilatorom koji vrši protok vazduha unutar reme. Preporučujemo upotrebu ovog načina za živinsko meso, peciva, ribu i povrće. Toplota bolje prodire u hranu a skraćuje se i vreme kuvanja i vreme predzagrevanja. Možete kuvati raznu hranu u isto vreme sa ili bez iste pripreme u jednoj ili više pozicija. Ovaj metod kuvanja izjednačava preraspodelu toplote i ne dolazi do mešanja mirisa. Zahteva oko deset dodatnih minuta prilikom istovremenog kuvanja hrane.
	210	50 ÷ 230	Ventilator i donji grejač : Ova funkcija je idealna za precizna jela (pite-suflei).
	210	50 ÷ 230	PEČENIE S VENTILÁTOROM + PARA : Teplý vzduch sa rozvádza na rôzne úrovne, preto je táto funkcia ideálna na súčasnú prípravu rôznych jedál bez toho, že by sa aróma a chuť jedného preniesla na druhé. Stlačením tlačidla PARA sa možnosť pary používa súčasne s tradičným pečením, čo zaručuje vynikajúcu chuť jedál, dokonalé vykysnutie a najlepšiu kondenzáciu jedál. Tento režim je vhodný na pečenie lístkového cesta, kysnutých koláčov, chleba a pizze, ako aj na pečenie mäsa a rýb.
* 	200	150 ÷ 220	GRIL UZ UPOTREBU VENTILATORA (a): upotrebite turbo-gril sa zatvorenim vratima. Gornji grejač se koristi sa ventilatorom koji širi vazduh u rerni. Predzagrevanje je neophodno kod crvenih mesa ali ne i kod belih. Idealno za pripremanje debljih komada hrane, kao što su pečena prasetina, živinsko meso, itd. Stavite hranu koja treba da bude grilovana direktno na centralni deo rešetke, na srednjem nivou. Postavite pleh za sakupljanje masnoće ispod rešetke kako bi se u njemu skupljali sokovi. Proverite da hrana nije preblizu rešetki. Kada protekne polovina vremena potrebnog za pripremanje, okrenite hranu na drugu stranu.
	L3	L1 ÷ L5	GRIL: koristite gril sa zatvorenim vratima Gornji grejač se koristi samostalno i može se uskladiti temperatura. Neophodno je petominutno predzagrevanje da bi grejači bili vreli. Kod grila, čevapa i zapečenih jela, uspeh je zagarantovan. Belo meso je potrebno staviti dalje od rešetke, vreme kuvanja je duže, a meso će biti ukusnije. Crvena mesa i riblje filete na policu ispod koje se nalazi pleh za skupljanje masnoće.
		ECO	ECO: 90min SUPER: 120min PYROLYZA

* Testirano u skladu sa CENELEC EN 60350-1 koji je korišćen za definisanje energetske klase.

3.3 Použitie funkcie pary

Funkcia pary umožňuje zachovať lepšie vlhkosť počas varenia. Odporúčame striedať varenie v pare s tradičnou prípravou jedál.

VAROVANIE: Riziko popálenia a poškodenia prístroja

Vychádzajúca para môže spôsobiť popálenie: Otvárajte dverka opatrne, aby nedošlo k zraneniu po použití funkcie varenia s parou.

1. Otvorte dverka rúry
2. Do spodnej priehlbiny naplňte maximálne 300 ml vody. Vodu dopĺňajte iba ak je rúra studená.
3. Vložte jedlo do rúry a zatvorte dverka.
4. Nastavte požadovanú funkciu pre varenie s parou. 
5. Stlačte tlačidlo pre funkciu pary. Tlačidlo pre funkciu páry bude fungovať spoločne s danou funkciou. 
6. Otočným gombíkom nastavte teplotu.

UPOZORNENIE: Nedoplňujte vodu do priehlbiny počas varenia alebo ak je rúra horúca.

7. Pre vypnutie prístroja nastavte funkciu a gombík teploty do polohy nula.
8. Odstráňte vodu z priehlbiny. Po každom cykle varenia vyčistite záchytnú vaničku. Pokyny na čistenie sú uvedené v kapitole 4.1.

4. Čistenie a údržba rúry

4.1 Všeobecné informácie o čistení

Životný cyklus spotrebiča možno rozšíriť prostredníctvom pravidelného čistenia. Pred vykonávaním úkonov manuálneho čistenia počkajte, kým rúra nevychladne. Nikdy nepoužívajte na čistenie abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky alebo ostré predmety, aby ste nenapraviteľne nepoškodili smaltované časti. Používajte len vodu, mydlo alebo čistiace prostriedky na báze bielidla (amoniak).

SKLENENÉ DIELY

Odporúča sa vyčistiť sklenené okno absorpčnou kuchynskou utierkou po každom použití rúry. Ak chcete odstrániť odolnejšie škvrny, môžete použiť špongiu nasiaknutú pracím prostriedkom, dobre vyžmýkať a potom opláchnuť vodou.

TESNENIE OKNA RÚRY

Ak je znečistené, tesnenie môžete vyčistiť mierne vlhkou špongiou.

PRÍSLUŠENSTVO

Pred opláchnutím a vysušením vyčistite príslušenstvo vlhkou mydlovou špongiou: nepoužívať abrazívne čistiace prostriedky.

ODKVPÁKÁVACÍ PLECH

Po použití grilu vyberte plech z rúry. Horúci tuk vylejte do nádoby a plech umyte horúcou vodou, hubkou a prípravkom na umývanie riadu.

Ak neviete umyť masnotu, ponorte plech do vody s čistiacim prípravkom. Plech môžete umývať aj v umývačke riadu alebo použiť čistič na rúry. Špinavý plech nikdy nedávajte späť do rúry.

NEREZOVÉ ALEBO HLINIKOVÉ PRÍSLUŠENSTVO

Dverka rúry čistite iba vlhkou handričkou alebo hubkou.

Vysušte jemnou handričkou.

Nepoužívajte drôtenku, kyseliny či abrazívne prípravky, ktoré môžu poškodiť povrch rúry. Ovládací panel rúry ošetrte s rovnakou opatnosťou.

ČISTENIE PRIEHLBINY

Pre vyčistenie vodného kameňa z priehlbiny postupujte nasledovne.

Priehlbínu odporúčame čistiť po 5-10 vareníach s funkciou pary.

1. Nalejte 300 ml bieleho octu do priehlbiny.

Pozn.: Druh octu: %5

2. Nechajte postáť po dobu 30 minút pri izbovej teplote.
3. Rúru vyčistíte jemnou handričkou a vodou.

4.2 Pyrolýza

Rúra je vybavená systémom čistenia pyrolýzou, ktorý zničí zvyšky potravín pri vysokej teplote. Operácia sa vykoná automaticky pomocou programátora. Výsledné výpary sú "čisté" tým, že prechádzajú pyrolýzou, ktorá sa začína hneď, ako začne varenie. Keďže Pyrolyser vyžaduje veľmi vysoké teploty, dverka rúry sú vybavené bezpečnostnou zámkou. Pyrolýzer môže byť kedykoľvek zastavený. Dvere sa nedajú otvoriť, kým sa nezobrazí bezpečnostný zámok.

POZNÁMKA: Ak je nad rúrou namontovaná varná doska, nikdy nepoužívajte plynové horáky alebo elektrické varné dosky počas prevádzky Pyrolyseru, čo zabráni prehriatiu varnej dosky.

DRUHÝ PYROLYTICKÝ CYKLUS sú prednastavené:

ECO PYROCLEAN: Vyčistí mierne zafarbenú rúru. Pracuje po dobu 90 minút.

SUPER PYROCLEAN: Vyčistí silne zafarbenú rúru. Pracuje po dobu 120 minút.

Nikdy nepoužívajte komerčne dostupné čistiace prostriedky na Pyrolytickej rúre!

Tip: Vykonanie pyrolytického čistenia ihneď po varení vám umožní využiť zvyškové teplo, čím šetrí energiu.

Pred vykonaním pyrolytického cyklu:

- **Vytiahnite všetky príslušenstvo z rúry, pretože nie sú schopné tolerovať vysoké teploty používané počas pyrolytického cyklu čistenia; najmä odstraňovanie mriežok, bočných regálov a teleskopických vodiacich prvkov (pozri kapitolu ODSTRANOVANIE GRIDOV A BOČNÝCH VLOŽKOV).** V rúrach s mäsovou sondou je nutné pred vykonaním čistenia zavrieť otvor pomocou dodanej matice.

- **Odstráňte veľké rozliatia alebo škvrny, pretože by to trvalo príliš dlho, aby ich zničili. Tiež nadmerné množstvo tuku by sa mohlo vznietiť, ak sa vystaví veľmi vysokým teplotám pyrolytického cyklu.**

- **Zatvorte dverka rúry.**

- **Pred čistením treba odstrániť nadmerné rozliatie.**

- **Vyčistite dverka rúry;**

- **Odstráňte veľké alebo hrubé zvyšky potravín z vnútornej časti rúry vlhkou špongiou. Nepoužívajte čistiace prostriedky;**

- **Odstráňte všetky príslušenstvo a súpravu posuvných stojanov (ak sú k dispozícii);**

- **Neumývajte utierky.**

Použitie pyrolytického cyklu:

1 - Otočte volič funkcií do polohy "  ". Na displeji sa zobrazí nápis "ECO" alebo "SUP". Prednastavený čas je 90 minút, toto sa môže meniť od 90 minút (režim Eco) do 120 min (režim Sup) pomocou programátora (tlačidlo nastavenia "+" alebo "-"). Ak je rúra veľmi znečistená, odporúča sa zvýšiť čas na 120 min, ak je rúra mierne znečistená, znížiť čas čistenia na 90 minút.

2. Je možné odložiť čas štartu pyrocleanového cyklu zmenou času END pomocou programátora.

Po troch minútach, keď rúra dosiahne vysokú teplotu, sa dverka automaticky zablokuje. Pyroclean cyklus možno kedykoľvek zastaviť otočením voliča funkcií späť na hodnotu "0" (na 3 sekundy sa zobrazí slovo OFF).

4 - Po dokončení pyrocleanového cyklu sa pyrolýza automaticky vypne. Na displeji sa zobrazí nápis "END", až kým nie sú zablokovanie dvere, potom "0 - n".

5- Volič funkcií môžete otočiť späť na hodnotu "0", ale ak je teplota stále vysoká, objaví sa hlásenie "0 - n", že dvere sú zablokovanie.

Použitie pyrolytického cyklu v rúrach s dotykovým ovládaním:

1 - Otočte volič funkcií do polohy pyrolýzy. Na displeji sa zobrazí buď "ECO" alebo "SUP"

2- Prednastavený čas je 90 minút, ale môže sa meniť od 90 min. (Režim Eco) na 120 min. (Režim Sup) pomocou programátora (tlačidlo "+" alebo "-"). Ak je rúra veľmi znečistená, čas by sa mal zvýšiť na 120 minút, zatiaľ čo ak je rúra len mierne zašpinená, skráťte čistiaci cyklus na 90 minút.

4.3 Funkcia Aquactiva

Postupak Aquactiva koristi paru kako bi otklonio preostalu mast i ostatke hrane iz rerne.

1. Sipajte 300 ml vode u spremnik Aquactiva u dnu rerne.
2. Podesite funkciju rerne na statični () ili donji () grejač.
3. Podesite temperaturu na ikonicu Aquactiva .
4. Ostavite program da radi 30 minuta.
5. Nakon 30 minuta isključite program i ostavite rernu da se ohladi.
6. Kada se uređaj ohladi, očistite unutrašnje površine rerne krpom.

Upozorenje:

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što ga dodirnete.

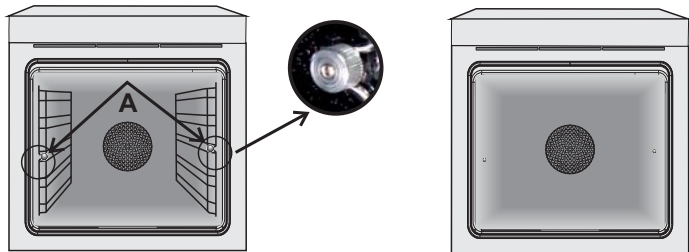
Budite pažljivi sa svim vrelim površinama jer mogu da izazovu opekotine. Koristite destilovanu vodu ili vodu za piće.



4.4 Údržba

ODSTRAŇOVANIE A ČISTENIE BOČNÝCH NÁRADÍ

1. Vyskrutkujte skrutku proti smeru hodinových ručičiek.
2. Odstráňte bočné stojany ťahaním smerom k sebe.
3. Vyčistite postranné nosiče v umývačke riadu alebo mokrou špongiou a ihneď ich vysušte.
4. Po vyčistení bočných regálov ich vložte späť a skrutky vložte späť, a uistite sa, že sú úplne utiahnuté.



ODSTRAŇOVANIE RÚRY OKNA

1. Otvorte predné okno.
2. Otvorte svorky krytu závesu na pravej a ľavej strane predného okna tým, že ich zatlačíte nadol.
3. Vymeňte okien vykonaním postupu opačným smerom.

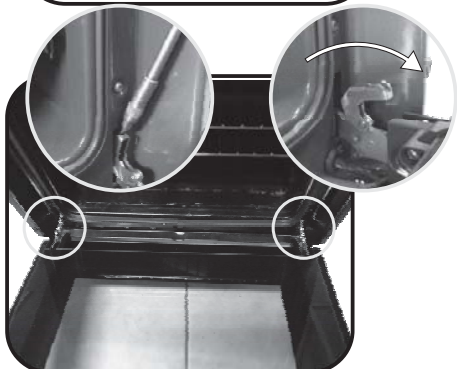
VYBRATIE A ČISTENIE SKLENENÝCH DVIEROK

1. Otvorte dvierka rúry.
 - 2.3.4. Zablokujte pánty, vyberte skrutky a odstráňte horný kovový kryt potiahnutím smerom nahor.
 - 5.6. Vyberte sklo, opatrne ho vytiahnite z dvierok rúry (pozn.: v rúrach s pyrolýzou vyberte aj druhé a tretie sklo (ak je namontované)).
 7. Na konci čistenia alebo výmeny znovu namontujte diely v opačnom poradí.
- Na všetkých sklách musí byť označenie „Pyro“ čitateľné a umiestnené na ľavej strane dvierok, blízko ľavého bočného závesu. Týmto spôsobom bude vytlačený štítok prvého skla vnútri dverí.

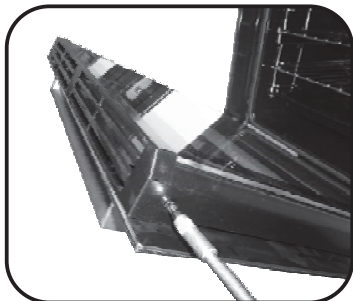
1.



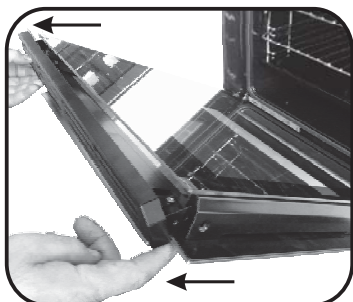
2.



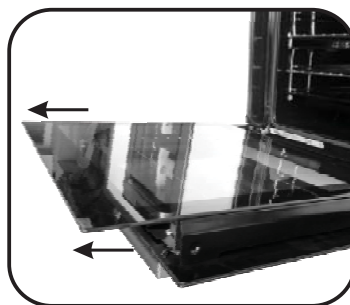
3.



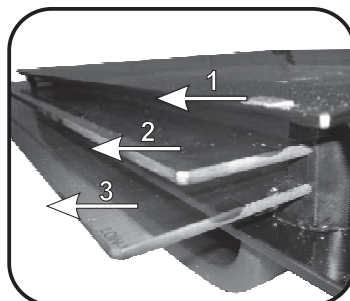
4.



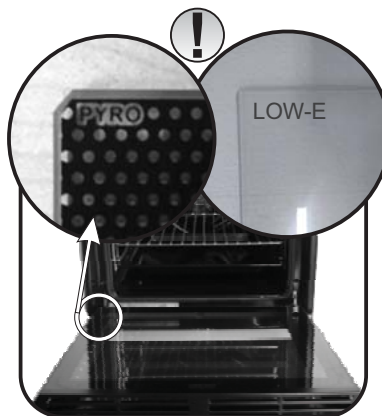
5.



6.



7.



ZMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrickej siete.
2. Uvoľnite sklenený kryt, odskrutkujte žiarovku a vymeňte ju novou žiarovkou rovnakého typu.
3. Po výmene chýbnej žiarovky vymeňte sklenený kryt.



5. Riešenie problémov

5.1 Časté otázky

PROBLÉM	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIE
Rúra sa neohrieva	Nie sú nastavené hodiny	Nastavte presný čas na hodinách
Rúra sa neohrieva	Je aktívna detská poistka	Vypnite detskú poistku
Rúra sa neohrieva	Nebola nastavená funkcia pečenia a teplota	Uistite sa o správnosti nastavení
Žiadna reakcia na dotykovom rozhraní používateľa	Para a skondenzovaná voda na paneli rozhrania používateľa	Panel používateľa vyčistite utierkou z mikrovláken, aby ste odstránili vrstvu skondenzovanej vody

OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev!

- **OPOZORILO:** med delovanjem pečice, se njeni izpostavljeni deli lahko zelo segrejejo. Zato poskrbite, da bodo tedaj otroci varno oddaljeni.

- Otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ter znanjem lahko uporabljajo aparat le pod nadzorom oseb, ki so odgovorne za njihovo varnost, in ki so jih seznanili z varno uporabo aparata ter le v primeru, da razumejo tveganje, ki je s tem povezano.

- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

- Otroci lahko sodelujejo pri čiščenju in vzdrževalnih delih le pod nadzorom odraslih.

POZOR: Dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo. Pazite, da se majhni otroci ne približajo!

- Ne uporabljajte grobih ali jedkih čistil ali ostrih kovinskih strgal za čiščenje vrat pečice, saj bi lahko opraskali površino, zaradi takih poškodb pa bi lahko steklo počilo.

- Pred odstranjevanjem zaščite morate pečico izklopiti; po čiščenju zaščito namestite nazaj, kot je to pojasnjeno v navodilih za uporabo.

- Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je namenjena uporabi v tej pečici.

- Pri čiščenju ne uporabljajte aparatov za čiščenje s paro.

- Vtičnik napajalnega kabla priklopite v vtičnico, ki izpolnjuje zahteve glede napetosti, toka in moči, ki so navedene na oznaki naprave, vtičnica pa mora biti tudi ustrezno ozemljena. Vtičnica mora zagotavljati ustrezno moč, ki je navedena na oznaki naprave, biti mora ozemljena in v brezhibnem stanju. Kabel za ozemljitev je rumeno-zelene barve. Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Če vtičnica in vtičnik nista združljiva, naj ustrezno usposobljeni elektro-serviser zamenja vtičnico s takšno, ki se bo prilegala vtičniku. Vtičnica in vtičnik morata izpolnjevati veljavne norme v državi, kjer bo naprava priklopljena v omrežje. Priklop v električno omrežje je možno izvesti tudi tako, da je napajanje urejeno preko ustrezne varovalke, vgrajene med napravo in vir napajanja, ki zagotavlja, da obremenitev omrežja ne presega predpisane zakonodaje. Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Vtičnica ali varovalka, ki je vgrajena med vtičnico in napravo, morata po namestitvi naprave ostati enostavno dostopni.

- Prekinitev napajanja mora biti možna bodisi z odklopom vtičnika iz vtičnice, oziroma preko dodatno vgrajenega stikala, nameščenega skladno s pravili elektro-stroke.

- Če je napajalnik kabel poškodovan, ga je potrebno nadomestiti z novim ali posebnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu, lahko pa tudi kontaktirate oddelek za podporo kupcem.

- Napajalni kabel mora biti vrste H05V2V2-F.

- Neupoštevanje zgornjih predpisov lahko negativno vpliva na varno uporabo naprave ter izniči garancijo.

- Pred čiščenjem morate morebitne ostanke živil najprej odstraniti.

- Med postopkom pirolitskega čiščenja se površine naprave segrejejo bolj kot običajno, zato se tedaj otroci ne smejo približevati.

- Naprave ni dovoljeno namestiti za dekorativnimi vrati, sicer lahko pride do pregrevanja.

- Pri vstavljanju polic se prepričajte, da je zaustavljajnik na zadnji strani in obrnjen navzgor.

Polico morate vstaviti do konca

- **OPOZORILO:** Na stene pečice nikoli ne nameščajte aluminijaste folije ali zaščite za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katerakoli druga zaščita lahko ob neposrednem stiku z vročo emajlirano oblogo povzroči, da se slednja stali ali poškoduje.

- **OPOZORILO:** Nikoli ne odstranjujte vratnega tesnila.

- **OPOZORILO:** Nevarnost opeklin in poškodb aparata

Uporaba parne funkcije

Sproščena para lahko povzroči opekline: Po uporabi funkcije peke s paro bodite previdni pri odpiranju vrat, da se izognete poškodbam.

- **PREVIDNO:** Ne polnite dna notranjosti z vodo med peko ali ko je pečica vroča.

Splošna navodila

58

- 1.1 Varnostna navodila
- 1.2 Električna varnost
- 1.3 Priporočila
- 1.4 Namestitvev
- 1.5 Upravljanje z odpadki
- 1.6 Izjava o skladnosti

Opis izdelka

59

- 2.1 Pregled
- 2.2 Dodatna oprema
- 2.3 Prva uporaba

Uporaba pečice

60

- 3.1 Opis prikazovalnika
- 3.2 Načini kuhanja
- 3.3 Uporaba parne funkcije

Čiščenje in vzdrževanje pečice

62

- 4.1 Splošni napotki za čiščenje
- 4.2 Piroliza
- 4.3 Funkcija Aquactiva
- 4.4 Vzdrževanje
 - Odstranitev okna pečice
 - Odstranjevanje in čiščenje stranskih nosilcev
 - Odstranitev in čiščenje steklenih vrat

Odpravljanje težav

64

- 5 .1 Po gosta vprašanja

1. Splošna Opozorila

Pozorno preberite navodila, da boste lahko izbrali vse možnosti, ki vam jih ponuja pečica. Priporočamo, da navodila za priključitev in uporabo shranite. Pred vgradnjo pečice si zapišite serijsko številko, saj jo boste potrebovali, ko boste potrebovali pomoč pooblaščenega servisa. Ko dobite svojo novo pečico, se najprej prepričajte, da med transportom ni prišlo do poškodb. Če je pečica poškodovana, se takoj obrnite na prodajalca. Če niste prepričani, se posvetujte s strokovnjakom. Odstranite vso embalažo in jo odnesite na ustrezno odlagalnišče. Pazite, da predvsem plastične vrečke, polistirol in žebli ne pridejo v roke majhnim otrokom.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo ali poškodbe, če ta navodila niso bila upoštevana!

Opomba: Funkcije, lastnosti in oprema pečice, navedeni v tem priročniku, se lahko spreminjajo odvisno od modela pečice.



1.1 Varnostni Indikacije

Pečico uporabljajte le za predvideni namen, ki je samo kuhanje živil; vsa druga uporaba, na primer kot vir toplote, se šteje kot nepravilna in zato nevarna. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo, do katere pride zaradi nepravilne, neustrezne ali nerazumne uporabe.

Uporaba kakršne koli električne naprave pomeni spoštovanje nekaterih temeljnih pravil:

- Ne vlecite za napajalni kabel, da odstranite vtič iz vtičnice;
- Aparata se ne dotikajte z vlažnimi rokami ali nogami;
- Na splošno uporaba adapterjev, več vtičnic in podaljškov ni priporočljiva;
- V primeru okvare in/ali slabega delovanja, aparat izklopite in ga ne spreminjajte.

1.2 Električna varnost

ZAGOTOVITE, DA ELEKTRIČNE POVEZAVE VZPOSTAVI ELEKTRIČAR ALI USPOSOBLJEN TEHNIK.

Napajanje, s katerim je povezana pečica, mora biti v skladu z zakoni, ki veljajo v državi namestitve. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, ki nastane zaradi neupoštevanja teh navodil. Pečica mora biti priključen na električno oskrbo z ozemljeno vtičnico ali odklopnikom z več poli, odvisno od zakonov, ki veljajo v državi namestitve. Napajanje mora biti zaščiteno z ustreznimi varovalkami in uporabljeni kabli morajo imeti prečni prerez, ki lahko zagotovi ustrezno napajanje pečice.

PRIKLJUČEVANJE

Pečica je dostavljena z napajalnim kablom, ki ga lahko povežete le z električnim napajanjem z 220- 240 Vac 50 Hz moči med fazami ali med fazo in nevtralnim vodom. Pred povezavo pečice z električnim napajanjem, je pomembno, da preverite:

- Moč napetosti, ki je navedena na merilniku;
- Nastavitev odklopnika.

Ozemljitveni kabel priključen na ozemljitveni priključek pečice mora biti povezan z ozemljitvenim priključkom napajanja.

OPOZORILO

Pred priključitvijo pečice na električno omrežje, se posvetujte z električarjem, da preverite kontinuiteto oskrbe ozemljitvenega priključka napajanja. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne nesreče ali druge težave, ki jih povzroči neupoštevanje povezave pečice na ozemljitveni priključek ali ozemljeno povezavo, ki ima moteno kontinuiteto.

OPOMBA: Ker so na pečici lahko potrebna vzdrževalna dela je priporočljivo, da imate na voljo drugo stensko vtičnico, da lahko pečico povežete z le-to, če jo odstranite iz prostora, v katerega je nameščena. Napajalni kabel lahko zamenja samo osebje tehničnega servisa s kablom z enakovrednimi kvalifikacijami.

1.3 Priporočila

- Priporočamo, da po vsaki uporabi na hitro očistite pečico.
- Sten pečice ne oblagajte z alu-folijo ali v oblogami za enkratno uporabo, ki so na voljo v trgovinah, saj bi se te snovi lahko stalile ob stiku z vročim emailom, kar bi poškodovalo email.
- Ne nastavljajte previsoke temperature, saj se bo tako pečica manj umazala in se ne bo razvijal dim. Bolje je, da nekoliko znižate temperaturo in podaljšate čas pečenja.
- Tablica s podatki je ob strani pečice.
- V pečici poleg priložene opreme uporabljajte samo ustrezne pekače, odporne na zelo visoke temperature.

1.4 Namestitev In Priključitev

Za priključitev aparata in morebitno vgradnjo poskrbi kupec in ni odgovornost proizvajalca. Morebitni posegi s strani pooblaščenega servisa niso vključeni v garancijo. Električna inštalacija, na katero bo aparat priključen, mora biti urejena v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in v skladu z navodili

proizvajalca, zato priporočamo, da vam električno inštalacijo pred priključitvijo aparata pregledajo usposobljeni strokovnjaki. Morebitna napačna priključitev in namestitev lahko povzroči poškodbe oseb, živali ali premoženja. Proizvajalec in prodajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali nastalo materialno škodo, do katere bi prišlo zaradi napačne priključitve in/ali vgradnje aparata.

Dovoljena je vgradnja pečice pod delovni pult ali v nišo v visoki kuhinjski omarici. Zagotoviti morate ustrezno kroženje zraka, ki je potrebno za hlajenje in zaščito delov v notranjosti. Upoštevajte mere, ki so navedene na skici na zadnji strani teh navodil.

1.5 Ravnanje z odpadki in okoljske zaščita



Ta naprava je označena v skladu z določili Evropske direktive 2012/17/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO so tako snovi, ki onesnažujejo okolje (lahko negativno učinkujejo na okolje) kot osnovni sestavni deli (ki jih je možno ponovno uporabiti). Pomembno je pravilno ravnanje z OEEO, da pravilno odstranimo in zavržemo vse snovi, ki onesnažujejo,

okolje, ter obnovimo in recikliramo vse materiale.

Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo le nekaj osnovnih pravil:

- Z OEEO ne smemo ravnati kot z ostalimi hišnimi odpadki.
- OEEO moramo odnesti v ustrezne centre za zbiranje odpadkov, ki jih upravlja občina ali pooblaščen podjetje. V več državah imajo urejen prevzem večjih kosov OEEO na domu.
- Ob nakupu nove lahko staro napravo vrnemo prodajalcu, ki jo je dolžen brezplačno prevzeti na osnovi ena za eno, če je oprema enake vrste in ima enake funkcije kot dobavljena.

PRIHRANEK NA ENERGIJI IN SPOŠTOVANJE DO OKOLJA

Če je le mogoče, se izognite predgrevanju pečice in pečico kar se da napolnite z živili. Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice. Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izbrali preostanek toplote, ki je še v pečici. Tesnila naj bodo vedno čista in nepoškodovana, da preprečite morebitno uhajanje toplote iz pečice. Če imate na izbiro tudi časovna obdobja z nižjo ceno električne energije, s pomočjo programa za zamik vklopa začetka pečenja enostavno prihranite, če pečenje zamaknete na čas, ko je električna energija cenejša.

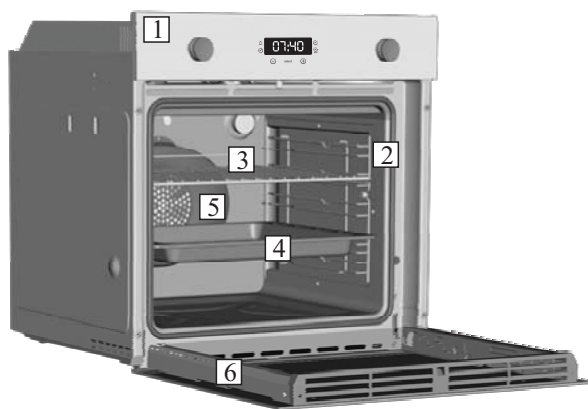
1.6 Izjava O Skladnosti

Deli tega aparata so skladni z naslednjimi predpisi: UREDBA (ES) št. 1935/2004 o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili; UREDBA KOMISIJE (ES) št. 2023/2006 o dobri proizvodni praksi za materiale in izdelke, namenjene za stik z živili.

Z oznako **CE** na tem proizvodu izjavljamo, na lastno odgovornost, da je proizvod skladen z vsemi evropskimi zahtevami o varnosti, zdravju in varstvu okolja, ki se v zakonodaji nanašajo na ta izdelek.

2. Opis izdelka

2.1 Pregled



1. Krmilna plošča
2. Položaji police (prečna žična rešetka, če je priložena)
3. Kovinska rešetka
4. Ponev
5. Ventilator (za jekleno ploščo)
6. Vrata pečice

2.2 Dodatna oprema (odvisno od modela)

1 Ponev



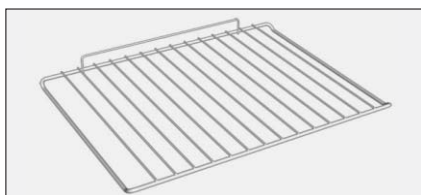
Globji pekač je namenjen lovljenju maščobe, ki med peko na žaru.

3 Stranska žice mreže



Bočni žice mreže, če so vključeni.

2 Kovinska rešetka



Na rešetko postavite različne pekače.

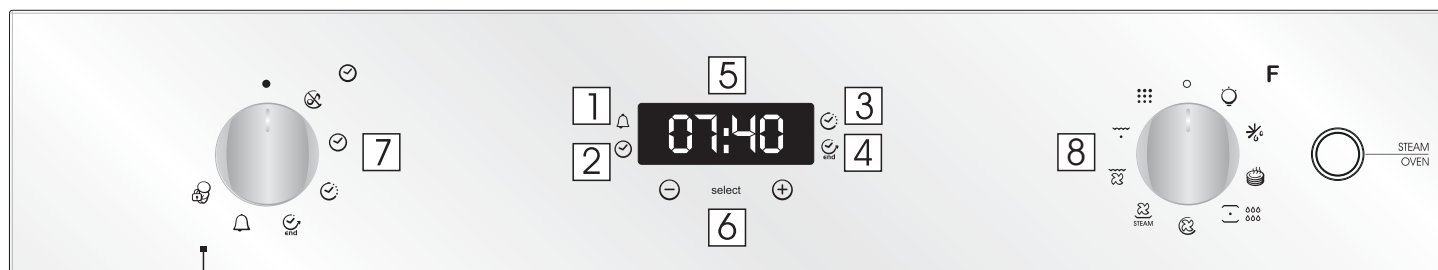
2.3 Prvo Upotreba

Pred prvo uporabo pečico očistite.

- Obrišite vse zunanje površine z vlažno krpo.
- Operite vso opremo in obrišite notranjost pečice z raztopino vode in detergenta za pomivanje posode.
- Vključite prazno pečico za približno 1 uro na najvišjo temperaturo, da odstranite vonj po novem. Pred tem poskrbite za zračenje prostora!

3. Uporaba pečice

3.1 Opis zaslona (na dotik, dvojni predel)



1. Odštevalna ura
2. Nastavitev ure
3. Čas pečenja
4. Konec pečenja
5. Prikaz temperature ali ure
6. Kontrole za nastavljanje LCD zaslona
7. Izbirni gumb termostata
8. Izbirni gumb funkcije

OPOZORILO: ko je pečica vgrajena in priključena na električno omrežje, oziroma po vsakem izpadu električne energije (na to vas opozori utripanje vrednosti 12:00 na prikazovalniku) morate nastaviti točen čas. To naredite na naslednji način:

- 4-krat pritisnite na srednjo tipko
- S pomočjo tipko "-" "+" nastavite točen čas.
- Sprostite pritisek na vse tipke.

POZOR: Pečica deluje le, če je nastavljena ura.

FUNKCIJA	AKTIVIRANJE	DEAKTIVIRANJE	DELOVANJE	NAMEN
TIHI NAČIN 	Levi gumb za izbiro funkcije pečice obrnite na »Silence mode« (Tih način)	Gumb za izbiro funkcije pečice obrnite na položaj OFF (Izklop).	Omogoča izklop zvoka minutnega opomnika.	Če želite izklopiti zvok minutnega opomnika
NASTAVITE ČAS 	- Obrnite levi gumb za izbiro funkcije v položaj »Set the time« (Nastavi- tev časa). - Čas nastavite z gumboma «+» ali »-«.	Gumb za izbiro funkcije pečice obrnite na položaj OFF (Izklop).	Omogoča nastavev časa, ki je prikazan na zaslonu.	Za nastavev časa Opomba: Čas nastavite ob prvem nameščanju pečice ali po izpadu napajanja (ura prikazuje utripajoč čas 12.00)
TRAJANJE PEČENJA 	2-krat pritisnite na srednji gumb. - S pomočjo tipk "-" "+" nastavite zeleno trajanje pečenja. - Sprostite pritisek na vse tipke - Izberite funkcijo pečenja s pomočjo stikala za izbiranje funkcij pečice.	Ko preteče nastavljeni čas, se pečica samodejno izklopi. Če želite predčasno prekiniti pečenje, ali obrnite stikalo za izbiranje funkcij na 0, ali pa nastavite čas na 0:00 (s pomočjo tipke SELECT in tipk "-" "+")	- Omogoča, da nastavite ustrezno trajanje pečenja za izbrano jed. - Če želite preveriti, koliko časa je še ostalo do konca pečenja, 2-krat pritisnite na tipko SELECT. - Če želite spremeniti nastavljen trajanje pečenja, pritisnite tipko SELECT in tipke "-" "+"	Zvočni signal izklopite s pritiskom na katerokoli tipko. S pritiskom na srednjo tipko priključite nazaj funkcijo ure.
KONEC PEČENJA 	3-krat pritisnite na srednjo tipko - S pomočjo tipk "-" "+" nastavite čas, ko želite, da se pečica izklopi. - Sprostite pritisek na vse tipke - Izberite funkcijo pečenja s pomočjo stikala za izbiranje funkcij pečice	Ob nastavljenem času se pečica izklopi. Če želite predčasno prekiniti pečenje, ali obrnite stikalo za izbiranje funkcij na 0.	- Omogoča vam, da določite čas izklopa pečice. - Če želite preveriti nastavljeni čas za izklop pečice, 3-krat pritisnite na srednjo tipko. - Če želite spremeniti nastavljeni čas, pritisnite tipko SELECT in tipke "-" "+"	Ta funkcija se običajno uporablja v kombinaciji s funkcijo »trajanje pečenja«. Če na primer želite, da se jed peče 45 minut, radi pa bi, da je gotova ob 12:30, enostavno izberete zeleno funkcijo, nastavite čas za trajanje pečenja na 45 minut, nato pa še čas konec pečenja na 12:30. Ob nastavljenem času za izklop, se pečica samodejno izklopi, na kar vas opozori zvočni signal. Pečenje se samodejno začne ob 11:45 (12:30 minus 45 minut) in se nadaljuje do časa, nastavljenega za konec pečenja, nato pa se pečica samodejno izklopi. OPOZORILO. Če nastavite samo čas za KONEC PEČENJA, ne da bi določili trajanje pečenja, se pečica takoj vklopi in se nato izklopi ob času, nastavljenem za konec pečenja.
ŠTEVEC MINUT 	1-krat pritisnite na srednji gumb - S pomočjo tipk "-" "+" nastavite zeleni čas - Sprostite pritisek na vse tipke	Ko preteče nastavljeni čas, se oglasi zvočni signal (po določenem času sam utihne, lahko pa ga predčasno izklopite s pritiskom na tipko SELECT.	- Po preteku nastavljenega časa se oglasi zvočni signal. - Med odštevanjem je na prikazovalniku prikazan čas do izteka nastavljenega časa.	Programsko uro na pečici lahko uporabljate kot običajno kuhinjsko uro (aktivirate jo lahko ne glede na to, če pečico uporabljate ali ne).
ZAKLEPANJE ZA VARNOST OTROK 	Funkcijo Zaklepanja za varnost otrok aktivirate tako, da vsaj 5 sekund pritisnete na tipko Set (+). Od tega trenutka dalje so vse druge funkcije zaklenjene, na prikazovalniku pa izmenično utripa STOP oz. nastavljeni čas.	Funkcijo zaklepanja za varnost otrok lahko deaktivirate tako, da ponovno vsaj 5 sekund pritisnete na tipko Set (+). S tem prekličete zaklepanje in lahko ponovno izbirate vse funkcije.		

3.2 Načini pečenja

Funkcije	T °C privzeto	Gumb termost.	Funkcije
			Za prižiganje luči v pečici Samodejno se aktivira tudi ventilator za hlajenje (modeli z ventilatorjem)
			ODTALJEVANJE: Okoli živila kroži zrak sobne temperature; tako se živilo hitro odtali z ohranjanjem vseh lastnosti živila.
	60	60 ÷ 60	Ohranjanje toplote: Ta način je primeren za pogrevanje kuhanih jedi. Jed postavite na drugo višino štetu od zgoraj. Primeren je tudi za odtaljevanje kruha, piz in peciva – živilo postavite na spodnjo višino. Prednastavljena je temperatura 60°C, ki je ni mogoče spreminjati.
* 	220	50 ÷ 280	ZGORNJI/SPODNJI GRELEC : Delujeta spodnji in zgornji grelec; ta funkcija je primerna za tradicionalni način peke in jo priporočamo za peko krač, divjačine, peciva, keksov, jabolk ter za vse jedi, ki jih želite hrustljivo zapeči.
	180	50 ÷ 240	VENTILIRANA PEČICA : Delujeta oba grelca ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v pečici. Ta način priporočamo za peko perutnine, sladice, rib in zelenjave. Enakomerna temperatura v notranjosti skrajša čas pečenja in predhodnega segrevanja pečice. Naenkrat lahko pečete različne jedi; vonji se ne bodo pomešali. Če pečete več jedi hkrati, pečenje podaljšajte za približno 10 minut.
	210	50 ÷ 230	VENTILATOR IN SPODNJI GRELEC (a): Pečico segreva spodnji grelec, vroč zrak pa zahvaljujoč ventilatorju kroži v notranjosti pečice. Funkcija je namenjena peki občutljivih jedi (pite - narastki). Jed se ne izsuši in bolje naraste, predvsem to velja za kolače, kruh in druge jedi, ki se morajo segreti od spodaj. Pekač potisnite v spodnjo višino vodila.
 STEAM	210	50 ÷ 230	VENTILACIJSKO PEČENJE + PARA : Vroči zrak se razporedi na različnih ravneh, zaradi česar je ta funkcija idealna za sočasno pečenje različnih vrst hrane, brez kakršnega koli mešanja okusov in vonjav. S pritiskom tipke "PARA" deluje funkcija pare v kombinaciji s klasično toploto, kar zagotavlja jedem najboljši okus, popolno vzhajanje in najboljšo čvrstost. Ta način je primeren za pečenje peciva iz listnatega in kvašenega testa, kruha in pice, mesa in rib v pečici.
* 	200	150 ÷ 220	ŽAR S KROŽENJEM ZRAKA (a): pri zaprtih vratih pečice. Grelec segreva zrak, ki s pomočjo ventilatorja kroži okoli živila. Za rdeče meso je potrebno predhodno ogrevanje pečice. Ta funkcija je primerna za peko debelejših kosov mesa, a pazite, da živilo ni preblizu grelca. Ta način je primeren za tudi za peko večje količine perutnine, klobas, rdečega mesa... Postavite živilo na sredino rešetke, v srednji višini ter postavite pekač za lovljenje maščobe. Na polovici predvidenega časa pečenja živilo obrnite.
	L3	L1 ÷ L5	ŽAR : Pri zaprtih vratih pečice. Ta funkcija je primerna za peko tanjših kosov mesa. Nastavljanje temperature ni mogoče. Najprej pečico segrevajte 5 minut, nato postavite jed vanjo. Primerno za peko kebaba, mesa na žaru, gratiniranje .. Belo meso naj bo od grelca bolj oddaljeno, peče se dlje časa, a bo bolj okusno. Rdeče meso ali ribe pecite na rešetki, pod katero potisnete pekač za lovljenje maščobe.
		ECO	ECO: 90min SUPER: 120min PIROLIZA

*Testni program skladno s CENELEC EN 60350-1 za določanje energijskega razreda.

3.3 Uporaba parne funkcije

Parna funkcija zagotavlja večjo vlažnost med ciklom peke. Svetujemo vam izmenično uporabo parnega in klasičnega pečenja.

OPOZORILO: Nevarnost opeklin in poškodb aparata.

Sproščena para lahko povzroči opekline:

Po uporabi funkcije peke s paro bodite previdni pri odpiranju vrat pečice, da se izognete poškodbam.

1. Odprite vrata pečice.

2. Napolnite dno notranjosti z najv. 300 ml vode. Dno notranjosti lahko napolnite z vodo samo, ko je pečica hladna.

3. Postavite hrano v aparat in zaprite vrata pečice.

4. Nastavite želeno funkcijo za peko s paro. 

5. Pritisnite gumb za parno pečico. Gumb za parno pečico deluje s funkcijo. 

6. Zavrtite gumb za temperaturo in izberite temperaturo.

PREVIDNO: Ne polnite dna notranjosti z vodo med peko ali ko je pečica vroča.

7. Če želite izklopiti aparat, preklopite gumba za funkcijo in temperaturo v ničelni položaj.

8. Odstranite vodo iz dna notranjosti. Očistite odcejalnik po vsakem pečenju. Glejte poglavje 4.1, kjer so navedena navodila za čiščenje.

4. Čiščenje in vzdrževanje pečice

4.1 Splošni napotki za čiščenje

Življenjski cikel aparata se lahko podaljša z rednim čiščenjem. Pred izvajanjem čiščenja počakajte, da se pečica ohladi. Za čiščenje nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistil, jeklene volne ali ostrih predmetov, saj lahko nepopravljivo poškodujete emajlirane dele. Uporabljajte samo vodo, mila ali detergente na osnovi belila (amoniak).

STEKLENI DELI

Priporočamo, da stekleno okno po vsaki uporabi pečice očistite z vpojno kuhinjsko brisačo. Če želite odstraniti bolj trdovratne madeže, lahko uporabite dobro ožeto gobo, namočeno v detergent, in nato sperite z vodo.

TESNILO OKNA PEČICE

Če je umazano, lahko tesnilo očistite z vlažno gobo.

DODATNA OPREMA

Pred spiranjem in sušenjem očistite dodatke z vlažno gobico z milom: izogibajte se uporabi abrazivnih detergentov.

ODCEJALNA POSODA

Po uporabi žara odstranite posodo iz pečice. Vlijte vročo maščobo v zbiralno posodo in pomijte posodo v vroči vodi z gobo in tekočim detergentom za pomivanje posode.

Če se mastni ostanki ne odstranijo, potopite posodo v vodo in detergent. Posodo lahko pomijete tudi v pomivalnem stroju ali pa uporabite komercialni detergent za pečice. Ne vstavljajte umazane posode nazaj v pečico.

APARATI IZ NERJAVNEGA JEKLA ALI ALUMINIJA

Vrata pečice čistite samo z vlažno krpo ali gobo.

Posušite jih z mehko krpo.

Ne uporabljajte jeklene volne, kislin ali abrazivnih materialov, saj lahko poškodujejo površino pečice. Pri čiščenju upravljalne plošče pečice upoštevajte iste varnostne ukrepe.

ČIŠČENJE DNA NOTRANJOSTI

Za odstranitev apnenčastih ostankov z dna notranjosti opravite naslednje korake.

Priporočamo, da očistite dno notranjosti po 5–10 ciklih peke s paro.

1. Nalijte 300 ml belega kisa v dno notranjosti.

OPOMBA: Vrsta kisa: 5 %

2. Počakajte 30 minut pri sobni temperaturi.

3. Očistite pečico z mehko krpo in vodo.

4.2 Proliza

Pečica je opremljena s sistemom pirolitskega čiščenja, ki uniči ostanke hrane pri visoki temperaturi.

Postopek se izvaja samodejno s krmilnikom. Nastali plini se »očistijo« s prehajanjem preko naprave za pirolizo, ki se zažene takoj, ko se začne kuhanje. Ker so za pirolizo potrebne zelo visoke temperature, so vrata pečice opremljena z varnostno ključavnico. Pirolizo lahko kadarkoli ustavite.

Vrat ni možno odpreti, dokler se ne prikaže varnostna ključavnica.

OPOMBA: Če je nad pečico vgrajena kuhalna plošča, nikoli ne uporabljajte gorilnikov ali električnih plošč med delovanjem pirolize, s tem boste kuharno ploščo zaščitili pred pregrevanjem.

Prednastavljena sta DVA CIKLAPIROLIZE:

ECO PYROCLEAN : Očisti zmerno umazano pečico. Deluje v obdobju 90 minut. SUPER PYROCLEAN :

Očisti močno umazano pečico. Deluje v obdobju 120 minut. Pri pečici s pirolitskim čiščenjem nikoli ne uporabljajte komercialno dostopnih čistilnih sredstev!

Nasvet: Izvajanje pirolitskega čiščenja takoj po kuhanju vam omogoča, da izkoristite preostalo toploto, kar posledično pomeni prihranek energije.

Pred izvedbo pirolitskega cikla:

Odstranite vse dodatke iz pečice, saj ne prenašajo visoke temperature, ki se uporablja med ciklom pirolitskega čiščenja; zlasti odstranjevanje rešetk, stranskih vodil in teleskopskih vodil (glejte poglavje ODSTRANJEVANJE REŠETK IN STRANSKIH VODIL). Pri pečicah s sondo za meso, morate pred ciklom čiščenja zapreti odprtino s priloženo matico.

• Odstranite vsa večja razlitja ali madeže, saj bi njihovo uničevanje trajalo predolgo. Pretirano velike količine maščobe bi se tudi lahko vnele ob izpostavljenosti zelo visokim temperaturam cikla pirolitskega čiščenja.

• Zaprite vrata pečice.

• Pred čiščenjem je treba odstraniti razlito tekočino.

• Čiščenje vrat pečice;

• Odstrani velike ali grobe ostanke hrane iz notranjosti pečice z vlažno gobico. Ne uporabljajte detergentov;

• Odstranite vse dodatke in komplet drsnih vodil (če je nameščen);

• Ne postavljajte kuhinjskih krp.

4.3 Funkcija Aquactiva

Postopek AQUACTIVA olajša odstranjevanje maščobe in ostankov živil iz pečice s pomočjo pare.

1. V posodo AQUACTIVA na dnu pečice vlijte 300 ml vode.

2. Izberite funkcijo pečice Statična () pečica ali Gretje () spodaj.

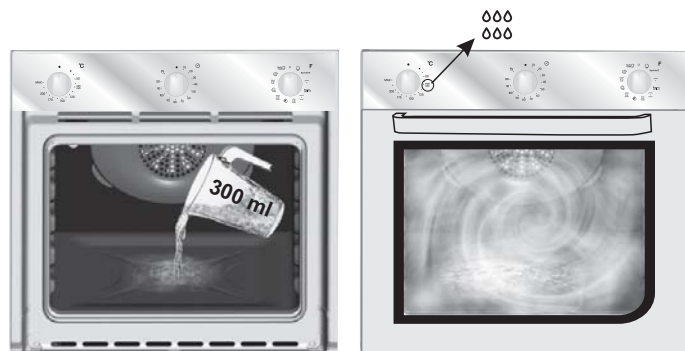
3. Temperaturo nastavite na ikono AQUACTIVA ().

4. Pečica naj deluje 30 minut.

5. Po 30 minutah izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

6. Ko je pečica hladna, s krpo obrišite površine v notranjosti.

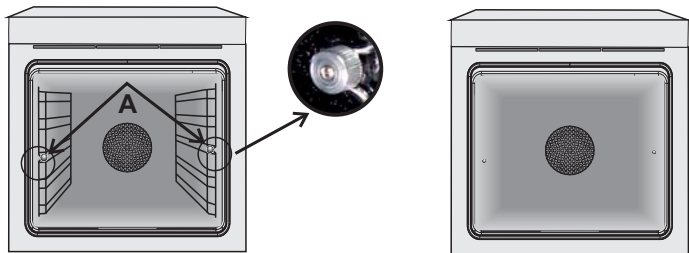
Opozorilo: Preden se dotaknete pečice, se prepričajte, da se je ohladila. Dokler je pečica še vroča, bodite zelo previdni, da se ne opečete. Za ta postopek uporabljajte destilirano ali pitno vodo.



4.4 Vzdrževanje

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNIC

1. Odšroubujte šroub proti směru hodin.
2. Vyjměte bočnice vytažením směrem k sobě.
3. Vyčistěte bočnice v myčce na nádobi nebo mokrou houbičkou a poté je ihned vysušte.
4. Po vyčištění dejte bočnice zpět, nasadte zpět šrouby a pevně je utáhněte.



ODSTRANITEV OKNA PEČICE

1. Odprite sprednje okno.
2. Odprite spojke ohišja tečajev na desni in levi strani sprednjega okna tako, da jih potisnete navzdol.
3. Okno znova namestite z izvedbo postopka v obratnem vrstnem redu.

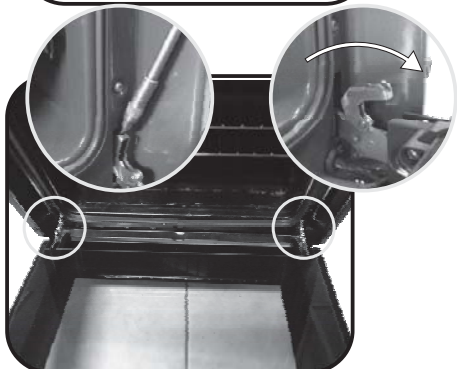
ODSTRANITEV IN ČIŠČENJE STEKLENIH VRAT

1. Odprite vrata pečice.
 - 2.3.4. Zapahnite tečaje, odstranite vijake in odstranite zgornji kovinski pokrov tako, da ga povlečete navzgor.
 - 5.6. Odstranite steklo, pazljivo ga povlecite iz vrat pečice (opomba: v pirolitičnih pečicah odstranite tudi drugo in tretje steklo (če je nameščeno)).
 7. Ob koncu čiščenja ali zamenjave sestavite dele v obratnem vrstnem redu.
- Na vseh steklih mora biti oznaka »Pyro« čitljiva in nameščena na levi strani vrat, v bližini levega stranskega tečaja. Na ta način bo natisnjena etiketa prvega stekla bila na notranji strani vrat.

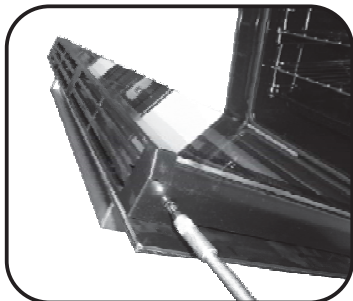
1.



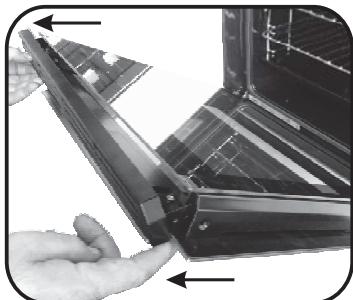
2.



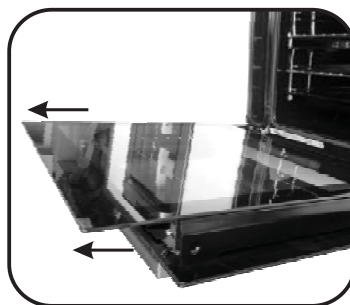
3.



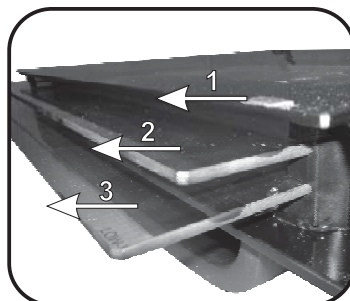
4.



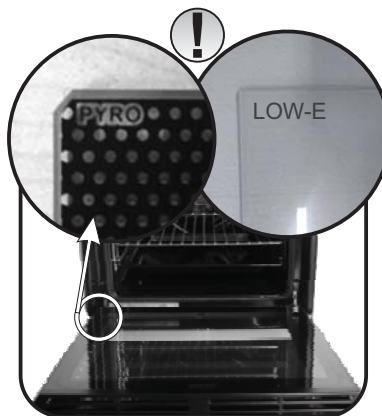
5.



6.



7.



ZAMENJAVA ŽARNICE

1. Pečico izključite iz napajanja.
2. Odvijte stekleni pokrov, odvijte žarnico in jo nadomestite z novo žarnico istega tipa.
3. Ko ste pokvarjeno žarnico zamenjali, znova namestite stekleni pokrov.



5. Odpravljanje težav

5.1 Pogosto zastavljena vprašanja

TEŽAVA	MOŽNI VZROK	REŠITEV
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Varovalo za otroke je vklopljeno.	Izklopite varovalo za otroke.
Pečica se ne segreje.	Funkcija kuhanja in temperature ni določena.	Preverite, ali so nastavitve pravilne.
Ni odziva uporabniškega vmesnika na dotik.	Para in kondenzacija na plošči uporabniškega vmesnika.	Ploščo uporabniškega vmesnika očistite s krpo iz mikrovlaken, da odstranite kondenzacijsko plast.

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile des Gerätes werden während des Betriebs heiß. Das Berühren der heißen Geräteteile sollte vermieden werden.
 - **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können heiß werden, wenn der Ofen in Betrieb ist. Kinder fernhalten.
 - Dieses Gerät ist nicht bestimmt zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit beeinträchtigten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen, die keine entsprechenden Erfahrungen oder Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.
 - Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Bitte vermeiden Sie die Berührung der heißen Geräteteile.
- WARNUNG:** zugängliche Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Kinder sollten fern gehalten werden.
- Nutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reiniger oder scharfe Metallreiniger um den Herd und das Glass zu reinigen, da dadurch Kratzer auf der Oberfläche entstehen können.
 - Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor der Deckel zur Reinigung entfernt wird. Anschließend den Deckel gemäß der Anweisungen wieder montieren.
 - Nutzen Sie nur die empfohlene Temperatureinstellung für den Ofen.
 - Nutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät zur Reinigung des Ofens.
 - An die Zuleitung ist ein Stecker anzuschließen, der für die auf dem Typenschild aufgeführte Spannung, Stromstärke und Last ausgelegt ist und über einen Schutzkontakt verfügt. Die Steckdose muss für die auf dem Typenschild aufgeführte Last ausgelegt und der Schutzkontakt angeschlossen und in Betrieb sein. Der Schutzleiter ist gelb-grün gefärbt. Dieser Vorgang darf nur von entsprechend qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Im Falle einer Inkompatibilität zwischen Steckdose und Gerätestecker müssen Sie einen qualifizierten Elektriker bitten, die Steckdose durch eine geeigneten Typ zu ersetzen. Stecker und Buchse müssen zu den im Installationsland geltenden aktuellen Normen konform sein. Zwischen Gerät und Stromquelle lässt sich auch ein allpoliger Schutzschalter zwischenschalten, der für die maximale Anschlussleistung ausgelegt ist und aktuelle gesetzliche Bestimmungen einhält. Der gelb-grüne Schutzleiter darf durch den Schutzschalter nicht unterbrochen werden. Bei der Geräteinstallation ist darauf zu achten, dass die für den Anschluss verwendete Buchse bzw. der allpolige Schutzschalter leicht zugänglich sind.
 - Die Trennung von der Stromversorgung darf durch Herausziehen des Steckers aus der Steckdose oder Auslösen eines gemäß gängiger Verkabelungsnormen in die Festverdrahtung zwischengeschalteten Schutzschalters erfolgen.
 - Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein Kabel bzw. Spezialbündel ersetzt werden, das beim Hersteller erhältlich ist. Wenden Sie sich dazu an den Kundendienst.
 - Der Netzkabeltyp muss H05V2V2-F sein.
 - Eine Nichteinhaltung der oben genannten Anweisungen kann die Schutzfunktion des Geräts gefährden und zum Erlöschen der Garantie führen.
 - Überschüssiges verschüttetes Material ist vor dem Reinigen zu entfernen.
 - Während des pyrolytischen Reinigungsvorgangs können sich Flächen mehr als üblich erwärmen. Deswegen sind Kinder in einem sicheren Abstand fernzuhalten.
 - Zum Vermeiden von Überhitzung darf das Gerät nicht hinter einer Verkleidungstür installiert werden.
 - Beim Einschieben des Ofenrostes ist darauf zu achten, dass der Anschlag nach oben und hinten Richtung Ofenraum zeigt.
- Das Rost muss vollständig in den Ofenraum eingeschoben werden.
- **WARNHINWEIS:** Die Seitenwände des Ofens nicht mit Aluminium oder Einweg-Schutz, wie er in Geschäften erhältlich ist, auskleiden. Aluminiumfolie oder jeglicher andere Schutz, der in direkten Kontakt mit der heißen Emaille kommt, kann Schmelzen und Verschleiß der Emaille an den Innenseiten verursachen.
 - **WARNHINWEIS:** Entfernen Sie niemals die Dichtung der Ofentür.

Allgemeine Anweisungen

67

- 1.1 Sicherheitshinweise
- 1.2 Elektrische Sicherheit
- 1.3 Empfehlungen
- 1.4 Installation
- 1.5 Abfallentsorgung
- 1.6 Konformitätserklärung

Produktbeschreibung

68

- 2.1 Übersicht
- 2.2 Zubehör
- 2.3 Inbetriebnahme

Betrieb des Backofens

69

- 3.1 Beschreibung der Anzeige
- 3.2 Funktionen zum Garen
- 3.3 Verwenden der Dampffunktion Der

Reinigung und Wartung des Backofens

71

- 4.1 Allgemeine Reinigungshinweise
- 4.2 Pyrolysefunktion
- 4.3 Aquactiva Funktion
- 4.4 Wartung
 - Entfernen und reinigung des grillrosts
 - Entfernen des backofenfensters
 - Entfernen und reinigen der glastür
 - Wechseln der glühbirne

Fehlerbehebung

73

- 5.1 Häufig gestellte Fragen

1. Allgemeine Anweisungen

Vielen Dank, dass Sie sich für eins unserer Produkte entschieden haben. Damit Sie lange Freude mit Ihrem Backofen haben, sollten Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und zum Nachschlagen in der Zukunft aufbewahren. Notieren Sie sich vor dem Anschließen des Backofens die Seriennummer, sodass Sie diese im Reparaturfall an den Kundendienst weitergeben können. Den Backofen nach dem Auspacken auf mögliche Transportschäden überprüfen. Im Zweifelsfall den Ofen nicht in Betrieb nehmen und einen qualifizierten Servicetechniker konsultieren. Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Beim ersten Einschalten des Backofens kann ein streng riechender Rauch entstehen.

Dieser kann beim ersten Erhitzen durch den Kleber auf den Dämmplatten hervorgerufen werden. Dies ist bei der ersten Inbetriebnahme ein normaler Vorgang; es sollte jedoch abgewartet werden, bis der Rauch sich verzogen hat, bis Lebensmittel in den Ofen geschoben werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung in Fällen, wo die in diesem Dokument enthaltenen Anweisungen nicht beachtet werden.

HINWEIS: Die in diesem Handbuch erwähnten Funktionen, Eigenschaften und Zubehörteile können je nach gekauftem Modell variieren.



1.1 Sicherheitshinweise

Den Backofen nur zum vorbestimmten Zweck, das heißt, für das Garen von Lebensmitteln einsetzen. Alle anderen Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise als Heizungsquelle gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer falschen, unsachgemäßen oder unverständlichen Verwendung hervorgehen. Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:

- Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen.
- Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb Gerät ausschalten und nicht öffnen.

1.2 Elektrische Sicherheit

DER ANSCHLUSS AN DIE STROMQUELLE DARF NUR DURCH EINEN ELEKTRIKER ODER QUALIFIZIERTEN TECHNIKER ERFOLGEN.

Die Stromquelle, an die der Backofen angeschlossen wird, muss den gesetzlichen Voraussetzungen des Landes entsprechen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus der Nichtbefolgung dieser Anweisungen entstehen. Der Backofen muss entsprechend der geltenden Gesetzgebung des Landes an eine geerdete Wandsteckdose oder an einen allpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Die Stromquelle sollte durch entsprechende Sicherungen geschützt sein und die verwendeten Kabel müssen einen Querschnitt aufweisen, der eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Backofens gewährleistet.

ANSCHLUSS

Der Backofen wird mit einem Stromkabel geliefert, das an eine Stromquelle mit 220- 240 Vac 50 Hz angeschlossen werden kann. Bevor der Backofen an die Stromquelle angeschlossen wird, muss Folgendes überprüft werden:

- Spannung des Stromnetzes mit dem Messgerät;
- Beschaffenheit und Umfeld des Trennschalters.

Die mit der Erdungsklemme des Backofens verbundene Schutzleitung muss mit der Erdungsklemme der Stromquelle verbunden werden.

WARNUNG

Vor dem Anschließen des Backofens an die Stromquelle einen qualifizierten Elektriker darum bitten, die Kontinuität der Erdungsklemme an der Stromquelle zu überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder sonstige Probleme, die aus einem nicht sachgemäßen Anschluss des Backofens an die Erdungsklemme oder an einen geerdeten Anschluss mit defekter Kontinuität entstehen können.

HINWEIS: Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss. Das Stromkabel darf nur von qualifizierten Kundendiensttechnikern oder Elektrikern ausgetauscht werden.

1.3 Empfehlungen

Es empfiehlt sich, den Backofen nach jeder Verwendung grob zu reinigen. Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden.

Gerät die Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen. Es wird empfohlen, den Backofen nicht bei sehr hohen Temperaturen zu betreiben, um eine übermäßige Verschmutzung und unangenehme Rauch- und Geruchsentwicklung zu vermeiden. Es ist besser, bei niedrigerer Temperatur die Garzeit zu erhöhen. Zusätzlich zum mitgelieferten Zubehör sollten nur temperatur- und hitzebeständige Backformen und ofenfestes Geschirr verwendet werden.

1.4 Einbau und Installation

Der Hersteller ist nicht zur Installation verpflichtet. Wird das Eingreifen des Herstellers erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden. Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Fischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen.

1.5 Entsorgung und Umweltschutz



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen, aber auch Grundkomponenten, die wiederverwendet werden können. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag zur Gewährleistung, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte möglicherweise vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen. Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht.

Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

1.6 Konformitätserklärung

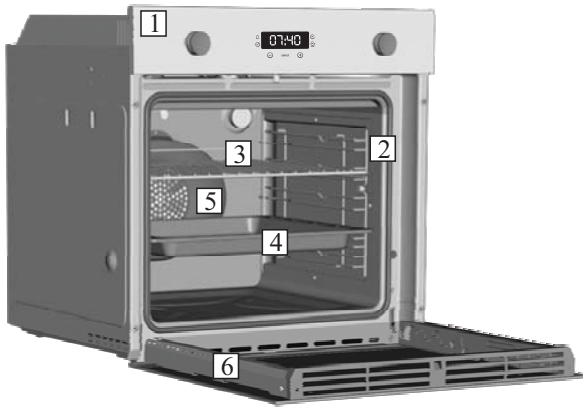
Soweit zutreffend entsprechend die Teile dieses Geräts folgenden Bestimmungen: VERORDNUNG (EG) 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen;

VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006 der Kommission über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Durch das  Zeichen auf diesem Produkt wird seine Einhaltung aller geltenden Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltauflagen bestätigt, die gesetzlich für dieses Produkt vorgeschrieben sind.

2. Produktbeschreibung

2.1 Übersicht



- 1. Bedienfeld
- 2. Führungsschienen (seitlicher Metallrost, falls enthalten)
- 3. Backrost
- 4. Fettpfanne/Backblech
- 5. Lüfter (hinten der Stahlabdeckung)
- 6. Backofentür

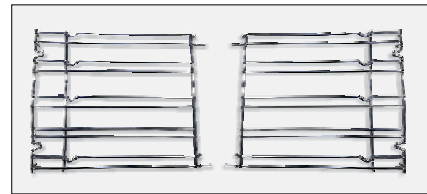
2.2 Zubehör

1 Fettpfanne/Backblech



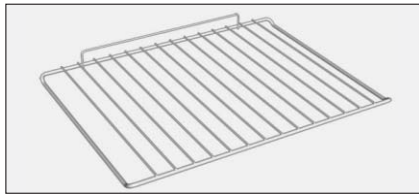
Fängt die beim Backen aus den Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

3 Seitliche Draht Gitter



Seitliche Drahtnetz wenn inbegriffen.

2 Backrost



Hält Auflauf- und Backformen.

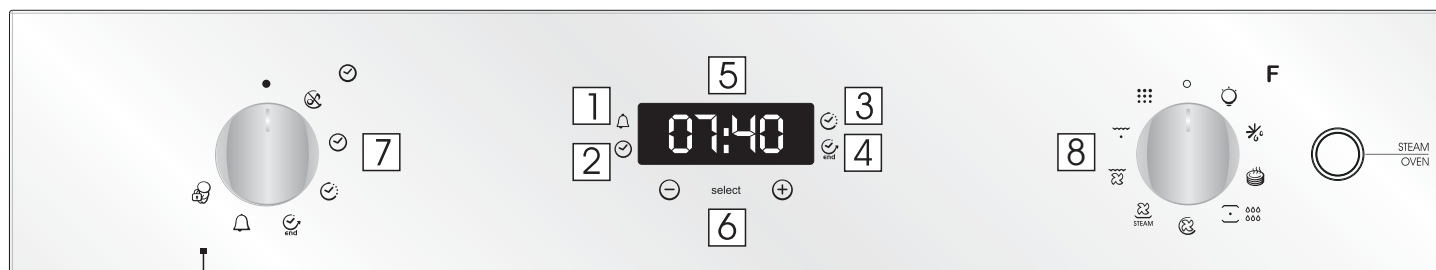
2.3 Erste Inbetriebnahme

ERSTE REINIGUNG

Den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme reinigen. Die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen. Alle Zubehöerteile spülen und den Backofen innen mit warmem Spülwasser auswischen. Den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur einstellen und etwa eine Stunde lang anlassen, damit der neue Geruch verfliegt.

3. Betrieb des Backofens

3.1 Beschreibung der Anzeige



- 1- Timer
- 2- Uhr einstellen
- 3- Garzeit
- 4- Ende der garzeit
- 5- Anzeige für Temperatur bzw. Uhrzeit
- 6- Einstelltasten
- 7- Wahlschalter für Temperatur
- 8- Wahlschalter für Betriebsarten

HINWEIS: Das erste, was nach der Installation des Ofens oder nach der Unterbrechung der Stromversorgung (die am blinkenden Display mit der Anzeige 12:00 zu erkennen ist) gemacht werden muss, ist die Einstellung der korrekten Uhrzeit.

- Drücken Sie den mittleren Knopf.
- Einstellen Sie die Zeit mit den Tasten "-" "+" ein.
- Alle Knöpfe loslassen.

HINWEIS: Backofen funktioniert nur, wenn die Uhr eingestellt ist

FUNKTION	EINSCHALTEN	AUSSCHALTEN	FUNKTION	NÜTZLICH FÜR
LAUTLOS-MODUS 	• Drehen Sie den linken Funktionswahlschalter auf die Position „Silence mode“ (Lautlos-Modus).	• Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position „OFF“ (AUS).	• Hiermit können Sie den minütlichen Signalton stumm schalten.	• Deaktivieren des minütlichen Signaltons.
ZEIT-EINSTELLUNG 	• Drehen Sie den linken Funktionswahlschalter auf die Position „Set the time“ (Zeiteinstellung). • Verwenden Sie die Tasten „+“ oder „-“, um die Zeit einzustellen	• Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position „OFF“ (AUS).	• Dadurch lässt sich die auf dem Display angezeigte Zeit einstellen.	• Für die Zeiteinstellung Hinweis: Stellen Sie die Zeit nach der erstmaligen Montage Ihres Ofens oder nach einem Stromausfall ein (die Uhrzeit wird durch eine blinkende „12:00“ dargestellt)
BACKDAUER 	• Drücken Sie den mittleren Knopf zweimal • Die Knöpfe "-" "+" drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. • Alle Knöpfe loslassen. • Stellen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backfunktion.	• Drücken Sie einen Knopf, um das Signal zu beenden. Drücken Sie den mittleren Knopf, um zur Uhr- funktion zu gelangen.	• Es ermöglicht Ihnen, die für das gewählte Rezept erforderliche Backzeit vorzu programmieren. • Um die Restzeit zu erfahren drücken Sie den Knopf SELECT ZWEIMAL. • Um die eingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf TIMER und nehmen Sie die neue Einstellung durch Betätigung der Knöpfe "-" "+" vor.	• Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch ab. Wenn Sie den Backvorgang vorzeitig ab- bzw. unterbrechen möchten, drehen Sie den Knebel zum Auswählen der Ofenfunktion bis zur Position O oder stellen Sie die programmierte Zeit auf 0.00 (Knöpfe SELECT und "-" "+"
BACKZEIT-LENDE 	• Drücken Sie den mittleren Knopf dreimal • Die Knöpfe "-" "+" drücken, um den Zeitpunkt zu wählen, wenn Sie möchten, dass der Ofen sich abschaltet. • Knöpfe loslassen. • Wählen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backofenfunktion	• Zum eingestellten Zeitpunkt wird der Ofen sich automatisch abschalten. • Wenn Sie den Ofen manuell ausschalten möchten, drehen Sie den Knebel zur Einstellung der Ofenfunktion auf Position O.	• Es ermöglicht die Einstellung der Backendzeit. • Um die voreingestellte Zeit zu überprüfen, Drücken Sie den mittleren Knopf dreimal • Um die voreingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf SELECT und die Knöpfe "-" "+" gleichzeitig.	• Diese Funktion wird zusammen mit der Backdauer benutzt. Z.B. Soll Ihre Speise 45 Minuten backen und um 12:30 fertig sein. Wählen Sie zuerst die Backfunktion, dann Backzeitdauer 45 Minuten einstellen, dann Backzeitende 12:30 eingeben. • Bei Erreichen der eingestellten Backzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab und ein akustisches Signal ertönt. Der Backofen startet automatisch um 11:45 (12:30 minus 45 Min.) und schaltet sich dann zu der eingestellten Zeit ab. • ACHTUNG: Wenn nur die Backendzeit, nicht jedoch die Dauer der Backzeit eingestellt worden ist, setzt sich der Ofen sofort in Betrieb und schaltet sich bei Erreichen der eingestellten Backendzeit ab.
MANUELLER BETRIEB 	• Drücken Sie den mittleren Knopf einmal • Die Knöpfe "-" "+" drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. • Alle Knöpfe loslassen.	• Wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal aktiviert (dieser Alarm hört von alleine auf, nach er kann jedoch sofort Bausgeschaltet werden, wenn man auf SELECT drückt).	• Aktiviert einen Alarm am Ende der eingestellten Backzeit. • Während dessen zeigt das Display die verbleibende Zeit an.	• Es ermöglicht Ihnen, das Signal als Erinnerungsfunktion zu benutzen (auch wenn den Ofen nicht zum Backen verwendet wird)
KINDER-SICHERUNG 	Die Kindersicherung wird aktiviert wenn Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste Set (+) der Kindersicherung auf dem Display erscheint. Von diesem Moment an ist die Bedienung aller anderen Funktionen gesperrt Display zeigt STOP und die alternativ voreingestellte Zeit.	Die Kindersicherung wird deaktiviert wenn Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste Set (+) gedrückt halten und bis das auf dem Display erlischt. Von diesem Moment an ist die Bedienung aller anderen Funktionen aktiv.		

3.2 Touch timer

Funktion	T °C Standard	T °C Bereich	Funktion (je nach Backofenmodell)
			LAMPE: Schaltet das Licht im Backofen an.
			AUFTAUEN: Wenn die Auswahl auf diese Funktion eingestellt wird. Der Ventilator wälzt die Luft bei Raumtemperatur um, sodass das Tiefkühlprodukt innerhalb weniger Minuten aufgetaut wird, ohne dass sein Eiweißgehalt sich ändert.
	60	60 ÷ 60	Warm halten: Diese Funktion wird empfohlen um fertig gekochte Lebensmittel wieder aufzuheizen. Dafür schieben Sie das Backblech von oben aus gesehen in die 2. Ebene. Um Brot oder Gebäck aufzutauen legen Sie das Backblech in die niedrigste Ebene. Die Temperatur wird in 60 ° C voreingestellt. Eine Änderung ist nicht möglich.
* 	220	50 ÷ 280	OBER-/UNTERHITZE: Es kommt das obere und untere Heizelement zum Einsatz. Den Backofen etwa zehn Minuten lang vorheizen. Diese Methode eignet sich für alle herkömmlichen Brat- und Backrezepte. Für rotes Fleisch, Roastbeef, Lammkeulen, Wild, Folienrezepte, Blätterteig. Lebensmittel in feuerfestem Geschirr auf mittlerer Schiene garen.
	180	50 ÷ 240	UMLUFT: Diese Garmethode ist für die Zubereitung von Geflügel, Backwaren, Fisch und Gemüse zu empfehlen. Die Hitze gelangt besser in das Lebensmittel und die Dauer zum Garen und Vorheizen wird reduziert. Es lassen sich unterschiedliche Lebensmittel und Rezepte gleichzeitig und auf mehreren Garenbenen zubereiten. Diese Garmethode sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und Gerüche werden nicht vermischt. Wenn mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden, ist eine zusätzliche Gardauer von 10 Minuten erforderlich.
 STEAM	210	50 ÷ 230	HEISSLUFTGAREN + DAMPF : Die Heißluft wird auf verschiedene Garraumebenen verteilt, was das gleichzeitige Garen verschiedener Speisen erlaubt, ohne dass sich die Aromen und Gerüche vermischen. Wenn Sie die Taste DAMPF drücken, arbeitet die Dampffunktion harmonisch mit der herkömmlichen Hitze für den höchsten Genuss Ihrer Gerichte, perfektes Aufgehen des Teiges und die beste Konsistenz. Diese Funktion eignet sich für kleines Blätterteiggebäck, Hefekuchen, Brot und Pizza, gebratenes Fleisch und Fisch.
	210	50 ÷ 230	UMLUFT + UNTERHITZE: Das untere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Diese Garmethode ist ideal für saftige Obstkuchen, Quiche und Pasteten. Das Essen trocknet nicht aus, Kuchen, Brotteige und sonstige Rezepte mit Unterhitze gehen gut auf. Auf unterster Schiene backen.
* 	200	150 ÷ 220	UMLUFT + GRILL: Turbogrill mit geschlossener Tür verwenden. Das obere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Für rotes Fleisch ist Vorheizen erforderlich, für weißes Fleisch nicht. Ideal zum Garen dicker Lebensmittel am Stück wie Schweinebraten, Geflügel usw. Grillgut in der Mitte des Ofens auf mittlerer Schiene garen. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Darauf achten, dass sich der Braten nicht zu nahe am Grill befindet. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL: Grill mit geschlossener Tür verwenden. Es wird nur das obere Heizelement verwendet und die Temperatur kann eingestellt werden. Damit die Heizelemente rot glühen ist eine Vorheizdauer von fünf Minuten erforderlich. Grillgerichte, Kebab und Gratin gelingen garantiert. Weißes Fleisch sollte mit Abstand zum Grill gegart werden; die Garzeit ist dann zwar länger, aber das Fleisch bleibt schön saftig. Rotes Fleisch und Fischfilet kann auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden. Der Backofen verfügt über zwei Grillstufen: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
		ECO	ECO: 90min SUPER: 120min PYROLYSEFUNKTION

*Nach CENELEC EN 60350-1 zur Definition der Energieklasse geprüft.

3.3 Verwenden der Dampffunktion Der

Dampf sorgt für bessere Feuchtigkeit während des Garzyklus. Für das traditionelle Kochen empfehlen wir stattdessen das Dampfgaren.

WARNHINWEIS: Es besteht die Gefahr von Verbrennungen und Geräteschäden.

Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:

Öffnen Sie die Ofentür vorsichtig, um Verletzungen nach dem Kochen mit der Dampffunktion zu vermeiden.

1. Öffnen Sie die Ofentür

2. Füllen Sie den Hohlraum am Boden mit max. 300 ml. Wasser. Befüllen Sie während den Hohlraum am Boden nur mit Wasser, wenn der Ofen kalt.

3. Stellen Sie die Speisen in das Gerät und schließen Sie die Ofentür.

4. Stellen Sie, falls gewünscht, die Funktion zum Dampfgaren ein.

5. Drücken Sie am Ofen die Dampffunktionstaste. Die Dampffunktionstaste dient zur Steuerung der Dampffunktion.

6. Drehen Sie Temperaturregler, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

ACHTUNG: Befüllen Sie während des Kochvorgangs bzw. bei erhitztem Ofen den Hohlraum am Boden nicht mit Wasser.

7. Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Funktions- und Temperaturregler jeweils auf die Nullposition.

8. Lassen Sie das Wasser aus dem Hohlraum im Boden ab. Reinigen Sie die Tropfschale nach jedem Kochzyklus. Für die Anweisungen zur Reinigung lesen Sie bitte Kapitel 4.1.

4. Reinigung und Wartung des Backofens

4.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Die Lebensdauer des Geräts lässt sich durch eine regelmäßige Reinigung verlängern. Den Ofen vor der Reinigung abkühlen lassen. Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfkantige Gegenstände für die Reinigung verwenden, um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen. Nur Wasser, Spülmittel oder Reinigungsmittel mit Bleiche (Ammoniak) verwenden.

BESTANDTEILE AUS GLAS

Es empfiehlt sich, die Glastür nach jeder Verwendung des Backofens mit einem saugfähigen Küchentuch zu reinigen.

Hartnäckige Flecken können mit einem in Reinigungsmittel getränkten Schwamm gesäubert und mit klarem Wasser abgewaschen werden.

DICHTUNG OFENTÜR

Schmutzige Dichtungen mit einem leicht angefeuchteten Schwamm reinigen.

ZUBEHÖR

Zubehörteile mit einem feuchten Reinigungsschwamm säubern, abwaschen und abtrocknen. Keine Scheuermittel verwenden.

AUFFANGBLECH

Nehmen Sie nach der Verwendung des Grills das Blech aus dem Ofen. Gießen Sie das heiße Fett in einen Behälter und waschen das Blech mit heißem Wasser, einem Schwamm und Reinigungsmittel ab.

Bei hartnäckigen Fettrückständen sollten Sie das Blech in Spülwasser einweichen. Alternativ können Sie das Blech auch im Geschirrspüler reinigen oder ein Ofenreinigungsmittel für den gewerblichen Gebrauch verwenden.

Schieben Sie niemals schmutzige Blech in den Ofen zurück.

GERÄTE AUS ROSTFREIEM STAHL ODER ALUMINIUM

Reinigen Sie die Ofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.

Trocknen Sie anschließend mit einem weichen Tuch nach.

Verwenden Sie zum Reinigen keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Ofenoberfläche beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld des Ofens unter Berücksichtigung der gleichen Vorsichtsmaßnahmen.

REINIGUNG DES HOHLRAUMS IM BODEN

Verfahren Sie gemäß den folgenden Schritten, um den Hohlraum im Boden von Kalkrückständen zu reinigen.

Es empfiehlt sich den Hohlraum im Boden nach jeweils 5–10 Dampfgarzyklen zu reinigen.

1. Gießen Sie 300 ml weißen Essig in den Hohlraum am Boden.

HINWEIS: Empfohlene Essigsorte: 5 %

2. Warten Sie 30 Minuten bei Raumtemperatur.

3. Reinigen Sie den Ofen mit einem weichen Tuch und Wasser.

4.2 Pyrolysefunktion

Der Ofen ist mit einem Pyrolyse-Reinigungssystem ausgestattet, das Lebensmittelereste bei hohen Temperaturen zersetzt. Diese Betriebsfunktion wird automatisch über die Programmiertaste

ausgeführt. Die entstehenden Dämpfe werden „gereinigt“, indem sie über einen Pyrolysator geführt werden, der gemeinsam mit dem Backofenbetrieb startet. Aufgrund der sehr hohen Temperaturen, die vom Pyrolysator erfordert werden, ist die Ofentür mit einer Sicherheitsverriegelung ausgestattet. Die Pyrolysefunktion lässt sich jederzeit stoppen. Die Tür kann erst geöffnet werden, wenn die Sicherheitsverriegelung auf dem Display angezeigt wird.

HINWEIS: Sollte ein Kochfeld über dem Ofen montiert worden sein, dürfen keine Gasbrenner oder elektrischen Heizplatten verwendet werden, während die Pyrolysefunktion ausgeführt wird, da andernfalls das Kochfeld überhitzen kann.

Es sind ZWEI PYROLYSEZYKLEN voreingestellt:

ECOPYROCLEAN: Für die Reinigung eines mäßig verschmutzten Ofens. Wird über einen Zeitraum von 90 min. ausgeführt. SUPER

PYROCLEAN: Für die Reinigung eines stark verschmutzten Ofens. Wird über einen Zeitraum von 120 min. ausgeführt. Niemals handelsübliche Reinigungsmittel mit einem Pyrolyseofen verwenden!

Tipp: Durch die Ausführung der Pyrolysereinigung direkt im Anschluss an den Kochvorgang kann Restwärme genutzt und somit Energie gespart werden.

Vor der Durchführung eines Pyrolysezyklus:

• **Alle Zubehörteile aus dem Ofen entfernen, da diese nicht für die während der Pyrolyse-Reinigungszyklus auftretenden hohen Temperaturen ausgelegt sind; insbesondere Gitterroste, Seitenablagen und Teleskopführungen (bitte beziehen Sie sich auf das Kapitel „ENTFERNEN VON ROSTEN UND SEITENABLAGE“).** Bei Ofen mit Kerntemperaturfühler müssen die Öffnungen mithilfe der bereitgestellten Mutter verschlossen werden, bevor der Reinigungszyklus ausgeführt wird.

• **Entfernen Sie alle großen Verschüttungen oder Flecken, da deren Zersetzung zu lange dauern würde.**

Darüber hinaus können sich große Mengen an Fett aufgrund der sehr hohen Temperaturen des Pyrolysezyklus entzünden.

• **Schließen Sie die Ofentür.**

• **Übermäßige Mengen an Verschüttungen müssen vor dem Reinigungsvorgang entfernt werden.**

• **Reinigen Sie die Ofentür;**

• **Entfernen Sie große oder grobe Lebensmittelreste aus dem Inneren des Ofens mit einem feuchten Schwamm. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel;**

• **Entfernen Sie alle Zubehörteile und das Schiebegerüst (falls vorhanden);**

• **Platzieren Sie keine Geschirrtücher.**

4.3 Aquactiva Funktion

Mit der Aquactiva Funktion wird Dampf im Inneren des Backofens erzeugt um die restlichen Fett- und Speisereste aus dem Backofen zu entfernen.

1. Gießen Sie 300 ml Wasser in den Behälter Aquactiva am Boden des Ofens ein.

2. Wählen Sie die Backofenfunktion auf Ober-/Unterhitze () oder Unterhitze ().

3. Stellen Sie die Temperatur auf das Aquactiva Symbol ein. 

4. Stellen Sie eine Zeit von 30 Minuten für das Programm ein.

5. Nach 30 Minuten schaltet das Programm ab. Lassen Sie den Ofen abkühlen.

6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem Tuch.

Achtung!

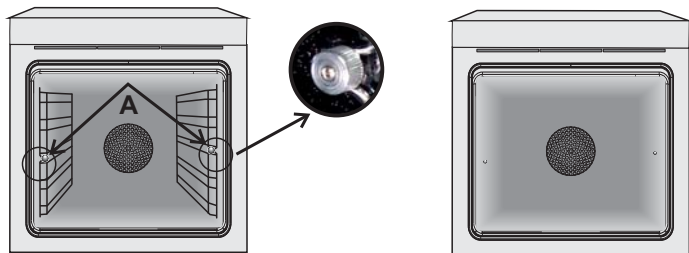
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist bevor Sie es berühren. Achten Sie auf heiße Oberflächen, da sie Verbrennungen verursachen können. Verwenden Sie destilliertes- oder Trinkwasser.



4.4 Wartung

ENTFERNEN UND REINIGEN DER SEITLICHEN FÜHRUNGSSCHIENEN

1. Schraube entgegen dem Uhrzeigersinn abschrauben.
2. Die seitlichen Führungsschienen herausziehen und aus dem Ofen nehmen.
3. In der Spülmaschine oder mit einem feuchten Schwamm säubern und sofort abtrocknen.
4. Die gereinigten Führungsschienen wieder einsetzen und mit den Schrauben sichern.



ENTFERNEN DES BACKOFENFENSTERS

1. Die Backofentür öffnen.
2. Die Klemmen am Scharniergehäuse rechts und links an der Scheibe nach unten drücken und öffnen.
3. Glasscheibe austauschen, indem die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausgeführt werden.

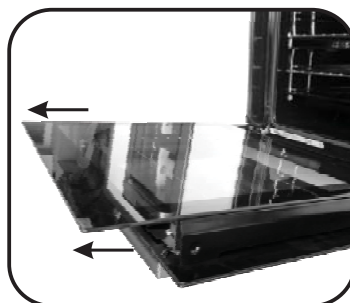
ENTFERNEN UND REINIGEN DER GLASTÜR

1. Die Backofentür öffnen.
 - 2.3.4. Scharniere sperren, Schrauben entfernen und die obere Metallkappe nach oben abziehen.
 - 5.6. Die Glasscheibe vorsichtig aus der Ofentür ziehen (Hinweis: Bei Backöfen mit Pyrolyse-Reinigungsfunktion auch die zweite (falls vorhanden) und dritte Scheibe herausnehmen).
 7. Nach der Reinigung oder dem Austausch der Scheibe, Einzelteile in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.
- Bei allen Glasscheiben muss die Aufschrift „PYRO“ in der oberen linken Ecke, in der Nähe des linken Scharniers, gut lesbar sein. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass sich die Aufschrift auf der Innenseite der ersten Scheibe befindet.

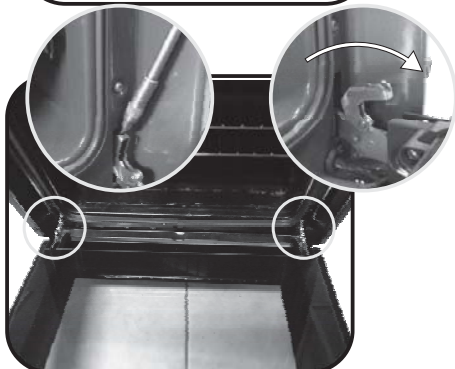
1.



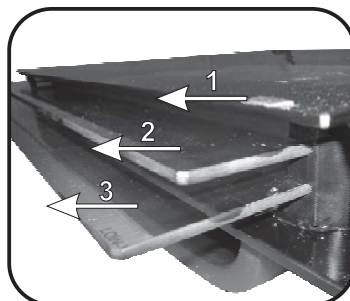
5.



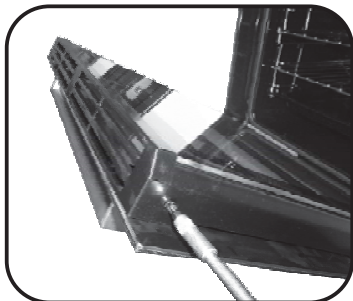
2.



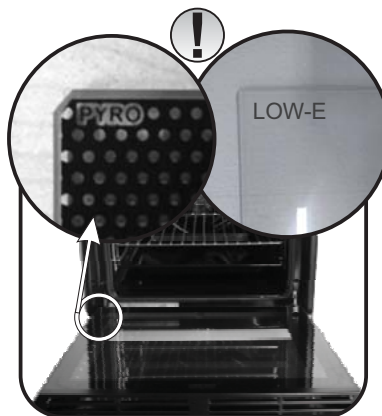
6.



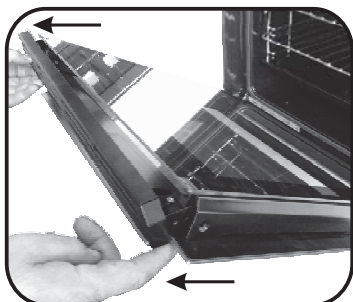
3.



7.

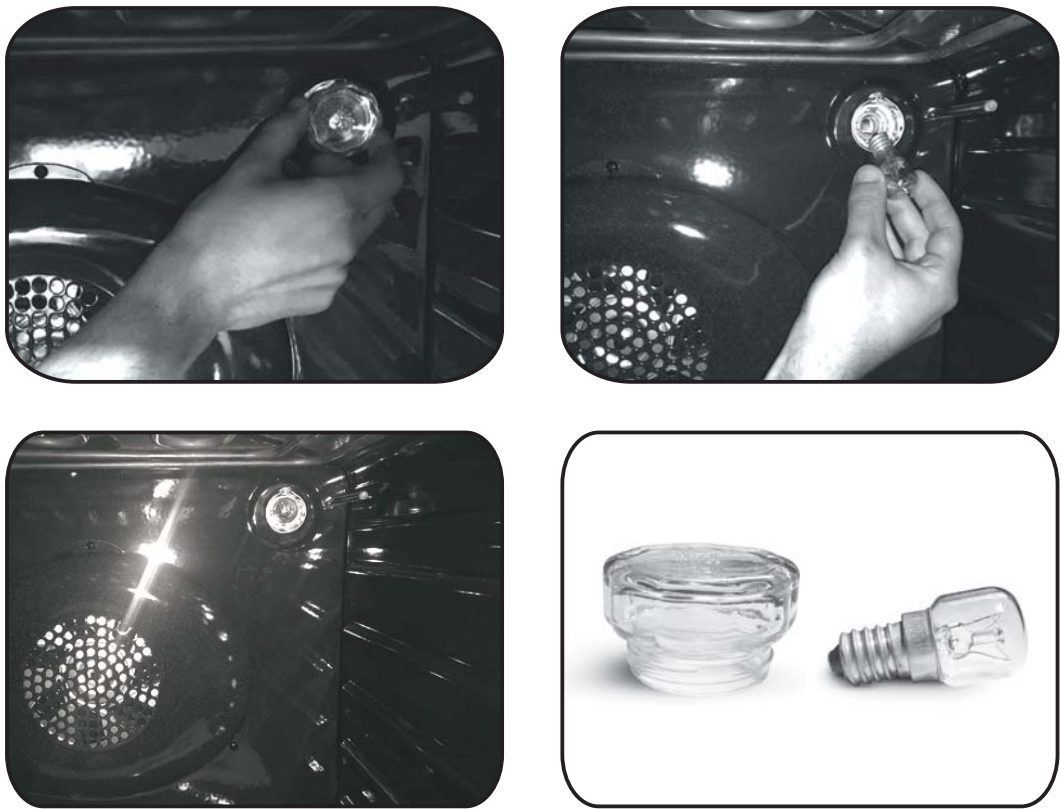


4.



WECHSELN DER GLÜHBIRNE

- 1. Den Backofen von der Stromversorgung trennen.
- 2. Glasabdeckung abnehmen, Glühbirne herausrauben und durch eine neue vom selben Typ ersetzen.
- 3. Nach dem Austausch der kaputten Glühbirne die Glasabdeckung wieder aufsetzen.



5. Fehlerbehebung

5.1 Häufig gestellte fragen

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Backofen wird nicht heiß.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Uhr einstellen.
Der Backofen wird nicht heiß.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Kindersicherung deaktivieren.
Der Backofen wird nicht heiß.	Garfunktion und Temperatur wurden nicht eingestellt.	Prüfen, ob die nötigen Einstellungen richtig sind.
Das Touch-Display reagiert nicht.	Dampf und Kondenstropfen auf dem Touch-Display.	Touch-Display mit einem Mikrofaser­tuch abtrocknen.

- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- **ATTENTION :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le four est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.

• Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

• Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.

• Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.

• En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

• Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entraînant des risques d'explosion.

• Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacé en respectant les instructions.

• Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.

• Ne pas utiliser de nettoyants vapeur pour le nettoyage.

• Brancher le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage ; le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette ; vérifier la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par du personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demander à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur, entre l'appareil et la prise d'alimentation. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible lors de l'installation de l'appareil.

• Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.

• Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou en contactant le service après-vente.

• Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.

• Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.

• Tout produit déversé en quantité doit être éliminé avant le nettoyage.

• Pendant le nettoyage à pyrolyse, les surfaces peuvent devenir beaucoup plus chaude que d'habitude, les enfants doivent donc être tenus à une distance de sécurité.

• Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.

• En introduisant le plateau dans le four, s'assurer que le stop est dirigé vers le haut et au fond de la cavité. Le plateau doit complètement être inséré dans la cavité

• **AVERTISSEMENT :** Ne tapissez pas les parois du four avec du papier aluminium ou un autre matériau de protection jetable en vente dans le commerce. Tout papier aluminium ou autre matériau de protection qui entrerait au contact direct de l'émail chaud risquerait de fondre et de détériorer l'émail intérieur du four.

• **AVERTISSEMENT :** Ne retirez jamais le joint de la porte du four.

• **AVERTISSEMENT :** Risque de brûlure et d'endommagement de l'appareil.

Utilisation de la fonction vapeur

La vapeur émise peut causer des brûlures : Ouvrez la porte avec précaution pour éviter les blessures après utilisation d'une fonction de cuisson à la vapeur.

• **MISE EN GARDE :** Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.

Instructions Générales

76

- 1.1 Indications de sécurité
- 1.2 Sécurité électrique
- 1.3 Recommandations
- 1.4 Installation
- 1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement
- 1.6 Déclaration de conformité

Description du produit

77

- 2.1 Vue d'ensemble
- 2.2 Accessoires
- 2.3 Première utilisation

Utilisation du Four

78

- 3.1 Description de l'affichage
- 3.2 Mode de cuisson
- 3.3 Utilisation de la fonction vapeur

Nettoyage du four et maintenance

80

- 4.1 Remarques générales sur le nettoyage
- 4.2 Pyrolyse
- 4.3 Fonction Aquactiva
- 4.4 Entretien
 - Retrait et nettoyage des grilles
 - Retrait de la porte du four
 - Retrait et nettoyage des vitres
 - Remplacement de l'ampoule

Dépannage

82

- 5.1 F.A.Q.

1. Instructions générales

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats avec votre four, vous devez lire attentivement ce manuel et le conserver pour toute consultation ultérieure. Avant d'installer le four, notez le numéro de série, il vous sera demandé par le support technique si des réparations sont nécessaires. Après avoir enlevé le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous avez des doutes, ne pas utiliser le four et se référer à un technicien qualifié pour obtenir des conseils. Conservez tous les matériaux d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, clous) hors de la portée des enfants. Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement de la colle des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas où les instructions contenues dans le présent document ne sont pas respectées.

REMARQUE: les fonctions du four, les propriétés et les accessoires cités dans ce manuel peuvent varier selon les modèles.



1.1 Indications de sécurité

Utilisez uniquement le four à sa destination, qui est seulement pour la cuisson des aliments; toute autre utilisation, par exemple comme une source de chaleur, est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage lié à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales:

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- En général l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges est déconseillé;
- En cas de dysfonctionnement et / ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas y toucher.

1.2 Sécurité électrique

LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

L'alimentation électrique à laquelle le four est connecté doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par le non respect de ces instructions. Le four doit être raccordé à l'alimentation électrique avec une prise murale reliée à la terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, selon les lois en vigueur dans le pays d'installation. L'alimentation électrique doit être protégée par des fusibles appropriés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale qui peut assurer une alimentation normale du four.

CONNEXION

Le four est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension électrique de 230 V entre les phases ou entre phase et neutre. Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:

- La tension d'alimentation indiquée sur le compteur;
- Le réglage du disjoncteur.

Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

ATTENTION

Faire vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents ou d'autres problèmes qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

REMARQUE: Le four peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche. Câble d'alimentation: si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

1.3 Recommandations

Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four. Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle. Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumée pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser la température. Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

1.4 Installation

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée. L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire. Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail. Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des

traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, éviter le préchauffage du four et éviter de le faire tourner à vide. N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert. Pour une économie d'énergie significative, éteindre le four entre 5 et 10 minutes avant la fin de cuisson prévue, et utiliser la chaleur que le four continue de générer. Gardez les joints propres et en bon état, pour éviter toute déperdition d'énergie. Si vous avez un contrat électrique avec un tarif heure creuse, le programme "cuisson différée" peut vous faire réaliser des économies d'énergie en déplaçant le début du programme à un intervalle de temps à tarif réduit.

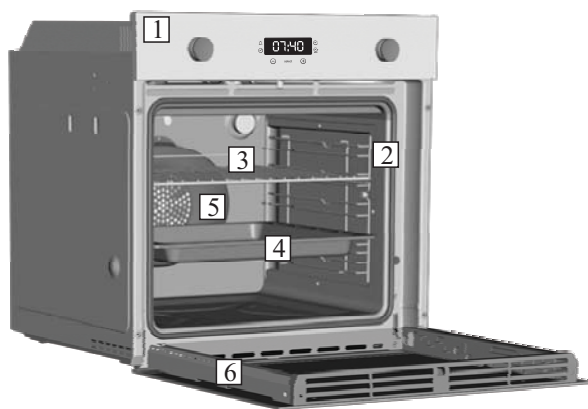
1.6 Declaration De Conformité

Le cas échéant, les pièces de cet appareil sont conformes au :
RÈGLEMENT (CE) No 1935/2004 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ;
RÈGLEMENT (CE) No 2023/2006 DE LA COMMISSION relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

En utilisant le symbol  sur ce produit, nous déclarons sur notre propre responsabilité que ce produit est conforme à toutes les normes Européennes relatives à la sécurité, la santé et à l'environnement.

2. Description du produit

2.1. Vue d'ensemble



1. Panneau de commande
2. Positions des gradins (gradins fils si inclus)
3. Grille métallique
4. Lèche-frite
5. Ventilateur (derrière la plaque d'acier)
6. Porte du four

2.2. Accessoires

1 Lèche-frite



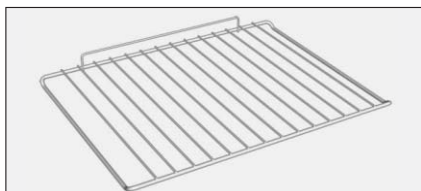
Recueille le jus des grillades. Le lèche frite ne doit pas être utilisé pour les cuissons autres que Grill et grill pulsé (Il va provoquer un écran de température entre le bas et le haut de la cavité). Rien ne doit être posé sur la sole du four (risque de déformation de l'émail). En cas de non respect de ces conseils, nous ne pourrions être tenu pour responsable.

3 Grille métallique



La grille métallique sert de support aux plats.

2 Grille métallique



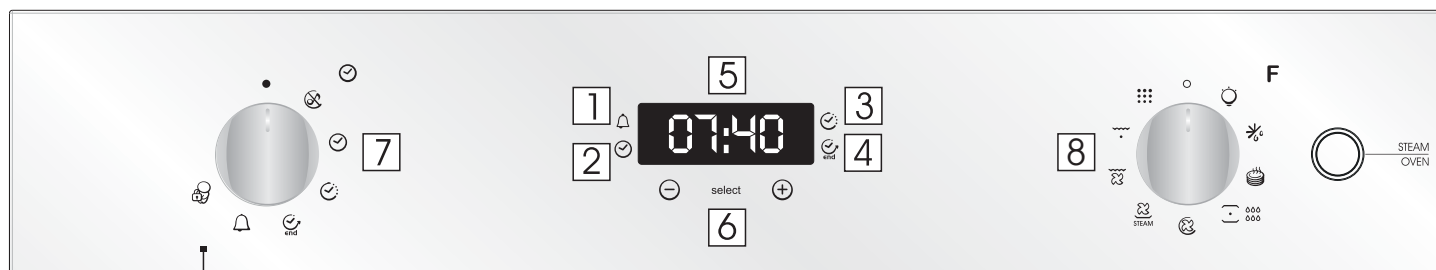
La grille métallique sert de support aux plats.

2.3 Première Utilisation

UN PREMIER NETTOYAGE doit être réalisé avant la première utilisation passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. Nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher. Faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

3. Utilisation du Four

3.1 Description de l'affichage



- 1- Minuteur
- 2- Réglage de l'heure
- 3- Durée de cuisson
- 4- Fin de cuisson
- 5- Display température ou horloge
- 6- Boutons de réglage
- 7- Manette de température
- 8- Manette des fonctions

ATTENTION: la première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que le atticheur est sur 12:00 et clignote) est réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus.

- Appuyer 1 fois sur la touche centrale.
- Régler l'heure à l'aide des boutons "-" "+" .
- Relâcher les touches.

ATTENTION: Le four fonctionne uniquement si l'horloge est réglée.

FUNCTION	COMMENT L'UTILISER?	COMMENT L'ÉTEINDRE?	BUT	À QUOI SERT-IL?
Mode silence 	Positionner la manette du programmeur sur la position "Mode silence".	Tourner la manette sur la position off.	Permet de couper la sonnerie.	Cette fonction est utile pour couper la sonnerie.
Mise à l'heure 	- Régler la manette du programmeur sur la position Mise à l'heure. - Utiliser les touches + et - pour régler l'heure.	Tourner la manette sur la position off.	Permet de régler l'heure qui apparaît sur le display	- Cette fonction vous permet de régler l'heure en utilisant les touches + et -. NB: Régler l'heure lors de l'installation de votre four ou juste après une coupure de courant (12:00 clignote alors à l'écran).
Durée de cuisson 	Sélectionner une fonction de cuisson - Régler la manette du programmeur sur la position Durée de cuisson - Régler le temps de cuisson en utilisant les touches + et -. <i>Le voyant Auto s'affiche.</i>	Une fois le temps écoulé, le four est automatiquement mis hors fonction. Pour arrêter la cuisson avant, il faut positionner la manette des fonctions sur off, ou régler le temps de cuisson sur 00:00, en plaçant la manette sur la position Durée de cuisson, et en utilisant la touche "-" .	- Permet de régler un temps de cuisson. - Quand le temps de cuisson est réglé, positionner la manette sur off pour repasser à l'heure du jour. - Pour visualiser le temps de cuisson sélectionné, tourner la manette sur la position Durée de cuisson.	Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.
Fin de cuisson 	Sélectionner une fonction de cuisson - Régler la manette sur la position Fin de cuisson. - Régler l'heure de fin de cuisson en utilisant les touches + et - . <i>Le voyant Auto s'affiche.</i>	À la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement. Pour arrêter la cuisson avant, positionner la manette des fonctions sur off.	- Permet de régler l'heure de fin de cuisson. - Quand l'heure de fin de cuisson est réglée, ramener la manette sur off pour revenir à l'heure du jour. - Afin de visualiser l'heure de fin de cuisson, positionner la manette sur la position Fin de cuisson.	Cette fonction est aussi utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. La cuisson commence automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement
Minuterie 	- Régler la manette du programmeur sur la position Minuterie. - Régler le temps de cuisson en utilisant les touches + et - .	Régler le temps sur 00:00, en plaçant la manette du programmeur sur la position Minuterie, et en utilisant la touche "-" .	Cette fonction déclenchera une alarme sonore de quelques secondes à la fin du temps programmé.	Utile comme "aide mémoire", l'alarme sonore fonctionne indépendamment du four, même si celui-ci est éteint.
Sécurité enfant 	- Régler la manette du programmeur sur la position Sécurité enfant. - Appuyer sur la touche + pendant 3 secondes. - La sécurité enfant est en fonction quand le display affiche "Stop".	- Remettre la manette du programmeur sur la position Sécurité Enfant et appuyer sur la touche + pendant 3 secondes. - L'indication Stop disparaît.	Le four est hors fonction.	Cette fonction est utile surtout en présence de jeunes enfants.

3.2 Mode de cuisson

Bouton de sélection	T °C Défaut	T °C range	Fonction (Selon Modèle)
			L'ampoule: Allumage de l'éclairage du four
			Décongélation: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
	60	60 ÷ 60	LE MODE ETUVE: Utilisation simultanée de la résistance de voûte et de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéal pour maintenir un plat au chaud sans risque de surcuisson et pratique aussi pour chauffer les assiettes vides. La température est pré-réglée à 60°C constants aucun réglage n'est possible.
* 	220	50 ÷ 280	Convection naturelle: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	180	50 ÷ 240	Chaleur brassée: fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
	210	50 ÷ 230	Sole brassée: idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
 STEAM	210	50 ÷ 230	CUISSON VENTILÉE + VAPEUR : L'air chaud est réparti sur plusieurs niveaux, rendant cette fonction parfaite pour cuire simultanément plusieurs types d'aliments, sans jamais mélanger les saveurs et les odeurs. En appuyant sur la touche VAPEUR, l'option de la vapeur travaille en harmonie avec la chaleur traditionnelle en garantissant à vos plats le goût maximum, un levage parfait et la meilleure consistance possible. Ce mode est adapté à la cuisson des tartelettes, des gâteaux à base de levure, du pain et de la pizza, de la viande et du poisson rôtis.
* 	200	150 ÷ 220	Turbo-Gril: l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	L3	L1 ÷ L5	Gril: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le roussissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le four a deux positions de gril : Gril: 2140 W Barbecue: 3340 W
		ECO	ECO: 90min SUPER: 120min PYROLYSE

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 60350-1 qui définit la classe énergétique.

3.3 Utilisation de la fonction vapeur

La fonction vapeur vous permet d'avoir une meilleure humidité pendant le cycle de cuisson. Il est conseillé d'alterner les cuissons à la vapeur aux cuissons traditionnelles.

AVERTISSEMENT : Risque de brûlure et d'endommagement de l'appareil.

La vapeur émise peut causer des brûlures :

Ouvrez soigneusement la porte du four pour éviter les blessures après utilisation d'une fonction de cuisson à la vapeur.

1. Ouvrez la porte du four

2. Remplissez le fond de la cavité avec max. 300 ml d'eau. Ne remplissez le fond de la cavité avec de l'eau que lorsque le four est froid.

3. Mettez les aliments dans l'appareil et fermez la porte du four.

4. Réglez la fonction avec laquelle vous aimez cuire à la vapeur. 

5. Appuyez sur le bouton Four à vapeur. Ce bouton fonctionne avec la fonction. 

6. Tournez le bouton de température pour sélectionner une température.

MISE EN GARDE : Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.

7. Pour mettre l'appareil hors tension, mettez le bouton de fonction et le bouton de température en position zéro.

8. Retirez l'eau du fond de la cavité. Nettoyer l'égouttoir après chaque cycle de cuisson. Voir chapitre 4.1 pour les instructions de nettoyage.

4. Nettoyage du four et maintenance

4.1 Remarques générales sur le nettoyage

Le cycle de vie de l'appareil peut être étendu grâce à un nettoyage régulier. Attendez le refroidissement du four avant de procéder à des opérations de nettoyage manuel. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets pointus pour le nettoyage, l'émail serait irrémédiablement abîmé. Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de Javel (ammoniac).

PARTIE VITREE

Il est conseillé de nettoyer la vitre avec du papier absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches plus tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent, puis rincer à l'eau.

JOINT DE LA PORTE

Si elle est sale, le joint peut être nettoyé avec une éponge légèrement humide.

ACCESSOIRES

Nettoyer les accessoires avec une éponge et de l'eau savonneuse puis rincer. Eviter d'utiliser des détergents abrasifs.

LÈCHEFRITE

Après utilisation du gril, retirez la casserole du four. Versez la graisse chaude dans un récipient et lavez la casserole à l'eau chaude, à l'aide d'une éponge et du liquide vaisselle.

S'il y a des résidus de graisse, plongez la casserole dans de l'eau avec du détergent. Vous pouvez également laver la casserole au lave-vaisselle ou utiliser un détergent pour four commercial. Ne remettez jamais une casserole sale dans le four.

APPAREILS EN ACIER INOXYDABLE OU EN ALUMINIUM

Nettoyez la porte du four uniquement à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge.

Essuyez-le à l'aide d'un chiffon doux.

N'utilisez pas de la laine d'acier, d'acides ou de matériaux abrasifs, car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le panneau de commande du four avec les mêmes précautions.

NETTOYAGE DU FOND DE LA CAVITÉ

Suivez ces étapes pour nettoyer les résidus de calcaire au fond de la cavité.

Il est recommandé de nettoyer le fond de la cavité après 5 à 10 cycles de cuisson à la vapeur.

1. Verser 300 ml de vinaigre blanc au fond de la cavité.

REMARQUE : Type de vinaigre : 5 %

2. Attendre 30 minutes à la température ambiante.

3. Nettoyer le four avec un chiffon doux et de l'eau.

4.2 Pyrolyse

Le four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement au moyen du programmeur. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'une sécurité qui permet son verrouillage pendant le cycle. La Pyrolyse peut être stoppée à tout moment. Cependant, la porte ne s'ouvrira pas tant que le voyant verrouillage de porte est affiché.

REMARQUE: Si une table de cuisson est installée au dessus du four, ne jamais utiliser la table pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont pré-programmés.

•PYRO ECO : nettoyage du four moyennement sale. Fonctionnement pendant une durée de 90 minutes.

•PYRO SUP: nettoyage du four très sale. Fonctionnement pendant une durée de 120 minutes.

Ne jamais utiliser des produits distribués dans le commerce avant de réaliser le nettoyage du four à pyrolyse ! Remarque : un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où une économie d'énergie.

Avant d'exécuter un cycle de pyrolyse:

- Retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse; en particulier les grilles, et les rails télescopiques (se référer au chapitre retrait des grilles et rails télescopiques). Dans les fours avec sonde à viande, il est nécessaire, avant d'effectuer le cycle de nettoyage de refermer l'embout avec l'écrou fourni.

- Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long. De plus, des résidus gras en quantité élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.

- Fermer la porte du four.

- Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer.

- Nettoyer la porte du four.

- Enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents.

- Sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes.

- Ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.

En utilisant le cycle de pyrolyse:

1- Tourner le sélecteur de mode de cuisson sur la position "••••".

Le display affiche "ECO" ou "SUP". La durée de pyrolyse par défaut est de 90 min, réglable de 90 min heure (Mode Eco) à 120 min (Mode Sup) par l'intermédiaire de les touches de réglage "+" ou "-". Si le four est très sale, nous vous conseillons d'augmenter la durée à 120 min, dans le cas contraire si le four est peu sale vous pouvez réduire la durée à 90 min.

2- Il est également possible de différer le départ de la pyrolyse en modifiant l'heure de fin de cycle à l'aide du programmeur.

3- Après quelques minutes lorsque le four atteint une température élevée, la porte se verrouille. La pyrolyse peut être interrompue à n'importe quel moment en tournant le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0 (l'inscription OFF est alors visible pendant 3 sec).

4- A la fin du cycle pyrolyse, le cycle pyrolyse s'arrête automatiquement. Le display affiche l'indication "End" puis "0--n" tant que la porte est verrouillée.

5- Vous pouvez ramener la manette des fonctions sur "0", mais si la température du four est encore élevée, le display affichera "0--n" pour signaler que la porte est verrouillée.

Utilisation du cycle de pyrolyse dans des fours Touch Control:

1- Sélectionner la fonction pyrolyse. L'écran affiche "ECO" ou "SUP"

2- Le temps de pré-réglé est de 90 minutes, mais il peut varier de 90 min. (Mode Eco) pour un four peu sale à 120 min. (Mode Sup) pour un four très sale. Le durée se règle à l'aide du programmeur ("+" ou "-" du clavier).

4.3 Fonction Aquactiva

Le système Aquactiva utilise la vapeur pour éliminer les graisses et les restes de nourritures incrustées sur les parois du four.

1. Verser 300 ml d'eau dans la zone prévue à cet effet (au centre de la cavité – voir schéma)

2. Mettre le programme convection naturelle () ou sole seule ().

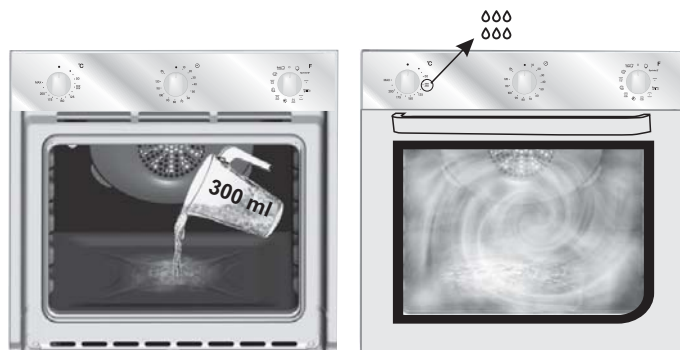
3. Mettre la température sur Aquactiva 

4. Laisser agir 30 minutes.

5. Une fois les 30 minutes écoulées, éteindre le programme et attendre que le four refroidisse.

6. Une fois que le four est refroidi passer un linge propre pour éliminer les résidus.

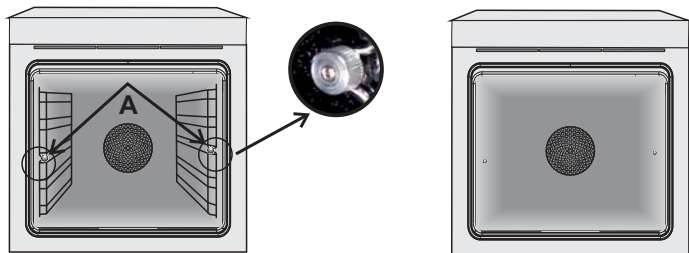
Attention: Ne pas toucher les parois tant qu'elles n'ont pas refroidies (risque de brûlures). N'utiliser que de l'eau potable ou distillée.



4.4 Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRADINS FILS

1. Dévissez les écrous moletés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez les gradins fils en les tirant vers vous.
3. Nettoyez les gradins fils dans le lave-vaisselle ou avec une éponge humide, puis séchez-les immédiatement.
4. Après avoir nettoyé les gradins fils, les remettre dans le four et revisser les écrous moletés.



RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez la porte.
2. Ouvrez les pinces du boîtier de charnière sur le côté droit et gauche de la fenêtre avant en les poussant vers le bas.
3. Remplacez la porte en procédant en sens inverse.

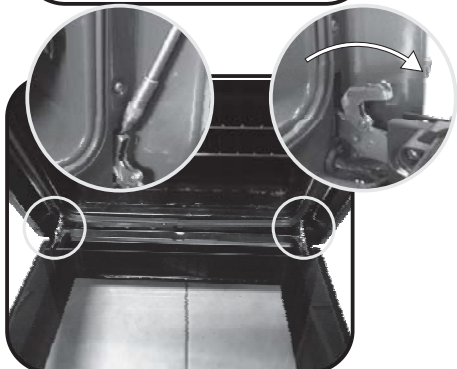
RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

1. Ouvrez la porte du four.
 - 2.3.4. Bloquer les charnières, enlever les vis et retirez le couvercle métallique supérieur en le tirant vers le haut.
 - 5.6. Retirez le verre, l'extraire soigneusement de la porte du four (NB: dans les fours de pyrolyse, retirez également les deuxième et troisième verre (le cas échéant)).
 7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.
- Sur toutes les vitres, l'indication "Pyro" doit être lisible et positionné sur le côté gauche de la porte, à proximité de la charnière latérale gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée du premier verre sera à l'intérieur de la porte.

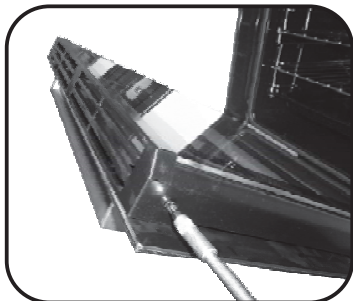
1.



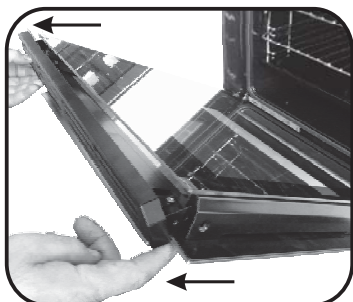
2.



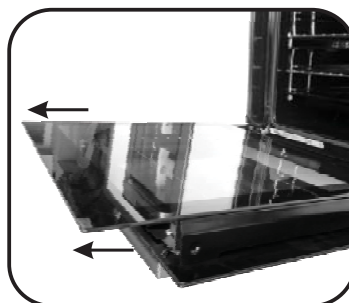
3.



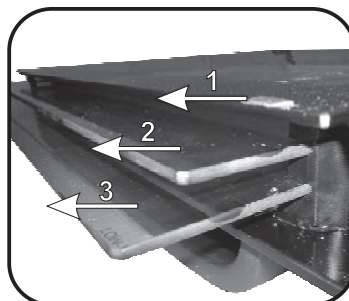
4.



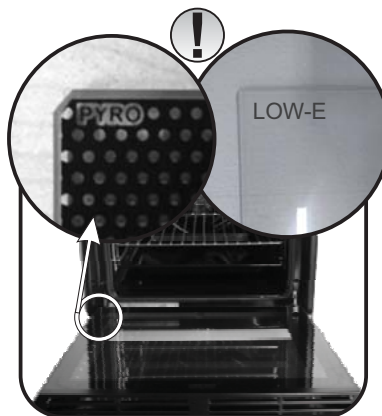
5.



6.

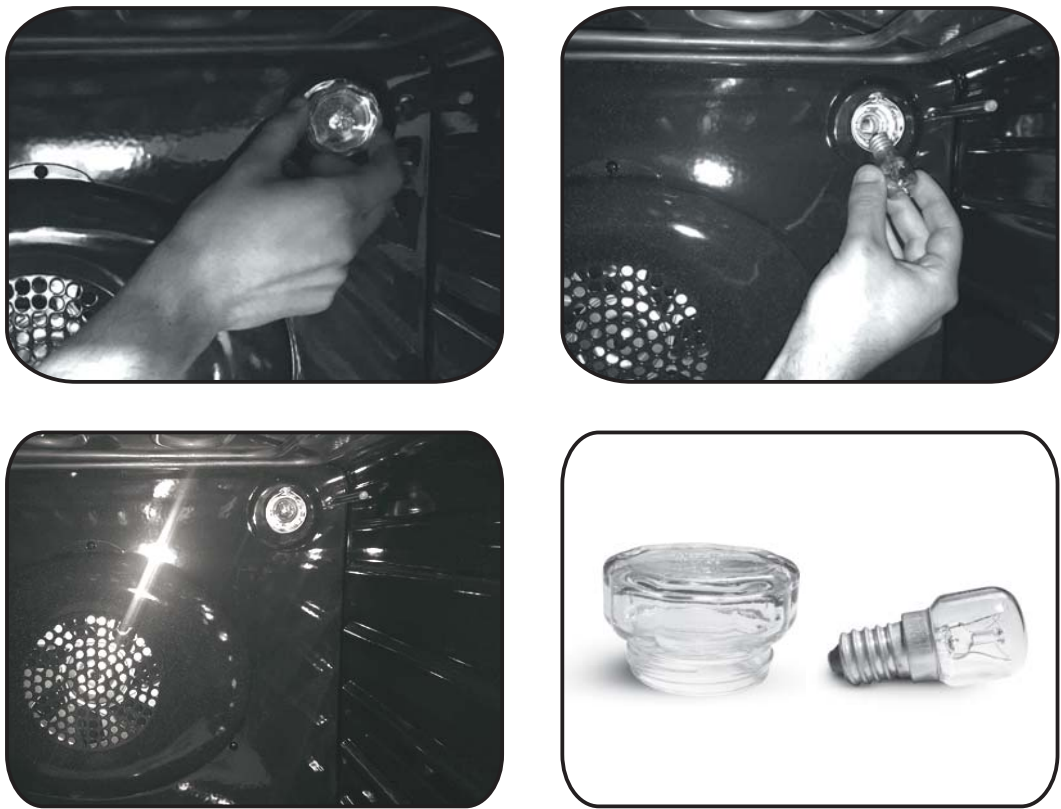


7.



REPLACEMENT DE L'AMPOULE

- 1. Débranchez le four de la prise.
- 2. Défaire le couvercle en verre, dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule du même modèle.
- 3. Une fois l'ampoule remplacée, remettre le couvercle en verre.



5. Dépannage

5.1 FAQ

PROBLEMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	La sécurité enfant est activée	Désactiver la sécurité enfant
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires ne sont pas imposés	Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects
Aucune réaction de l'écran tactile	Vapeur et de la condensation sur l'écran tactile	Nettoyer avec un chiffon en microfibras l'écran tactile pour enlever la couche de condensation

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de bereikbare delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- **WAARSCHUWING:** de bereikbare delen kunnen heet worden wanneer de oven in gebruik is. Kinderen moeten op veilige afstand worden gehouden.
- Dit apparaat kan op een veilige manier worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat.
- Kinderen niet met het apparaat laten spelen.
- Schoonmaak en onderhoud niet door kinderen laten doen zonder toezicht.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Pas op dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.

WAARSCHUWING: Onderdelen kunnen heet worden. Hou jonge kinderen op afstand.

- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oven glazen deur schoon te maken, aangezien zij kunnen krassen op het oppervlak, tevens kan dit een barst in het glas veroorzaken.

- De oven moet uitgeschakeld worden voordat u de beveiliging verwijderd, deze moet vervolgens geplaatst worden zoals aangegeven in de handleiding.

- Gebruik alleen de aanbevolen temperatuursmeter voor deze oven.

- Gebruik geen stoomreiniger.

- Bevestig een stekker aan de voedingskabel die in staat is de spanning, stroom en belasting te verdragen die vermeld staan op het etiket, en een aardcontact heeft. Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die op het etiket staat aangegeven en moet een goed werkende aarding hebben. De aardgeleider is groen-geel gekleurd. Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd vakman. In het geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat, moet u een gekwalificeerd elektricien vragen om het stopcontact te vervangen door een ander, geschikt stopcontact. De stekker en het stopcontact moeten conform de huidige normen zijn van het land waar het apparaat geïnstalleerd wordt. Aansluiting op de stroombron kan ook tot stand worden gebracht door tussen het apparaat en de stroombron een omnipolaire stroomonderbreker aan te brengen, die de maximaal aangesloten belasting kan verdragen en voldoet aan de huidige wetgeving. De geel-groene aardkabel mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker. Het stopcontact of de omnipolaire stroomonderbreker die gebruikt wordt voor de aansluiting moet gemakkelijk te bereiken zijn wanneer het apparaat geïnstalleerd is.

- Afkoppeling is mogelijk doordat de stekker bereikbaar is of door een schakelaar in de vaste bedrading te monteren overeenkomstig de bedradingsregels.

- Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door een kabel of speciale bundel die verkrijgbaar is bij de fabrikant, of via de klantenservice

- De voedingskabel moet van het type H05V2V2-F zijn.

- Als niet aan bovenstaande wordt voldaan, kan de veiligheid van het apparaat worden aangetast en de garantie komen te vervallen.

- Gemorst materiaal moet worden verwijderd alvorens het apparaat schoon te maken.

- Tijdens het pyrolytische reinigingsproces kunnen de oppervlakken heter worden dan gewoonlijk, daarom moeten kinderen op veilige afstand worden gehouden.

- Om oververhitting te vermijden, mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geplaatst.

- Als u het schap erin plaatst, moet u ervoor zorgen dat de aanslag aan de bovenkant en achterin de ovenruimte zit.

Het schap moet helemaal in de ruimte worden geschoven

- **WAARSCHUWING:** Bekleed de ovenwanden niet met in de handel verkrijgbare aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen. Aluminiumfolie of andere beschermingen die direct in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email binnenin aantasten.

- **WAARSCHUWING:** Verwijder nooit de afdichting van de ovendeur.

- **WAARSCHUWING:** Risico van brandwonden en schade aan het apparaat

Het gebruik van de stoomfunctie

Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken: Open de deur voorzichtig om letsels te vermijden na het gebruik van een bereidingsfunctie met stoom.

- **OPGELET:** U mag de holte onderaan niet opvullen met water tijdens de bereiding of wanneer de oven heet is.

Algemene Instructies

85

- 1.1 Veiligheidsaanwijzingen
- 1.2 Elektrische veiligheid
- 1.3 Aanbevelingen
- 1.4 Installatie
- 1.5 Afvalbeheer en milieubescherming
- 1.6 Conformiteit

Beschrijving van het product

86

- 2.1 Overzicht
- 2.2 Accessoires
- 2.3 Eerste gebruik

Gebruik van de oven

87

- 3.1 Beschrijving van het display
- 3.2 Beschrijving van het display
- 3.3 Het gebruik van de stoomfunctie

Ovenreiniging en onderhoud

89

- 4.1 Algemene opmerkingen over de reiniging
- 4.2 Pyrolyse
- 4.3 Aquactivafunctie
- 4.4 Onderhoud
 - Verwijderen en reinigen van de zijlingse roosters
 - Verwijdering van het ovenvenster
 - Verwijdering en reiniging van de glazen deur
 - Het lampje vervangen

Problemen oplossen

91

- 5.1 F.A.Q.

1. Algemene Instructies

De handleiding aandachtig lezen zodat u de oven optimaal kan gebruiken. Wij raden u aan de installatie- en gebruikshandleiding voor een latere raadpleging te bewaren en er, vóór de installatie van de oven, het serienummer van het toestel op te noteren voor de aanvraag van een eventuele interventietussenkomst door de dienst-na-verkoop.

Nadat u uw oven uit de verpakking hebt gehaald, moet u controleren of het toestel compleet is. Verpakkingsmateriaal zoals plastic en polystyreen kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd het uit hun buurt. Onze aansprakelijkheid of verantwoordelijkheid geldt niet wanneer u de richtlijnen in deze handleiding niet naleeft.

Wanneer u de oven een eerste keer gebruikt, kan er een doordringende rook ontstaan.

Die wordt veroorzaakt door het feit dat de kleefstof van de isolerende panelen rond de oven een eerste keer wordt opgewarmd. Dit is volledig normaal. Wacht tot de rook is verdwenen voor u de oven effectief gaat gebruiken.

Opmerking: De functies, eigenschappen en accessoires van de oven kunnen verschillend zijn afhankelijk van het model.



1.1 Veiligheidsaanwijzingen

Gebruik de oven alleen voor het doel waarvoor hij is bestemd, te weten het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik, bijvoorbeeld als warmtebron, wordt oneigenlijk en dus gevaarlijk geacht. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die het gevolg is van onjuist, oneigenlijk of onredelijk gebruik.

Bij het gebruik van ieder elektrisch apparaat moeten er enkele fundamentele regels in acht worden genomen:

- trek niet aan het snoer om de stekker los te halen uit het stopcontact;
- raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten;
- over het algemeen wordt het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengsnoeren niet aanbevolen;

in het geval van een storing en/of slechte werking moet het apparaat uitgeschakeld worden, zonder ermee te knoeien.

1.2 Elektrische veiligheid

VERZEKER DAT DE ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN WORDEN GEMAAKT DOOR EEN ELEKTRICIEN OF GEKWALIFICEERD TECHNICUS. De voeding waarop de oven wordt aangesloten moet voldoen aan de wettelijke voorschriften die gelden in het land van installatie. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die veroorzaakt is door veronachtzaming van deze aanwijzingen. De oven moet worden aangesloten op een elektrische voeding met geaard stopcontact of een scheidingsschakelaar met meerdere polen, afhankelijk van de wetten die van kracht zijn in het land van installatie. De elektrische voeding moet worden beveiligd met geschikte zekeringen en de gebruikte kabels moeten een dwarsdoorsnede hebben die de juiste stroomtoevoer naar de oven verzekert.

AANSLUITING

De oven heeft een snoer dat alleen mag worden aangesloten op een elektrische voeding van 220-240 Vac 50 Hz tussen de fasen of tussen fase en nul. Voordat de oven wordt aangesloten op de voeding, is het belangrijk om het volgende te controleren:

- voedingsspanning aangegeven op de wijzer;
- de instelling van de scheidingsschakelaar.

De aardingsdraad die verbonden is met de aardingsklem van de oven moet worden aangesloten op de aardingsklem van de voeding.

WAARSCHUWING

Alvorens de oven aan te sluiten op de voeding, moet de stroomdoorgang van de aardingsklem van de voeding worden gecontroleerd door een gekwalificeerd elektricien. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor ongevallen of andere problemen die zijn veroorzaakt doordat de oven niet op de aardingsklem is aangesloten of door een aarding die geen goede stroomdoorgang heeft.

NB: aangezien de oven onderhoud behoeft, is het raadzaam een ander stopcontact beschikbaar te hebben zodat de oven hierop kan worden aangesloten als hij verwijderd wordt uit de ruimte waar hij is opgesteld. Het snoer mag alleen worden vervangen door technisch personeel of door technici met dezelfde kwalificaties.

1.3 Aanbevelingen

Een snelle reiniging na elk gebruik van de oven helpt om het apparaat perfect schoon te houden.

Bekleed de ovenruimte niet met aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen die verkrijgbaar zijn in de handel. Aluminiumfolie of andere beschermingen die rechtstreeks in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email van de binnenwanden aantasten. Om te voorkomen dat de oven te vuil wordt waardoor sterke, rokerige geuren ontstaan, adviseren wij de oven niet te gebruiken op zeer hoge temperatuur. Verleng liever de bereidingstijd en zet de temperatuur wat lager. Wij adviseren om

alleen borden en bakvormen te gebruiken in aanvulling op de bij de oven geleverde accessoires bestand tegen zeer hoge temperaturen.

1.4 Installatie

De fabrikant is niet verplicht dit uit te voeren. Als er assistentie van de fabrikant nodig is om storingen op te lossen die het gevolg zijn van onjuiste installatie, wordt deze assistentie niet gedekt door de garantie. De installatieaanwijzingen voor gekwalificeerd vakpersoneel moeten worden opgevolgd. Onjuiste installatie kan schade of letsel veroorzaken aan mensen, dieren of voorwerpen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden geacht voor dergelijke schade of letsel.

De oven kan in een hoge kast of onder een werkblad worden geplaatst. Alvorens de verse lucht kan circuleren voor afkoeling en bescherming van de inwendige delen. Maak de openingen die aangegeven zijn op de laatste pagina, afhankelijk van het type montage.

1.5 Afvalbeheer en milieubescherming



Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese norm 2012/19/EU inzake Afval van elektrisch en elektronisch apparatuur (WEEE). WEEE bevat zowel verontreinigende substanties (die negatieve gevolgen op het milieu kunnen hebben) en basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk om WEEE aan bepaalde behandelingen te onderwerpen om alle

vervuilende onderdelen te verwijderen en op juist wijze afstand van te doen, en alle materialen te herstellen en te recyclen.

Particulieren kunnen hier een belangrijke rol in spelen door te zorgen dat een WEEE geen milieukwestie wordt; het is essentieel de volgende basisregels te volgen:

- WEEE mag niet als huishoudelijk afval worden beschouwd.
- WEEE moet worden overhandigd aan relevante inzamel punten die worden beheerd door de gemeente of door geregistreerde bedrijven. In veel landen bestaat er voor grote WEEE een ophaaldienst.
- Als u een nieuw apparaat koopt, kan het oude bij de leverancier worden ingeleverd, welke het gratis bij u moet afhalen op een één-op-één basis, zolang het apparaat van soortgelijk type is en dezelfde functies heeft als de geleverde apparatuur.

ENERGIE BESPAREN MET RESPECT VOOR HET MILIEU

Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en vermijd om de oven zonder inhoud te laten draaien. Laat de ovendeur niet open alleen wanneer dat nodig is, omdat er warmteverlies ontstaat elke keer dat de oven open staat. Voor een aanzienlijke energiebesparing, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten uit voor het voorziene einde van de bereidingstijd en gebruik de warmte die de oven blijft genereren. Houd de dichtingen schoon en in goede staat, om energieverlies te voorkomen. Als u een contract heeft met een laag energie tarief, kunt u gebruik maken van het "uitgesteld koken". Deze zal uw programma laten starten in een periode waar u aan een voordelig tarief kookt. Dit helpt u bij het besparen van energie.

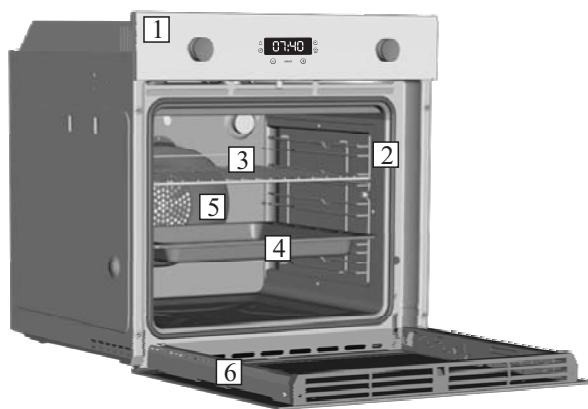
1.6 Conformiteit

Indien toepasselijk, zijn de onderdelen van dit apparaat conform met: VERORDENING (EC) Nr. 1935/2004 betreffende materiaal en artikelen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.; VERORDENING VAN DE COMMISSIE (EC) Nr 2023/2006 betreffende goede fabricagemethoden voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Door het plaatsen van de **CE** markering op dit product, verklaren wij, op onze eigen verantwoordelijkheid, alle Europese veiligheids-, gezondheids- en milieu-eisen na te leven opgesteld in de regelgeving geldig voor dit product.

2. Beschrijving van het product

2.1 Overzicht



1. Bedieningspaneel
2. Roosterposities (zijdelingse draadstructuur, indien inbegrepen)
3. Metalen rooster
4. Lekkak
5. Ventilator (achter de stalen plaat)
6. Ovendeur

2.2 Accessoires

1 Lekkak



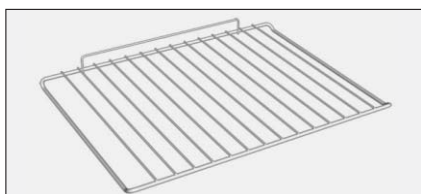
De lekkak is bestemd voor het opvangen van de jus bij het grillen.

3 Laterale draad rasters



Laterale draad raster als opgenomen.

2 Metalen rooster



Het eenvoudige rooster dient als steun voor vormen en schotels.

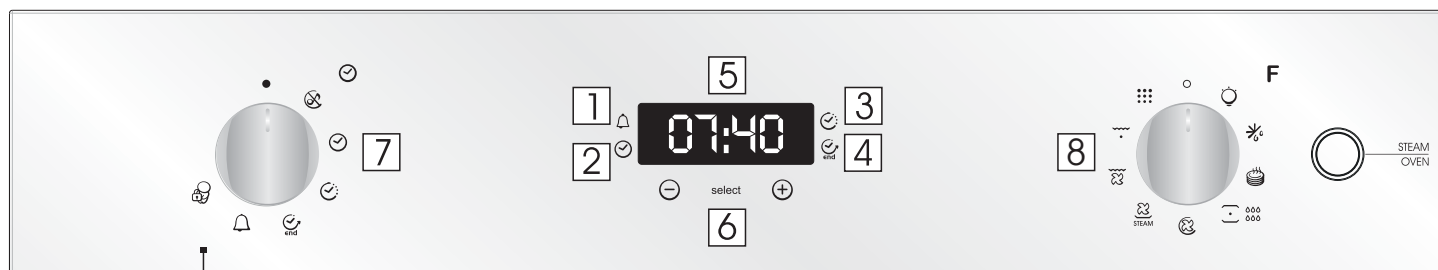
2.3 Eerste gebruik

VOORAFGAANDE REINIGING

Maak de oven schoon voordat u hem voor het eerst gebruikt. Veeg de buitenkant af met een vochtige zachte doek. Was alle accessoires af en neem de binnenkant van de oven af met een oplossing van heet water en afwasmiddel. Zet de lege oven op de hoogste temperatuur en laat hem ongeveer 1 uur ingeschakeld, zo worden de geuren van het nieuwe apparaat die zijn blijven hangen verwijderd.

3. Gebruik van de oven

3.1 Beschrijving van het display



1. Minute minder
2. Clock setting
3. Cooking time
4. End of cooking
5. Temperature or clock display
6. LCD display adjustment controls
7. Thermostat selector knob
8. Function selector knob

WAARSCHUWING:

Na installatie van de oven en na het onderbreken van de voeding (dit is te herkennen aan de knipperende cijfers 12:00 op het scherm) dient u eerst de juiste tijd in te stellen. Dit gebeurt als volgt:

- Druk 4 keer op de centrale knop.
- Instellen de tijd in met de "-" "+" knoppen.
- Laat alle knoppen los.

WAARSCHUWING: De oven werkt alleen als de klok is ingesteld.

FUNCTIE	HOE IN WERKING STELLEN?	HOE UITSCHAKELLEN?	WAT DOET HET?	WAAR IS HET VOOR BEDOELD?
Stille stand 	• Draai de linker keuze knop naar de "Stille stand"	• Draai de keuze knop naar de UIT positie	• Mogelijkheid tot uitschakelen van het geluid van de kookwekker	• Het uitschakelen van het geluid van de kookwekker
Tijd instellen 	• Draai de linker keuze knop op de positie "tijd instellen" • gebruik de "+" en "-" om in te stellen.	• Draai de keuzee knop naar de UIT positie	• Instellen van de tijd welke op het display verschijnt	• Om de tijd in te stellen. Tip. Stel altijd eerst de tijd in als de oven is geïnstalleerd of na een stroomstoring (knipperende 12:00)
Kooktijd instellen 	• Draai de rechter keuze knop naar een kookfunctie. • Draai de linker keuze knop naar de positie "kooktijd instellen" • Stel de kooktijd in dmv de "+" en de "-". • Lampje Auto gaat branden	• Als de kooktijd is verstreken schakeld de oven automatisch uit en gaat er een aantal seconden een alarm klinken. Om het koken vroegtijdig te beëindigen, stel de tijd in op 00:00 door de linker knop naar "kooktijd instellen" te draaien en met de "+" en "-" in te stellen.	• Instellen van de kooktijd bij een gekozen recept. • Als de kooktijd is ingesteld kunt u de actuele tijd weer zien door rechter knop op UIT te zetten	• Voor het koken van de gewenste recepten
Kooktijd einde 	• Draai de rechter knop op een kookfunctie. • Draai de linker knop op "Kooktijd einde" • Stel de tijd in dmv de "+" en de "-" • het lampje auto gaat branden.	• Als de ingestelde tijd verstreken is gaat de oven automatisch uit. • Om het programma vroegtijdig te stoppen draaid u de knop naar UIT.	• Mogelijkheid tot instellen van de eindtijd van een programma. • Om de kooktijd te bekijken draaid u de knop naar "Kooktijd einde"	• Deze functie is bedoeld om vooruit te plannen. Bijv. het gerecht moet 45 min koken en klaar zijn om 12:30; u stelt de kooktijd in op 45 min en de Kooktijd einde om 12:30. Het koken begint dan automatisch om 11:45 en zal stoppen als de gewenste kooktijd voorbij is en vervolgens gaat de oven automatisch uit
Kookwekker 	• Draai de linker knop op de "kookwekker" • Stel de tijd in met de "+" en de "-"	• Stel de tijd op 00:00 in door de linker knop op "kookwekker" te draaien en gebruik de "+" en "-"	• Laat een alarm klinken voor een paar seconden aan het einde van de ingestelde tijd.	• Gebruik maken van de oven als alarm terwijl de oven uitgeschakeld is.
Kinderslot 	• Draai de linker knop naar "kinderslot" Druk vervolgens 3 sec. op de "+" toets. • kinderslot actief STOP verschijnt in het display	• Draai de linker knop naar "kinderslot" Druk vervolgens 3 sec. op de "+" toets. • STOP verdwijnt in het display	• De oven kan niet gebruikt worden.	• Handig en veilig als er kinderen in huis zijn.

3.2 Beschrijving van het display

Functieknop	T °C default	T °C instelling model met temperatuur-instelling	Functie
			Dit schakelt de ovenverlichting in. Dit is al automatisch de koelventilator inschakelen (alleen op modellen met mantelkoeling)
			Ontdooien: Deze stand laat lucht op kamertemperatuur rond het diepvriesproduct circuleren, zodat het in enkele minuten ontdooid is, zonder de proteïne samenstelling te wijzigen of te schaden.
	60	60 ÷ 60	DE WARMHOUDFUNCTIE: Gelijktijdig gebruik van de onderweerstand en de bovenweerstand, met de turbine die lucht blaast in de ovenruimte. Ideaal om een gerecht warm te houden zonder dat u het risico loopt dat het te lang blijft bakken, eveneens een handige functie om lege borden op te warmen. De temperatuur is vooraf ingesteld op een constante 60 °C, deze temperatuur kan niet worden gewijzigd.
* 	220	50 ÷ 280	Conventioneel gebruik: Hierbij werken de verwarmingsarmen in de boven- en onderkant. Dit is de traditionele manier van bereiding van voedsel. Ideaal om te braden, vildgerechten te bereiden, koekjes en appelbollen te bakken en om te bereiken dat het voedsel knapperig blijft.
	180	50 ÷ 240	Geventileerde oven: De hete lucht wordt geleidelijk door de ventilator over alle niveaus verdeeld. Ideaal voor het gelijktijdig bereiden van diverse gerechten (vlees, vis e.d.) zonder menging van luchtjes en smaken. Het is zeer geschikt voor delicate gerechten, cake, taarten, bladerdeeg enz.
	210	50 ÷ 230	VLOER GECOMBINEERD MET HETELUCHTCIRCULATIE: De onderste weerstand werkt samen met de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Deze functie is ideaal voor taarten met sappig fruit, gebakken, quiches en pasteien. Zo voorkomt men het uitdrogen van de eetwaren en bevordert men het rijzen van cakes, brooddeeg, enz. Het bakken gebeurt langs de onderzijde. Het rooster op het onderste schap zetten.
 STEAM	210	50 ÷ 230	GEVENTILEERDE BEREIDING + STOOM : De warme lucht wordt over verschillende niveaus verdeeld, waardoor deze functie ideaal is om verschillende gerechten tegelijk klaar te maken zonder dat smaken en geuren zich gaan vermengen. Als u op de STOOM-toets drukt, werkt de optie van de stoom in harmonie met de traditionele warmte. Zo wordt maximale smaak voor uw gerechten, een perfecte rijzing en een betere consistentie verzekerd. Deze werkwijze is geschikt voor het bakken van bladerdeeg, desserts op basis van gist, brood en pizza, geroosterd vlees en geroosterde vis.
* 	200	150 ÷ 220	TURBOGRILL (a) : U moet de turbogrill grill met een gesloten deur gebruiken. Gebruik van de bovenweerstand en de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Voor rood vlees is voorverwarmen noodzakelijk, voor wit vlees is dit nutteloos. Ideaal voor het grillen van dikkere stukken, het braden van grote stukken, zoals varkensgebraad, gevogelte, Het te bakken gerecht rechtstreeks op het rooster in het midden van de oven op middelhoogte plaatsen. De lekbak onder het rooster schuiven om zo de vetten op te vangen. Zeker zijn dat het gerecht niet te dicht bij de grill staat. Halfweg het te bakken stuk omdraaien.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL: U moet de grill met een gesloten deur gebruiken. Enkel de bovenweerstand wordt gebruikt en u heeft de mogelijkheid om de temperatuur te regelen. U moet 5 minuten voorverwarmen om de weerstand te laten gloeien. Succes verzekerd bij het grillen, bereiden van brochettes en bij het gratineren. Wit vlees moet van de grill verwijderd blijven, hierdoor wordt de baktijd langer, maar blijft het vlees sappiger. Rood vlees en visfilets moeten op het rooster gelegd worden en met daaronder de lekbak.
		ECO	ECO: 90min SUPER: 120min PYROLYSE

*Testprogramma volgens norm CENELEC EN 60350-1 ter bepaling van de energie efficiency klasse

3.3 Het gebruik van de stoomfunctie

De stoomfunctie biedt u de mogelijkheid de vochtigheidsgraad beter te beheersen tijdens een bereiding. Het wordt aangeraden om bakken met stoom af te wisselen met traditionele bakmethoden.

WAARSCHUWING: Risico van brandwonden en schade aan het apparaat.

Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken:

Open de deur van de oven voorzichtig om letsels te vermijden na het gebruik van een bereidingsfunctie met stoom.

1. Open de deur van de oven
2. Vul de holte met max. 300 ml water. Vul de holte onderaan enkel met water als de oven koud is.
3. Plaats etenswaren in het apparaat en sluit de deur van de oven.
4. Stel de gewenste functie in om te koken met stoom.

5. Druk op de stoomknop van de oven. De stoomknop van de oven werkt met de functie.

6. Draai aan de knop van de temperatuur om een temperatuur te selecteren.

OPGELET: U mag de holte onderaan niet opnieuw vullen met water tijdens de bereiding of wanneer de oven heet is.

7. U kunt het apparaat uitschakelen door de functie- en temperatuurknoppen op nul te draaien.

8. Verwijder het water uit de holte onderaan. Reinig de lekbak na iedere bakcyclus. Zie hoofdstuk 4.1 voor de reinigingsinstructies.

4. Ovenreiniging en onderhoud

4.1 Algemene opmerkingen over de reiniging

Door het apparaat regelmatig schoon te maken, gaat het langer mee. Wacht tot de oven is afgekoeld voordat u het met de hand gaat schoonmaken. Gebruik nooit schurende middelen, staalwol of scherpe voorwerpen voor het schoonmaken, want daarmee zouden de geëmailleerde onderdelen onherstelbaar worden beschadigd. Gebruik alleen water, zeep en op bleekmiddel gebaseerde reinigingsmiddelen (ammoniak).

GLAZEN DELEN

Het is raadzaam het glazen venster na elk gebruik van de oven schoon te maken met absorberend keukenpapier. Om hardnekkigere vlekken te verwijderen kunt u een spons gebruiken die in een reinigungsoplossing bevochtigd en goed uitgeknepen is. Spoel na met water.

AFDICHTING OVENVENSTER

Als de afdichting vuil is, kan hij worden schoongemaakt met een enigszins vochtige spons.

ACCESSOIRES

Maak accessoires schoon met een natte spons en zeep, alvorens ze af te spoelen en te drogen. gebruik geen schurende middelen.

DRUPBAKJE

Na gebruik van de grill moet u de pan verwijderen uit de oven. Giet het hete vet in een container en was de pan met warm water, een spons en vaatwasmiddel.

Als er vetresten zijn, moet u de pan onderdompelen in water en vaatwasmiddel. U kunt de pan ook wassen in de vaatwasmachine of een commercieel oven reinigungsproduct gebruiken. U mag nooit een vuil pan opnieuw in de oven plaatsen.

ROESTVRIJ STAAL OF ALUMINIUM APPARATEN

Reinig de oven deur enkel met een vochtige doek of spons.

Droog ze met een zachte doek.

Gebruik geen staalwol, zuur of schurend materiaal want deze kunnen het oppervlak van de oven beschadigen. Reinig het bedieningspaneel van de oven met dezelfde zorg.

DE HOLTE REINIGEN

Volg deze stappen om kalkresten te reinigen uit de holte.

Het is aanbevelen de holte te reinigen na 5-10 stoombereidingscycli.

1. Giet 300 ml witte azijn in de holte.

OPMERKING: Type azijn: %5

2. Wacht 30 minute aan kamertemperatuur.

3. Reinig de oven met een zachte doek en water.

4.2 Pyrolyse

De oven is uitgerust met een pyrolyserreinigungsysteem dat voedselresten bij hoge temperatuur vernietigt. De handeling wordt automatisch uitgevoerd met behulp van de programmeereenheid. De resulterende dampen worden "schoon" gemaakt door een Pyrolyser te passeren die begint zodra het koken begint. Omdat de Pyrolyser zeer hoge temperaturen vereist, is de oven deur voorzien van een veiligheids slot. De pyrolyse kan op elk moment worden gestopt. De deur kan pas worden geopend als het veiligheids slot wordt weergegeven.

OPMERKING: Als er een kookplaat boven de oven is geplaatst, gebruik dan nooit de gasbranders of de elektrische kookplaten terwijl de Pyrolyser in werking is, dit zal voorkomen dat de kookplaat oververhit raakt.

TWEE PYROLYTISCHE CYCLUS zijn vooraf ingesteld:

ECO PYROCLEAR: Reinigt een gematigd gekleurde oven. Werkt voor een periode van 90 minuten.

SUPER PYROCLEAR: Reinigt een sterk besmeurde oven. Werkt voor een periode van 120 minuten.

Gebruik nooit in de handel verkrijgbare reinigungsproducten op een pyrolytische oven!

Tip: als u direct na het koken Pyrolytische reiniging uitvoert, kunt u profiteren van restwarmte en zo energie besparen.

Voordat een pyrolytische cyclus wordt uitgevoerd:

• **Verwijder alle accessoires uit de oven omdat ze niet bestand zijn tegen de hoge temperaturen die worden gebruikt tijdens de pyrolytische reinigungs cyclus; in het bijzonder het verwijderen van roosters, zijrekken en de telescopische geleiders (zie het hoofdstuk VERWIJDEREN VAN ROOSTERS EN ZIJREKKEN). In ovens met vleessonde is het noodzakelijk om, voordat u de reinigungs cyclus uitvoert, het gat met de meegeleverde moer te sluiten.**

• **Verwijder grote hoeveelheden morsen of vlekken omdat het te lang zou duren om ze te vernietigen. Ook kunnen te grote hoeveelheden vet ontbranden als ze worden blootgesteld aan de zeer hoge temperaturen van de pyrolytische cyclus.**

• **Sluit de oven deur.**

• **Overtollig morsen moet worden verwijderd vóór het reinigen.**

• **Reinig de oven deur;**

• **Verwijder grote of grove voedselresten uit de binnenkant van de oven met een vochtige spons. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;**

• **Verwijder alle accessoires en de glijdende stelling (indien aanwezig);**

• **Plaats geen theedoeken.**

De pyrolytische cyclus gebruiken:

1- Draai de functieschakelaar naar de positie "ECO" of "SUP". Op het display verschijnt de aanduiding "ECO" of "SUP". De vooraf ingestelde tijd is 90 minuten, dit kan worden gevarieerd van 90min (Eco-modus) tot 120 min (Sup-modus) via de programmer (instelknop "+" of "-"). Als de oven erg vies is, is het raadzaam de tijd te verlengen tot 120 minuten, als de oven enigszins vies is, verkort u de reinigungs cyclus tot 90 minuten.

2- Het is mogelijk om de starttijd van de pyrolyse cyclus uit te stellen door de END-tijd via de programmer te wijzigen.

3- Na enkele minuten, wanneer de oven een hoge temperatuur bereikt, wordt de deur automatisch vergrendeld. De pyrolyse cyclus kan op elk moment worden gestopt door de functiekeuze knop terug te draaien naar '0' (het woord OFF wordt gedurende 3 seconden weergegeven).

4 - Zodra de pyrolyse cyclus is voltooid, wordt de pyrolyse automatisch uitgeschakeld. Op het display verschijnt de aanduiding "END" totdat de deur is vergrendeld en vervolgens "0 - n".

5- U kunt de functiekeuze knop weer op "0" zetten, maar als de temperatuur nog steeds hoog is, verschijnt de "0 - n" indicatie om aan te geven dat de deur vergrendeld is.

Gebruik van de pyrolytische cyclus in Touch Control ovens:

1- Draai de functieschakelaar naar de positie pyrolyse. Het display toont "ECO" of "SUP"

2- De vooraf ingestelde tijd is 90 minuten, maar deze kan variëren van 90 minuten. (Eco-modus) tot 120 minuten. (Sup-modus) met behulp van het programmeerapparaat ("+" of "-" toets). Als de oven erg vies is, moet de tijd worden verhoogd tot 120 minuten. Als de oven slechts een beetje vuil is, moet u de reinigungs cyclus tot 90 minuten verkorten.

4.3 Aquactivafunctie

De Aquactivaprocedure maakt gebruik van stoom om achtergebleven vetresten uit de oven te helpen verwijderen.

1. Giet 300 ml water in het Aquactivareservoir aan de onderkant van de oven.

2. Stel de oven functie Static () of Bottom () verwarming in

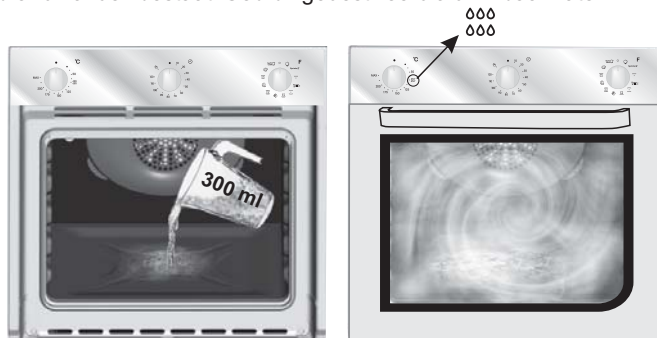
3. Stel de temperatuur in met het pictogram Aquactiva 

4. Stel het programma met een looptijd van 30 minuten in.

5. Na 30 minuten schakelt het programma uit en koelt de oven af.

6. Als het apparaat afgekoeld is, kan het reinigen van de binnenkant van de oven meteen doek beginnen.

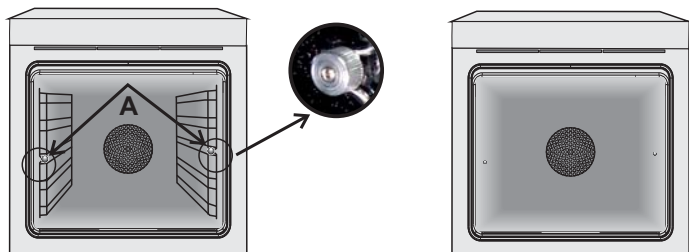
Waarschuwing: Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is voordat u het aanraakt. Opgelet voor alle hete oppervlakken, omdat een risico op brandwonden bestaat. Gebruik gedestilleerd of drinkbaar water.



4.4 Onderhoud

VERWIJDERING EN REINIGING VAN DE ZIJSTEUNEN

1. Schroef de bout tegen de klok in los.
2. Verwijder de zijsteunen door ze naar u toe te trekken.
3. Maak de zijsteunen schoon in de vaatwasser of met een natte spons en droog ze dan onmiddellijk af.
4. Zet de zijsteunen nadat ze schoongemaakt zijn terug en steek de bouten in de gaten en haal ze helemaal aan.



VERWIJDERING VAN HET OVENVENSTER

1. Open het venster aan de voorkant.
2. Open de klemmen van de scharnierbehuizing aan de rechter- en linkerkant van het venster door ze omlaag te duwen.
3. Plaats het venster terug door de procedure omgekeerd uit te voeren.

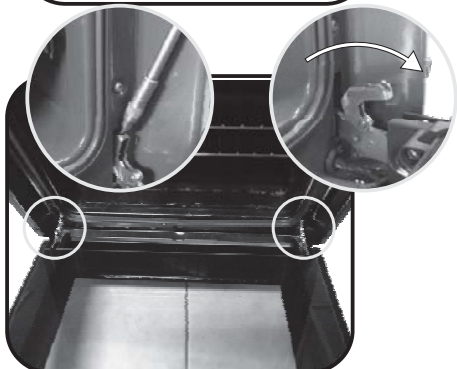
VERWIJDERING EN REINIGING VAN DE GLAZEN DEUR

1. Open de ovendeur.
 - 2.3.4. Blokkeer de scharnieren, verwijder de schroeven en verwijder het bovenste metalen deksel door het omhoog te trekken.
 - 5,6. Verwijder het glas door het voorzichtig uit de ovendeur te trekken (NB: in pyrolyse ovens moeten ook het tweede en derde glaselement (indien aanwezig) worden weggehaald).
 7. Zet na de reiniging of vervanging alle onderdelen weer in omgekeerde volgorde in elkaar.
- Op alle glaselementen moet de aanduiding "Pyro" leesbaar zijn en aan de linkerkant van de deur zit, dichtbij het linker zijscharnier. Het bedrukte label van het eerste glaselement zit dan aan de binnenkant van de deur.

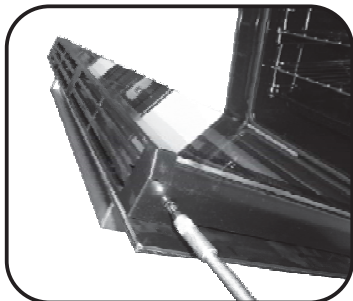
1.



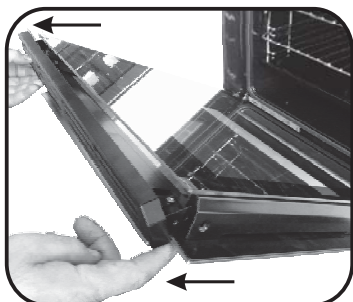
2.



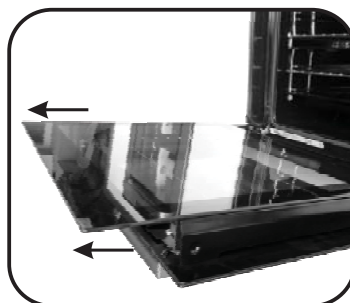
3.



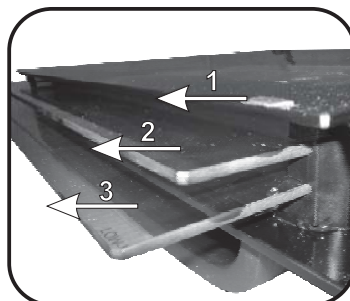
4.



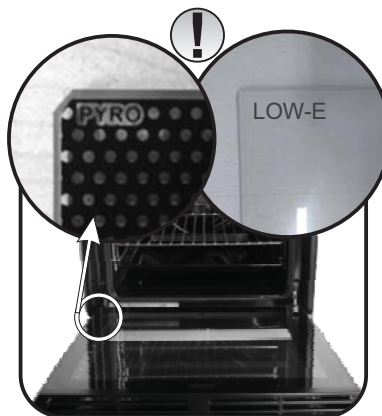
5.



6.



7.



HET LAMPJE VERVANGEN

- 1. Koppel de oven af van het elektriciteitsnet.
- 2. Maak het glazen deksel los, schroef het lampje los en vervang het door een nieuw lampje van hetzelfde type.
- 3. Plaats het glazen deksel terug nadat het defecte lampje is vervangen.



5. Problemen oplossen

5.1 FAQ

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De oven wordt niet heet	De klok is niet ingesteld	Stel de klok in
De oven wordt niet heet	Het kinderslot is ingeschakeld	Schakel het kinderslot uit
De oven wordt niet heet	Er is geen bereidingsfunctie en -temperatuur ingesteld	Verzekert dat de vereiste instellingen juist zijn
Geen reactie van de touch-gebruikersinterface	Stoom en condens op het paneel van de gebruikersinterface	Maak het gebruikersinterfacepaneel schoon met een microfiber doek om de condenslaag te verwijderen

- **AVISO:** Durante a sua utilização, tanto o aparelho, como os componentes acessíveis do mesmo ficam muito quentes. Evite sempre tocar nos elementos de aquecimento.
- **AVISO:** As partes acessíveis podem ficar quentes quando o forno está a ser usado. As crianças devem ser mantidas a uma distância segura.
- Este electrodoméstico pode ser utilizado por crianças com oito anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou que não disponham da experiência e dos conhecimentos necessários, desde que lhes tenham sido dadas instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança, ou que o utilizem sob sua supervisão.
- Nunca deixe as crianças brincarem com este aparelho.
- Crianças sem supervisão não devem nem limpar, nem manter este aparelho.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Evite sempre tocar nas resistências instaladas no interior do forno.

AVISO: O exterior e as partes acessíveis podem ficar quentes durante a operação do forno.

Mantenha as crianças pequenas afastadas.

- Nunca utilize produtos abrasivos nem esfregões de metal para limpar o vidro da porta do forno; se o fizer, o vidro pode ficar riscado e acabar por se partir.
- Desligue o forno antes de remover a protecção; concluída a limpeza, nunca se esqueça de voltar a montar a protecção, de acordo com as instruções.
- Use exclusivamente a sonda térmica recomendada para este forno.
- Nunca utilize um sistema de limpeza a vapor para limpar este aparelho.
- Ligue uma ficha com contacto de terra ao cabo de alimentação que suporte a tensão, corrente e carga indicadas na etiqueta. A tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter um contacto de terra ligado e operacional. O condutor de terra é de cor amarelo-verde. Esta operação deve ser realizada por um profissional qualificado. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, peça a um electricista qualificado para substituir a tomada por outro do tipo correto. A ficha e a tomada devem estar em conformidade com as normas de corrente do país de instalação do forno. A ligação da fonte de potência também pode ser realizada colocando um disjuntor onipolar entre o aparelho e a fonte de potência que possa aguentar a carga máxima ligada e que cumpra a legislação atual. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor onipolar usado deve ser facilmente acessível quando o aparelho está instalado.
- A desconexão deve ser conseguida colocando a ficha acessível ou incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de cablagem.
- Se o cabo de potência estiver danificado, deve ser substituído por outro cabo igual disponível diretamente no fabricante ou contactando o departamento de serviço ao cliente.
- O cabo de potência deve ser do tipo H05V2V2-F.
- O não cumprimento das indicações acima pode comprometer a segurança do aparelho e anular a garantia.
- Todos os excessos ou materiais derramados devem ser removidos antes de limpar o aparelho.
- Durante o processo de limpeza pirolítico, as superfícies podem aquecer mais do que é normal, pelo que as crianças devem ser mantidas a uma distância segura.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
- Quando colocar a prateleira no interior, certifique-se que o batente está colocado para cima e na parte de trás da cavidade.

A prateleira deve ser inserida completamente na cavidade.

- **ADVERTÊNCIA:** Não forre as paredes do forno com folhas de alumínio ou proteção descartável disponível no comércio. Com a folha de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, corre-se o risco de fusão e deterioração do esmalte dos interiores.
- **ADVERTÊNCIA:** Nunca remova a guarnição da porta do forno.
- **ADVERTÊNCIA:** Risco de queimar e danificar o aparelho

Usar a função vapor

O vapor libertado pode causar queimaduras: Abrir a porta cuidadosamente para evitar ferimentos depois de usar a função de cozinhar com vapor.

- **CUIDADO:** Não encher de novo o fundo da cavidade com água durante a cozedura ou quando o forno estiver quente.

Indicações De Carácter Geral

94

- 1.1 Indicações de segurança
- 1.2 Segurança elétrica
- 1.3 Recomendações
- 1.4 Instalação
- 1.5 Gestão de resíduos e gestão ambiental protecção
- 1.6 Declaração De Conformidade

Descrição do produto

95

- 2.1 Visão geral
- 2.2 Acessórios
- 2.3 Primeira utilização

Utilização do forno

96

- 3.1 Descrição do visor
- 3.2 Modos de cozinha
- 3.3 Usar a função de vapor

Limpeza e manutenção do forno

98

- 4.1 Notas gerais sobre limpeza
- 4.2 Ciclo pirolítico
- 4.3 Funkcja Aquactiva
- 4.4 Manutenção
 - Remoção e limpeza das grelhas laterais
 - Remoção da janela do forno
 - Remoção e limpeza da porta de vidro
 - Substituir a lâmpada

Resolução de problemas

100

- 5.1 F.A.Q.

1. Indicações De Carácter Geral

Obrigado por ter optado por um dos nossos produtos. Para tirar o maior proveito possível do seu forno, recomendamos que: Leia atentamente este manual de instruções de utilização; ele contém instruções importantes sobre a instalação, a utilização e a manutenção seguras deste forno.

Mantenha este manual de instruções à mão, num local seguro, para o poder consultar sempre que necessário.

Quando o forno for ligado pela primeira vez, ele poderá emitir fumo com um cheiro acre. Isto fica a dever-se ao facto de o agente aglutinante dos painéis de isolamento existentes à volta do forno ter sido aquecido pela primeira vez. Trata-se de um facto absolutamente normal; se ele ocorrer, terá apenas de esperar que o fumo se dissipe antes de introduzir os alimentos no forno.

Devido à sua natureza, um forno aquece muito, em especial a sua porta de vidro.



1.1 Indicações de segurança

Usar o forno apenas para o fim previsto, ou seja, apenas para cozinhar alimentos; qualquer outro uso, como por exemplo fonte de calor, é considerado inadequado e, por isso, perigoso. O fabricante não se responsabiliza por qualquer risco que seja resultado de uma utilização inadequada, incorreta ou injustificada. A utilização de qualquer equipamento elétrico implica o cumprimento de algumas regras fundamentais como:

-Não puxar pelo cabo elétrico para desligar a ficha do equipamento da tomada;

-Não tocar no equipamento com as mãos ou os pés húmidos ou molhados;

-Regra geral, não é recomendado o uso de adaptadores, diversas tomadas e cabos de extensão;

No caso de avaria e/ou mau funcionamento, deve desligar o equipamento e não manipular o mesmo.

1.2 Segurança elétrica

ASSEGURE-SE DE AS LIGAÇÕES ELÉTRICAS SÃO REALIZADAS POR UM ELETRICISTA QUALIFICADO. A

alimentação elétrica do forno deve ser ligada em conformidade com as regulamentações em vigor no país da instalação. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes do não cumprimento destas instruções. Dependendo das regulamentações em vigor no país de instalação, o forno deve ser ligado à alimentação elétrica através de uma tomada de parede com terra ou de um seccionador com múltiplos polos. A alimentação elétrica deve ser protegida com os fusíveis adequados e os cabos usados devem ter uma secção transversal que assegure a alimentação correta ao forno.

LIGAÇÃO

O forno vem equipado com um cabo elétrico que deve ser ligado apenas a uma tomada elétrica com 220-240 VCA 50 Hz de potência entre fases ou entre a fase e o neutro. Antes do forno ser ligado à alimentação elétrica, é importante verificar:

-A tensão indicada no medidor;

-A configuração do seccionador.

O cabo de ligação à terra ligado ao terminal de terra do forno deve ser ligado ao terminal de terra da alimentação elétrica.

AVISO

Antes de ligar o forno à alimentação elétrica, solicite a um eletricista qualificado para verificar a continuidade do terminal de terra da rede de alimentação. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer acidentes ou outros problemas resultantes do não cumprimento das instruções de ligação do forno ao terminal de terra ou por uma ligação com uma continuidade deficiente.

NOTA: dado que o forno pode requerer trabalho de manutenção, é recomendado manter uma outra tomada de parede disponível onde o forno possa ser ligado caso seja necessário retirá-lo do local de instalação. O cabo elétrico deve ser substituído apenas por um membro da nossa equipa técnica ou por um técnico qualificado e habilitado para o fazer.

1.3 Recomendações

Após cada utilização do forno, deve ser realizada uma limpeza mínima para ajudar a manter o forno perfeitamente limpo.

Não revestir as paredes do forno com papel alumínio ou com proteções de utilização única disponíveis no mercado. O papel de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, pode derreter e/ou deteriorar a superfície de esmalte no interior do forno. Para evitar o excesso de sujidade do seu forno e da libertação de cheiros e fumos forte, recomendamos não usar o forno a temperaturas muito elevadas. É preferível aumentar o tempo de cozedura e diminuir a temperatura do forno. Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização de pratos e formas de cozedura resistentes a altas temperaturas..

1.4 Instalação

Os fabricantes não são obrigados a realizar a instalação do equipamento. Se for requerida a assistência do fabricante para

reparações de avarias resultantes da instalação incorreta do equipamento, esta assistência não está abrangida pela garantia. As instruções de instalação para profissionais qualificados devem ser cumpridas. Uma instalação incorreta pode provocar ferimentos em pessoas ou animais ou danos na propriedade. O fabricante não pode ser responsabilizado por este tipo de danos ou ferimentos.

O forno pode ser instalado numa coluna ou sob um balcão. Antes de fixar o equipamento, é necessário assegurar boa ventilação no espaço destinado ao forno para permitir a circulação adequada de ar fresco, requerido para arrefecimento e proteção das partes internas do equipamento. Fazer os furos indicados na última página, de acordo com o tipo de configuração.

1.5 Gestão de resíduos e gestão ambiental protecção



Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem provocar consequências negativas no meio ambiente) e componentes básico (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetido a tratamentos

específicos, a fim de remover e eliminar corretamente todos os poluentes e recuperar e reciclar todos os materiais.

Os cidadãos individualmente podem desempenhar um papel importante no sentido de garantir que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

- Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico.
- Os REEE deverão ser entregues nos pontos de recolha relevantes geridos pelo município ou por empresas registadas. Em muitos países, no caso de grande REEE, poderão existir serviços de recolha ao domicílio.
- quando compra um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao comerciante que terá a obrigação de o transportar gratuitamente numa base de um-para-um, desde que o equipamento seja de tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o equipamento fornecido.

RESPEITA O AMBIENTE E POUPA ENERGIA

Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre rentabilizá-lo, enchendo-o ao máximo. Abra a porta do forno o menos possível, porque isso faz dispersar o calor. Para uma economia significativa de energia, desligue o forno entre 5 a 10 minutos antes do tempo de cozedura previsto para a receita e aproveite o calor residual que o forno continua a gerar. Mantenha as borrachas de vedação limpas e funcionais para evitar qualquer dispersão de calor para fora da cavidade do forno. Se tem um contrato eléctrico com tarifa bi-horária, utilize o início diferido para começar a cozinhar no horário de tarifa reduzida.

1.6 Declaração De Conformidade

Conforme aplicável, as peças deste equipamento estão em conformidade com: REGULAMENTO (CE) Nº 1935/2004 sobre materiais e artigos destinados a entrar em contacto com alimentos; REGULAMENTO DA COMISSÃO (CE) Nº 2023/2006 sobre boas práticas de fabrico de materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos.

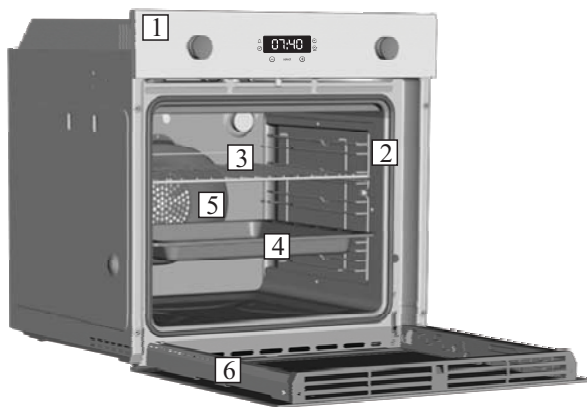
Ao colocar o símbolo  neste produto declaramos, sob nossa responsabilidade, a conformidade com todas as exigências de segurança europeia, para com a saúde e os requisitos ambientais estabelecidos na legislação em relação a este produto.

Depois de ter retirado o seu forno da embalagem, certifique-se de que ele não apresenta qualquer tipo de danos. Se tiver qualquer dúvida, não o utilize e entre em contacto com um técnico qualificado.

Mantenha os materiais utilizados na embalagem, como, por exemplo, sacos de plástico, poliestireno ou pregos, fora do alcance das crianças; estes materiais podem constituir fontes de perigo para as crianças.

2. Descrição do produto

2.1 Visão geral



1. Painel de controlo
2. Posições da prateleira (Grelha metálica lateral, se incluída)
3. Grelha metálica
4. Tabuleiro de molho
5. Ventoinha (atrás do painel em aço)
6. Porta do forno

2.2 Acessórios

1 Tabuleiro de molho



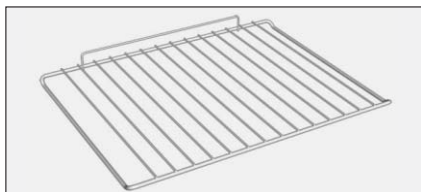
O tabuleiro de molho (tabuleiro anti pingos) serve para recolher os sucos e molhos dos assados.

3 Redes de arame laterais



Rede de arame lateral, se incluída.

2 Grelha metálica



A prateleira pode comportar formas e pratos.

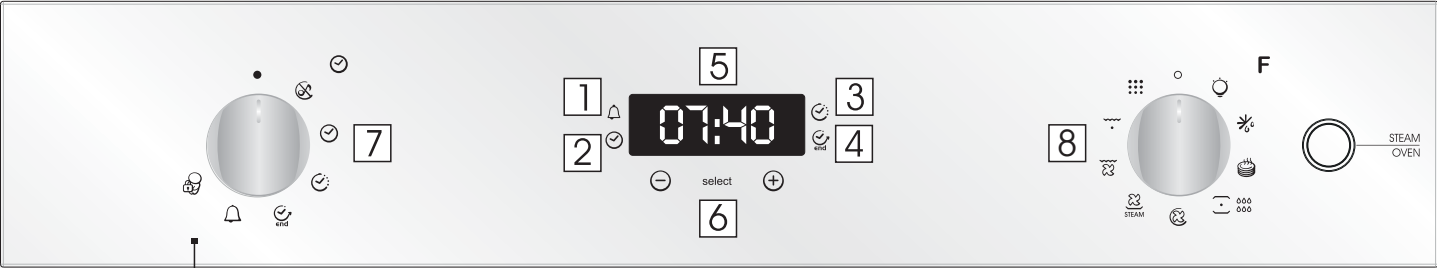
2.3 Primeira utilização

LIMPEZA PRELIMINAR

Limpar o forno antes de usar pela primeira vez. Limpar todas as superfícies exteriores com um pano suave húmido. Lavar todos os acessórios e limpar o interior do forno com uma solução de água quente e líquido de limpeza. Ligar o forno vazio à temperatura máxima e deixar ligado durante 1 hora para remover qualquer tipo de odor persistente.

3. Utilização do forno

3.1 Descrição do visor



- 1. Temporizador
- 2. Ajuste relógio
- 3. Tempo de cozedura
- 4. Fim da cozedura
- 5. Temperatura ou visor do relógio
- 6. Controlos ajuste ecrã LCD
- 7. Botão seletor termostato
- 8. Botão seletor função

ATENÇÃO: a primeira operação que deve ser levada a cabo após a instalação do forno ou após um corte de energia (facilmente detectado no display onde pisca 12:00) é o acertar das horas. Proceda da seguinte forma.

- Pressione 1 vez o botão central.
- Ajustar a hora com os botões "-" "+"
- Solte todos os botões.

ATENÇÃO : O forno funciona apenas se o relógio tiver uma contagem de tempo definida

FUNÇÃO	COMO ATIVAR	COMO DESACTIVAR	O QUE FAZ	POR QUE É NECESSÁRIO
SILÊNCIO MODO	• Gire o seletor de função esquerdo para a posição "Modo de silêncio"	• Gire o seletor de função para a posição OFF.	• Permite desligar o som do cuidador dos minutos.	• Para desligar o som do cuidador dos minutos
CONJUNTO A HORA	• Gire o seletor de função esquerdo para a posição "Definir a hora". • Use os botões "+" ou "-" para definir o horário	• Gire a função seletor para a posição FORA.	• Permite configurar o tempo que aparece em a exibição	• Para definir o horário NB: Defina a hora em que você instala o forno primeiro ou logo após um black out (o relógio está mostrando 12.00 pulsantes)
COZINHANDO DURAÇÃO	• Gire o seletor de função direito para uma função de cozimento • Gire o seletor de função esquerdo para a posição "Duração do tempo de cozimento" • Defina a hora de cozinhar usando os botões "+" e "-" • Iluminação Automática aparece	• Quando o tempo de cozedura decorreu, o forno desliga-se automaticamente e o alarme soa por alguns segundos Para parar as funções de cozimento com antecedência, Gire o controle de função para OFF ou defina a hora em 00.00; girando o seletor de função até a Duração do tempo de cozimento e usando os botões "+" e "-"	• Permite predefinir o tempo de cozedura necessário para a receita escolhida. • Quando o tempo de cozedura estiver configurado, rode o seletor de função para OFF para voltar ao tempo real. • Para visualizar o tempo de cozedura seleccionado, gire o seletor de função esquerdo para a duração do tempo de cozimento.	• Para cozinhar as receitas desejadas.
FIM DO COZINHANDO	• Gire o seletor de função direito para uma função de cozimento • Gire o seletor de função esquerdo para a posição "Fim de cozinhar" • Defina a hora final da cozedura usando os botões "+" e "-" • Iluminação Automática aparece	• Quando o tempo de cozedura decorreu, o forno desliga-se automaticamente. • Para parar as funções de cozimento com antecedência, desligue o controle de função para OFF	• Permite predefinir o fim do tempo de cozimento desejado. • Quando o tempo de cozedura estiver configurado, gire o seletor de funções para DESLIGAR para voltar ao tempo real. • Para ver o tempo de cozedura seleccionado, gire o seletor de função esquerdo para o fim do tempo de cozedura	• Esta função é normalmente utilizada com a função DURAÇÃO DE COZEDURA • Por exemplo, o alimento desejado precisa cozinhar por 45 minutos e eu quero que ele esteja pronto para as 12:30; neste caso: no final do tempo definido, o forno desliga-se automaticamente e soa um alarme. Selecione a função de cozimento desejada. Defina a duração de cozedura para 45 minutos ("-" "+"). Defina o fim da cozedura para 12:30 ("-" "+"). O cozimento começará automaticamente às 11h45 (12:30 menos 45 minutos), no final do tempo de cozedura ajustado, o forno desligará automaticamente. - AVISO: ao definir apenas o fim do tempo de cozimento e não a duração da cozedura, o forno liga imediatamente e desliga-se no final do tempo de cozedura ajustado.
MINUTO MINDER	• Gire o seletor de função esquerdo para a posição Minute Minder. • Defina a hora de cozinhar usando os botões "+" e "-"	• Ajuste a hora em 00.00 girando o seletor de função esquerdo para a posição Minute Minder e usando o botão "-"	• Emite um sinal sonoro no final de um horário definido. • Durante o funcionamento, o visor mostra o tempo restante.	• Permitir usar o forno como alarme, mesmo que o forno esteja desligar
CRIANÇA SEGURANÇA LOCK	• Gire o seletor de função esquerdo para a posição Bloqueio infantil. • Pressione o botão "+" durante 5 segundos • O bloqueio infantil está disponível quando "STOP" aparece no visor	• Vire o seletor de função esquerdo para o bloqueio infantil e pressione o botão "+" durante 5 segundos. • Indicação STOP desaparece.	• O forno não pode ser utilizado.	• Esta função é útil quando há crianças na casa.

3.2 Modos de cozinha

Botão de selecção de funções	T °C padrão	T °C Programada Modelo com Termostato	Função de acordo com modelo
			Acende a luz interna do forno.
			DESCONGELAÇÃO: Funcionamento da turbina de cozedura que ventila o ar no interior do forno. Ótimo para descongelar os alimentos antes de serem cozinhados.
	60	60 ÷ 60	DE WARMHOUDFUNCTIE: Gelijktijdig gebruik van de onderweerstand no bovenweerstand, conheceu a turbina die lucht blaast no forno. Imediatamente em frente ao mundo quente, você sabe o que você está procurando. O clima é temperado com uma temperatura constante de 60 ° C, de acordo com o padrão de temperatura.
* 	220	50 ÷ 280	COZEDURA COMUM: Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior. Pré-aquecer o forno durante cerca de dez minutos. Esta função é ideal para qualquer cozinhado à maneira antiga, alourar e assar carnes vermelhas, rosbife, perna de cabrito, caça, pão, massa folhada... Colocar o recipiente com o alimento a cozinhar ao nível do patamar central.
	180	50 ÷ 240	CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE (a): Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior do forno e ainda da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é recomendada para aves, bolos, peixes, legumes... O calor penetra melhor no interior do alimento e reduz o tempo de cozedura, assim como o tempo de préaquecimento. Pode proceder-se a cozeduras simultâneas com preparação idêntica ou não, num ou em dois patamares do forno. Este modo de cozedura garante efectivamente uma repartição homogênea do ar quente e não mistura os cheiros. Prever cerca de 10 minutos a mais no caso de cozedura em conjunto.
	210	50 ÷ 230	BASE VENTILADA (a): Utilização da resistência da base mais da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é ideal para tartes de frutos sumarentos, quiches, em padas.....pois evita que os alimentos sequem e faz com que estes cresçam melhor, como no caso de bolo inglês, da massa e de outras cozeduras por baixo. Colocar o alimento no patamar inferior do forno.
 STEAM			VENTILAÇÃO + VAPOR : O ar quente é distribuído por prateleiras diferentes, tornando esta função ideal para cozinhar tipos de alimentos diferentes ao mesmo tempo, sem nunca misturar sabores nem cheiros. Premindo o botão VAPOR, a opção de vapor trabalha com calor tradicional, garantindo assim o melhor sabor e textura para os seus pratos e a fermentação ideal. Este modo é adequado para cozinhar pastéis, sobremesas à base de leveduras, pão e pizzas, carne assada e peixe.
* 	200	150 ÷ 220	TURBOGRELHADOR (a) utiliza-se com a porta fechada: Utiliza o da resistência da parte superior do forno mais da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. É preciso pré-aquecer o forno para as carnes vermelhas; para as carnes brancas não é necessário. Ideal para alimentos espessos, peças inteiras, tais como: lombo de porco, aves, etc. Colocar o alimento directamente na grelha ao centro do forno, num nível médio. Introduzir o tabuleiro de recolha de sucos por baixo da grelha, de forma a recuperar a gordura. Certificar-se de que o alimento não fica demasiado perto do grelhador. Voltar a peça a meio da cozedura.
	L3	L1 ÷ L5	GRELHADOR utiliza-se com a porta fechada: Utilização da resistência da parte superior do forno, com a possibilidade de regular o nível da temperatura. E preciso préaquecer o forno durante 5 minutos, para que a resistência fique ao rubro. É o sucesso seguro de grelhados, espetadas e gratinados. As carnes brancas devem ficar afastadas do grelhador; o tempo de cozedura será maior, mas a carne fica mais saborosa. No que se refere às carnes vermelhas e filetes de peixe, podem ser colocados na grelha com o tabuleiro de recolha de sucos por baixo.
		ECO	ECO: 90min SUPER: 120min CICLO PIROLÍTICO

* Testado de acordo com a norma CENELEC EN 60350-1 utilizada para definição da classe energética.

3.3 Usar a função de vapor

A função de vapor permite ter uma melhor humidade durante o ciclo de cozedura. Recomendamos alternar a cozedura com vapor com a cozedura tradicional.

ADVERTÊNCIA: Risco de queimar e danificar o aparelho.

O vapor libertado pode causar queimaduras:

Abrir a porta do forno cuidadosamente para evitar ferimentos depois de usar a função de cozinhar com vapor.

1. Abrir a porta do forno

2. Encher o fundo da cavidade usando o máx de 300 ml de água. Encher o fundo da cavidade com água apenas quando o forno estiver frio.

3. Pôr os alimentos no aparelho e fechar a porta do forno.

4. Definir a função que preferir para cozinhar com vapor. 

5. Premir o botão do forno a vapor. O botão do forno a vapor funciona com a função. 

6. Rodar o botão para a temperatura para seleccionar a mesma.

CUIDADO: Não encher de novo o fundo da cavidade com água durante a cozedura ou quando o forno estiver quente.

7. Para desligar o aparelho mude os botões de função e temperatura para as posições zero.

8. Retirar a água do fundo da cavidade. Limpar o tabuleiro de recolha de sucos após cada ciclo de cozedura. Deve consultar o capítulo 4.1 para instruções de limpeza.

4. Limpeza e manutenção do forno

4.1 Notas gerais sobre limpeza

O ciclo de vida do equipamento pode ser aumentado com a limpeza regular do mesmo. Aguardar que o forno arrefeça antes de realizar algum tipo de operação de limpeza manual. Não usar detergentes abrasivos, esfregões de aço ou objetos afiados na limpeza, para não danificar as partes esmaltadas. Usar apenas água, sabão ou detergentes com base de lixívia (amoníaco).

PARTES EM VIDRO

É recomendado limpar a janela em vidro com papel de cozinha absorvente após todas as utilizações. Para remover manchas mais incrustadas, usar uma esponja embebida em detergente bem torcida e depois enxaguar com água.

VEDANTE DO VIDRO DO FORNO

Quando sujo, o vedante deve ser limpo com uma esponja humedecida.

ACESSÓRIOS

Limpar os acessórios com uma esponja húmida e embebida em detergente e enxaguar os mesmos com água limpa; evitar o uso de detergentes abrasivos.

TABULEIRO DE RECOLHA

Depois de usar a grelha, retire o tabuleiro do forno. Despejar a gordura quente para um recipiente e lavar o tabuleiro em água quente, usando uma esponja e detergente para a loiça.

Se ficarem resíduos gordurosos, imergir o tabuleiro em água e detergente. Alternativamente, pode lavar o tabuleiro na máquina de lavar louça ou usar detergente para forno comercial. Nunca pôr um tabuleiro sujo dentro do forno.

APARELHOS DE AÇO INOXIDÁVEL OU ALUMÍNIO

Limpar a porta do forno apenas com um pano húmido ou esponja. Secá-la com um pano macio.

Não usar palha de aço, ácidos ou materiais abrasivos, pois podem danificar a superfície do forno. Limpar o painel de controlo do forno com as mesmas precauções.

LIMPAR O FUNDO DA CAVIDADE

Seguir estes passos para limpar os resíduos de calcário do fundo da cavidade.

É recomendado limpar o fundo da cavidade após 5-10 ciclos de cozedura a vapor.

1. Despejar 300 ml de vinagre branco no fundo da cavidade.

NOTA: Tipo de vinagre: %5

2. Aguardar 30 minutos à temperatura ambiente.

3. Limpar o forno com um pano macio e água.

4.2 Ciclo pirolítico

O forno está equipado com um sistema de limpeza de pirólise, que destrói os resíduos de alimentos e gorduras através de temperaturas muito altas. A operação é realizada automaticamente através do programa seleccionado. Como se trata de temperaturas muito altas, a porta do forno está equipada com uma tranca de segurança que é usada nesta situação.

O modo de pirólise pode ser interrompido a qualquer momento. A porta não pode ser aberta até que a trave de segurança seja retirada.

NOTA: Se a placa foi montada acima do forno, nunca a ligue, não use o gás nem discos eléctricos, enquanto o ciclo de limpeza pirolítica estiver em funcionamento, pois poderia provocar superaquecimento da placa.

Dois ciclos PIROLÍTICOS são pré-definidos.

• **ECO PYROCLEAN:** limpa o forno com sujidade moderada a média durante um período de 90 minutos.

• **SUPER PYROCLEAN:** limpa o forno com nível de sujidade muito elevado por um período de 120 minutos.

Nunca use produtos de limpeza nos fornos pirolíticos!

Dica: Realize a limpeza pirolítica imediatamente após a cozedura, isso permite aproveitar o calor residual, economizando energia. Antes de realizar um ciclo de limpeza pirolítica: Retire todos os acessórios do forno: Eles não podem suportar as altas temperaturas e ficariam danificados.

Remova todos os grandes derrames de gordura, pedaços de comida ou outros, pois levaria muito tempo a destruí-los e remove-los, mesmo na pirólise. Quantidades excessivamente grandes de gordura também podem incendiar

quando sujeitos às temperaturas muito altas.

Feche a porta do forno.

Os excessos derramados devem ser removidos antes da limpeza pirolítica.

Usando o ciclo pirolítico:

1 - Coloque o selector de funções para "Modo Pirolítico". "Pyro" aparece no ecrã display e o modo Eco piscará por definição. Lembre-se:

ECO - ciclo de 90 minutos - forno moderadamente sujo e manchado.

SUP - ciclo de 120 minutos - forno muito sujo.

2 - Ao usar o botão central, seleccionar o modo Pirolítico pretendido, de acordo com o grau de sujidade: ECO ou SUP. A sua escolha é confirmada após 3 segundos ...

O forno começa o ciclo de pirólise. O modo seleccionado pisca e as luzes indicadores de "tempo" e "stop" também se acendem. Durante o ciclo de pirólise, o símbolo de porta bloqueada/trancada aparece, o que indica que a porta está trancada. O ventilador de refrigeração irá operar.

A luz indicadora pisca até que a temperatura seja alcançada e depois torna-se fixa.

* O arranque do ciclo de pirólise pode ser atrasado, seleccionando-se a hora a que se pretende que termine. Gire o botão de controlo de Programação para o modo de "fim de tempos" e defina o fim do tempo requerido.

Durante a operação de limpeza pirolítica as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual e as crianças devem ser mantidas longe do forno.

No final do ciclo de pirólise, o forno muda automaticamente para a posição off e desliga-se. Por 15 segundos, um sinal sonoro avisa que o ciclo terminou e as luzes "tempo" e "Stop" piscam.

Gire o botão para a função Stop. Se não fizer isso, os símbolos continuarão a piscar. O símbolo "Pyro" desaparece do temporizador. A porta do forno permanecerá bloqueada enquanto a temperatura for elevada.

A ventoinha de arrefecimento não se desliga até que a temperatura do forno seja razoável. No final do ciclo, o indicador pisca de novo e estará aceso enquanto o forno estiver ligado (irá apagar-se assim que a temperatura no interior do forno for suficientemente baixa). A pirólise deixa um resíduo branco sobre as paredes do forno. Espere que o forno arrefeça completamente e, de seguida, limpe o interior do forno com uma esponja húmida para retirar os resíduos.

4.3 Funkcja Aquactiva

W funkcji Aquactiva zostaje wykorzystana para wodna, która pomaga usunąć tłuszcz i resztki potraw z wnętrza piekarnika.

1. Wlać 300 ml wody do wgłębienia Aquactiva umieszczonego na dnie piekarnika.

2. Wybrać funkcję piekarnika Pieczenie Statyczne () lub dolna () grzałka

3. Ustawić temperaturę na symbolu Aquactiva 

4. Uruchomić program na 30 min.

5. Po upływie 30 min wyłączyć piekarnik i zostawić do ostygnięcia.

6. Kiedy urządzenie jest zimne wyczyścić wnętrze piekarnika miękką ściereczką.

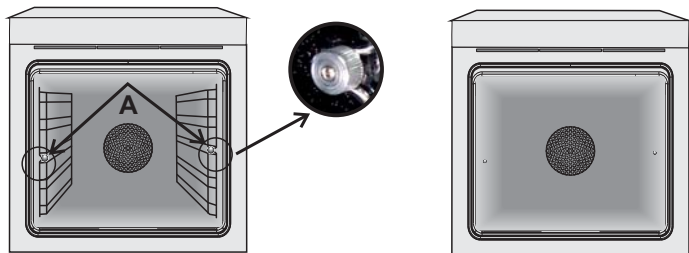
Ostrzeżenie: Przed dotknięciem urządzenia, upewnić się, że jest ono zimne. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używać wody destylowanej lub wody pitnej.



4.4 Manutenção

REMOÇÃO E LIMPEZA DOS SUPORTES LATERAIS

1. Desapertar o parafuso no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
2. Retirar os suportes laterais puxando-os para fora.
3. Lavar os suportes laterais na máquina de lavar loiça ou com uma esponja húmida e secá-los imediatamente.
4. Depois de limpar os suportes laterais, voltar a colocá-los no devido lugar e inserir novamente os parafusos, assegurando que estão devidamente apertados.



REMOÇÃO DA JANELA DO FORNO

1. Abrir a janela frontal.
2. Abrir os grampos do invólucro da dobradiça na lateral direita e esquerda da janela frontal, puxando os mesmos para baixo. Substituir o vidro e voltar a fechar realizando um procedimento inverso ao acima descrito.

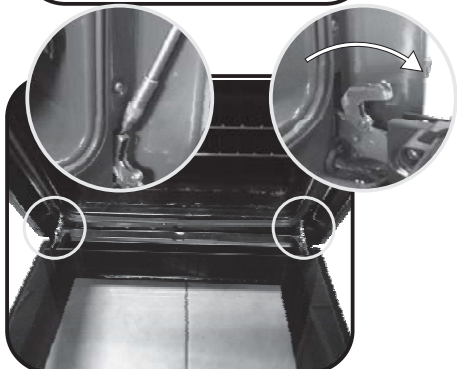
REMOÇÃO E LIMPEZA DA PORTA DE VIDRO

1. Abrir a porta do forno.
 - 2.3.4. Fechar as dobradiças, retirar os parafusos e a tampa superior metálica, puxando a mesma para cima.
 - 5,6. Retirar o vidro, extraindo-o cuidadosamente da porta do forno (NB: em fornos pirolíticos, retirar ainda o segundo e o terceiro vidro (se presente)).
 7. No final da limpeza ou substituição, voltar a montar as peças pela ordem inversa.
- Em todos os vidros, a indicação "Pyro" deve ficar legível e posicionada no lado esquerdo da porta, próximo da dobradiça lateral esquerda. Desta forma, a etiqueta impressa no primeiro vidro irá ficar no interior da porta.

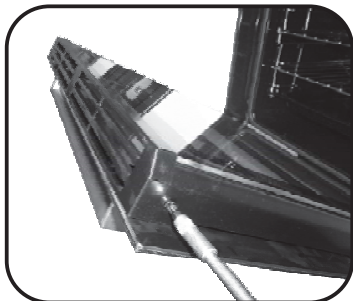
1.



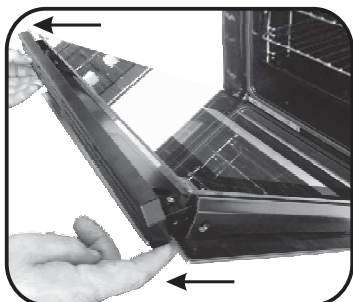
2.



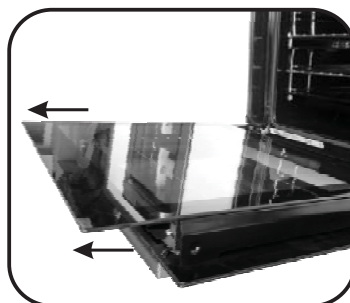
3.



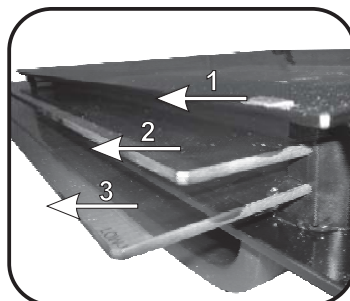
4.



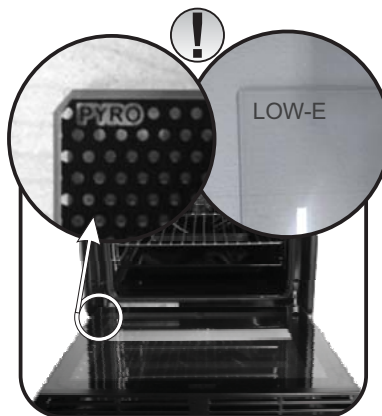
5.



6.



7.



SUBSTITUIR A LÂMPADA

- 1. Desligar o forno da alimentação.
- 2. Desapertar a tampa de vidro, desenroscar a lâmpada e substituir por uma nova do mesmo tipo.
- 3. Depois de substituída a lâmpada danificada, substituir a tampa de vidro.



5. Resolução de problemas

5.1 FAQ

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O forno não aquece	O relógio não funciona	Configurar o relógio
O forno não aquece	O bloqueio de crianças	Desativar o bloqueio de crianças
O forno não aquece	Não foi configurada uma função de cozedura e uma temperatura	Assegurar-se de que as configurações necessárias estão corretas
Nenhuma reação da interface de utilizador tátil	Vapor e condensação no painel da interface do utilizador	Limpar o painel da interface do utilizador com um pano em microfibra para remover a camada de condensação

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Битовият електроуред и неговите открити части, по време на работа могат да се нагреят до висока температура. Бъдете внимателни и не се докосвайте до тях.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** достъпните части могат да станат горещи, когато фурната се използва. Децата трябва да бъдат държани на безопасно разстояние.
- Този битов електроуред може да се използва от деца по-големи от 8 години, а също и от хора с нарушени умствени или физически възможности или, без необходимият опит, само когато са под наблюдение и са инструктирани относно безопасното използване на уреда и знаят за съществуващите опасности.
- Не разрешавайте на деца да играят с фурната.
- Почистването и обслужване на битовият уред не трябва да се извършва от деца без надзор. възрастни.
- Битовият уред, по време на своята работа се нагрява до висока температура. Бъдете внимателни и не докосвайте нагревателните елементи, разположени във вътрешността на фурната.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :** Битовият електроуред и неговите открити части, по време на работа могат да се нагреят до висока температура. Не разрешавайте до него да се докосват малки деца.
- Не използвайте за почистване на стъклената повърхност на вратата абразивни почистващи препарати и гъби с метални частици или стъргалки. Те могат да надраскат повърхността, което да доведе до напукване или дори счупване на стъклото.
- Преди да почистите фурната трябва да махнете решетката, при задължително изключен уред. След почистването, поставете отново решетката по начина описан в инструкциите.
- Използвайте само такъв температурен датчик, какъвто е препоръчан от производителя.
- Не използвайте парочистачка при почистване на уреда
- Свържете щепсел към захранващия кабел, който е в състояние да понесе напрежението, тока и натоварването, указани на табелката и има контакт за заземяване. Щепселът трябва да е подходящ за товара, посочен върху етикета и трябва да има свързан към заземяващ контакт, който да работи. Заземяващият проводник е жълто-зелен на цвят. Тази операция трябва да се извършва от квалифициран специалист. В случай на несъвместимост между контакта и щепсела на уреда, попитайте квалифициран електротехник, който да замени контакта с друг подходящ тип. Щепселът и контактът трябва да отговарят на действащите норми на държавата на инсталацията. Свързването към източника на захранване може да се извърши и чрез поставяне на универсален прекъсвач между уреда и източника на захранване, който може да понесе максимално свързано натоварване и който е в съответствие с действащото законодателство. Жълто-зеленият заземяващ кабел не трябва да се прекъсва от прекъсвача. Гнездото или свързката, използвана за връзката, трябва да са лесно достъпни, когато уредът е монтиран.
- Прекъсването на връзката може да се постигне чрез достъпност на щепсела или чрез включване на превключвател в неподвижното окабеляване в съответствие с правилата за окабеляване.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен с кабел или специален пакет, предоставен от производителя, или като се свържете с отдела за обслужване на клиенти.
- Видът на захранващия кабел трябва да е H05V2V2-F.
- Неспазването на горното може да застраши безопасността на уреда и да обезсили гаранцията.
- Преди почистването трябва да се извади излишъкът от разлетия материал.
- По време на пиролизния процес на почистване, повърхностите могат да се нагреят повече от обичайното, поради това децата трябва да се държат на безопасно разстояние.
- Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- Когато поставите рафта вътре, уверете се, че стоперът е насочен нагоре и в задната част на кухнята.
Рафтът трябва да бъде пъхнат изцяло в кухнята
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не облицовайте стените на фурната с алуминиево фолио или други материали за еднократна употреба, които се продават в магазините. Когато влязат в пряк досег с нагорещения емайл, съществува риск алуминиевото фолио и други подобни материали да се разтопят и да повредят емайлiranата вътрешна повърхност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не сваляйте уплътнението на вратата на фурната.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от изгаряне и повреда на уреда Използване на функцията за пара Изпусканата пара може да причини изгаряния: Отворете внимателно вратата, за да избегнете наранявания, след като използвате функция за готвене с пара.
- **ВНИМАНИЕ:** Не зареждайте дъното на кухнята с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.

Общи Мерки За Безопасност

103

- 1.1 Инструкции за безопасност
- 1.2 Електрическа безопасност
- 1.3 Препоръки
- 1.4 Монтаж
- 1.5 Управление на отпадъците и защита на околната среда
- 1.6 Декларация за съответствие

Описание на продукта

104

- 2.1 Общ изглед
- 2.2 Приспособления
- 2.3 Първа употреба

Използване на фурната

105

- 3.1 Описание на дисплея
- 3.2 Режими на готвене
- 3.3 Използване на функцията за пара

Почистване и поддръжка на фурната

107

- 4.1 Общи бележки по почистването
- 4.2 Пиролиза
- 4.3 AQUACTIVA функция
- 4.4 Поддръжка
 - Сваляне и почистване на страничните стойки
 - Сваляне на прозореца на фурната
 - Сваляне и почистване на стъклената врата
 - Смяна на крушката

Отстраняване на проблеми

109

- 5.1 ЧЗВ

1. Общи Мерки За Безопасност

Благодарим Ви, че избрахте един от нашите продукти. За да имате възможно най-добър резултат при използването на фурната, внимателно прочетете това ръководство. Препоръчваме Ви да запазите настоящото ръководство за монтаж и експлоатация и при нужда да се обръщате към него.

Когато уредът е в експлоатация всички достъпни части са горещи. Внимавайте да не се докосвате до тези елементи. При първият пуск на фурната, може да се усети неприятна миризма. Това става защото изолационните елементи се загряват за първи път. Това е абсолютно нормално и няма повод за притеснение. Изчакайте уреда да изстине и го забършете добре. След това е готов за нормална експлоатация.

Една фурна по своята същност на работа става много гореща. Особено стъклото на вратата на фурната.



1.1 Инструкции за безопасност

Използвайте фурната единствено по предназначение - само за приготвяне на храна. Всяка друга употреба, например като източник на топлина, се смята за неправилна и следователно опасна. Производителят не носи отговорност за щети, възникнали вследствие на неуместната, неправилната или неразумната употреба на фурната.

Използването на всеки един електроуред предполага спазването на някои основни правила:

- Не изключвайте от контакта, като дърпате кабела.
- Не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце или крака.
- Не се препоръчва използването на адаптери, разклонители и удължители.

В случай на повреда и/или не добра работа, изключете уреда и не се опитвайте да го поправите сами.

1.2 Електрическа безопасност

УВЕРЕТЕ СЕ, ЧЕ СВЪРЗВАНЕТО НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ КАБЕЛИ СЕ ИЗВЪРШВА ОТ ЕЛЕКТРОТЕХНИК ИЛИ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК. Електрическата инсталация, към която е свързана фурната, трябва да отговаря на изискванията на приложимото законодателство в страната, в която се ползва уредът. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неспазването на тези указания. Фурната трябва да бъде свързана към електрозахранване със заземено контактно гнездо или многополюсен прекъсвач, в зависимост от приложимото законодателство в страната, в която се извършва монтажът. Електрозахранващата инсталация трябва да бъде защитена с подходящи предпазители, а използваните проводници трябва да имат напречно сечение, подходящо за провеждане на тока, необходим за захранване на фурната.

СВЪРЗВАНЕ

Фурната е оборудвана със захранващ кабел, който трябва да се свърже единствено към източник 220 - 240 V AC 50 Hz между фазите или между фазата и нулата. Преди да свържете фурната към захранването, е важно да извършите проверка на:

- стойностите на напрежението с фазомер и
- настройката на прекъсвача.

Заземяващият проводник, който е свързан към заземяваща клемна на фурната, трябва да бъде свързан към заземяващата клемна на захранването.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Преди да свържете фурната към захранването, поискайте от квалифициран електротехник да провери изправността на заземяващата клемна на захранването. Производителят не носи отговорност за инциденти или други проблеми, възникнали поради грешно заземяване и/или неизправности в заземителните клемни.

ЗАБЕЛЕЖКА: Тъй като фурната може да се нуждае от поддръжка, препоръчително е да разполагате със свободно контактно гнездо, в което да бъде включена, ако бъде преместена от мястото, на което е монтирана. Захранващият кабел трябва да се подменя единствено от електротехник, занимаващ се с поддръжка на електроуреди.

1.3 Препоръки

Почиствайте фурната след всяко ползване и така ще можете да я поддържате безупречно чиста.

Не облепвайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио или защитно фолио за еднократна употреба. При докосване до нагорещените емайлирани повърхности, алуминиевото фолио и други видове защита, може да се разтопи и така да увреди емайла на вътрешните стени. За да предотвратите прекомерно зацапване на фурната и дим със силен мирис, който се образува вследствие от това, препоръчваме да не използвате фурната на много висока температура. По-добре е да удължите времето за готвене, като намалите леко температурата. Освен предоставените заедно с фурната приспособления, препоръчваме да използвате само тави и форми за печене, които имат повишена топлоустойчивост.

1.4 Монтаж

Монтажът на фурната не е задължение на производителя. Ако е необходимо съдействието на производителя за отстраняването на повреди, произтичащи от неправилен монтаж, това съдействие не се покрива от гаранцията. Трябва да се следват указанията за монтаж, които са предназначени за квалифицирани професионалисти. Неправилният монтаж може да причини материални щети или наранявания на хора и животни. Производителят не носи отговорност за такива щети или наранявания.

Фурната може да бъде разположена на високо място в колона или вградена под кухненски плот. Преди да я монтирате, се уверете че в определеното за фурната пространство има добра вентилация и безпрепятствен достъп на свеж въздух, който е необходим за охлаждането и защитата на вътрешните елементи на фурната. Изработете отворите в съответствие с посочените на последната страница спецификации в зависимост от начина на монтаж.

1.5 Управление на отпадъците и защита на околната среда



Този уред е маркиран съгласно европейска Директива 2012/19/EO за Отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE). WEEE съдържа едновременно замърсяващи субстанции (които могат да окажат отрицателно въздействие върху околната среда) и основни компоненти (които могат да се използват повторно). Важно е WEEE да бъдат обработени по специфични начини с оглед правилното отстраняване и изхвърлянето на всички замърсители и възвръщането и рециклиране на всички материали.

Отделните индивиди могат да окажат важна роля, осигурявайки, че WEEE няма да станат проблем за околната среда; важно е да бъдат следвани някои основни правила:

- WEEE не трябва да бъдат третираны като домакински отпадъци.
- WEEE трябва да бъдат предавани в съответните събирателни пунктове, управлявани от общината или регистрирани компании. В много държави, за големи WEEE, може да се предлага събиране от домовете.
- когато купувате нов уред, старият може да бъде върнат на търговеца, който да го прибере безплатно на база едно-към едно, докато оборудването е от същия тип има същите функции като доставеното оборудване

СПЕСТЯВАНЕ НА ЕНЕРГИЯ И ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Когато е възможно избягвайте предварителното загряване на фурната. По време на готвене отваряйте вратата на фурната възможно най-малко, защото при всяко отваряне се губи топлина. За значителна икономия на енергия изключете фурната 5 – 10 минути преди планираният край на времето за готвене и използвайте остатъчната топлина, която фурната продължава да генерира. За да избегнете загуба на топлина поддържайте чисти и в ред уплътненията на фурната. Ако имате различни тарифи за електрическата енергия използвайте отложените старт, за да стартирате готвенето на по-ниската тарифа.

1.6 Декларация за съответствие

Неприложимо, частите на този уред отговарят на: РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1935/2004 относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;

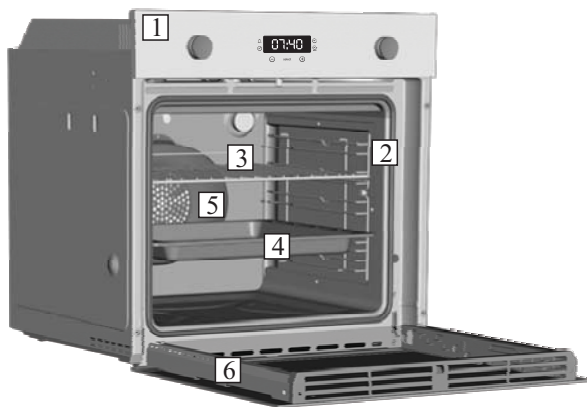
РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 2032/2006 НА КОМИСИЯТА относно добри производствени практики за материали и предмети, предназначени за контакт с храни.

Поставяйки **CE** и маркирайки този продукт, ние декларираме на наша отговорност, че той е в съответствие със всички Европейски изисквания за безопасност, здравни и екологични норми.

След като разпокавате фурната, уверете се, че тя не е била повредена по някакъв начин. Ако имате някакви съмнения, не я използвайте: свържете се с квалифициран човек. Съхранявайте опаковъчните материали като найлонови торбички, полистирол, или пирони извън обсега на деца, защото те са опасни за тях.

2. Описание на продукта

2.1 Общ изглед



1. Панел за управление
2. Водачи (странична метална решетка, ако е включена)
3. Метална скара
4. Тава за мазнини
5. Вентилатор (зад металната плоча)
6. Врата на фурната

2.2 Приспособления

1 Тава за мазнини



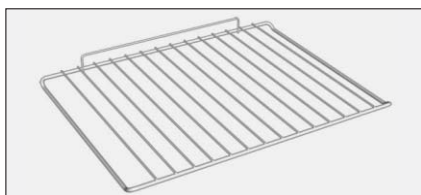
Служи за събиране на мазнината, която капе, докато на скарата се готви храна.

3 страничните телени мрежи



Странично тел мрежата, ако е включен.

2 Метална скара



Служи за поставяне на тави и чинии.

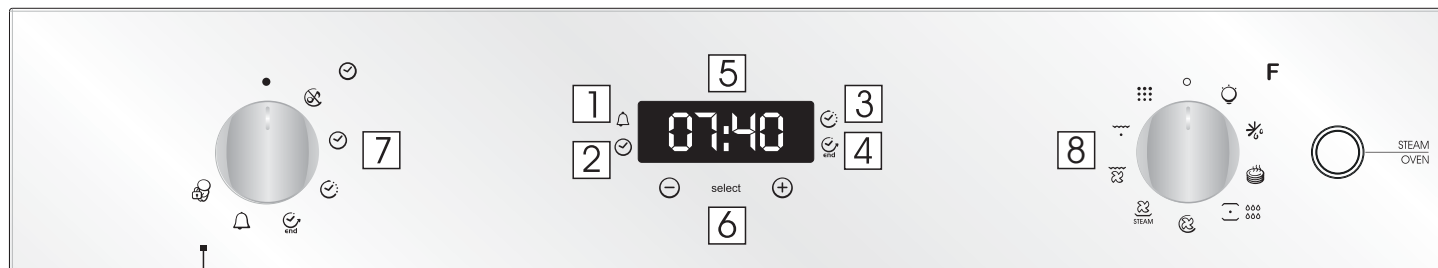
2.3 Първа употреба

ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОЧИСТВАНЕ

Почистете фурната, преди да я използвате за пръв път. Забършете външните повърхности с навлажнена мека кърпа. Измийте всички приспособления и забършете вътрешността на фурната с разтвор на топла вода и препарат за миене. Включете фурната на максимална температура и я оставете да работи около 1 час - така ще бъдат отстранени остатъчните миризми на "ново".

3. Използване на фурната

3.1 Описание на дисплея



1. Таймер
2. Настройка на часовника
3. Продължителност на готвенето
4. Край на готвенето
5. Показване на температурата или часовника
6. Управление на настройките на LCD дисплея
7. Копче за регулиране на термостата
8. Копче за избор на функция

ВНИМАНИЕ: първата операция за извършване след като фурната е била инсталирана или след прекъсване на захранването (това се разпознава от мигането на дисплея) е задаването на правилното време. Това се постига, както следва:

Натиснете централния бутон 4 пъти
Задайте времето с "-" "+" бутони.
Освободете всички бутони

ВНИМАНИЕ: Фурната ще работи само при условие че часовникът е настроен.

Функция	Как да активираме	Как да изключите	Какво прави	За какво се използва
ТИХ РЕЖИМ 	Завъртете копчето за избор на функция (вляво) до позицията за тих режим.	Завъртете копчето за избор на функция в изключена позиция.	Позволява да изключите звуковия сигнал за напомняне	За да изключите звуковия сигнал за напомняне.
Настройка на часовника 	- Завъртете копчето за избор на функция (вляво) до позицията за настройка на часовника. - Използвайте бутоните "-" "+" и "-" "+", за да настроите часовника.	Завъртете копчето за избор на функция в изключена позиция.	Позволява да настроите часовника, който се показва на дисплея.	За да настроите часовника. ВАЖНО: Настройте часовника, след като монтирате фурната или след спиране на тока (часовникът мига и показва 12:00).
Време за готвене 	- Натиснете централния бутон 2 пъти. - Натиснете бутони "-" "+" или "-" "+" за да изберете продължителност освободете всички бутони - Изберете функция със селектора	При изтичане на времето фурната ще се изключи автоматично. Ако искате да спрете готвенето по-рано завъртете селектора на 0, или зададете времето на 0:00 (5E1.ECT и "+" бутони)	- Позволява ви да зададете времето за готвене за избраната рецепта. - За да проверите оставащото време натиснете 3E1.ECT 2 пъти. - За промяна на зададеното време натиснете 5E1.ECT и "+" бутони.	Натиснете някой бутон за да спрете сигнала. Натиснете централния бутон за да се върнете до часовника.
Край на готвенето 	- Натиснете централния бутон 3 пъти. - Натиснете бутони "+" , за да зададете времето, в което желаете фурната, да се изключи - Освободете бутоните - Задайте функцията за готвене с селектора за избор	В зададеното време, фурната ще се изключи. За да изключите ръчно фурната поставете селектора в позиция 0.	- Позволява ви да зададете края на времето за готвене. - За да проверите предварително зададеното време натиснете - централния бутон 3 пъти За промяна настройките SELECT + "-" "+"	- Тази функция обикновено се използва с функцията "готвене" . Например, ако ястието трябва да бъде приготвено в продължение на 45 минути и трябва да е готово до 12:30 часа, трябва само да изберете желаната функция, зададете времето за готвене до 45 минути и края на времето за готвене до 12:30 часа. - В края на времето за готвене, фурната ще се изключи автоматично и звукова аларма ще звъни. - Готвенето ще се стартира автоматично в 11:45(12:30минус 45 минути) и ще продължи до предварително зададеното време за край на готвене, когато фурната ще се изключи автоматично. ВНИМАНИЕ. Ако зададете "край на готвенето" без да зададете краен час, готвенето започва веднага.
Таймер 	- Натиснете централния бутон 1 път - Натиснете бутони "-" "+" за да изберете време - освободете всички бутони	Когато зададеното време изтече, се активира звуков сигнал (тази аларма ще спре от само себе си, обаче може да се спре незабавно с натискане на бутон) SELECT. да се спре незабавно с натискане на бутон) SELECT.	- Аларма в края на времето. - По време на работа се показва ост. време	Позволява да използвате фурната като алармен часовник (при включена и изключена фурна).
Заклучване 	Функцията "Заклучване" се активира като задържите бутон. Set (+) за най-малко 5 секунди. От този момент нататък всички функции са заключени и на дисплея ще започне да мига STOP и предварително зададено време на пресекулки..	Функцията "Заклучване" се деактивира като задържите бутон SET (+) за най-малко 5 секунди. От този момент нататък всички функции могат да бъдат избирани отново.		

3.2 Режими на готвене

Селектор на функции	Настройки на температурата (при модели с електронен програматор TYPE A)	Термостат селектор	ФУНКЦИИ
			LAMPADA: accende la luce interna.
			Включва осветлението на фурната. Това ще активира автоматично вентилатора за охлаждане (само при модели, които го имат)
	60	60 ÷ 60	ПРИТОПЛЯНЕ: Препоръчва се за притопляне на вече сготвена храна – поставете съда с храната на второто ниво отгоре надолу – или за размразяване на хляб, пица или тестени изделия – поставете съда на най долното ниво. Температурата е фабрично настроена на 60°С и не може да се променя.
* 	220	50 ÷ 280	Натурална конвекция : Използват се долен и горен нагреватели. Стандартна форма на печене. Идеална за печене на месо , печене на бисквити. Прави храната вкусна и хрупкава
	180	50 ÷ 240	Готвене на вентилатор: Използват се долен и горен нагреватели заедно с вентилатора, който циркулира въздуха вътре във фурната. Препоръчва се за зеленчуци, риба и др. Топлината навлиза в храна по-добре и времената за притопляне и готвене се намаляват. Можете да пригответе различни храни едновременно. Този метод дава много добра дистрибуция на топлината и миризмите не се смесват. Може да оставите около 10 мин повече когато готвите повече от 1 ястие.
	210	50 ÷ 230	Вентилатор и долен нагревател Идеална за деликатни ястия (пайове , суфлета)
	210	50 ÷ 230	ПЕЧЕНЕ НА ВЕНТИЛАТОР + ПАРА : Топлият въздух се разделя на различни нива, като прави тази функция идеална за печене на различни видове хранителни продукти едновременно, без никога да смесва вкусове и аромати. Натискането на бутона ПАРА, опцията на пара работи в хармония с традиционната топлина, като гарантира на вашите ястия максимален вкус, едно перфектно втасване и по-добра консистенция. Този режим е подходящ за печене на многолистни теста, сладкиши с набухватели, хляб и пица, печени месо и риба.
* 	200	150 ÷ 220	Грил с вентилатор : Използвайте турбо грил със затворена врата. Горен нагревател + вентилатор за циркулиране на въздуха във фурната. Предварително нагряване е нужно само за червени меса. Поставете храната на рафта на средното ниво. Сложете отдолу тавичката за мазнини , за да събере отделените сокове. Уверете се че храната не е прекалено близо до грила. По средата на готвенето обърнете храната.
	L3	L1 ÷ L5	Грил : Използва се само горния нагревател и можете да настроите температурата. 5 мин предварително нагряване са нужни за да загреете добре елементите. Идеален за кебап. Белите меса трябва да се държат на дистанция от грила. Времето за готвене е по-дълго но месото е по-вкусно. Можете да слагате червените месо и риба на рафта с тавичката за мазнини отдолу.
		ECO	ECO: 90min SUPER: 120min Пиролиза

* Изпитан в съответствие с CENELEC EN 60650-1, използван за определяне на енергията.

3.3 Използване на функцията за пара

Функцията за пара позволява по-добра гъвкавост по време на цикъла на готвене. Препоръчва се редуване на готвене на пара с традиционно готвене.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от изгаряне и повреда на уреда.

Освободената пара може да причини изгаряния:

Отворете внимателно вратата на фурната, за да избегнете наранявания, след като използвате функция за готвене с пара.

1. Отворете вратата на фурната

2. Напълнете дъното на кухнята с помощта на макс. 300 ml вода. Запълнете дъното на кухнята с вода само когато фурната е студена.

3. Поставете храна в уреда и затворете вратата на фурната.

4. Задайте функцията, която предпочитате да готвите с пара. 

5. Натиснете бутона за пара. Бутонът за парна пещ работи с функцията. 

6. Завъртете копчето за температурата, за да изберете температура.

ВНИМАНИЕ: Не зареждайте дъното на кухнята с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.

7. За да изключите уреда, превключете копчето за функция и температура в нулеви позиции.

8. Извадете водата от дъното на кухнята. Почистете улея за оттичане на капки след всеки цикъл на готвене. Моля, вижте глава 4.1 за инструкции за почистване.

4. Почистване и поддръжка на фурната

4.1 Общи бележки по почистването

Жизненият цикъл на този уред може да бъде удължен, като го почиствате редовно. Изчакайте фурната да изстине, преди да извършвате ръчни дейности по почистването ѝ. Никога не използвайте абразивни препарати, телени четки или остри предмети за почистване, за да избегнете непоправимо увреждане на емайлираните части. Използвайте само вода, сапун или препарати на основа на белината (амонячни).

СТЪКЛЕНИ ЧАСТИ

Препоръчително е да почиствате стъкления прозорец с поливаща кухненска кърпа след всяко ползване на фурната. За премахване на по-упорити петна можете да използвате напоена с препарат гъба, която сте изцедили добре, и след това изплакнете с вода.

УПЛЪТНЕНИЕ НА ПРОЗОРЕЦА НА ФУРНАТА

Ако е зацапано, уплътнението може да бъде почистено с леко навлажнена гъба.

ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Почиствайте приспособленията с мокра насапунирана гъба, преди да ги изплакнете и подсушите. Избягвайте използването на абразивни препарати.

ТАВА ЗА ОТТИЧАНЕ

След като използвате грила, свалете тавата от фурната. Изсипете горещата мазнина в контейнер и измийте тавата с гореща вода, като използвате гъба и течност за почистване.

Ако останат мазни остатъци, потопете тавата във вода и детергент. Друга възможност е да измиете тавата в съдомиялната машина или да използвате обикновен детергент. Никога не поставяйте мръсна тава обратно във фурната.

УРЕДИ ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА ИЛИ АЛУМИНИЕВИ УРЕДИ

Почиствайте вратата на фурната само с влажна кърпа или гъба.

Подсушете с мека кърпа.

Не използвайте стоманена вълна, киселини или абразивни материали, тъй като те могат да повредят повърхността на фурната. Почистете контролния панел на фурната, предприемайки същите предпазни мерки.

ПОЧИСТВАНЕ НА ДЪННОТО НА КУХИНАТА

Следвайте тези стъпки, за да почистите остатъка от варовик от дъното на кухнята.

Препоръчва се почистването на дъното на кухнята след 5-10 цикъла на готвене с пара.

1. Изсипете 300 мл бял оцет в дъното на кухнята.

ЗАБЕЛЕЖКА: Вид оцет: % 5

2. Изчакайте 30 минути при стайна температура.

3. Почистете фурната с мека кърпа и вода.

4.2 Пиролиза

Фурната разполага с пиролитична система за почистване, която унищожава остатъците от храна с нагряване до висока температура. Операцията се извършва автоматично и се избира от копчето за програма. Отделяният при процеса дим се "пречиства", като преминава през пиролизатор, който се включва веднага щом започне готвенето. Тъй като пиролизаторът изисква много висока температура, вратата на фурната се заключва с оглед Вашата безопасност. Пиролизаторът може да бъде спряно по всяко време. Вратата не може да бъде отворена, докато символът за заключване свети.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако над фурната е монтиран плот за вграждане, никога не включвайте нито газовите, нито електрическите котлони, докато пиролизаторът работи, защото в противен случай плотът ще прегрее.

Предварително зададени са ДВА ПИРОЛИТИЧНИ ЦИКЪЛА:

ЕКО ПИРОЛИЗА – за почистване на средно замърсена фурна. Процедурата продължава 90 минути.

СУПЕР ПИРОЛИЗА – за почистване на силно замърсена фурна. Процедурата продължава 120 минути.

Никога не използвайте продавани в търговската мрежа препарати за почистване на пиролитична фурна!

Съвет: Ако стартирате пиролитичното почистване веднага след приключване на готвенето, ще можете да се възползвате от остатъчната топлина и така да спестите енергия.

Преди да включите пиролитично почистване:

Извадете от фурната всички приспособления, защото те не могат да издържат на високата температура, при която се извършва пиролитичното почистване. По-конкретно извадете скарата, страничните стойки и телескопичните водачи (вж. раздел "ИЗВАЖДАНЕ НА СКАРАТА И СТРАНИЧНИТЕ СТОЙКИ"). При фурни с термометър за месо е необходимо, преди да стартирате пиролитичното почистване, да затворите отвора с предоставената гайка.

• **Отстранете разлети течности и по-големите петна, тъй като премахването им ще отнеме твърде много време. Възможно е твърде големите количества мазнина да се възпламенят, когато бъдат подложени на много високите температури на пиролитичното почистване.**

• **Затворете вратата на фурната.**

• **Преди почистване отстранете големите петна или разлети течности.**

• **Почистете вратата на фурната.**

• **Отстранете едрите остатъци от храна от вътрешността на фурната с влажна гъба. Не използвайте почистващи препарати.**

• **Извадете всички приспособления и плъзгащата се стойка (ако има такава).**

• **Не използвайте кърпи за почистване на съдове.**

Стартиране на пиролитичното почистване:

1- Завъртете копчето за избор на функция на позиция "P". На дисплея ще се изпише "ECO" или "SUP". Фабрично зададената продължителност е 90 мин. Тя може да бъде променена от 90 мин. (в еко режим) до 120 мин. (в супер режим) от програматора (бутоните за настройка "+" и "-"). Ако фурната е силно замърсена, препоръчваме да увеличите времето на 120 мин., а ако е средно замърсена – да го намалите на 90 мин.

2- Възможно е да отложите началото на почистването, като промените времето за край (END) с програматора.

3- След няколко минути, когато температурата във фурната се повиши, вратата ще се заключи автоматично. Пиролитичното почистване може да бъде спряно по всяко време, като завъртите копчето за избор на функция обратно на позиция "0" (на дисплея ще се изпише "OFF" за 3 секунди).

4- Когато почистването приключи, пиролизаторът ще се изключи автоматично. На дисплея ще се появи надпис "END", който ще остане, докато вратата е заключена. След това ще се изпише "0--n".

5. Можете да завъртите копчето за избор на функция обратно на "0", но ако температурата продължава да е висока, ще се появи надпис "0--n", за да укаже, че вратата е заключена.

Използване на пиролитичното почистване при фурни със сензорно управление:

1- Завъртете копчето за избор на функция на позицията за пиролиза. На дисплея ще се изпише "ECO" или "SUP".

2- Фабрично зададената продължителност е 90 мин. Тя може да бъде променена от 90 мин. (в еко режим) до 120 мин. (в супер режим) от програматора (бутоните за настройка "+" и "-").

Ако фурната е силно замърсена, препоръчваме да увеличите времето на 120 мин., а ако е леко замърсена – да го намалите на 90 мин.

4.3 AQUACTIVA функция

Процедурата по Aquactiva използва пара, за да се подпомогне премахването на мазнини и хранителни частици от фурната.

1. Излейте 300 мл вода в контейнера за Aquactiva на дъното на фурната.

2. Задайте функцията Static () или Войот () нагряване.

3. Настройте температурата Aquactiva icon. 

4. Оставете програмата да работи в продължение на 30 минути.

5. След 30 минути изключете програмата и да позволи на фурната да се охлади.

6. Когато уредът е истинал, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.

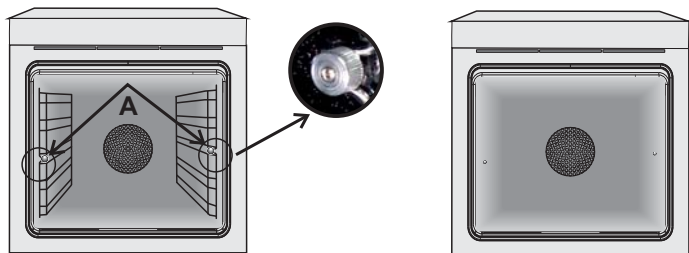
Предупреждение: Уверете се, че уредът е истинал, преди да го докоснете. Трябва да се внимава с всички горещи повърхности, тъй като съществува риск от изгаряне. Използвайте дестилирана или питейна вода.



4.4 Поддръжка

СМЯНА И ПОЧИСТВАНЕ НА СТРАНИТЕ

1. Развийте болта в посока обратна на часовниковата стрелка.
2. Отстранете страничните стелажи, като ги издърпате към вас.
3. Почистете страничните стелажи в съдомиялна машина или с мокра гъба, след което ги изсушете незабавно.
4. След като почистите страничните стелажи, ги поставете отново и отново поставете болтовете, като се уверите, че са напълно затегнати.



СВАЛЯНЕ НА ПРОЗОРЕЦА НА ФУРНАТА

1. Отворете предния прозорец.
2. Отворете скобите на кутиите на пантите от дясната и лявата страна на предния прозорец, като го натиснете надолу.
3. За да поставите прозореца обратно, изпълнете процедурата в обратен ред.

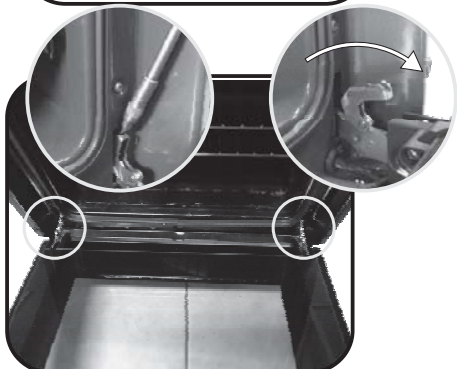
СВАЛЯНЕ И ПОЧИСТВАНЕ НА СЪТКЛЕНАТА ВРАТА

1. Отворете вратата на фурната.
 - 2.3.4. Заклучете пантите, развийте винтовете и свалете горния метален капак, като го издърпате нагоре.
 - 5.6. Извадете стъклото, като внимателно го издърпате от вратата на фурната (внимание: при пиролитните фурни също така свалете и второто и третото стъкло, ако има такива).
 7. Когато приключите с почистването или подмяната на стъклото, сглобете в обратен ред.
- На всички стъкла надписът "Pyro" трябва да се вижда ясно и да се намира в лявата част на вратата, близо до лявата странична панта. Така печатният етикет върху първото стъкло ще бъде вътре във вратата.

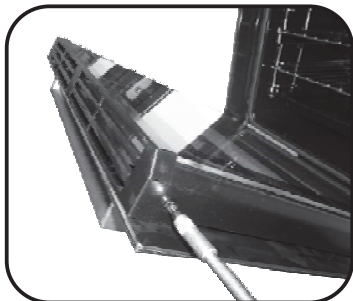
1.



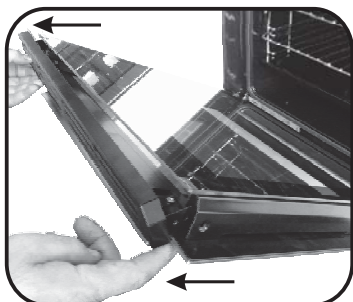
2.



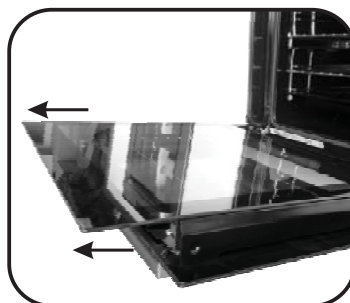
3.



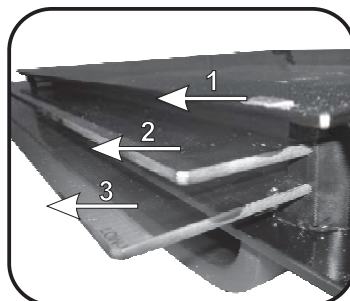
4.



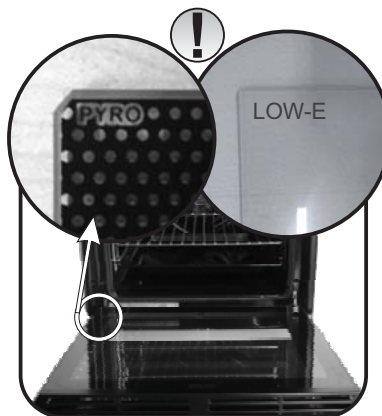
5.



6.



7.



СМЯНА НА КРУШКАТА

1. Изключете фурната от захранването.
2. Свалете стъкления капак, развийте крушката и я подменете с нова от същия тип.
3. След като подмените изгорялата крушка, поставете обратно стъкления капак.

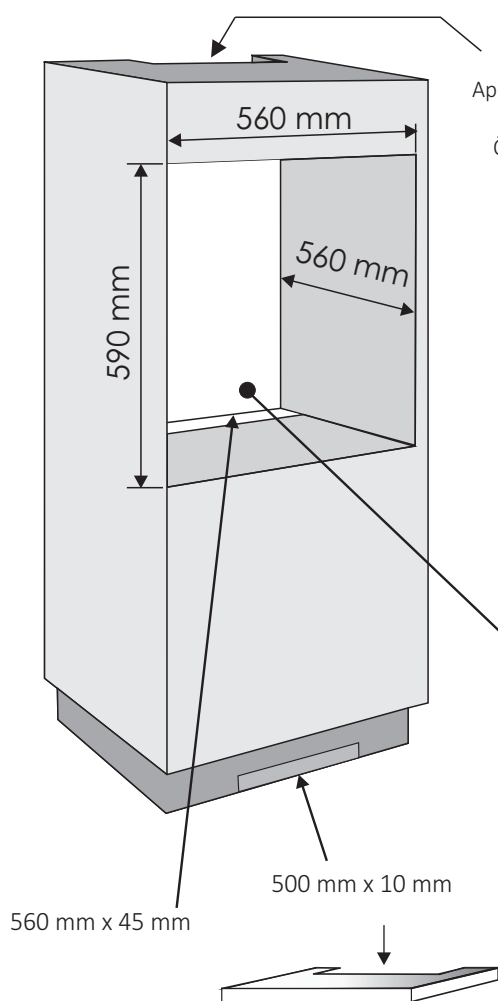


5. Отстраняване на проблеми

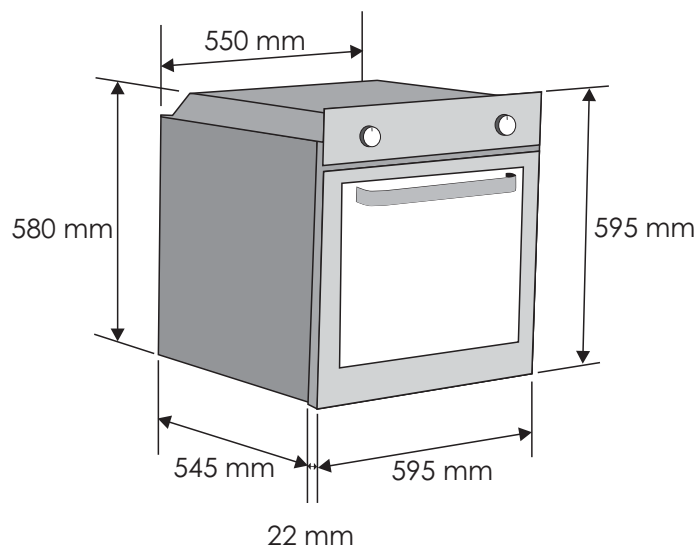
5.1 ЧЗВ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Фурната не загрева	Часовникът не е настроен	Настройте часовника
Фурната не загрева	Детското заключване е активирано	Деактивирайте детското заключване
Фурната не загрева	Не е избран режим на готвене или не е зададена температура	Проверете дали сте направили всички необходими настройки
Сензорният панел не реагира на докосване	Сензорният панел може да е навлажнен от пара и кондензация	Почистете панела с микрофибърна кърпа, за да отстраните кондензационния

INSTALLATION	EN	INSTALLAZIONE	IT	INSTALACIÓN	ES
INSTALACJA	PL	INSTALACE	CZ	INŠTALÁCIA	SK
VGRADNJA PEČICE	SL	INSTALLATION	DE	INSTALLATION DU FOUR	FR
INSTALLATIE	NL	INSTALAÇÃO	PT	MOHTAK	BG



Opening / Apertura /
Apertura / Otwór / Otvor /
Otvor / Odprtina /
Öffnung / Ouverture /
Opening / Abertura /
Отвор
460 mm x 15 mm



GB If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

IT Se il mobile ha un fondo posteriore, praticare un foro per il passaggio del cavo di alimentazione.

ES Si el mueble tiene panel posterior, haga un orificio para el cable de alimentación.

PL Jeśli mebel jest wyposażony w pokrywę w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający. må du sørge for en åpning til strømforsyningskabelen.

CZ Je-li nábytek v zadní části vybaven krytem, vytvořte otvor pro napájecí kabel.

SK Ak je nábytok vybavený zo zadnej časti krytom, zabezpečte otvor pre prívodný elektrický kábel.

SL Če je omarica na zadnji strani zaprta, naredite odprtino za napajalni kabel.

DE Wenn das Gerät mit einer Abdeckung auf der Rückseite ausgestattet ist, sorgen Sie für eine Öffnung für das Stromversorgungskabel.

FR Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation.

NL Indien het toestel aan de achterzijde voorzien is van een afdekking, maak dan een opening voor de stroomkabel.

PT Se o móvel estiver equipado com uma cobertura na parte posterior, faça uma abertura para a passagem do cabo de alimentação.

BG Ако шкафът, в който се вгражда фурната, има заден капак, направете отвор за захранващия кабел.

GB If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

IT Se il forno non dispone di una ventola di raffreddamento, lasciare uno spazio 460 mm x 15 mm

ES Si el horno no tiene ventilador de refrigeración, practique una abertura. 460 mm x 15 mm

PL Jeśli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór 460 mm x 15 mm

CZ Pokud nemá trouba chladicí ventilátor, vytvořte otvor. 460 mm x 15 mm

SK Ak na rúre nie je chladiaci ventilátor, vytvorte otvor 460 mm x 15 mm

SL Če pečica nima hladilnega ventilatorja, napravite ustrezno odprtino 460 mm x 15 mm

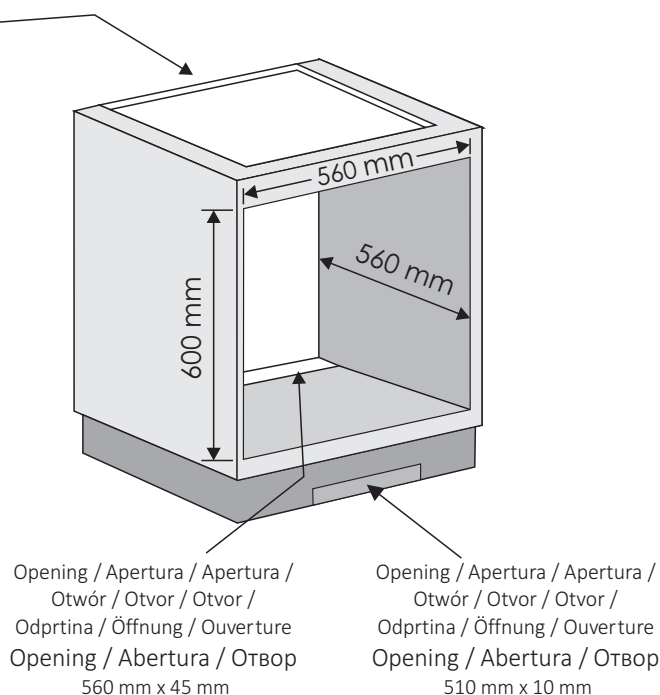
DE Schaffen Sie eine Öffnung, wenn der Ofen über keinen Lüfter verfügt 460 mm x 15 mm

FR Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture 460 mm x 15 mm

NL Maak een opening als de oven geen koelventilator heeft 460 mm x 15 mm

PT Se o forno não estiver equipado com uma ventoinha de arrefecimento, faça uma abertura 460 mm x 15 mm

BG Ако фурната няма вентилатор за охлаждане, направете отвор. 460 mm x 15 mm



Opening / Apertura / Apertura /
Otwór / Otvor / Otvor /
Odprtina / Öffnung / Ouverture
Opening / Abertura / Отвор
560 mm x 45 mm

Opening / Apertura / Apertura /
Otwór / Otvor / Otvor /
Odprtina / Öffnung / Ouverture
Opening / Abertura / Отвор
510 mm x 10 mm



02.2018 • REV:0 • 42825611

EN

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT

Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel documento stampato o per errori di trascrizione contenuti in questa brochure. Inoltre, si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto, nell'interesse dei consumatori, senza alcun pregiudizio per la sua sicurezza o funzionalità.

ES

El fabricante no se responsabiliza de las inexactitudes debidas a fallos de impresión o transcripción contenidos en este folleto. Nos reservamos el derecho a modificar los productos como sea necesario, incluidos los intereses de consumo, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o su funcionamiento.

PL

Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek błędy drukarskie. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian i modyfikacji naszych produktów zgodnie z potrzebami wynikającymi z zainteresowania konsumentów, bez jakiegokolwiek szkody dla właściwości bezpieczeństwa lub funkcji

CZ

Výrobce neodpovídá za tiskové chyby v návodu. Vyhradzujeme si právo na změny spotřebiče podle potřeby, včetně údajů spotřeby, bez vlivu na bezpečnost nebo funkci.

SK

Výrobca nezodpovedá za žiadne nepresnosti obsiahnuté v tejto brožúre spôsobené chybami tlače alebo prepisu. Vyhradzujeme si právo vykonať zmeny na výrobkoch podľa potreby, vrátane zlepšení v záujme spotreby bez toho, aby došlo k negatívnemu ovplyvneniu bezpečnostných alebo funkčných charakteristík spotrebiča.

SL

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne tiskarske napake v tej knjžici. Pridržuje si pravico do sprememb na aparatu brez predhodnega obvestila vključno s porabo, ki ne vplivajo na varnost ali delovanje peči.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

NL

De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige onnauwkeurigheid die hetgevolg is van drukfouten of transcriptiefouten in deze brochure. Wij behouden ons het recht voor zo nodig, önder meer in het belang van een gunstiger verbruik, vñjzigingen aan producten aan te brengen, zonder dat dit gevolgen heeft voor de kenmerken ten aanzien van veiligheid of functionering.

PT

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de Introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo inclusive em atenção os Interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.

BG

Производителя не носи отговорност за неточности и грешки възникнали при печата на тази инструкция. Производителя си запазва правото да внесе изменения в своите продукти, който смята за полезни, без това да е в ущърб на характеристиките свързани със сигурността или основните функции на уреда .