



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Candy FCNE635X](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Forni](#)



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Candy FCNE635X](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Forni](#)

MATERIALS IN COMPLIANCE WITH REQUIREMENTS
OF EU DIRECTIVE 2002/95/CE + AMENDMENTS
ALL RIGHTS RESERVED. THE REPRODUCTION OF ANY PART
WITHOUT OUR WRITTEN CONSENT IS FORBIDDEN

										RELEASE LEVEL	
										PRODUCTION RELEASED	
	(E)										
	(D)										
	(C)										
	(B)										
	(A)										
CL N°	REV.	DATE	MODIFY DESCRIPTION							MODIFIED BY	
SPECIFICATION			DATE		SIGNATURE		PROPERTY OF CANDY•HOOVER GROUP				
GENERAL TOLERANCE ISO 2768 - m			19.11.2020		DRAWN C.FIDANCI		NAME USER MANUAL C HLTTF05				
			19.11.2020		CHECKED K.ÖZGÜR		(LOCAL LANGUAGE) KULLANMA KILAVUZU C HLTTF05				
BASE CODE					FOR OVEN						
-											
TREATMENT			WEIGHT	SCALE	PART CODE					SHEET	
Printing Color Grey Scala			Kg.	1:1	4 2 8 3 7 4 3 1					1/1	
MATERIAL			SIZE		REPLACE No	ORIGIN	CL No	Class Specification			
White Paper 52 gr/m² - 70 gr/m²			A5		-----	-----	61701	SC 000-000			



USER INSTRUCTIONS

OVENS _____ **GB 02**

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

DES FOURS ENCASTRABLES _____ **FR 15**

MANUALE D'ISTRUZIONI

FORNO _____ **IT 29**

POKYNY PRO UŽIVATELE

TROUBY _____ **CZ 42**

NÁVOD NA POUŽITIE

RÚRY _____ **SK 55**

INSTRUCCIONES DE USO

HORNOS EMPOTRABLES _____ **PT 68**

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

CUPTOARE _____ **RO 81**

Safety Indications

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- 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 grill is in use. Children should 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: in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should 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. 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 have ground 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 should 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. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.

- 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.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- 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 aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium 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.
- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

General Instructions

6

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

Product Description

8

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

Use of the Oven

9

- 3.1 Display description
- 3.2 Setting the correct time
- 3.3 Cooking modes

Oven Cleaning and Maintenance

12

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Maintenance
 - Removing and cleaning wire racks
 - Removal of the oven window
 - Removal and cleaning of the glass door
 - Changing the bulb

Troubleshooting

14

- 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 disconnector 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 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 disconnector.

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.

A low light around the central main switch could be present when the oven is off. This is a normal behavior. It can be removed just turning the plug upside down or swapping the supply terminals.

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

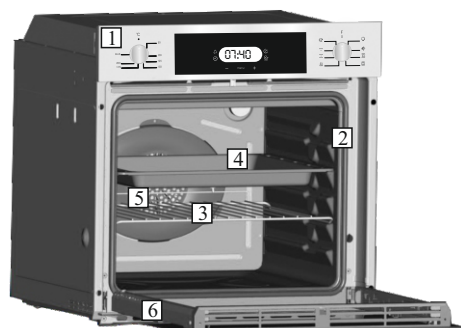
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, 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

By placing the **CE** mark on the appliance, 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

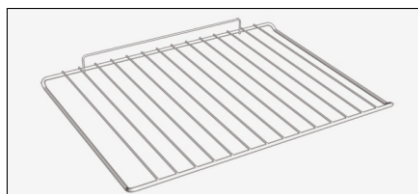
2.2 Accessories

1 Drip pan



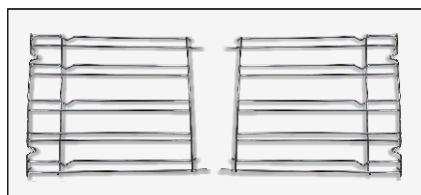
Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

3 Metal grill



Holds baking trays and plates.

2 Lateral Wire Grids



It located at both sides of the oven cavity. It holds metal grills and drip pans.

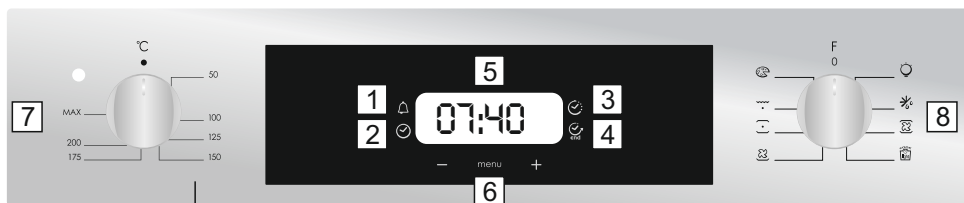
2.3 First Use

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

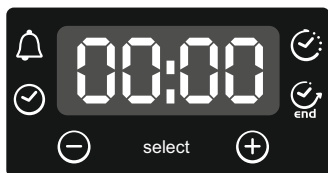
WARNING!

The first operation to carry out after installation, or after a power cut, is to set the time of day (a power cut has occurred if the display is flashing 12:00).

200° -> The temperature LED "°" flashes until the displayed temperature is reached.

HOT -> When a programme finishes, if the oven is still hot, the display shows "HOT", alternating with the time, even if the knobs are positioned to OFF.

3.2 Setting the correct time



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 4 times
- Set time with "-" "+" buttons.
- Release all buttons.

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

FUNCTION	HOW TO USE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
KEY LOCK	•Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds. From this moment on all other function are locked and the display will flash STOP and preset time intermittently.	•Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment on all functions are selectable again.		
MINUTE MINDER 	•Push the central button 1 times •Press the buttons "-" "+" to set the required time •Release all the buttons	•When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) SELECT.	•Sounds an alarm at the end of the set time. •During the process, the display shows the remaining time.	•Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
COOKING TIME 	• Push the central button 2 times • Press the buttons "-" or "+" to set the length of cooking required • Release all buttons • Set the cooking function with the oven function selector	•Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function.	• It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. • To check how long is left to run press the SELECT button 2 Times. • To alter/change the preset time press SELECT and "-" "+" buttons.	•When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (SELECT and "-" "+" buttons)
END OF COOKING 	•Push the central button 3 times •Press the buttons "-" "+" to set the time at which you wish the oven to switch off •Release the buttons •Set the cooking function with the oven function selector.	•At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position 0.	•Enables you to set the end of cooking time •To check the preset time push the central button 3 times •To modify the preset time press buttons SELECT+ "-" "+"	•This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. •At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. •Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically. WARNING. If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.

3.3 Cooking Modes

Function Dial	T °C range	T °C range	Function <i>(Depends on the oven model)</i>
			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.
	210	50 ÷ MAX	CONVECTION+FAN: 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.
* 	190	50 ÷ MAX	Cook Light: This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.
	210	50 ÷ MAX	BOTTOM HEATING + FAN: 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.
* 	220	50 ÷ MAX	CONVENTIONAL: 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.
	230	50 ÷ MAX	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.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.

*Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.

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

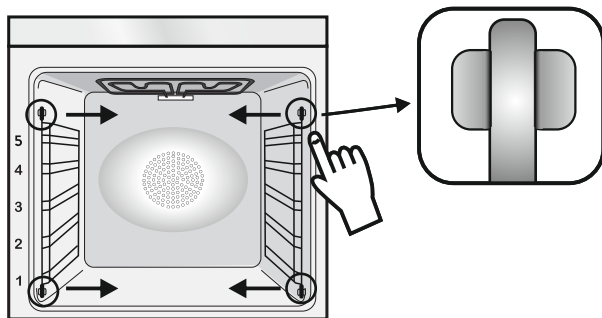
After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

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.

4.2 Maintenance

REMOVING AND CLEANING WIRE RACKS

1. Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)
2. To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
3. After the cleaning process install the wire racks in reverse order.



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)).

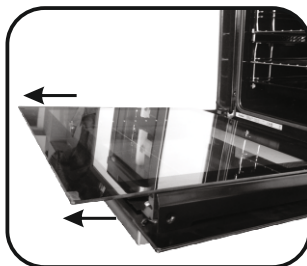
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

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.

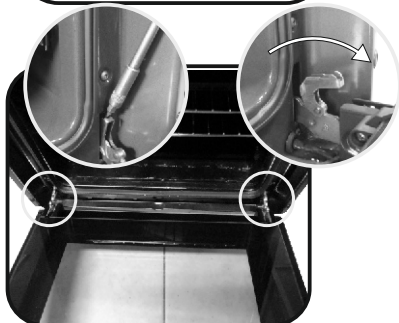
1.



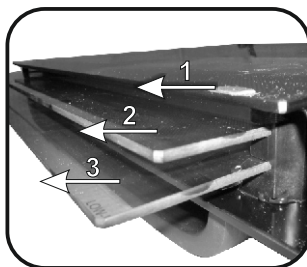
5.



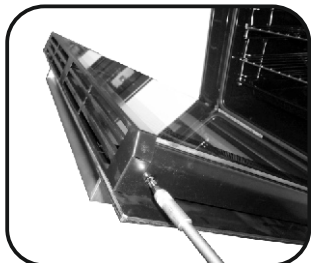
2.



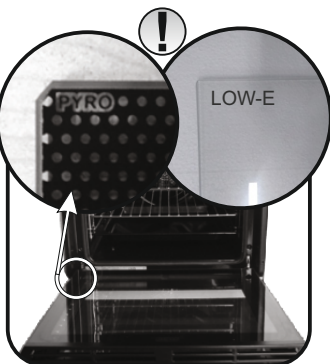
6.



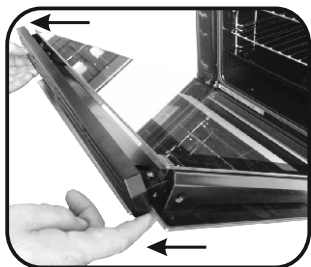
3.



7.



4.



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

- Pendant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène normal. Pour réduire cet effet, attendez 10-15 minutes après avoir allumé l'appareil avant de mettre les aliments au four. La condensation disparaîtra de toutes façons dès que le four aura atteint la température de cuisson.
- Cuisez les légumes dans un récipient avec couvercle plutôt que dans un ustensile ouvert.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four plus de 15-20 minutes après cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.

Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes.

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le grill est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.
- **AVERTISSEMENT** : Vérifiez que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule, pour éviter le risque de chocs électriques.
- **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de l'interrupteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à une distance de sécurité de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, sans expérience ni connaissance du produit, uniquement s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil, en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques possibles.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs ou de racloirs métalliques acérés pour nettoyer les vitres des portes des fours, car cela pourrait rayer la surface et provoquer la rupture de la vitre.
- Coupez le four avant de retirer les pièces amovibles.
- Après le nettoyage, remontez-les selon les instructions.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.
- Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage (le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette) et vérifiez 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 le personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demandez 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 entre l'appareil et la prise d'alimentation un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur.

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 après installation de l'appareil.

- Le débranchement doit se faire à l'aide soit de la prise d'alimentation, soit d'un interrupteur installé sur le circuit électrique fixe, conformément 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

du service après-vente.

- Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.
- Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être environ 10 mm plus long que les autres conducteurs. Pour toutes réparations, contactez le service après-vente en insistant sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine.
- Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.
- Éliminez les éclaboussures importantes avant de procéder au nettoyage.
- Une coupure de courant prolongée durant une phase de cuisson peut engendrer un dysfonctionnement de l'écran. Dans ce cas, veuillez contacter le service après-vente.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.
- Pour introduire la grille dans le four, vérifiez que le butoir est dirigé vers le haut et au fond de la cavité. La grille doit être complètement insérée dans la cavité.
- **AVERTISSEMENT** : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans les magasins. Le papier d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chaud, risque de fondre et de détériorer l'émail de la cavité intérieure.
- **AVERTISSEMENT** : N'enlevez jamais le joint de la porte du four.
- **PRUDENCE** : Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Aucune autre opération ni aucun autre réglage ne sont requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.

Instructions Générales

19

- 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

22

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

Utilisation du Four

23

- 3.1 Description de l'affichage
- 3.2 Reglage de l'heure
- 3.3 Mode de cuisson

Nettoyage du four et maintenance

26

- 4.1 Remarques générales concernant le nettoyage
- 4.2 Entretien
 - Retrait et nettoyage des grilles
 - Retrait de la porte du four
 - Retrait et nettoyage des vitres
 - Remplacement de l'ampoule

Dépannage

28

- 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 inapproprié 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 220-240 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.

Une lumière faible autour de l'interrupteur central principal peut être présente lorsque le four est éteint. C'est un comportement normal. Il peut être éliminée en retournant la prise ou en intervertissant les bornes d'alimentation.

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

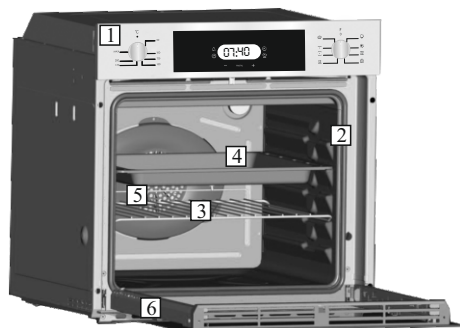
Lorsque cela est possible, éviter le préchauffage du four et éviter de le faire tourner à vide. N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert. Pour une économie d'énergie significative, éteindre le four entre 5 et 10 minutes 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 Déclaration De Conformité

En plaçant la marque  sur ce produit, nous confirmons la conformité à toutes les exigences européennes concernant la protection de l'environnement et de la santé, ainsi que la sécurité, applicables selon la loi à ce produit.

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. Porte du four

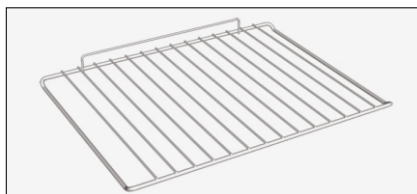
2.2. Accessoires

1 Lèche-frite



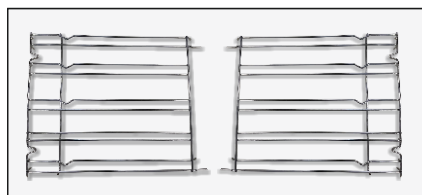
Recueille le jus des grillades. Le lèche frite ne doit pas être utilisé pour les cuissons autres que Grill et grill pulsé (Il va provoquer un écran de température entre le bas et le haut de la cavité). Rien ne doit être posé sur la sole du four (risque de déformation de l'émail). En cas de non respect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

2 Grille métallique



La grille métallique sert de support aux plats.

2 Grilles latérales



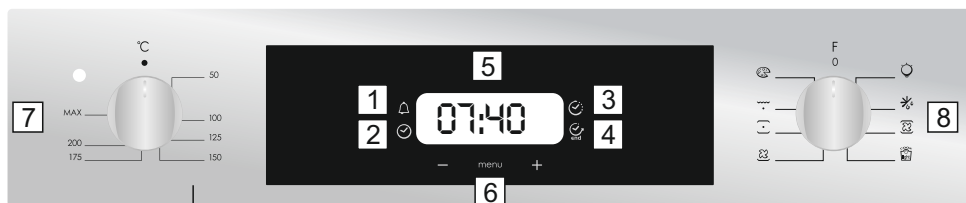
Situées des deux côtés de la cavité du four. Maintiennent les grilles métalliques et les lèche-frites.

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 effectuer après l'installation, ou après une coupure de courant, est le réglage de l'heure (de telles situations se reconnaissent parce que l'afficheur est sur 12:00 et clignote).

200 ° -> Le LED "." clignote jusqu'à ce que la température affichée soit atteinte.

HOT -> Quand un programme se termine, si le four est encore chaud, l'écran affiche "HOT", en alternance avec le temps, même si les boutons sont positionnés sur OFF.

NB -> Les températures présélectionnées sont des températures préconisées, celles-ci peuvent et doivent être adaptées en fonction du plat cuisiné, la prise en main de chacun permet d'obtenir un bon résultat.

En cas de dégagement de fumée, cela indique que les cuissons sont trop chaudes, il convient à ce moment-là de baisser les températures de cuisson.

3.2 Réglage de l'heure



ATTENTION: la première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que le afficheur 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.

FOINCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	À QUOI SERT-IL ?
SECURITE ENFANT	• Vous activez la sécurité enfants en pressant la touche pendant au moins 5 secondes, l'écran affiche lternativement: STOP et le temps programmé A partir de cet instant, toutes les fonctions sont bloquées.	• Vous désactivez la sécurité enfants en pressant la touche pendant au moins 5 secondes. A partir de cet instant, toutes les fonctions sont à nouveau utilisables.		
MINUTEUR 	•Appuyer 1 foi sur la touche centrale. • Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée •Relâcher les touches.	•A la fin de la durée sélectionnée, le minuteur se coupe et un signal sonore retentit (il s'arrête automatiquement, mais pour le stopper de suite, appuyer sur la touche SELECT	•Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné •Durant l'utilisation, l'écran affiche le temps restant.	•Il permet d'utiliser le program- mateur du four comme un réveil mémoire (il peut être utilisé avec le four allumé ou éteint).
TEMPS DE CUISSON 	•Appuyer 2 fois sur la touche centrale. • Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée. •Relâcher les touches •Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection.	•Pour arrêter le signal, appuyer sur l'une des touches au choix. Appuyer sur la touche centrale pour retourner à la fonction horloge.	•Sélectionner la durée de la cuisson des aliments dans le four. •Pour visualiser le temps restant appuyer la touche SELECT. •Pour modifier le temps restant appuyer la touche SELECT + "-" ou "+"	•A la fin du temps de cuisson, le four sera automatiquement mis hors fonction. Si vous souhaitez arrêter la cuisson avant, vous pouvez soit positionner le bouton de selection sur o, soit régler le temps de cuisson à 0:00.(touches SELECT+"-" et "+")
HEURE DE FIN DE CUISSON 	•3 fois •Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée •Relâcher les touches •Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection	•A l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; pour l'arrêter en avant il est nécessaire de porter le bouton de sélection en position O.	•Mémoriser l'heure de fin de cuisson •Pour visualiser l'heure 3 fois •Pour modifier l'heure sélectionnée appuyer sur les touche SELECT + "-" ou "+"	• Cette fonction est 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. • Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes. La cuisson commencera 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 tour s'arrêtera automatiquement.

3.3 Mode de cuisson

Bouton de sélection	T °C range	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.
	210	50 ÷ MAX	CONVECTION + VENTILATEUR: 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.
* 	190	50 ÷ MAX	Cook Light : cette fonction permet une cuisson plus saine en réduisant la quantité de graisses ou d'huile nécessaire. La combinaison d'éléments chauffants et d'un cycle à pulsation d'air garantit des résultats de cuisson parfaits.
	210	50 ÷ MAX	RÉSISTANCE INFÉRIEURE + VENTILATEUR: 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.
* 	220	50 ÷ MAX	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.
	230	50 ÷ MAX	GRIL (Suivant modèle): l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement 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
	220	50 ÷ MAX	PIZZA La forte chaleur produite par la fonction Pizza est très proche de celle d'un feu de bois dans un four traditionnel.

* Testé conformément à la norme EN 60350-1 pour la déclaration de la consommation d'énergie et la définition de la classe énergétique.

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 il 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.

LECHEFRITE

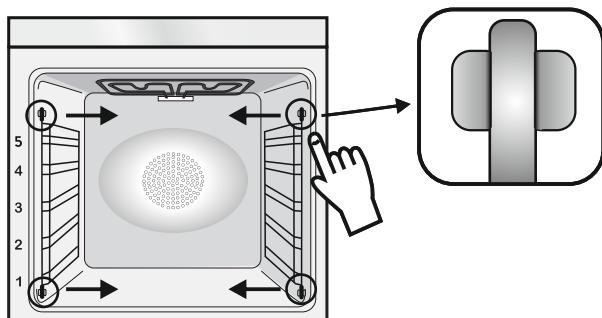
Après l'utilisation de la grille, retirez le lèche-frite du four. Prendre soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.

Ne jamais remplacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

4.2 Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES

- 1- Retirez les grilles en les tirant dans le sens des flèches (voir ci-dessous).
- 2- Pour nettoyer les grilles, passez-les en lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide en veillant à bien les sécher ensuite.
- 3- Quand les grilles sont nettoyées, remettez-les en place en suivant les instructions dans l'ordre inverse.



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)).

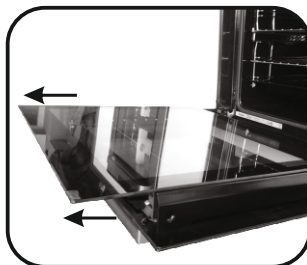
7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

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.

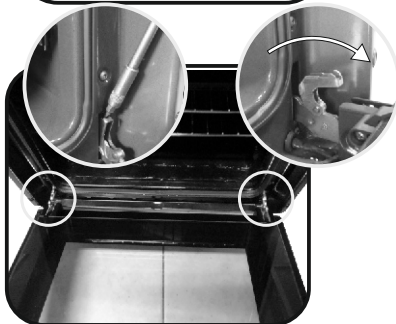
1.



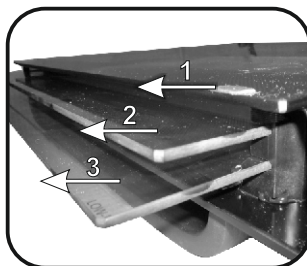
5.



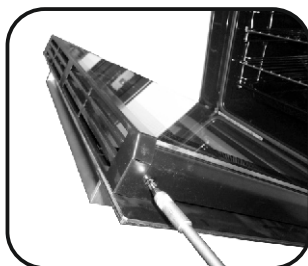
2.



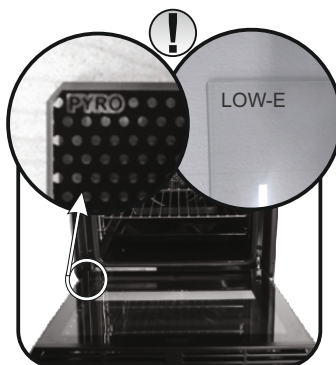
6.



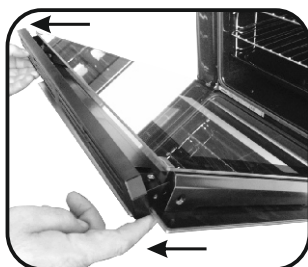
3.



7.



4.



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

Indicazioni di Sicurezza

- Durante la cottura, l'umidità può condensarsi all'interno del vano cottura o sul vetro della porta. Questa è una condizione normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere gli alimenti all'interno del forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Cuocere le verdure in un contenitore con coperchio invece che in un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti all'interno del forno dopo la cottura per più di 15/20 minuti.
- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso.

Fare attenzione a non entrare in contatto con componenti surriscaldati.

- **AVVERTENZA:** le parti accessibili possono diventare calde quando si utilizza il grill. I bambini devono rimanere a distanza di sicurezza.
- **AVVERTENZA:** assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare ogni possibilità di folgorazione.
- **AVVERTENZA:** per evitare rischi causati da un involontario ripristino dell'interruttore automatico, l'elettrodomestico non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, quale ad esempio un contaminuti, oppure essere collegato ad un circuito che viene regolarmente acceso e spento.
- Mantenere lontano dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, comprendendo i rischi che derivano dall'uso dello stesso.

- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte in vetro del forno, dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Il forno deve essere spento prima di rimuovere le parti rimovibili.
- Dopo la pulizia, rimontarle secondo le istruzioni.
- Utilizzare solo la sonda carne consigliata per questo forno.
- Non utilizzare un getto di vapore per pulire l'elettrodomestico.
- 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 adatta al carico indicato sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e in funzione. Il conduttore di terra è di colore 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
- Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere circa 10 mm più lungo degli altri conduttori. Per qualsiasi tipo di riparazione, fare riferimento unicamente al Reparto di Assistenza Cliente e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- 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.
- L'interruzione prolungata dell'alimentazione durante una fase di cottura potrebbe causare un guasto del monitor. In tal caso contattare il servizio clienti.
- 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 rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili nei negozi. I fogli di alluminio o qualsiasi altra protezione, a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondere e deteriorare lo smalto degli interni.
- **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.
- **ATTENZIONE:** Non riempire il fondo della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.
- Per far funzionare l'apparecchio alle frequenze nominali non sono necessarie ulteriori operazioni o regolazioni.

Avvertenze Generali

33

- 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

35

- 2.1 Panoramica
- 2.2 Accessori
- 2.3 Primo utilizzo

Utilizzo del Forno

36

- 3.1 Descrizione del display
- 3.2 Regolazione Ora
- 3.3 Modalità di cottura

Pulizia e Manutenzione del Forno

39

- 4.1. Note generiche di pulizia
- 4.2 Manutenzione
 - Rimozione e pulizia delle griglie
 - Rimozione dello sportello del forno
 - Rimozione e pulizia della porta in vetro
 - Sostituzione della lampadina

Risoluzione dei problemi

41

- 5.1 F.A.Q.

Garanzie

41

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 220-240 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.

Una luce bassa intorno all'interruttore centrale principale potrebbe essere presente quando il forno è spento. Si tratta di un comportamento normale. Può essere spenta capovolgendo la spina o scambiando i morsetti di alimentazione.

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

Apponendo il marchio **CE** su questo prodotto, confermiamo la conformità a tutti i requisiti di legge europei in materia di sicurezza, salute e tutela ambientale applicabili per legge a questo prodotto.

2. Descrizione del Prodotto

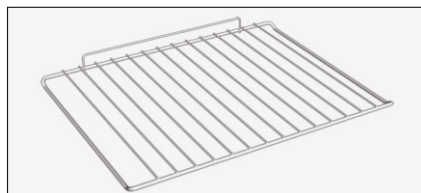
2.1 Panoramica



1. Pannello comandi
2. Posizioni ripiani
(griglia laterale a rete se in dotazione)
3. Griglia metallica
4. Vaschetta raccogli gocce
5. Ventola (dietro alla piastra in acciaio)
6. Porta forno

2.2 Accessori (a seconda del modello)

1 Griglia metallica



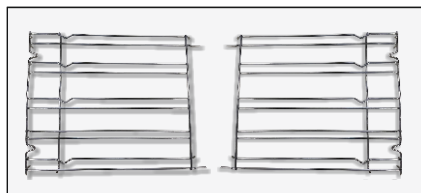
Supporta vassoi e piastre di cottura.

2 Vaschetta raccogli gocce



Raccoglie i residui di cibo che gocciolano durante la cottura.

2 Griglie laterali a rete



Si trovano su entrambi i lati del vano cottura. Contengono griglie metalliche e vaschette raccogli gocce.

NOTA: Per un corretto utilizzo del forno, si consiglia di non porre gli alimenti a diretto contatto con griglie e vassoi, ma di utilizzare carte forno e/o appositi contenitori.

2.3 Primo utilizzo

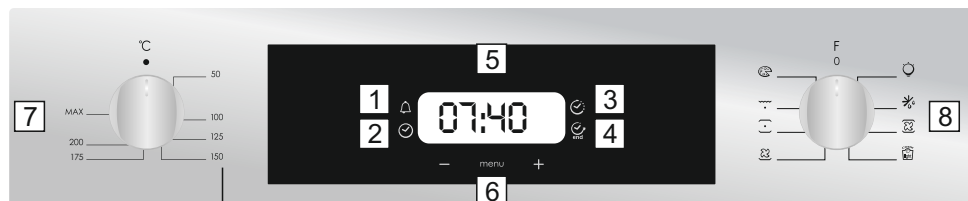
PULIZIA PRELIMINARE

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/Modalità automatica
2. Funzione con ventola
3. Modalità scongelamento
4. Display per temperatura o orologio
5. Bottoni di regolazione
6. Manopola di selezione funzione
7. Manopola di selezione programmatore

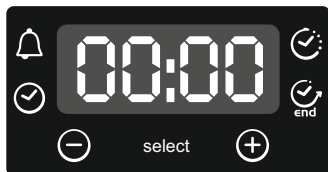
ATTENZIONE!

La prima operazione da fare dopo l'installazione o dopo l'interruzione di corrente è la regolazione dell'ora (situazioni di questo tipo possono essere riconosciute in quanto il display è acceso e lampeggia 12:00).

200°-> Il Led "on" della temperatura lampeggia fino a quando la temperatura visualizzata non è stata raggiunta.

HOT -> Quando un programma è finito, se il forno è ancora caldo, il display mostra "HOT", in alternanza con il tempo, anche se le manopole sono posizionate su OFF.

3.2 Regolazione Ora



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 SPEGNE	COSA FA	A COSA SERVE
BLOCCO BAMBINO	•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+), Da questo momento lo schermo visualizza alternativamente "STOP" e il tempo preimpostato.	•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+). Da questo momento tutte le funzioni sono riabilite.		
CONTA-MINUTI 	•Premere il tasto centrale 1 volta. •Premere i tasti "-" "+" per regolare la durata •Lasciare i tasti	•Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola ed avvisa con un segnale sonoro (il segnale sonoro si ferma da solo; per fermarlo subito premere il tasto) SELECT.	•Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito •Durante il funzionamento il display visualizza il tempo rimanente.	•Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento).
DURATA COTTURA 	•Premere il tasto centrale 2 volte •Premere i tasti "-" "+" per regolare la durata •Lasciare i tasti •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore.	•Al termine della durata impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima si deve portare la manopola commutatore in posizione O oppure portare a 0:00 la durata della cottura (tasti SELECT e "-" "+")	•Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno •Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto SELECT. •Per modificare il tempo rimanente premere il tasto SELECT+"-" "+"	•Per interrompere il segnale premere un tasto qualsiasi. Premere il tasto centrale per tornare alla funzione orologio.
FINE COTTURA 	•Premere il tasto centrale 3 volte •Premere i tasti "-" "+" per regolare l'ora di fine cottura •Lasciare i tasti •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	•All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatore in posizione O.	•Permette di memorizzare l'ora di fine cottura •Per visualizzare l'ora programmata premere il tasto centrale 3 volte •Per modificare l'ora programmata premere i tasti SELECT+"-" "+"	•Tipicamente si utilizza questa funzione con la funzione DURATA COTTURA—ad esempio il cibo esiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso: •Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro. <i>Selezionare la funzione di cottura desiderata</i> <i>Impostare la durata cottura a 45 minuti ("-" "+")</i> <i>Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ("-" "+")</i> <i>La cottura avrà automaticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.</i> ATTENZIONE: impostando solo la fine cottura e non la durata della cottura, il forno si accenderà subito e si spegnerà all'ora di fine cottura impostata.

3.3 Modalità di cottura

Manopola commutatore	T° preimpostata	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.
	210	50 ÷ MAX	STATICO + VENTILATA: 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...
* 	190	50 ÷ MAX	Cook Light: Questa funzione permette di cucinare in modo più sano, riducendo la quantità di grassi o olio necessari. La combinazione di elementi riscaldanti con un ciclo pulsante d'aria garantisce un risultato di cottura perfetto.
	210	50 ÷ MAX	RESISTENZA INFERIORE VENTILATA: adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
* 	220	50 ÷ MAX	STATICO: 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.
	230	50 ÷ MAX	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).
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.

* Testato secondo la norma EN 60350-1 ai fini della dichiarazione di consumo energetico e della classe energetica.

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.

VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO

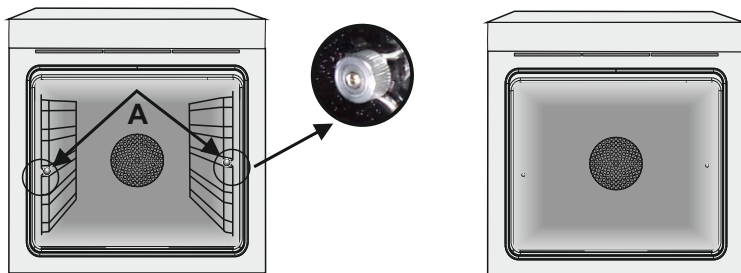
Dopo l'uso del grill, rimuovere la vaschetta dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore e lavare la vaschetta in acqua calda, utilizzando una spugna e del detergente per piatti.

Se rimangono dei residui di grasso, immergere la vaschetta in acqua e detergente. In alternativa, è possibile anche lavare la vaschetta nella lavastoviglie oppure utilizzare un detergente per forni di tipo commerciale. Non reinserire mai una vaschetta sporca nel forno.

4.2 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)).

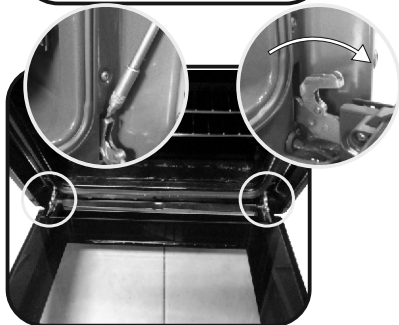
7. Al termine della pulizia o sostituzione riassemblare le parti nell'ordine opposto alla rimozione.

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.

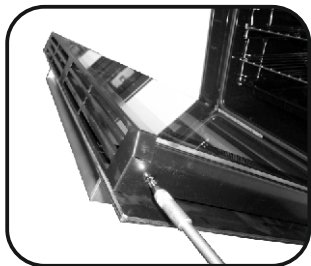
1.



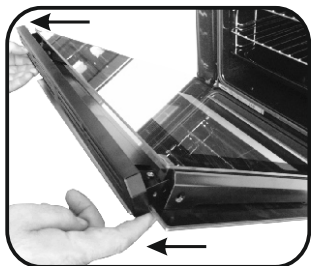
2.



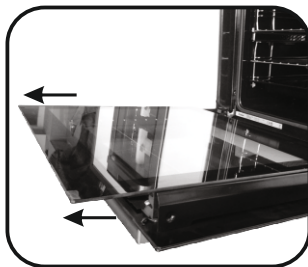
3.



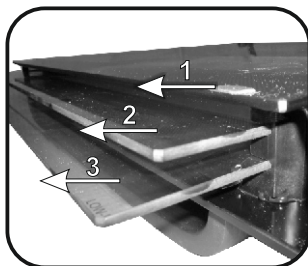
4.



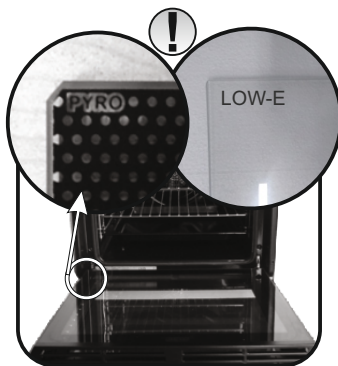
5.



6.

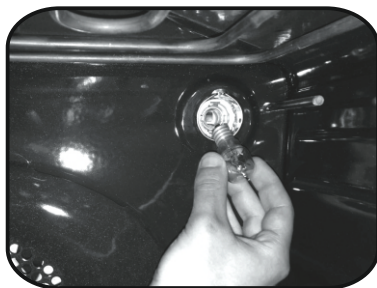


7.



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

6. Garanzie

Il prodotto è garantito, oltre che ai sensi di legge, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato di garanzia convenzionale inserito nel prodotto. Il certificato dovrà essere conservato e mostrato al nostro Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, insieme allo scontrino comprovante l'acquisto dell'elettrodomestico. Puoi consultare le condizioni di garanzia anche sul nostro sito internet. Per ottenere assistenza compila l'apposito form on-line oppure contattaci al numero che trovi indicato nella pagina di assistenza del nostro sito internet.

Bezpečnostní pokyny

- Během vaření může v dutině trouby nebo na skle dvířek docházet ke kondenzaci vlhkosti.

Jedná se o normální stav. Chcete-li tento efekt omezit, počkejte po zapnutí napájení 10–15 minut, než vložíte jídlo do trouby. Kondenzace v každém případě zmizí, jakmile trouba dosáhne teploty vaření.

- Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobníku.
- Nenechávejte jídlo uvnitř trouby po uvaření po dobu delší než 15–20 minut.
- UPOZORNĚNÍ: spotřebič a přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu.

Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí.

- UPOZORNĚNÍ: přístupné části se mohou při používání grilu zahřát. Děti musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.

- UPOZORNĚNÍ: před výměnou žárovky zajistěte, že spotřebič bude vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

- UPOZORNĚNÍ: abyste se vyhnuli nebezpečí způsobenému náhodným resetováním tepelného přerušovače, nesmí být tento spotřebič napájen externím spínacím zařízením, jako je časovač, ani nesmí být připojen do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.

- Děti mladší 8 let musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Spotřebič mohou používat osoby ve věku 8 a více let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, bez zkušeností nebo znalostí o produktu pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo jim byly uděleny pokyny týkající se provozu spotřebiče bezpečným způsobem a jsou si vědomy možných rizik.

- Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, které jsou bez dohledu.

- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé nebo abrazivní prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat

povrch a způsobit rozbití skla.

- Před odstraněním odnímatelných částí musí být trouba vypnutá.
- Po provedení čištění je znovu sestavte podle pokynů.
- Používejte pouze sondu na maso doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič.
- 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 odpovídající kvalifikací. V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče 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 spotřebič a zdroj energie, který zvládne maximální připojenou zátěž a který je v souladu se stávajícími právními předpisy, se umístí 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, měl by 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.
- Tuto operaci by měl provádět odborník s odpovídající kvalifikací. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče. V případě jakýchkoli oprav se obraťte pouze na oddělení péče o zákazníky a vyžadujte použití originálních

náhradních dílů.

- Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče a zneplatnit záruku.
- Před čištěním by měl být odstraněn veškerý přebytek rozlitého materiálu.
- Dlouhodobý výpadek napájení během probíhající fáze vaření může způsobit poruchu monitoru. V takovém případě se obraťte na zákaznický servis.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedocházelo k přehřátí.
- Když dovnitř umístíte polici, ujistěte se, že zarážka směřuje nahoru a dozadu do dutiny. Police musí být zcela zasunuta do dutiny.
- VAROVÁNÍ: Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií ani jakoukoli ochranou na jedno použití zakoupenou v obchodě. Hliníková fólie nebo jakákoli jiná ochrana v přímém kontaktu se zahřátým smaltem představuje riziko roztavení a poškození smaltu ve vnitřním prostoru.
- VAROVÁNÍ: Neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
- POZOR: Nedoplňujte na dno dutiny vodu během vaření nebo když je trouba horká.
- Pro provoz spotřebiče při jmenovitých frekvencích není nutná žádná další operace/nastavení.

Obecné pokyny	1.1 Bezpečnostní pokyny
46	1.2 Elektrická bezpečnost
	1.3 Doporučení
	1.4 Instalace
	1.5 Odpadové hospodářství
	1.6 Prohlášení o shodě

Popis výrobku	2.1 Přehled
48	2.2 Příslušenství
	2.3 První použití

Použití trouby	3.1 Popis displeje
49	3.2 Nastavení správného času
	3.3 Režimy vaření

Čištění a údržba trouby	4.1 Obecné poznámky k čištění
52	4.2 Údržba
	• Demontáž a čištění bočních držáků
	• Demontáž okna trouby
	• Demontáž a čištění skleněných dvířek
	• Výměna žárovky

Řešení potíží	5.1 Často kladené otázky
54	

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 mokrýma 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 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 zemnicí svorce trouby musí být připojen k zemnicí 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 zemnicí 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.

Když je trouba vypnutá, může být kolem hlavního síťového vypínače slabé světlo. To je normální. Lze jej zrušit pouhým otočením zástrčky spodní částí nahoru nebo zaměněním napájecích svorek.

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 smaltem 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 nádobí a pečicí 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.

Šetřnost a ohleduplnost k životnímu prostředí Kdykoli je to možné, vyhněte se přehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otevírejte 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

Umístěním značky **CE** na tento výrobek potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými požadavky na bezpečnost, ochranu zdraví a životního prostředí, které jsou stanovené v právních předpisech platných pro tento výrobek.

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

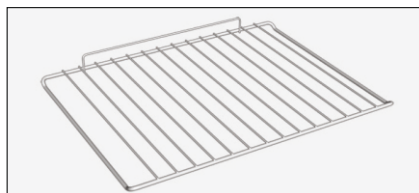
2.2 Příslušenství

1 Drip pan



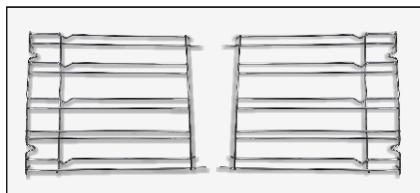
Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

3 Metal grill



Holds baking trays and plates.

2 Postranní drátěné mřížky



Jsou umístěny na obou stranách dutiny trouby. Drží kovové mřížky a odkapávací misky.

2.3 První použití

PŘEDBĚŽNÉ ČISTĚNÍ

Před prvním použitím trouby 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. Minutka
2. Nastavení hodin
3. Doba pečení
4. Konec pečení
5. Zobrazení teploty nebo hodin
6. Nastavovací prvky na displeji LCD
7. Otočný volič termostatu
8. Otočný volič funkcí

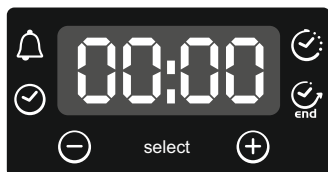
VAROVÁNÍ!

Prvním úkonem, který je třeba provést po instalaci nebo výpadku napájení, je nastavit denní čas (pokud na displeji bliká 12:00, došlo k výpadku napájení).

200°-> Kontrolka teploty „°“ bliká, dokud se nedosáhne zobrazené teploty.

HOT-> Pokud je trouba po skončení programu stále horká, na displeji se střídavě zobrazuje text „HOT“ a čas, i když jsou otočné ovladače ve vypnuté poloze.

3.2 Nastavení správného času



VAROVÁNÍ: prvním úkonem, který je třeba provést po instalaci trouby nebo přerušení napájení (to se pozná se toho, že na displeji bliká 12:00), je nastavit správný čas. Postupujte následovně.

- Čtyřikrát stiskněte středové tlačítko
- Nastavte čas tlačítka „-“ a „+“.
- Uvolněte všechna tlačítka.

POZOR: Trouba bude fungovat pouze za předpokladu, že jsou nastavené hodiny.

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK VYPNOUT	CO TO DĚLÁ	VÝHODY
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 možností všech funkcí volitelně znovu.		
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, displeji se zobrazí zbývajícím čas.	Umožňuje použít troubu jako budík (může být aktivní buď při provozu trouby nebo samostatně (při provozu trouby))
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.

3.2 Režimy vaření

Volič funkce	T °C výchozí	T °C omezí	Funkce <i>(Závisí na modelu trouby)</i>
			SVĚTLO: Zapne světlo v troubě.
			ROZMRAZOVÁNÍ: Je-li volič nastaven do této polohy, ventilátor zajišťuje proudění vzduchu o pokojové teplotě kolem zmraženého pokrmu a tak jej za několik minut rozmrazí bez toho, aby se jakkoli změnil obsah proteinů v pokrmu.
	210	50 ÷ MAX	STATICÝ + VENTILÁTOR: 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 smíšení vůní. Při současném pečení více pokrmů nastavte o deset minut delší dobu.
* 	190	50 ÷ MAX	Cook Light: Tato funkce umožňuje zdravější vaření, protože snižuje potřebné množství tuku nebo oleje. Kombinace topných prvků s pulzujícím cyklem vzduchu zajišťuje dokonalý výsledek pečení.
	210	50 ÷ MAX	SPODNÍ OHŘEV + VENTILÁTOR: Spodní topné těleso se používá společně s ventilátorem zajišťujícím cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. Tato metoda je ideální pro šťavnaté ovocné koláče, dortíky, kyše a paštiky. Zabraňuje vysoušení pokrmu a podporuje kvašení v dortech, chlebovém těstu a jiných pokrmech pečených zespodu. Umístěte rošt do dolní pozice.
* 	220	50 ÷ MAX	STATICÝ: 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 roštu do střední pozice.
	230	50 ÷ MAX	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 grilované pokrmy, kebabý a gratinované pokrmy. Bílé maso se umísťuje dále od grilu; doba pečení je delší, ale maso bude chutnější. Tmavé maso a rybí filety můžete pokládat na rošt nad odkapávací plech. Trouba má dvě polohy grilu.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Při použití této funkce zaručuje horký vzduch cirkulující v troubě dokonalý výsledek pro takové pokrmy jako pizza nebo koláč.

*Testováno v souladu s normou EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a energetické třídy

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

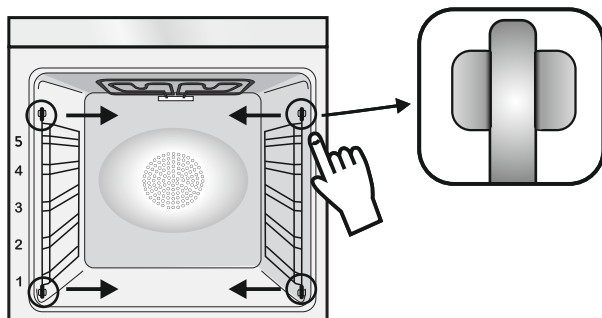
Po použití grilu vyjměte plech z trouby. Nalijte na plech horký tuk a umyjte jej v horké vodě pomocí houbičky a prostředku na mytí nádobí.

Pokud stále ulpívají mastné skvrny, ponořte plech do vody a mycího prostředku. Alternativně můžete plech umýt v myčce na nádobí nebo použít komerční saponát na trouby. Nikdy nedávejte znečištěný plech zpět do trouby.

4.2 Údržba

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNÍCH DRŽÁKŮ

- 1- Vyjměte drátěné držáky tak, že za ně zatáhnete ve směru šipek (viz níže).
- 2- Abyste drátěné držáky očistili, buď je vložte do myčky na nádobí, nebo použijte vlhkou houbu a zajistěte, aby byly následně osušeny.
- 3- Po procesu čištění nainstalujte drátěné držáky v opačném pořadí.



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.

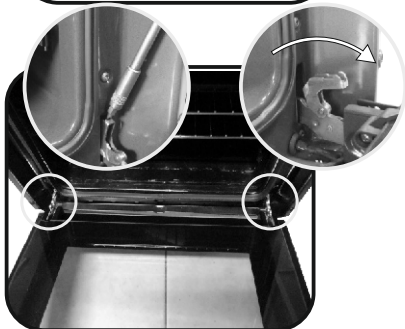
5.6. Vyjměte opatrně sklo ze dvířek trouby (Pozn: u pyrolytických trub vyjměte také druhé a třetí sklo (jsou-li osazena)).

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.

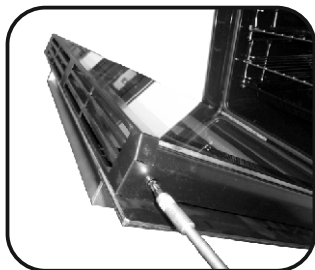
1.



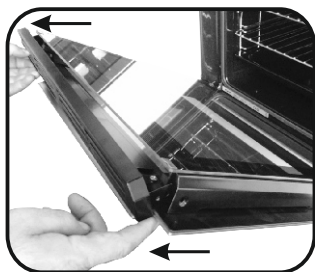
2.



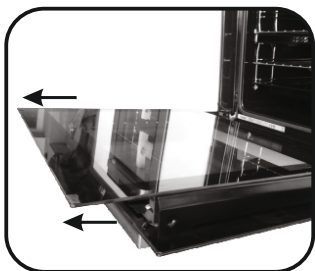
3.



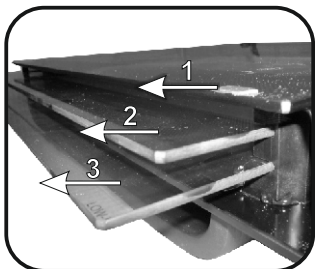
4.



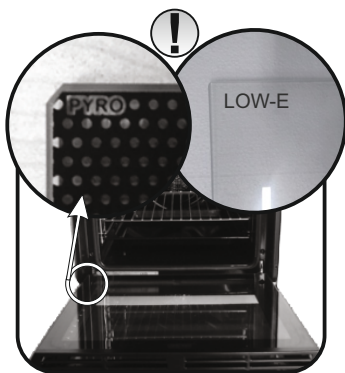
5.



6.



7.



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. 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

Bezpečnostné pokyny

- Počas prípravy jedla sa vo vnútri rúry alebo na sklených dvierkach môže kondenzovať vlhkosť. Ide o normálny stav. Na potlačenie tohto efektu počkajte 10–15 minút po zapnutí napájania pred vložením jedla do vnútra rúry.

V prípade vzniku kondenzácie, ak rúra dosiahne teplotu prípravy.

- Zeleninu varte v nádobe s pokrývkou namiesto otvorenej tácky.
- Vyvarujte sa ponechaniu jedla vnútri rúry po varení na viac ako 15–20 minút.
- 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, vyhnute 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 pohyblivých častí musí byť rúra vypnutá.

- Po vyčistení ich opäť namontujte podľa pokynov.
- Používajte len sondu na mäso odporúčanú pre túto rúru.
- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.
- Zapojte napájací kábel, ktorý znesie napätie, prúd a zaťaženie uvedené na štítku a na ktorom je vhodný uzemňovací kontakt.

Zásuvka musí byť vhodná na zaťaženie uvedené na etikete, musí byť uzemnená a uzemňovací vodič má byť žltó-zelenej farby.

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. Zástrčka aj zásuvka musia zodpovedať požiadavkám noriem platných v krajine inštalácie.

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 stýkačom.

Zásuvka alebo stýkač musia ostať po zapojení spotrebiča prístupné.

- Spotrebič sa bude musieť dať odpojiť vytiahnutím kábla z prístupnej zásuvky alebo zabudovaným spínačom, pokiaľ je spotrebič zapojený do elektrickej siete nastalo podľa platných noriem.
- 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.
- Napájací kábel musí byť typu H05V2V2-F.
- Tento úkon smie vykonávať iba vhodne vyškolený odborník. Uzemňovací vodič (žltó-zelený) 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.
- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne panely, pretože by sa mohol prehrievať.
- Ak do vnútra vložíte rošt, uistite sa, že zarážka smeruje nahor a je v zadnej časti vnútra rúry. Rošt musíte úplne zatlačiť do vnútra rúry.
- VAROVANIE: Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovými ochrannými prostriedkami dostupnými v maloobchodných predajniach. Pri vyložení rúry hliníkovou fóliou alebo akýmkoľvek iným ochranným materiálom hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom roztavenie smaltu na vnútorných dieloch a strata jeho účinných vlastností.
- VAROVANIE: Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
- UPOZORNENIE: Počas prípravy jedla alebo ak je rúra horúca, nenapĺňajte dno rúry vodou.
- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách sa nevyžaduje žiadna dodatočná prevádzka/nastavenie.

Všeobecné pokyny

59

- 1.1 Bezpečnostné pokyny
- 1.2 Elektrická bezpečnosť
- 1.3 Odporúčania
- 1.4 Inštalácia
- 1.5 Nakladanie s odpadmi
- 1.6 Vyhlásenie o zhode

Popis produktu

61

- 2.1 Prehľad
- 2.2 Príslušenstvo
- 2.3 Prvé použitie

Použitie rúry

62

- 3.1 Popis displeja
- 3.2 Nastavenie správneho času
- 3.3 Režim pečenia

Čistenie a údržba rúry

65

- 4.1 Všeobecné poznámky k čisteniu
- 4.2 Údržba
 - Demontáž a čistenie drôtených držiakov
 - Odstránenie okienka rúry
 - Odstránenie a čistenie sklenených dvierok
 - Výmena žiarovky

Riešenie problémov

67

- 5.1 Najčastejšie otázky

1. Všeobecné pokyny

Ďakujeme, že ste si vybrali naše produkty. Aby ste dosiahli s vašou rúrou najlepšie výsledky, pozorne si prečítajte túto príručku a odložte si ju pre budúce použitie. Pred inštaláciou rúry si poznamenajte výrobné číslo, aby ste ho mohli v prípade potreby mohli odovzdať personálu v zákazníckom servise na opravu. Po vybratí rúry z obalu skontrolujte, či nebola počas prepravy poškodená. Ak máte pochybnosti, rúru nepoužívajte a obráťte sa na kvalifikovaného technika. Všetok obalový materiál (plastové vrecká, polystyrén, klinec) uchovávajte mimo dosahu detí.



Pri prvom zapnutí rúry sa môže objaviť silný zápachajúci dym, ktorý je spôsobený lepidlom na izolačných paneloch. Je to úplne normálne a ak k tomu dôjde, pred vložení potravín do rúry by ste mali počkať, kým sa dym nezmizne. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípadoch nedodržania pokynov uvedených v tomto dokumente.

POZNÁMKA: funkcie, vlastnosti a príslušenstvo rúry uvedené v tejto príručke sa budú líšiť v závislosti od zakúpeného modelu.

1.1 Bezpečnostné pokyny

Rúru používajte iba na určený účel, t. j. iba na pečenie potravín. Akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, sa považuje za nesprávne a preto nebezpečné. Výrobca nezodpovedá za škody vzniknuté nevhodným, nesprávnym alebo neprimeraným použitím.

Používanie akéhokoľvek elektrického zariadenia si vyžaduje dodržiavanie niektorých základných pravidiel:

- pri odpájaní zástrčky zo zásuvky neťahajte za napájací kábel;
- spotrebiča sa nedotýkajte mokrými alebo vlhkými rukami alebo nohami;
- použitie adaptérov, viacerých zásuviek a predlžovacích káblov sa vo všeobecnosti neodporúča;
- v prípade poruchy a/alebo nesprávnej obsluhy spotrebič vypnite a nemanipulujte s ním.

1.2 Elektrická bezpečnosť

ZABEZPEČTE, ABY ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE VYKONAL ELEKTRIKÁR ALEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

Zdroj napájania, ku ktorému je rúra pripojená, musí byť v súlade so zákonmi platnými v krajine inštalácie. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov. Rúra musí byť pripojená k elektrickému napájaniu s uzemnenou sieťovou zásuvkou alebo odpojovačom s viacerými pólmí, podľa zákonov platných v krajine inštalácie. Elektrické napájanie musí byť chránené vhodnými poistkami a použité káble musia mať priečnu časť na zabezpečenie správneho prívodu do rúry.

PRIPOJENIE

Rúra sa dodáva s napájacím káblom, ktorý môže byť pripojený iba k elektrickému napájaniu s 220-240 Vac výkonom medzi fázami alebo medzi fázou a nulovým vodičom. Pred pripojením rúry k elektrickému napájaniu je dôležité skontrolovať:

- napájacie napätie uvedené na merači,
- nastavenie odpojovača.

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

VAROVANIE

Pred pripojením rúry k zdroju napájania požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval kontinuitu uzemňovacej svorky zdroja napájania. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za akékoľvek nehody alebo iné problémy spôsobené zlyhaním pripojenia rúry k uzemňovacej svorke alebo uzemnením, ktoré má chybnú kontinuitu.

POZNÁMKA: Keďže rúra môže vyžadovať údržbárske práce, je vhodné mať k dispozícii ďalšiu zásuvku, ku ktorej môžete rúru pripojiť po vybratí z priestoru, v ktorom je nainštalovaná. Sieťový kábel môže vymieňať iba technický personál alebo technik s príslušnou kvalifikáciou.

1.3 Odporúčania

Po každom použití rúry vám minimálne čistenie pomôže udržať rúru dokonale čistú. Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovou ochranou, ktorá je k dispozícii v obchodoch. Ak umiestnite hliníkovú fóliu alebo akákoľvek inú ochranu v priamom kontakte s horúcim smaltom, riskujete roztavenie a poškodenie smaltu vo vnútri. Aby ste predišli nadmernému znečisteniu rúry a výslednému silnému zápachu od dymu, odporúčame vám, aby ste rúru nepoužívali pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predĺžiť čas pečenia a trochu znížiť teplotu. Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou vám odporúčame, aby ste používali iba riad a formy na pečenie, ktoré sú odolné voči veľmi vysokým teplotám.

1.4 Inštalácia

Výrobcovia nie sú povinní ju vykonať. Ak sa na odstránenie porúch spôsobených nesprávnou inštaláciou vyžaduje pomoc výrobcu, záruka sa na túto pomoc nevzťahuje. Musia sa dodržiavať pokyny na inštaláciu pre odborne spôsobilý personál. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť poškodenie alebo poranenie ľudí, zvierat alebo vecí. Za takéto poškodenie alebo poranenie výrobca nezodpovedá.

Rúra môže byť umiestnená vysoko na podpere alebo pod pracovnou doskou. Pred pripavením musíte v priestore rúry zabezpečiť dobré vetranie, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Otvory uvedené na poslednej strane spravte podľa typu úchytiak.

1.5 Nakladanie s odpadmi a ochrana životného prostredia



Toto zariadenie je označené v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ- odpad z elektrických a elektronických zariadení). OEEZ obsahuje znečisťujúce látky (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základné prvky (ktoré sa dajú opätovne použiť). Je dôležité, aby sa OEEZ správne likvidoval použitím špecifických postupov s cieľom zaistiť správne odstránenie a likvidáciu všetkých znečisťujúcich látok, ako aj obnovenie ostatných materiálov. Jednotlivci prispievajú výraznou mierou k minimalizácii vplyvov OEEZ na životné prostredie. Bezpodmienečne

treba dodržiavať určité základné pravidlá:

OEEZ sa nesmie spracovávať ako bežný domáci odpad;

OEEZ treba odovzdávať na príslušných zberných miestach, ktoré sú riadené príslušnou samosprávnou obcou alebo registrovanými spoločnosťami.

V mnohých krajinách je k dispozícii domáci zber veľkých zariadení spadajúcich do kategórie OEEZ.

V prípade zakúpenia nového spotrebiča môžete vrátiť starý spotrebič maloobchodnému predajcovi, ktorý musí zabezpečiť jeho bezplatný odvoz, pokiaľ ide o spotrebič rovnakého typu a disponujúceho rovnakými funkciami ako zakúpené zariadenie.

ŠETRENIE A REŠPEKTOVANIE ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

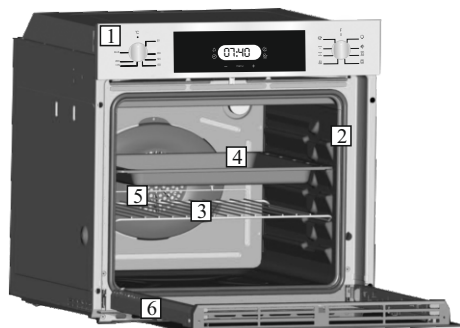
Ak je to možné, rúru vopred nevysušujte a snažte sa ju vždy naplniť. Dvierka rúry otvárajte čo najmenej, pretože pri každom otvorení sa teplo z dutiny rozptýľuje. Z dôvodu výraznej úspory energie vypnite rúru 5 až 10 minút pred plánovaným ukončením doby pečenia a použite zvyškové teplo, ktoré rúra ďalej generuje. Tesnenia udržiujte čisté a v poriadku, aby sa zabránilo rozptylu tepla mimo dutiny. Ak máte zmluvu o elektrickej energii s hodinovou tarifou, program „oneskorené pečenie“ zjednodušuje úsporu energie a proces pečenia sa začne tak, aby bol v skrátenom časovom limite tarify.

1.6 Vyhlásenie o zhode

Označením tohto produktu značkou **CE** potvrdzujeme zhodu so všetkými príslušnými európskymi bezpečnostnými, zdravotnými a ekologickými požiadavkami, ktoré platia v rámci právnych predpisov pre tento produkt.

2. Popis produktu

2.1 Prehľad



1. Ovládací panel
2. Polohy poličiek
(bočná mriežka, ak je súčasťou balenia)
3. Kovový rošt
4. Odkvapkávacia panvica
5. Ventilátor (za oceľovou doskou)
6. Dvierka rúry

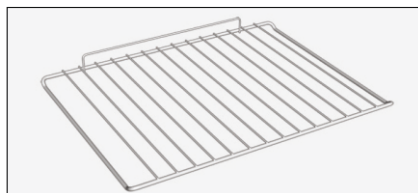
2.2 Príslušenstvo

1 Odkvapkávacia panvica



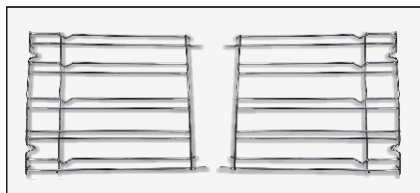
Zhromažďuje zvyšky, ktoré odkvapkávajú počas pečenia na mriežkach.

3 Kovový rošt



Drží plechy a podnosy na pečenie.

2 Bočné drôtené mriežky



Nachádzajú sa po stranách vnútra rúry. Držia kovové mriežky a plechy na odkvapkávanie.

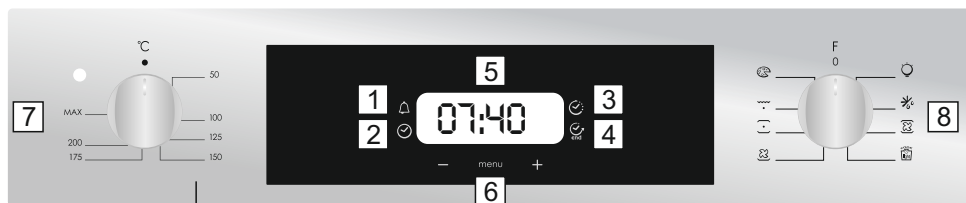
2.3 Prvé použitie

PREDBEŽNÉ VYČISTENIE

Pred prvým použitím rúry vyčistite. Vonkajšie povrchy utrite navlhčenou mäkkou handričkou. Umyte všetko príslušenstvo a vnútrajšok rúry utrite roztokom horúcej vody a umývacieho prostriedku. Prázdnu rúru nastavte na maximálnu teplotu a nechajte zapnutú asi 1 hodinu, čím sa odstránia všetky pachy novosti.

3. Použitie rúry

3.1 Popis displeja



1. Odpočítavanie času
2. Nastavenie hodín
3. Čas pečenia
4. Koniec varenia
5. Zobrazenie teploty alebo hodín
6. Ovládacie prvky na nastavenie LCD displeja
7. Koliesko výberu termostatu
8. Koliesko výberu funkcie

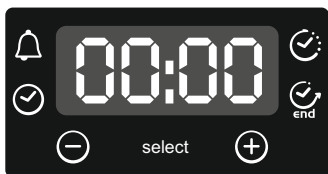
VAROVANIE!

Prvá činnosť, ktorú musíte vykonať po inštalácii alebo po výpadku napájania, je nastavenie času dňa (k prerušeniu napájania došlo, ak na displeji bliká 12:00).

200°-> LED dióda teploty „°“ bliká, kým sa nedosiahne zobrazená teplota.

HORÚCE -> Po dokončení programu, keď je rúra stále horúca, sa striedavo s časom na displeji zobrazí „HORÚCE“ a to aj vtedy, keď sú regulátory nastavené vo vypnutej polohe.

3.2 Nastavenie správneho času



VAROVANIE: prvú činnosť, ktorú musíte vykonať po inštalácii rúry alebo po prerušení dodávky energie (rozpoznáte to tak, že na displeji bliká čas 12:00), je nastavenie správneho času. Spravíte to nasledovne.

- 4-krát stlačte tlačidlo v strede.
- Čas nastavte pomocou tlačidiel „-“ „+“.
- Uvoľnite všetky tlačidlá.

POZOR: Rúra bude fungovať len vtedy, keď sú nastavené hodiny.

FUNKCIA	SPÔSOB POUŽITIA	SPÔSOB DEAKTIVOVANIA	ČO TO JE	PREČO JE TO POTREBNÉ
ZABLOKOVANIE TLAČIDIEL	Funkciu detskej zámky aktivujete dotknutím sa tlačidla nastavenia (+) na minimálne 5 sekúnd. Od tohto okamihu sú všetky ostatné funkcie uzamknuté a na displeji bude prerušovane blikať ZASTAVIŤ a nastavený čas.	Funkciu detskej zámky deaktivujete opätovným dotknutím sa tlačidla nastavenia (+) na minimálne 5 sekúnd. Od tohto okamihu sú všetky funkcie opäť voliteľné.		
ODPOČÍŤAVANIE ČASU 	1-krát stlačte tlačidlo v strede. - Stlačením tlačidiel „-“ „+“ nastavte požadovaný čas - Uvoľníte všetky tlačidlá	Po uplynutí nastaveného času sa aktivuje zvukový alarm (tento alarm sa zastaví sám, môžete ho však okamžite zastaviť stlačením tlačidla SELECT).	- Na konci nastaveného času zaznie alarm. - Počas procesu sa na displeji zobrazuje zostávajúci čas.	Umožňuje používať rúru ako budík (dá sa aktivovať, keď je rúra v prevádzke, ale aj keď nie je)
ČAS PEČENIA 	2-krát stlačte tlačidlo v strede. - Stlačením tlačidiel „-“ alebo „+“ nastavte požadovanú dĺžku pečenia - Uvoľníte všetky tlačidlá - Nastavte funkciu pečenia pomocou voliča funkcií rúry	Signál zastavíte stlačením ľubovoľného tlačidla. Stlačením tlačidla v strede sa vrátite k funkcii hodín.	- Umožňuje vám vopred nastaviť čas pečenia požadovaný pre zvolený recept. - Ak chcete skontrolovať, koľko času zostáva do prevádzky, 2-krát stlačte tlačidlo SELECT. - Ak chcete upraviť/zmeniť vopred nastavený čas, stlačte tlačidlo SELECT a tlačidlá „-“ „+“.	Po uplynutí tohto času sa rúra automaticky vypne. Ak chcete ukončiť pečenie skôr, otočte volič funkcií na 0 alebo nastavte čas na 0:00 (tlačidlá SELECT a „-“ „+“)
KONIEC VARENIA 	3-krát stlačte tlačidlo v strede. - Stlačením tlačidiel „-“ „+“ nastavte čas, kedy chcete, aby sa rúra vypla - Uvoľníte všetky tlačidlá - Nastavte funkciu pečenia pomocou voliča funkcií rúry.	V nastavenom čase sa rúra vypne. Pre manuálne vypnutie otočte volič funkcií rúry do polohy 0.	- Umožňuje vám vopred nastaviť čas pečenia požadovaný pre zvolený recept. - Ak chcete skontrolovať, koľko času zostáva do prevádzky, 2-krát stlačte tlačidlo SELECT. - Ak chcete upraviť/zmeniť vopred nastavený čas, stlačte tlačidlo SELECT a tlačidlá „-“ „+“.	- Táto funkcia sa zvyčajne používa s funkciou „čas pečenia“. - Napríklad, ak sa má pokrm variť 45 minút a musí byť pripravený do 12:30, jednoducho vyberte požadovanú funkciu, nastavte čas pečenia na 45 minút a koniec pečenia na 12:30. - Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky vypne a zaznie zvukový signál. - Pečenie sa začne automaticky o 11:45 (12:30 mínus 45 minút) a bude pokračovať až do vopred nastaveného času, kedy sa rúra automaticky vypne. - VAROVANIE. - Ak je zvolený KONIEC pečenia (END) bez nastavenia dĺžky času pečenia, rúra začne piecť okamžite a zastaví sa na KONCI nastaveného času pečenia.

3.3 Režimy pečenia

Volič funkcií	Rozsah t °C	Rozsah t °C	Funkcia (v závislosti od modelu rúry)
			ŽIAROVKA: Zapína svetlo v rúre.
			ROZMRAZOVANIE: Keď je volič nastavený do tejto polohy. Ventilátor cirkuluje vzduch pri izbovej teplote okolo zmrazeného jedla, takže sa v priebehu niekoľkých minút rozmrazí bez toho, že by sa zmenil alebo upravil obsah bielkovín v jedle.
	210	50 ÷ MAX	STATICÝ + VENTILÁTOR: Tento spôsob odporúčame používať pre hydinu, pečivo, ryby a zeleninu. Teploto lepšie preniká do potravín a skracuje sa čas pečenia aj predhrievania. Môžete piecť rôzne potraviny súčasne s rovnakou alebo bez rovnakej prípravy v jednej alebo viacerých polohách. Tento spôsob varenia poskytuje rovnomernú distribúciu tepla a vône sa navzájom nemiešajú. Pri pečení viacerých potravín súčasne pečte približne o desať minút dlhšie.
* 	190	50 ÷ MAX	Cook Light: Táto funkcia umožňuje zdravší spôsob prípravy znížením množstva potrebného tuku alebo oleja. Kombinácia vykurovacích telies s pulzujúcim cyklom vzduchu zaisťuje dokonalý výsledok pečenia.
	210	50 ÷ MAX	VYHRIEVANIE SPODNEJ ČASTI + VENTILÁTOR: Spodný ohrievací článok sa používa s ventilátorom, ktorý cirkuluje vzduch vo vnútri rúry. Tento spôsob je ideálny pre šťavnaté ovocné koláče, torty, quiche a paštétové nátierky. Zabraňuje sušeniu jedla a povzbudzuje kysnutie v koláčoch, chlebovom cestu a iných potravinách pečených zdola. Poličku umiestnite do dolnej polohy.
* 	220	50 ÷ MAX	STATICÝ: Používajú sa horné aj spodné ohrievacie články. Rúru približne desať minút predhrievajte. Tento spôsob je ideálny pre všetko tradičné opekanie a pečenie. Na červené mäso, hovädzie mäso, jahňacie stehienka, divinu, chlieb, potraviny zabalené vo fólii (papieroch na pečenie), lístkové cesto. Jedlo umiestnite do strednej políčky.
	230	50 ÷ MAX	GRIL: grilovanie používajte so zatvorenými dvierkami. Horný ohrievací článok sa používa samostatne a môžete nastaviť teplotu. Na zahriatie článkov sa vyžaduje päť minút predhrievania. Úspech je zaručený pri grilovaných pokrmoch, kebaboch a gratinovaných jedlách. Biele mäso musíte umiestniť ďalej od grilu; doba pečenia je dlhšia, ale mäso bude chutnejšie. Na poličku, pod ktorou je odkvapkávacia miska, môžete dať červené mäso a rybie filé.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Počas tejto funkcie cirkuluje v rúre horúci vzduch, aby sa zaisťil dokonalý výsledok pre jedlá, ako je pizza alebo koláč.

* Testované v súlade s normou EN 60350-1 na účely vyhlásenia o spotrebe energie a energetickej triedy

4. Čistenie a údržba rúry

4.1 Všeobecné poznámky k čisteniu

Životnosť spotrebiča môžete predĺžiť pravidelným čistením. Pred manuálnym čistením počkajte, kým rúra nevychladne. Na čistenie nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenku ani ostré predmety, aby nedošlo k nenapraviteľnému poškodeniu smaltovaných častí. Používajte iba vodu, mydlo alebo čistiace prostriedky na báze bielidla (amoniak).

SKLENENÉ ČASTI

Po každom použití rúry vám odporúčame, aby ste sklenené okienko vyčistili pomocou savej kuchynskej utierky. Na odstránenie nepoddanejších škvŕn môžete použiť riadne vyžmýkanú špongiu s čistiacim prostriedkom a potom ich opláchnite vodou.

TESNENIE OKIENKA RÚRY

Ak je tesnenie znečistené, môžete ho vyčistiť mierne navlhčenou špongiou.

PRÍSLUŠENSTVO

Pred oplachovaním a sušením príslušenstvo očistite vlhkou namydlenou špongiou: nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.

ODKVAPÁVACIA PANVICA

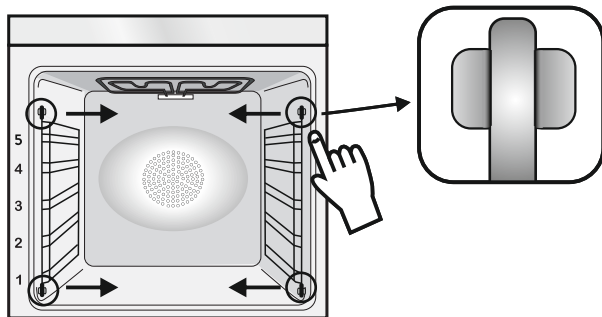
Po použití grilu vyberte panvicu z rúry. Horúci tuk nalejte do nádoby a panvicu umyte v horúcej vode pomocou špongie a prípravkom na umývanie riadu.

Ak na nej zostanú masťné zvyšky, ponorte panvicu do vody s čistiacim prostriedkom. Prípadne môžete panvicu umyť v umývačke riadu alebo použiť komerčný prostriedok na čistenie rúr. Znečistenú panvicu nikdy nevkladajte späť do rúry.

4.2 Údržba

Demontáž a čistenie drôtených držiakov

- 1- Vyberte drôtené rošty vytiahnutím v smere šípok (pozrite nižšie).
- 2- Ak potrebujete vyčistiť drôtené rošty, vložte ich do umývačky riadu alebo použite mokrá špongia a potom ich nechajte vyschnúť.
- 3- Drôtené rošty po vyčistení vráťte na svoje miesto v opačnom poradí úkonov.



ODSTRÁNENIE OKIENKA RÚRY

1. Otvorte predné okienko.
2. Otvorte svorky krytu závesu na pravej a ľavej strane predného okienka tak, že ich zatlačíte nadol.
3. Okienko vráťte späť vykonaním postupu odzadu.

ODSTRÁNENIE A ČISTENIE SKLENENÝCH DVIEROK

1. Otvorte dvierka rúry.

2.3.4. Zablokujte pánty, odstráňte skrutky a horný kovový kryt potiahnutím smerom nahor.

5.6. Vyberte sklo a opatrne ho vytiahnite z dvierok rúry (pozn.: v pyrolytických rúrach vyberte aj druhé a tretie sklo (ak sa tam nachádza)).

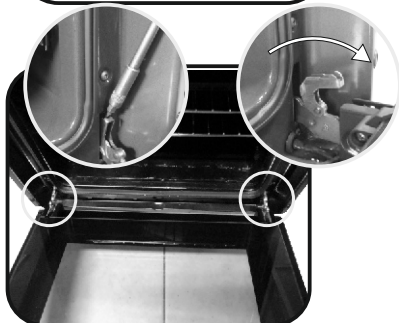
7. Na konci čistenia alebo výmeny namontujte diely v opačnom poradí.

Na všetkých sklách musí byť čitateľné označenie „Pyro“ a umiestnené na ľavej strane dvierok v blízkosti ľavého bočného pántu. Takto bude vytlačený štítok prvého skla vo vnútri dverí.

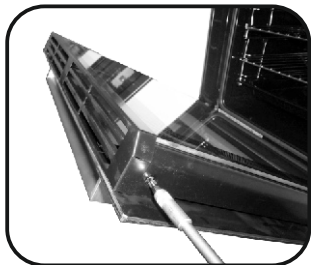
1.



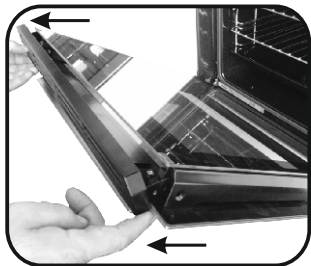
2.



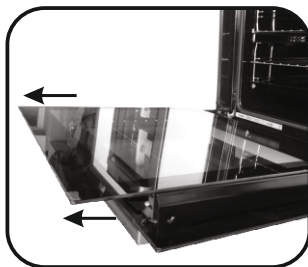
3.



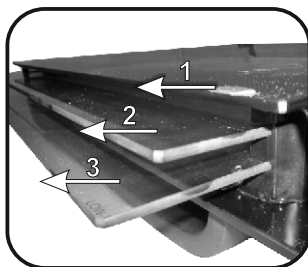
4.



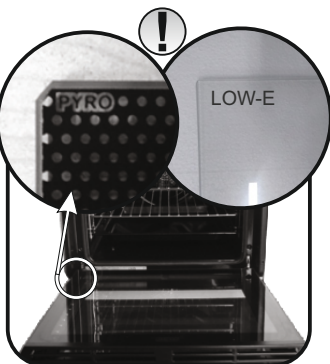
5.



6.



7.



VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrickej siete.
2. Uvoľnite sklenený kryt, odskrutkujte žiarovku a vymeňte ju za novú žiarovku rovnakého typu.
3. Po výmene nefungujúcej žiarovky vráťte sklenený kryt na miesto.



5. Riešenie problémov

5.1 Najčastejšie otázky

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Rúra sa nezahrieva	Nie sú nastavené hodiny	Nastavte hodiny
Rúra sa nezahrieva	Je zapnutá detská poistka	Vypnite detskú poistku
Rúra sa nezahrieva	Nebola nastavená funkcia a teplota pečenia	Skontrolujte, či sú potrebné nastavenia správne

Instruções De Segurança

- Durante a cozedura, a humidade pode condensar no interior da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta é uma condição normal. Para reduzir este efeito, aguardar de 10 a 15 minutos, depois de ter ligado a energia, antes de colocar a comida dentro do forno. Em todo o caso, a condensação desaparece quando o forno atinge a temperatura de cozedura.
- Cozinhar os legumes num recipiente com tampa em vez de um tabuleiro aberto.
- Evitar deixar alimentos dentro do forno, depois de cozinhados, por um período superior a 15/20 minutos.
- AVISO: o aparelho e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização. Cuidado para não tocar nas partes quentes.
- AVISO: as partes acessíveis podem ficar quentes quando o grill está a ser usado. As crianças devem ser mantidas a uma distância de segurança.
- AVISO: confirme se o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: para evitar qualquer perigo causado pela reinicialização acidental do dispositivo de interrupção térmica, o aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como por ex. um temporizador, ou ser ligado a um circuito que é regularmente ligado e desligado.
- Crianças com menos de 8 anos e sem supervisão contínua, devem ser mantidas a uma distância de segurança do aparelho,
- As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. O aparelho pode ser utilizado por pessoas com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, sem experiência ou conhecimento do produto, apenas se supervisionadas ou se conhecedoras das instruções sobre a operação do aparelho de forma segura e se conscientes dos possíveis riscos.
- A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças não supervisionadas.
- Não use materiais ásperos ou abrasivos ou raspadores metálicos

afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície e fazer com que o vidro se parta.

- O forno deve ser desligado antes de retirar as peças amovíveis.
- Depois da limpeza, volte a montar de acordo com as instruções.
- Use apenas a sonda de carne recomendada para este forno.
- Não use um equipamento de limpeza a vapor para a operação de limpeza.
- 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 a adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter contacto de terra ligado e a funcionar. 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 equipamento, 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 omnipolar entre o equipamento 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 omnipolar 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.
- Esta operação deve ser realizada por um profissional qualificado. O condutor de terra (amarelo- verde) deve ser aproximadamente 10 mm mais comprido do que os restantes condutores. Para qualquer

reparação, consulte apenas o Departamento de Serviço ao Cliente e solicite o uso de peças originais.

- 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.
- Uma falha de corrente prolongada quando o forno está a funcionar pode provocar no mau funcionamento do monitor. Neste caso, deve contactar o serviço ao cliente.
- 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.
- AVISO: Não forre as paredes do forno com película de alumínio ou proteção de uso único disponível nas lojas. A película de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, pode derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- AVISO: Não remover nunca o vedante da porta do forno.
- CUIDADO: Não encha novamente o fundo da cavidade com água durante a cozedura ou quando o forno estiver quente.
- Não é requerida nenhuma operação / configuração adicional para operar o aparelho nas frequências nominais.

Indicações De Carácter Geral

72

- 1.1 Indicações de segurança
- 1.2 Segurança elétrica
- 1.3 Recomendações
- 1.4 Instalação
- 1.5 Gestão de resíduos e gestão ambiental
- 1.6 Declaration of compliance

Descrição do produto

74

- 2.1 Visão geral
- 2.2 Acessórios
- 2.3 Primeira utilização

Utilização do forno

75

- 3.1 Descrição do visor
- 3.2 Definir o tempo correto
- 3.3 Modos de cozedura

Limpeza e manutenção do forno

78

- 4.1 Notas gerais sobre limpeza
- 4.2 Manutenção
 - Remoção e limpeza dos bastidores de cabo
 - Remoção da janela do forno
 - Remoção e limpeza da janela do forno
 - Trocar a lâmpada

Resolução de problemas

80

- 5.1 Perguntas frequentes

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 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.

Quando o forno está desligado, à volta do interruptor principal central pode estar presente uma luz fraca. Este é um comportamento normal. Posso ser removida apenas virando a ficha de cabeça para baixo ou trocando os terminais de alimentação.

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

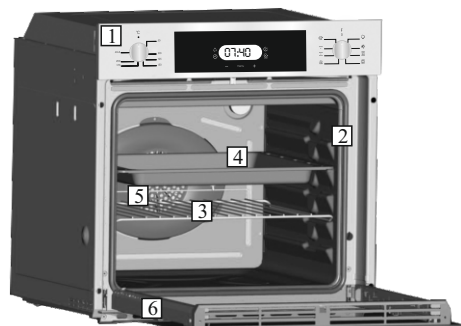
Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre rentabilizá-lo, enchendo-o ao máximo. Abra a porta do forno o menos possível, porque isso faz dispersar o calor. Para uma economia significativa de energia, desligue o forno entre 5 a 10 minutos antes do tempo de cozedura previsto para a receita 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 Declaration of compliance

Ao colocar a marca **CE** neste produto, declaramos, sob a nossa responsabilidade, a conformidade do mesmo com todos os requisitos Europeus de segurança, de saúde e ambientais mencionados na legislação para este produto.

2. Descrição do produto

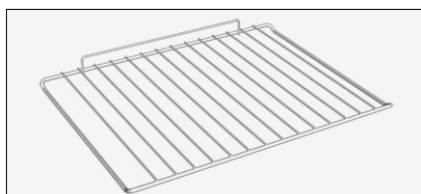
2.1 Visão geral



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

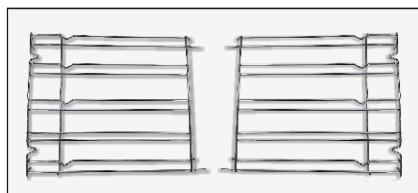
2.2 Acessórios (De acordo com o modelo)

1 Tabuleiro de molho



Suporta tabuleiros e assadeiras.

3 Grelhas metálicas laterais



Localizado em ambos os lados da cavidade do forno. Contém grelhas metálicas e tabuleiro apara-pingos.

2 Grelha metálica



Recolhe os resíduos que pingam durante a cozedura dos alimentos nas grelhas.

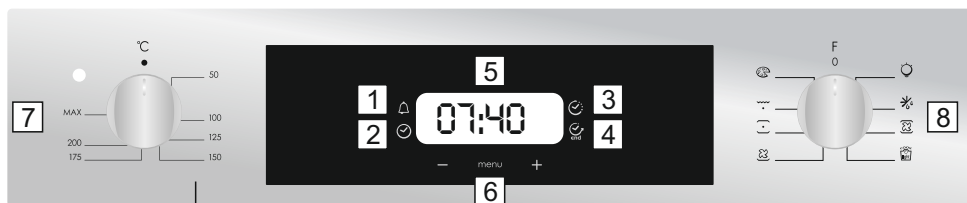
2.3 Primeira utilização

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 (De acordo com o modelo)

3.1 Descrição do visor



1. Contador de minutos
2. Definição do relógio
3. Tempo de cozedura
4. Conclusão De Cozinhar
5. Visor de temperatura ou relógio
6. Controlos de ajuste do visor LCD
7. Botão seletor de termostato
8. Botão de seleção de funções

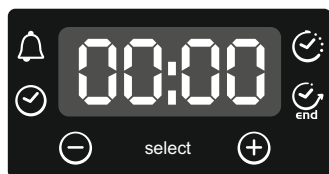
AVISO!

A primeira operação a realizar após a instalação, ou após um corte de energia, é definir a hora do dia (ocorreu um corte de energia se o visor estiver a piscar 12:00).

200°-> O LED de temperatura "°" pisca até a temperatura exibida ser atingida.

QUENTE -> Quando um programa termina, se o forno ainda estiver quente, o visor mostra "QUENTE", alternando com a hora, mesmo que os botões estejam posicionados para OFF.

3.2 Definir o tempo correto



AVISO: a primeira operação a realizar depois de o forno ter sido instalado ou após a interrupção da fonte de alimentação (isto é reconhecível pelo visor a piscar e a exibir 12:00) é definir o tempo correto. Isto obtém-se do seguinte modo.

- Prima o botão central 4 vezes
- Defina o tempo com os botões "-" "+".
- Solte todos os botões.

ATENÇÃO: O forno só funciona se o relógio estiver certo.

FUNÇÃO	COMO ACTIVAR	COMO DESLIGAR	O QUE FAZ	PARA QUE SERVE
TRANCA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS	A função de segurança para crianças fica activada se tocar um mínimo de 5 segundos na tecla (+). A partir desse momento as funções do forno ficam trancadas e sem funcionamento e o display piscará a palavra STOP e apresentará o tempo, piscando intermitentemente.	- A função de segurança para crianças é desactivada quando se toca pelo menos 5 segundos na tecla (+) - A partir desse momento todas as funções ficam de novo operacionais.		
ALARME 	- Pressione o botão central 1 vez - Press the buttons "+" e "-" para definir o tempo - Large os botões	Quando o tempo definido chega ao fim, ouve-se um sinal sonoro, que depois irá parar por si, mas que também pode ser parado imediatamente, pressionando o botão SELECT.	- Faz soar um alarme no fim do tempo programado. - Durante o processo, o display mostra o tempo em falta.	Permite usar o forno como relógio alarme (pode ser ligado com ou sem o forno a operar).
TEMPO DE COZEDURA 	- Pressione o botão central 2 vezes. - Pressione os botões "-" or "+" para definir a duração de cozedura pretendida. - Deixe de pressionar os botões. - Selecione a função de cozedura com o selector.	Pressione qualquer botão para parar o sinal. Pressione o botão central para voltar para a função relógio.	- Permite programar o tempo de cozedura desejado - Para verificar quanto tempo falta, pressione o botão SELECT 2 vezes. - Para mudar a programação efectuada, pressione SELECT e as teclas "-" e "+"	- Quando o tempo acaba, o forno desliga automaticamente - Se desejar parar a cozedura antes do tempo programado, rode o botão selector para = ou coloque o relógio a 0:00 (selecione com as teclas "-" e "+")
FIM DO TEMPO DE COZEDURA 	- Pressione o botão central 3 vezes - Pressione as teclas "-" ou "+" para definir a hora a que pretende que o forno se desligue - Deixe de pressionar os botões - Selecione a função de cozedura com o botão selector	Na hora definida, o forno desliga. Para o desligar manualmente, rode o botão selector para a posição O.	- Permite programar o fim do tempo de cozedura - Para verificar o tempo actual pressione o botão central 3 vezes - Para modificar o que está definido, pressione os botões SELECT e "-" ou "+" e defina novos tempos	- Esta função é utilizada para várias funções de cozedura com tempo determinado. Por exemplo, se o prato tem que ser cozinhado por 45 minutos e tem que estar pronto às 12:30, selecione esta função programando 45 minutos de cozedura e o fim do tempo de cozedura para as 12:30. No fim do tempo definido, o forno desliga-se automaticamente e vai ouvir-se um alarme sonoro. A cozedura começará automaticamente às 11:45 (12:30 menos 45 mins) e termina na hora definida, sendo que o forno se desliga automaticamente.. - AVISO - Se seleccionar apenas a hora de fim da cozedura sem seleccionar o tempo de cozedura, vai acontecer que o forno começa a trabalhar de imediato e parará apenas à hora definida no fim do tempo de cozedura.

3.3 Modos de cozedura

Indicador de função	T °C predef.	T °C intervalo	Função <i>(depende do modelo do forno)</i>
			LUZ: Acende a luz do forno
			DESCONGELAR: Quando o indicador é definido para esta posição. A ventoinha promove a circulação de ar à temperatura ambiente em torno do alimento congelado para que o mesmo descongele em alguns minutos sem alterar o teor de proteína dos alimentos.
	210	50 ÷ MAX	MÚLTIPLOS NÍVEIS: É recomendável utilizar este método para aves, produtos de pastelaria, peixe e vegetais. O calor penetra melhor nos alimentos e os tempos de cozedura e pré-aquecimento são reduzidos. É possível cozinhar alimentos diferentes em simultâneo com ou sem a mesma preparação numa ou mais posições. Este método de cozedura consiste numa distribuição uniforme do calor e os odores não se misturam. Aguardar mais dez minutos ao cozinhar vários alimentos em simultâneo.
* 	220	50 ÷ MAX	ESTÁTICO: Utilizam-se os elementos de aquecimento superiores e inferiores. Pré-aqueça o forno durante cerca de dez minutos. Este método é ideal para cozer e assar de forma tradicional. Para cozer ou assar carne vermelha, rosbife, perna de borrego, carne de caça, pão, alimentos embrulhados em papelotes, folhados. Colocar os alimentos e o respetivo prato numa prateleira na posição intermédia
	210	50 ÷ MAX	AQUECIMENTO NO FUNDO + VENTILAÇÃO: O elemento de aquecimento inferior é utilizado com a ventoinha a fazer circular o ar no interior do forno. Este método é ideal para pudins de fruta suculentos, tartes, quiches e pastas. Evita que os alimentos sequem e promove o crescimento de bolos, pão e outros alimentos cozinhados na parte de baixo. Colocar a prateleira na posição inferior.
* 	190	50 ÷ MAX	COOK LIGHT: Esta função permite cozinhar de forma saudável, reduzindo a quantidade de gordura ou óleo necessária. A combinação de elementos de aquecimento com um ciclo pulsante de ar garante um resultado de cozedura perfeito.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Utilizar o grill com a porta fechada. O elemento de aquecimento superior é utilizado individualmente e a temperatura pode ser ajustada. É necessário um pré-aquecimento de cinco minutos para que os elementos fiquem incandescentes. O sucesso é garantido para grelhados, espetadas e gratinados. As carnes brancas devem estar afastadas da grelha; o tempo de cozedura é mais longo, mas a carne fica mais saborosa. É possível colocar carnes vermelhas e filetes de peixe na prateleira com o tabuleiro de molho por baixo.
	220	50 ÷ MAX	PIZZAS: O calor intenso produzido durante este modo de cozedura é similar ao produzido nos fornos de lenha tradicionais, especiais para a cozedura de pizzas.

*Testado de acordo com a EN 60350-1 para fins de declaração de consumo de energia e de classe energética.

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 MOLHO

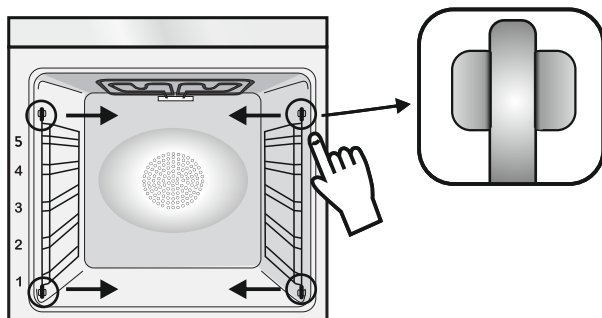
Depois de usar a grelha, remover o tabuleiro do forno. Despejar a gordura quente para um recipiente e lavar o tabuleiro com água quente, usando uma esponja e líquido lava-loiça.

Se ainda ficarem resíduos de gordura, deixar o tabuleiro mergulhado em água e detergente. Em alternativa, é possível lavar o tabuleiro na máquina de lavar loiça ou usar um detergente apropriado para limpeza de fornos. Nunca colocar ou deixar o tabuleiro sujo no forno.

4.2 Manutenção

REMOÇÃO E LIMPEZA DOS BASTIDORES DE CABO

- 1- Remover os suportes laterais puxando-os no sentido das setas (ver abaixo)
- 2- Para limpar os suportes laterais, coloque-os na máquina de lavar loiça ou use uma esponja molhada, garantindo que as mesmas ficam bem secas.
- 3- Após a limpeza, instale os suportes pela ordem inversa.



REMOÇÃO DA JANELA DO FORNO

1. Abra a janela dianteira.
2. Abra os grampos das dobradiças no lado direito e esquerdo da janela dianteira puxando-os para baixo.
3. Substitua a janela efetuando o procedimento pela ordem inversa.

REMOÇÃO E LIMPEZA DA JANELA DO FORNO

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

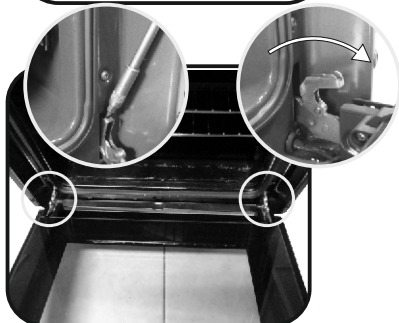
(Nota: em fornos pirolíticos, retirar ainda o segundo e o terceiro vidro (se presente)).

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.

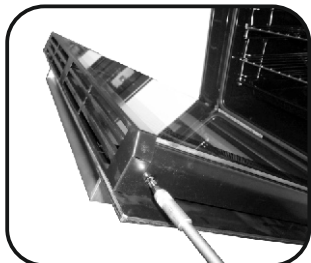
1.



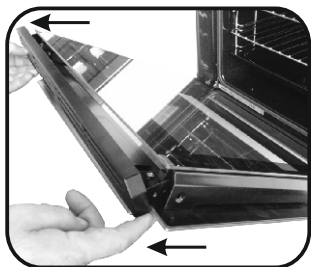
2.



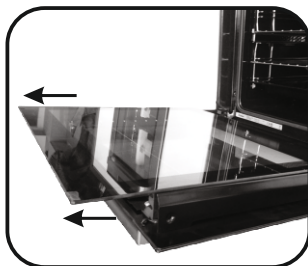
3.



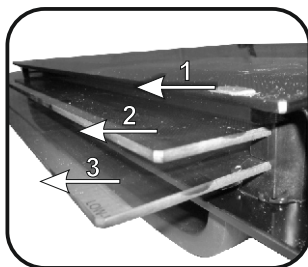
4.



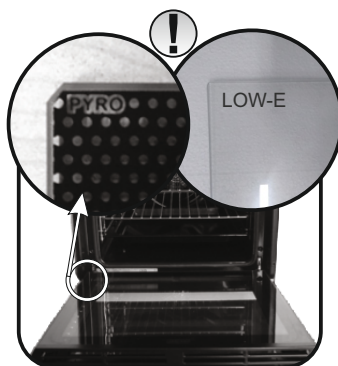
5.



6.

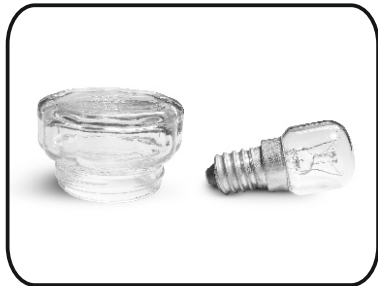


7.



TROCAR A LÂMPADA

- 1. Desligue o forno da alimentação de rede.
- 2. Desmonte a tampa de vidro, desaparafuse a lâmpada e substitua-a por uma nova lâmpada do mesmo tipo.
- 3. Logo que a lâmpada com defeito esteja substituída, volte a colocar a tampa de vidro.



5. Resolução de problemas

5.1 Perguntas frequentes

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O forno não aquece	O relógio não funciona	Saati ayarlayın
O forno não aquece	O bloqueio de crianças está ligado	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

Safety Indications

- În timpul gătitului, umiditatea poate condensa în interiorul cuptorului sau pe geamul ușii. Aceasta este o stare normală. Pentru a reduce acest efect, așteptați 10-15 minute după pornire, înainte de a pune alimente în cuptor. În orice caz, condensul dispare când cuptorul atinge temperatura de gătit.
- Gătiți legumele într-un recipient cu un capac, în loc de o tavă deschisă.
- Evitați să lăsați alimentele în cuptor după gătit mai mult de 15-20 de minute.
- **AVERTISMENT:** aparatul și părțile accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți părțile fierbinți.
- **AVERTISMENT:** părțile accesibile pot deveni fierbinți atunci când se utilizează grătarul. Copiii trebuie ținuti la o distanță sigură.
- **AVERTISMENT:** asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul, pentru a evita riscul de electrocutare.
- **AVERTISMENT:** pentru a evita un pericol ce poate fi cauzat de resetarea accidentală a dispozitivului de întrerupere termică, aparatul nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv de comutare extern, precum un temporizator, sau nu trebuie conectat la un circuit care este pornit și oprit în mod regulat.
- Copiii cu vârste sub 8 ani trebuie ținuti la o distanță sigură față de aparat dacă nu sunt permanent supravegheați.
- Este interzis copiilor să se joace cu acest aparat.
- Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și mai mari și de persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate, fără experiență sau cunoștințe privind produsul, numai dacă acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur, fiind conștientizate posibilele riscuri.
- Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii nesupravegheați.
- A nu se utiliza materiale dure sau abrazive sau raclete metalice

ascuțite pentru a curăța sticla de pe ușa cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața și pot determina spargerea sticlei.

- Cuptorul trebuie oprit înainte de a scoate părțile detașabile. După curățare, reasamblați părțile detașabile conform instrucțiunilor.

- Utilizați doar sonda de carne recomandată pentru acest cuptor.

- Nu utilizați un dispozitiv de curățare cu aburi pentru operațiile de curățare.

- Legați un ștecher la cablul de alimentare care să poată suporta tensiunea, curentul și sarcina indicate pe etichetă și care să aibă împământare. Priza trebuie să fie adecvată pentru sarcina indicată pe etichetă și trebuie să aibă contactul de împământare conectat și în funcțiune. Conductorul de împământare este de culoare galben-verde. Această operație trebuie efectuată de o persoană calificată corespunzător. În cazul incompatibilității dintre priză și ștecherul aparatului, solicitați unui electrician calificat să înlocuiască priza cu un alt model adecvat. Ștecherul și priza trebuie să fie în conformitate cu normele curenți din țara unde se efectuează instalarea. Conexiunea la o sursă de alimentare poate fi realizată, de asemenea, prin așezarea unui disjuncteur omnipolar între aparat și sursa de alimentare care să suporte sarcina maximă conectată și care să respecte legislația actuală. Cablul de împământare galben-verde nu trebuie să fie întrerupt de disjuncteur. Priza sau disjuncteurul omnipolar utilizate pentru conexiune trebuie să fie ușor accesibile atunci când aparatul este instalat.

- Deconectarea se poate realiza dacă ștecherul este accesibil sau dacă este încorporat un comutator în schema electrică fixă în conformitate cu regulile referitoare la schema electrică.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau un mănunchi special disponibil de la producător sau prin contactarea departamentului Serviciu clienți. Tipul de cablu de alimentare trebuie să fie H05V2V2-F. Această

operație trebuie efectuată de un profesionist calificat în mod corespunzător. Conductorul de împământare (galben-verde) trebuie să fie cu 10 mm mai lung decât alte conductoare. Pentru orice reparații, adresați-vă doar departamentului de Asistență clienți și solicitați utilizarea unor piese de schimb originale.

- Nerespectarea cerinței de mai sus poate duce la compromiterea siguranței aparatului și la anularea garanției.
- Orice urme de material în exces trebuie îndepărtate înainte de curățare.
- O întrerupere îndelungată a alimentării care apare în timpul fazei de gătit poate determina funcționarea defectuoasă a monitorului. În acest caz, contactați serviciul de Asistență clienți.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Când introduceți grătarul, verificați dacă sistemul de oprire este îndreptat în sus și dacă se află în spatele cavității cuptorului. Grătarul trebuie introdus în întregime în cavitate.
- **AVERTISMENT:** Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau cu un sistem de protecție de unică folosință disponibile în magazine. Folia de aluminiu sau orice alt sistem de protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, riscă să se topească și să deterioreze emailul din interior.
- **AVERTISMENT:** Nu îndepărtați niciodată garnitura de la ușa cuptorului.
- **ATENȚIE:** Nu reumpleți partea de jos a cavității cu apă în timpul gătitului sau când cuptorul este fierbinte.
- Nu este necesară operarea/setarea suplimentară pentru a utiliza aparatul la frecvențele nominale.

Instrucțiuni generale

85

- 1.1 Indicații privind siguranța
- 1.2 Siguranța electrică
- 1.3 Recomandări
- 1.4 Instalarea
- 1.5 Managementul deșeurilor
- 1.6 Declarație de conformitate

Descrierea produsului

87

- 2.1 Prezentare generală
- 2.2 Accesorii
- 2.3 Prima utilizare

Utilizarea cuptorului

88

- 3.1 Descrierea afișajului
- 3.2 Setarea orei corecte
- 3.3 Moduri de preparare

Curățarea și întreținerea cuptorului

91

- 4.1 Observații generale privind curățarea
- 4.2 Întreținerea
 - Scoaterea și curățarea rafturilor din sârmă
 - Îndepărtarea geamului cuptorului
 - Îndepărtarea și curățarea ușii de sticlă
 - Schimbarea becului

Depanarea

93

- 5.1 Întrebări frecvente

1. Instrucțiuni generale

Vă mulțumim că ați ales unul dintre produsele noastre. Pentru rezultate optime în utilizarea cuptorului, citiți cu atenție acest manual și păstrați-l pentru consultarea ulterioară. Înainte de instalarea cuptorului, notați numărul de serie, astfel încât să îl puteți oferi personalului tehnic de servicii clienți, dacă sunt necesare reparații. După scoaterea cuptorului din ambalaj, verificați ca acesta să nu fi suferit deteriorări în timpul transportului. Dacă aveți îndoieli, nu folosiți cuptorul și consultați un tehnician calificat. Nu lăsați ambalajele (pungi de plastic, polistiren, cuie) la îndemâna copiilor. Atunci când cuptorul este pornit pentru prima dată, este posibil să se degajeze un fum cu miros înțepător, din cauza încălzirii adezivului de pe panourile de izolație ale cuptorului. Acest lucru este absolut normal și, dacă apare, așteptați dispersarea fumului înainte de a pune mâncarea la cuptor. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate în cazul nerespectării instrucțiunilor cuprinse în acest document.



NOTĂ: funcțiile, proprietățile și accesoriile cuptorului menționate în acest manual variază, în funcție de modelul achiziționat.

1.1 Indicații privind siguranța

Folosiți cuptorul exclusiv în scopul prevăzut, respectiv doar pentru prepararea alimentelor; orice altă utilizare, de exemplu ca mijloc de încălzire, este considerată improprie și, prin urmare, periculoasă. Producătorul nu poate fi făcut responsabil pentru daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare, incorectă sau nerezonabilă.

Utilizarea oricărui aparat electric presupune respectarea unor reguli fundamentale:

- nu trageți de cablul de alimentare pentru a deconecta mufa de la priză;
- nu atingeți aparatul, dacă aveți mâinile sau picioarele ude sau umede;
- în general, nu este recomandată utilizarea adaptoarelor, a prizelor multiple sau a cablurilor de extensie;
- în cazul unei defectiuni și/sau a funcționării defectuoase, deconectați aparatul și nu interveniți asupra acestuia.

1.2 Siguranța electrică

ASIGURAȚI-VĂ CĂ RACORDAREA ELECTRICĂ ESTE REALIZATĂ DE CĂTRE UN ELECTRICIAN SAU UN TEHNICIAN CALIFICAT.

Sursa de alimentare la care este conectat cuptorul trebuie să respecte legile în vigoare în țara de instalare. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru daunele cauzate de nerespectarea acestor instrucțiuni. Cuptorul trebuie conectat la o sursă electrică cu o priză de perete legată la pământ, sau cu un deconector multipolar, în funcție de legile în vigoare în țara de instalare. Alimentarea electrică trebuie protejată cu siguranțe adecvate, iar cablurile utilizate trebuie să aibă o secțiune transversală care să poată asigura alimentarea corectă a cuptorului.

CONECTAREA

Cuptorul este prevăzut cu un cablu de alimentare care trebuie conectat numai la o sursă de alimentare electrică cu putere de 220-240 Vac între faze, sau între fază și nul. Înainte de conectarea cuptorului la alimentarea electrică, este important să verificați:

- valoarea tensiunii indicată pe instrumentul de măsură;
- setarea deconectorului.

Firul de împământare conectat la borna de împământare a cuptorului trebuie conectat la borna de împământare a sursei de alimentare.

AVERTISMENT

Înainte de a conecta cuptorul la sursa de alimentare, solicitați unui electrician calificat să verifice continuitatea bornei de alimentare cu energie electrică. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru accidente sau alte probleme cauzate de neconectarea cuptorului la borna de împământare sau de o conexiune la împământare care are o continuitate defectuoasă.

NOTĂ: întrucât cuptorul ar putea necesita lucrări de întreținere, este recomandabil să păstrați o altă priză de perete disponibilă, astfel încât cuptorul să poată fi conectat la acesta, dacă este îndepărtat din spațiul în

care este instalat. Cablul de alimentare trebuie înlocuit doar de către personalul tehnic, sau de tehnicieni cu calificări echivalente.

Este posibil să existe o lumină slabă în jurul întrerupătorului principal central când cuptorul este oprit. Acest lucru este normal. Lumina poate fi îndepărtată întorcând ștecherul invers sau schimbând bornele de alimentare.

1.3 Recomandări

După fiecare utilizare a cuptorului, o curățare minimă va ajuta la menținerea acestuia în stare perfectă de curățenie. Nu acoperiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau protecție de unică folosință disponibilă în comerț. Folia de aluminiu sau orice altă protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, riscă să se topească și să deterioreze smalțul interiorului.

Pentru a preveni murdărirea excesivă a cuptorului și dejarea mirosului de ars aferent, vă recomandăm să nu folosiți cuptorul la temperaturi foarte înalte. Este preferabil să prelungiți timpul de coacere și să scădeți puțin temperatura. În afara accesoriilor furnizate împreună cu cuptorul, vă recomandăm să folosiți doar vase și forme de copt rezistente la temperaturi foarte ridicate.

1.4 Instalarea

Producătorii nu au obligația realizării acesteia. Dacă este necesară asistența producătorului pentru remedierea defecțiunilor cauzate de instalarea incorectă, această asistență nu este acoperită de garanție. Trebuie respectate instrucțiunile de instalare pentru personal calificat profesional. Instalarea incorectă poate provoca daune sau vătămări oamenilor, animalelor sau obiectelor. Producătorul nu poate fi făcut responsabil pentru astfel de daune sau vătămări.

Cuptorul poate fi amplasat sus, într-o coloană, sau sub un blat de lucru. Înainte de fixare, trebuie să vă asigurați o bună ventilație în spațiul cuptorului, pentru a permite circulația corectă a aerului necesar pentru răcire și protejarea părților interne. Realizați deschiderile specificate pe ultima pagină, în funcție de tipul de aranjament.

1.5 Managementul deșeurilor și protecția mediului



Acest aparat este etichetat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE privind deșeurile de aparate electrice și electronice (DEEE). DEEE conțin atât substanțe poluante (care pot avea efecte negative asupra mediului) cât și elemente de bază (care pot fi reutilizate). Este important ca DEEE să fie supuse tratamentelor specifice, pentru îndepărtarea și eliminarea corectă a poluanților și recuperarea tuturor materialelor. Utilizatorii pot juca un rol important în asigurarea că DEEE nu devin o problemă pentru mediu; este esențial să respectați câteva reguli de bază:

- DEEE nu trebuie tratate ca deșeuri menajere;
- DEEE trebuie predate la punctele dedicate de colectare gestionate de consiliul orașenesc sau de o companie înregistrată. În multe țări, poate fi disponibilă colectarea internă pentru DEEE de mari dimensiuni. Atunci când cumpărați un aparat nou, îl puteți returna pe cel vechi furnizorului, care trebuie să îl accepte gratuit, cu condiția ca aparatul să fie de tip echivalent și să aibă aceleași funcții ca și aparatul achiziționat.

PROTECȚIA ȘI RESPECTUL FAȚĂ DE MEDIU

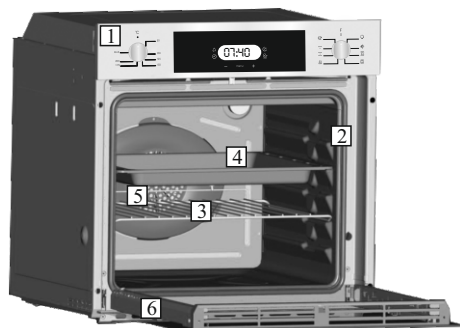
Atunci când este posibil, evitați pre-încălzirea cuptorului și încercați întotdeauna să îl umpleți. Deschideți ușa cuptorului cât mai rar posibil, deoarece căldura din cavitate se dispersează de fiecare dată când ușa este deschisă. Pentru o economie semnificativă de energie, opriți funcționarea cuptorului cu 5-10 minute înainte de sfârșitul planificat al timpului de coacere și folosiți căldura reziduală pe care cuptorul continuă să o genereze. Păstrați garniturile curate și în bună ordine, pentru a evita orice dispersie de căldură în afara cavității. Dacă aveți un contract de furnizare de electricitate cu tarif per oră, programul de „temporizare a coacerii” facilitează economisirea energiei, mutând procesul de coacere pentru a începe în intervalul cu tarif redus.

1.6 Declarație de conformitate

Prin amplasarea mărcii **CE** pe aparat, confirmăm faptul că îndeplinim toate cerințele europene relevante privind siguranța, sănătatea și mediul aplicabile în legislația referitoare la acest produs.

2. Descrierea produsului

2.1 Prezentare generală



1. Panou de comandă
2. Poziții rafturi (grilă de sârmă laterală dacă este inclusă)
3. Grătar metalic
4. Tavă de colectare picături
5. Ventilator (în spatele panoului de oțel)
6. Ușa cuptorului

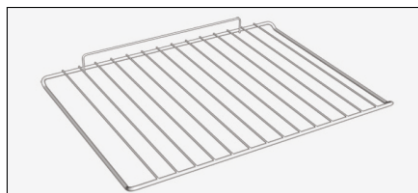
2.2 Accesorii

1 Tavă de colectare picături



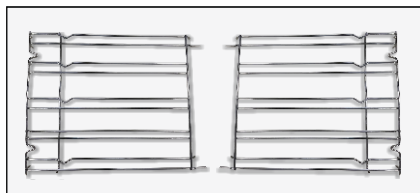
Colectează picăturile de lichide scurse în timpul coacerii din alimentele de pe grătare.

3 Grătar metalic



Susține tăvile și vasele de coacere.

2 Grile de sârmă laterale



Se află pe ambele părți ale cavității cuptorului.
Susțin grătarele metalice și tigăile.

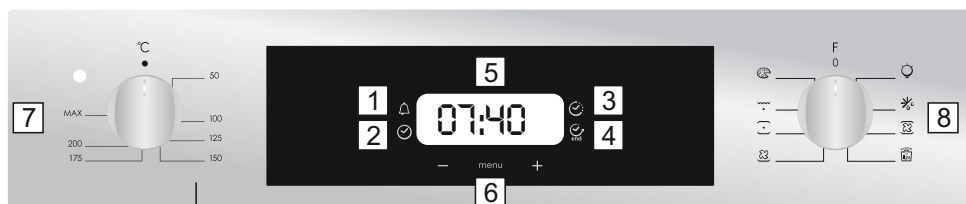
2.3 Prima utilizare

CURĂȚAREA PRELIMINARĂ

Curățați cuptorul înainte de prima utilizare. Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă moale, umedă. Spălați toate accesoriile și ștergeți interiorul cuptorului cu o soluție de apă caldă și detergent lichid. Setati cuptorul gol la temperatura maximă și lăsați-l să funcționeze timp de aproximativ 1 oră, acest lucru va îndepărta mirosurile persistente de aparat nou.

3. Utilizarea cuptorului

3.1 Descrierea afișajului



1. Reminder (minute)
2. Setare ceas
3. Timp de coacere
4. Finalul coacerii
5. Afișaj temperatură sau ceas
6. Comenzi de reglare afișaj LCD
7. Buton selector termostat
8. Buton selector funcție

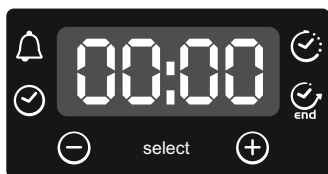
AVERTISMENT:

prima operațiune care se realizează după instalarea cuptorului sau după întreruperea alimentării este setarea orei (dacă s-a produs o întrerupere a alimentării, afișajul clipește, indicând ora 12:00)

200°→ Indicatorul LED de temperatură "o" clipește până la atingerea temperaturii afișate.

HOT→ La încheierea unui program, dacă cuptorul este încă încins, afișajul indică "HOT" alternativ cu ora, chiar dacă butoanele sunt poziționate la OFF.

3.2 Setarea orei corecte



AVERTISMENT: prima operațiune care trebuie realizată după instalarea cuptorului sau după o întrerupere a alimentării (aceasta poate fi recunoscută prin faptul că afișajul clipește și indică 12:00) este setarea orei.

Aceasta se realizează astfel:

- Apăsați butonul central de 4 ori.
- Setați ora de la butoanele "-" și "+".
- Eliberați toate butoanele.

ATENȚIE: Cuptorul va funcționa doar dacă ceasul este setat.

FUNCȚIE	MOD DE UTILIZARE	MOD DE DEZACTIVARE	MOD DE ACȚIUNE	ROL
KEY LOCK	• Funcția Child Lock este activată prin apăsarea Set (+) minim 5 secunde. Din acest moment, toate celelalte funcții sunt blocate, iar afișajul va clipi afișând STOP la intervale de 3 sec și va preseta ora intermitent.	• Funcția Child Lock este dezactivată prin apăsarea pad-ului tactil Set (+) încă o dată, minim 5 secunde. Din acest moment, toate funcțiile sunt din nou selectabile.		
MINUTE MINDER 	• Apăsați butonul din centru 1 dată • Apăsați butoanele „-” și „+” pentru a seta ora necesară • Eliberați toate butoanele	• După expirarea timpului fixat, o alarmă sonoră indică oprirea completă, după activare, totuși, această alarmă se va opri de la sine, deși poate fi oprită imediat, prin apăsarea butonului) SELECT.	• Declanșează o alarmă, la finalul timpului setat. • În timpul procesului, afișajul indică timpul rămas.	• Permite utilizarea cuptorului ca ceas cu alarmă (poate fi activat cu sau fără funcționarea cuptorului)
COOKING TIME 	Apăsați butonul din centru de 2 ori Apăsați butoanele „-” sau „+” pentru a seta durata de coacere dorită. Eliberați toate butoanele Selectați funcția de coacere cu selectorul de funcție al cuptorului.	• Apăsați orice buton pentru a opri semnalul. Apăsați butonul central pentru a reveni la funcția de ceas.	• Permite presetarea timpului de coacere necesar pentru rețeta aleasă. • Pentru a verifica timpul rămas, apăsați de 2 ori butonul SELECT. • Pentru a modifica/ schimba timpul presetat, apăsați SELECT și butoanele „-” și „+”.	• La expirarea timpului, cuptorul se deconectează automat. - Dacă doriți să opriți coacerea mai devreme, fixați selectorul de funcție la 0, sau setați ora la “0:00” (SELECT și butoanele “-” și “+”).
END OF COOKING 	• Apăsați de 3 ori butonul central • Apăsați butoanele „-” și „+” pentru a seta ora la care doriți deconectarea cuptorului • Eliberați butoanele • Setati funcția de coacere cu selectorul funcției cuptorului.	• La ora stabilită, cuptorul se va opri. Pentru oprirea manuală, fixați selectorul funcției cuptorului pe poziția O.	• Vă permite să setați sfârșitul timpului de coacere • Pentru a verifica timpul presetat, apăsați butonul central de 3 ori • Pentru a modifica timpul presetat, apăsați butoanele SELECT + “-” și “+”	• Această funcție este folosită, de obicei, împreună cu funcția “cooking time” (“timp de coacere”). De exemplu, dacă alimentele trebuie preparate timp de 45 de minute și trebuie să fie gata până la 12:30, selectați pur și simplu funcția dorită, setați timpul de coacere la 45 de minute și sfârșitul timpului de coacere la 12:30. • La sfârșitul timpului de coacere fixat, cuptorul se va opri automat și se va declanșa o alarmă sonoră. • Coacerea va începe automat la ora 11:45 (12:30 minus 45 min) și va continua până la sfârșitul timpului de coacere prestabilit, când cuptorul se va opri automat. AVERTISMENT Dacă finalul (END) coacerii este selectat fără setarea duratei de coacere, cuptorul va începe coacerea imediat și se va opri la finalul.

3.3 Moduri de coacere

Buton funcție	Domeniu T °C	Domeniu T °C	Funcție (depinde de modelul cuptorului)
			BEC: Aprinde lumina în cuptor.
			DECONGELARE: Atunci când butonul este setat pe această poziție, ventilatorul circulă aerul la temperatura camerei în jurul alimentului înghețat, astfel încât să se decongeleze în câteva minute, fără modificarea sau alterarea conținutului de proteine al alimentului.
	210	50 ÷ MAX	CONVECȚIE + VENTILATOR: Vă recomandăm să utilizați această metodă pentru pui, produse de patiserie, pește și legume. Căldura pătrunde mai bine în alimente și atât timpul de coacere, cât și timpul de preîncălzire sunt reduse. Puteți găti diferite alimente în același timp, cu sau fără prepararea în una sau mai multe poziții. Această metodă de coacere oferă o distribuție uniformă a căldurii, iar mirosurile nu se amestecă. Lăsați aproximativ zece minute în plus, atunci când preparați mai multe alimente în același timp.
* 	190	50 ÷ MAX	COOK LIGHT: această funcție permite prepararea într-un mod mai sănătos, prin reducerea cantității de grăsime sau ulei necesare. Combinația elementelor de încălzire cu un ciclu pulsatoriu de aer asigură o coacere perfectă.
	210	50 ÷ MAX	ÎNCĂLZIRE DE JOS+ VENTILATOR: Elementul de încălzire de la partea de jos este utilizat cu ventilatorul, care circulă aerul în interiorul cuptorului. Această metodă este ideală pentru tarte suculente cu fructe și pateuri. Împiedică uscarea alimentelor și facilitează creșterea aluatului prăjiturilor, aluatului de pâine și altor alimente coapte de la partea de jos. Așezați raftul pe poziția de jos.
* 	220	50 ÷ MAX	CONVENȚIONAL: Se folosesc elemente de încălzire de sus și de jos. Preîncălziți cuptorul aproximativ zece minute. Această metodă este ideală pentru toate tipurile de coacere și frigere tradiționale. Pentru rumenirea cărnii roșii, a fripturii de vită, coteletului de miel, vânatului, pâinii, alimentelor învelite în folie (papillote), produselor de patiserie. Așezați vasul cu mâncarea pe un raft în poziția centrală.
	230	50 ÷ MAX	GRĂȚAR : Închideți ușa cuptorului, atunci când utilizați grătarul. Elementul de încălzire de sus este utilizat singur și puteți regla temperatura. Sunt necesare cinci minute de preîncălzire, pentru încălzirea elementelor. Succesul este garantat pentru grătar, kebab și alimente gratinate. Carnea albă trebuie așezată la distanță de grătar; timpul de preparare este mai lung, dar carnea va fi mai gustoasă. Puteți așeza carnea roșie și peștele file cu tava de colectare a lichidelor dedesubt. Grătarul cuptorului are două poziții de funcționare: Rotisor: 2140 W
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Cu această funcție, aerul fierbinte este circulat în cuptor, asigurând un rezultat perfect pentru prepararea alimentelor precum pizza sau prăjiturile.

*Testat în conformitate cu CENELEC EN 60350-1 utilizat pentru definirea clasei energetice.

4. Curățarea și întreținerea cuptorului

4.1 Observații generale privind curățarea

Durata de viață a aparatului poate fi extinsă prin curățarea periodică. Așteptați răcirea cuptorului, înainte de a efectua operațiuni de curățare manuală. Nu folosiți niciodată detergenți abrazivi, bureți de sârmă sau obiecte ascutite pentru curățare, pentru a nu deteriora iremediabil părțile smălțuite. Folosiți doar apă, detergent sau detergenți pe bază de înălbitor (amoniac).

PĂRȚILE DE STICLĂ

Este recomandabil să curățați geamul cu un prosop de bucătărie absorbant, după fiecare utilizare a cuptorului. Pentru a elimina petele mai rezistente, folosiți un burete îmbibat cu detergent, bine stors, apoi clătiți cu apă.

GARNITURA UȘII CUPTORULUI

Dacă se murdărește, garnitura poate fi curățată cu un burete ușor umed.

ACCESORII

Curățați accesoriile cu un burete umed și soluție de detergent, apoi clătiți și uscați: evitați să folosiți detergenți abrazivi.

TAVA DE COLECTARE A LICHIDELOR

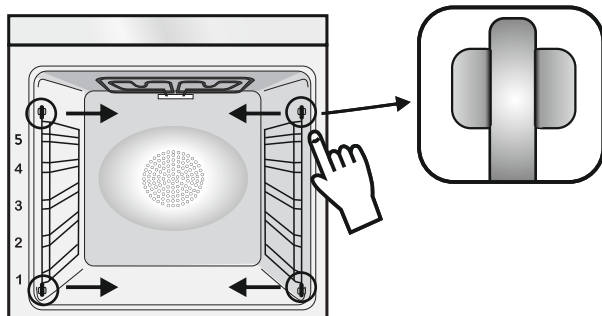
După utilizarea grătarului, scoateți vasul din cuptor. Turnați grăsimea fierbinte într-un recipient și spălați vasul cu apă fierbinte, folosind un burete și detergent lichid.

Dacă rămân urme de grăsime, scufundați vasul în apă și detergent. În mod alternativ, puteți curăța vasul în mașina de spălat vase, sau puteți folosi un detergent comercial pentru cuptor. Nu puneți niciodată un vas murdar în cuptor.

4.2 Maintenance

SCOATEREA ȘI CURĂȚAREA RAFTURILOR DIN SÂRMĂ

1. Îndepărtați suporturile din sârmă trăgându-le în direcția săgeților (a se vedea mai jos).
2. Pentru a curăța suporturile de sârmă, fie le puneți în mașina de spălat vase, fie utilizați un burete umed, asigurându-vă că sunt apoi uscate.
3. După încheierea procesului de curățare, instalați suporturile de sârmă în ordine inversă.



ÎNDEPĂRTAREA FERESTREI CUPTORULUI

1. Deschideți fereastra de la partea din față.
2. Deschideți clemele carcasei balamalei din partea dreaptă și stângă a ferestrei frontale, împingându-le în jos.
3. Repoziționați fereastra aplicând procedura în ordine inversă.

ÎNDEPĂRTAREA ȘI CURĂȚAREA GEAMULUI UȘII

1. Deschideți ușa cuptorului.

2.3.4. Blocați balamalele, scoateți șuruburile și îndepărtați capacul metalic superior trăgând în sus.

5.6. Scoateți geamul, extrăgându-l cu atenție de pe ușa cuptorului (NB: în cuptoarele pirolitice, îndepărtați și al doilea și al treilea geam (dacă este prezent)).

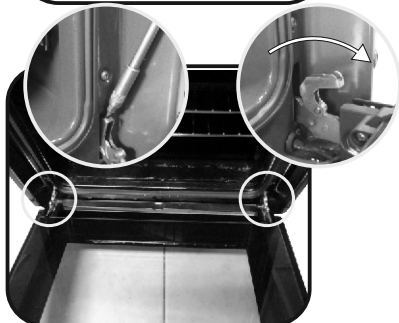
7. La sfârșitul curățării sau înlocuirii, reasamblați piesele în ordine inversă.

Pe toate geamurile, indicația „Pyro” trebuie să fie lizibilă și poziționată pe partea stângă a ușii, aproape de balamaua laterală din partea stângă. În acest fel, eticheta tipărită a primului geam se va afla pe interiorul ușii.

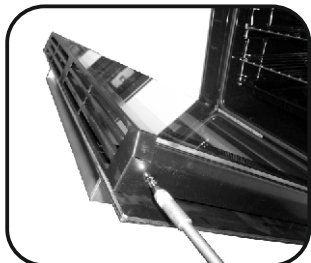
1.



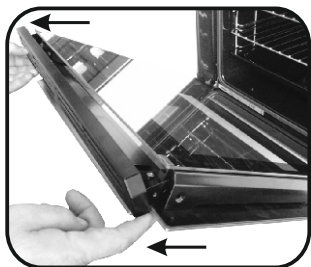
2.



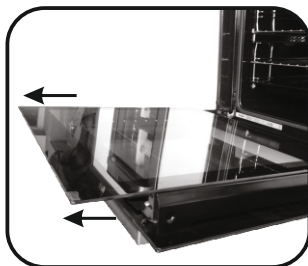
3.



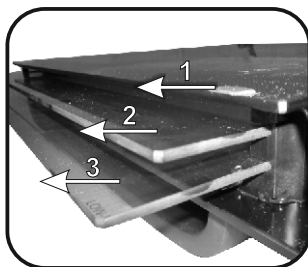
4.



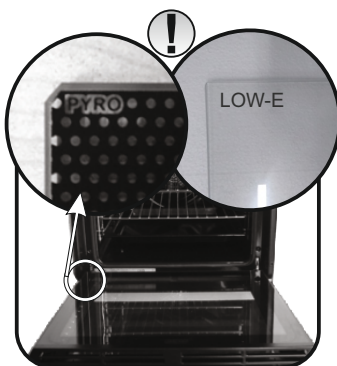
5.



6.



7.



SCHIMBAREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare.
2. Desfaceți capacul de sticlă, deșurubați becul și înlocuiți-l cu un bec nou de același tip.
3. După înlocuirea becului defect, re poziționați capacul de sticlă.



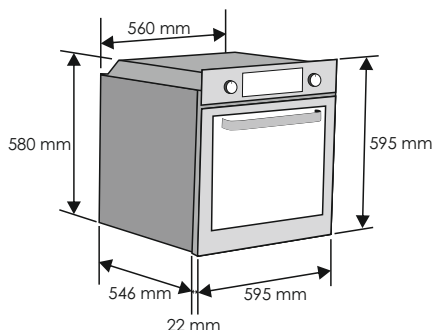
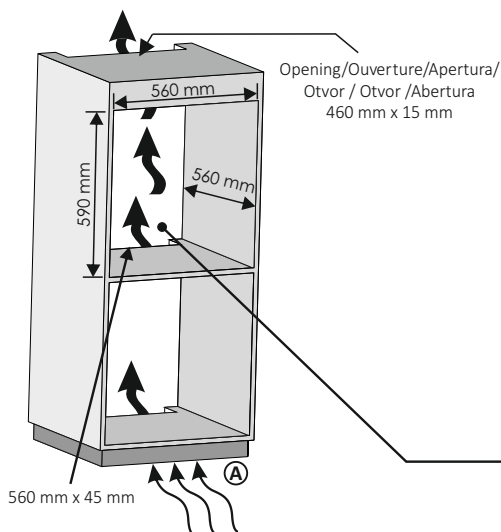
5. Depanarea

5.1 ÎNTREBĂRI FRECVENTE

PROBLEMA	CAUZA POSIBILĂ	SOLUȚIA
Cuptorul nu se încălzește	Ceasul nu este setat	Setați ceasul
Cuptorul nu se încălzește	Funcția “child lock” este activă	Dezactivați funcția “child lock”
Cuptorul nu se încălzește	Nu au fost setate o funcție de coacere și temperatura	Asigurați-vă că setările necesare sunt corecte

INSTALLATION	GB
INSTALLATION DU FOUR	FR
INSTALLAZIONE	IT
INSTALACE	CZ

INSTALAȚIA	SK
INSTALAÇÃO	PT
INSTALAREA	RO



A GB If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm²

A FR Si le montage du socle ne permet pas la circulation d'air, pour obtenir la performance maximale du four, il est nécessaire de créer une ouverture de 500x10mm ou la même surface dans 5.000 mm²

A IT l'installazione in colonna non permette la circolazione dell'aria, per ottenere la massima prestazione del forno, è necessario creare un'apertura di 50 x100mm o garantire la stessa per una superficie di 5000mm²

A CZ Pokud montáž podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k dosažení maximálního výkonu sporáku je třeba vytvořit otvor 500 x 10 mm nebo stejnou plochu velikosti 5 000 mm²

A SK Pokud montáž podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k dosažení maximálního výkonu sporáku je třeba vytvořit otvor 500 x 10 mm nebo stejnou plochu velikosti 5 000 mm²

GB If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

FR Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation.

IT Se il mobile ha un fondo posteriore, praticare un foro per il passaggio del cavo di alimentazione.

CZ Je-li nábytek v zadní části vybaven krytem, vytvořte otvor pro napájecí kabel.

SK Je-li nábytek v zadní části vybaven krytem, vytvoríte otvor pro napájecí kabel.

PT Se o armário estiver tapado com um fundo na parte traseira, faça uma abertura para o cabo de alimentação.

RO Dacă mobilierul este închis la partea din spate, realizați o deschidere pentru cablul sursei de alimentare.

A PT Se a montagem do rodapé não permitir a circulação de ar, para obter o desempenho máximo do forno é necessário fazer uma abertura de 500x10mm ou a mesma superfície em 5000 mm²

A RO Dacă montajul plintei nu permite circulația aerului, pentru performanța maximă a cuptorului, este necesar să realizați o deschidere de 500x10 mm sau aceeași suprafață în 5.000 mm²

GB If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

FR Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture 460 mm x 15 mm

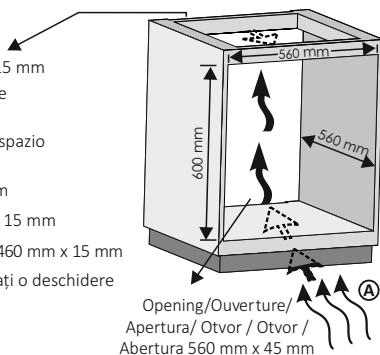
IT Se il forno non dispone di una ventola di raffreddamento, lasciare uno spazio 460 mm x 15 mm

CZ Pokud nemá trouba chladicí ventilátor, vytvořte otvor. 460 mm x 15 mm

SK Ak rúra nemá chladiaci ventilátor, vytvoríte otvor s rozmermi 460 mm x 15 mm

PT Se o forno não tiver uma ventoinha de refrigeração, faça uma abertura de 460 mm x 15 mm

RO În cazul în care cuptorul nu este prevăzut cu ventilator de răcire, realizați o deschidere de 460 mm x 15 mm





42837431 • A5 • 11.2020 • REV.0

GB

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.

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.

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.

CZ

Výrobce neodpovídá za tiskové chyby v návodu. Vyhrazujeme si právo na změny spotřebiče podle potřeby, včetně údajů spotřeby, bez vlivu na bezpečnost nebo funkci.

SK

Výrobca nezodpovedá za nepresnosti vyplývajúce z tlačových alebo prepisových chýb uvedených v tejto brožúre. Vyhrazujeme si právo vykonať požadované úpravy produktov, vrátane záujmu spotreby bez toho, že by boli dotknuté charakteristiky týkajúce sa bezpečnosti alebo fungovania.

PT

O fabricante não será responsabilizado por qualquer incorreção resultante de erros de impressão ou transcrição presentes nesta brochura. Reservamo-nos o direito de efetuar alterações aos produtos conforme necessário, incluindo os interesses de consumo, sem prejuízo das características relacionadas com a segurança ou a função.

RO

Producătorul nu este responsabil pentru inexactități ca urmare a erorilor de tipărire sau transcriere cuprinse în această broșură. Ne rezervăm dreptul de a aduce modificări produselor după cum este necesar, fără compromiterea caracteristicilor referitoare la siguranță sau funcționare.