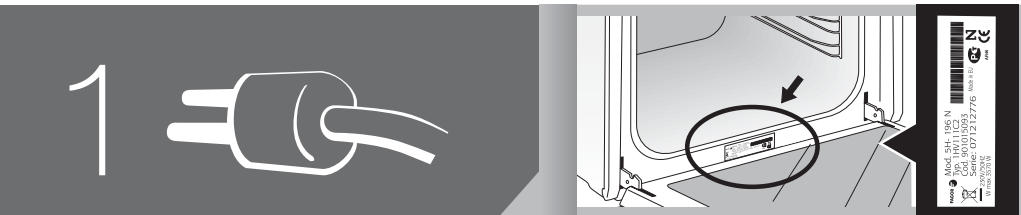
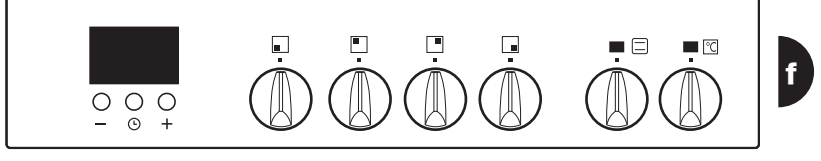
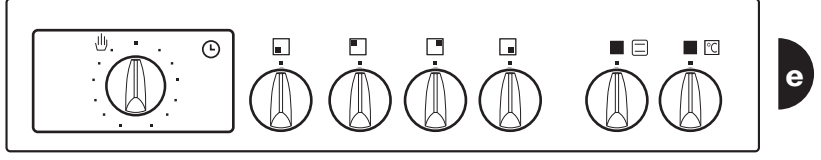
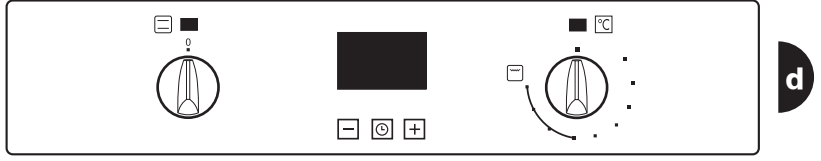
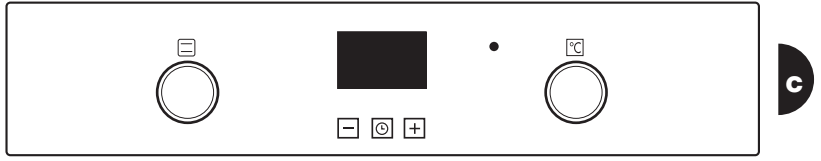
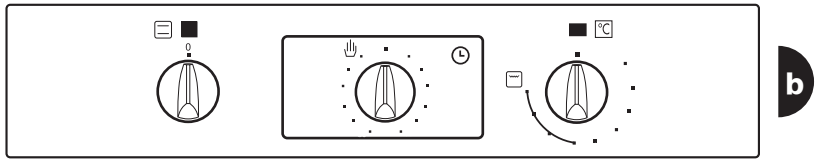
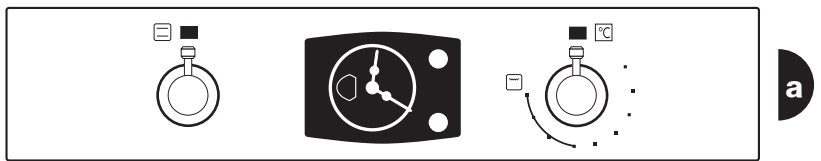
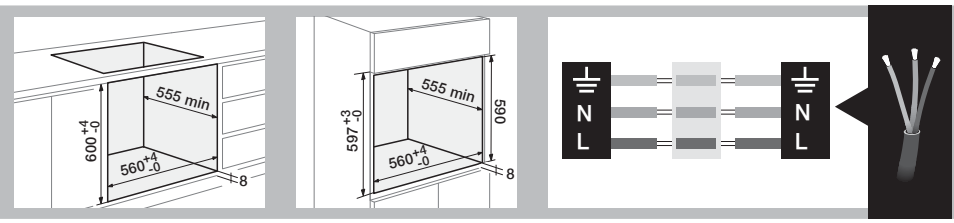




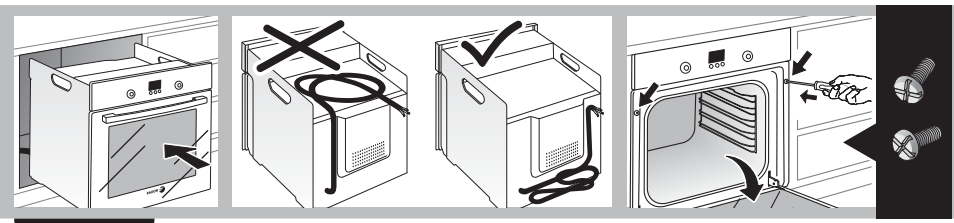
- ES MANUAL DE INSTRUCCIONES
- FR MANUEL D'UTILISATION
- PT MANUAL DE INSTRUÇÕES
- EN INSTRUCTION MANUAL
- DE BEDIENUNGSANLEITUNG
- NL INSTRUCTIEHANDLEIDING
- RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- CS NÁVOD K OBSLUZE A INSTALACI
- HU HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
- SK NÁVOD NA INŠTALÁCIU A OBSLUHU
- CA MANUAL D'INSTRUCCIONS
- GL MANUAL DE INSTRUCCIÓN
- EU ERABILERA-ESKULIBURUA
- IT MANUALE DI ISTRUZIONI



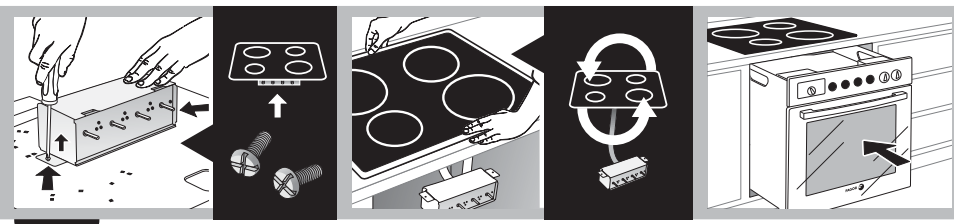
1.2



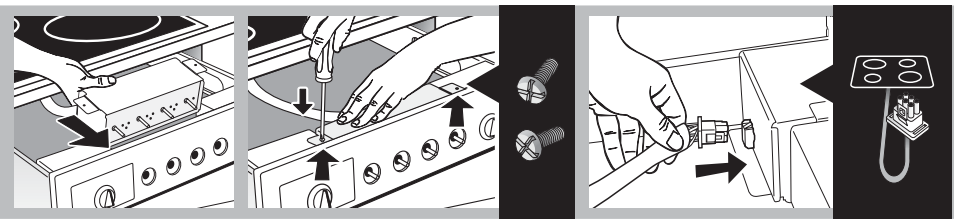
1.2.2 1.2.3 1.2.4



1.2.5 1.2.6 1.2.7



1.2.8 1.2.9 1.2.10

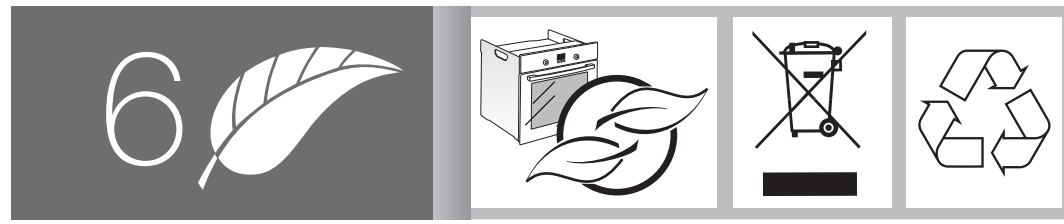
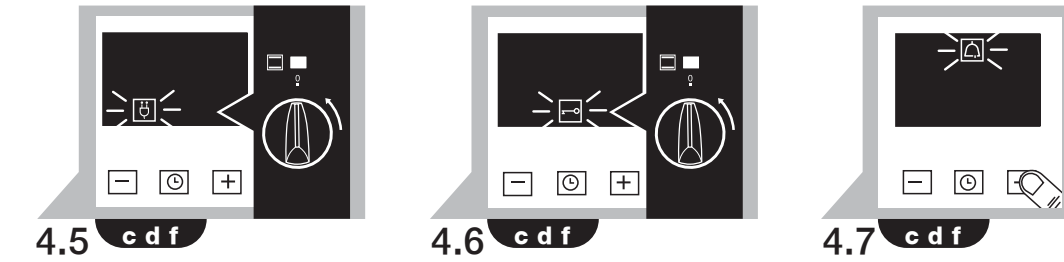
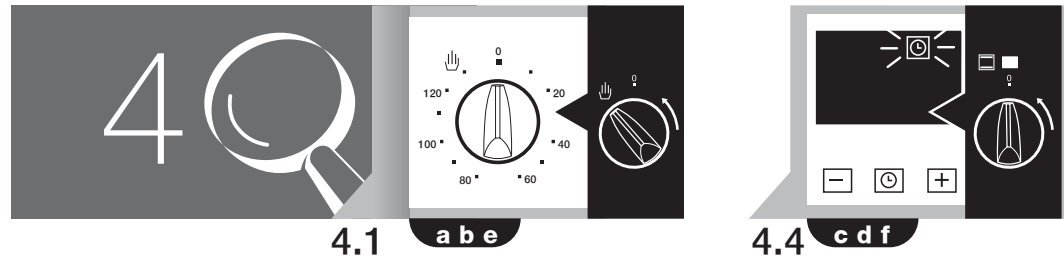
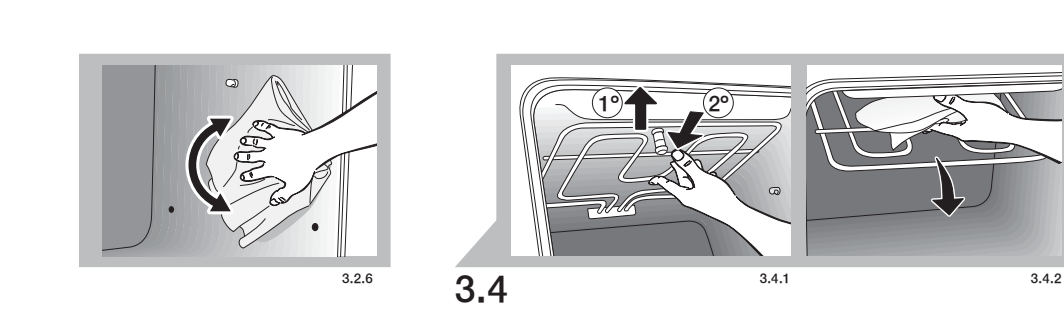
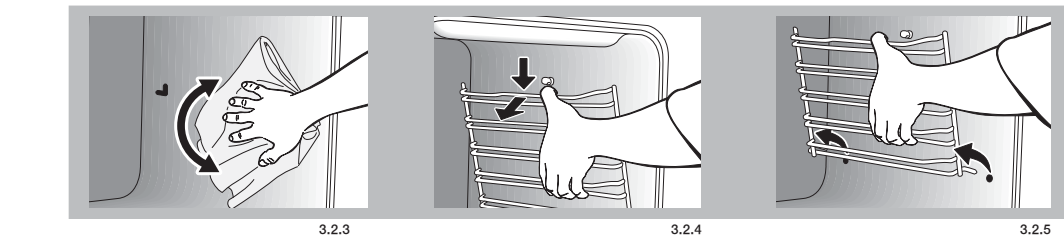
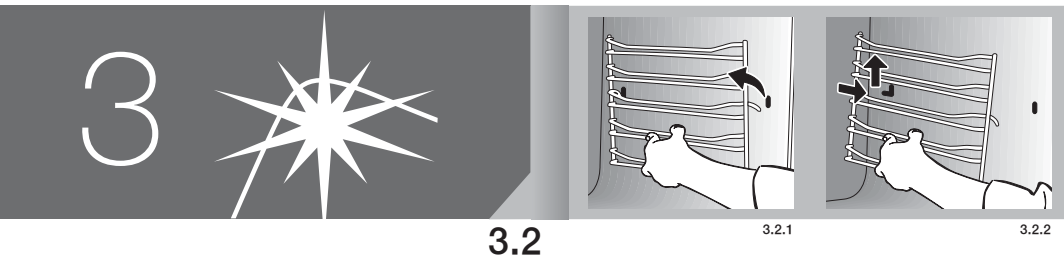
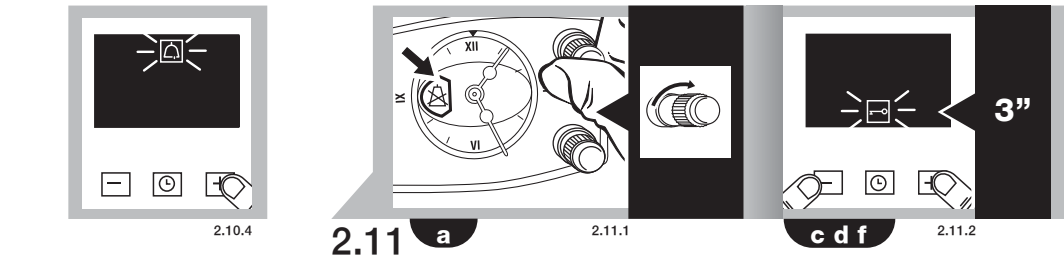
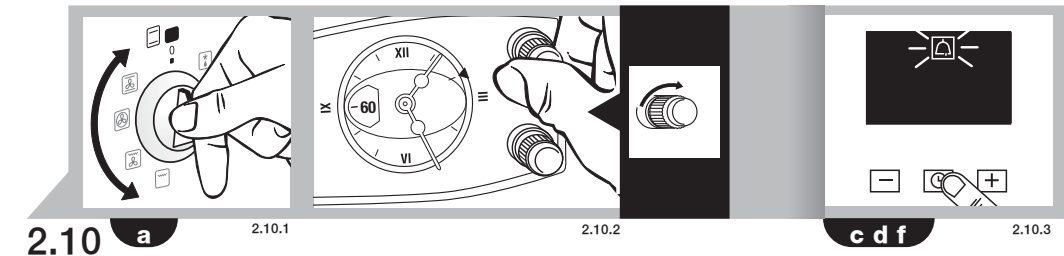
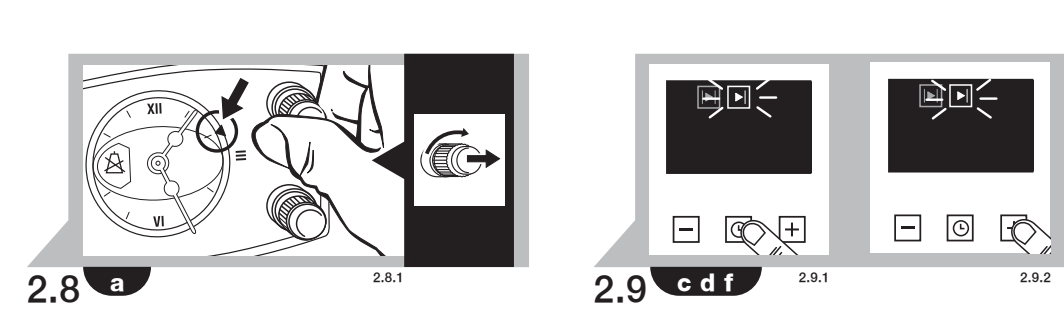
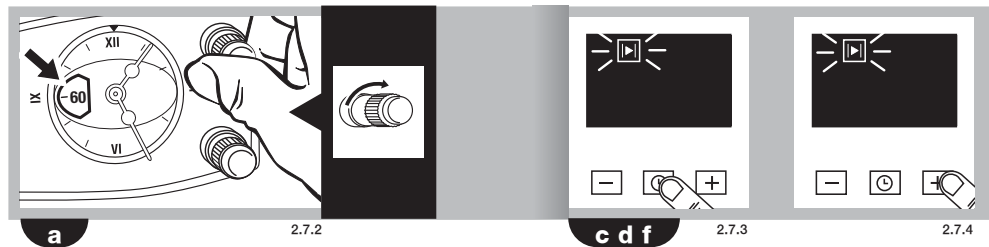
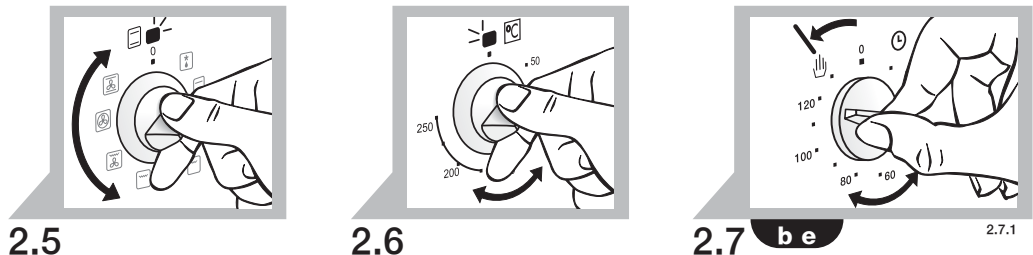
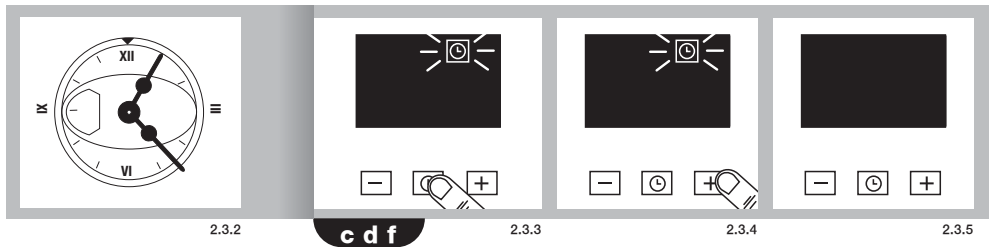
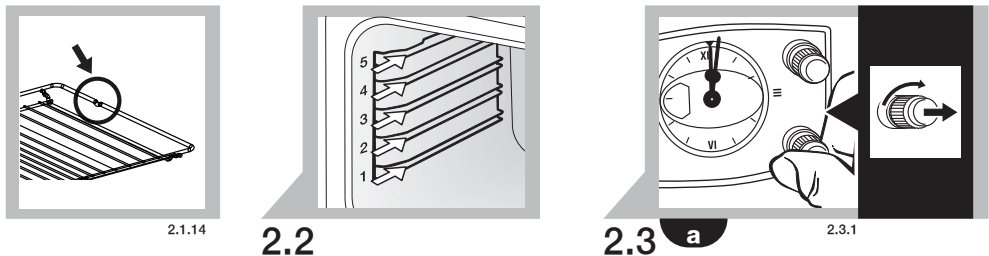
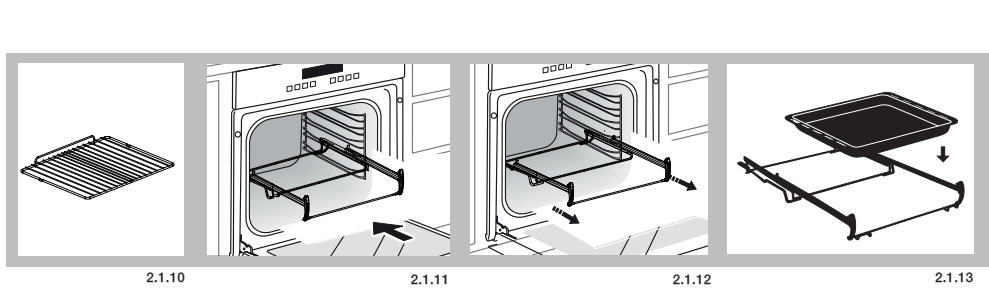
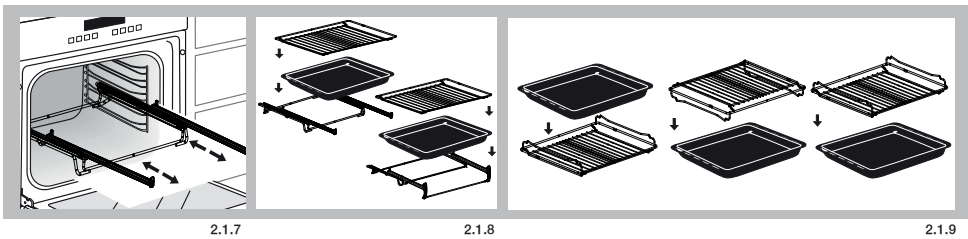
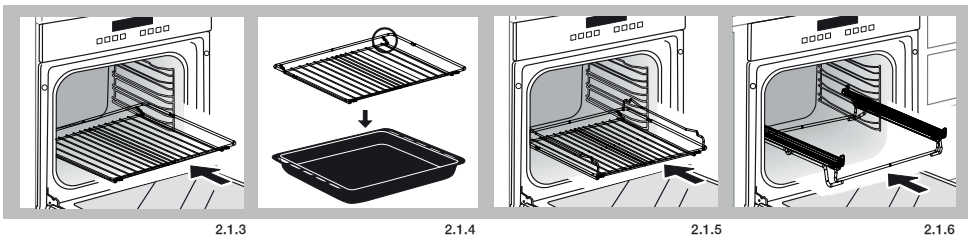
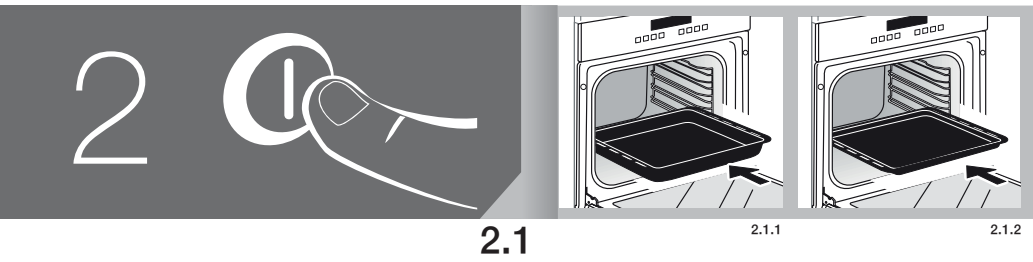
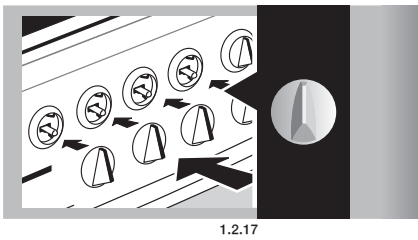
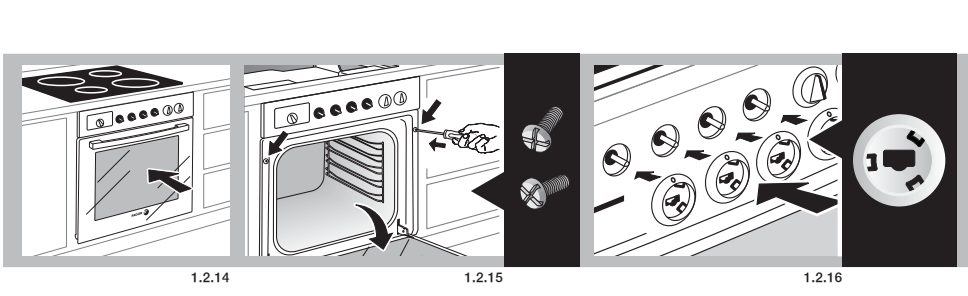


1.2.11 1.2.12 1.2.13



Fagor Electrodomésticos, S. Coop.  
B° San Andrés, 18  
20500 Mondragon (SPAIN)  
info@fagor.com  
www.fagor.com

CZ5701692  
008649600  
12-12



- |    |            |    |           |
|----|------------|----|-----------|
| ES | ESPAÑOL    | CS | ČESKY     |
| FR | FRANÇAIS   | HU | MAGYAR    |
| PT | PORTUGUÊS  | SK | SLOVENSKY |
| EN | ENGLISH    | CA | CATALÀ    |
| DE | DEUTSCH    | GL | GALEGO    |
| NL | NEDERLANDS | EU | EUSKARA   |
| RU | РУССКИЙ    | IT | ITALIANO  |



## Manual de instrucciones

Muy importante: Lee íntegramente este manual antes de utilizar el horno. La documentación y accesorios, los encontrarás en el interior del horno.

Este manual está diseñado de forma que los textos están relacionados con los dibujos correspondientes.

# Seguridad



### Importante

***Conserva este manual con el aparato. Si debes vender o ceder el aparato a otra persona, asegúrate de que el manual de utilización va con él. Lee estos consejos antes de instalar y utilizar el aparato. Han sido redactados pensando en su seguridad y la de los demás.***

- La alimentación eléctrica al horno debe estar instalada con dispositivos de desconexión de cumplimiento con la normativa de instalación local.
- La instalación del horno, debe ser efectuada por un instalador autorizado, que seguirá las instrucciones y esquemas del fabricante.
- La instalación eléctrica debe de estar dimensionada a la potencia máxima indicada en la placa de características y la toma de corriente eléctrica con toma a tierra reglamentaria.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por su servicio postventa o personal cualificado similar, con el fin de evitar un peligro.
- Asegúrate de que el aparato está desconectado antes de sustituir la lámpara, para evitar posibles choques eléctricos.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos duros para limpiar la puerta del horno, ya que se puede arañar la superficie y provocar la rotura en añicos del vidrio.
- Durante el funcionamiento hay partes accesibles que pueden calentarse. Los niños menores de 8 años deben mantenerse

alejados a menos que estén bajo supervisión permanentemente.

- Evitar tocar los elementos calefactores interiores.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucciones apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Tu aparato está destinado para un uso doméstico normal. No utilices con fines comerciales o industriales. Sirve exclusivamente para la cocción de productos alimentarios.
- No intentes modificar las características del aparato. Podría suponer un peligro.
- Durante una limpieza por pirólisis, las superficies accesibles se calientan más que durante un uso normal. Hay que alejar a los niños.
- Antes de proceder a la limpieza por pirólisis retira todos los elementos de cocción y los desbordamientos importantes.
- No coloques cargas pesadas sobre la puerta del horno y asegúrate que no se monte o se siente ningún niño.
- Para cualquier intervención de limpieza en la cavidad del horno, éste debe estar apagado.
- Después de utilizar el horno, asegúrate que todos los mandos están en posición de parada.
- No utilices el horno como despensa o para guardar accesorios después de su utilización.
- No utilices aparatos de vapor o alta presión para limpiar el aparato (exigencias relativas a la seguridad eléctrica).
- El horno siempre debe funcionar con la puerta cerrada, en todos los programas, incluido el grill.

# 0

## Identificación



Identifica el modelo de tu horno ("a", "b", "c", "d", "e", "f") comparando el panel de mandos de tu aparato con el de las ilustraciones.

# 1

## Instalación



**1.1 Desembalaje.** Retira todos los elementos de protección.

**1.2 Conexión a la red eléctrica.** Ten siempre en cuenta los datos de la placa de características (1.2.1) y las medidas del mueble en el que se va encastrar el horno (1.2.2, 1.2.3).

**Hornos independientes:** el aparato debe conectarse a la red mediante una conexión fija monofásica, en la cual, la conexión neutro (color azul) con neutro debe quedar garantizada (1.2.4). Introduce el horno en el hueco cuidando que el cable sobrante no quede en la parte superior (1.2.5, 1.2.6). Sujétalo al mueble con los dos tornillos suministrados (1.2.7). El material del mueble de empotramiento o el recubrimiento de éste deberán ser resistentes al calor. Para finalizar la instalación en el aparato, es necesario establecer la hora (a, c, d, f). Después de un tiempo de inactividad, el aparato pasará a estado standby, donde según el modelo, bajará la luminosidad o se apagará la pantalla.

### Hornos polivalentes para placas vitrocerámicas

**vitrocerámicas:** el horno sólo se instalará con las placas vitrocerámicas recomendadas por el fabricante con el fin de evitar un peligro. Coloca la placa de cocción encima de la encimera y suelta la caja de los conmutadores (1.2.8). Introduce la placa en el hueco de la encimera cumpliendo los requisitos de instalación (ver manual de la placa) (1.2.9). Introduce el horno en el hueco del mueble dejando espacio para su manipulación (1.2.10). Atornilla la caja al horno (1.2.11, 1.2.12). Conecta la placa al horno (1.2.13). Introduce el horno hasta el fondo y sujétalo con los dos tornillos suministrados (1.2.14, 1.2.15). Coloca a presión los suplementos de los mandos, según el tipo de foco de calor (1.2.16) y los mandos (1.2.17).

# 2

## Uso



**Antes de utilizar tu nuevo horno por primera vez caliéntalo en vacío** (sin alimento, en posición , 250°C y 30 minutos de duración). Puede producir humo o mal olor (es normal debido al calentamiento de restos de grasa, etc). Una vez se haya enfriado, efectúa una limpieza previa pasando por el interior un paño húmedo.

**2.1 Accesorios.** Según modelos dispones de Bandeja Profunda (2.1.1), Bandeja Plana (2.1.2) y Parrilla Multifunción (2.1.3) que funcionan de forma independiente. Además puedes combinar cualquier bandeja con la Parrilla Multifunción (2.1.4) formando un conjunto. Todos los accesorios o conjuntos pueden ir directamente o montadas sobre la Parrilla de extracción parcial (2.1.5) o la Parrilla de extracción total (2.1.6, 2.1.7) (2.1.8). Si dispones de la bandeja de extracción parcial, se utilizará de forma independiente o junto bandejas (3 modalidades) (2.1.9). La Parrilla Simple es de uso independiente (2.1.10). Si dispones de guías auto extraíbles "impulse", introdúcelas primero en el horno sin la bandeja (2.1.11). Las guías "impulse" salen automáticamente con el peso de la bandeja al abrir el horno (2.1.12). Es obligatorio utilizar una bandeja como soporte de los alimentos con las guías "impulse" (2.1.13). Ten en cuenta la posición de las parrillas al introducirlas en el interior. Disponen de topes laterales antivuelco (2.1.14).

**2.2 Posición accesorio.** Dispones de 5 posiciones para colocar los accesorios  1  2  3  4  5.

**2.3 Ajuste de hora. Reloj convencional:** Tira del mando inferior y gira hacia la derecha (2.3.1). Ajusta la hora (2.3.2). **Reloj digital:** pulsa la tecla  y se pondrá a parpadear  (2.3.3). Ajusta la hora con las teclas +  (2.3.4). Después de unos segundos  dejará de parpadear (2.3.5).

**Nota:** vuelve a ajustar la hora después de un corte de suministro eléctrico o por cambio horario.

**2.4 Alimento a cocinar.** Introduce el alimento en el horno. Selecciona el accesorio(s) y su posición, previa consulta de la tabla de cocción. Cierra la puerta.

**2.5 Selección función de cocinado.**  Selecciona la función de cocinado según modelo:

 **Calor tradicional ventilado.** Para cualquier tipo de plato. Se pueden cocinar varios platos a la vez sin que se mezclen sabores ni olores.

-  **Turbo plus.** El calor es producido por la resistencia central.
  -  **Grill fuerte ventilado.** Gratina repartiendo el calor de modo uniforme. Ideal para asados de gran tamaño.
  -  **Grill fuerte.** Gratinados: pastas, soufflé y salsa bechamel.
  -  **Grill suave.** Hamburguesas, tostadas y alimentos con pequeña superficie.
  -  **Calor de solera intenso.** El fuerte calor inferior se reparte uniformemente. ideal para paellas, pizzas.
  -  **Calor de solera ventilada.** El ventilador reparte el calor inferior de manera uniforme. Indicado para paellas.
  -  **Calor tradicional.** Pan, tartas, pasteles rellenos y carnes magras.
  -   **Descongelación.** Descongela en tiempos mínimos cualquier producto.
  -  **Celeris.** Para precalentamiento del horno.
- 2.6 Selección de la temperatura °C.** Selecciona la temperatura girando el mando selector. El piloto se apagará cuando alcance la temperatura seleccionada.

## FUNCIONES DE TIEMPO

### 2.7 Selección de la duración. Temporizador

 : selecciona los minutos girando el mando selector. (2.7.1). Si quieres que funcione sin límite de tiempo, ponlo en la posición manual .

**Reloj convencional:** Gira el mando superior a la derecha y selecciona los minutos (2.7.2). Si quieres que funcione sin límite de tiempo, ponlo en la posición manual  y haz coincidir la flecha roja con las horas que indican las agujas del reloj.

**Reloj digital:** pulsa la tecla  y se pondrá a parpadear  (2.7.3). Ajusta la duración con las teclas  ,  (2.7.4). Después de unos segundos  dejará de parpadear.

### 2.8 Selección hora inicio.

**Reloj convencional:** Una vez seleccionado programa y temperatura, gira el mando superior hasta la posición  . A continuación tira del mando superior y giralo hasta que la flecha roja indique la hora de inicio (2.8.1). Selecciona la duración girando el mando superior a la derecha.

### 2.9 Selección hora fin.

**Reloj digital:** una vez seleccionado programa, temperatura y duración, pulsa la tecla  y se pondrá a parpadear  (2.9.1). Ajusta la hora que desees que finalice pulsando con las teclas  ,  (2.9.2). Después de unos segundos  dejará de parpadear.

### 2.10 Función avisador.

**Reloj convencional:** Selecciona la posición 0 con el mando de programa (2.10.1). Gira el mando superior a la derecha y selecciona los minutos (2.10.2). Sólo funciona si el horno está apagado.

**Reloj digital:** pulsa varias veces la tecla  y se pondrá a parpadear  (2.10.3). Ajusta la duración con las teclas  ,  (2.10.4). Después de unos segundos  dejará de parpadear. Funciona con el horno encendido y apagado.

**2.11 Función bloqueo.** Para evitar manipulaciones por parte de los niños.

**Reloj convencional:** Gira el mando superior hasta seleccionar  .(2.11.1)

**Reloj digital:** pulsa durante 3 segundos simultáneamente las teclas  ,  y visualizará  (2.11.2). Para desbloquearlo repite la operación.

**Advertencias de uso:** una vez finalizado el tiempo de cocción, pon los mandos de función y temperatura en posición 0 y el mando de tiempo en posición mano  . Abre con cuidado la puerta del horno, ya que puede salir vapor caliente.

## 3

## Mantenimiento y limpieza



**3.1 Limpieza de accesorios.** Son aptos para lavavajillas. Si los limpias a mano, usa detergente de uso corriente. Ponlos a remojo para facilitar la limpieza.

### Limpieza interior del horno.

**3.2 Modelos con paredes lisas.** Extrae las guías laterales. Según modelos las guías laterales disponen de dos tipos de fijación, sin soporte (3.2.1, 3.2.2) o con soporte, (3.2.4, 3.2.5). Limpia el horno a temperatura templada, pasando un paño con agua caliente y jabón (3.2.3, 3.2.6). Una vez limpias las paredes del horno vuelve a colocar las guías.

### 3.3 Modelos de paredes rugosas.

**autolimpiantes.** En estos hornos la placa posterior y los paneles laterales están recubiertos con un esmalte autolimpiante que elimina la grasa mientras el horno está en funcionamiento. Los paneles laterales son reversibles de esta forma duplican la duración del revestimiento. Para sacar los paneles autolimpiantes, extrae previamente las guías laterales. Cuando lo paneles no se limpian lo suficiente por sí mismos es necesario regenerarlos. Para ello retira todos los accesorios y recipientes del interior del horno. Limpia a fondo las superficies del horno que no son autolimpiantes. Selecciona la función  . Pon la temperatura a 250° C y el tiempo entre 30 y 60 minutos dependiendo del grado de suciedad. Cuando el programa de limpieza termine y el horno se enfríe pasa con una esponja



humedecida los elementos autolimpiantes que volverán a ser completamente funcionales.

**Nota:** No limpie las paredes catalíticas con productos de limpieza específicos para hornos. No raspe las superficies con estropajos metálicos, instrumentos puntiagudos o cortantes.

- 3.4 Limpieza del techo.** Si tu horno dispone de grill abatible, tira hacia arriba y presiona para bajarlo (3.4.1) y limpia el techo con un paño húmedo (3.4.2).
  - 3.5 Limpieza exterior del horno.** Usa productos neutros, sécalo bien con un paño suave.
  - 3.6 Función Aquasliding.** Es un sistema que facilita la limpieza del horno, mediante el uso del vapor de agua. Su duración es de 35 minutos y se realiza de la siguiente manera.
    - Empieza con el horno templado.
    - Extrae todos los accesorios y guías laterales s/modelo.
    - Pulveriza 200 ml de agua en las paredes del interior del horno. ⚠ Una cantidad excesiva de agua puede provocar desbordamientos.
    - Según modelo, selecciona la función,
      - a)  **Aquasliding** y espera a que finalice.
      - b)  **tradicional** a 150°C durante 10 minutos. Transcurrido dicho tiempo, ajusta la temperatura al mínimo (35°C - 75°C s/modelo) y mantenerla durante 20 minutos. No seguir estas indicaciones puede provocar condensaciones en el frontal.
    - Apaga el horno.
    - Abre con cuidado la puerta del horno, evitando el contacto con el vapor.
    - Al final del ciclo, retira el agua del interior y con la ayuda de una bayeta desprende los restos de suciedad restante. Este ciclo de ayuda a la limpieza pierde efectividad si no se respetan los tiempos indicados.
- \* Según modelo se puede ayudar de la función Avisador.

**Advertencias de uso:** 1. Asegúrate de que el horno está apagado. 2. Nunca utilices máquinas de limpieza a vapor.

## 4

### Solución de problemas



Hay una serie de incidencias que puedes solucionar tú mismo.

- 4.1 No funciona.** Comprueba si está conectado, y/o que el mando selector de tiempo no está en 0.

- 4.2 Sale humo durante la cocción.** Reduce la temperatura y/o limpia el horno (punto 3.3).

- 4.3 Hace ruido después de la cocción.** Es normal, el ventilador sigue funcionando hasta reducir la temperatura del interior y la del exterior.

Los modelos con pantalla digital incorporan un sistema de diagnóstico que detecta y avisa ante cualquier incidencia. Podrás visualizarla en la pantalla:

- 4.4 No funciona. Parpadea**  Pon el mando selector de funciones en 0 y ajusta la hora (punto 2.3).

- 4.5 No funciona. Parpadea**  El horno ha estado funcionando durante varias horas y por razones de seguridad se ha desconectado de forma automática. Pon el mando selector de funciones en 0 y ajusta la hora (punto 2.3).

- 4.6 No funciona. Parpadea**  Pon el mando selector de funciones en 0 y desbloquea el horno (punto 2.11).

- 4.7 Funciona. Parpadea**  Pulsa cualquier tecla.

-  • **No manipules el horno para repararlo,** llama al servicio técnico.

## 5

### Medio-ambiente



**El horno ha sido diseñado pensando en la conservación del medio ambiente.**

**Respetar el medio ambiente.** Precalienta el horno sólo cuando haga falta (consulta la tabla). Usa preferentemente moldes de color oscuro. Para largos periodos de horneado desconecta el horno 5 ó 10 minutos antes del tiempo previsto.

**Gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.**



El símbolo  indica que no debe eliminarse el aparato utilizando los contenedores tradicionales para residuos domésticos. Entrega tu horno en un centro especial de recogida. El reciclado de electrodomésticos evita consecuencias negativas para la salud, el medio ambiente y permite ahorrar energía y recursos. Para mas información, contacta con las autoridades locales o establecimiento donde adquiriste el horno.

# Tabla de Cocción

|                                                            | Alimento                                         | Programa y temperatura                                                                                                                                                                            | Tiempo        | Posición                                                                                   | Preca-<br>lenta-<br>miento                  | Accesorios                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| carnes y aves                                              | ternera 1,5 Kg                                   |  190° C  210° C                 | 50 - 60 min   |  1        | no                                          |                                                                                    |
|                                                            | cerdo 1,5 Kg                                     |  150° C  180° C                 | 85 - 95 min   |  2        | no                                          |                                                                                    |
|                                                            | cordero 1,2 Kg                                   |  200° C  220° C                 | 40 - 50 min   |  2        | no                                          |   |
|                                                            | pavo 4 Kg                                        |  170° C  190° C                 | 115 - 125 min |  1        | no                                          |                                                                                    |
|                                                            | pollo 1,25 Kg                                    |  210° C  230° C                 | 50 - 60 min   |  1        | no                                          |                                                                                    |
| verduras                                                   | pimientos rojos<br>asados<br>1,25 Kg             |  190° C  210° C                 | 30 - 40 min   |  2        | no                                          |   |
|                                                            | tomates rellenos<br>4 unid.                      |  200° C  220° C                 | 15 - 19 min   |  2        | no                                          |                                                                                    |
| pescados y<br>mariscos                                     | merluza / ba-<br>calao al horno<br>1,5 Kg        |  210° C  230° C                 | 7 - 9 min     |  2        | si                                          |                                                                                    |
|                                                            | langostino al<br>horno<br>1 Kg                   |  220° C  240° C                 | 4 - 5 min     |  4        | si                                          |                                                                                    |
| varios                                                     | pizza                                            |  200° C  220° C                 | 18 - 22 min   |  1        | si                                          |                                                                                    |
|                                                            | descongelación<br>para todo tipo<br>de alimentos |  75° C                          |               |  2        | no                                          |                                                                                    |
|                                                            | fermentación<br>masa pan/<br>bollería            |  40° C<br>50° C  40° C<br>50° C | 25 - 30 min   |  0        | no                                          |                                                                                                                                                                     |
| PRUEBAS DE APTITUD A LA FUNCIÓN SEGÚN<br>NORMA IEC/EN60350 | 8.4.1 Galletas<br>de mantequilla                 |  175° C                                                                                                        | 22 min        |  3      | si                                          | Bandeja profunda                                                                                                                                                    |
|                                                            | 8.4.2<br>Magdalenas                              |  185° C                                                                                                        | 23 min        |  2      | si                                          | Bandeja profunda                                                                                                                                                    |
|                                                            |                                                  |  *160° C                                                                                                       | 45 min        |  3<br>1 | no                                          | Bandeja profunda<br>/estandar                                                                                                                                       |
|                                                            | 8.5.1 Bizcocho<br>esponjoso sin<br>grasa         |  180° C                                                                                                        | 25 min        |  1      | no                                          | Molde sobre<br>parrilla                                                                                                                                             |
|                                                            |                                                  |  *180° C                                                                                                       | 40 min        |  3<br>1 | no                                          | 2 moldes sobre<br>1 parrilla y bandeja                                                                                                                              |
|                                                            | 8.5.2 Tarta de<br>manzana                        |  185° C                                                                                                        | 40-45 min     |  2      | no                                          | Parrilla                                                                                                                                                            |
|                                                            |                                                  |  *180° C                                                                                                       | 50-55 min     |  3<br>1 | no                                          | 2 moldes sobre<br>1 parrilla y bandeja                                                                                                                              |
|                                                            | 9.1 Superficie<br>de gratinado                   |  *250° C                                                                                                       | 2-3 min       |  4      | Preca-<br>lenta-<br>miento<br>durante 5 min | Cocción 2-3 min.<br>sobre parrilla                                                                                                                                  |

\* Según modelo.

## Notice d'utilisation

Très important : Lisez attentivement cette Notice d'Utilisation avant d'utiliser votre four. Retirez la documentation et les accessoires qui se trouvent à l'intérieur du four.

Les textes des documents sont accompagnés de croquis, pour faciliter leur compréhension.

# Sécurité



### Important

***Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.***

- L'installation électrique qui alimente le four doit comporter des dispositifs de déconnexion conformes aux réglementations locales en vigueur.
- L'installation du four doit être confiée à un installateur agréé qui suivra les instructions et les schémas du fabricant.
- L'installation électrique doit être dimensionnée à la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique et la prise électrique équipée d'une mise à la terre réglementaire.
- Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un technicien du service après-vente ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- S'assurer que l'appareil est débranché avant de remplacer la lampe pour éviter un éventuel choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou d'éponges métalliques dures pour nettoyer la porte du four, car vous risquer de la rayer et de provoquer la cassure en petits morceaux du verre.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, certaines parties accessibles

peuvent devenir chaudes. Veiller à éloigner les enfants de moins de 8 ans de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

- Éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition que des instructions appropriées leur aient été données concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Ne pas laisser les enfants s'occuper de l'entretien ni de la maintenance de l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne pas l'utiliser à des fins commerciales ni industrielles. Il est destiné exclusivement à la cuisson de denrées alimentaires.
- N'essayez pas de modifier les caractéristiques de l'appareil, cela représenterait un danger.
- Durant le nettoyage par pyrolyse, les surfaces de l'appareil sont plus chaudes que durant son utilisation normale. Éloignez les enfants du four.
- Avant de procéder au nettoyage par pyrolyse, enlevez tous les éléments amovibles et les grosses salissures présentes dans le four.
- Ne posez pas de charges lourdes sur la porte du four et assurez-vous qu'aucun enfant ne puisse n'y monter n'y s'asseoir.
- Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.
- Après utilisation du four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêt.
- Ne vous servez pas du four comme garde-manger ni pour y ranger les accessoires après utilisation.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- Le four doit toujours fonctionner porte fermée, dans tous les programmes, y compris le grill.

## 0

## Identification



Identifier le modèle de four ("a", "b", "c", "d", "e", "f") en comparant le bandeau de commande de votre appareil avec celui des illustrations.

## 1

## Installation



**1.1 Déballage.** Retirer tous les éléments de protection.

**1.2 Branchement secteur.** Tenez toujours compte des données de la plaque signalétique (1.2.1) et des dimensions du meuble où va être encastré le four (1.2.2, 1.2.3).

**Fours indépendants:** Brancher l'appareil sur une prise fixe monophasée à connexion neutre (en bleu) avec neutre garantie (1.2.4). Introduire le four dans l'encastrement en veillant à ce que le câble en trop ne reste pas dans le haut (1.2.5, 1.2.6). Le fixer au meuble avec les deux vis fournies (1.2.7). Pour terminer l'installation dans l'appareil, vous devez régler l'heure (a, c, d, f). Après un temps d'inactivité, l'appareil se met en mode standby, ce qui suppose, selon le modèle, une baisse de la luminosité ou l'extinction de l'écran.

**Fours polyvalents pour plaques vitrocéramiques:** N'installer le four qu'avec les plaques vitrocéramiques recommandées par le fabricant afin d'éviter tout risque. Placer la plaque de cuisson sur le plan de travail et détacher le boîtier des commutateurs (1.2.8). Introduire la plaque dans l'encastrement en respectant les exigences d'installation (voir notice de la plaque) (1.2.9). Introduire le four dans l'encastrement du meuble en laissant de l'espace pour sa manipulation (1.2.10). Visser la boîte sur le four (1.2.11, 1.2.12). Connecter la plaque au four (1.2.13). Introduire le four à fond et le fixer avec les deux vis fournies (1.2.14, 1.2.15). Monter à pression les suppléments des commandes, selon le type de foyer de chaleur (1.2.16) et les commandes (1.2.17).

## 2

## Utilisation



**Avant d'utiliser votre nouveau four pour la première fois, chauffez-le à vide** (sans aliment, en position , 250°C et 30 minutes de durée). Il peut se dégager de la fumée ou une mauvaise odeur (c'est normal et dû au réchauffement de restes de graisse, etc.). Le laisser refroidir et le nettoyer en passant à l'intérieur un chiffon humide.

**2.1 Accessoires.** Vous disposez, selon les modèles, d'un Plateau profond (2.1.1), Plateau plat (2.1.2) et Grille multifonction (2.1.3) qui fonctionnent de manière indépendante. En outre, vous pouvez combiner n'importe quel plateau avec la Grille multifonction (2.1.4) pour former un ensemble. Tous les accessoires ou ensembles peuvent aller directement dans le four ou être montés directement sur la Grille d'extraction partielle (2.1.5) ou la Grille d'extraction totale (2.1.6, 2.1.7) (2.1.8). Si vous disposez du plateau d'extraction partielle, vous pouvez l'utiliser de manière indépendante ou avec des plateaux (3 modalités) (2.1.9). La Grille simple est d'usage indépendant (2.1.10). Si vous disposez de guides auto extractibles « impulse », introduisez-les d'abord dans le four sans le plateau (2.1.11). Les guides « impulse » sortent automatiquement avec le poids du plateau en ouvrant le four (2.1.12). Avec les guides « impulse », vous devez obligatoirement utiliser un plateau comme support des aliments (2.1.13). Tenez compte de la position des grilles lorsque vous les introduisez dans le four. Elles sont pourvues de butoirs latéraux anti-retournement (2.1.14).

**2.2 Position accessoire.** Il existe 5 positions pour placer les accessoires



**2.3 Réglage de l'heure. Horloge**

**conventionnelle:** Tirez sur la commande inférieure et faites-la tourner vers la droite (2.3.1). Régler l'heure (2.3.2).

**Horloge numérique:** Presser la touche  qui se met à clignoter  (2.3.3). Régler l'heure avec les touches +, - (2.3.4). Après quelques secondes  cesse de clignoter (2.3.5).

**Nota:** Régler de nouveau l'heure après une coupure de courant ou un changement horaire.

**2.4 Aliment à cuisiner.** Introduire l'aliment dans le four. Sélectionner l'accessoire(s) et sa position en consultant le tableau de cuisson. Fermer la porte.

**2.5 Sélection fonction de cuisson.** 

Sélectionner la fonction de cuisson selon le modèle.

-  **Cuisson traditionnelle pulsée.** Pour tous les plats. Permet de cuisiner plusieurs plats à la fois sans mélange d'odeurs ni de saveurs.
-  **Turbo plus.** La cuisson s'effectue par la résistance centrale.
-  **Gril fort pulsé.** Pour gratiner avec répartition uniforme de la chaleur. Idéal pour plats de grandes dimensions.
-  **Gril fort.** Pour gratins : pâtes, soufflés et sauce béchamel.
-  **Gril doux.** Pour hamburgers et pour faire dorer des toasts ou toute autre petite portion d'aliment.
-  **Sole intensive.** Chaleur intensive par le dessous répartie uniformément. Idéale pour paellas et pizzas.
-  **Sole pulsée.** Chaleur par le dessous associée à l'hélice de brassage d'air. Idéale pour paellas.
-  **Cuisson traditionnelle.** Pain, tartes, gâteaux fourrés et viandes maigres.
-   **Décongélation.** Décongèle rapidement tous les aliments.
-  **Celeris.** Préchauffement rapide du four.

**2.6 Sélection de la température** . Sélectionner la température en tournant la commande. Le témoin s'éteint quand la température de consigne est atteinte.

## FONCTIONS TEMPS

- 2.7 Sélection de la durée. Minuterie**  : Sélectionner les minutes en tournant la commande (2.7.1). Pour un fonctionnement sans limite de temps, la placer sur la position Manuel .
- Horloge conventionnelle:** Faites tourner la commande supérieure vers la droite et sélectionnez les minutes (2.7.2). Pour un fonctionnement sans limite de temps, la placer sur la position Manuel  et faire coïncider la flèche rouge avec les heures qu'indiquent les aiguilles de l'horloge.
- Horloge numérique:** Presser la touche  et elle se met à clignoter  (2.7.3). Régler la durée avec les touches **+**, **-** (2.7.4). Après quelques secondes  cesse de clignoter.

**2.8 Sélection heure de commencement.**

**Horloge conventionnelle:** Une fois le programme et la température sélectionnés, faites tourner la commande supérieure pour la situer sur la position . Tirez ensuite sur la commande supérieure et faites-la tourner jusqu'à situer la flèche rouge sur l'heure de départ souhaitée (2.8.1). Sélectionnez la durée en faisant tourner la commande supérieure vers la droite.

**2.9 Sélection heure fin.**

**Horloge numérique:** Après avoir sélectionné programme, température et durée, presser la touche  qui se met à clignoter  (2.9.1). Régler l'heure de fin de cuisson voulue en pressant les touches **+**, **-** (2.9.2). Après

quelques secondes  cesse de clignoter.

### 2.10 Fonction avertisseur.

**Horloge conventionnelle:** Sélectionner la position 0 avec la commande de programme (2.10.1). Faites tourner la commande supérieure vers la droite et sélectionnez les minutes (2.10.2). Elle ne fonctionne que si le four est éteint.

**Horloge numérique:** Presser plusieurs fois la touche  qui se met à clignoter  (2.10.3). Régler la durée avec les touches **+**, **-** (2.10.4). Après quelques secondes  cesse de clignoter. Elle fonctionne avec le four allumé et éteint.

**2.11 Fonction verrouillage.** Pour éviter toute manipulation par les enfants.

**Horloge conventionnelle:** Faites tourner la commande supérieure pour la situer sur  (2.11.1).

**Horloge numérique:** Presser ensemble pendant 3 secondes les touches **+**, **-** et afficher  (2.11.2). Pour le déverrouillage, répéter l'opération.

**Avertissements d'usage:** Une fois terminé le temps de cuisson, remettre les commandes de fonction et température en position 0 et la commande de temps en position Manuel . Ouvrir avec précaution la porte du four car il peut sortir de la vapeur chaude.

## 3

### Entretien et nettoyage



**3.1 Nettoyage des accessoires.** Lavables au lave-vaisselle. Pour les laver à la main, utiliser un détergent courant. Les laisser tremper pour faciliter le nettoyage.

### Nettoyage intérieur du four.

**3.2 Modèles parois lisses.** Commencez par enlever les glissières latérales. Selon les modèles, deux sont les types de fixation des glissières latérales : sans support (3.2.1, 3.2.2) ou avec support (3.2.4, 3.2.5). Nettoyez le four encore tiède, avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse (3.2.3, 3.2.6). Une fois les parois du four nettoyées, remettez en place les glissières.

**3.3 Modèles parois rugueuses autonettoyantes.**

Sur ce type de fours, la plaque arrière et les panneaux latéraux sont recouverts d'un émail autonettoyant qui élimine la graisse pendant que le four est en marche. Ces panneaux latéraux sont réversibles, ce qui permet de dupliquer la durée de vie du revêtement.

Pour ôter les panneaux autonettoyants, veuillez d'abord extraire les glissières latérales.

Lorsque les éléments autonettoyants du four ne sont pas suffisamment propres, une régénération est nécessaire. Pour ce faire, retirez les accessoires et les récipients du four. Nettoyez en profondeur les surfaces du four qui ne sont pas

autonettoyantes. Sélectionnez la fonction . Réglez la température sur 250° C et la durée entre 30 et 60 minutes, selon le degré de salissure. Le programme de nettoyage une fois achevé et lorsque le four est froid, nettoyez avec une éponge légèrement humide les éléments autonettoyants, qui seront à nouveau totalement fonctionnels.

**Note :** Ne nettoyez pas les parois catalytiques avec des produits de nettoyage spéciaux pour four. N'utilisez pas d'éponges métalliques, ni d'instruments pointus ni coupants pour gratter les surfaces.

- 3.4 **Nettoyage du plafond.** Si votre four est muni d'un gril rabattable, poussez sur le support pour le rabattre (3.4.1) et nettoyez le plafond du four avec un chiffon humide (3.4.2).
- 3.5 **Nettoyage extérieur du four.** Utiliser des produits neutres, bien sécher avec un chiffon doux.
- 3.6 **Fonction Aquasiding :** est un système qui facilite le nettoyage du four, en utilisant la vapeur d'eau. Sa durée est de 35 minutes et elle est réalisée comme suit :
  - Le four doit être tiède.
  - Extraire tous les accessoires et glissières latérales, selon modèle.
  - Pulvériser 200 ml d'eau sur les parois internes du four.  Une quantité excessive d'eau risque de provoquer des écoulements.
  - Selon le modèle,
    - a)  **Aquaslading:** Attendez que le four indique la fin du cycle de nettoyage.
    - b)  **tradicional** à 150° C. Faire fonctionner pendant 10 minutes. Une fois le temps écoulé, régler la température au minimum (35° C - 75° C, selon modèle) et la maintenir pendant 20 minutes. Le non-respect de ces indications risque de provoquer des condensations sur la porte du four.
  - Arrêter le four.
  - Ouvrir avec précaution la porte du four, en évitant le contact avec la vapeur.
  - À la fin du cycle, retirer l'eau accumulée à l'intérieur de la cavité et, à l'aide d'un chiffon, enlever tout reste de salissure. Ce cycle d'aide au nettoyage perd de son efficacité si les temps indiqués ne sont pas respectés.

\* Vous pouvez vous aider de la fonction Avertisseur selon le modèle.

**Avertissements d'usage:** 1. S'assurer que le four est éteint. 2. Ne jamais utiliser de machines de nettoyage à vapeur.

- 4.1 **Le four ne fonctionne pas.** Vérifier s'il est branché et/ou si la commande de temps n'est pas sur 0.
- 4.2 **De la fumée sort pendant la cuisson.** Réduire la température et/ou nettoyer le four (point 3.3).
- 4.3 **Bruit après la cuisson.** C'est normal, le ventilateur continue à fonctionner jusqu'à diminuer la température intérieure et extérieure.

Les modèles à écran numérique incorporent un système de diagnose qui détecte et avertit de tout incident. Vous pourrez le voir à l'écran:

- 4.4 **Le four ne fonctionne pas.**  **clignote.**  
Placer la commande de fonctions sur 0 et régler l'heure (point 2.3).
- 4.5 **Le four ne fonctionne pas.**  **clignote.** Le four a fonctionné pendant plusieurs heures et pour des raisons de sécurité il s'est déconnecté automatiquement. Placer la commande de fonctions sur 0 et régler l'heure (point 2.3).
- 4.6 **Le four ne fonctionne pas.**  **clignote.**  
Placer la commande de fonctions sur 0 et déverrouiller le four (point 2.11).
- 4.7 **Le four fonctionne.**  **clignote.** Presser une touche quelconque.

 • **Ne pas manipuler le four pour le réparer,** appeler le service technique.

5

Environnement



**Le four a été conçu en pensant à la conservation de l'environnement.**

**Respectez l'environnement.** Ne préchauffer le four que si nécessaire (consulter le tableau). Utiliser de préférence des moules de couleur sombre. Pour de longues périodes de cuisson, arrêter le four 5 ou 10 minutes avant le temps prévu.

**Gestion des appareils électriques ou électroniques mis au rebut.**

Le symbole  indique que l'on ne doit pas se débarrasser de l'appareil en utilisant les conteneurs traditionnels pour les résidus domestiques.

Remettez votre four dans un centre de collecte spécialisé.

Le recyclage des appareils électroménagers évite des conséquences négatives pour la santé et l'environnement et permet des économies d'énergie et de ressources.

Pour plus d'information, contacter les autorités locales ou l'établissement distributeur du four.

4

Solution de problèmes



Il existe une série d'incidents que vous pouvez résoudre vous-même.

## Tableau de Cuisson

|                                           | Aliment                                   | Programme et température |         | Temps         | Position | Pré-chauffage       | Accessoires                      |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------|---------|---------------|----------|---------------------|----------------------------------|
| viandes et volailles                      | Veau 1,5 kg                               | 190° C                   | 210° C  | 50 - 60 min   | 1        | non                 |                                  |
|                                           | Porc 1,5 kg                               | 150° C                   | 180° C  | 85 - 95 min   | 2        | non                 |                                  |
|                                           | Agneau 1,2 kg                             | 200° C                   | 220° C  | 40 - 50 min   | 2        | non                 |                                  |
|                                           | Dinde 4 kg                                | 170° C                   | 190° C  | 115 - 125 min | 1        | non                 |                                  |
|                                           | Poulet 1,25 kg                            | 210° C                   | 230° C  | 50 - 60 min   | 1        | non                 |                                  |
| légumes                                   | Poivrons rouges grillés 1,25 kg           | 190° C                   | 210° C  | 30 - 40 min   | 2        | non                 |                                  |
|                                           | tomates farcies 4 unit.                   | 200° C                   | 220° C  | 15 - 19 min   | 2        | non                 |                                  |
| poissons et fruits de mer                 | Merlu / Morue au four 1,5 Kg              | 210° C                   | 230° C  | 7 - 9 min     | 2        | oui                 |                                  |
|                                           | Grosses crevettes au four 1 kg            | 220° C                   | 240° C  | 4 - 5 min     | 4        | oui                 |                                  |
| Divers                                    | pizza                                     | 200° C                   | 220° C  | 18 - 22 min   | 1        | oui                 |                                  |
|                                           | décongélation pour tout type d'aliments   | 75° C                    |         |               | 2        | non                 |                                  |
|                                           | Fermentation                              | 40° C                    | 40° C   | 25 - 30 min   | 0        | non                 |                                  |
|                                           | pâte à pain / viennoiseries               | 50° C                    | 50° C   |               |          |                     |                                  |
| ESSAIS D'APTITUDE SELON NORME IEC/EN60350 | 8.4.1 Biscuits au beurre                  |                          | 175° C  | 22 min        | 3        | oui                 | Plaque profonde                  |
|                                           | 8.4.2 Madeleines                          |                          | 185° C  | 23 min        | 2        | oui                 | Plaque profonde                  |
|                                           |                                           | *160° C                  |         | 45 min        | 3<br>1   | non                 | Plaque profonde/standard         |
|                                           | 8.5.1 Gâteau moelleux sans matière grasse |                          | 180° C  | 25 min        | 1        | non                 | Moule sur grille                 |
|                                           |                                           | *180° C                  |         | 40 min        | 3<br>1   | non                 | 2 moules sur 1 grilles et plaque |
|                                           | 8.5.2 Tarte aux pommes                    |                          | 185° C  | 40-45 min     | 2        | non                 | Grille                           |
|                                           |                                           | *180° C                  |         | 50-55 min     | 3<br>1   | non                 | 2 moules sur 1 grilles et plaque |
|                                           | 9.1 Surface gratinée                      |                          | *250° C | 2-3 min       | 4        | Préchauffage 5 min. | Cuisson 2-3 min. sur grille      |

\* Selon modèle.



## Manual de instruções

Muito importante: Leia o manual por completo antes de utilizar o seu forno. A documentação e os acessórios estão no interior do forno.

Este manual foi concebido para que os textos estejam relacionados com os desenhos correspondentes.

# Segurança



### **Importante**

***Guarde este manual com o aparelho. Se vender ou emprestar o aparelho a outra pessoa, certifique-se de que o manual de utilização acompanha o aparelho. Leia estes conselhos antes de instalar e utilizar o aparelho. Este manual foi elaborado a pensar na sua segurança e dos outros.***

- A instalação eléctrica que alimenta o forno deve ter instalados dispositivos de desconexão em conformidade com as regulamentações de instalação locais em vigor.
- A instalação do forno deve ser efectuada por um instalador autorizado, que seguirá as instruções e esquemas do fabricante.
- A instalação eléctrica deve estar dimensionada à potência máxima indicada na placa de características e a tomada de corrente eléctrica com tomada de terra regulamentar.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço de pós-venda ou por pessoal qualificado por um cabo semelhante com o fim de evitar danos.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar possíveis choques eléctricos.
- Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou esfregões de metal duros para limpar a porta do forno, já que pode arranhar a superfície e provocar a ruptura no vidro.
- Durante o funcionamento existem partes acessíveis que podem aquecer. As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, excepto se estiverem sob supervisão permanente.

- Evitar tocar nos elementos aquecedores dentro do forno.
- Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem a supervisão ou instruções apropriadas sobre a utilização do aparelho de uma maneira segura e que compreendam os perigos que implica. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a realizar pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- O seu aparelho foi concebido para uma utilização doméstica normal. Não utilize para fins comerciais ou industriais. Serve exclusivamente para a cozedura de produtos alimentares.
- Não tente modificar as características do aparelho. Poderá implicar perigo.
- Durante uma limpeza por pirólise, as superfícies aquecem mais do que durante uma utilização normal. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- Antes de proceder à limpeza por pirólise retire todos os elementos de cozedura e os líquidos importantes.
- Não coloque cargas pesadas na porta do forno e certifique-se de as crianças não sobem nem se sentam no forno
- Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deve estar desligado.
- Depois de utilizar o forno, certifique-se de que todos os comandos estão na posição de desligado.
- Não utilize o forno como despensa ou para guardar acessórios depois da sua utilização.
- Não utilize aparelhos de vapor ou alta pressão para limpar o aparelho (exigências relativas à segurança eléctrica)
- O forno deve funcionar sempre com a porta fechada, em todos os programas, incluindo o grill.

## 0

## Identificação



Identifique o modelo do seu forno ("a", "b", "c", "d", "e", "f") comparando o painel de comandos do seu aparelho com o painel das ilustrações.

## 1

## Instalação



**1.1 Desembalagem.** Retire todos os elementos de protecção.

**1.2 Ligação à rede eléctrica.** Tenha sempre em conta os dados da placa de características (1.2.1) e as medidas do móvel em que vai encastrar o forno (1.2.2, 1.2.3).

**Fornos independentes:** o aparelho deve ser ligado à rede através de uma ligação fixa monofásica, na qual a ligação neutro (cor azul) com neutro deve ficar garantida (1.2.4). Introduza o forno no orifício para o efeito tendo atenção para que o cabo restante não fique na parte superior (1.2.5, 1.2.6). Fixe-o ao móvel com os dois parafusos fornecidos (1.2.7). O material do móvel de encastramento ou o revestimento do móvel devem ser resistentes ao calor. Para finalizar a instalação no aparelho é necessário definir a hora (a, c, d, f). Depois de algum tempo de inactividade, o aparelho passa para o estado standby, em que segundo o modelo, é reduzida a luminosidade ou o visor desliga-se.

### Fornos polyvalentes para placas

**vitrocerâmicas:** só dever instalar o forno com as placas vitrocerâmicas recomendadas pelo fabricante a fim de evitar perigos. Coloque a placa de cozedura por cima do tampo e solte a caixa dos comutadores (1.2.8). Introduza a placa no orifício do tampo cumprindo os requisitos de instalação (ver manual da placa) (1.2.9). Introduza o forno no orifício do móvel, deixando espaço para a sua manipulação (1.2.10). Aparafuse a caixa ao forno (1.2.11, 1.2.12). Ligue a placa ao forno (1.2.13). Introduza o forno até ao fundo e fixe-o com os dois parafusos fornecidos (1.2.14, 1.2.15). Coloque à pressão os suplementos dos comandos, de acordo com o foco de calor (1.2.16) e os comandos (1.2.17).

## 2

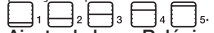
## Utilização



### Antes de usar o novo forno pela primeira

**vez aqueça-o vazio** (sem alimentos, na posição , 250°C e 30 minutos de duração). Pode ser produzido fumo ou mau cheiro (é normal devido ao aquecimento de restos de gordura, etc). Quando o forno estiver frio, faça uma limpeza passando no interior do forno com um pano húmido.

**2.1 Acessórios.** De acordo com os modelos, existem Tabuleiro Profundo (2.1.1), Tabuleiro Plano (2.1.2) e Grelha Multifunções (2.1.3) que funcionam de forma independente. Além disso, pode combinar qualquer tabuleiro com a Grelha Multifunções (2.1.4) formando um conjunto. Todos os acessórios ou conjuntos podem ser colocados directamente ou estar montados na Grelha de extracção parcial (2.1.5) ou na Grelha de extracção total (2.1.6, 2.1.7) (2.1.8). Se tem o tabuleiro de extracção parcial, este será usado de forma independente ou juntamente com os tabuleiros (3 modalidades) (2.1.9). A Grelha Simples é de utilização independente (2.1.10). Se tem guias auto amovíveis "impulsão", introduza-as primeiro no forno sem o tabuleiro (2.1.11). As guias "impulsão" saem automaticamente com o peso do tabuleiro ao abrir o forno (2.1.12). É obrigatório utilizar um tabuleiro como suporte dos alimentos com as guias "impulsão" (2.1.13). Tenha em conta a posição das grelhas ao introduzi-las no interior. Têm amortecedores laterais anti-viragem (2.1.14).

**2.2 Posição acessório.** Têm 5 posições para colocar os acessórios .

### 2.3 Ajuste de hora. Relógio convencional.

Puxe o comando inferior e rode para a direita (2.3.1). Ajuste a hora (2.3.2). **Relógio digital:** pressione a tecla  e o  fica a piscar (2.3.3). Ajuste a hora com as teclas **+**, **-** (2.3.4). Passados alguns segundos  deixa de piscar (2.3.5).

**Nota:** volte a ajustar a hora depois de um corte de energia ou por mudança horária.

**2.4 Alimento a cozinhar.** Introduza o alimento no forno. Seleccione o(s) acessório(s) e a sua posição, consulte previamente a tabela de cozedura. Feche a porta.

### 2.5 Selecção função de cozedura.

Selecione a função de cozedura de acordo com o modelo.

 **Calor tradicional ventilado.** Para qualquer tipo de prato. Podem cozinhar-se vários pratos de uma vez, sem que se misturem os sabores ou os odores.

 **Turbo plus.** O calor é produzido pela resistência central.

-  **Grelhador forte ventilado.** Gratina repartindo o calor de maneira uniforme. Ideal para assados de grande tamanho.
  -  **Grelhador forte.** Gratinados: massas, soufflé e molho bechamel.
  -  **Grelhador suave.** Hambúrgueres, torradas e alimentos de pequena dimensão.
  -  **Calor da placa intenso.** O forte calor inferior reparte-se uniformemente. Ideal para paelhas, pizzas.
  -  **Calor da placa ventilado.** O ventilador reparte o calor inferior de maneira uniforme. Indicado para paelhas.
  -  **Calor tradicional.** Pão, tartes, pastéis com recheio e carnes magras.
  -  **Descongelação.** Descongela em tempos mínimos qualquer produto.
  -  **Celeris.** Para o pré-aquecimento do forno.
- 2.6 Seleção da temperatura [°C].** Selecciona a temperatura rodando o comando selector. O piloto desliga-se quando atingir a temperatura seleccionada.

## FUNÇÕES DE TEMPO

### 2.7 Seleção da duração. Temporizador ⌚

: seleccione os minutos rodando o comando selector. (2.7.1). Se pretender que funcione sem limite de tempo, coloque-o na posição manual .

**Relógio convencional:** Rode o comando superior para a direita e seleccione os minutos (2.7.2). Se pretende que funcione sem limite de tempo, coloque-o na posição manual  e faça coincidir a seta vermelha com as horas que indicam os ponteiros do relógio.

**Relógio digital:** pressione a tecla  e o  fica a piscar (2.7.3). Ajuste a duração com as teclas **+**, **-** (2.7.4). Passados alguns segundos  deixa de piscar.

### 2.8 Seleção hora início.

**Relógio convencional:** Uma vez seleccionado o programa e a temperatura, rode o comando superior para a posição . A seguir puxe o comando superior e rode-o até que a seta vermelha indique a hora de início (2.8.1). Selecciona a duração rodando o comando superior para a direita.

### 2.9 Seleção hora fim.

**Relógio digital:** uma vez seleccionado o programa, temperatura e duração, pressione a tecla  e  começa a piscar (2.9.1). Ajuste a hora que pretende para finalizar a cozedura pressionando as teclas **+**, **-** (2.9.2). Passados alguns segundos  deixa de piscar.

### 2.10 Função avisador.

**Relógio convencional:** Selecciona a posição 0 com o comando de programa (2.10.1). Rode o comando superior para a direita e seleccione os minutos (2.10.2). Só funciona se o forno estiver desligado.

**Relógio digital:** pressione várias vezes a tecla  e o  fica a piscar (2.10.3). Ajuste a duração com as teclas **+**, **-** (2.10.4). Passados alguns segundos  deixa de piscar. Funciona com o forno ligado e desligado.

### 2.11 Função bloqueio.

Para evitar manipulações por parte das crianças.

**Relógio convencional.** Rode o comando superior até seleccionar . (2.11.1)

**Relógio digital:** pressione durante 3 segundos simultaneamente as teclas **+**, **-** e vai visualizar  (2.11.2). Para desbloquear repita a operação.

**Advertências de utilização:** uma vez finalizado o tempo de cozedura, coloque os comandos de função e temperatura na posição 0 e o comando de tempo na posição mão . Abra a porta do forno com cuidado, já que pode sair vapor quente.

## 3

## Manutenção e limpeza



**3.1 Limpeza de acessórios.** Podem ir à máquina de lavar loiça. Se os lavar à mão, utilize detergente de uso corrente. Coloque-os de molho para facilitar a limpeza.

### Limpeza interior do forno.

**3.2 Modelos de paredes lisas.** Retire as guias laterais. De acordo com os modelos as guias laterais têm dois tipos de fixação, sem suporte (3.2.1, 3.2.2) ou com suporte, (3.2.4, 3.2.5). Limpe o forno a uma temperatura média, passando um pano com água quente e detergente (3.2.3, 3.2.6). Quando as paredes do forno estiverem limpas volte a colocar as guias.

**3.3 Modelos de paredes rugosas. Auto-limpeza.** Nestes fornos a placa posterior e os painéis laterais estão revestidos com um esmalte de auto-limpeza que elimina a gordura enquanto o forno está a funcionar. Os painéis laterais são reversíveis e desta forma duplicam a duração do revestimento. Para retirar os painéis autolimpantes, extraia previamente as guias laterais. Quando os painéis não ficarem suficientemente limpos por si próprios tem de os substituir. Para isso basta retirar todos os acessórios e recipientes do interior do forno. Limpe em profundidade as superfícies do forno que não são de auto-limpeza. Selecciona a função .

Coloque a temperatura a 250° C e o tempo entre 30 e 60 minutos dependendo do grau de sujidade.

Quando o programa de limpeza terminar e o forno arrefecer passe com uma esponja

humedecida nos elementos de auto-limpeza que voltarão a estar completamente funcionais.

**Nota:** Não limpe as paredes catalíticas com produtos de limpeza específicos para fornos. Não raspe as superfícies com esfregões metálicos, instrumentos pontiagudos ou cortantes.

- 3.4 Limpeza do tecto.** Se o seu forno dispor de grill rebatível, puxe para cima e pressione para baixá-lo (3.4.1) e limpe o tecto com um pano húmido (3.4.2).
- 3.5 Limpeza exterior do forno.** Utilize produtos neutros, secando bem com um pano suave.
- 3.6 Função Aquasliding:** é um sistema que facilita a limpeza do forno, através da utilização do vapor da água. A sua duração é de 35 minutos e é feita da seguinte forma:
- Comece com o forno temperado.
  - Retire todos os acessórios e guias laterais s/modelo.
  - Pulverize 200 ml de água nas paredes do interior do forno.  Uma quantidade excessiva de água pode provocar transbordos.
  - Segundo o modelo,
    - a)  **Aquasliding** esperar que o forno indique a finalização do ciclo de limpeza.
    - b)  **tradicional** a 150°C durante 10 minutos. Passado este tempo, ajuste a temperatura para o mínimo (35°C - 75°C s/modelo) e mantenha-a assim durante 20 minutos. Se não seguir estas indicações pode provocar condensações na parte da frente do forno.
  - Desligue o forno
  - Abra com cuidado a porta do forno, evitando o contacto com o vapor.
  - No final do ciclo, retire a água do interior e com a ajuda de um pano despenda os restos de sujidade. Este ciclo de ajuda à limpeza perde eficácia se não forem respeitados os tempos indicados.
- \* Segundo o modelo pode utilizar a função Avisador.

**Advertências de utilização:** 1. Certifique-se de que o forno está desligado. 2. Nunca utilize máquinas de limpeza a vapor.

## 4

### Resolução de problemas



Existem várias incidências que pode solucionar por si mesmo.

**4.1 Não funciona.** Verifique se está ligado, e/ou

que o comando selector de tempo não está em 0.

- 4.2 Sai fumo durante a cozedura.** Reduza a temperatura e/ou limpe o forno (ponto 3.3).
- 4.3 Faz ruído depois da cozedura.** É normal, o ventilador continua a funcionar até reduzir a temperatura do interior e do exterior.

Os modelos com ecrã digital incorporam um sistema de diagnóstico que detecta e avisa perante qualquer incidência. Poderá visualizá-la no ecrã:

- 4.4 Não funciona. Pisca o .** Coloque o comando selector de funções no 0 e ajuste a hora (ponto 2.3).
- 4.5 Não funciona. Pisca o .** O forno está a funcionar há várias horas e por razões de segurança desligou-se de forma automática. Coloque o comando selector de funções no 0 e ajuste a hora (ponto 2.3).
- 4.6 Não funciona. Pisca o .** Coloque o comando selector de funções no 0 e desbloqueie o forno (ponto 2.11).
- 4.7 Funciona. Pisca o .** Pressione qualquer tecla.

 • **Não manipule o forno para o reparar,** contacte o serviço técnico.

## 5

### Meio-ambiente



**O forno foi concebido a pensar na conservação do meio ambiente.**

**Respeite o meio ambiente.** Aqueça previamente o forno só quando fizer falta (consulte a tabela). Use preferentemente moldes de cor escura. Para grandes períodos de cozedura desligue o forno 5 ou 10 minutos antes do tempo previsto.

**Gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos.**



O símbolo  indica que o aparelho não deve ser eliminado usando os contentores tradicionais para resíduos domésticos. Entregue o seu forno num centro especial de recolha. A reciclagem de electrodomésticos evita consequências negativas para a saúde e para o meio ambiente, e permite poupar energia e recursos. Para mais informação, contacte as autoridades locais ou o estabelecimento onde adquiriu o forno.

## Tabela de cozedura

|                                                              | Alimento                                    | Programa e temperatura                                                                                                                                                                          | Tempo         | Posição                                                                                                                                                                        | Pré-aqueci-mento              | Acessórios                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| carnes e aves                                                | vitela 1,5 Kg                               |  190° C  210° C               | 50 - 60 min   |  1                                                                                            | não                           |                                                                                    |
|                                                              | porco 1,5 Kg                                |  150° C  180° C               | 85 - 95 min   |  2                                                                                            | não                           |                                                                                    |
|                                                              | borrego 1,2 Kg                              |  200° C  220° C               | 40 - 50 min   |  2                                                                                            | não                           |   |
|                                                              | peru 4 Kg                                   |  170° C  190° C               | 115 - 125 min |  1                                                                                            | não                           |                                                                                    |
|                                                              | frango 1,25 Kg                              |  210° C  230° C               | 50 - 60 min   |  1                                                                                            | não                           |                                                                                    |
| verduras                                                     | pimentos vermelhos assados 1,25 Kg          |  190° C  210° C               | 30 - 40 min   |  2                                                                                            | não                           |   |
|                                                              | tomates recheados 4 unid.                   |  200° C  220° C               | 15 - 19 min   |  2                                                                                            | não                           |                                                                                    |
| peixes e mariscos                                            | pescada assada / bacalhau no forno 1,5 Kg   |  210° C  230° C               | 7 - 9 min     |  2                                                                                            | sim                           |                                                                                    |
|                                                              | camarão no forno 1 Kg                       |  220° C  240° C               | 4 - 5 min     |  4                                                                                            | sim                           |                                                                                    |
| vários                                                       | pizza                                       |  200° C  220° C               | 18 - 22 min   |  1                                                                                            | sim                           |                                                                                    |
|                                                              | descongelação para todo o tipo de alimentos |  75° C                        |               |  2                                                                                            | não                           |                                                                                    |
|                                                              | Fermentação massa pão/ bolos                |  40° C - 50° C  40° C - 50° C | 25 - 30 min   |  0                                                                                            | não                           |                                                                                                                                                                     |
| TESTES DE APTIDÃO À FUNÇÃO DE ACORDO COM A NORMA IEC/EN60350 | 8.4.1 Bolachas de manteiga                  |  175° C                                                                                                      | 22 min        |  3                                                                                          | sim                           | Tabuleiro profundo                                                                                                                                                  |
|                                                              | 8.4.2 Madalenas                             |  185° C                                                                                                      | 23 min        |  2                                                                                          | sim                           | Tabuleiro profundo                                                                                                                                                  |
|                                                              |                                             |  *160° C                                                                                                     | 45 min        |  3<br> 1 | não                           | Tabuleiro profundo/standard                                                                                                                                         |
|                                                              | 8.5.1 Pão-de-ló esponjoso sem gordura       |  180° C                                                                                                      | 25 min        |  1                                                                                          | não                           | Molde sobre grelha                                                                                                                                                  |
|                                                              |                                             |  *180° C                                                                                                     | 40 min        |  3<br> 1 | não                           | 2 moldes sobre 1 grelhas e Tabuleiro                                                                                                                                |
|                                                              | 8.5.2 Tarte de maçã                         |  185° C                                                                                                      | 40-45 min     |  2                                                                                          | não                           | Grelha                                                                                                                                                              |
|                                                              |                                             |  *180° C                                                                                                     | 50-55 min     |  3<br> 1 | não                           | 2 moldes sobre 1 grelhas e Tabuleiro                                                                                                                                |
|                                                              | 9.1 Superfície de gratinado                 |  *250° C                                                                                                     | 2-3 min       |  4                                                                                          | Pré-aquecimento durante 5 min | Cozedura 2-3 min. sobre grelha                                                                                                                                      |

\* De acordo com modelo.

## Instruction manual

*Important! Read the entire manual before using the oven. The documentation and accessories are inside the oven.*

*The texts in the manual correspond to the numbered diagrams.*

# Safety



### **Important**

***Keep this manual with the appliance. If you sell or give the appliance to another person, make sure you also pass on the user manual. Read these instructions carefully when using and installing the appliance. They are designed to protect your own and others' safety.***

- The electrical installation that feeds the oven must have circuit breakers installed in accordance with current local installation regulations.
- The oven must be installed by an authorised installer in accordance with the manufacturer's instructions and diagrams.
- The electrical installation must be dimensioned for the maximum power indicated on the reference plate and the electrical socket must have a regulatory earth connection.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the after-sales technical service or by similarly qualified staff, to avoid hazard.
- Ensure the appliance is unplugged from the mains before replacing the oven lamp, to avoid electric shock.
- Do not use abrasive cleaning products or metal scouring pads to clean the oven door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.
- During operation, some accessible parts may become hot.

Children under the age of 8 must not go near the appliance unless under permanent supervision.

- Do not touch the heating elements inside the oven.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance is designed for normal household use only. Do not use it for commercial or industrial purposes. Use exclusively for cooking food products.
- Do not try to modify the characteristics of the appliance. It could be dangerous.
- During cleaning by pyrolysis, surfaces become hotter than during normal use. Keep out of reach of children.
- Before cleaning with pyrolysis, remove all cooking items and significant overflows.
- Do not put heavy weights on the oven door and make sure that children do not climb or sit on it.
- Always make sure that the oven is switched off before cleaning.
- After using the oven, make sure that all the controls are in the off position.
- Do not use the oven as a larder or to store accessories after use.
- Do not use steam or high pressure devices to clean the device (electrical device safety reasons)
- The oven door should always be kept closed when working, for all programmes, including the grill.

## 0

## Identification



To find out which model your oven is ("a", "b", "c", "d", "e", "f") compare its control panel with the control panels shown in the illustrations.

## 1

## Installation



- 1.1 Unpacking.** Remove all the protective packaging elements.
- 1.2 Mains connection.** Always take into account the data on the reference plate (1.2.1) and the measurements of the cabinet the oven will be housed in (1.2.2, 1.2.3).

**Freestanding ovens:** the appliance must be connected to the mains with a fixed single-phase connection with the neutral (blue) connection guaranteed (1.2.4). Fit the oven into the space, ensuring there is no excess cable in the upper part (1.2.5, 1.2.6). Screw it to the fitting using the two screws supplied (1.2.7). The fitted furniture or its surface must be heat-resistant. The time must be set in order to finish the installation (a, c, d, f). After a period of inactivity, the machine will turn to standby and its brightness will diminish or the screen will switch off, depending on the model.

**Multi-purpose ovens for vitro-ceramic hobs:** to avoid hazard, the oven may only be installed with the vitro-ceramic hobs recommended by the manufacturer. Fit the cooking hob into the worktop and remove the switch box (1.2.8). Insert the hob in the worktop space according to the installation requirements (see the hob manual) (1.2.9). Insert the oven into the cabinet space, leaving enough room for handling (1.2.10). Screw the switch box onto the oven (1.2.11, 1.2.12). Connect the hob to the oven (1.2.13). Fully insert the oven and fix it in place with the two screws supplied (1.2.14, 1.2.15). Firmly push in the control accessories, according to the cooking ring type (1.2.16), and the controls (1.2.17).

## 2

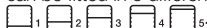
## Using the oven



**Before using your new oven for the first time, heat it up while empty** (with no food in it and with the control turned to , at for 30 minutes at 250°C). It may produce some smoke or a bad smell (this is normal and is caused by the oven heating up grease residue etc.). When it has cooled down, pre-clean it by wiping the inside with a damp cloth.

**2.1 Accessories.** Depending on the model there is a Deep Tray (2.1.1), Flat Tray (2.1.2) and Multifunctional Grill (2.1.3) that work separately. If it also possible to combine either tray with the Multifunctional Grill (2.1.4) to make a set. All the accessories or sets can be used directly or mounted on the Partial Extraction Grill (2.1.5) or the Total Extraction Grill (2.1.6, 2.1.7), (2.1.8). If you have the partial extraction tray, it can be used separately or together with trays (3 types) (2.1.9). The Simple Grill is used separately (2.1.10). If you have telescopic rails, remove the tray before installing them in the oven (2.1.11). The telescopic rails extend automatically due to the weight of the tray when the oven is opened (2.1.12). Food must always be placed on a tray on the telescopic rails (2.1.13). Bear in mind the position of the grills when installing them. There are anti-tipping stops at the sides (2.1.14).

**2.2 Accessory positions.** The accessories can be fitted in 5 different positions,



**2.3 Setting the time. Ordinary clock:** Pull on the lower dial and turn it to the right (2.3.1). Set the time (2.3.2). **Digital clock:** press the  button.  (2.3.3). Set the time using the  and  buttons (2.3.4). After a few seconds  will stop flashing (2.3.5).

**Note:** the time will need to be set again after an electricity cut or when the hour changes.

**2.4 Cooking the food.** Place the food in the oven. Consult the cooking table to choose the accessory or accessories to be used and their position. Close the oven door.

**2.5 Selecting the cooking function.**  Select the cooking function according to the model

 **Traditional fanned heat.** For any kind of dish. Several dishes may be cooked at once without their flavours or smells mixing.

 **Turbo plus.** The heat is produced by the central element.

 **Fanned high grill.** This browns the food, distributing the heat evenly. Ideal for large-sized roasts.

 **High grill.** For browning pasta, soufflés and bechamel sauce.

-  **Low grill.** For hamburgers, toast and food with a small surface area.
-  **High base heat.** The heat from the oven base is evenly distributed. Ideal for paellas or pizzas.
-  **Fanned base heat.** The fan distributes the base heat evenly. Suitable for paellas.
-  **Traditional heat.** For bread, cakes, cakes with filling and lean meat.
-  **Defrost.** Rapidly thaws any kind of food.
-  **Celeris.** For pre-heating the oven.

**2.6 Selecting the temperature** . Select the temperature by turning the selector dial. The pilot light will switch off when the selected temperature is reached.

## TIME FUNCTIONS

**2.7 Selecting the cooking time. Timer**  : select the minutes by turning the selector dial. (2.7.1). If you prefer the oven to function without a time limit, turn it to hand position .

**Ordinary clock:** Turn the upper dial to the right and select the minutes (2.7.2). If you prefer the oven to function without a time limit, turn it to hand position  and line up the red arrow with the time shown by the hands of the clock.

**Digital clock:** press the  button.  will start to flash (2.7.3). Adjust the duration using the  and  buttons (2.7.4).  will stop flashing after a few seconds.

**2.8 Selecting the start time.**

**Ordinary clock:** When you have selected the programme and the temperature, turn the upper dial to . Then pull on the upper dial and turn it until the red arrow shows the start time (2.8.1). Select the duration by turning the upper dial to the right.

**2.9 Selecting the end time.**

**Digital clock:** after selecting the programme, temperature and cooking time, press the  button.  will start to flash (2.9.1). Set the desired end of cooking time by pressing the  and  buttons (2.9.2).  will stop flashing after a few seconds.

**2.10 Beeper function.**

**Ordinary clock:** Select the position 0 on the programme dial (2.10.1). Turn the upper dial to the right and select the minutes (2.10.2). This only works if the oven is switched off.

**Digital clock:** press the  button several times.  will start to flash (2.10.3). Adjust the duration using the  and  buttons (2.10.4).  will stop flashing after a few seconds. This works with the oven switched off and switched on.

**2.11 Child lock.** To prevent children from playing with the oven.

**Ordinary clock:** Turn the upper dial to select . (2.11.1)

**Digital clock:** press the  and  buttons

at the same time and hold them down for 3 seconds.  will appear on the display (2.11.2). To remove the child lock, repeat the process.

**Warnings:** when the cooking time has elapsed, turn the function and temperature dials to 0 and the time dial to hand position . Open the oven door, taking care as hot steam may come out.

# 3

## Maintenance and cleaning



**3.1 Cleaning the accessories.** The accessories are dishwasher-safe. To wash them up by hand, use normal detergent. Leave them to soak for easier cleaning.

**Cleaning the inside of the oven.**

**3.2 Smooth-walled models.** Take out the side runners. Depending on the models, the side runners are fixed in two ways, either without a support (3.2.1, 3.2.2) or with a support (3.2.4, 3.2.5). Clean the oven while it is warm, wiping the walls with a cloth soaked in hot soapy water (3.2.3, 3.2.6). When you have cleaned the oven walls, replace the runners.

**3.3 Self-cleaning rough-walled models.** On these models, the rear plate and side panels are covered with a self-cleaning enamel that removes the grease while the oven is functioning. The side panels are reversible, doubling the lifetime of the coating. To remove the self-cleaning panels, firstly remove the side rails.

If the panels are not performing the self-cleaning process sufficiently, they will need regenerating. To do this, remove all the accessories and utensils from the inside of the oven. Thoroughly clean the oven surfaces that are not self-cleaning. Select the  function.

Set the temperature to 250°C and set the time between 30 and 60 minutes, depending on how dirty the oven is.

When the cleaning programme ends and the oven has cooled down, wipe the self-cleaning elements with a damp sponge. They will then be totally functional again.

**Note:** Do not use specific oven cleaning products to clean the catalytic walls. Do not scrape the surface with metal scouring pads or sharp or pointed instruments.

**3.4 Cleaning the oven ceiling.** If your oven has a fold-down grill, pull upwards and press to fold it down (3.4.1) and clean the top wall with a damp cloth (3.4.2).

**3.5 Cleaning the outside of the oven.** Use

neutral cleaning products and dry the oven well with a soft cloth.

**3.6 The Aquasliding Function** system makes it easier to clean the oven with steam. It takes 35 minutes and is done as follows:

- Start with a lukewarm oven.
  - Remove all accessories and side guides from the model.
  - Spray 200 ml of water onto the inside walls of the oven. Using too much water could cause overflow.
  - Depending on the model,
    - a) **Aquasliding** wait until the oven indicates the end of the cleaning cycle.
    - b) **traditional** t 150°C for 10 minutes. After this time has elapsed, reduce the temperature to minimum (35°C - 75°C according to the model) and maintain for 20 minutes. Failure to follow these instructions may cause condensation on the front.
  - Switch the oven off.
  - Carefully open the oven door, avoiding contact with the steam.
  - At the end of the cycle, remove the water from inside and wipe away any remaining dirt with a dishcloth. This cycle is used to assist cleaning but loses its effectiveness if the recommended times are not followed.
- \* Depending on the model, it can assist the Warning function.

**Warnings:** 1. Make sure the oven is switched off.  
2. Never use steam cleaning machines.

# 4

## Troubleshooting



You can solve the following problems yourself:

- 4.1 The oven does not switch on.** Check it is plugged in and that the time selector dial is not turned to 0.
- 4.2 Smoke comes out during cooking.** Turn the temperature down and/or clean the oven (point 3.3).
- 4.3 The oven makes a noise after cooking.** This is normal, as the fan keeps running until the temperature inside and outside the oven is reduced.

Digital display models have a diagnosis system which detects any problems and warns the user. You can see this on the display:

- 4.4 Oven not working.** is flashing. Turn the function selector dial to 0 and set the time (point 2.3).
- 4.5 Oven not working.** is flashing. The oven has been working for several hours and for safety reasons it has switched off

automatically. Turn the function selector dial to 0 and set the time (point 2.3).

- 4.6 Oven not working.** is flashing. Turn the function selector dial to 0 and remove the child lock (point 2.11).

- 4.7 Oven not working.** is flashing. Press any button.



• **Do not try to repair the oven yourself.**  
Call the technical assistance service.

# 5

## The Environment



**This oven has been designed with environmental protection in mind.**

**Respect the environment.** Only preheat the oven when necessary (see table). Use dark coloured cake tins whenever possible. For long cooking times, switch off the oven 5 or 10 minutes before the end of cooking time.

**Management of waste electrical and electronic equipment.**

The symbol indicates that the appliance must not be disposed of in traditional bins for domestic waste.

Take your oven to the a special collection centre. Recycling domestic appliances will prevent negative consequences for health and the environment and will allow savings on energy and resources.

For further information, contact the local authorities or the shop where you bought the oven.

# Cooking Table

|                                                       | Food                             | Programme and temperature |                | Time          | Position | Preheat            | Accessories                      |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------|----------------|---------------|----------|--------------------|----------------------------------|
| meat and poultry                                      | beef 1,5 Kg                      | 190° C                    | 210° C         | 50 - 60 min   | 1        | no                 |                                  |
|                                                       | pork 1,5 Kg                      | 150° C                    | 180° C         | 85 - 95 min   | 2        | no                 |                                  |
|                                                       | lamb 1,2 Kg                      | 200° C                    | 220° C         | 40 - 50 min   | 2        | no                 |                                  |
|                                                       | turkey 4 Kg                      | 170° C                    | 190° C         | 115 - 125 min | 1        | no                 |                                  |
|                                                       | chicken 1,25 Kg                  | 210° C                    | 230° C         | 50 - 60 min   | 1        | no                 |                                  |
| vegetables                                            | roasted red peppers 1,25 Kg      | 190° C                    | 210° C         | 30 - 40 min   | 2        | no                 |                                  |
|                                                       | stuffed tomatoes 4 servings      | 200° C                    | 220° C         | 15 - 19 min   | 2        | no                 |                                  |
| fish and seafood                                      | baked hake/<br>baked cod 1,5 Kg  | 210° C                    | 230° C         | 7 - 9 min     | 2        | yes                |                                  |
|                                                       | roasted lobster 1 Kg             | 220° C                    | 240° C         | 4 - 5 min     | 4        | yes                |                                  |
| sundry                                                | pizza                            | 200° C                    | 220° C         | 18 - 22 min   | 1        | yes                |                                  |
|                                                       | defrosting, all types of food    | 75° C                     |                |               | 2        | no                 |                                  |
|                                                       | Fermenting dough for bread/cakes | 40° C<br>50° C            | 40° C<br>50° C | 25 - 30 min   | 0        | no                 |                                  |
| PERFORMANCE TESTING ACCORDING TO STANDARD IEC/EN60350 | 8.4.1 Butter cookies             |                           | 175° C         | 22 min        | 3        | yes                | Deep Tray                        |
|                                                       | 8.4.2 Fairy cakes                |                           | 185° C         | 23 min        | 2        | yes                | Deep Tray                        |
|                                                       |                                  |                           | *160° C        | 45 min        | 3<br>1   | no                 | Deep Tray/<br>standard           |
|                                                       | 8.5.1 Fat-free sponge cake       |                           | 180° C         | 25 min        | 1        | no                 | Mould on grill                   |
|                                                       |                                  |                           | *180° C        | 40 min        | 3<br>1   | no                 | 2 moulds on 1<br>grills and deep |
|                                                       | 8.5.2 Apple tart                 |                           | 185° C         | 40-45 min     | 2        | no                 | Grill                            |
|                                                       |                                  |                           | *180° C        | 50-55 min     | 3<br>1   | no                 | 2 moulds on 1<br>grills and deep |
|                                                       | 9.1 Surface browning             |                           | *250° C        | 2-3 min       | 4        | Pre-heat for 5 min | Cook 2-3 min. on grill           |

\* Depending on the model.



## Bedienungsanleitung

Sehr wichtig: Lesen Sie das Handbuch vollständig durch, bevor Sie den Ofen benutzen. Die Dokumentation und das Zubehör finden Sie im Inneren des Ofens.

Dieses Handbuch ist so gestaltet, dass die Texte mit den jeweiligen Zeichnungen korrespondieren.

## Sicherheit



### ⚠ Wichtig!

**Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder einer anderen Person überlassen, vergewissern Sie sich, dass Sie auch diese Anleitungen mitliefern. Lesen Sie die Hinweise, bevor Sie das Gerät installieren und benutzen, denn sie sollen Ihre Sicherheit und die anderer Personen garantieren.**

- Der elektrische Anschluss zur Stromversorgung der Ofen muss mit den entsprechenden Vorrichtungen zur Abschaltung gemäß den lokalen Vorschriften angeschlossen werden.
- Die Installation des Herdes muss durch einen zuständigen Installateur durchgeführt werden, der die Anweisungen und Schemata des Herstellers befolgt.
- Die Elektroinstallation muss gemäß der auf dem Typenschild angegebenen Maximalleistung bemessen werden und die Steckdose mit Erdung vorschriftsgemäß sein.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch Ihren Kundendienst oder ähnlich qualifiziertes Personal ausgetauscht werden, damit Gefahren vermieden werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Poliermittel oder harten Metallschwämme für die Reinigung der Herdtür, da die Fläche zerkratzt und Bruch mit Glassplintern hervorgerufen werden könnte.
- Es gibt zugängliche Teile des Geräts, die sich während des Betriebs erhitzen. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich daher nicht in der Nähe

des Geräts aufhalten, es sei denn, unter ständiger Aufsicht.

- Vermeiden Sie das Berühren der Heizelemente des Herds.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen verwendet mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie eine angemessene Unterweisung oder Anleitung zur sicheren Handhabung des Geräts erhalten haben und ihnen die mit der Benutzung einhergehenden Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die vom Benutzer auszuführende Reinigung und Wartung dürfen Kinder nicht ohne Aufsicht ausführen.
- Ihr Gerät ist für den normalen häuslichen Gebrauch vorgesehen. Es darf nicht gewerblich oder industriell genutzt werden. Es ist nur zum Garen von Lebensmitteln ausgelegt.
- Versuchen Sie nicht, die Eigenschaften des Geräts zu manipulieren, das kann gefährlich sein.
- Während einer Pyrolysereinigung werden die Oberflächen heißer als bei der normalen Nutzung. Halten Sie Kinder von dem Herd fern.
- Entfernen Sie vor der Pyrolysereinigung alle Kochelemente und größere Speisereste.
- Legen Sie nichts Schweres auf die Herdtür. Achten Sie darauf, dass Kinder sich nicht auf die Tür setzen oder stellen.
- Wenn Sie den Herdinnenraum reinigen wollen, schalten Sie zunächst den Herd aus.
- Vergewissern Sie sich nach der Benutzung des Herds, dass alle Schalter auf Aus-Position stehen.
- Benutzen Sie den Herd nach seiner Benutzung nicht zum Aufbewahren von Speisen oder Zubehörteilen.
- Das Gerät nicht mit Dampf- oder Hochdruckreinigern reinigen (Vorschrift zur elektrischen Sicherheit).
- Während des Betriebs muss die Herdtür bei allen Programmen, einschließlich Grill, geschlossen sein.

## 0

Feststellung  
des Modells

**Stellen Sie das Modell Ihres Herdes fest.** („a“, „b“, „c“, „d“, „e“, „f“) Vergleichen Sie hierzu das Bedienfeld Ihres Gerätes mit dem auf den Abbildungen.

## 1

## Installation



**1.1 Auspacken.** Entfernen Sie die Schutzelemente.

**1.2 Anschluss an das Stromnetz.** Beachten Sie stets die Daten auf dem Typenschild (1.2.1) sowie die Maße des Möbelstücks, in das Sie den Herd hineinstellen (1.2.2, 1.2.3).

**Backöfen:** Das Gerät ist mittels einem einphasigen festen Anschluss an das Netz anzuschließen, bei der eine Nullung (blau) mit Nullleiter gewährleistet sein muss (1.2.4). Führen Sie den Ofen in die Öffnung ein und achten Sie darauf, dass oben kein überschüssiges Kabel verbleibt (1.2.5, 1.2.6). Befestigen Sie den Ofen mit den mitgelieferten Schrauben am Möbelstück (1.2.7). Das Material dieses Schrankes bzw. dessen Beschichtung muss hitzebeständig sein. Um die Installation am Gerät abzuschließen, muss die Uhrzeit eingestellt werden (a, c, d, f). Nach einer gewissen Zeit der Inaktivität wird das Gerät in den Standby-Modus wechseln, in dem, je nach Modell, die Leuchtkraft der Anzeige verringert oder der Bildschirm abgeschaltet wird.

**Herde für Glaskeramikkochfelder:** Der Herd wird ausschließlich mit den vom Hersteller empfohlenen Glaskeramikkochfeldern installiert, um Gefahr zu verhindern. Stellen Sie die Kochplatte auf die Arbeitsfläche und lösen Sie den Schaltkasten (1.2.8) los. Führen Sie die Platte unter Berücksichtigung der Installation sanforderungen in die Öffnung an der Arbeitsfläche ein (siehe Handbuch für die Platte) (1.2.9). Führen Sie den Herd in die Öffnung an dem Möbelstück ein und lassen Sie dabei Raum für seine Handhabung (1.2.10). Schrauben Sie den Kasten an den Herd (1.2.11, 1.2.12). Schließen Sie die Platte an den Herd an (1.2.13). Führen Sie den Herd ganz ein und befestigen Sie ihn mit den mitgelieferten Schrauben (1.2.14, 1.2.15). Drücken Sie die Anzeigeringe für die Bedienknöpfe je nach Kochstelle (1.2.16) und die Bedienknöpfe (1.2.17) an.

## 2

## Gebrauch



**Vor dem Gebrauch Ihres neuen Herdes heizen Sie ihn zuerst in leerem Zustand auf.** (ohne eine Speise, auf Position  bei 250 °C und 30 Minuten Dauer). Es

kann Rauch oder ein unangenehmer Geruch entstehen (dies ist auf Grund der Erwärmung von Fettresten etc. normal). Nach dem Abkühlen des Herdes führen Sie eine Vorreinigung des Innenbereichs mit einem feuchten Lappen durch.

**2.1 Zubehör.** Je nach Modell verfügt man über eine tiefes Blech (2.1.1), ein flaches Blech (2.1.2) und einen Rost für diverse Anwendungen (2.1.3) die unabhängig voneinander eingesetzt werden können. Sie können auch irgendein Blech mit dem Rost (2.1.4) als Einheit einsetzen. Das gesamte Alles Zubehör oder die Einheiten können direkt oder auf dem Rost zur Teilentnahme (2.1.5) sowie dem Rost zur vollständigen Entnahme (2.1.6, 2.1.7) (2.1.8) angebracht werden. Wenn Sie über ein Blech zur teilweisen Entnahme verfügen, wird es unabhängig oder mit den Blechen (3 Modalitäten) benutzt (2.1.9). Der einfache Rost ist bei der Benutzung unabhängig (2.1.10). Wenn Sie über selbstausziehbare Führungen "Impulse" verfügen, bringen Sie diese zunächst ohne das Blech (2.1.11) im Ofen an. Die Führungen "Impulse" werden automatisch über das Gewicht des Blechs beim Öffnen des Ofens ausfahren (2.1.12). Es ist vorgeschrieben, ein Blech als Träger der Nahrungsmittel mit den Führungen "Impulse" zu benutzen (2.1.13). Achten Sie auf die Position der Roste, wenn Sie sie in den Ofen einführen. Sie verfügen über seitliche Anschläge um das Umkippen (2.1.14) zu verhindern.

**2.2 Position Zubehör.** Es stehen Ihnen 5 Positionen für die Zubehörtelle      zur Verfügung.

**2.3 Einstellen der Zeit. Analoguhr:** Ziehen Sie am unteren Schalter und drehen Sie ihn nach rechts (2.3.1). Stellen Sie die Uhrzeit ein (2.3.2). **Digitaluhr:** Drücken Sie die Taste . Das Symbol  beginnt zu blinken (2.3.3). Stellen Sie die Zeit mit den Tasten  ,  (2.3.4) ein. Nach einigen Sekunden hört das Symbol  zu blinken auf (2.3.5).

**Anmerkung:** Stellen Sie die Zeit nach einer Unterbrechung der Stromzufuhr oder nach der Zeitumstellung wieder ein.

**2.4 Zu garende Speisen.** Stellen Sie die Speise in den Herd. Wählen Sie das Zubehörtell/die Zubehörtelle und die Position aus. Schauen Sie vorher in der Tabelle zum Garen nach. Schließen Sie die Tür.

**2.5 Auswahl Garfunktion.**  Wählen Sie die Garfunktion gemäß Modell

 **Ober-, Unterhitze mit Umluft.** Für alle Gerichte. Es können verschiedene Gerichte gemeinsam zubereitet werden, ohne dass sich der Geschmack oder der Geruch vermischen.

 **Heißluft.** Die Hitze wird durch den Heizkörper am Lüfter erzeugt.

 **Umluft mit Grill.** Zum Gratinieren, wobei die Hitze gleichmäßig verteilt wird. Ideal für große Braten.

-  **Großflächengrill.** Gratinieren: Nudelgerichte, Soufflés und Bechamelsöße.
  -  **Kleinflächengrill.** Hamburger, Toasts und Nahrungsmittel mit einer kleinen Oberfläche.
  -  **Pizzastufe.** Die starke Hitze von unten wird gleichmäßig verteilt und das ist ideal für Paeillas, Pizzas.
  -  **Unterhitze mit Umluft.** Der Ventilator verteilt die niedrige Hitze gleichmäßig. Gut geeignet für Paeillas.
  -  **Ober-, Unterhitze.** Brot, Kuchen, gefüllte Pasteten und magere Fleischsorten.
  -  **Auftauen.** Zum Abtauen innerhalb kürzester Zeit geeignet.
  -  **Celeris.** Für das Vorwärmen des Ofens.
- 2.6 Temperatúrauswahl**  °C. Wählen Sie die Temperatur durch Drehen des Wahlschalters. Die Kontrollleuchte geht aus, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.

## ZEITFUNKTIONEN

- 2.7 Auswahl der Dauer. Zeitschalter**  : Wählen Sie die Minuten durch Drehen des Wahlschalters (2.7.1). Wenn Sie möchten, dass das Gerät für unbegrenzte Zeit in Betrieb ist, stellen Sie es auf Manual-Position .
- Analoguhr:** Drehen Sie den oberen Schalter nach rechts und wählen Sie Funktionszeit in Minuten (2.7.2). Wenn Sie möchten, dass das Gerät für unbegrenzte Zeit in Betrieb ist, stellen Sie es auf Manual-Position . Stellen Sie sicher, dass der rote Pfeil mit den Stunden, die durch die Uhrzeiger angezeigt werden, übereinstimmt.
- Digitaluhr:** Drücken Sie die Taste . Das Symbol  beginnt zu blinken (2.7.3). Stellen Sie die Dauer mit den Tasten **+**, **-** (2.7.4). ein. Nach einigen Sekunden hört das Symbol  zu blinken auf.
- 2.8 Auswahl Zeit des Beginns.**
- Analoguhr:** Haben Sie das Programm und die Temperatur gewählt, drehen Sie den Schalter bis zur Position . In der Folge ziehen Sie am oberen Schalter und drehen Sie ihn, bis der rote Pfeil die Startzeit anzeigt (2.8.1). Wählen Sie die Laufzeit, indem Sie den oberen Schalter nach rechts drehen.
- 2.9 Auswahl Zeit Ende.**
- Digitaluhr:** Nach Auswahl von Programm, Temperatur und Dauer drücken Sie die Taste . Das Symbol  beginnt zu blinken (2.9.1). Stellen Sie die für das Ende gewünschte Zeit durch Drücken der Tasten **+**, **-** (2.9.2) ein. Nach einigen Sekunden hört das Symbol  zu blinken auf.
- 2.10 Funktion Signalgerät.**
- Analoguhr:** Wählen Sie die Position 0 mit dem Bedienknopf des Programms (2.10.1). Drehen Sie den oberen Schalter nach rechts und wählen Sie Funktionszeit in Minuten (2.10.2). Dies funktioniert nur bei ausgeschaltetem Herd.
- Digitaluhr:** Drücken Sie mehrere Male die Taste . Das Symbol  beginnt zu blinken (2.10.3). Stellen Sie die Dauer mit den Tasten **+**, **-**

(2.10.4) ein. Nach einigen Sekunden hört das Symbol  zu blinken auf. Dies funktioniert bei ein- und ausgeschaltetem Herd.

- 2.11 Sperrfunktion.** Diese Funktion dient dazu, eine Betätigung durch Kinder zu vermeiden.

**Analoguhr:** Drehen Sie den oberen Schalter zur Auswahl  (2.11.1).

**Digitaluhr:** Drücken Sie 3 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten **+**, **-**. Das Symbol  wird angezeigt (2.11.2). Zum Aufheben der Sperrung wiederholen Sie diesen Schritt.

**Hinweise zum Gebrauch:** Nachdem die Garzeit abgelaufen ist, stellen Sie die Funktionsschalter und Temperatur auf Position 0 und den Zeitschalter auf Manual-Position . Öffnen Sie vorsichtig die Tür des Herdes, da heißer Dampf entweichen kann.

# 3

## Wartung und Reinigung



- 3.1 Reinigung des Zubehörs.** Die Zubehörschalen sind spülmaschinengeeignet. Wenn Sie sie per Hand reinigen, verwenden Sie ein gewöhnliches Spülmittel.

### Reinigung des Innenbereichs des Herdes.

- 3.2 Modelle mit glatten Innenwänden.** Nehmen Sie die seitlichen Führungen heraus. Je nach Modell gibt es zwei Formen, wie die seitlichen Führungen gehalten werden: ohne Halter (3.2.1, 3.2.2) oder mit Halter (3.2.4, 3.2.5). Reinigen Sie den Ofen bei einer lauwarmen Temperatur mit einem heißen feuchten Tuch und Seife (3.2.3, 3.2.6). Bringen Sie nach der Reinigung der Ofenwände die Führungen wieder an.
- 3.3 Modelle mit selbst reinigender rauer Innenwand.** Bei diesen Ofen sind die hintere Platte und die Seitenwände mit einer selbst reinigenden Beschichtung versehen, die Fett beseitigt, während der Ofen im Betrieb ist. Die Beschichtung der Seitenwände ist reaktivierbar und so wird die Lebensdauer des Ofens erhöht. Zum Herausnehmen der selbstreinigenden Paneele müssen zunächst die seitlichen Führungen herausgenommen werden. Wenn sich die Wände nicht mehr genügend reinigen, ist es notwendig, sie zu reaktivieren. Nehmen Sie das gesamte Zubehör und Kochgefäße aus dem Inneren des Ofens. Reinigen Sie alle Oberflächen des Ofens gut, die nicht selbst reinigend sind. Wählen Sie die Funktion . Wählen Sie eine Temperatur von 250°C und eine Zeitspanne zwischen 30 und 60 Minuten, je nach Grad der Verschmutzung. Wenn das Programm zur Reinigung beendet und der Ofen abgekühlt ist, reinigen Sie alle selbst reinigenden Teile mit einem feuchten Schwamm und sie sind nun wieder vollständig funktionsfähig.
- Anmerkung:** Die Katalyse-Wände dürfen nicht mit

Ofenreiniger gereinigt werden.

Die Oberflächen nicht mit Metallschwämmen oder scharfen bzw. spitzen Gegenständen reinigen.

### 3.4 Reinigen des oberen Abschlusses des Innenbereichs.

Wenn der Ofen über einen Klappgrill verfügt, ziehen Sie ihn nach oben und drücken Sie, um ihn zu senken (3.4.1) und reinigen die Oberseite mit einem feuchten Tuch (3.4.2).

### 3.5 Reinigung des Außenbereichs des Herdes.

Verwenden Sie neutrale Produkte und trocknen Sie ihn mit einem weichen Lappen gut ab.

### 3.6 Funktion Aquasliding ist ein System, die die Reinigung des Herds durch den Einsatz von Wasserdampf erleichtert. Der Reinigungszyklus dauert 35 Minuten und ist folgendermaßen vorzunehmen:

- Der Herd muss Anwärmen sein.
  - Nehmen Sie alle Zubehöerteile und die seitlichen Führungen (je nach Modell) heraus.
  - Sprühen Sie 200 ml Wasser auf die Innenwände des Herds. Zu viel Wasser kann zum Überlaufen führen.
  - Je nach Modell,
    - a) **Aquasliding** Warten Sie, bis der Ofen die Beendigung des Zyklus zur Reinigung anzeigt.
    - b) **Traditionell** bei 150°C; Dauer: 10 Minuten. Nach Ablauf dieser Zeit stellen Sie die Temperatur für weitere 20 Minuten auf das Minimum (35°C - 75°C je nach Modell). Die Nichtbefolgung dieser Hinweise kann zu Kondensation an der Vorderseite führen.
  - Schalten Sie den Herd aus.
  - Öffnen Sie die Herdtür vorsichtig und vermeiden Sie jeden Kontakt mit dem Dampf.
  - Am Ende des Zyklus entfernen Sie das Wasser aus dem Innern und reinigen Schmutzreste mit einem Tuch. Dieser Zyklus zur Reinigungshilfe verliert Effektivität, wenn nicht die angegebenen Zeiten eingehalten werden.
- \* Je nach Modell kann die Hinweis-Funktion zur Hilfe benutzt werden.

**Hinweise zum Gebrauch:** 1. Stellen Sie sicher, dass der Herd ausgeschaltet ist. 2. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.

## 4

### Problembehebung

Es existiert eine Reihe von Vorfällen, die Sie selbst lösen können.

- 4.1 **Das Gerät funktioniert nicht.** Stellen Sie sicher, dass das Gerät angeschlossen ist und/oder dass der Zeitwahlschalter sich nicht auf 0 befindet.
- 4.2 **Während des Garvorgangs entweicht Rauch.** Verringern Sie die Temperatur und/oder reinigen Sie den Herd (Punkt 3.3).

### 4.3 Geräusche nach dem Garvorgang.

Das ist normal; der Ventilator ist weiterhin in Betrieb, bis Innen- und Außentemperatur verringert werden.

Die Modelle mit Digitalanzeige enthalten ein Diagnose-System, das jegliche Vorfälle aufspürt und anzeigt. Sie sind auf der Anzeige sichtbar:

### 4.4 Kein Betrieb. Es blinkt das Symbol

Stellen Sie den Auswahlschalter für die Funktionen auf 0 und stellen Sie die Zeit ein (Punkt 2.3).

### 4.5 Kein Betrieb. Es blinkt das Symbol

Der Herd war mehrere Stunden lang in Betrieb und hat sich aus Sicherheitsgründen automatisch abgeschaltet. Stellen Sie den Auswahlschalter für die Funktionen auf 0 und stellen Sie die Zeit ein (Punkt 2.3).

### 4.6 Kein Betrieb. Das Symbol blinkt.

Stellen Sie den Auswahlschalter für die Funktionen auf 0 und heben Sie die Sperre des Herdes auf (Punkt 2.11).

### 4.7 Betrieb. Das Symbol blinkt.

Betätigen Sie eine beliebige Taste.

• **Manipulieren Sie den Herd nicht, um ihn zu reparieren**, rufen Sie Ihren Kundendienst an.

5

Umwelt



### Der Herd wurde unter Berücksichtigung des Umweltschutzes konzipiert.

**Denken Sie an die Umwelt.** Vorheizen des Herdes nur bei Notwendigkeit (schauen Sie in der Tabelle nach). Verwenden Sie vorzugsweise Formen in dunklen Farben. Bei langen Backzeiten stellen Sie den Herd 5 oder 10 Minuten vor der vorgesehenen Zeit ab.

### Handhabung von Abfallprodukten elektrischer und elektronischer Geräte.

Das Symbol weist darauf hin, dass das Gerät nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie den Herd in ein Entsorgungszentrum.

Die Entsorgung von Elektrohaushaltsgeräten verhindert negative Auswirkungen auf Gesundheit, Umwelt und ermöglicht das Einsparen von Energie und Ressourcen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an die lokalen Behörden oder an die Einrichtung, in der Sie den Herd erworben haben.

# Tabelle zum Garen

|                                                               | Nahrungsmittel                             | Programm und Temperatur |                     | Zeit          | Position | Vorheizen              | Zubehör                             |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------|---------------------|---------------|----------|------------------------|-------------------------------------|
| Fleisch und Geflügel                                          | Kalb 1,5 Kg                                | 190° C                  | 210° C              | 50 - 60 min   | 1        | nein                   |                                     |
|                                                               | Schwein 1,5 Kg                             | 150° C                  | 180° C              | 85 - 95 min   | 2        | nein                   |                                     |
|                                                               | Lamm 1,2 Kg                                | 200° C                  | 220° C              | 40 - 50 min   | 2        | nein                   |                                     |
|                                                               | Truthahn 4 Kg                              | 170° C                  | 190° C              | 115 - 125 min | 1        | nein                   |                                     |
|                                                               | Hähnchen 1,25 Kg                           | 210° C                  | 230° C              | 50 - 60 min   | 1        | nein                   |                                     |
| Gemüse                                                        | Gebratene rote Paprika 1,25 Kg             | 190° C                  | 210° C              | 30 - 40 min   | 2        | nein                   |                                     |
|                                                               | Gefüllte Tomaten 4 Einheiten               | 200° C                  | 220° C              | 15 - 19 min   | 2        | nein                   |                                     |
| Fisch und Meeresfrüchte                                       | Seehecht / Kabeljau im Backofen 1,5 Kg     | 210° C                  | 230° C              | 7 - 9 min     | 2        | ja                     |                                     |
|                                                               | Riesengarnelen im Backofen 1 Kg            | 220° C                  | 240° C              | 4 - 5 min     | 4        | ja                     |                                     |
| Verschiedenes                                                 | pizza                                      | 200° C                  | 220° C              | 18 - 22 min   | 1        | ja                     |                                     |
|                                                               | Abtauen<br>Alle Arten von Nahrungsmitteln  | 75° C                   |                     |               | 2        | nein                   |                                     |
|                                                               | Fermentation<br>Teig Brot/<br>Feinbäckerei | 40° C<br>-<br>50° C     | 40° C<br>-<br>50° C | 25 - 30 min   | 0        | nein                   |                                     |
| TESTS DER GEBRAUCHSEIGENSCHAFTEN GEM.<br>DER NORM IEC/EN60350 | 8.4.1<br>Butterkekse                       |                         | 175° C              | 22 min        | 3        | ja                     | Tiefes Blech                        |
|                                                               | 8.4.2<br>Madeleines                        |                         | 185° C              | 23 min        | 2        | ja                     | Tiefes Blech                        |
|                                                               |                                            |                         | *160° C             | 45 min        | 3<br>1   | nein                   | Tiefes Blech/<br>standart           |
|                                                               | 8.5.1 Biskuit<br>(ohne Fett)               |                         | 180° C              | 25 min        | 1        | nein                   | Form auf Rost                       |
|                                                               |                                            |                         | *180° C             | 40 min        | 3<br>1   | nein                   | 2 Formen auf<br>1 Rosten und Tiefes |
|                                                               | 8.5.2<br>Apfelkuchen                       |                         | 185° C              | 40-45 min     | 2        | nein                   | Rost                                |
|                                                               |                                            |                         | *180° C             | 50-55 min     | 3<br>1   | nein                   | 2 Formen auf<br>1 Rosten und Tiefes |
|                                                               | 9.1<br>Gratinierfläche                     |                         | *250° C             | 2-3 min       | 4        | 5 Minuten<br>vorheizen | 2-3 min.<br>Auf Rost                |

\* Je nach Modell.



## Instructiehandleiding

Zeer belangrijk: Lees voor gebruik van de oven deze handleiding in zijn geheel door. Documentatie en accessoires zul je binnen in de oven aantreffen.

Deze handleiding is dusdanig vormgegeven dat de teksten betrekking hebben op de bijbehorende tekeningen.

# Veiligheid



### **Belangrijk**

***Bewaar deze handleiding bij het apparaat. Wanneer je het apparaat aan iemand verkoopt of schenkt, zorg er dan voor dat je de gebruikershandleiding erbij geeft. Lees deze aanwijzingen door voordat je het apparaat gaat gebruiken. Zij zijn opgesteld voor jouw veiligheid en die van andere personen.***

- De elektrische installatie via welke de oven zijn stroom krijgt, dient te beschikken over uitschakelvoorzieningen in overeenstemming met de lokaal geldende installatieregelgeving.
- De installatie van de oven dient te worden uitgevoerd door een geautoriseerd installateur met inachtneming van de instructies en de schema's van de fabrikant.
- De elektrische installatie dient geschikt te zijn voor het maximale vermogen dat staat aangegeven op het productplaatje en het stopcontact dient te zijn geaard in overeenstemming met de desbetreffende regelgeving.
- Wanneer de voedingskabel beschadigd is moet deze, om gevaar te voorkomen, worden vervangen door de afdeling after-sales of door bevoegd personeel.
- Vergewis u ervan dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u het lampje vervangt om eventuele stroomschokken te voorkomen.
- Gebruik voor het schoonmaken van de deur geen schuurmiddelen of harde metalen sponsjes, aangezien die krassen kunnen maken op het oppervlak en de glasplaat kunnen doen breken.
- Tijdens het functioneren worden sommige toegankelijke onderdelen

warm. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat geweerd te worden, tenzij zij voortdurend in de gaten gehouden worden.

- Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, wanneer zij daarbij begeleid worden of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen die dat gebruik inhoudt. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud die door de gebruiker dienen te worden uitgevoerd, mogen niet gedaan worden door kinderen zonder begeleiding.
- Jouw apparaat is bestemd voor normaal huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor commerciële of industriële doeleinden. De oven is uitsluitend geschikt voor de bereiding van voedingsmiddelen.
- Probeer niet de eigenschappen van het apparaat te wijzigen. Dat zou gevaar kunnen opleveren.
- Tijdens een reiniging met pyrolyse kunnen de oppervlakken warmer worden dan tijdens normaal gebruik. Houd kinderen op afstand.
- Voordat je begint met de reiniging met pyrolyse dien je alle keukenapparatuur en grotere morsvlekken te verwijderen.
- Plaats geen zware voorwerpen op de ovendeur en zorg ervoor dat kinderen er niet op klimmen of gaan zitten.
- Voor elke schoonmaakbeurt aan de binnenzijde van de oven, dient deze uitgeschakeld te worden.
- Na gebruik van de oven moet je controleren of alle bedieningselementen in de uit-stand staan.
- Gebruik de oven niet als opslagkast of om accessoires na gebruik in te bewaren.
- Gebruik voor reiniging geen stoom- of hogedrukapparatuur (vereisten met betrekking tot elektrische veiligheid).
- De oven dient altijd met gesloten deur te functioneren, in alle programma's, inclusief bij gebruik van de grill.

## 0

## Identificatie



Ga na welk model oven u heeft ("a", "b", "c", "d", "e", "f") door het bedieningspaneel te vergelijken met de illustraties.

## 1

## Installatie



**1.1 Het uitpakken.** Verwijder alle beschermingsmaterialen.

**1.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet.** Houd rekening met de gegevens die op het plaatje met technische gegevens staan (1.2.1) en de afmetingen van het keukenmeubel waarin u de oven gaat inbouwen (1.2.2, 1.2.3).

**Losse ovens:** het apparaat moet worden aangesloten op het elektriciteitsnet d.m.v. een vaste enkelfase-aansluiting, waarbij u ervoor moet zorgen dat de neutrale draad (blauw) aan neutraal wordt aangesloten (1.2.4). Plaats de oven in de opening en zorg dat de lus van de kabel niet bovenin blijft liggen (1.2.5, 1.2.6). Maak de oven aan het meubel vast met de twee meegeleverde schroefjes (1.2.7). Het materiaal van het inbouwmeubel of de deklaag dienen warmtebestendig te zijn. Om de installatie van het apparaat te beëindigen, is het nodig de tijd in te stellen (a, c, d, f). Na een periode van inactiviteit, zal het apparaat in de stand-bystand gaan. Afhankelijk van het model zal daarbij de lichtsterkte verminderen of het scherm uitgaan.

**Multifunctionele ovens voor keramische kookplaten:** de oven dient alleen te worden geïnstalleerd met de door de fabrikant aanbevolen keramische kookplaten om gevaarlijke situaties te voorkomen. Leg de kookplaat op het keukenblad en maak het kastje voor de bedieningsknoppen los (1.2.8). Plaats de kookplaat in het gat van het keukenblad waarbij u dient te voldoen aan de installatievoorwaarden (zie de handleiding van de kookplaat) (1.2.9). Schuif de oven in de opening van het meubel en laat ruimte vrij om ermee te kunnen manoeuvreren (1.2.10). Schroef het kastje vast aan de oven (1.2.11, 1.2.12). Sluit de kookplaat op de oven aan (1.2.13). Schuif de oven helemaal naar achteren en maak die vast met de twee meegeleverde schroefjes (1.2.14, 1.2.15). Plaats met enige kracht de onderringen voor de knoppen, afhankelijk van het type warmtebron (1.2.16) en de knoppen zelf (1.2.17).

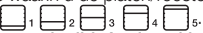
## 2

## Gebruik



**Voordat u de oven voor de eerste keer gaat gebruiken dient u die leeg op te warmen** (zonder gerechten, in de positie , 250°C en gedurende 30 minuten). Er kan daarbij rook of een vieze lucht ontstaan (dat is normaal en komt door de opwarming van vetresten, etc.). Nadat de oven afgekoeld is maakt u die van binnen schoon met een vochtige doek.

**2.1 Accessoires.** Afhankelijk van het model, heeft u een diepe bakplaat (2.1.1), een platte bakplaat (2.1.2) en multifunctioneel rooster (2.1.3) die onafhankelijk van elkaar gebruikt kunnen worden. Bovendien kunt u iedere bakplaat combineren met het multifunctionele rooster (2.1.4) zodat die een eenheid vormen. Alle accessoires of combinaties kunnen direct gebruikt worden of gemonteerd op het gedeeltelijk uitschuifbare rooster (2.1.5) of het volledig uitschuifbare rooster (2.1.6, 2.1.7) (2.1.8). Wanneer u over een gedeeltelijk uitschuifbare bakplaat beschikt, kan het rooster zelfstandig gebruikt worden of samen met de bakplaten (3 types) (2.1.9). Het enkele rooster wordt onafhankelijk gebruikt (2.1.10). Wanneer de oven automatische uitschuifgeleiders van het type "impulse" heeft, moet u die eerst in de oven plaatsen zonder bakplaat (2.1.11). De impulse-geleiders komen automatisch naar buiten door het gewicht van de bakplaat wanneer de oven geopend wordt (2.1.12). Bij de "impulse"-geleiders is het noodzakelijk een bakplaat te gebruiken om daarop de te bereiden gerechten te plaatsen (2.1.13). Houd rekening met de positie van de roosters wanneer u ze in de oven plaatst. Ze beschikken over inkepingen aan de zijkant die voorkomen dat ze er uitglijden (2.1.14).

**2.2 Positie van de bakplaten/roosters.** Er zijn 5 posities waarin u de platen/roosters kunt plaatsen .

**2.3 Instelling van de tijd. Analoge klok:** Trek de onderste knop uit en draai die naar rechts (2.3.1). Stel de tijd in (2.3.2). **Digitale klok:** druk op de toets  en het symbool gaat knipperen  (2.3.3). Stel de tijd in met de toetsen  en  (2.3.4). Na enkele seconden zal  ophouden te knipperen (2.3.5).

**Opmerking:** u dient de tijd opnieuw in te stellen na een stroomstoring of bij een wijziging van de tijd.

**2.4 Gerechten bereiden.** Plaats het gerecht in de oven. Selecteer de plaat/het rooster en de positie ervan na raadpleging van de bereidingstabel. Sluit de deur.

**2.5 Selecteer de manier van bereiden.**  Selecteer de manier van bereiden afhankelijk

- van het model
-  **Traditionele hete lucht.** Voor elk type gerecht. Er kunnen tegelijkertijd verschillende gerechten worden bereid zonder dat smaak of geur vermengd raken.
  -  **Turbo plus.** De warmte wordt geproduceerd door de centrale weerstand.
  -  **Krachtige hete-luchtgrill.** Gratineert door de warmte op gelijkmatige wijze te verdelen. Ideaal voor grote stukken gebraden vlees.
  -  **Krachtige grill.** Gegratineerde gerechten: deegwaren, soufflés en bechamelsaus.
  -  **Matige grill.** Hamburgers, toast en voedingsmiddelen van klein formaat.
  -  **Intensieve onderwarmte.** De krachtige onderwarmte wordt op gelijkmatige wijze verdeeld; ideaal voor paella's en pizza's.
  -  **Hete lucht vanuit de bodemplaat.** De ventilator verdeelt de onderwarmte op gelijkmatige wijze. Ideaal voor paella's.
  -  **Traditionele warmte.** Brood, taarten, gevulde pasteijsjes en mager vlees.
  -   **Ontdooien.** Ontdooit in zeer korte tijd elk willekeurig product.
  -  **Celeris.** Om de oven voor te verwarmen.
- 2.6 Selectie van temperatuur** . Selecteer de temperatuur door de keuzeknop te draaien. Het waarschuwinglampje zal uitgaan wanneer de geselecteerde temperatuur bereikt is.

## TIJDFUNCTIES

- 2.7 Selectie van de tijdsduur. Timer** : selecteer de minuten door de keuzeknop te draaien. (2.7.1). Wanneer u wilt dat de oven functioneert zonder tijdslimiet, zet die dan op handmatige bediening .
- Analoge klok:** Draai de bovenste knop naar rechts en selecteer de minuten (2.7.2). Wanneer u wilt dat de oven zonder tijdslimiet functioneert, zet die dan op handmatige bediening  en zorg dat het rode pijltje samenvalt met de tijd die door de wijzers van de klok wordt aangegeven.
- Digitale klok:** druk op de toets  en het symbool gaat knipperen  (2.7.3). Stel de tijd in met de toetsen **+**, **-** (2.7.4). Na enkele seconden zal  ophouden te knipperen.
- 2.8 Selectie van de begintijd.**
- Analoge klok:** Nadat u programma en temperatuur geselecteerd heeft, draait u de bovenste knop in de stand . Vervolgens trekt u de bovenste knop uit en draait u die totdat het rode pijltje de begintijd aangeeft (2.8.1). Selecteer de tijdsduur door de bovenste knop naar rechts te draaien.
- 2.9 Selectie van de eindtijd.**
- Digitale klok:** na selectie van programma, temperatuur en tijdsduur drukt u op de toets  en het symbool gaat knipperen  (2.9.1). Stel de tijd in waarop u wilt dat de oven klaar is met de toetsen **+**, **-** (2.9.2). Na enkele seconden zal  ophouden te knipperen (2.7.5).

## 2.10 Waarschuwingfunctie.

**Analoge klok:** Zet de programmaknop in de stand 0 (2.10.1). Draai de bovenste knop naar rechts en selecteer de minuten (2.10.2). Deze functie werkt alleen wanneer de oven uit is.

**Digitale klok:** druk enkele malen op de toets  en het symbool gaat knipperen  (2.10.3). Stel de tijdsduur in met de toetsen **+**, **-** (2.10.4). Na enkele seconden zal  ophouden te knipperen. Deze functie werkt zowel wanneer de oven aan als uit is.

## 2.11 Blokkeerfunctie.

Zorgt ervoor dat aanraken door kinderen geen gevolgen heeft.

**Analoge klok:** Draai de bovenste knop totdat die  aanwijst (2.11.1).

**Digitale klok:** druk gedurende 3 seconden tegelijk op de toetsen **+**, **-** en het symbool  zal verschijnen (2.11.2). Om de blokkering op te heffen herhaalt u deze handeling.

**Waarschuwingen voor het gebruik:** Na afloop van de bereidingstijd zet u de functieknop en de knop van de temperatuur in de stand 0 en de knop voor de tijdsinstelling in de positie handmatig . Open voorzichtig de oven deur, aangezien er een daarbij warme lucht vrij kan komen.

# 3

## Onderhoud en reiniging



- 3.1 Schoonmaken van bakplaten en roosters.** Deze zijn vaatwasmachinebestendig. Wanneer u ze met de hand schoonmaakt kunt u een gewoon schoonmaakmiddel gebruiken. Laat ze een poosje inweken om het schoonmaken te vergemakkelijken.

## Binnenzijde van de oven schoonmaken.

- 3.2 Modellen met gladde wanden.** Haal de geleidingen aan de zijanten. Er zijn twee manieren van bevestiging van de zijgeleidingen, die afhankelijk zijn van het model: zonder steun (3.2.1, 3.2.2) of met steun (3.2.4, 3.2.5). Maak de oven schoon wanneer die matig warm is met een doekje bevochtigd met warm water en zeep (3.2.3, 3.2.6). Nadat de wanden van de oven schoongemaakt zijn, plaats je de geleidingen opnieuw.

## 3.3 Modellen met ruwe zelfreinigende wanden.

Bij deze ovens zijn achterwand en de zijwanden gecoat met een zelfreinigende emallaag die tijdens het functioneren van de oven het vet verwijdt. De zijwanden zijn omkeerbaar waardoor de levensduur van de coating verdubbeld wordt.

Om de zelfreinigende panelen te verwijderen, moet je eerst de geleidingen aan de zijanten eruit halen. Wanneer de wanden zichzelf niet meer voldoende reinigen, is het nodig hun functioneren te herstellen. Verwijder daartoe alle accessoires en schalen uit de oven. Maak alle niet-zelfreinigende oppervlakken van de oven grondig schoon. Selecteer de functie .

## 4

## Oplossen van problemen



Een aantal probleemgevallen kunt u zelf oplossen.

- Stel de temperatuur in op 250° C en selecteer een tijd tussen 30 en 60 minuten, afhankelijk van de mate van vervuiling van de onderdelen. Wanneer het reinigingsprogramma klaar is en de oven afkoelt, ga je met een vochtige spons over de zelfreinigende onderdelen die daarna opnieuw volledig functioneel zullen zijn.
- Opmerking:** Maak de katalytische wanden niet schoon met reinigingsmiddelen specifiek voor ovens.
- Schuur de oppervlakken niet met metalen schuursponsjes, spitse of scherpe voorwerpen.
- 3.4 Schoonmaken van de bovenzijde.** Wanneer jouw oven over een inklapbare grill beschikt, moet je die omhoog trekken en er druk op uitoefenen om hem naar beneden te bewegen (3.4.1) en de bovenwand met een vochtige doek schoon te maken (3.4.2).

**3.5 Buitenzijde van de oven schoonmaken.**

Gebruik neutrale producten en maak de buitenzijde goed droog met een zachte doek.

**3.6 Functie Aquasliding.** is een systeem die het reinigen van de oven vergemakkelijkt door middel van het gebruik van stoom. Deze functie duurt 35 minuten en worden op de volgende manier uitgevoerd.

- Begin met een lauwwarm oven.
- Verwijder alle accessoires en de geleidingen aan de zijkant, afhankelijk van het model.
- Sproei 200 ml water op de binnenwanden van de oven. Een te grote hoeveelheid water kan overstromen veroorzaken.
- Afhankelijk van het model,
  - a) **Aquasliding** wacht totdat de oven aangeeft dat de reinigingscyclus voltooid is.
  - b) **traditioneel** op 150°C, gedurende 10 minuten. Na deze tijd, zet je de temperatuur op het minimale niveau (35°C - 75°C, afhankelijk van het model) en houd je die temperatuur gedurende 20 minuten aan. Het niet opvolgen van deze aanwijzingen kan condensatie aan de voorzijde veroorzaken.

- Schakel de oven uit.
- Open de ovendeur voorzichtig en vermijd het contact met de stoom.
- Aan het einde van de cyclus, haal je het water uit de oven en verwijder je het resterende vuil met een doekje. Deze ondersteunende cyclus voor het reinigen verliest zijn effectiviteit wanneer de aangegeven tijden niet in acht worden genomen.

\* Afhankelijk van het model kan de Waarschuwingfunctie gebruikt worden.

**Waarschuwingen bij schoonmaken:** 1. Vergewis u ervan dat de oven uit is. 2. Gebruik nooit een stoomreiniger.

**4.1 Hij functioneert niet.** Controleer of de oven aangesloten is en/of de keuzeknop van de tijd niet op 0 staat.

**4.2 Tijdens de bereiding komt er rook uit.** Verlaag de temperatuur en/of maak de oven schoon (punt 3.3).

**4.3 Hij maakt lawaai na de bereiding.** Dat is normaal, de ventilator blijft draaien totdat de temperatuur binnen en buiten lager is.

De modellen met een digitaal scherm hebben een diagnosesysteem die problemen opspoot en daar melding van maakt. U kunt die aflezen van het scherm:

**4.4 Hij functioneert niet.** knippert. Zet de keuzeknop van de functies op 0 en stel de tijd in (punt 2.3).

**4.5 Hij functioneert niet.** knippert. De oven heeft een aantal uren gefunctioneerd en om redenen van veiligheid is die automatisch uitgeschakeld. Zet de keuzeknop van de functies op 0 en stel de tijd in (punt 2.3).

**4.6 Hij functioneert niet.** knippert. Zet de keuzeknop van de functies op 0 en deblokkeer de oven (punt 2.11).

**4.7 Hij functioneert.** knippert. Druk op een willekeurige knop.

• **Voer geen reparatiehandelingen uit aan de oven,** bel naar de technische dienst.

## 5

## Milieu



**Bij het ontwerp van de oven heeft men rekening gehouden met de bescherming van het milieu.**

**Respecteer het milieu.** Verwarm de oven alleen voor wanneer dat nodig is (raadpleeg de tabel). Gebruik bij voorkeur alleen bakvormen met een donkere kleur. Bij lange bereidingstijden schakelt u de oven 5 of 10 minuten voor het einde uit.

**Behandeling van elektrisch en elektronisch afval.**

Het symbool geeft aan dat het apparaat niet dient te worden weggegooid in een gewone container voor huishoudelijk afval.

Breng uw oven naar een speciaal inzamelpunt. Door het recyclen van huishoudelijke apparaten worden negatieve gevolgen voor gezondheid en milieu voorkomen en bespaart u energie en geld. Voor meer informatie neemt u contact op met de plaatselijke autoriteiten of met de winkel waar u de oven heeft gekocht.

## Bereidingstabel

|                                                         | Gerecht                                   | Programma en temperatuur |                | Tijd          | Positie | Voorverwarmen                      | Accessoires                   |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------|----------------|---------------|---------|------------------------------------|-------------------------------|
| vlees en gevogelte                                      | kalfsvlees 1,5 Kg                         | 190° C                   | 210° C         | 50 - 60 min   | 1       | nee                                |                               |
|                                                         | varkensvlees 1,5 Kg                       | 150° C                   | 180° C         | 85 - 95 min   | 2       | nee                                |                               |
|                                                         | lamsvlees 1,2 Kg                          | 200° C                   | 220° C         | 40 - 50 min   | 2       | nee                                |                               |
|                                                         | kalkoen 4 Kg                              | 170° C                   | 190° C         | 115 - 125 min | 1       | nee                                |                               |
|                                                         | kip 1,25 Kg                               | 210° C                   | 230° C         | 50 - 60 min   | 1       | nee                                |                               |
| groenten                                                | gebakken rode paprika 1,25 Kg             | 190° C                   | 210° C         | 30 - 40 min   | 2       | nee                                |                               |
|                                                         | gevulde tomaten 4 eenh.                   | 200° C                   | 220° C         | 15 - 19 min   | 2       | nee                                |                               |
| vis en schaal- en schelpdieren                          | heek / kabeljauw in de oven bereid 1,5 Kg | 210° C                   | 230° C         | 7 - 9 min     | 2       | ja                                 |                               |
|                                                         | kreeft in de oven bereid 1 Kg             | 220° C                   | 240° C         | 4 - 5 min     | 4       | ja                                 |                               |
| overige                                                 | pizza                                     | 200° C                   | 220° C         | 18 - 22 min   | 1       | ja                                 |                               |
|                                                         | ontdooien voor elk type gerecht           | 75° C                    |                |               | 2       | nee                                |                               |
|                                                         | Rijzen van deeg van brood/luxe broodjes   | 40° C<br>50° C           | 40° C<br>50° C | 25 - 30 min   | 0       | nee                                |                               |
| FUNCTIONELE GESCHIKTHEIDSTESTS VOLGENS NORM IEC/EN60350 | 8.4.1 Boterkoekjes                        |                          | 175° C         | 22 min        | 3       | ja                                 | Diepe bakplaat                |
|                                                         | 8.4.2 Muffins                             |                          | 185° C         | 23 min        | 2       | ja                                 | Diepe bakplaat                |
|                                                         |                                           | *160° C                  | 45 min         | 3<br>1        | nee     | Diepe bakplaat/ standaard          |                               |
|                                                         | 8.5.1 Luchtige cake zonder vet            |                          | 180° C         | 25 min        | 1       | nee                                | Bakvorm op rooster            |
|                                                         |                                           | *180° C                  | 40 min         | 3<br>1        | nee     | 2 bakvormen op 1 roosters en diepe |                               |
|                                                         | 8.5.2 Appeltaart                          |                          | 185° C         | 40-45 min     | 2       | nee                                | Rooster                       |
|                                                         |                                           | *180° C                  | 50-55 min      | 3<br>1        | nee     | 2 bakvormen op 1 roosters en Diepe |                               |
|                                                         | 9.1 Gegratineerde bovenzijde              |                          | *250° C        | 2-3 min       | 4       | 5 min.<br>Voorverwarmen            | Bereiding 2-3 min. op rooster |

\* Volgens model.



## Руководство по эксплуатации

*Важная информация! Перед началом эксплуатации прибора прочтите это руководство полностью. Документация и принадлежности находятся внутри духового шкафа. Это руководство составлено таким образом, что текстовая информация связана с соответствующими ей рисунками.*

## Техника безопасности



### Важно

**Храните это руководство вместе с прибором. При продаже или передаче прибора другому лицу вместе с прибором необходимо передать это руководство по эксплуатации. Прочтите эти рекомендации перед установкой и началом эксплуатации прибора. Это руководство предназначено для обеспечения вашей безопасности и безопасности других лиц.**

- Электрическое оборудование духового шкафа должно быть оснащено размыкающими устройствами в соответствии с требованиями норм и правил страны (региона).
- Установка и подключение духового шкафа должны производиться уполномоченным специалистом в соответствии с инструкциями и схемами изготовителя.
- Характеристики источника питания должны соответствовать максимальной мощности, указанной в паспортной табличке. Сеть должна быть оснащена заземлением в соответствии с нормативными требованиями.
- В случае повреждения кабеля питания его необходимо заменить; во избежание опасности замена должна производиться службой послепродажного технического обслуживания или аналогичным квалифицированным специалистом.
- Перед заменой лампы духового шкафа во избежание поражения электрическим током убедитесь в том, что прибор отключен от сети питания.
- Не используйте для чистки дверцы духового шкафа абразивные чистящие средства и сетки из металлической проволоки, так как это может привести к появлению царапин на поверхности и отламыванию кусков стекла.
- Во время функционирования прибора некоторые его открытые части могут сильно нагреваться. Дети до 8 лет не должны приближаться к прибору, за исключением случая, когда они находятся под постоянным присмотром взрослых.
- Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- Этот прибор не предназначен для использования детьми младше 8 лет, лицами с

ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом или знаниями; эксплуатация прибора такими лицами допускается только под наблюдением или при условии надлежащего инструктирования по вопросам эксплуатации прибора и понимания ими возможной опасности. Не позволяйте детям играть с прибором.

- Чистка и уход за прибором, которые выполняются пользователем, могут поручаться детям только под присмотром взрослых.
- Этот прибор предназначен для использования в обычных домашних условиях. Прибор запрещается использовать для коммерческих или производственных целей. Прибор должен использоваться исключительно для приготовления пищевых продуктов.
- Не пытайтесь вносить изменения в характеристики прибора. Это может быть опасно.
- Во время пиролизической очистки поверхности нагреваются сильнее, чем при обычном использовании. Поэтому во время этой процедуры прибор должен находиться вне досягаемости детей.
- Перед началом пиролизической чистки необходимо извлечь из прибора все компоненты, предназначенные для приготовления, и удалить значительные загрязнения пролившимися при приготовлении продуктами.
- Не кладите на дверцу духового шкафа тяжелые предметы и следите за тем, чтобы дети не взбирались и не садились на нее.
- При каждом вмешательстве во внутреннюю часть шкафа с целью чистки прибор должен быть выключен.
- После окончания работы с прибором необходимо удостовериться в том, что все элементы управления находятся в выключенном положении.
- Духовой шкаф нельзя использовать в качестве шкафа для хранения продуктов, а также для хранения принадлежностей после их использования.
- Для чистки прибора нельзя пользоваться приборами паровой чистки и чистки под давлением (эти требования относятся к электробезопасности).
- Во время приготовления в духовом шкафу его дверца должна быть постоянно закрыта при всех режимах приготовления, в том числе в режиме гриля.

## 0

## Идентификация



**Идентифицируйте модель вашей духовки ("a", "b", "c", "d", "e", "f")** сравнивая панель управления вашего аппарата с рисунками.

## 1

## Установка



**1.1 Распаковка.** Удалите все защитные элементы.

**1.2 Подключение к электрической сети.** Всегда руководствуйтесь данными, указанными на идентификационной табличке (1.2.1), а также размерами мебели, в которую будет встраиваться духовка (1.2.2, 1.2.3)

**Отдельно стоящие духовки:** Аппарат должен подключаться к сети посредством постоянного монофазного соединения, при котором должно быть гарантировано соединение нулевого провода (синего цвета) с нулевым (1.2.4). Поместите духовку в нишу для встраивания, следя за тем, чтобы оставшийся кабель не находился сверху (1.2.5, 1.2.6). Закрепите аппарат в мебельном проёме при помощи двух винтов, входящих в комплект (1.2.7). Для завершения установки в приборе необходимо установить время (a, c, d, f). По истечении определенного периода бездействия прибор переходит в режим ожидания, в котором в зависимости от модели уменьшается интенсивность освещения или гаснет дисплей.

**Универсальные духовки для стеклокерамических плит:** В целях безопасности духовка должна устанавливаться только со стеклокерамическими плитами, рекомендованными изготовителем. Поместите варочную плиту на столешницу и освободите коробку переключателей (1.2.8). Установите плиту в выемку столешницы, следуя указаниям по установке (см. Руководство по Плите) (1.2.9). Поместите духовку в мебельную нишу, оставив свободное пространство для манипуляций с духовкой (1.2.10). Привинтите коробку к духовке (1.2.11, 1.2.12). Подсоедините плиту к духовке (1.2.13). Продвиньте духовку до упора и закрепите двумя винтами, входящими в комплект (1.2.14, 1.2.15). Надавливая, установите накладки переключателей, в соответствии с типом источника тепла (1.2.16) и переключателей (1.2.17).

## 2

## Эксплуатация



**Прежде чем в первый раз пользоваться новой духовкой произведите нагревание вхолостую (без**

продуктов в позиции 250°C в течение 30 минут). При этом может появиться дым или неприятный запах (это нормальное явление, поскольку происходит нагревание остатков смазки, и т.п.). Как только духовка охладится, произведите предварительную чистку внутренней камеры влажной тканью.

**2.1 Принадлежности.** В зависимости от модели прибор может быть дополнительно оснащен глубоким противнем (2.1.1), неглубоким противнем (2.1.2) и универсальной решеткой (2.1.3), которые используются независимо друг от друга. Кроме этого, любой из противней можно использовать в комбинации с универсальной решеткой (2.1.4) как комплекс принадлежностей для приготовления. Все принадлежности или комплексы принадлежностей могут использоваться непосредственно или смонтированными на частичной вытяжной решетке (2.1.5) или полной вытяжной решетке (2.1.6, 2.1.7) (2.1.8). Если имеется частичная вытяжная решетка, она используется отдельно или вместе с противнями (3 варианта) (2.1.9). Простая решетка используется отдельно (2.1.10). Если в духовом шкафу имеются автоматически извлекающиеся направляющие типа «impulse», сначала необходимо вставить в шкаф эти направляющие без противня (2.1.11). Направляющие типа «impulse» при открытии дверцы шкафа выдвигаются автоматически под весом противня (2.1.12). При использовании направляющих типа «impulse» обязательно нужно использовать один противень как опору для готовящегося блюда (2.1.13). Вставляя решетки в духовку, следите за правильностью их положения. Они оснащены боковыми упорами, предотвращающими опрокидывание (2.1.14).

**2.2 Установка дополнительных приспособлений.** Оснащение может устанавливаться в 5 положениях 1, 2, 3, 4, 5.

**2.3 Установка текущего времени. Обычные часы:** Оттянуть нижнюю ручку и повернуть вправо (2.3.1). Установите текущее время (2.3.2). **Цифровые часы:** Нажмите на клавишу , и начнёт мигать значок (2.3.3). Установите текущее время при помощи клавиш +, — (2.3.4). Через несколько секунд значок перестанет мигать (2.3.5). **Примечание:** Необходимо заново выставить время после перерыва в подаче электроэнергии или в случае перехода на другое время.

**2.4 Пищевые продукты:** Поместите продукты в духовку. Выберите приспособление(я) и его положение, проконсультируйтесь предварительно с таблицей приготовления. Закройте дверцу.

**2.5 Выбор функции приготовления.** Выберите функцию приготовления в зависимости от модели

**Традиционный тип подачи тепла с принудительной циркуляцией воздуха в камере шкафа.** Этот режим подходит для приготовления блюд любого типа. Вы можете готовить несколько блюд одновременно, и их запахи и вкусы не будут смешиваться.

-  **Режим «Турбо плюс».** Тепло вырабатывается центральным нагревательным элементом.
-  **Режим интенсивного приготовления на гриле с принудительной циркуляцией воздуха в камере шкафа.** В этом режиме вы можете готовить на гриле, равномерно распределяя тепло. Режим очень хорош для приготовления жареного мяса крупными кусками.
-  **Режим интенсивного приготовления на гриле.** Запекаемые блюда: мучные изделия, суфле и соус бешамель.
-  **Режим мягкого приготовления на гриле.** Гамбургеры, гренки и продукты с небольшой поверхностью.
-  **Интенсивный нижний подогрев.** Интенсивная подача тепла снизу с равномерным его распределением. Режим очень хорошо подходит для приготовления пазлы или пиццы.
-  **Нижний подогрев с принудительной циркуляцией воздуха в камере шкафа.** За счет работы вентилятора обеспечивается равномерное распределение тепла, подаваемого снизу. Режим рекомендуется для приготовления пазлы.
-  **Традиционный тип подачи тепла.** Хлебобулочные изделия, пироги, пирожки с начинкой и постное мясо.
-  **Размораживание.** Используя этот режим, вы сможете в кратчайшие сроки разморозить любые продукты.
-  **Celeris.** Этот режим предназначен для предварительного разогрева духовки.

- 2.6 **Выбор температуры** . Установите температуру, поворачивая переключатель. Контрольная лампочка погаснет, когда будет установлена нужная температура.

## ФУНКЦИИ ВРЕМЕНИ

- 2.7 **Установка времени приготовления. Таймер**  : Установите минуты, поворачивая переключатель (2.7.1). Если вы хотите, чтобы духовка работала без временного ограничения, установите её в позицию ручного управления .
- Обычные часы:** Повернуть верхнюю ручку вправо и установить минуты (2.7.2). Если вы хотите, чтобы духовка работала без временного ограничения, установите её позицию ручного управления  и сделайте так, чтобы красная стрелка совпадала с временем, которое показывают стрелки часов.
- Цифровые часы:** Нажмите на клавишу , и начнёт мигать значок  (2.7.3). Установите время приготовления при помощи клавиш , , (2.7.4). Через несколько секунд значок  перестанет мигать.
- 2.8 **Установка времени запуска.**  
**Обычные часы:** После выбора программы и величины температуры повернуть верхнюю ручку в положение . После этого оттянуть верхнюю ручку и вращать ее до тех пор, пока красная стрелка не покажет время пуска (2.8.1).
- 2.9 **Установка времени завершения**  
**Цифровые часы:** После установки программы, температуры и времени приготовления нажмите

на клавишу , и начнёт мигать значок  (2.9.1). Установите время завершения при помощи клавиш , , (2.9.2). Через несколько секунд значок  перестанет мигать.

## 2.10 Функция сигнализации

**Обычные часы:** Установите переключатель программ в позицию 0 (2.10.1). Повернуть верхнюю ручку вправо и установить минуты (2.10.2). Только если духовка находится в неработающем состоянии.

**Цифровые часы:** Нажмите несколько раз на клавишу , и начнёт мигать значок  (2.10.3). Установите время приготовления при помощи клавиш , , (2.10.4). Через несколько секунд значок  перестанет мигать. Духовка может находиться как в работающем, так и в неработающем состоянии.

## 2.11 Функция блокировки: Чтобы дети не могли манипулировать с духовкой.

**Обычные часы:** Вращать верхнюю ручку до тех пор, пока не будет установлено . (2.11.1)

**Цифровые часы:** нажимайте в течение 3 секунд одновременно клавиши , , и отобразится значок  (2.11.2). Для разблокировки повторите операцию.

**Предупреждение:** По окончании времени приготовления установите переключатели функций и температуры в положение 0, а переключатель времени в позицию ручного управления . Открывайте осторожно дверцу духовки, так как оттуда может вырваться горячий пар.

# 3

## Уход и чистка



## 3.1 Чистка дополнительных приспособлений.

Все приспособления пригодны для мытья в посудомоечной машине. При чистке вручную используйте обычные моющие средства. Чтобы облегчить чистку приспособлений, их можно предварительно замочить.

## Чистка внутренней поверхности камеры духовки.

- 3.2 **Модели с гладкими стенками.** необходимо снять боковые направляющие. В зависимости от модели духового шкафа боковые направляющие могут крепиться одним из двух способов: без опоры (3.2.1, 3.2.2) или с опорой (3.2.4, 3.2.5). Духовку следует мыть слегка нагретой, промывая тяпку горячей водой и мощным средством или мылом (3.2.3, 3.2.6). После завершения процедуры очистки стенок направляющие следует установить на место.

- 3.3 **Модели с рельефными стенками (самоочищающиеся).** В духовках таких моделей задняя и боковые панели покрыты самоочищающейся эмалью, благодаря чему жир удаляется со стенок во время работы прибора. Боковые панели можно переворачивать на другую сторону, что продлевает срок службы облицовочного слоя в два раза. Когда панели перестанут обеспечивать достаточную

## 4

## Проблемы



Некоторые проблемы вы можете решить сами.

- очистку за счет своих свойств, необходимо произвести их регенерацию. Для этого из шкафа нужно извлечь все принадлежности и емкости. После этого тщательно очистить поверхности духовки, не являющиеся самоочищающимися. Затем задайте режим .
- Установите температуру на уровне 250 °C и время в диапазоне 30–60 минут в зависимости от степени загрязненности прибора.
- После того как программа очистки завершит работу и духовка остынет, самоочищающиеся элементы необходимо протереть влажной губкой. По завершении этой процедуры они полностью восстанавливают свою пригодность к эксплуатации.
- 3.4 Чистка потолка.** Если духовка имеет съемный гриль, то нужно приподнять его, нажать на него и вынуть вниз (3.4.1), и очистите верхнюю стенку влажной тряпкой (3.4.2).

- 3.5 Чистка наружных поверхностей духовки.** Используйте нейтральные моющие средства, хорошо вытрите духовку куском мягкой ткани.
- 3.6 Режим Aquasliding.** это режим, облегчающий чистку духового шкафа за счет использования водяного пара. Длительность работы прибора в этом режиме составляет 35 минут, и он используется следующим образом:

- Чистку духового шкафа необходимо начинать, когда он теплый.
- Извлечь все принадлежности и боковые направляющие (в зависимости от модели).
- Разбрызгать пульверизатором 200 мл воды на внутренние стенки шкафа. При избыточном количестве воды она может выливаться.
- В зависимости от модели,
  - a) **Aquasliding.** Подождите, пока духовой шкаф не сообщит о завершении цикла очистки.
  - b) **обычный** при температуре 150 °C на 10 минут. По истечении указанного времени установить температуру на минимальном значении (от 35 до 75 °C в зависимости от модели) и дать прибору поработать 20 минут. При несоблюдении этих указаний на передней стенке может образовываться конденсат.

- Выключить духовой шкаф.
- Осторожно открыть дверцу шкафа, следя за тем, чтобы не обжечься паром.
- По завершении цикла чистки убрать из шкафа воду и вытереть остатки загрязнений тряпкой. Этот вспомогательный цикл для очистки утрачивает эффективность, если чистка выполняется без соблюдения указанных значений времени.

\* В зависимости от модели в качестве вспомогательной может использоваться функция предупреждения.

**Предупреждения:** 1. Удостоверьтесь в том, что духовка находится в неработающем состоянии. 2. Никогда не используйте паровые очистители.

- 4.1 Духовка не работает.** Удостоверьтесь в том, что духовка подключена к сети и/или что переключатель времени не находится в положении 0.
- 4.2 Во время приготовления появляется дым.** Уменьшите температуру и/или почистите духовку (пункт 3.3).
- 4.3 Духовка производит шум, когда приготовление уже завершено.** Это нормальное явление, вентилятор продолжает работать, чтобы понизить температуру внутри и снаружи духовки.

Модели с цифровым дисплеем снабжены системой диагностики, позволяющей обнаруживать любые неполадки и сигнализировать о них. Это отображается на дисплее.

- 4.4 Духовка не работает. Мигает значок .** Установите переключатель функций в положение 0 и установите текущее время (пункт 2.3).
- 4.5 Духовка не работает. Мигает значок .** Духовка работала в течение нескольких часов и автоматически отключилась для обеспечения безопасности. Установите переключатель функций в положение 0 и установите текущее время (пункт 2.3).
- 4.6 Духовка не работает. Мигает значок .** Установите переключатель функций в положение 0 и снимите блокировку (пункт 2.11).
- 4.7 Духовка не работает. Мигает значок .** Нажмите любую клавишу.

• **Не производите с духовкой никаких манипуляций,** свяжитесь с отделом техобслуживания.

## 5

## Окружающая среда



**Конструкция духовки основана на принципах защиты окружающей среды.**

**Соблюдайте принципы защиты окружающей среды.** Производите предварительное нагревание духовки, только если это необходимо (см. таблицу). При длительной работе духовки выключайте её за 5-10 минут до установленного времени.

**Проблема отработанных электрических и электронных аппаратов.**



Обозначение указывает на то, что данный прибор нельзя выбрасывать в обычные контейнеры для бытовых отходов. Передайте вашу духовку в специальный центр приемки. Утилизация бытовых электроприборов позволяет избежать негативных последствий для здоровья, окружающей среды и помогает экономить электроэнергию и ресурсы. Для получения дополнительной информации обратитесь к местным властям или в организацию, где вы приобрели вашу духовку.

# Таблица приготовления

|                                                                                | Пищевой продукт                                            | Программа и температура      | Время         | Положение | Предварительное нагревание    | Дополнительные приспособления    |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------|-----------|-------------------------------|----------------------------------|
| мясо и птица                                                                   | телятина 1.5 кг                                            | 190° C  210° C               | 50 - 60 мин   | 1         | нет                           |                                  |
|                                                                                | свинина 1.5 кг                                             | 150° C  180° C               | 85 - 95 мин   | 2         | нет                           |                                  |
|                                                                                | баранина 1.2 кг                                            | 200° C  220° C               | 40 - 50 мин   | 2         | нет                           |                                  |
|                                                                                | индейка 4 кг                                               | 170° C  190° C               | 115 - 125 мин | 1         | нет                           |                                  |
|                                                                                | цыплёнок 1.25 кг                                           | 210° C  230° C               | 50 - 60 мин   | 1         | нет                           |                                  |
| овощи                                                                          | тушёный красный перец 1.25 кг                              | 190° C  210° C               | 30 - 40 мин   | 2         | нет                           |                                  |
|                                                                                | фаршированные томаты 4 шт.                                 | 200° C  220° C               | 15 - 19 мин   | 2         | нет                           |                                  |
| рыба и морепродукты                                                            | жареный мерлан / Запечённая треска 1,5 кг                  | 210° C  230° C               | 7 - 9 мин     | 2         | да                            |                                  |
|                                                                                | Запечённые креветки 1 кг                                   | 220° C  240° C               | 4 - 5 мин     | 4         | да                            |                                  |
| различные                                                                      | пицца                                                      | 200° C  220° C               | 18 - 22 мин   | 1         | да                            |                                  |
|                                                                                | Размораживание любых продуктов                             | 75° C                        |               | 2         | нет                           |                                  |
|                                                                                | Брожение/подъем теста для выпечки хлеба или других изделий | 40° C - 50° C  40° C - 50° C | 25 - 30 мин   | 0         | нет                           |                                  |
| Свидетельством способности функционировать в качестве стандартного IEC/EN60350 | 8.4.1 Сдобное                                              | 175° C                       | 22 мин        | 3         | да                            | Глубокий противень               |
|                                                                                | 8.4.2 Кексы                                                | 185° C                       | 23 мин        | 2         | да                            | Глубокий противень               |
|                                                                                |                                                            | *160° C                      | 45 мин        | 3<br>1    | нет                           | Глубокий противень / Стандартным |
|                                                                                | 8.5.1 Обезжиренный бисквит                                 | 180° C                       | 25 мин        | 1         | нет                           | Пан на гриле                     |
|                                                                                |                                                            | *180° C                      | 40 мин        | 3<br>1    | нет                           | 2 кастрюли на стойке и лоток     |
|                                                                                | 8.5.2 Яблочный пирог                                       | 185° C                       | 40-45 мин     | 2         | нет                           | гриле                            |
|                                                                                |                                                            | *180° C                      | 50-55 мин     | 3<br>1    | нет                           | 2 кастрюли на стойке и лоток     |
|                                                                                | 9.1 Гриль поверхности                                      | *250° C                      | 2-3 мин       | 4         | подогревается в течение 5 мин | Варить 2-3 минут на гриле        |

\* В зависимости от модели.



## Návod k použití

*Velmi důležité: Přečtěte si pečlivě tuto příručku před tím, než začnete používat troubu. Dokumentaci a doplňky najdete uvnitř trouby.*

*Tato příručka je uspořádána takovým způsobem, aby texty byly spojené s příslušnými obrázky.*

# Bezpečnost



### **Důležité**

***Uchovejte tuto příručku spolu s přístrojem. Pokud přístroj prodáte nebo přenecháte jiné osobě, ujistěte se, že jste přiložili i příručku k použití. Než přístroj nainstalujete a začnete jej používat, pročtěte si tyto rady. Byly sepsané v zájmu ochrany bezpečnosti Vaší, i ostatních.***

- Elektrická instalace, která napájí trouba, musí mít nainstalovaná odpojovací zařízení v souladu s místními platnými instalačními vyhláškami.
- Instalaci trouby musí provést kvalifikovaný odborník podle instrukcí výrobce a příslušných předpisů.
- Elektrická instalace musí být dimenzována na maximální příkon uvedený na typovém štítku, zásuvka musí mít uzemnění podle předpisů.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen servisním oddělením nebo obdobnými kvalifikovanými pracovníky, aby se zabránilo nebezpečí.
- Ujistěte se, že přístroj je vypojen, než vyměníte žárovku, abyste zamezili eventuálnímu úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé kovové kartáče k čištění dvířek trouby, neboť se tak může poškrábat povrch a v důsledku toho roztříštit sklo.
- Během fungování se mohou některé přístupné části rozpálit. Děti mladší 8 let se nesmí zdržovat blízko přístroje, pokud

nejdou pod neustálým dohledem.

- Vyhněte se dotyku topných prvků uvnitř trouby.
- Tento přístroj smí používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností nebo znalostí, pouze pokud na ně někdo dohlíží nebo byly náležitě poučeny o způsobu použití přístroje a chápou rizika, která představuje. Děti si nesmí s přístrojem hrát. Uživatelské čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Váš přístroj je určený k běžnému domácímu používání. Nepoužívejte jej k obchodním nebo průmyslovým účelům. Slouží výhradně na pečení potravin.
- Nezkoušejte měnit charakteristiky přístroje. Mohlo by to být nebezpečné.
- Během čištění pyrolýzou se povrch ohřeje víc, než při normálním používání. Je třeba nenechat přiblížit děti.
- Než přistoupíte k čištění pyrolýzou, odstraňte všechno příslušenství a silná znečištění.
- Nepokládejte těžké předměty na dveře trouby a dohlédněte, aby na ně nelezly a ani si nesesadili děti.
- Pokud chcete provést jakékoliv čištění v otvoru trouby, tato musí být vypnutá.
- Po použití trouby se ujistěte, že jsou všechny ovládače v poloze vypnuto.
- Nepoužívejte troubu jako spíž ani na uskladnění příslušenství, které nepoužíváte.
- Nepoužívejte k čištění parní ani vysokotlakové přístroje (požadavky týkající se elektrické bezpečnosti).
- Trouba musí vždy fungovat se zavřenými dveřmi ve všech programech, včetně grilu.

## 0

## Identifikace



**Identifikujte model své trouby** ("a", "b", "c", "d", "e", "f") tak, že porovnáte ovládací desku svého přístroje s ilustracemi.

## 1

## Instalace



**1.1 Vybalení.** Odstraňte všechny ochranné prvky.

**1.2 Připojení k elektrické síti.** Mějte vždy na paměti údaje ze štítku s parametry (1.2.1) a míry nábytku, do něhož se trouba zabuduje (1.2.2, 1.2.3).

**Samostatné trouby:** přístroj se musí připojit k síti prostřednictvím pevného jednofázového připojení, ve kterém musí být zajištěno připojení ochranného vodiče (zelenožlutý). Vložte troubu do otvoru a dbejte na to, aby v horní části nezůstal přečnívající kabel (1.2.5, 1.2.6). Přišroubujte jej k nábytku dvěma dodanými šrouby (1.2.7). Materiál, který pokrývá nábytek musí být tepelně odolný. Pro ukončení instalace přístroje je třeba nastavit hodinu (a, c, d, f). Po určitém období neaktivity přístroj přejde do stavu standby, kde se v závislosti na modelu sníží zářivost nebo se vypne obrazovka.

**Multifunkční trouby pro kombinaci se sklokeramickými deskami.** Troubu je možné instalovat pouze se sklokeramickými deskami doporučenými výrobcem, abychom se vyhnuli nebezpečí. Umístěte varnou desku pracovní desku a uvolněte skříňku s přepínači (1.2.8). Vložte varnou desku do otvoru v pracovní desce a dbejte na instalační požadavky (viz návod k desce) (1.2.9). Vložte troubu do otvoru v nábytku a ponechte prostor pro manipulaci s ní (1.2.10). Přišroubujte skříňku s přepínači k troubě. (1.2.11, 1.2.12). Připojte desku k troubě (1.2.13). Vložte troubu úplně do skříňky a přišroubujte ji dvěma dodanými šrouby (1.2.14, 1.2.15). Umístěte kroužky ovladačů podle druhu zdroje tepla (1.2.16) a ovladače (1.2.17).

## 2

## Použití



**Než použijete svou novou troubu poprvé, zahřejte ji prázdnou. Než použijete svou novou troubu poprvé, zahřejte ji prázdnou.** (bez potravin při teplotě , 250°C a po dobu 30 minut). Může se objevit kouř nebo zápach (což je normální vzhledem k zahřátí zbytků konzervačních prostředků apod.). Jakmile se ochladí, vyčistěte vnitřek vlhkým hadrem.

**2.1 Příslušenství.** V závislosti na modelu disponujete hlubokým plechem (2.1.1), plochým plechem (2.1.2) a multifunkčním roštěm (2.1.3), který funguje nezávisle. Navíc můžete kombinovat jakýkoliv plech s multifunkčním roštěm (2.1.4) a vytvořit z nich sadu. Všechna příslušenství nebo sady se mohou namontovat přímo na částečně vyjímatelný rošť (2.1.5) nebo na zcela vyjímatelný rošť (2.1.6, 2.1.7) (2.1.8). Pokud disponujete částečně vyjímatelným plechem, použijte jej samostatně nebo společně s plechy (3 způsoby) (2.1.9). Jednoduchý rošť se používá samostatně (2.1.10). Pokud disponujete samovyjižděcími vodičky "impulse", vložte je do trouby nejdříve bez plechu (2.1.11). Vodička "impulse" vyjiždějí automaticky při otevření trouby pod váhou plechu (2.1.12). S vodičky "impulse" (2.1.13) je nutné pokládat potraviny na plech. Berte v úvahu polohu rošťů při vkládání dovnitř. Disponují bočními zarážkami proti převrácení (2.1.14).

**2.2 Poloha příslušenství.** Je k dispozici 5 poloh pro umístění příslušenství .

**2.3 Nastavení času. Běžné hodiny:** Zatáhnete za spodní ovladač a otočte jím doprava (2.3.1). Nastavte čas (2.3.2). **Digitální hodiny:** stiskněte tlačítko a to začne blikat (2.3.3). Nastavte čas tlačítky , (2.3.4). Po několika vteřinách přestane blikat (2.3.5).

**Poznámka:** Znovu nastavte čas po přerušení dodávky elektrického proudu nebo při změně času.

**2.4 Potraviny na pečení.** Vložte potraviny do trouby. Zvolte příslušenství a jeho polohu po předchozí konzultaci tabulky pro pečení. Zavřete dvířka.

**2.5 Volba funkce vaření.** Zvolte funkci vaření podle modelu

**Tradiční ohřev vzduchem.** Pro jakýkoliv druh pokrmů. Je možné připravovat několik pokrmů najednou, aniž by se smíchali chutě a pachy.

**Turbo plus.** ATeplu je vytvářeně centrálním odporem.

-  **Silný ventilovaný gril.** Gratinuje tak, že teplo rovnoměrně rozkládá. Ideální pro opékání velkých kusů.
-  **Silný gril.** Gratinování: těstovin, soufflé a omáčky bechamel.
-  **Jemný gril.** Hamburgery, toasty a potraviny s malým povrchem.
-  **Intenzivní nístějové teplo.** Silné spodní teplo se rovnoměrně rozkládá. Ideální pro paelly, pizzy.
-  **Vzduchové nístějové teplo.** Ventilátor rozprostírá teplo rovnoměrně. Určené pro paelly.
-  **Tradiční teplo.** Chleba, dorty, plněné pečivo a libové maso.
-  **Rozmrazení.** Rozmrazí za minimální dobu jakýkoliv výrobek.
-  **Celeris.** Pro předehřátí trouby.
- 2.6 Volba teploty** . Zvolte teplotu tak, že otáčíte jejím voličem. Kontrolka zhasne, jakmile bude dosaženo zvolené teploty.

## ČASOVÉ FUNKCE

- 2.7 Volby doby. Časovač.**  : zvolte minuty tak, že otáčíte voličem (2.7.1). Pokud chcete, aby fungoval časově neomezeně, dejte ho do ruční polohy .
- Běžné hodiny:** Otočte horním ovládačem doprava a zvolte minuty (2.7.2). Pokud chcete, aby fungoval časově neomezeně, dejte ho do ruční polohy  a červená šipka musí být v časové poloze, kterou ukazují ručičky hodin.
- Digitální hodiny:** stlačte tlačítko , které začne blikat  (2.7.3). Nastavte dobu tlačítky ,  (2.7.4). Po několika vteřinách  přestane blikat.
- 2.8 Volba počátečního času.**
- Běžné hodiny:** Po zvolení programu a teploty otočte horním ovládačem až do polohy . Dále zatáhněte za horní ovládač a otočte jím tak, aby červená šipka ukazovala čas startu (2.8.1). Zvolte dobu trvání otáčením horního ovládače doprava.
- 2.9 Volba konečného času.**
- Digitální hodiny:** Jakmile jste zvolili program, teplotu a dobu, stiskněte tlačítko  a to začne blikat  (2.9.1). Nastavte čas, kdy si přejete skončit tak, že stiskněte tlačítky ,  (2.9.2). Po několika vteřinách  přestane blikat.
- 2.10 Signalizační funkce.**
- Běžné hodiny:** Zvolte polohu 0 u ovládače programu (2.10.1). Otáčejte horním ovládačem doprava a zvolte minuty (2.10.2). Funguje pouze, pokud je trouba zhasnutá.
- Digitální hodiny:** Stiskněte několikrát tlačítko  a začne blikat  (2.10.3). Nastavte dobu tlačítky ,  (2.10.4). Po několika vteřinách  přestane blikat.

Funguje, i když je trouba rozsvícená, i když je zhasnutá.

- 2.11 Funkce blokování.** Abychom zabránili zásahům ze strany dětí.

**Běžné hodiny:** Otáčejte horním ovládačem doprava, dokud nezvolíte  (2.11.1)

**Digitální hodiny:** stlačte na 3 vteřiny zároveň tlačítka ,  a zobrazí se  (2.11.2). K odblokování úkon opakujte.

**Upozornění týkající se užívání:** Jakmile je ukončena doba pečení, dejte ovládače funkce a teploty do polohy 0 a ovládač času do ruční polohy . Otevřete opatrně dvířka trouby, neboť může vyjít horká pára.

## 3

### Údržba a čištění



- 3.1 Čištění příslušenství.** Lze je umýt v myčce nádobí. Pokud je čistíte ručně, používejte běžně užívaný čistící prostředek. Odmočte je, aby bylo čištění snadnější.

### Vnitřní čištění trouby.

- 3.2 Modely s hladkými stěnami.** Vyjměte boční vodítka. V závislosti na modelu boční vodítka disponují dvěma druhy upevnění, bez držáku (3.2.1, 3.2.2) nebo s držákem (3.2.4, 3.2.5). Po jejich vyjmutí otřete boční stěny vlhkým hadříkem (3.2.3, 3.2.6). Když budou stěny trouby čisté, nasadte znovu vodítka.

- 3.3 Modely s drsnými stěnami. Samočisticí.** V těchto troubách jsou zadní deska a boční panely pokryté samočisticím smaltem, který odstraňuje tuk, když trouba funguje. Boční panely jsou reverzibilní, což zdvojnásobuje životnost potahu.

Pokud se panely dostatečně samy nečistí, je třeba je regenerovat. Za tímto účelem vyjměte všechny doplňky a nádoby z vnitřku trouby. Očistěte pečlivě povrch trouby, který není samočistitelný. Zvolte funkci . Nastavte teplotu na 250° C a dobu mezi 30 a 60 minutami, v závislosti na stupni znečištění.

Když čistící program skončí a trouba vychladne, přejedte navlhčenou houbičkou po samočisticích prvcích, které budou opět zcela funkční.

- 3.4 Čištění stropu.** Pokud vaše trouba disponuje skládacím grilem, vytáhněte jej nahoru a zatlačte dolů, aby jste jej roztáhli (3.4.1) a vyčistěte strop vlhkým hadříkem (3.4.2).

- 3.5 Vnější čištění trouby.** Používejte neutrální produkty, vysušte dobře měkkým hadrem.

- 3.6 Funkce Aquasliding** je systém, která usnadňuje čištění trouby díky použití vodní



páry. Trvá 35 minut a probíhá následujícím způsobem.

- Začnete, když je trouba vlažná.
- Vyměte všechny doplňky a boční vodítka, v závislosti na modelu.
- Rozprašte 200 ml vody na vnitřní stěny trouby. ⚠ Příliš mnoho vody může způsobit, že vyteče z trouby.
- V závislosti na modelu,
  - a) ☐ Aquaslading počkejte, dokud trouba neoznámi ukončení čistícího cyklu.
  - b) ☐ tradiční při 150°C po dobu 10 minut. Po uplynutí uvedené doby nastavte teplotu na minimum (35°C - 75°C, podle modelu) a udržujte ji po dobu 20 minut. Pokud nebudete postupovat podle těchto instrukcí, můžete způsobit kondenzace na přední straně.
- Vypněte troubu
- Opatrně otevřete dveře od trouby a zabraňte kontaktu s párou.
- Po ukončení cyklu odstraňte zbytky nečistot. Tento pomocný cyklus pro čištění pozbývá efektivitu, pokud se nerespektují určené časové úseky.

\* V závislosti na modelu si můžete pomoci funkcí časový spínač.

**Upozornění týkající se užívání. 1.** Ujistěte se, že trouba je vypnutá. **2.** Nikdy nepoužívejte parní čistící stroje.

 • **Nemanipulujte s troubou za účelem opravy,** zavolejte technický servis.

5

Životní prostředí



**Trouba byla navržena s ohledem na uchování životního prostředí.**

**Respektujte životní prostředí.** Předehřívajte troubu jen, když to je nutné (podívejte se do tabulky). Používejte raději formy tmavé barvy. Při dlouhé době pečení vypněte troubu 5 nebo 10 minut před stanovenou dobou.

**Zacházení s odpadem z elektrických a elektronických přístrojů.**

Symbol  značí, že se přístroj nesmí vyhazovat do běžných kontejnerů na domácí odpad.

Odevzdejte svou troubu do zvláštního sběrného střediska.

Recyklace domácích elektrických spotřebičů zabraňuje negativním vlivům na zdraví a umožňuje šetřit energii a zdroje.

Více informací získáte u orgánů místní samosprávy, u prodejce a na [www.elektrowin.cz](http://www.elektrowin.cz)

4

Řešení problémů



Je řada událostí, které můžete vyřešit sami.

- 4.1 Nefunguje.** Zkontrolujte, zda je připojena a/ nebo zda volič doby není na 0.
- 4.2 Při pečení vystupuje kouř.** Snižte teplotu a /nebo vyčistěte troubu (bod 3.3).
- 4.3 Po pečení vydává hluk.** Je normální, že ventilátor funguje dál, dokud se nesníží teplota uvnitř a vně.

Je normální, že ventilátor funguje dál, dokud se nesníží teplota uvnitř a vně.

- 4.4 Nefunguje. Bliká**  Dejte volič funkcí na 0 a nastavte čas (bod 2.3).
- 4.5 Nefunguje. Bliká**  Trouba fungovala po několik hodin a z bezpečnostních důvodů se automaticky vypnula. Dejte volič funkcí na 0 a nastavte čas (bod 2.3).
- 4.6 Nefunguje. Bliká**  Dejte volič funkcí na 0 a odblokujte troubu (bod 2.11).
- 4.7 Funguje. Bliká**  Stiskněte jakékoliv tlačítko.

# Tabulka pečení

|                                                     | Potravina                              | Program a teplota |                | Doba          | Poloha | Předhřívání                     | Příslušenství            |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------|----------------|---------------|--------|---------------------------------|--------------------------|
| maso a drůbež                                       | telecí 1,5 Kg                          | 190° C            | 210° C         | 50 - 60 min   | 1      | ne                              |                          |
|                                                     | vepřové 1,5 Kg                         | 150° C            | 180° C         | 85 - 95 min   | 2      | ne                              |                          |
|                                                     | jehněčí 1,2 Kg                         | 200° C            | 220° C         | 40 - 50 min   | 2      | ne                              |                          |
|                                                     | krocan 4 Kg                            | 170° C            | 190° C         | 115 - 125 min | 1      | ne                              |                          |
|                                                     | kuře 1,25 Kg                           | 210° C            | 230° C         | 50 - 60 min   | 1      | ne                              |                          |
| zelenina                                            | pečené červené papriky 1,25 Kg         | 190° C            | 210° C         | 30 - 40 min   | 2      | ne                              |                          |
|                                                     | plněná rajčata 4 jednotky              | 200° C            | 220° C         | 15 - 19 min   | 2      | ne                              |                          |
| ryby a mořské plody                                 | pečená treska / treska v troubě 1,5 Kg | 210° C            | 230° C         | 7 - 9 min     | 2      | ano                             |                          |
|                                                     | krevety v troubě 1 Kg                  | 220° C            | 240° C         | 4 - 5 min     | 4      | ano                             |                          |
| různé                                               | pizza                                  | 200° C            | 220° C         | 18 - 22 min   | 1      | ano                             |                          |
|                                                     | pro všechny druhy potravin             | 75° C             |                |               | 2      | ne                              |                          |
|                                                     | Kynutí těsta na chleba/pečivo          | 40° C<br>50° C    | 40° C<br>50° C | 25 - 30 min   | 0      | ne                              |                          |
| ZKOUŠKY ZPŮSOBILOSTI FUNKCE PODLE NORMY IEC/EN60350 | 8.4.1 Máslové sušenky                  |                   | 175° C         | 22 min        | 3      | ano                             | Hlubokým plechem         |
|                                                     | 8.4.2 Muffiny                          |                   | 185° C         | 23 min        | 2      | ano                             | Hlubokým plechem         |
|                                                     |                                        | *160° C           | 45 min         | 3<br>1        | ne     | Hlubokým plechem/standardní     |                          |
|                                                     | 8.5.1 Nadýchané piškoty bez tuku       |                   | 180° C         | 25 min        | 1      | ne                              | Forma na roštu           |
|                                                     |                                        | *180° C           | 40 min         | 3<br>1        | ne     | 2 formy na 1 roštěch a Hlubokým |                          |
|                                                     | 8.5.2 Jablečný koláč                   |                   | 185° C         | 40-45 min     | 2      | ne                              | Rošt                     |
|                                                     |                                        | *180° C           | 50-55 min      | 3<br>1        | ne     | 2 formy na 1 roštěch a Hlubokým |                          |
|                                                     | 9.1 Zapékání povrchu                   |                   | *250° C        | 2-3 min       | 4      | Předehřítí po dobu 5 min        | Pečení 2-3 min. Na roštu |

\* Podle modelu



## Kezelési útmutató

*Nagyon fontos: A sütő használata előtt alaposan tanulmányozza ezt a kézikönyvet. A dokumentációt és a tartozékokat a sütő belsejében találja.*

*Ezt a kézikönyvet úgy készítették el, hogy a szövegek kapcsolódnak a megfelelő ábrákhoz.*

## Biztonság



### ⚠ FONTOS:

**Őrizze meg ezt a kézikönyvet a készülékkel együtt. Ha el kell adnia, vagy oda kell adnia készülékét egy másik személynek, ezt a felhasználói kézikönyvet is adja át a készülékkel. Kérjük, hogy a készülék beszerelése és alkalmazása előtt olvassa át ezeket a tanácsokat. Összeállításakor az Ön és a többiek biztonságára gondoltunk.**

- A sütő elektromos csatlakoztatását olyan lekapcsoló berendezésekkel kell ellátni, amelyek megfelelnek a helyi beszerelési szabványoknak.
- A sütőt kizárólag engedéllyel rendelkező szerelő helyezheti üzembe a gyártó útmutatója és ábrái alapján.
- Az elektromos csatlakozást az adattáblán megadott maximális teljesítménynek megfelelően kell beállítani, és a csatlakozónak szabályos földeléssel kell rendelkeznie.
- Ha a hálózati csatlakozóvezeték megsérül, a veszélyek megelőzése érdekében kizárólag szakképzett szerelő cserélheti.
- A sütő világításának izzócseréjekor húzza ki a sütő hálózati csatlakozóját az áramütés elkerülése érdekében.
- Ne használjon súrolószert vagy fém súrolószivacsot a sütő ajtaján, mert karcolhatja a felületét, vagy összetörheti az üveget.
- A működés során hozzáférhető részek melegek lehetnek fel. A 8 évesnél kisebb gyermekeket tartsák távol a készüléktől, kivéve, ha folyamatos felügyeletük biztosított.

- Ne érintse meg a sütőtérben lévő fűtőszálakat.
- A készüléket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyerekek, valamint csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek, ha az felügyelet alatt történik, vagy a készülék biztonságos használatával kapcsolatban megfelelő utasításokat kapnak, és megértik a készülék használatával járó veszélyeket. Gyermek nem játszhat a készülékkel. A felhasználó által végzendő tisztítási és karbantartási feladatokat nem végezhetik gyerekek felnőtt felügyelete nélkül.
- Az Ön készülékét szokványos háztartási használatra szánták. Ne használja kereskedelmi vagy ipari célra. Kizárólag élelmiszerek főzésére alkalmas.
- Ne módosítsa vagy ne próbálja módosítani e készülék műszaki jellemzőit. Ez veszélyes lehetne Önre nézve.
- A pirolitikus tisztítás során a felületek jobban felmelegednek, mint a normál használat során. A gyermekeket tartsák távol.
- A pirolitikus tisztítás elvégzése előtt vegye ki a tartozékokat és távolítsa el a nagyobb szennyeződések.
- Ne helyezzen nehéz dolgokat a sütő ajtajára, és figyeljen arra, hogy ne mászon rá, vagy ne üljön rá kisgyerek sem.
- Ha bármilyen tisztítási munkát végez a sütő belsejében, először kapcsolja le a készüléket.
- A sütő használatát követően ellenőrizze, hogy minden kapcsoló kikapcsolt állapotban van.
- Ne használja a sütőt kamraként vagy konyhai tartozékok tárolására a használatot követően.
- Készüléke tisztításához soha ne használjon gőz- vagy nagynyomású készülékeket (az elektromos biztonsággal kapcsolatos előírások).
- A sütőt mindig csukott ajtóval működtesse minden programnál, így a grillnél is.

## 0

## Azonosítás



Sütője típusának meghatározásához („a”, „b”, „c”, „d”, „e”, „f”) hasonlítsa össze a vezérlőpanelt az ábrán láthatókkal.

## 1

## Üzembe helyezés



**1.1 Kicsomagolás.** Távolítsa el minden csomagoló- és védőanyagot.

**1.2 Hálózati csatlakoztatás.** Mindig vegye figyelembe az adattáblán található adatokat (1.2.1) és a bűtör méreteit, ahova a sütőt beépíti (1.2.2, 1.2.3).

**Önálló sütők:** a készüléket rögzített, egyfázisú hálózati aljzathoz kell csatlakoztatni, a nulla (kék) csatlakozásának biztosításával (1.2.4). A sütőt úgy helyezze a helyére, hogy a felső részén ne legyen kilógó vezeték (1.2.5, 1.2.6). A mellékelt két csavarral csavarozza a helyére (1.2.7). A konyhabűtör anyagának és annak bevonatának is hőállónak kell lennie. A készülék beszerelésének befejezéséhez be kell állítani az órát (a, c, d, f). Bizonyos inaktív időtartam után a készülék stand-by üzemmódba kapcsol, amely során modelltől függően a fényerősség csökken, vagy a kijelző lekapcsol.

**Multifunkciós sütők üvegkerámia főzőlapokhoz:** a balesetek elkerülése érdekében a sütőt kizárólag a gyártó által ajánlott üvegkerámia főzőlapokkal lehet üzembe helyezni. Helyezze a főzőlapot a munkapultra és távolítsa el a kapcsolódobozt (1.2.8). Illessze a főzőlapot a munkapult nyílásába (lásd a főzőlap útmutatóját) (1.2.9). Illessze a sütőt a szekrény nyílásába. Hagyjon elegendő helyet a kivitelezéshez (1.2.10). Csavarozza a kapcsolódobozt a sütőre (1.2.11, 1.2.12). Csatlakoztassa a főzőlapot a sütőhöz (1.2.13). Illessze a sütőt teljesen a helyére és rögzítse a mellékelt két csavarral (1.2.14, 1.2.15). Határozott mozdulattal tolja a helyére a kezelőszervek fedőlapját a szabályzók típusának (1.2.16), és a kezelőszerveknek (1.2.17) megfelelően.

## 2

## A sütő használata



**Új sütője első használata előtt üresen melegítse fel a készüléket.** (étel behelyezése nélkül kapcsolja a vezérlőt állásba 30 percre 250°C-ra). Füstöt vagy kellemetlen szagot érezhet (ez normális jelenség, a sütő felmelegedése és a rajta maradt kenőanyag stb. okozza). Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a belsejét, törölje ki nedves konyharuhával.

**2.1 Tartozékok.** Modelltől függően a készülékhez rendelkezésére áll egy mély tepsí (2.1.1), egy lapos tepsí (2.1.2) és egy multifunkciós rács (2.1.3), amelyek egymástól függetlenül működnek. Emellett bármelyik tepsit kombinálhatja a multifunkciós ráccsal (2.1.4), amelyek így egy készletet alkotnak. Minden tartozék vagy készlet közvetlenül betehető vagy felrakható a részlegesen kivethető rácsra (2.1.5) vagy a teljesen kivethető rácsra (2.1.6, 2.1.7) (2.1.8). Ha a részlegesen kivethető ráccsal rendelkezik, akkor azt egyedül vagy a tepsikkel együtt használhatja (3 módozat) (2.1.9). Az egyszerű rács egyedül használatos (2.1.10). Ha „impulse” automatikus tálcakiadó sínnel rendelkezik, először azokat rakja be a sütőbe a tepsik nélkül (2.1.11). Az „impulse” sínnek automatikusan kiugranak a tepsí súlyától, amikor a sütő ajtaját kinyitják (2.1.12). Az „impulse” sínnek esetén egy tepsit kell használni az ételek megtartásához (2.1.13). Vegye figyelembe a rácsok helyzetét, amikor azokat beteszi a sütő belsejébe. Azok egy megállító hátsó ütközővel rendelkeznek (2.1.14).

**2.2 Tartozékok behelyezése.** A tartozékokat 5 különböző peremszintre helyezheti .

**2.3 Az óra beállítása.** Hagyományos óra: Húzza ki az alsó kapcsolót, és forgassa el jobbra (2.3.1). Állítsa be az időt (2.3.2). **Digitális óra:** nyomja meg a gombot. A jelzés villogni kezd (2.3.3). Állítsa be az időt a és gombokkal (2.3.4). Néhány másodperc elteltével a villogása abbamarad (2.3.5).

**Megjegyzés:** az időt áramszünet, vagy áramátállítás esetén újra be kell állítani.

**2.4 Ételek sütése.** Helyezze az ételt a sütőbe. A megfelelő tartozékok, és peremszint kiválasztásához ellenőrizze a sütési táblázatot. Zárja be a sütő ajtaját.

**2.5 Sütési funkció kiválasztása.** Válassza ki a sütő típusának megfelelő sütési funkciót .

**Hagyományos hőhatás légkeveréssel.**

Bármely típusú ételhez. Egyszerre több ételt is tud készíteni, anélkül, hogy az ízek vagy a szagok keverednének.

**Turbo plus.** A hőt a középső hőelem adja le.

-  **Erős légkeveréses grill.** A grillezés a hőt egyenletesen osztja el. Ideális nagy méretű süttekhez.
-  **Erős grill.** Grillezett ételek: tészták, soufflé és besamel mártás.
-  **Enyhe grill.** Hamburgerek, piritósok és kis felületű ételek.
-  **Intenzív sütőtér hőhatás.** Az alsó erős hőhatás egyenletesen oszlik el, ideális paellákhoz, pizzákhoz.
-  **Légkeveréses sütőtér hőhatás.** A ventilátor az alsó hőt egyenletesen osztja el. Paellákhoz javasolt.
-  **Hagyományos hőhatás.** Kenyér, cukrászsütemények, töltött sütemények és sonkák.
-  **Kiolvasztás.** Bármely terméket minimális időtartam alatt olvasszon ki.
-  **Celeris.** A sütő előmelegítéséhez.
- 2.6 Hőmérséklet beállítása** . Állítsa be a hőmérsékletet a választógomb forgatásával. A beállított hőmérséklet elérésekor a kontrollámpa kikapcsol.

## IDŐZÍTŐ FUNKCIÓK

- 2.7 A sütési idő beállítása.** Időzítő : állítsa be a percet a választógomb forgatásával (2.7.1). Ha a sütőt időzítő nélkül kívánja használni, fordítsa kézi helyzetbe .
- Hagyományos óra:** Tekerje el a felső kapcsolót jobbra és válassza ki a perc értéket (2.7.2). Ha a sütőt időzítő nélkül kívánja használni, fordítsa kézi helyzetbe , és a piros nyilat állítsa egy vonalba az óramutatók által jelzett időponttal.
- Digitális óra:** nyomja meg a  gombot. A  jelzés villogni kezd (2.7.3). Állítsa be az időtartamot a  és  gombokkal (2.7.4). A  villogása néhány másodperc elteltével megszűnik.
- 2.8 A kezdési időpont beállítása.**
- Hagyományos óra:** Miután kiválasztotta a programot és a hőmérsékletet, tekerje el a felső kapcsolót a  állásba. Majd húzza ki a felső kapcsolót, és forgassa el addig, hogy a piros nyíl a kezdő időpontot mutassa (2.8.1). Válassza ki az időtartamot a felső kapcsoló jobbra tekerésével.
- 2.9 A befejezési időpont beállítása.**
- Digitális óra:** a program, a hőmérséklet és a sütési idő kiválasztását követően nyomja meg  gombot. A  jelzés villogni kezd (2.9.1). Állítsa be a sütés kívánt befejezési időpontját a  és  gombokkal (2.9.2). A  villogása néhány másodperc elteltével megszűnik.
- 2.10 Hangjelzés funkció.**
- Hagyományos óra:** Állítsa a programgombot 0 helyzetbe (2.10.1). Forgassa el a felső kapcsolót jobbra és válassza ki a perc értéket (2.10.2). Ezt a funkciót csak akkor használhatja, ha a sütő ki van kapcsolva.

**Digitális óra:** nyomja meg többször a  gombot. A  jelzés villogni kezd (2.10.3). Állítsa be az időtartamot a  és  gombokkal (2.10.4). A  jelzés villogása néhány másodperc elteltével megszűnik. Ez a funkció a sütő ki- és bekapcsolt állapotában egyaránt használható.

- 2.11 Gyermezkár.** Megakadályozza, hogy a gyermekek a sütővel játszanak.

**Hagyományos óra:** Forgassa el a felső kapcsolót a  állás kiválasztásához (2.11.1).

**Digitális óra:** nyomja meg egyszerre a  és  gombokat, és tartsa őket nyomva 3 másodpercig. A kijelzőn a  jelzés jelenik meg (2.11.2). A gyermezkár kikapcsolásához ismételje meg a műveletet.

**Figyelmeztetések:** a sütési idő elteltékor fordítsa a funkció- és hőmérséklet gombokat 0 helyzetbe, és az óra gombot kézi helyzetbe . Nyissa ki a sütő ajtaját, legyen óvatos, mert a sütőből forró gőz távozik.

## 3

### Karbantartás és tisztítás



- 3.1 A tartozékok tisztítása.** A tartozékok mosogatógépben tisztíthatók. Kézi mosogatásukhoz használjon hagyományos mosogatószer. A könnyebb tisztítás érdekében áztassa be őket.

#### A sütőtér tisztítása.

- 3.2 Az oldalrácsok tisztítása.** Vegye ki az oldalsíneket. Modellről függően az oldalsínek két típusú rögzítéssel rendelkeznek, tartó nélkül (3.2.1, 3.2.2) vagy tartóval (3.2.4, 3.2.5). Miután kivette őket, egy nedves kendővel törölje le az oldalsó falakat (3.2.3, 3.2.6). Ha a sütő öntisztító, engedje le a sín mögötti panelt. Miután a falak tiszták, visszarakhatja a síneket a sütőbe.
- 3.3 Hullámos oldalfalú, öntisztító modellek.** Ezekben a sütőkben a hátsó lemez és az oldalsó panelek öntisztító bevonattal vannak ellátva, amely eltávolítja a zsírt, miközben a sütő működik. Az oldalsó panelek megfordíthatóak, így megkettőzik a bevonat tartósságát. Ha a panelek maguktól nem megfelelően tisztulnak, helyre kell őket állítani. Ehhez vegye ki az összes tartozékot és edényt a sütő belsejéből. Alaposan tisztítsa meg a sütő öntisztuló felületeit. Válassza ki a  funkciót. Állítsa a hőmérsékletet 250° C-ra, az időtartamot 30-60 perc közé a szennyeződés mértékétől függően. Amikor a tisztító program befejeződött, és a

sütő lehlül, törölje át az öntisztuló elemeket egy nedves szivaccsal, amelyek így teljesen működőképesekké válnak.

- 3.4 **A sütőtér tetejének tisztítása.** Ha sütője felhajtható grillel rendelkezik, húzza felfelé és nyomja meg, ha le akarja engedni (3.4.1), és tisztítsa meg a felső részt egy nedves törölkendővel (3.4.2)

- 3.5 **A sütő külső felületének tisztítása.** Hagyományos tisztítószereket használjon, majd puha ruhával alaposan törölje szárazra a készüléket.

- 3.6 **Az Aquasliding funkció** egy olyan rendszer, amely megkönnyíti a sütő tisztítását vízgőz segítségével. Időtartama 35 perc, és a következő módon történik.
- Kezdje temperált sütővel.
  - Vegye ki az összes tartozékot, az oldalsó vezetőket is modelltől függően.
  - Permetezzen 200 ml vizet a sütő belső oldalfalaira.  A túl sok víz kifolyhat.
  - Modelltől függően,

a)  Aquasliding várja meg, amíg a sütő a tisztítási ciklus végét nem jelzi.

b)  **hagyományos** 150°C függően 10 percre. Ezen idő elteltével állítsa a hőmérsékletet minimumra (35°C - 75°C modelltől függően) és tartsa ott 20 percig. Ha nem követi ezeket az utasításokat, akkor kondenzvíz csapódhat ki az előlapon.

- Kapcsolja ki a készüléket
- Óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját, figyelve arra, nehogy a gőzzel megégesse magát.
- A ciklus végén vegye ki a vizet, és egy törölkendő segítségével törölje le a maradék szennyeződések. Ez a tisztítási ciklust segítő művelet kevésbé hatékony, ha nem tartják be a javasolt időtartamokat.

\* Modelltől függően használhatják az időzítő funkciót is.

**Figyelmeztetések.** 1. Ügyeljen, hogy a sütő ki legyen kapcsolva. 2. Soha ne használjon gőztisztítót.

## 4

### Hibaelhárítás



Az alábbi problémákat Ön is megoldhatja.

- 4.1 **A sütő nem kapcsol be.** Ellenőrizze, hogy a sütő be van-e kapcsolva, és az időkiválasztó gomb nincs-e 0 helyzetben.
- 4.2 **Sütés közben füst távozik a sütőből.** Csökkentse a hőmérsékletet és/vagy tisztítsa ki a sütőt (3.3 pont).
- 4.3 **A sütést követően zaj hallható.** Ez nem hibajelenség. Sütés után a ventilátor tovább

működik, míg a belső és külső hőmérséklet lecsökken.

A digitális kijelzővel rendelkező típusok diagnosztikai rendszerrel rendelkeznek, amely észleli a meghibásodást és figyelmezteti a felhasználót.

- 4.4 **A sütő nem működik.** A  jelzés villog. Fordítsa a választógombot 0 állásba, és állítsa be az időt (2.3 pont).

- 4.5 **A sütő nem működik.** A  jelzés villog. A sütő több órás működés után biztonsági okokból automatikusan kikapcsol. Fordítsa a funkcióválasztó gombot 0 helyzetbe és állítsa be az időt (2.3 pont).

- 4.6 **A sütő nem működik.** A  jelzés villog. Fordítsa a funkcióválasztó gombot 0 helyzetbe és kapcsolja ki a gyermekzárát (2.11 pont).

- 4.7 **A sütő nem működik.** A  jelzés villog. Nyomja meg bármelyik gombot.

 • **Ne próbálja meg saját maga javítani a sütőt.** Forduljon a szakszervízhez.

## 5

### Környezetvédelem



**A sütő tervezésekor nagy gondot fordítottunk a környezetvédelemre.**

**Óvja Ön is a környezetet.** Csak akkor melegítse elő a sütőt, ha szükséges (lásd a táblázatot). Amikor lehetséges, használjon sötét színű edényeket. Hosszú sütési idő esetén kapcsolja ki a sütőt 5-10 perccel a sütési idő befejezése előtt.

**Elektromos és elektronikus hulladékok kezelése.**



A  szimbólum azt jelzi, hogy a készüléket tilos a háztartási szeméthez használt hagyományos konténerekbe kidobni. A sütőt megfelelő gyűjtőhelyen adja le. A háztartási készülékek újrahasznosításával megelőzi az egészségügyi és környezeti következményeket, és takarékoskodik az energiával és egyéb erőforrásokkal.

További információért vegye fel a kapcsolatot a helyi hatóságokkal vagy az eladóval.

## Sütési táblázat

|                                                                  | Étel                                 | Program és hőmérséklet       | Idő            | Helyzet | Előmelegítés          | Tartozékok                |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|----------------|---------|-----------------------|---------------------------|
| hús és baromfi                                                   | marha 1,5 Kg                         | 190° C  210° C               | 50 - 60 perc   | 1       | nem                   |                           |
|                                                                  | sertés 1,5 Kg                        | 150° C  180° C               | 85 - 95 perc   | 2       | nem                   |                           |
|                                                                  | bárány 1,2 Kg                        | 200° C  220° C               | 40 - 50 perc   | 2       | nem                   |                           |
|                                                                  | pulyka 4 Kg                          | 170° C  190° C               | 115 - 125 perc | 1       | nem                   |                           |
|                                                                  | csirke 1,25 Kg                       | 210° C  230° C               | 50 - 60 perc   | 1       | nem                   |                           |
| zöldségek                                                        | sült pirospaprika 1,25 Kg            | 190° C  210° C               | 30 - 40 perc   | 2       | nem                   |                           |
|                                                                  | töltött paradicsom 4 fogás           | 200° C  220° C               | 15 - 19 perc   | 2       | nem                   |                           |
| hal és tenger gyümölcsei                                         | sült hekk / sült tőkehal 1,5 Kg      | 210° C  230° C               | 7 - 9 perc     | 2       | igen                  |                           |
|                                                                  | sült rák 1 Kg                        | 220° C  240° C               | 4 - 5 perc     | 4       | igen                  |                           |
| egyéb                                                            | pizza                                | 200° C  220° C               | 18 - 22 perc   | 1       | igen                  |                           |
|                                                                  | kiolvasztás, minden ételtípus        | 75° C                        |                | 2       | nem                   |                           |
|                                                                  | Kenyér/ péksütemény tészta erjesztés | 40° C - 50° C  40° C - 50° C | 25 - 30 perc   | 0       | nem                   |                           |
| FUNKCIÓ ALKALMASSÁGI VIZSGÁLATOK A IEC/ EN60350 SZABVÁNY SZERINT | 8.4.1. Vajas keksz                   | 175° C                       | 22 perc        | 3       | igen                  | Mély tálcával             |
|                                                                  | 8.4.2 Muffinok                       | 185° C                       | 23 perc        | 2       | igen                  | Mély tálcával             |
|                                                                  |                                      | *160° C                      | 45 perc        | 3<br>1  | nem                   | Mély tálcával/ szabványos |
|                                                                  | 8.5.1 Babapiskóta zsiradék nélkül    | 180° C                       | 25 perc        | 1       | nem                   | Forma a rácson            |
|                                                                  |                                      | *180° C                      | 40 perc        | 3<br>1  | nem                   | 2 forma 1 rácson és Mély  |
|                                                                  | 8.5.2 Almás pite                     | 185° C                       | 40-45 perc     | 2       | nem                   | Rács                      |
|                                                                  |                                      | *180° C                      | 50-55 perc     | 3<br>1  | nem                   | 2 forma 1 rácson és Mély  |
|                                                                  | 9.1 Reszelt felület                  | *250° C                      | 2-3 perc       | 4       | Előmelegítés 5 percig | Főzés 2-3 min. Rácson     |

\* Modell szerint.



## Návod na použitie

*Veľmi dôležité: Pečlivo si prečítajte túto príručku predtým, než začnete používať rúru. Dokumentáciu a doplnky nájdete vo vnútri rúry.*

*Táto príručka je usporiadaná takým spôsobom, aby texty boli spojené s príslušnými obrázkami.*

# Bezpečnosť



## ⚠ Dôležité

***Uschovajte túto príručku spoločne s prístrojom. Ak prístroj predávate alebo prenechávate ďalšej osobe, ubezpečte sa, že ste priložili aj príručku na použitie. Skôr ako prístroj nainštalujete a začnete ho používať, prečítajte si tieto rady. Boli napísané v záujme ochrany bezpečnosti Vašej, aj ostatných.***

- Elektrické napájanie rúry musí byť vybavené odpojovacími zariadeniami, ktoré spĺňajú miestne normy pre inštaláciu.
- Montáž rúry musí realizovať autorizovaný servisný technik, ktorý sa bude riadiť inštrukciami a nákresmi výrobcu.
- Elektrická inštalácia musí zohľadňovať maximálny príkon spotrebiča uvedený na typovom štítku a musí byť vykonaná podľa platných predpisov.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený autorizovaným servisom, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- V prípade výmeny žiarovky sa uistite, že prístroj je vypnutý, aby sa predišlo prípadným zásahom elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte brúsiace čistiace prostriedky ani kovové drôtenky na čistenie dvierok rúry. Mohol by sa nimi poškrabať a zničiť sklenený povrch.
- Počas fungovania sa môžu niektoré prístupné časti rozpáliť. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú zdržiavať blízko prístroja, ak nie sú pod neustálym dozorom.

- Nedotýkajte sa ohrevných telies vo vnútri rúry.
- Tento prístroj môžu používať deti vo veku 8 rokov a starší a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností alebo znalostí, pokiaľ im nie je poskytnutý dozor alebo inštrukcie týkajúce sa spôsobu použitia prístroja a chápujú rizika, ktoré predstavuje. Deti sa nemôžu s prístrojom hrať. Užívateľské čistenie a údržbu nesmú prevádzať deti bez dozoru.
- Váš prístroj je určený k bežnému domácomu používaniu. Nepoužívajte ho k obchodným alebo priemyselným účelom. Slúži výhradne na pečenie potravín.
- Neskúšajte meniť charakteristiky prístroja. Mohlo by to byť nebezpečné.
- Počas čistenia pyrolýzou sa povrch ohreje viac ako pri normálnom používaní. Je nutné nenechať približovať deti.
- Skôr ako pristúpíte k čisteniu pyrolýzou, odstráňte všetky doplnky, používané pri pečení a silné znečistenia.
- Nepokladajte ťažké predmety na dvere rúry a dohliadnite, aby na ne nevyliezali a ani si nesadali deti.
- Ak chcete previesť akékoľvek čistenie v otvore rúry, táto musí byť vypnutá.
- Po použití rúry sa ubezpečte, že sú všetky ovládače v polohe vypnuté.
- Nepoužívajte rúru ako špajzu ani na uskladnenie príslušenstva, ktoré nepoužívate.
- Nepoužívajte na čistenie parné ani vysokotlakové prístroje (požiadavky týkajúce sa elektrickej bezpečnosti).
- Rúra musí vždy fungovať so zatvorenými dverami vo všetkých programoch, vrátane grilu.

## 0

## Určenie typu



**Určite typ rúry ("a", "b", "c", "d", "e", "f") tak, že ovládací panel Vašej rúry porovnáte so zariadením z obrázkov.**

## 1

## Inštalácia



**1.1 Rozbalenie.** Odstráňte všetky ochranné prvky.

**1.2 Pripojenie k elektrickej sieti.** Pozorne si pozrite štítok s údajmi (1.2.1) a rozmery nábytku, do ktorého budete inštalovať rúru (1.2.2, 1.2.3.)

**Samostatné rúry:** Prístroj pripojte do siete jednofázovou pevnou prípojkou, súčasťou ktorej musí byť ochranný vodič (zeleno/žltý) (1.2.4). Rúru vložte do otvoru a dávajte pozor, aby prebytočný kábel nebol uložený na vrchnej časti rúry (1.2.5, 1.2.6). Pripevnite rúru k nábytku pomocou skrutiek, ktoré sú súčasťou balenia (1.2.7.). Materiál na povrchu nábytku musí byť tepelne odolný. Pre ukončenie inštalácie prístroja treba nastaviť hodinu (a, c, d, f). Po určitom období neaktivity prístroj prejde do stavu standby, kde sa v závislosti od modelu zníži žiarivosť alebo sa obrazovka vypne.

**Polivalentné rúry v kombinácii so sklokeramicovou varnou doskou:** Rúry sa môžu montovať iba so sklokeramickými doskami, ktoré sú odporúčané výrobcom, aby sa predišlo nebezpečenstvu. Sklokeramicú dosku položte na pracovnú dosku linky a odmontujte skrinku s vypínačmi (1.2.8). Vložte varnú dosku do otvoru v pracovnej doske. Dodržte inštrukcie pre montáž (viď návod na použitie dosky) (1.2.9). Vložte rúru do otvoru v nábytku tak, aby zostal potrebný priestor na manipuláciu (1.2.10). Pripevnite skrinku s vypínačmi k rúre (1.2.11, 1.2.12). Pripojte kábel dosky ku konektoru rúry. Rúru zasuňte do celého otvoru a prichyťte ju so skrutkami, ktoré sú súčasťou balenia (1.2.14, 1.2.15). Nasuňte krúžky pod gombíky tak, aby zodpovedali intenzite tepla (1.2.16) a polohe ovládačov (1.2.17).

## 2

## Používanie



**Pred prvým použitím rúry ju ešte prázdnu zahrejte.** (bez pokrmu, v pozícii na 30 minút pri teplote 250°C). Môže sa objaviť dym alebo zápach (sú to normálne javy, ktoré súvisia s tým, že sa zahrievajú zvyšky mastnoty a pod.). Po vychladnutí rúry ju vyčistite vlhkou handričkou.

**2.1 Príslušenstvo.** V závislosti od modelu disponujete hlbokým plechom (2.1.1), plochým plechom (2.1.2) a multifunkčným roštom (2.1.3), ktorý funguje nezávisle. Okrem toho môžete kombinovať akýkoľvek plech s multifunkčným roštom (2.1.4) a vytvoriť z nich sadu. Všetky príslušenstvá alebo sady sa môžu namontovať priamo na čiastočne vymývateľný rošt (2.1.5) alebo na celkom vymývateľný rošt (2.1.6, 2.1.7) (2.1.8). Ak disponujete čiastočne vymývateľným plechom, použite ho samostatne alebo spoločne s plechmi (3 spôsoby) (2.1.9). Jednoduchý rošt sa používa samostatne (2.1.10). Pokiaľ disponujete samovýjadzňnými vodičkami "impulse", vložte ich do rúry najskôr bez plechu (2.1.11). Vodička "impulse" vykľu automaticky pri otvorení rúry pod váhou plechu (2.1.12). S vodičkami "impulse" (2.1.13) je nutné pokladať potraviny na plech. Berte do úvahy polohu roštov pri vkladání dovnútra. Disponujú bočnými zárážkami proti prevráteniu (2.1.14).

**2.2 Pozície príslušenstva.** K dispozícii je 5 pozícií pre umiestnenie príslušenstva



**2.3 Nastavenie hodín. Bežné hodiny:** Zatiahnete za spodný ovládač a otočte ním doprava (2.3.1). Nastavte čas (2.3.2). **Digitálne hodiny:** Stlačte tlačidlo . Po stlačení začne ikona blikať (2.3.3). Pomocou tlačidiel +, - nastavte čas (2.3.4). Po uplynutí niekoľkých sekúnd, ikona prestane blikať (2.3.5).

**Poznámka:** Hodiny treba nastaviť po každom prerušení dodávky elektrickej energie a po každej zmene času.

**2.4 Pečenie.** Vložte potraviny do rúry. Vyberte vhodné príslušenstvo a zasuňte ho do pozície podľa tabuľky pre pečenie. Zatvorte dverka.

**2.5 Vyberte si funkciu pečenia.** Otáčaním vypínača pre výber zvolte funkciu pečenia podľa vzoru



**Tradičný ohrev vzduchom.** Pre akýkoľvek

druh pokrmov. Je možné pripravovať niekoľko pokrmov súčasne, bez toho, aby sa miešali chute a pachy.



**Turbo plus.** Teplo je vyrábané centrálnym odporom.

-  **Silný vzduchový gril.** Gratinuje rovnomerným rozložením tepla. Ideálne na opekánie veľkých kusov.
-  **Silný gril.** Zapekanie: cestovín, soufflé a omáčky bechamel.
-  **Jemný gril.** Hamburgery, toasty a potraviny s malým povrchom.
-  **Intenzívne nistejové teplo.** Silné spodné teplo sa rovnomerne rozkladá. Ideálne pre paelly, pizzy.
-  **Vzduchové nistejové teplo.** Ventilátor rozprestiera teplo rovnomerne. Určené pre paelly.
-  **Tradičné teplo.** Chlieb, torty, plnené pečivo a chudé mäso.
-  **Rozmravovanie.** Rozmrází za minimálnu dobu akýkoľvek výrobok.
-  **Celeris.** Pre predehriatie rúry.
- 2.6 Nastavenie teploty** . Otáčaním vypínača pre výber zvolíte požadovanú teplotu pečenia. Kontrolka sa vypne, keď sa rúra nahreje na zvolenú teplotu.

## FUNKCIE ČASU

- 2.7 Výber dĺžky trvania pečenia. Časovač**  : Zvoľte počet minút otáčaním ovládača pre výber (2.7.1). Ak chcete, aby rúra piekla bez časovača, nastavte ovládač do manuálnej polohy .
- Klasické hodiny:** Otočte horným ovládačom doprava a zvolte minúty (2.7.2). Ak chcete, aby rúra piekla bez časovača, zvolte manuálnu polohu , a dajte do rovnakej polohy červenú šípku s hodinami, ktoré označujú hodinové ručičky.
- Digitálne hodiny:** Stlačte tlačidlo  a ikona  začne blikať (2.7.3). Trvanie pečenia nastavte tlačidlami ,  (2.7.4). Po niekoľkých sekundách ikona  prestane blikať.
- 2.8 Výber hodiny začiatku pečenia.**
- Klasické hodiny:** Po zvolení programu a teploty otočte horným ovládačom až do polohy . Napokon zatiahnite za horný ovládač a otočte ním tak, aby červená šípka ukázala čas štartu (2.8.1). Zvoľte dobu trvania otáčaním horného ovládača doprava.
- 2.9 Výber hodiny ukončenia pečenia.**
- Digitálne hodiny:** Po zvolení programu, teploty a dĺžky trvania pečenia, stlačte tlačidlo  a ikona  prestane blikať (2.9.1). Hodinu ukončenia pečenia nastavte stláčaním tlačidiel ,  (2.9.2). Po niekoľkých sekundách ikona  prestane blikať.
- 2.10 Funkcia „Časovač“.**

**Klasické hodiny:** Ovládačom pre program vyberte pozíciu 0 (2.10.1). Otáčajte horným ovládačom doprava a zvolte minúty (2.10.2). Táto funkcia je funkčná iba ak je rúra vypnutá.

**Digitálne hodiny:** Viackrát stlačte tlačidlo  a ikona  začne blikať (2.10.3). Nastavte

dĺžku trvania tlačidlami ,  (2.10.4). Po niekoľkých sekundách ikona  prestane blikať. Funkcia je funkčná pri zapnutej aj vypnutej rúre.

- 2.11 Funkcia blokovania.** Pre zabránenie manipulácie deťom.

**Klasické hodiny:** Otáčajte horným ovládačom doprava, dokiaľ nezvolíte  (2.11.1).

**Digitálne hodiny:** Počas 3 sekúnd stláčajte súčasne tlačidlá ,  a zobrazí sa ikona  (2.11.2). Pre odblokovanie postup zopakujte.

**Upozornenia pre používanie.** Po ukončení pečenia ovládače teploty a funkcií uveďte do polohy 0 a časový ovládač do polohy . Opatrne otvorte dverka rúry – môže z nej vyjsť horúca para.

## 3

### Údržba a čistenie



- 3.1 Čistenie príslušenstva.** Príslušenstvo sa môže umývať v umývačkách riadu. Pri ručnom umývaní použite bežné čistiace prostriedky. Pre uľahčenie čistenia môžete príslušenstvo zamočiť.

### Čistenie vnútra rúry.

- 3.2 Modely s hladkými stenami.** Odoberte bočné vodička. V závislosti od modelu disponujú bočné vodička dvomi druhmi upevnenia, bez držiaku (3.2.1, 3.2.2) alebo s držiakom (3.2.4, 3.2.5). Po ich vyňatí použite vlhkou handričku pre vyčistenie bočných stien (3.2.3, 3.2.6). Keď budú steny rúry čisté, nasadte znova vodička.

- 3.3 Modely s drsnými stenami. Samočistiace.**

V týchto rúrach sú zadná doska a bočné panely pokryté samočistiacim smaltom, ktorý odstraňuje tuk, keď rúra funguje. Bočné panely sú reverzibilné, tak zdvojnásobujú životnosť potahu. Ak sa panely dostatočne sami nečistia, treba ich regenerovať. Za týmto účelom odoberte všetky doplnky a nádoby z vnútra rúry. Pečlivo očistite tie povrchy rúry, ktoré nie sú samočistiteľné. Zvoľte funkciu . Nastavte teplotu na 250° C a dobu na 30 až 60 minút, v závislosti od stupňa znečistenia. Keď čistiaci program skončí a rúra vychladne, očistite navlhčenou hubkou samočistiace prvky, ktoré budú opäť celkom funkčné.

- 3.4 Čistenie stropu rúry.** Ak vaša rúra disponuje sklápacím grilom, vytiahnite ho smerom hore a zatlačte dole, aby ste ho rozťahli (3.4.1) a vyčistite strop vlhkou handričkou (3.4.2).

- 3.5 Čistenie rúry z vonkajšej strany.** Použite prostriedky s neutrálnym PH, jemne osušte handričkou.
- 3.6 Funkcia Aquasliding** je systém, ktorá uľahčuje čistenie rúry vďaka použitiu vodnej pary. Trvá 35 minút a prebehá nasledujúcim spôsobom.
- Začnite, keď je rúra vlažná.
  - Odoberte všetky doplnky a bočné vodítka, v závislosti od modelu.
  - Rozprášte 200 ml vody na vnútrajšie steny rúry. ⚠ Ak nalejete príliš veľa vody, môže vytiecť z rúry.
  - V závislosti od modelu,
    - a)  Aquasliding počkajte, až kým rúra neoznámi ukončenie čistiaceho cyklu.
    - b)  tradičné pri 150°C po dobu 10 minút. Po uplynutí uvedenej doby nastavte teplotu na minimum (35°C - 75°C, podľa modelu) a udržujte po dobu 20 minút. Ak nebudete postupovať podľa týchto inštrukcií, môžete spôsobovať kondenzáciu na prednej strane.
  - Vypnite rúru.
  - Starostlivo otvorte dvere rúry a vyhnite sa kontaktu s parou.
  - Po ukončení cyklu odstráňte vodu z vnútrajšku a pomocou handričky odstráňte zvyšky nečistôt. Tento pomocný čistiaci cyklus stráca na efektívnosti, ak sa nerešpektujú určené časové úseky.
- \* V závislosti od modelu si môžete pomôcť funkciou časový spínač.

**Upozornenie pre používanie.** 1. Pred čistením sa uistite, že rúra je vypnutá. 2. NIKDY nepoužívajte parné čističe.

## 4

### Riešenie problémov



Sú problémy, ktoré môžete vyriešiť aj sami bez privolania servisu.

- 4.1 Rúra nefunguje.** Skontrolujte, či je rúra zapojená do elektrickej siete a/alebo či ovládač času nie je v polohe 0.
- 4.2 Dym počas pečenia.** Znížte teplotu a/alebo vyčistite rúru (bod 3.3).
- 4.3 Rúra po pečení robí hluk.** Je to bežný jav, ventilátor pracuje až pokiaľ sa vnútorná teplota rúry temer nevyrovná s vonkajšou.

Typy s displejom majú zabudovaný diagnostický systém, ktorý vyhľadáva a oznamuje niektoré chyby. Na displeji sa zobrazí:

- 4.4 Nefunguje. Bliká ikona** . Uveďte ovládač pre funkcie do polohy 0 a nastavte čas (bod 2.3).

- 4.5 Nefunguje. Bliká** . Rúra bola v prevádzke nepretržite niekoľko hodín a z bezpečnostných dôvodov sa automaticky odpojila. Ovládač funkcií otočte do polohy 0 a nastavte čas (bod 2.3).

- 4.6 Nefunguje. Bliká ikona** . Ovládač funkcií otočte do polohy 0 a odblokujte rúru (bod 2.11).

- 4.7 Nefunguje. Bliká ikona** . Stlačte ktorékoľvek tlačidlo.

⚠ • **Nemanipulujte rúrou, aby ste ju opravili.** Zavolajte servis.

## 5

### Životné prostredie



**Rúra bola vyrobená podľa zásad pre ochranu životného prostredia.**

**Rešpektujte životné prostredie.** Rúru predhrievajte iba v prípadoch, kedy je to skutočne potrebné (viď tabuľku). Používajte najmä nádoby tmavej farby. Pri dlhšej dobe pečenia vypnite rúru 5 až 10 minút pred plánovaným ukončením pečenia.

**Vyradenie spotrebiča z prevádzky.**

Symbol  oznamuje, že sa prístroj nesmie vyhadzovať do bežných kontajnerov na domáci odpad.

Vyradenú rúru odneste do špeciálneho zberného centra pre zber elektroodpadu. Recyklovanie domácich spotrebičov zabraňuje negatívnym vplyvom na zdravie človeka, na životné prostredie a pomáha šetriť energiu a prírodné zdroje. Viac informácií získate na [www.envirom.sk](http://www.envirom.sk), prípadne kontaktujte miestne úrady alebo predajné miesto, kde ste spotrebič kúpili.

# Tabuľka pečenia

|                                                     | Jedlo                                 | Program a teplota |                | Čas           | Pozícia | Predhriatie                | Príslušenstvo                  |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------|----------------|---------------|---------|----------------------------|--------------------------------|
| Mäso a hydinnové mäso                               | Telacie mäso 1,5 Kg                   | 190° C            | 210° C         | 50 - 60 min   | 1       | Nie                        |                                |
|                                                     | Bravčové mäso 1,5 Kg                  | 150° C            | 180° C         | 85 - 95 min   | 2       | Nie                        |                                |
|                                                     | Baranie mäso 1,2 Kg                   | 200° C            | 220° C         | 40 - 50 min   | 2       | Nie                        |                                |
|                                                     | Morčacie mäso 4 Kg                    | 170° C            | 190° C         | 115 - 125 min | 1       | Nie                        |                                |
|                                                     | Kuracie mäso 1,25 Kg                  | 210° C            | 230° C         | 50 - 60 min   | 1       | Nie                        |                                |
| Zelenina                                            | Pečené červené papričky 1,25 Kg       | 190° C            | 210° C         | 30 - 40 min   | 2       | Nie                        |                                |
|                                                     | Plnené paradajky 4 jednotky           | 200° C            | 220° C         | 15 - 19 min   | 2       | Nie                        |                                |
| Ryby a dary mora                                    | Pečený pstruh / Opekaná treska 1,5 Kg | 210° C            | 230° C         | 7 - 9 min     | 2       | Áno                        |                                |
|                                                     | Opekané langusty 1 Kg                 | 220° C            | 240° C         | 4 - 5 min     | 4       | Áno                        |                                |
| Rôzne                                               | pizza                                 | 200° C            | 220° C         | 18 - 22 min   | 1       | Áno                        |                                |
|                                                     | Odmrazovanie všetkých typov potravín  | 75° C             |                |               | 2       | Nie                        |                                |
|                                                     | Kysnutie cesta na chlieb/ pečivo      | 40° C<br>50° C    | 40° C<br>50° C | 25 - 30 min   | 0       | Nie                        |                                |
| SKÚŠKY SPÔSOBILOSTI FUNKCIE PODĽA NORMY IEC/EN60350 | 8.4.1 Maslové sušienky                | 175° C            |                | 22 min        | 3       | Áno                        | hlbokým plechom                |
|                                                     | 8.4.2 Muffiny                         | 185° C            |                | 23 min        | 2       | Áno                        | hlbokým plechom                |
|                                                     |                                       | *160° C           |                | 45 min        | 3<br>1  | Nie                        | hlbokým plechom/ štandardný    |
|                                                     | 8.5.1 Nadýchané piškóty bez tuku      | 180° C            |                | 25 min        | 1       | Nie                        | Forma na roštu                 |
|                                                     |                                       | *180° C           |                | 40 min        | 3<br>1  | Nie                        | 2 formy na 1 roštach a hlbokým |
|                                                     | 8.5.2 Jablkový koláč                  | 185° C            |                | 40-45 min     | 2       | Nie                        | Rošt                           |
|                                                     |                                       | *180° C           |                | 50-55 min     | 3<br>1  | Nie                        | 2 formy na 1 roštach a hlbokým |
|                                                     | 9.1 Zapekanie povrchu                 | *250° C           |                | 2-3 min       | 4       | Predohriatie po dobu 5 min | Pečenie 2-3 min. Na rošte      |

\* Podľa modelu.



## Manual d'instruccions

*Molt important: llegeix íntegrament aquest manual abans d'utilitzar el forn. La documentació i els accessoris els trobaràs a l'interior del forn.*

*Aquest manual està dissenyat de manera que els textos estiguin relacionats amb els dibuixos corresponents.*

## Seguretat



### ⚠ Important

***Conserva aquest manual amb l'aparell. Si has de vendre o cedir l'aparell a una altra persona, assegura't que l'acompanya el manual d'utilització. Llegeix aquests consells abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell; han estat redactats pensant en la teva seguretat i en la dels altres.***

- L'alimentació elèctrica al forn ha d'estar instal·lada amb dispositius de desconexió en compliment de la normativa d'instal·lació local.
- La instal·lació del forn l'ha de fer un instal·lador autoritzat, que ha de seguir les instruccions i els esquemes del fabricant.
- La instal·lació elèctrica ha d'estar dimensionada a la potència màxima indicada a la placa de característiques i la presa de corrent elèctrica amb la presa de terra reglamentària.
- Si el cable d'alimentació està danyat, ha de ser substituït pel seu servei postvenda o per personal qualificat similar amb la finalitat d'evitar situacions perilloses.
- Assegura't que l'aparell està desconectat abans de substituir la làmpada per evitar possibles xocs elèctrics.
- No utilitzis productes de neteja abrasiu o fregalls metàl·lics durs per netejar la porta del forn, ja que es pot ratllar la superfície i provocar que el vidre es trenqui.
- Durant el funcionament hi ha parts accessibles que es poden escalfar. Els nens menors de 8 anys se n'han de mantenir allunyats, tret que estiguin sota supervisió permanentment.

- Evita tocar els elements calefactors interiors.
- Aquest aparell el poden utilitzar nens amb una edat de 8 anys i superior i persones amb les capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i coneixements si estan sota supervisió o si han rebut instruccions adequades respecte a l'ús de l'aparell d'una manera segura i comprenen els perills que implica. Els nens no han de jugar amb l'aparell. Les tasques de neteja i de manteniment no les han de fer nens sense supervisió, sinó l'usuari.
- L'aparell està destinat per a un ús domèstic normal. No l'utilitzis amb finalitats comercials o industrials. Serveix exclusivament per coure productes alimentaris.
- No intentis modificar les característiques de l'aparell; podria suposar un perill.
- Durant una neteja per piròlisi, les superfícies accessibles s'escalfen més que durant un ús normal. Cal mantenir-ne els nens allunyats.
- Abans de començar la neteja per piròlisi, retira tots els elements de cocció per evitar desbordaments.
- No col·loquis càrregues pesants sobre la porta del forn i assegura't que no s'hi enfilin o seguïn els nens.
- Per a qualsevol intervenció de neteja a la cavitat del forn, l'aparell ha d'estar apagat.
- Després d'haver utilitzat el forn, assegura't que tots els comandaments estan en posició d'aturada.
- No utilitzis el forn com a rebost o per desar-hi accessoris després d'haver-lo utilitzat.
- No utilitzis aparells de vapor o d'alta pressió per netejar l'aparell (exigència relativa a la seguretat elèctrica).
- El forn sempre ha de funcionar amb la porta tancada en tots els programes, incloent-hi la graella elèctrica.

## 0

## Identificació



Identifica el model del teu forn ("a", "b", "c", "d", "e", "f") comparant la placa de comandaments del teu aparell amb la de les il·lustracions.

## 1

## Instal·lació



- 1.1 Desembalatge.** Retira tots els elements protectors.
- 1.2 Connexió a la xarxa elèctrica.** Tingues sempre en compte les dades de la placa de característiques (1.2.1) i les mides del moble on s'ha d'encastar el forn (1.2.2, 1.2.3).

**Forns independents:** cal connectar l'aparell a la xarxa elèctrica per mitjà d'una connexió fixa monofàsica, en la qual cal garantir la connexió neutre (color blau) amb neutre (1.2.4). Introdueix el forn al forat mirant que el cable que sobra no quedi a la part superior (1.2.5, 1.2.6). Subjecta'l al moble amb els dos cargols proporcionats (1.2.7). Per finalitzar la instal·lació a l'aparell, cal ajustar l'hora (a, c, d, f). Després d'un temps d'inactivitat, l'aparell passarà a estat standby i, segons el model, baixarà la lluminositat o s'apagarà la pantalla.

**Forns polivalents per a plaques vitroceràmiques:** el forn només es pot instal·lar amb les plaques vitroceràmiques que recomana el fabricant per tal d'evitar perills. Col·loca la placa de coccio sobre el taulell i desenganxa la caixa dels commutadors (1.2.8). Introdueix la placa en el forat del taulell, complint tots els requisits d'instal·lació (vegeu manual de la placa) (1.2.9). Introdueix el forn en el forat del moble deixant espai per poder manipular (1.2.10). Colla la caixa al forn (1.2.11, 1.2.12). Connecta la placa al forn (1.2.13). Introdueix el forn fins al fons i subjecta'l amb els dos cargols proporcionats (1.2.14, 1.2.15). Col·loca a pressió els suplementes dels comandaments, segons el tipus de focus de calor (1.2.16) i els comandaments (1.2.17).

## 2

## Ús



**Abans d'utilitzar el forn per primera vegada, escalfa'l en bui** (sense cap aliment, en posició , 250°C i durant 30 minuts). Pot ser que faci fum o pudor (és normal a causa de l'escalfament de les restes de greix, etc.) Un cop fred, neteja'l passant un drap humit per l'interior.

**2.1 Accessoris.** En funció dels models, disposes de safata profunda (2.1.1), safata plana (2.1.2) i graella multifunció (2.1.3), que funcionen de manera independent. A més, pots combinar qualsevol safata amb la graella multifunció (2.1.4) per formar un conjunt. Tots els accessoris o conjunts poden anar directament o muntats sobre la graella d'extracció parcial (2.1.5) o la graella d'extracció total (2.1.6, 2.1.7) (2.1.8). Si disposes de la safata d'extracció parcial, la pots utilitzar de manera independent o juntament amb safates (3 modalitats) (2.1.9). La graella simple és d'ús independent (2.1.10). Si disposes de guies autoextraïbles Impulse, introdueix-les al forn en primer lloc sense la safata (2.1.11). Les guies Impulse surten automàticament amb el pes de la safata quan s'obre el forn (2.1.12). És obligatori utilitzar una safata com a suport dels aliments amb les guies Impulse (2.1.13). Tingues en compte la posició de les graelles quan les introdueixis a l'interior. Disposen de límits laterals antigir (2.1.14).

**2.2 Posició accessori.** Tens 5 posicions per col·locar els accessoris



**2.3 Ajust de l'hora. Relloctge convencional:**

Estira el comandament inferior i fes-lo girar cap a la dreta (2.3.1). Ajusta l'hora (2.3.2). **Relloctge digital:** prem la tecla  i parpellejarà  (2.3.3). Ajusta l'hora amb les tecles  i  (2.3.4). Al cap d'uns segons  deixarà de parpellejar (2.3.5).

**Nota:** torna a ajustar l'hora després d'una interrupció en el subministrament elèctric o quan hi hagi un canvi d'hora.

**2.4 Aliment que es vol cuinar.** Introdueix l'aliment al forn. Selecciona l'accessori(s) i la posició, després d'haver consultat la taula de coccio. Tanca la porta.

**2.5 Selecció funció coccio.**  Selecciona la funció de coccio segons model

 **Calor tradicional ventilada.** Per a qualsevol tipus de plat. Es poden cuinar diversos plats alhora sense que es mesclin gustos ni olors.

 **Turbo plus.** La calor es produeix gràcies a la resistència central.

 **Graella forta ventilada.** Gratina repartint la

calor de manera uniforme. Ideal per a rostits de mida gran.

**Graella forta.** Gratinats: pastes, suflés i salsa beixamel.

**Graella suau.** Hamburgueses, torrades i aliments amb petita superfície.

**Calor de solera intensa.** La intensa calor inferior es reparteix uniformement. Ideal per a paelles i pizzas.

**Calor de solera ventilada.** El ventilador reparteix la calor inferior de manera uniforme. Indicad per a paelles.

**Calor tradicional.** Pa, pastissos, pastissos farcits i carns magres.

**Descongelació.** Descongela qualsevol producte en temps mínims.

**Celeris.** Per preescalfar el forn.

**2.6 Selecció de la temperatura** . Selecciona la temperatura girant el comandament de selecció. El pilot s'apagarà quan s'arribi a la temperatura seleccionada.

## FUNCIONS DE TEMPS

**2.7 Selecció de la durada. Temporitzador** : selecciona els minuts girant el comandament de selecció. (2.7.1). Si vols que funcioni sense límit de temps, posa'l en posició manual .

**Rellotge convencional:** Gira el comandament superior cap a la dreta i selecciona els minuts (2.7.2). Si vols que funcioni sense límit de temps, posa'l en posició manual i fes coincidir la fletxa vermella amb les hores que indiquen les agulles del rellotge.

**Rellotge digital:** prem la tecla i parpellejarà (2.7.3). Ajusta la durada amb les tecles **+**, **-** (2.7.4). Al cap d'uns segons deixarà de parpellejar.

**2.8 Selecció hora inici.**

**Rellotge convencional:** Un cop seleccionat el programa i la temperatura, gira el comandament superior fins a la posició . Tot seguit estira el comandament superior i fes-lo girar fins que la fletxa vermella indiqui l'hora d'inici (2.8.1). Selecciona la durada girant el comandament superior cap a la dreta.

**2.9 Selecció hora finalització.**

**Rellotge digital:** un cop seleccionat el programa, la temperatura i la durada, prem la tecla i parpellejarà (2.9.1). Ajusta l'hora a la qual vols que finalitzi, prement les tecles **+**, **-** (2.9.2). Al cap d'uns segons deixarà de parpellejar.

**2.10 Funció avisador.**

**Rellotge convencional:** Selecciona la posició 0 amb el comandament de programa (2.10.1). Gira el comandament superior cap a la dreta i selecciona els minuts (2.10.2). Només funciona si el forn està apagat.

**Rellotge digital:** prem diverses vegades la tecla i parpellejarà (2.10.3). Ajusta la durada amb les tecles **+**, **-** (2.10.4). Al cap d'uns segons deixarà de parpellejar. Funciona amb el forn encès i apagat.

**2.11 Funció de bloqueig.** Per evitar manipulacions per part dels nens.

**Rellotge convencional:** Gira el comandament superior fins a seleccionar (2.11.1)

**Rellotge digital:** prem durant 3 segons simultàniament les tecles **+**, **-** i visualitzaràs (2.11.2). Per desbloquejar-lo, repeteix l'operació.

**Advertències d'ús:** un cop finalitzat el temps de cocció, posa els comandaments de funció i temperatura en posició 0 i el comandament de temps en posició mà . Obre amb cura la porta del forn, ja que pot sortir-ne vapor calent.

## 3

### Manteniment i neteja



**3.1 Neteja dels accessoris.** Són aptes per rentar-los al rentavaixel·la. Si els neteges a mà, fes servir detergent d'ús corrent. Posa'ls en remull per facilitar-ne la neteja.

**Neteja interior del forn.**

**3.2 Models de parets llises.** Retira les guies laterals. En funció dels models, les guies laterals disposen de dos tipus de fixació: sense suport (3.2.1, 3.2.2) o amb suport (3.2.4, 3.2.5). Un cop retirades, utilitza un drap humit per netejar les parets laterals (3.2.3, 3.2.6). Quan les parets del forn estiguin netes, torna a col·locar les guies.

**3.3 Models de parets rugoses**

**autonetejadors.** Aquests forns tenen la placa posterior i els panells laterals recoberts amb un esmalt autonetejador que elimina el greix mentre el forn està en funcionament. Els panell laterals són reversibles, de manera que dupliquen la durada del revestiment. Quan els panells no es netegen prou ells mateixos, cal regenerar-los. Per fer això, retira tots els accessoris i recipients de l'interior del forn i neteja a fons les superfícies del forn que no són autonetejadors. Selecciona la funció . Regula la temperatura a 250° C i el temps, entre 30 i 60 minuts en funció del grau de brutícia.

Quan el programa de neteja acabi i el forn es refredi, passa-hi una esponja humida pels elements autonetejadors, que tornaran a estar completament operatius.

**3.4 Neteja del sostre.** Si el teu forn disposa de grill abatible, tira cap amunt i pressiona per

fer-lo baixar (3.4.1) i neteja el sostre amb un drap humit (3.4.2).

**3.5 Neteja exterior del forn.** Fes servir productes neutres, asseca'l bé amb un drap suau.

**3.6 Funció AquaSliding** és un sistema que facilita la neteja del forn, mitjançant l'ús del vapor d'aigua. La seva durada és de 35 minuts i es fa de la manera següent.

- Comenceu amb el forn tebi.
- Traieu tots els accessoris i les guies laterals s/model.
- Polvoritzeu 200 ml d'aigua a les parets de l'interior del forn. ⚠ Una quantitat excessiva d'aigua pot provocar desbordaments.
- Segons el model,
  - a)  **AquaSliding** espera que el forn indiqui la finalització del cicle de neteja.
  - b)  **tradicional** a 150°C durant 10 minuts. Un cop transcorregut aquest temps, ajusteu la temperatura al mínim (35°C - 75°C s/model) i manteniu-la durant 20 minuts. El fet de no seguir aquestes indicacions pot provocar condensacions en el frontal.
- Apagueu el forn.
- Obriu la porta del forn amb cura i eviteu el contacte amb el vapor.
- Al final del cicle, retireu l'aigua de l'interior i amb l'ajut d'una baieta netegeu les restes de brutícia restant. Aquest cicle d'ajuda a la neteja perd efectivitat si no es respecten els temps indicats.

\* Segons el model, pots utilitzar també la funció Avisador.

**Advertències d'ús:** **1.** Assegura't que el forn està apagat. **2.** Mai no utilitzis màquines de neteja a vapor.

4

**Solució de problemes**



Hi ha una sèrie d'incidències que pots resoldre tu mateix.

- 4.1 No funciona.** Comprova si està connectat, i/o que el comandament de selecció de temps està a 0.
- 4.2 Durant la cocció surt fum.** Redueix la temperatura i/o neteja el forn (punt 3.3).
- 4.3 Després de la cocció fa soroll.** És normal, el ventilador continua funcionant fins que no es redueix la temperatura de l'interior i la de l'exterior.

Els models amb pantalla digital incorporen un sistema de diagnòstic que detecta i avisa de qualsevol incidència. A la pantalla, hi veuràs:

**4.4 No funciona. Parpelleja**  Posa el comandament de selecció de funcions a 0 i ajusta l'hora (punt 2.3).

**4.5 No funciona. Parpelleja**  El forn ha estat funcionant durant diverses hores i per raons de seguretat s'ha desconnectat de manera automàtica. Posa el comandament de selecció de funcions a 0 i ajusta l'hora (punt 2.3).

**4.6 No funciona. Parpelleja**  Posa el comandament de selecció de funcions a 0 i desbloqueja el forn (punt 2.11).

**4.7 Funciona. Parpelleja**  Prem qualsevol tecla.

⚠ • **No manipulis el forn per reparar-lo**, truca al servei tècnic.

5

**Medi Ambient**



**El forn ha estat dissenyat pensant en la conservació del medi ambient.**

**Respecta el medi ambient.** Preescalfa el forn només quan realment calgui (consulta la taula). Utilitza preferentment motllos d'un color fosc. En períodes llargs de fornejat desconnecta el forn 5 o 10 minuts abans del temps previst.

**Gestió de residus d'aparells elèctrics i electrònics.**



El símbol  indica que l'aparell no s'ha d'eliminar utilitzant els contenidors tradicionals per a residus domèstics.

Porta el teu forn a un centre especial de recollida.

El reciclatge d'electrodomèstics evita conseqüències negatives per a la salut i el medi ambient i permet estalviar energia i recursos.

Si vols més informació, posa't en contacte amb les autoritats locals o amb l'establiment on vas comprar el forn.

## Taula de coccio

|                                                       | Aliment                                 | Programa i temperatura                                                                                                                                                                          | Temps         | Posició                                                                                                                                                                        | Preescalfament           | Accessoris                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| carni i au                                            | vedella 1,5 Kg                          |  190° C  210° C               | 50 - 60 min   |  1                                                                                            | no                       |                                                                                    |
|                                                       | porc 1,5 Kg                             |  150° C  180° C               | 85 - 95 min   |  2                                                                                            | no                       |                                                                                    |
|                                                       | xai 1,2 Kg                              |  200° C  220° C               | 40 - 50 min   |  2                                                                                            | no                       |   |
|                                                       | gall d'indi 4 Kg                        |  170° C  190° C               | 115 - 125 min |  1                                                                                            | no                       |                                                                                    |
|                                                       | pollastre 1,25 Kg                       |  210° C  230° C               | 50 - 60 min   |  1                                                                                            | no                       |                                                                                    |
| verdures                                              | pebrots vermells escalivats 1,25 Kg     |  190° C  210° C               | 30 - 40 min   |  2                                                                                            | no                       |   |
|                                                       | tomàquets farcits 4 unid.               |  200° C  220° C               | 15 - 19 min   |  2                                                                                            | no                       |                                                                                    |
| peix i marisc                                         | lluç rostit / bacallà al forn 1,5 Kg    |  210° C  230° C               | 7 - 9 min     |  2                                                                                            | si                       |                                                                                    |
|                                                       | llagostins al forn 1 Kg                 |  220° C  240° C               | 4 - 5 min     |  4                                                                                            | si                       |                                                                                    |
| varis                                                 | pizza                                   |  200° C  220° C               | 18 - 22 min   |  1                                                                                            | si                       |                                                                                    |
|                                                       | descongelació de tot tipus d'aliments   |  75° C                        |               |  2                                                                                            | no                       |                                                                                    |
|                                                       | Fermentació de massa de pa/pastes       |  40° C - 50° C  40° C - 50° C | 25 - 30 min   |  0                                                                                            | no                       |                                                                                                                                                                     |
| PROVES D'APTITUD A LA FUNCIÓ SEGONS NORMA IEC/EN60350 | 8.4.1 Galetes de mantega                |  175° C                                                                                                      | 22 min        |  3                                                                                          | si                       | Safata profunda                                                                                                                                                     |
|                                                       | 8.4.2 Magdalenes                        |  185° C                                                                                                      | 23 min        |  2                                                                                          | si                       | Safata profunda                                                                                                                                                     |
|                                                       |                                         |  *160° C                                                                                                     | 45 min        |  3<br> 1 | no                       | Safata profunda / estàndard                                                                                                                                         |
|                                                       | 8.5.1 Pa de pessic esponjós sense greix |  180° C                                                                                                      | 25 min        |  1                                                                                          | no                       | Motlle sobre graella                                                                                                                                                |
|                                                       |                                         |  *180° C                                                                                                     | 40 min        |  3<br> 1 | no                       | 2 motlles sobre 1 graella i safata                                                                                                                                  |
|                                                       | 8.5.2 Pastis de poma                    |  185° C                                                                                                      | 40-45 min     |  2                                                                                          | no                       | Graella                                                                                                                                                             |
|                                                       |                                         |  *180° C                                                                                                     | 50-55 min     |  3<br> 1 | no                       | 2 motlles sobre 1 graella i safata                                                                                                                                  |
|                                                       | 9.1 Superfície de gratinat              |  *250° C                                                                                                     | 2-3 min       |  4                                                                                          | preescalfat durant 5 min | Coccio 2-3 minuts sobre graella                                                                                                                                     |

\* Segons model.



## Manual de instrucións

*Moi importante: Le integramente este manual antes de utilizar o forno. A documentación e accesorios, atoparalos no interior do forno.*

*Este manual está deseñado de forma que os textos están relacionados cos debuxos correspondentes.*

# Seguridade



### **Importante**

***Conserva este manual co aparello. Se debes venderlle ou cederlle o aparello a outra persoa, asegúrate de que o manual de utilización vaia con el. Le estes consellos antes de instalar e utilizar o aparello. Foron redactados pensando na túa seguridade e a dos demais.***

- A alimentación eléctrica do forno debe estar instalada con dispositivos de desconexión que cumpran co estipulado na normativa de instalación local.
- A instalación do forno, debe ser efectuada por un instalador autorizado, que seguirá as instrucións e esquemas do fabricante.
- A instalación eléctrica debe estar dimensionada á potencia máxima indicada na placa de características e a toma de corrente eléctrica con toma a terra regulamentaria.
- Se o cable de alimentación está danado, debe ser substituído polo seu servizo posvenda ou persoal cualificado similar, co fin de evitar un perigo.
- Asegúrate de que o aparello está desconectado antes de substituír a lámpada, para evitar posibles choques eléctricos.
- Non utilizar produtos de limpeza abrasivos ou estropallos metálicos duros para limpar a porta do forno, xa que se pode rabuñar a superficie e provocar a rotura en anacos do vidro.
- Durante o funcionamento hai partes accesibles que se poden quentar. Os nenos menores de 8 anos débense manter afastados, a non ser que estean baixo supervisión permanentemente.
- Evitar tocar os elementos calefactores interiores.

- Este aparello pode ser utilizado por nenos cunha idade de 8 anos ou superior e persoas con discapacidades físicas, sensoriais ou mentais reducidas ou falta de experiencia e coñecemento, sempre baixo supervisión ou se se lles proporcionaron as instrucións apropiadas respecto ao uso do aparello dunha maneira segura e asegurándose que comprenderon os perigos que implica. Os nenos non deben xogar co aparello.
- A limpeza e o mantemento que debe realizar o usuario non o poden realizar nenos sen supervisión
- O teu aparello está destinado para un uso doméstico normal. Non o utilices con fins comerciais ou industriais. Serve exclusivamente para a cocción de produtos alimentarios.
- Non intentes modificar as características do aparello. Podería supoñer un perigo.
- Durante unha limpeza por pirólise, as superficies accesibles quéntanse máis que durante un uso normal. Hai que afastar os nenos.
- Antes de proceder á limpeza por pirólise, retira todos os elementos de cocción e os desbordamentos importantes.
- Non coloques cargas pesadas sobre a porta do forno e asegúrate de que non se monte nin se sente ningún neno
- Para calquera intervención de limpeza no oco do forno, este debe estar apagado.
- Despois de utilizar o forno, asegúrate de que todos os mandos estean en posición de parada.
- Non utilices o forno como despensa ou para gardar accesorios despois da súa utilización.
- Non utilices aparellos de vapor ou alta presión para limpar o aparello (esixencias relativas á seguridade eléctrica)
- O forno sempre debe funcionar coa porta pechada, en todos os programas, incluída a grella.

## 0

## Identificación



Identifica o modelo do teu forno ("a", "b", "c", "d", "e", "f") comparando o panel de mandos do teu aparello co das ilustracións.

## 1

## Instalación



- 1.1 Desembalaxe.** Retira todos os elementos de protección.
- 1.2 Conexión á rede eléctrica.** Ten sempre en conta os datos da placa de características (1.2.1) e as medidas do moble no que se vai encaixar o forno (1.2.2, 1.2.3).

**Fornos independentes:** cómpre que o aparello se conecte á rede mediante unha conexión fixa monofásica, na cal a conexión neutro (cor azul) con neutro debe quedar garantida (1.2.4). Introdúcese o forno no oco coidando que o cable sobrannte non quede na parte superior (1.2.5, 1.2.6). Suxéitao ao moble cos dous parafusos subministrados (1.2.7). Para finalizar a instalación no aparello, é necesario establecer a hora (a, c, d, f). Despois dun tempo de inactividade, o aparello pasará a estado standby, onde segundo o modelo, baixará a luminosidade ou apagarase a pantalla.

**Fornos polivalentes para placas vitrocerámicas:** o forno só se instalará coas placas vitrocerámicas recomendadas polo fabricante co fin de evitar un perigo. Coloca a placa de cocción enriba da encimeira e solta a caixa dos conmutadores (1.2.8). Introdúcese a placa no oco da encimeira cumprindo os requisitos de instalación (véxase o manual da placa) (1.2.9). Introdúcese o forno no oco do moble deixando espazo para a súa manipulación (1.2.10). Aparafúsa a caixa ao forno (1.2.11, 1.2.12). Conecta a placa ao forno (1.2.13). Introdúcese o forno ata o fondo e suxéitao cos dous parafusos subministrados (1.2.14, 1.2.15). Coloca a presión os suplementos dos mandos, segundo o tipo de foco de calor (1.2.16) e os mandos (1.2.17).

## 2

## Uso



**Antes de utilizares o teu novo forno por primeira vez quéntao en baleiro** (sen alimento, en posición , 250°C e 30 minutos de duración). Pode producir fume ou mal cheiro (é normal debido ao calentamento de restos de graxa, etc.). Unha vez que arrefreie, efectúa unha limpeza previa pasando polo interior un pano húmido.

**2.1 Accesorios.** Dependendo dos modelos dispós de Bandexa Profunda (2.1.1), Bandexa Plana (2.1.2) e Grella Multifunción (2.1.3) que funcionan de forma independente. Ademais podes combinar calquera bandexa coa Grella Multifunción (2.1.4) formando un conxunto. Todos os accesorios ou conxuntos poden ir directamente ou montados sobre a Grella de extracción parcial (2.1.5) ou a Grella de extracción total (2.1.6, 2.1.7) (2.1.8). Se dispós da bandexa de extracción parcial, utilizarase de forma independente ou xunto bandexas (3 modalidades) (2.1.9). A Grella Simple é de uso independente (2.1.10). Se dispós de guías auto extraíbles "impulse", introdúceas primeiro no forno sen a bandexa (2.1.11). As guías "impulse" saen automaticamente co peso da bandexa ao abrir o forno (2.1.12). É obrigatorio utilizar unha bandexa como soporte dos alimentos coas guías "impulse" (2.1.13). Ten en conta a posición das grellas ao introducilas no interior. Dispoñen de toques laterais antienvorco (2.1.14).

**2.2 Posición accesorio.** Dispós de 5 posicións para colocares os accesorios     .

**2.3 Axuste de hora. Reloxo convencional:** Tira do mando inferior e xira cara á dereita (2.3.1). Axusta a hora (2.3.2). **Reloxo dixital:** preme a tecla  e porase a escintilar  (2.3.3). Axusta a hora coas teclas  e  (2.3.4). Despois duns segundos  deixará de escintilar (2.3.5).

**Nota:** volve axustar a hora despois dun corte de subministro eléctrico ou por cambio horario.

**2.4 Alimento que se vai cociñar.** Introdúcese o alimento no forno. Selecciona o(s) accesorio(s) e a súa posición, previa consulta da táboa de cocción. Pecha a porta.

**2.5 Selección función de cociñado.**  Selecciona a función de cociñado segundo modelo



**Calor tradicional ventilada.** Para calquera tipo de prato. Pódense cociñar varios pratos á vez sen que se mesturen sabores nin cheiros.

-  **Turbo plus.** A calor é producida pola resistencia central.
-  **Grill forte ventilado.** Gratina repartindo a calor de modo uniforme. Ideal para asados de gran tamaño.
-  **Grill forte.** Gratinados: pastas, soufflé e salsa bechamel.
-  **Grill suave.** Hamburguesas, torradas e alimentos con pequena superficie.
-  **Calor de soleira intensa.** A forte calor inferior repártese uniformemente. ideal para paellas, pizzas.
-  **Calor de soleira ventilada.** O ventilador reparte a calor inferior de maneira uniforme. Indicado para paellas.
-  **Calor tradicional.** Pan, tortas, pasteis recheos e carnes magras.
-  **Desconxelación.** Desconxela en tempos mínimos calquera produto.
-  **Celeris.** Para quentamento do forno.

**2.6 Selección da temperatura** . Selecciona a temperatura xirando o mando selector. O piloto apagarase cando atinja a temperatura seleccionada.

## FUNCIÓNS DE TEMPO

**2.7 Selección da duración. Temporizador**  : selecciona os minutos xirando o mando selector. (2.7.1). Se queres que funcione sen límite de tempo, pono na posición manual .

**Reloxo convencional:** Xira o mando superior á dereita e selecciona os minutos (2.7.2). Se queres que funcione sen límite de tempo, pono na posición manual  e fai coincidir a frecha vermella coas horas que indican as agullas do relox.

**Reloxo dixital:** preme a tecla  e porase a escintilar  (2.7.3). Axusta a duración coas teclas **+**, **-** (2.7.4). Despois duns segundos  deixará de escintilar.

**2.8 Selección hora inicio.**

**Reloxo convencional:** Unha vez seleccionado o programa e a temperatura, xira o mando superior ata a posición . A continuación, tira do mando superior e xírao ata que a frecha vermella indique a hora de inicio (2.8.1). Selecciona a duración xirando o mando superior á dereita.

**2.9 Selección hora fin.**

**Reloxo dixital:** unha vez seleccionado o programa, a temperatura e a duración, preme a tecla  e porase a escintilar  (2.9.1). Axusta a hora á que desexas que remate premendo coas teclas **+**, **-** (2.9.2). Despois duns segundos  deixará de escintilar.

**2.10 Función avisador.**

**Reloxo convencional:** Selecciona a posición 0 co mando de programa (2.10.1). Xira o mando superior á dereita e selecciona os minutos (2.10.2). Só funciona se o forno está apagado.

**Reloxo dixital:** preme varias veces a tecla  e porase a escintilar  (2.10.3). Axusta a duración coas teclas **+**, **-** (2.10.4). Despois duns segundos  deixará de escintilar. Funciona co forno aceso e apagado.

**2.11 Función bloqueo.** Para evitar manipulacións por parte dos nenos.

**Reloxo convencional:** Xira o mando superior ata seleccionar  (2.11.1)

**Reloxo dixital:** preme durante 3 segundos simultaneamente as teclas **+**, **-** e verá  (2.11.2). Para desbloquealo repite a operación.

**Advertencias de uso:** unha vez finalizado o tempo de cocción, pon os mandos de función e temperatura en posición 0 e o mando de tempo en posición man . Abre con coidado a porta do forno, xa que pode saír vapor quente.

## 3

### Mantemento e limpeza



**3.1 Limpeza de accesorios.** Son aptos para lavalouzas. Se os limpas á man, usa deterxente de uso corrente. Ponos a remollo para facilitar a limpeza.

**Limpeza interior do forno.**

**3.2 Limpeza de guías laterais.** Extrae as guías laterais. Segundo modelos as guías laterais dispoñen de dous tipos de fixación, sen soporte (3.2.1, 3.2.2) ou con soporte, (3.2.4, 3.2.5). Unha vez extraídas, utiliza un pano húmido para limpar as paredes laterais (3.2.3, 3.2.6). Unha vez limpas as paredes do forno, volve colocar as guías.

**3.3 Modelos de paredes rugosas.**

**Autolimpantes.** ENestes fornos a placa posterior e os paneis laterais están recubertos cun esmalte autolimpante que elimina a graxa mentres o forno está en funcionamento. Os paneis laterais son reversibles. Desta forma, duplican a duración do revestimento. Cando os paneis non se limpan o suficiente por si mesmos, cómpre rexeralos. Para iso, retira todos os accesorios e recipientes do interior do forno. Limpa a fondo as superficies do forno que non son autolimpantes. Selecciona a función . Pon a temperatura a 250 °C e o tempo entre 30 e 60 minutos, dependendo do grao de sucidade.

Cando o programa de limpeza remate e o forno arrefeza, pasa cunha esponxa humedecida os elementos autolimpantes que volverán ser completamente funcionais.

**3.4 Limpeza do teito.** Se o teu forno dispón de grella abatible, tira cara arriba e pulsa para

baixalo (3.4.1) e limpa o teito cun pano húmido (3.4.2).

**3.5 Limpeza exterior do forno.** Usa produtos neutros, sécao ben cun pano suave.

**3.6 Función Aquasliding.** É un sistema que facilita a limpeza do forno mediante o uso do vapor de auga. A súa duración é de 35 minutos e realízase do seguinte xeito:

- Empeza co forno temperado.
- Extrae tódolos accesorios e guías laterais s/modelo.
- Pulveriza 200 ml de auga nas paredes do interior do forno. ⚠ Unha cantidade excesiva de auga pode provocar desbordamentos.
- Segundo o modelo,
  - a) ☐ **Aquasliding** agardar a que o forno indique a finalización do ciclo de limpeza.
  - b) ☐ **tradicional** a 150 °C durante 10 minutos. Transcorrido dito tempo, axusta a temperatura ó mínimo (35 °C – 75 °C s/modelo) e mantela durante 20 minutos. Non seguir estas indicacións pode provocar condensacións no frontal.
- Apaga o forno.
- Abre con coidado a porta do forno, evitando o contacto co vapor.
- Ó final do ciclo, retira a auga do interior e, coa axuda dunha baeta, desprende os restos de sucidade restante. Este ciclo de axuda á limpeza perde efectividade se non se respectan os tempos indicados.

\* Segundo o modelo pódese axudar da función Avisador.

**Advertencias de uso:** 1. Asegúrate de que o forno está apagado. 2. Nunca utilices máquinas de limpeza a vapor.

## 4

### Solución de problemas



Hai unha serie de incidencias que podes solucionar ti mesmo.

- 4.1 Non funciona.** Comproba se está conectado e/ou que o mando selector de tempo non está en 0.
- 4.2 Sae fume durante a cocción.** Reduce a temperatura e/ou limpa o forno (punto 3.3).
- 4.3 Fai ruído despois da cocción.** É normal, o ventilador segue funcionando ata reducir a temperatura do interior e a do exterior.

Os modelos con pantalla dixital incorporan un sistema de diagnóstico que detecta e avisa perante calquera incidencia. Poderás vela na pantalla:

**4.4 Non funciona. Escintila** Pon o mando selector de funcións en 0 e axusta a hora (punto 2.3).

**4.5 Non funciona. Escintila** O forno estivo funcionando durante varias horas e por razóns de seguridade desconectouse de forma automática. Pon o mando selector de funcións en 0 e axusta a hora (punto 2.3).

**4.6 Non funciona. Escintila** Pon o mando selector de funcións en 0 e desbloquea o forno (punto 2.11).

**4.7 Funciona. Escintila** Preme calquera tecla.



• **Non manipules o forno para reparalo,** chama o servizo técnico.



Medio ambiente



**O forno foi deseñado pensando na conservación do medio ambiente.**

**Respecta o medio ambiente.** Prequenta o forno só cando faga falla (consulta a táboa). Usa preferentemente moldes de cor escura. Para longos períodos de forneado desconecta o forno 5 ou 10 minutos antes do tempo previsto.

**Xestión de residuos de aparellos eléctricos e electrónicos.**



O símbolo indica que o aparato non se debe eliminar utilizando os contedores tradicionais para residuos domésticos.

Entrega o teu forno nun centro especial de recolla.

A reciclaxe de electrodomésticos evita consecuencias negativas para a saúde, o medio ambiente e permite aforrar enerxía e recursos.

Para máis información, contacta coas autoridades locais ou establecemento onde adquiriches o forno.

## Táboa de cocción

|                                                             | Alimento                                         | Programa e temperatura                                                                           |                                                                                                  | Tempo         | Posición                                                                                   | Prequen-<br>tamento       | Accesorios                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| carnes e aves                                               | tenreira 1,5 Kg                                  |  190° C         |  210° C         | 50 - 60 min   |  1        | non                       |                                                                                    |
|                                                             | porco 1,5 Kg                                     |  150° C         |  180° C         | 85 - 95 min   |  2        | non                       |                                                                                    |
|                                                             | cordeiro 1,2 Kg                                  |  200° C         |  220° C         | 40 - 50 min   |  2        | non                       |   |
|                                                             | pavo 4 Kg                                        |  170° C         |  190° C         | 115 - 125 min |  1        | non                       |                                                                                    |
|                                                             | polo 1,25 Kg                                     |  210° C         |  230° C         | 50 - 60 min   |  1        | non                       |                                                                                    |
| verduras                                                    | pementos ver-<br>mellos asados<br>1,25 Kg        |  190° C         |  210° C         | 30 - 40 min   |  2        | non                       |   |
|                                                             | tomates re-<br>cheos 4 unid.                     |  200° C         |  220° C         | 15 - 19 min   |  2        | non                       |                                                                                    |
| peixes e<br>mariscos                                        | pescada asada<br>/ bacallau ao<br>forno 1,5 Kg   |  210° C         |  230° C         | 7 - 9 min     |  2        | si                        |                                                                                    |
|                                                             | lagostino ao<br>forno<br>1 Kg                    |  220° C         |  240° C         | 4 - 5 min     |  4        | si                        |                                                                                    |
| varios                                                      | pizza                                            |  200° C         |  220° C         | 18 - 22 min   |  1        | si                        |                                                                                    |
|                                                             | descongelación<br>para todo tipo<br>de alimentos |  75° C          |                                                                                                  |               |  2        | non                       |                                                                                    |
|                                                             | Fermentación<br>de masa de<br>pan/bolería        |  40° C<br>50° C |  40° C<br>50° C | 25 - 30 min   |  0        | non                       |                                                                                                                                                                     |
| PROBAS DE CAPACIDADE A LA FUNCIÓN COMO<br>NORMA IEC/EN60350 | 8.4.1 Galletas<br>de manteiga                    |                                                                                                  |  175° C       | 22 min        |  3      | si                        | Bandexa profunda                                                                                                                                                    |
|                                                             | 8.4.2 Bolos                                      |                                                                                                  |  185° C       | 23 min        |  2      | si                        | Bandexa profunda                                                                                                                                                    |
|                                                             |                                                  |                                                                                                  |  *160° C      | 45 min        |  3<br>1 | non                       | Bandexa profun-<br>da/estándar                                                                                                                                      |
|                                                             | 8.5.1 Fat-free<br>bolo                           |                                                                                                  |  180° C       | 25 min        |  1      | non                       | Pan á grella                                                                                                                                                        |
|                                                             |                                                  |                                                                                                  |  *180° C      | 40 min        |  3<br>1 | non                       | 2 potas nun<br>1 rack e bandexa                                                                                                                                     |
|                                                             | 8.5.2 Bolo de<br>mazá                            |                                                                                                  |  185° C       | 40-45 min     |  2      | non                       | Grella                                                                                                                                                              |
|                                                             |                                                  |                                                                                                  |  *180° C      | 50-55 min     |  3<br>1 | non                       | 2 potas nun<br>1 rack e bandexa                                                                                                                                     |
|                                                             | 9.1 Grella<br>superficie                         |                                                                                                  |  *250° C      | 2-3 min       |  4      | quentada<br>durante 5 min | Cociña 2-3 minu-<br>tos na grella                                                                                                                                   |

\* Segundo modelo.



## Jarraibideen eskuliburua

Oso garrantzitsua: Irakurri eskuliburu hau osorik labea erabili aurretik. Dokumentazioa eta osagarriak labe barruan aurkituko dituzu.

Testuak dagozkien irudiekien erlazionatzeko moduan diseinatu da eskuliburu hau.

# Segurtasuna



### **Garrantzitsua**

***Gorde eskuliburu hau tresnarekin batera. Tresna beste pertsona bati saldu edo eman behar badiozu, ziurtatu labearekin batera eskuliburua ematen diozula. Irakurri gomendio hauek tresna instalatu eta erabili aurretik. Zure eta besteen segurtasunaren onbeharrez idatzi dira.***

- Indarrean dagoen tokiko araudiari jarraikiz, labearen elektrizitate-elikadura instalatzean, deskonektatzeko gailuak ere instalatu behar dira.
- Instalatzaile baimendu batek instalatu behar du labea, fabrikatzailearen argibideei eta eskemei jarraikiz.
- Instalazio elektrikoak ezaugarri-plakan adierazitako potentzia maximoa errespetatu behar du, baita arauzko lur-hartunea duen elektrizitate-hartunea ere.
- Elikatze-kablea kaltetuta badago, saldu osteko zerbitzuak edo langile gaitu batek aldatu beharko du, arriskuei aurre hartzeko.
- Lanpara aldatu aurretik, deskarga elektrikoak ekiditeko, egiaztatu tresna deskonektatuta dagoela.
- Ez erabili garbiketa-produktu erregarri edo espartzu metaliko gogorrik labeko atea garbitzeko; gainazala urratu eta beira puskatu liteke.
- Labea martxan dagoenean, eskura dauden parte batzuk bero daitezke. 8 urtetik beherako umeek urrun egon behar dute, behintzat, ez badute zaintza etengaberik.
- Saiatu barruko berotze-elementuak ez ukitzen.

- Tresna hau 8 urtetik gorako umeek, gaitasun fisiko, sentsozial edo mentalak urrituta dituzten pertsonak edo ezagutza eta esperientzia falta dutenek erabili ahal izateko, zaintza izan behar dute edo aurretik tresna segurtasunez erabiltzeko eta arriskuak ulertzeko argibide egokiak eman behar zaizkie. Umeek ez dute aparatuarekin jolastu behar.
- Umeak ez dira ibiliko erabiltzaileak egin beharreko mantentze- eta garbitze lanetan zaintzarik gabe.
- Tresna hau etxeko erabilera arrunterako diseinatu da. Ez erabili xede komertzial edo industrialekin. Elikadura-produktuak egosteko baino ez du balio.
- Ez saiatu tresnaren ezaugarriak aldatzen. Arriskutsua izan liteke.
- Pirolisi bidez garbitzean, erabilera normalean baino gehiago berotzen dira gainazal ukigarriak. Umeek urrun egon behar dute.
- Pirolisi bidezko garbiketa egin aurretik, atera labetik egoste-elementu guztiak eta garbitu hondar handiak.
- Ez jarri zama astunik labearen atearen gainean eta zaindu ez dela umerik esertzen edo igotzen.
- Labe barruan edozein garbiketa-lan egiteko, itzalita egin behar du.
- Labea erabili ondoren, egiaztatu aginte guztiak itzalita posizioan daudela.
- Ez erabili labea ganbara gisa edo osagarriak erabili ondoren gordetzeko.
- Ez erabili lurrunezko edo presio handiko tresnarik labea garbitzeko (segurtasun elektrikoarekin erlazionatutako neurriak direla-eta).
- Labeak atea beti itxita izan behar du funtzionatzen ari denean, programa guztietan, baita grill programan ere.

## 0

## Identifikazioa



**Identifikatu zure labearen modeloa** ("a", "b", "c", "d", "e", "f"), zure aginte-panela irudikoarekin alderatuz.

## 1

## Instalazioa



**1.1 Enbalajea kentzea.** Kendu babes-elementu guztiak.

**1.2 Sare elektrikorako konexioa.** Kontuan hartu beti ezaugarri-plakaren datuak (1.2.1) eta labea ahokatuko deneko altzariaren neurriak (1.2.2, 1.2.3).

**Labe independenteak:** aparatua konexio finko monofasiko baten bidez konektatu behar da sarera, eta konexio horretan neutroa (kolore urdina) neutroarekin dagoela bermatu behar da (1.2.4). Labea hutsunean sartu, eta soberan dagoen kablea goialdean gelditzen dela ziurtatu (1.2.5, 1.2.6). Altzarira lotu horretarako dituzun bi torlojuak (1.2.7). Tresna instalatzen bukatzeko, ordua ezarri beharra dago (a, c, d, f). Tarte batez aktibitate ez badu, tresna standby edo egonean modura pasako da eta, modeloaren arabera, argia jaitsi edo pantaila itzali egingo da.

**Bitrozeramikazko plaketakako erabilera anitzeko labeak:** arriskua saihesteko, fabrikatzaileak gomendatutako bitrozeramikazko plakekin bakarrik instalatuko da labea. Egoketa-plaka gainestalkiaren gainean jarri, eta konmutadore-kaxa askatu (1.2.8). Plaka gainestalkiaren hutsunean sartu, instalazio-baldintzak betez (ikus plakaren eskuliburua) (1.2.9). Labea altzariaren hutsunean sartu, maneiatzeko lekua utzi (1.2.10). Kaxa labera torlojutu (1.2.11, 1.2.12). Plaka labera konektatu (1.2.13). Labea barruraino sartu, eta bi torlojuak lotu (1.2.14, 1.2.15). Agintearen osagarriak presio bidez kokatu, bero-foku eta aginte motak kontuan hartuta (1.2.16 eta 1.2.17)).

## 2

## Erabilera



**Zure labe berria erabili aurretik, hutsik dagoela berotu** (elikagaiarik gabe, ).

kokalekuan, 250 °C-tara 30-60 minutuz). Kea edo kiratsa sor dezake (normala da, koipe-hondarrak ...berotzen direlako). Hoztutakoan, barrualdetik aurre-garriketa bat egin trapu busti batez.

**2.1 Osagarriak.** Modeloaren arabera erretilu sakona (2.1.1), erretilu laua (2.1.2) eta funtzio anitzeko parrilla (2.1.3) izango dituzu, modu independentean funtzionatzen dutenak. Gainera, funtzio anitzeko parrillarekin (2.1.4) edozein erretilu konbinatu eta multzoa osa dezakezu. Osagarri edo multzo guztiak zuzenean edo partzialki ateratzeko parrillaren (2.1.5) gainean nahiz guztiz ateratzeko parrillaren gainean munta daitezke (2.1.6, 2.1.7) (2.1.8). Partzialki ateratzeko erretilua baduzu, modu independentean edo beste erretiluekin batera erabiliko da (3 modalitate) (2.1.9). Parrilla sinplea modu independentean erabiltzen da (2.1.10). Automatikoki ateratzeko "Impulse" gidariak badituzu, lehenik, sar itzazu labearen erretilu gabe (2.1.11). Labea irekitzean, "Impulse" gidariak automatikoki irtetzen dira erretiluaren pisuarekin (2.1.12). "Impulse" gidariarekin, nahitaezkoa da erretilua jakien euskarri gisa erabiltzea (2.1.13). Labe barrura sartzean, kontutan hartu beti parrillen posizioa. Ez iraultzeko geldigailuak dituzte alboetan (2.1.14).

**2.2 Osagarriaren kokalekua.** 5 kokaleku daude osagarriak jartzeko .

**2.3 Ordua aldatzea. Erloju analogikoa:** Tira beheko agintetik eta biratu eskuinera (2.3.1). Ordua aldatu (2.3.2). **Erloju digitala:** sakatu tekla, eta keinuka hasiko da (2.3.3). Ordua aldatu teklak erabiliz (2.3.4). Segundo batzuen ostean, ikurrak ez du keinurik egingo (2.3.5).

**Oharra:** ordua berriro aldatu behar da korronte-etena badago edo ordutegia aldatu bada.

**2.4 Elikagaiak kozinatzea.** Elikagaia labean sartu. Osagarria(k) eta horren kokalekua aukeratu, kozinatze-taula kontsultatu ostean. Itxi atea.

**2.5 Kozinatze-funtzioa aukeratzea.** Modeloaren arabera, kozinatze-funtzioa aukeratu

**Bero arrunta, haizagailuarekin.** Edozein plater prestatzeko. Plater bat baino gehiago presta daiteke usainak edo zaporeak nahastu gabe.

**Turbo plus.** Erdiko erresistentziak sortzen du beroa.

**Grill indartsua haizagailuarekin.** Beroa

era uniformean banatuz gainerretzen du.

Tamaina handiko platerak erretzeko egokia.



**Grill indartsua.** Gainerretzeko: pasta, soufflé eta bexamela.



**Grill suabea.** Hanburgesak, ogi txigortua eta azalera txikiko elikagaiak.



**Zolako bero indartsua.** Azpitik ateratzen den bero indartsua era uniformean banatzen da. Paela eta pizzetarako egokia.



**Zolako bero indartsua, haizagailuarekin.** Haizagailuak azpitik datorren beroa era uniformean banatzen du. Paelletarako egokia.



**Bero arrunta.** Ogia, tartak, pastel beteak eta okela.



**Desioztea.** Oso denbora laburrean desiozoten du edozein produktu.

Funtzionamendu-argia piztuko da.



**Celeris.** Labea aurretiaz berotzeko.

**2.6 Temperatura aukeratzea** . Temperatura aukeratu hautagailua biratuz. Aukeraturako temperatura lortutakoan, argia itzali egingo da.

## IRAUPEN-FUNTZIOAK

### 2.7 Iraupena aukeratu. Tenporizadorea

: minutuak aukeratu hautagailua biratuz (2.7.1). Denbora-mugarik gabe funtziona dezan, eskuzko posizioan jarri .

**Erloju analogikoa:** Biratu goiko mandoa eskuinera eta aukeratu minutuak (2.7.2). Denbora-mugarik gabe funtziona dezan, eskuzko posizioan jarri , eta gezi gorria erlojuko orratzek adierazten duten ordu berean kokatu.

**Erloju digitala:** sakatu tekla, eta keinuka hasiko da (2.7.3). Iraupena aldatu , teklak erabiliz (2.7.4). Segundo batzuen ostean, ikurrak ez du keinurik egingo.

### 2.8 Hasiera-ordua aukeratzea.

**Erloju analogikoa:** Programa eta temperatura aukeraturakoan, biratu goiko mandoa tokian jarri arte. Ondoren tira goiko mandotik eta biratu gezi gorriak hasteko ordua adierazi arte (2.8.1). Aukeratu iraupena, goiko agintea eskuinera biratuta.

### 2.9 Amaiera-ordua aukeratzea.

**Erloju digitala:** programa, temperatura eta iraupena aukeraturakoan, sakatu tekla, eta keinuka hasiko da (2.9.1). Amaiera-ordua aldatu , teklak erabiliz (2.9.2). Segundo batzuen ostean, ikurrak ez du keinurik egingo.

### 2.10 Abisu-funtzioa

**Erloju analogikoa:** 0 posizioa aukeratu, programa-hautagailua erabiliz. Biratu goiko agintea eskuinera eta aukeratu minutuak (2.10.2). Labea itzalita dagoenean bakarrik funtzionatzen du.

**Erloju digitala:** sakatua tekla hainbat aldiz, eta keinuka hasiko da (2.10.3).

Iraupena aldatu , teklak erabiliz (2.10.4). Segundo batzuen ostean, ikurrak ez du keinurik egingo. Labea piztuta zein itzalita dagoenean funtzionatzen du.

### 2.11 Blokeo-funtzioa. Haurrek erabil ez dezaten..

**Erloju analogikoa:** Biratu goiko agintea aukeratu arte (2.11.1).

**Erloju digitala:** , teklak aldi berean sakatu 3 segundoz, eta ikusiko duzu (2.11.2). Desblokeatzeko, errepikatu eragiketa.

**Erabilera-oharrak:** Egosketa-denbora bukatutakoan, funtzio- eta temperatura-agintea 0 posizioan jarri eta denbora-agintea eskuzko posizioan . Labeko atea kontuz ireki, lurrin beroa irten daiteke-eta.

## 3

### Mantentzea eta garbiketa



**3.1 Osagarrien garbiketa.** Ontzi-garbigailuan sar daitezke. Eskuz garbitzen badituzu, erabilera arrunteko garbigarria erabili. Garbiketa errazteko, beratzen jar itzazu.

### Labearen barrualdea garbitzea.

**3.2 Alboko gidarien garbiketa** Alboetako gidariak atera. Modeloen arabera, alboetako gidariak bi finkatze mota dute; euskarriak gabekoa (3.2.1, 3.2.2) edo euskarriak gabekoa (3.2.4, 3.2.5). Behin gidariak aterata, erabili zapi heze bat alboetako hormak garbitzeko (3.2.3, 3.2.6). Behin labeko hormak garbituta, jarri gidariak berriz.

### 3.3 Horma zimurtsuak dituzten labeak.

**Autogarbigarriak.** Labe hauen kasuan, atzeko plaka eta alboetako panelak esmalte autogarbigarri batekin estalita daude, labeak funtzionatzen duen bitartean koipea kentzeko balio dutenak. Alboetako panelak alderantzizagarriak dira eta, horrela, estalduraren iraupena bikoizten da. Panelak ez direnean berez nahikoa garbi geratzen, leheneratu beharra dute. Horretarako, atera osagarri eta ontzi guztiak labetik. Ondo garbitu autogarbigarriak ez diren gainazalak. Aukeratu funtzioa. Jarri temperatura 250° C-tan eta denbora 30 eta 60 minutu bitartean, zikinkeria kopuruaren arabera. Garbiketa-programa bukatu eta labea hoztutakoan, belaki heze batekin elementu autogarbigarriak garbitu eta guztiz funtzionalak izango dira berriz.

**3.4 Sabaia garbitzea.** Zure labeak grill eraisgarria badu, egin tira gorantz eta sakatu jaisteko (3.4.1) eta garbitu sabaia zapi heze batekin (3.4.2).

**3.5 Labearen kanpoaldea garbitzea.** Produktu

neutroak erabili, eta ondo sikatu trapu leun batez.

**3.6 Aquasliding funtzioa** sistemari esker labea errazago garbitzen du uraren lurrina erabilita. 35 minutu irauten du eta honela egiten da.

- Labe epelarekin hasi.
- Atera osagarri guztiak eta alboetako gidak modeloaren arabera.
- Zipritzindu labearen barruko hormak 200 ml urekin. ⚠ Ur gehiegi botaz gero, gainezka egin dezake.
- Modeloaren arabera,

- a)  **Aquasliding** itxaron labeak garbiketa-zikloa bukatu dela adierazi arte.
- b)  **ohikoa** 150°C-ra, 10 minutuz. Denbora hori igarotakoan, egokitu gutxieneko tenperaturara (35°C - 75°C modeloaren arabera) eta mantendu 20 minutuz. Jarraibide hauek betetzen ez badira, aurrealdean kondentsazioa egon daiteke.

- Itzali labea.
- Kontuz ireki labeko atea, lurrina saihestuta.
- Zikloaren amaieran kendu barruko ura eta trapu baten laguntzarekin kendu geratzen den zikina. Garbiketan laguntzeko ziklo honek eraginkortasuna galduko du ez badira adierazitako denborak errespetatzen.

\* Modeloaren arabera, ohartarazle funtzioa erabil dezakezu.

**Erabilera-oharrak:** 1. Ziurtatu labea itzalita dagoela. 2. Ez erabili inoiz lurrunezko garbiketa-ekipamendurik.

# 4

## Arazoak konpontzea



Badira hainbat gorabehera zuk zeuk konpon ditzakezunak.

- 4.1 Ez dabil.** Ziurtatu konektatuta dagoela edo/eta denbora-hautagailua 0 posizioan ez dagoela.
- 4.2 Labea martxan dela, kea itreten da.** Jaitsi labeko tenperatura edo/eta labea garbitu (3.3 puntua)
- 4.3 Egosketa ostean labeak zarata egiten du.** Guztiz normala da, haizagailuak martxan jarraitzen duelako labe barruko eta kanpoko tenperatura jaitsi arte.

Pantaila digitala duten modeloek edozein gorabeheraren berri ematen duen diagnostiko sistema bat dute. Pantailan ikusi ahal izango duzu:

- 4.4 Ez dabil.**  **keinuka.** Funtzio-hautagailua 0 posizioan jarri, eta ordua aldatu (2.3 puntua).
- 4.5 Ez dabil.**  **keinuka.** Labea ordu

batzuetan martxan egon da, eta segurtasun-arrazoiengatik deskonektatu egin da automatikoki. Funtzio-hautagailua 0 posizioan jarri, eta ordua aldatu (2.3 puntua).

- 4.6 Ez dabil.**  **keinuka.** Funtzio-hautagailua 0 kokalekuan jarri, eta labea desblokeatu (2.11 puntua).

- 4.7 Badabil.**  **keinuka.** Sakatu edozein tekla.

 • **Ez maneiatu labea, konpondu nahian,** deitu zerbitzu teknikora.

# 5

## Ingurumena



**Labea ingurumena babesteko diseinatu da.**

**Ingurumena zaintzen du.** Labea behar denean bakarrik aurre-berotu (ikus taula). Ahal bada kolore iluneko moldeak erabili. Labea denbora luzez erabili behar baduzu, aurreikusitakoa baino 5 edo 10 minutu lehenago deskonektatu.

**Tresna elektriko eta elektronikoen hondakin-kudeaketa.**



 ikurrak esan nahi du gailua ez dela etxeko hondakinak jasotzeko ohiko edukiontzietara bota behar.

Hondakinen bilketarako zentro berezi batean utzi zure labea.

Etxetresna elektrikoaren birziklatzeak osasunerako eta ingurumenerako ondorio kaltegarriak saihesten ditu, eta energia eta baliabideak aurreztea ahalbidetzen du.

Informazio gehiago nahi izanez gero, jar zaitez harremanetan herriko agintariekin edo labea erosi zenuen saltokiarekin.

# Egosketa-taula

|                                                                              | Elikagaia                               | Programa eta tenperatura |                     | Iraupena      | Kokalekua | Aurre-beroketa       | Osagarriak                                |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------|---------------------|---------------|-----------|----------------------|-------------------------------------------|
| haragiak eta hegaztiak                                                       | txahalkia 1,5 Kg                        | 190° C                   | 210° C              | 50 - 60 min   | 1         | ez                   |                                           |
|                                                                              | txerriakia 1,5 Kg                       | 150° C                   | 180° C              | 85 - 95 min   | 2         | ez                   |                                           |
|                                                                              | bildotsa 1,2 Kg                         | 200° C                   | 220° C              | 40 - 50 min   | 2         | ez                   |                                           |
|                                                                              | indioilarra 4 Kg                        | 170° C                   | 190° C              | 115 - 125 min | 1         | ez                   |                                           |
|                                                                              | oilaskoa 1,25 Kg                        | 210° C                   | 230° C              | 50 - 60 min   | 1         | ez                   |                                           |
| barazkiak                                                                    | piper gorriak erreta<br>1,25 Kg         | 190° C                   | 210° C              | 30 - 40 min   | 2         | ez                   |                                           |
|                                                                              | tomate beteak 4 ale                     | 200° C                   | 220° C              | 15 - 19 min   | 2         | ez                   |                                           |
| arrainak eta itsaskiak                                                       | legatz errea / bakailaoa la-bean 1,5 Kg | 210° C                   | 230° C              | 7 - 9 min     | 2         | bai                  |                                           |
|                                                                              | otarrainxka labean 1 Kg                 | 220° C                   | 240° C              | 4 - 5 min     | 4         | bai                  |                                           |
| bestelakoak                                                                  | pizza                                   | 200° C                   | 220° C              | 18 - 22 min   | 1         | bai                  |                                           |
|                                                                              | desizozketa elikagai mota guztietarako  | 75° C                    |                     |               | 2         | ez                   |                                           |
|                                                                              | Ogia/Opilak egiteko masa-ren hartzidura | 40° C<br>50° C           | 40° C<br>-<br>50° C | 25 - 30 min   | 0         | ez                   |                                           |
| FUNTZIOEN EGOKITAZUNA BALEZTATZEKO FROGAK<br>IEC/EN60350 NORMAREN ARABEHERRA | 8.4.1 Gurinezko gaileta                 |                          | 175° C              | 22 min        | 3         | bai                  | Erretilu sakona                           |
|                                                                              | 8.4.2 Madalenak                         |                          | 185° C              | 23 min        | 2         | bai                  | Erretilu sakona                           |
|                                                                              |                                         |                          | *160° C             | 45 min        | 3<br>1    | ez                   | Erretilu sakona/<br>estandarra            |
|                                                                              | 8.5.1 Koiperik gabeko bizkotxoa         |                          | 180° C              | 25 min        | 1         | ez                   | Moldea parrila gainean                    |
|                                                                              |                                         |                          | *180° C             | 40 min        | 3<br>1    | ez                   | 2 molde parrilan eta erretiluaren gainean |
|                                                                              | 8.5.2 Sagar tarta                       |                          | 185° C              | 40-45 min     | 2         | ez                   | Parrila                                   |
|                                                                              |                                         |                          | *180° C             | 50-55 min     | 3<br>1    | ez                   | 2 molde parrilan eta erretiluaren gainean |
|                                                                              | 9.1 Grillerako azalera                  |                          | *250° C             | 2-3 min       | 4         | Aurre berotzea 5 min | 2-3 minutu parrilan sukaltzea             |

\* Modeloen arabera.



## Manuale di istruzioni

*Nota bene: prima di usare il forno, leggere attentamente questo manuale. La documentazione e gli accessori sono inseriti all'interno del forno.*

*Questo manuale è stato elaborato in modo tale che i testi siano collegati ai relativi disegni.*

# Sicurezza



### **Nota**

***Conservare questo manuale insieme all'apparecchio. In caso di vendita o di cessione dell'apparecchio a un'altra persona, accertarsi di consegnare anche il manuale per l'uso. Leggere questi consigli prima di installare e di usare l'apparecchio. Sono stati redatti pensando alla sicurezza delle persone.***

- L'alimentazione elettrica del forno deve essere munita di dispositivi di disinserimento a norma.
- L'installazione del forno deve essere effettuata da un installatore autorizzato, che deve seguire le istruzioni e gli schemi del costruttore.
- L'impianto elettrico deve essere dimensionato per la potenza massima indicata nella targhetta delle caratteristiche e la presa di corrente deve essere munita di regolamentare messa a terra.
- In caso di danneggiamento del cavo, per evitare qualunque pericolo, la sostituzione deve essere effettuata dal servizio postvendita o da personale qualificato.
- Per evitare eventuali rischi di scossa elettrica, accertarsi che l'apparecchio sia disinserito prima di sostituire la lampadina.
- Per pulire la porta del forno, non usare prodotti pulenti abrasivi o pagliette metalliche poiché potrebbero graffiare la superficie e provocare la rottura del vetro.
- Durante il funzionamento, si possono riscaldare alcune parti accessibili. I bambini minori di 8 anni devono essere tenuti lontano dall'apparecchio a meno che siano costantemente sotto sorveglianza.
- Evitare di toccare gli elementi riscaldanti interni.

- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, purché, grazie a una persona responsabile della loro sicurezza, esse possano beneficiare di sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio e i pericoli che comporta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione che deve effettuare l'utente non possono essere eseguite da bambini non sorvegliati.
- Questo apparecchio è destinato ad uso domestico normale. Non può essere usato per fini commerciali o industriali. Serve esclusivamente alla cottura di prodotti alimentari.
- Non cercare di modificare le caratteristiche dell'apparecchio. Ciò potrebbe comportare un pericolo.
- Durante una pulizia con pirolisi, le superfici accessibili si riscaldano di più che durante il normale uso. Tenere lontani i bambini.
- Prima di procedere alla pulizia con pirolisi, rimuovere tutti gli elementi per la cottura e i residui alimentari più grossi.
- Non appoggiare carichi pesanti sulla porta del forno e impedire che i bambini possano salirci o sedervisi.
- Spegnerne il forno prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia all'interno.
- Dopo l'uso, accertarsi che tutti i comandi del forno siano in posizione di arresto.
- Dopo l'uso del forno, non riporvi accessori o cibi.
- Non usare apparecchi a vapore o ad alta pressione per pulire l'apparecchio (requisito relativo alla sicurezza elettrica).
- Per l'esecuzione di tutti i programmi, compreso il grill, il forno deve sempre funzionare con la porta chiusa.

## 0

## Identificazione



Identificare il modello del forno ("a", "b", "c", "d", "e", "f") confrontando il quadro comandi del proprio apparecchio con quello delle illustrazioni.

## 1

## Installazione



**1.1 Disimballaggio.** Rimuovere tutti gli elementi protettivi.

**1.2 Connessione alla rete di alimentazione elettrica.** Verificare i dati della targhetta delle caratteristiche (1.2.1) e le misure del mobile in cui deve essere incassato il forno (1.2.2, 1.2.3).

**Forni indipendenti:** l'apparecchio deve essere collegato alla rete di alimentazione tramite una connessione fissa monofase, nella quale deve essere garantito il collegamento neutro (colore blu) con il neutro (1.2.4). Inserire il forno nel vano facendo attenzione che il cavo che avanza non resti nella parte superiore (1.2.5, 1.2.6). Fissarlo al mobile con le due viti in dotazione (1.2.7). Per concludere l'installazione dell'apparecchio, è necessario impostare l'ora (a, c, d, f). Dopo un periodo di inattività, l'apparecchio passa allo stato di standby in cui, a seconda del modello, diminuisce la luminosità o si spegne il display.

**Forni polivalenti per piani cottura in vetroceramica:** per evitare qualsiasi pericolo, il forno deve essere installato esclusivamente con i piani cottura in vetroceramica consigliati dal costruttore. Sistemare il piano cottura sul top e svitare la scatola dei commutatori (1.2.8). Inserire il piano cottura nel vano del top rispettando i requisiti dell'installazione (vedi manuale del piano cottura) (1.2.9). Inserire il forno nel vano del mobile lasciando lo spazio necessario per la movimentazione (1.2.10). Avvitare la scatola al forno (1.2.11, 1.2.12). Collegare il piano cottura al forno (1.2.13). Inserire il forno fino in fondo e fissarlo con le due viti in dotazione (1.2.14, 1.2.15). Inserire a pressione gli elementi dei comandi, a seconda del tipo di zona di cottura (1.2.16) e dei comandi (1.2.17).

## 2

## Uso



**Prima di usare il forno per la prima volta, scaldarlo a vuoto** (senza cibo, in posizione , a 250°C per 30 minuti). L'eventuale produzione di fumo o di cattivi odori è normale ed è dovuta al riscaldamento di tracce di grasso, ecc. Una volta raffreddato il forno, pulire l'interno dell'apparecchio con un panno umido.

**2.1 Accessori.** A seconda dei modelli, sono in dotazione la teglia dai bordi alti (2.1.1), la teglia piatta (2.1.2) e la griglia multifunzione (2.1.3) che si usano singolarmente. È comunque possibile abbinare qualsiasi teglia alla griglia multifunzione (2.1.4) per formare un insieme. Tutti gli accessori o insieme possono essere usati direttamente o montati sulla griglia ad estrazione parziale (2.1.5) o sulla griglia ad estrazione totale (2.1.6, 2.1.7)/(2.1.8). Se presente, la griglia ad estrazione parziale può essere usata singolarmente o insieme alle teglie (3 modalità) (2.1.9). La griglia semplice è ad uso singolo (2.1.10). Se il forno dispone di guide autoestraibili "impulse", inserirle nel forno per prime senza la teglia (2.1.11). Quando si apre il forno, le guide "impulse" fuoriescono automaticamente (2.1.12). Con le guide "impulse" è indispensabile usare una teglia sulla quale devono essere sistemati i cibi (2.1.13). Tenere presente la posizione delle griglie per l'inserimento all'interno del forno. Vi sono arresti laterali antiribaltamento (2.1.14).

**2.2 Posizione dell'accessorio.** Vi sono 5 posizioni disponibili per gli accessori .

**2.3 Impostazione dell'ora. Orologio**

**convenzionale:** Tirare all'infuori la manopola inferiore e ruotarla a destra (2.3.1). Impostare l'ora (2.3.2). **Orologio digitale:** Premere il tasto  e comincia a lampeggiare  (2.3.3). Impostare l'ora con i tasti +, = (2.3.4). Dopo qualche secondo  smette di lampeggiare (2.3.5).

**Nota:** occorre impostare di nuovo l'ora dopo un blackout o il cambio dell'ora legale.

**2.4 Prodotto da cucinare.** Informare il cibo. Selezionare l'accessorio o gli accessori e la relativa posizione, dopo aver consultato la tabella di cottura. Chiudere la porta.

**2.5 Selezione della funzione di cottura.**  Selezionare la funzione di cottura a seconda del modello



**Calore tradizionale ventilato.** Per qualsiasi tipo di cibo. È possibile cucinare più cibi allo stesso tempo senza che si mescolino i sapori, né gli odori.

-  **Turbo plus.** Il calore è prodotto dalla resistenza centrale.
-  **Grill forte ventilato.** Per gratinare distribuendo uniformemente il calore. Ideale per arrosti di grandi dimensioni.
-  **Grill forte.** Per gratinare pasta, soufflé e besciamella.
-  **Grill leggero.** Hamburger, fette di pane e cibi di piccole dimensioni.
-  **Calore intenso dalla base.** Il forte calore si distribuisce uniformemente dalla base. È ideale per pizze e paella.
-  **Calore intenso dalla ventilato.** Il forte calore si distribuisce uniformemente. È ideale per paella.
-  **Calore tradizionale.** Pane, torte, torte farcite e carne magra.
-  **Scongelo.** Per scongelare qualsiasi prodotto in brevissimo tempo.
-  **Celeris.** Consigliata per le pietanze che richiedono un riscaldamento preliminare.

## 2.6 Impostazione della temperatura

Impostare la temperatura ruotando la manopola. La spia si spegne quando viene raggiunta la temperatura impostata.

## FUNZIONI LEGATE AL TEMPO

### 2.7 Impostazione della durata. Timer

impostare i minuti ruotando la manopola. (2.7.1). Per fare funzionare il forno senza limiti di tempo, scegliere la posizione manuale .

**Orologio convenzionale:** Ruotare la manopola in alto a destra e impostare i minuti (2.7.2). Per fare funzionare il forno senza limiti di tempo, scegliere la posizione manuale  e fare coincidere la freccia rossa con le ore indicate dalle lancette dell'orologio.

**Orologio digitale:** Premere il tasto  (2.7.3). Impostare la durata con i tasti **+**, **-** (2.7.4). Dopo qualche secondo  smette di lampeggiare.

### 2.8 Impostazione dell'ora di avvio.

**Orologio convenzionale:** Dopo aver impostato il programma e la temperatura, ruotare la manopola superiore fino alla posizione . Quindi tirare all'infuori la manopola superiore e ruotarla finché la freccia rossa non indica l'ora di avvio (2.8.1). Impostare la durata ruotando la manopola superiore a destra.

### 2.9 Impostazione dell'ora di fine cottura.

**Orologio digitale:** una volta impostati il programma, la temperatura e la durata, premere il tasto  e comincia a lampeggiare  (2.9.1). Impostare l'ora in cui si desidera che si concluda la cottura con i tasti **+**, **-** (2.9.2). Dopo qualche secondo  smette di lampeggiare.

### 2.10 Funzione Timer.

**Orologio convenzionale:** Selezionare la posizione 0 con la manopola del programma

(2.10.1). Ruotare la manopola in alto a destra e impostare i minuti (2.10.2). Funziona solo se il forno è spento.

**Orologio digitale:** premere più volte il tasto  e comincia a lampeggiare  (2.10.3). Impostare la durata con i tasti **+**, **-** (2.10.4). Dopo qualche secondo  smette di lampeggiare. Funziona con il forno acceso e spento.

**2.11 Funzione sicurezza bambini.** Per evitare l'azionamento accidentale da parte dei bambini.

**Orologio convenzionale:** Ruotare la manopola superiore fino a selezionare . (2.11.1)

**Orologio digitale:** premere per 3 secondi contemporaneamente i tasti **+**, **-** e si visualizza  (2.11.2). Per disattivare la funzione, ripetere l'operazione.

**Avvertenze per l'uso:** Una volta trascorso il tempo di cottura, ruotare le manopole della funzione e della temperatura sulla posizione 0 e la manopola del tempo sulla posizione della mano . Aprire la porta del forno facendo attenzione, poiché si potrebbe verificare la fuoriuscita di vapore caldo.

## 3

## Manutenzione e pulizia



**3.1 Pulizia degli accessori.** Sono lavabili in lavastoviglie. Per lavarli a mano, usare un detersivo comune. Lasciarli in ammollo per agevolare la pulizia.

### Pulizia dell'interno del forno.

**3.2 Modelli con le pareti lisce.** Estrarre le guide laterali. A seconda del modello, vi sono due tipi di fissaggio per le guide laterali: senza supporto (3.2.1, 3.2.2) o con supporto, (3.2.3, 3.2.4). Una volta estratte le guide, usare una spugna inumidita per pulire le pareti laterali (3.2.5) (3.2.6). Dopo la pulizia delle pareti del forno, rimettere a posto le guide.

**3.3 Modelli con le pareti rugose, autopulenti.** In questi forni la piastra posteriore e i pannelli laterali sono rivestiti con uno smalto autopulente che elimina il grasso mentre il forno è in funzione. I pannelli laterali sono reversibili e in tal modo si raddoppia la durata del rivestimento.

Quando i pannelli non si puliscono abbastanza da soli, è necessario rigenerarli. Per farlo, rimuovere tutti gli accessori e i recipienti dall'interno del forno. Pulire a fondo le superfici del forno che non sono autopulenti. Accendere il forno  e selezionare la funzione . Impostare la temperatura a 250°C e il tempo tra 30 e 60 minuti a seconda del livello di sporco. Una volta concluso il programma di pulizia

e raffreddato il forno, passare una spugna inumidita sugli elementi autopulenti che tornano così ad essere completamente funzionali.

- 3.4 Pulizia del cielo del forno.** Se il forno è munito di grill ribaltabile, abbassarlo (3.4.1) e pulire la parete superiore con una spugnetta inumidita (3.4.2).
- 3.5 Pulizia dell'esterno del forno.** Usare prodotti neutri e asciugare bene con un panno morbido.
- 3.6 Funzione Aquasliding** è un sistema che agevola la pulizia del forno, grazie all'impiego del vapore acqueo. La durata è di 35 minuti e si svolge nel modo seguente.
- Cominciare con il forno tiepido.
  - Estrarre tutti gli accessori e le guide laterali a seconda del modello.
  - Spruzzare 200 ml d'acqua sulle pareti all'interno del forno.  Una quantità eccessiva d'acqua potrebbe provocarne il traboccamento.
  - A seconda del modello,
    - a)  **Aquasliding** attendere che il forno indichi la conclusione del ciclo di pulizia.
    - b)  **tradizionale** a 150° C, per 10 minuti. Trascorso questo tempo, regolare la temperatura al minimo (35°C - 75° C a seconda del modello) e lasciare in funzione per 20 minuti. Il mancato rispetto di queste indicazioni potrebbe provocare la formazione di condensa sul frontale.
  - Spegnerne il forno.
  - Aprire la porta del forno facendo attenzione ad evitare il contatto con il vapore.
  - Alla fine del ciclo, servendosi di una spugnetta, rimuovere l'acqua e i residui di sporco. Questo ciclo che agevola la pulizia è meno efficace se non si rispettano i tempi indicati.
- \* A seconda del modello, ci si può avvalere della funzione Segnalatore.

**Avvertenze per l'uso:** 1. Accertarsi che il forno sia spento. 2. Non usare mai idropulitrici a vapore.

## 4

### Soluzione dei problemi



Alcuni inconvenienti possono essere risolti facilmente dall'utente.

- 4.1 Non funziona.** Accertarsi che l'apparecchio sia collegato all'alimentazione elettrica e/o che la manopola del tempo non si trovi sulla posizione 0.
- 4.2 Esce del fumo durante la cottura.** Abbassare la temperatura e/o pulire il forno (punto 3.3).

- 4.3 Si sente rumore dopo la cottura.** È normale: il ventilatore continua a funzionare fino ad abbassare la temperatura interna ed esterna.

I modelli con display digitale sono muniti di un sistema di diagnosi che rileva e avverte in caso di qualsiasi anomalia, visualizzandolo sul display:

- 4.4 Non funziona. Lampeggia**  Ruotare la manopola delle funzioni sulla posizione 0 e impostare l'ora (punto 2.3).
- 4.5 Non funziona. Lampeggia**  Il forno è stato in funzione per varie ore e per ragioni di sicurezza è stato disinserito automaticamente. Ruotare la manopola delle funzioni sulla posizione 0 e impostare l'ora (punto 2.3).
- 4.6 Non funziona. Lampeggia**  Ruotare la manopola delle funzioni sulla posizione 0 e sbloccare il forno (punto 2.11).
- 4.7 Funziona. Lampeggia**  Premere qualsiasi tasto.

 • **Non intervenire sul forno per ripararlo,** rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica.

## 5

### Rispetto per l'ambiente



**Il forno è stato progettato pensando alla tutela dell'ambiente.**

**Rispettare l'ambiente.** Preriscaldare il forno solo quando sia effettivamente necessario (vedi tabella). Usare preferibilmente stampi di colore scuro. In caso di infornata per un periodo di tempo prolungato, disinserire il forno 5 o 10 minuti prima del tempo previsto.

**Smaltimento degli apparecchi elettrici ed elettronici usati.**

Il simbolo  indica che l'apparecchio non deve essere buttato nei contenitori tradizionali per i rifiuti domestici.

Consegnare il forno a un apposito centro di raccolta.

Il riciclaggio degli elettrodomestici evita conseguenze negative per la salute, l'ambiente e consente di risparmiare energia e risorse.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi alle autorità locali o al proprio rivenditore di fiducia.

## Tabella di cottura

|                                                                | Prodotto                                 | Programma e temperatura                                                                          | Tempo                                                                                                        | Posizione                                                                                  | Preriscal-<br>damento     | Accessori                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| carne e pollame                                                | vitello 1,5 Kg                           |  190° C         |  210° C 50 - 60 min         |  1        | no                        |                                                                                    |
|                                                                | maiale 1,5 Kg                            |  150° C         |  180° C 85 - 95 min         |  2        | no                        |                                                                                    |
|                                                                | agnello 1,2 Kg                           |  200° C         |  220° C 40 - 50 min         |  2        | no                        |   |
|                                                                | tacchino 4 Kg                            |  170° C         |  190° C 115 - 125 min       |  1        | no                        |                                                                                    |
|                                                                | pollo 1,25 Kg                            |  210° C         |  230° C 50 - 60 min         |  1        | no                        |                                                                                    |
| verdura                                                        | peperoni rossi 1,25 Kg                   |  190° C         |  210° C 30 - 40 min         |  2        | no                        |   |
|                                                                | pomodori ripieni 4 unità                 |  200° C         |  220° C 15 - 19 min         |  2        | no                        |                                                                                    |
| pesce e frutti di mare                                         | nasello / baccalà 1,5 Kg                 |  210° C         |  230° C 7 - 9 min           |  2        | si                        |                                                                                    |
|                                                                | gamberoni 1 Kg                           |  220° C         |  240° C 4 - 5 min           |  4        | si                        |                                                                                    |
| vari                                                           | pizza                                    |  200° C         |  220° C 18 - 22 min         |  1        | si                        |                                                                                    |
|                                                                | scongellamento di qualsiasi tipo di cibo |  75° C          |                                                                                                              |  2        | no                        |                                                                                    |
|                                                                | Lievitazione pasta pane/ dolci           |  40° C<br>50° C |  40° C<br>50° C 25 - 30 min |  0        | no                        |                                                                                                                                                                     |
| TEST DELLA CAPACITÀ DI FUNZIONARE SECONDO LA NORMA IEC/EN60350 | 8.4.1 Burro cookies                      |                                                                                                  |  175° C 22 min            |  3      | si                        | Vassoio profondo                                                                                                                                                    |
|                                                                | 8.4.2 Muffins                            |                                                                                                  |  185° C 23 min            |  2      | si                        | Vassoio profondo                                                                                                                                                    |
|                                                                |                                          |  *160° C      | 45 min                                                                                                       |  3<br>1 | no                        | Vassoio profondo /standard                                                                                                                                          |
|                                                                | 8.5.1 Torta senza grassa                 |                                                                                                  |  180° C 25 min            |  1      | no                        | Pan sulla griglia                                                                                                                                                   |
|                                                                |                                          |  *180° C      | 40 min                                                                                                       |  3<br>1 | no                        | 2 pentole su un 1 rack e vassoio                                                                                                                                    |
|                                                                | 8.5.2 Torta di mela                      |                                                                                                  |  185° C 40-45 min         |  2      | no                        | Griglia                                                                                                                                                             |
|                                                                |                                          |  *180° C      | 50-55 min                                                                                                    |  3<br>1 | no                        | 2 pentole su un 1 rack e vassoio                                                                                                                                    |
|                                                                | 9.1 Grilling superficie                  |                                                                                                  |  *250° C 2-3 min          |  4      | Precaledato durante 5 min | Cottura alla griglia 2-3 minuti                                                                                                                                     |

\* Secondo il modello.