

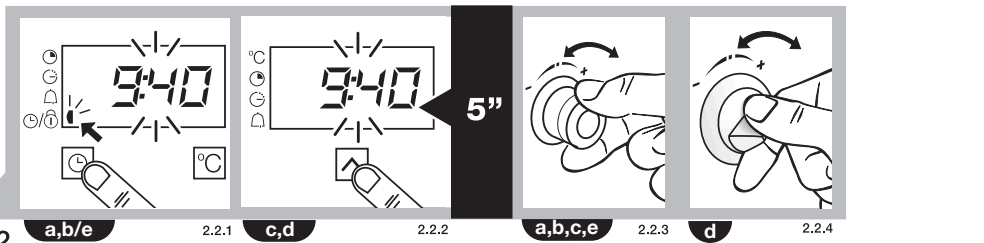
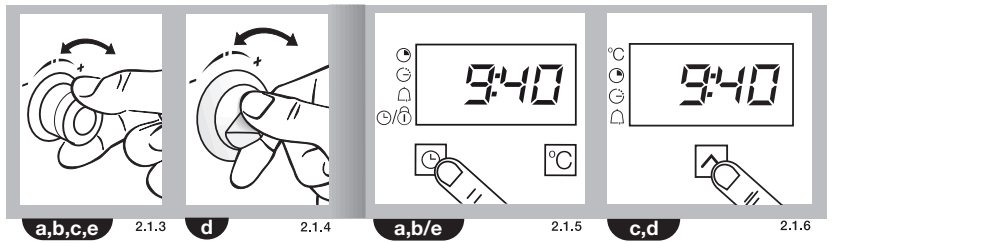
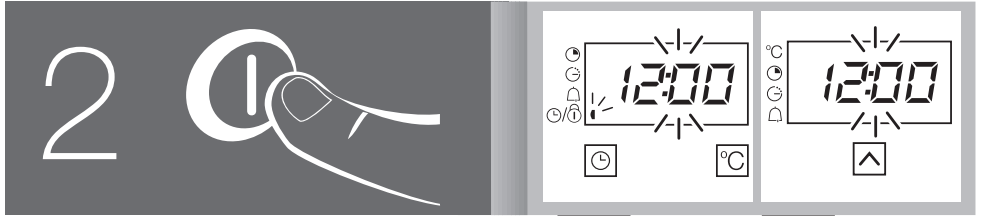
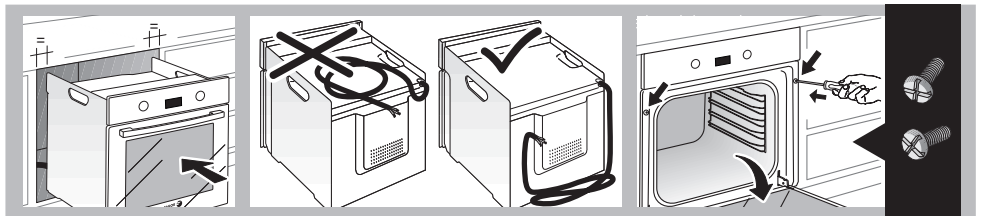
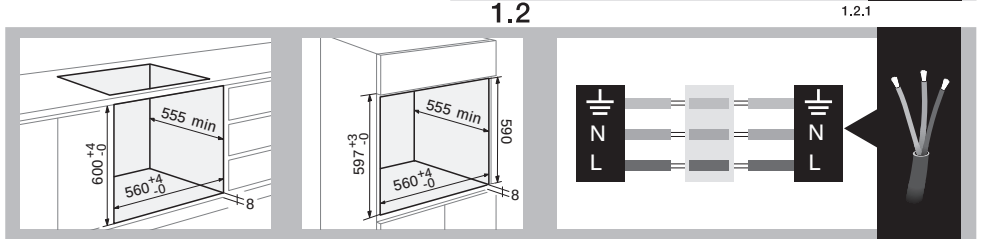
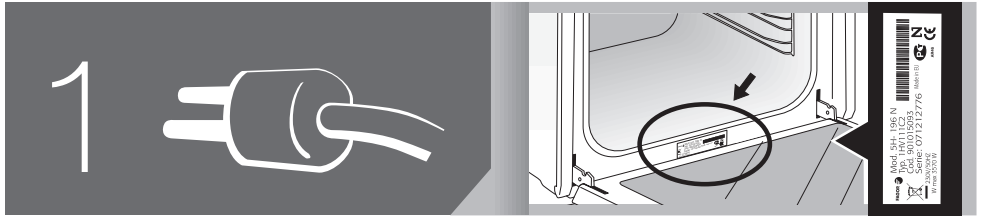
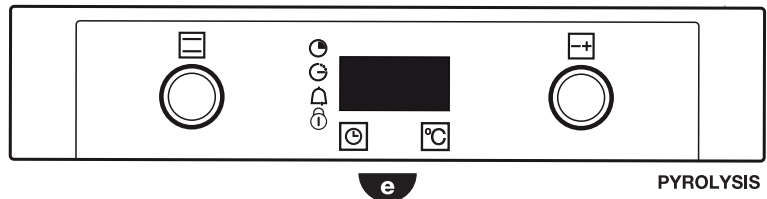
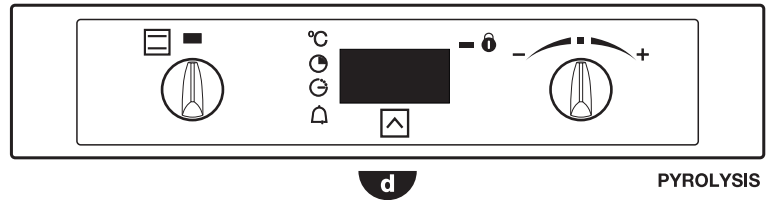
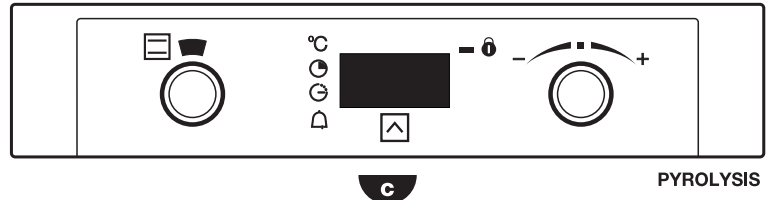
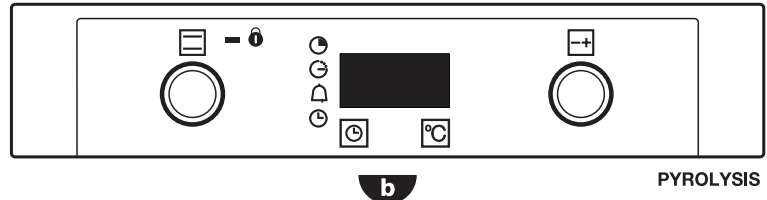
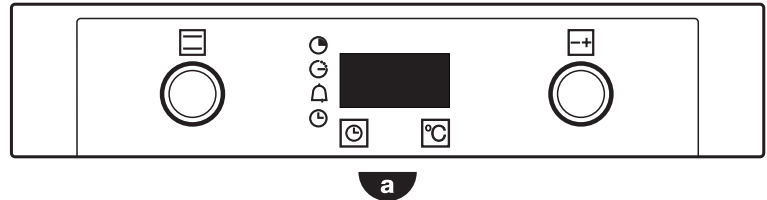


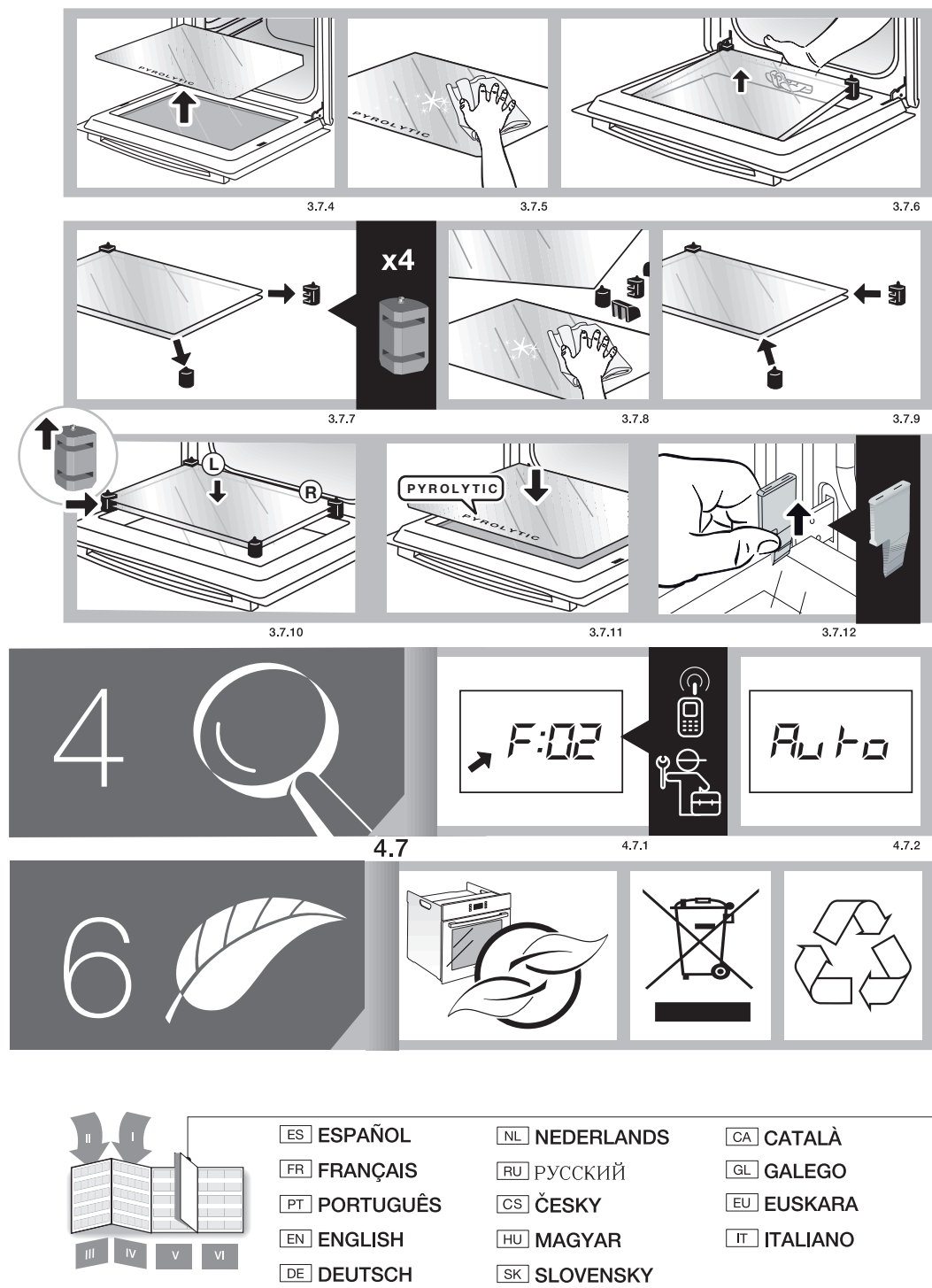
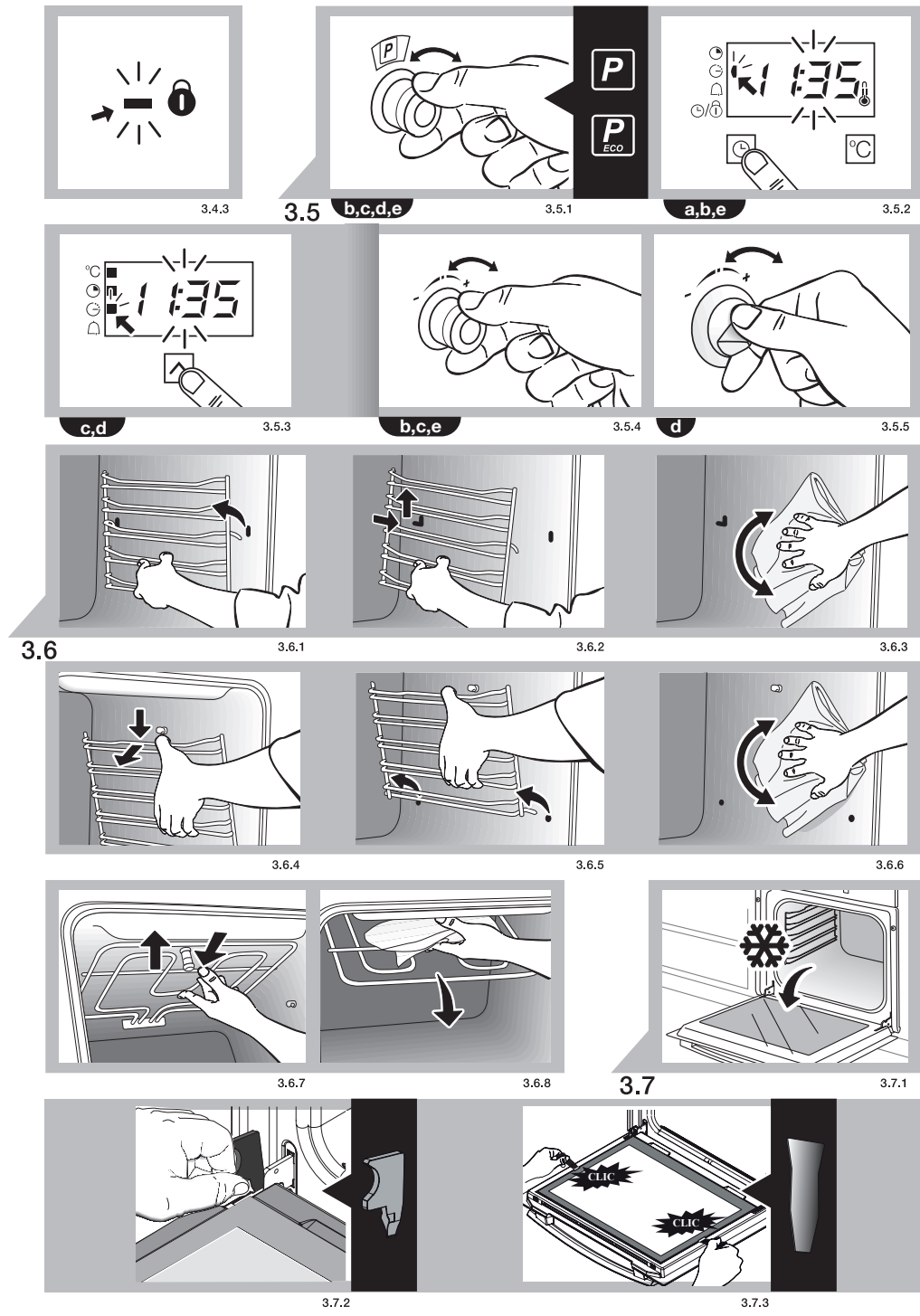
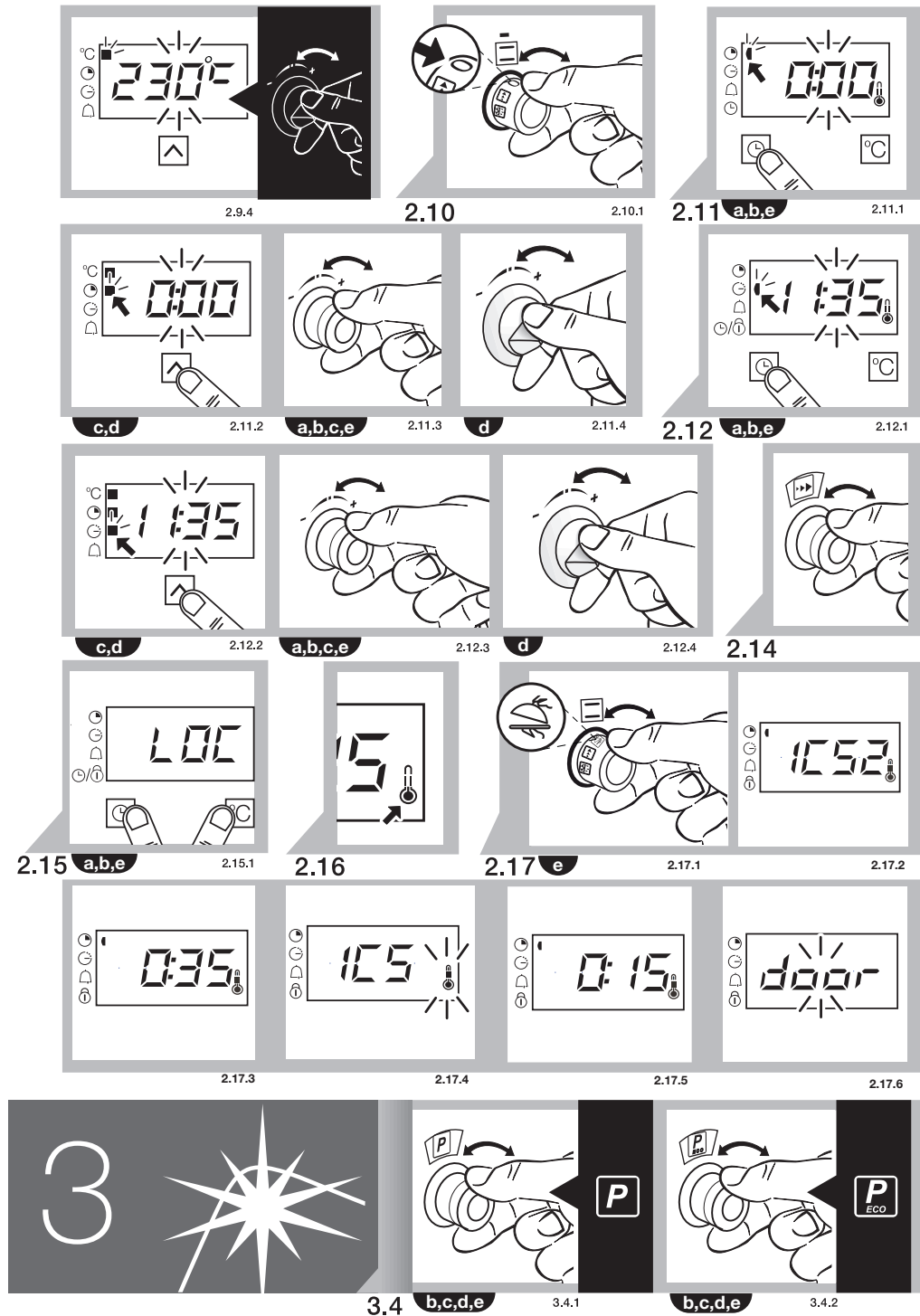
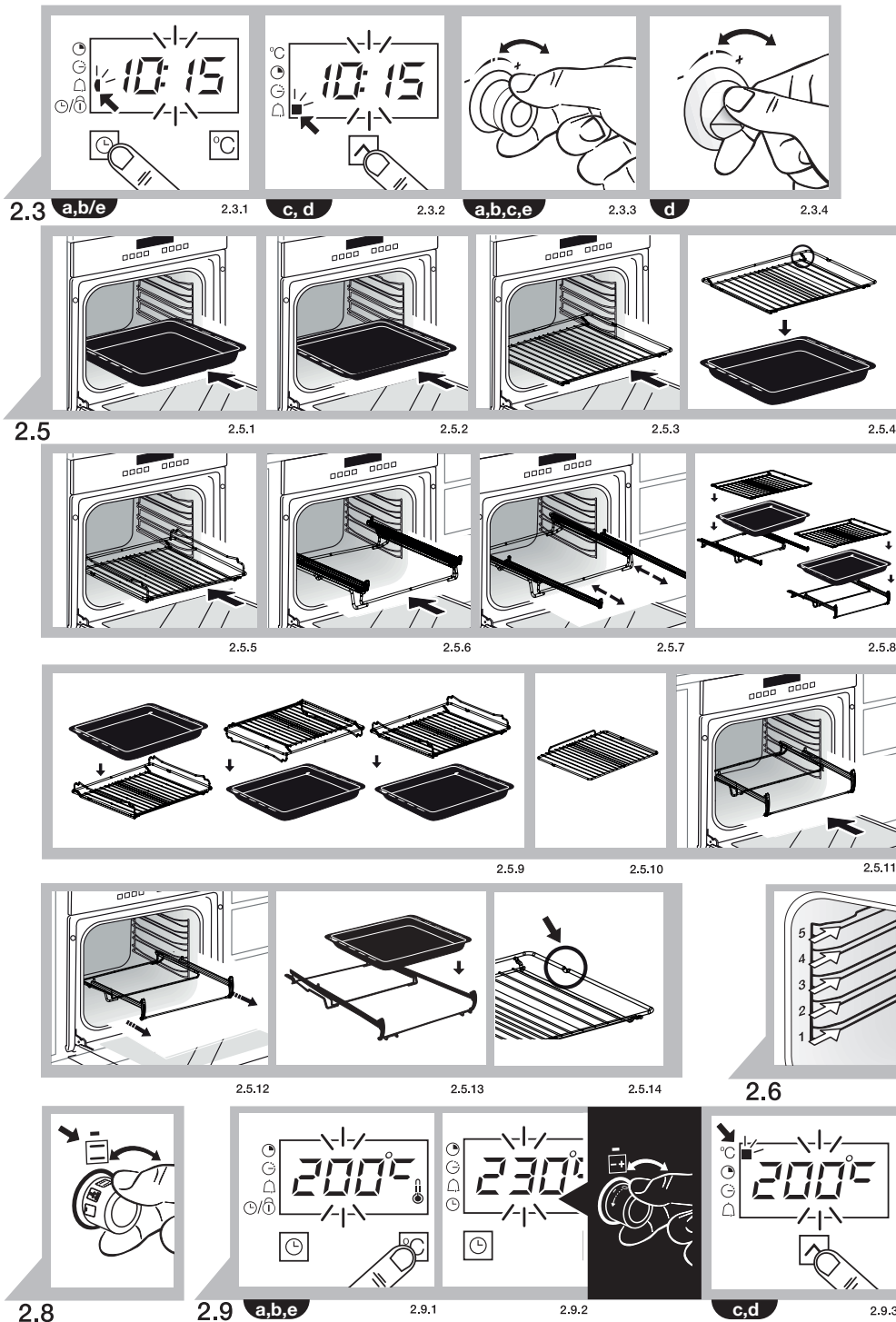
Fagor Electrodomésticos, S. Coop.
B° San Andrés, 18
20500 Mondragon (SPAIN)
info@fagor.com
www.fagor.com

CZ5701694
008649700
12/12



- 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







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") 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).

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 y céntralo en el hueco (1.2.5). Cuida que el cable sobrante no quede en la parte superior (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. Después de un tiempo de inactividad, el aparato pasará a estado standby, donde según el modelo, bajará la luminosidad o se apagará la pantalla.

2

Uso



2.1 Ajuste de hora. Al conectar el horno el visor parpadea (2.1.1, 2.1.2). Ajusta la hora girando el mando (2.1.3, 2.1.4). Al cabo de 3 segundos o pulsando la tecla (2.1.5) o (2.1.6) la hora queda validada.
Nota: Vuelve a ajustar la hora después de un corte de suministro eléctrico

2.2 Modificación de hora . Con el horno apagado, pulsa hasta llegar a la posición / (2.2.1) ó pulsa durante unos segundos (2.2.2). La hora parpadea, ajusta la hora girando el mando (2.2.3, 2.2.4). En unos segundos la hora queda validada.

2.3 Función avisador . Pulsa ó hasta

llegar a la posición (2.3.1, 2.3.2). Ajusta el tiempo girando el mando (2.3.3, 2.3.4). En unos segundos el tiempo queda validado y comienza la cuenta atrás. Al finalizar se activa una señal sonora. Para silenciar pulsa cualquier tecla.

2.4 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.

2.5 Accesorios. Según modelos dispones de Bandeja Profunda (2.5.1), Bandeja Plana (2.5.2) y Parrilla Multifunción (2.5.3) que funcionan de forma independiente. Además puedes combinar cualquier bandeja con la Parrilla Multifunción (2.5.4) formando un conjunto. Todos los accesorios o conjuntos pueden ir directamente o montados sobre la Parrilla de extracción parcial (2.5.5) o la Parrilla de extracción total (2.5.6, 2.5.7) (2.5.8). Si dispones de la bandeja de extracción parcial, se utilizará de forma independiente o junto bandejas (3 modalidades) (2.5.9). La Parrilla Simple es de uso independiente (2.5.10). Si dispones de guías auto extraíbles "impulse", introdúcelas primero en el horno sin la bandeja (2.5.11). Las guías "impulse" salen automáticamente con el peso de la bandeja al abrir el horno (2.5.12). Es obligatorio utilizar una bandeja como soporte de los alimentos con las guías "impulse" (2.5.13). Ten en cuenta la posición de las parrillas al introducirlas en el interior. Disponen de topes laterales antivuelco (2.5.14).

2.6 Posición accesorio. Dispones de 5 posiciones para colocar los accesorios



2.7 Alimento a cocinar. Introduce el alimento en el horno. Selecciona el accesorio(s) y su posición recomendado o consulta la tabla de cocción. Cierra la puerta.

PREPARAR UN PLATO

2.8 Selección función de cocinado

Gira el mando selector de funciones y selecciona la función deseada 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. En el modelo “f” utiliza esta función para la descongelación fijando la temperatura a 35°C.

 **Master Chef.** Sistema de cocina inteligente.

 **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.

2.9 Selección de temperatura. Al seleccionar la función de cocinado el horno te propone una temperatura óptima, la cocción empieza de inmediato. Puedes modificar esta temperatura durante los 3 segundos de parpadeo o de los siguientes modos: pulsa la tecla  (2.9.1), la temperatura parpadea, modifícala girando el mando  (2.9.2). O pulsa la tecla  hasta llegar a la posición  (2.9.3), la temperatura parpadea, modifícala girando el mando  (2.9.4).

En los modelos (a, b, e) si mantienes pulsado la tecla “C”, se visualizará la temperatura real del interior del horno.

2.10 Apagado del horno. En todos los casos cuando la cocción este finalizada, gira el mando selector de funciones  a la posición  (2.10.1).

FUNCIONES DE TIEMPO

2.11 Selección de la duración . Selecciona la función de cocinado y la temperatura deseada. Pulsa  ó  hasta que  parpadee (2.11.1, 2.11.2). Ajusta el tiempo de cocinado girando el mando  (2.11.3, 2.11.4). En unos segundos el tiempo queda validado y comienza la cuenta atrás. Al finalizar el horno emite un pitido, para silenciarlo pulsa cualquier tecla y apaga el horno.

2.12 Selección hora fin : Selecciona la función de cocinado, la temperatura y la duración del cocinado. Pulsa  ó  hasta que  parpadee (2.12.1, 2.12.2). Ajusta la hora de fin de cocción girando el mando  (2.12.3, 2.12.4). La puesta en marcha queda retardada para que finalice a la hora indicada. Al finalizar el horno emite un pitido. Para silenciarlo pulsa cualquier tecla y apaga el horno.

2.13 Desconexión automática. Si por olvido no has desconectado el horno, éste se desconecta automáticamente al cabo de un tiempo. Con una temperatura inferior a 100°C el horno se desconecta en 10 horas. Con una temperatura superior a 100°C se desconecta al cabo de 3 horas.

2.14 Función Celeris. Para precalentamiento del horno. Gira el mando selector de funciones hasta la posición  e introduce la temperatura deseada. El horno alcanza rápidamente la temperatura seleccionada. Una vez alcanzada introduce el alimento y selecciona la función de cocinado y tiempo necesario.

2.15 Función Bloqueo (Teclas). Para evitar manipulaciones por parte de los niños. Pulsa simultáneamente las teclas  ,  hasta visualizar  (2.15.1). Para desbloquear repite la operación.

2.16 Calor residual. Indica que el horno una vez apagado todavía se mantiene caliente. El termómetro se visualizará en el display mientras la temperatura en el interior sea superior a 60° C.

2.17 Cocción Master Chef. (Modelo “e”). Sistema de cocina inteligente. Calcula automáticamente los ciclos de tiempo y temperatura, mediante sensores electrónicos que miden el nivel de humedad y variaciones de temperatura. Tiene dos fases:

Fase 1:

Recopilación de la información. Determina el tiempo de cocción ideal. Esta fase dura entre 5 y 40 minutos según el plato. Selecciona  (**Master Chef**) en el mando selector de funciones (2.17.1), elige el tipo de plato a cocinar de entre los seis propuestos por el horno girando el mando  y al cabo de unos segundos el horno empezará a cocinar (2.17.2). En la siguiente tabla se muestran los tipos de alimento y los niveles correctos para colocar la bandeja para cada tipo.

	Tipo de alimento	Nivel de bandeja
1C51	Pizza	1
1C52	Asado de buey	2
1C53	Pollo	2
1C54	Pescado	2
1C55	Verduras rellenas	2
1C56	Tarta dulce	2

En esta fase en la pantalla se muestra alternativamente el tipo de alimento seleccionado y el tiempo restante de cocción (2.17.2, 2.17.3).

En Master Chef no es necesario el precalentamiento. El ciclo de cocción debe comenzar obligatoriamente con el horno frío. Si el horno estaba caliente por un uso anterior, debes dejarlo enfriar. En el display aparecerá el icono del calor residual (2.17.4)

Fase 2:

Después de recopilar la información y calcular el tiempo restante se mostrará en el display el tiempo que queda para terminar la cocción (2.17.5). Cuando el plato esté listo el horno se apaga y emite un pitido. Para silenciar, pulsa .

Importante:

No abras la puerta durante el cocinado porque perjudicaría el cálculo y registro de la información y cancelaría la cocción mostrando en el display "door" (2.17.6).

- 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 25 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.

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.

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.

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.

Hornos no pyrolytic

3.2 Modelos de paredes lisas.

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.

Hornos pyrolyticos

3.4 Limpieza por pyrolysis.

- La limpieza se produce por eliminación de la suciedad a altas temperaturas.
- Los humos y olores se eliminan al pasar por un catalizador.
- No es necesario esperar a que el horno tenga mucha grasa para efectuar la limpieza.
- Después de la pyrolysis, cuando el horno esté frío, pasa un paño húmedo para retirar los restos de ceniza blanca.
- Antes de poner en marcha la pyrolysis saca todos los accesorios del horno, incluyendo los accesorios de cocina y guías telescópicas.
- Si hay desbordamientos importantes, retíralos antes de efectuar la pirólisis para evitar que se inflamen o se produzca demasiado humo.
- Durante la pyrolysis las superficies se calientan más que durante el uso normal. mantén alejados a los niños.

Según el grado de suciedad del horno puedes optar entre dos tipos de pirólisis.

Pyrolysis  : Utilízala sólo cuando el grado de suciedad sea alto, la limpieza se realiza en 2 horas. Para activar, gira el mando selector de funciones  a la posición  (3.4.1).

Nota: En esta opción de pyrólisis, es factible la limpieza de la bandeja esmaltada. Posiciónala en el nivel 2 y previamente retira el exceso de grasa acumulado.

Pirólisis ECO  : Realiza la limpieza en 1 hora 30 minutos. Para activar, gira el mando selector de funciones  a la posición  (3.4.2).

Nota: Los parámetros de tiempo y temperatura son fijos y no pueden modificarse.

 Al comenzar el proceso el horno alcanza temperaturas muy altas, por seguridad la puerta se bloquea, se ilumina el piloto luminoso junto al símbolo  (3.4.3). Cuando

la temperatura baje, el piloto se apaga y puedes abrir la puerta.

3.5 Pyrolysis diferida. Puedes programar la hora a la que termina el proceso de pyrolysis. Gira el mando selector de funciones  y selecciona  ó  (3.5.1). Pulsa  (3.5.2) ó  (3.5.3) hasta que  parpadee. Ajusta la hora fin de pyrolysis girando el mando selector de tiempo  (3.5.4, 3.5.5).

3.6 Limpieza paredes interiores. Extrae las guías laterales para limpiar los restos de grasa o ceniza que puedan quedar tras los procesos de limpieza. Según modelos las guías laterales disponen de dos tipos de fijación, sin soporte (3.6.1, 3.6.2) o con soporte, (3.6.4, 3.6.5). Una vez extraídas utiliza un paño húmedo para limpiar las paredes laterales (3.6.3, 3.6.6). Una vez limpias las paredes del horno vuelve a colocar las guías.

Si tu horno dispone de grill abatible, tira hacia arriba y presiona para bajarlo (3.6.7) y limpia el techo con un paño húmedo (3.6.8).

3.7 Limpieza de los cristales.

Limpieza exterior: Utiliza un trapo suave empapado con producto limpiacristales.

Limpieza interior: Si el interior de los cristales está sucio, puedes desmontarlos para su limpieza.

Cuando el horno esté frío, abre la puerta del todo (3.7.1) y fíjala con el tope rojo que se suministra en la bolsa de accesorios (3.7.2). Introduce el accesorio restante de chapa en un lado del cristal para levantar el cristal haciendo palanca. Hacer lo mismo en el otro lado del cristal. Retira el tope rojo y cierra la puerta (3.7.3). Retira el cristal (3.7.4), límpialo y sécalo con un paño (3.7.5). Si es necesario retira el conjunto de cristales interiores de la puerta. Este conjunto puede estar formado por uno o dos cristales según modelo con un tope negro en cada esquina. Para extraerlos introduce la mano por la parte inferior de la puerta y tira hacia arriba (3.7.6). Una vez extraídos retira los toques para limpiar los cristales (3.7.7).

Cuando los cristales estén limpios (3.7.8), vuelve a encajarlos en los toques de goma, con el pitón hacia arriba (3.7.9) y coloca los cristales de forma que "L" izquierda y

"R" derecha queden al lado de las bisagras (3.7.10). Para terminar coloca el cristal restante de forma que leas la palabra PYROLYTIC (3.7.11). Retira los topes (3.7.12) y cierra la puerta.

Advertencias de uso:

- Asegúrate de que el horno está apagado.
- Antes de soltar el cristal, deja que se enfríe.
- Nunca utilices máquinas de limpieza a vapor.

3.8 Limpieza exterior del horno: Usa productos neutros. Sécalo bien con un paño suave.

4

Solución de problemas



Hay una serie de incidencias que puedes solucionar tú mismo.

- 4.1 El horno no calienta.** Comprueba si está conectado o el fusible no está fundido. Incrementa la temperatura seleccionada.
- 4.2 La luz interior no funciona.** Cambia la bombilla o cambia el fusible.
- 4.3 Sale humo durante la cocción.** Reduce la temperatura y/o limpia el horno.
- 4.4 La limpieza por pyrolysis no se realiza.** Comprueba que la puerta está bien cerrada. Fallo del sistema de bloqueo o sensor de temperatura. Llama al Servicio Técnico.
- 4.5 El horno emite un pitido.** Se ha alcanzado la temperatura de elección. El ciclo de cocción está finalizado.
- 4.6 Hace ruido después de la cocción.** Es normal, el ventilador sigue funcionando hasta reducir la temperatura del interior y la del exterior.
- 4.7 Avisos de incidencias.**

F 01 Fallo del sensor de temperatura. ⚠

F 02 Puerta bloqueada (4.7.1). ⚠

F 03 No es posible realizar la pyrolysis. ⚠

F 04 Fallo de bloqueo de la puerta. ⚠

F 05 Fallo del Software.

F 06 Fallo del sensor de humedad. ⚠

F 07 Corte de la alimentación eléctrica durante el cocinado.

F 08 Desconexión automática por llevar varias horas funcionando (4.7.2).

⚠ **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- lenta- 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 asados 1,25 Kg	 190° C  210° C	30 - 40 min	 2	no	 
	tomates rellenos 4 unid.	 200° C  220° C	15 - 19 min	 2	no	
pescados y mariscos	merluza / bacalao al horno 1,5 Kg	 210° C  230° C	7 - 9 min	 2	si	
	langostino al horno 1 Kg	 220° C  240° C	4 - 5 min	 4	si	
varios	pizza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	si	
	descongelación para todo tipo de alimentos	 75° C 		 2	no	
	fermentación masa pan/ bollería	 40° C  40° C  50° C 	25 - 30 min	 0	no	
PRUEBAS DE APTITUD A LA FUNCIÓN SEGÚN NORMA IEC/EN60350	8.4.1 Galletas de mantequilla	 175° C	22 min	 3	si	Bandeja profunda
	8.4.2 Magdalenas	 185° C	NO PYRO 23 min PYRO 21 min	 2	si	Bandeja profunda
		 *160° C	45 min 35 min	 3  1	no	Bandeja profunda /estandar
	8.5.1 Bizcocho esponjoso sin grasa	 180° C	NO PYRO 25 min PYRO 28 min	 1	no	Molde sobre parrilla
		 *180° C	40 min 50 min	 3  1	no	2 moldes sobre 1 parrilla y bandeja
	8.5.2 Tarta de manzana	 185° C	NO PYRO 40-45 min PYRO 40 min	 2	no	Parrilla
		 *180° C	50-55 min 65-70 min	 3  1	no	2 moldes sobre 1 parrilla y bandeja
	9.1 Superficie de gratinado	 NO PYRO 250° C PYRO 275° C	2-3 min.	 4	Preca- lenta- miento durante 5 min	Cocción 2-3 min. 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") en comparant le bandeau de commande de votre appareil avec celui des illustrations.

1

Installation



- 1.1 Déballage.** Enlevez tous les éléments de protection.
- 1.2 Raccordement électrique.** Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique (1.2.1), ainsi que les dimensions du meuble destiné à recevoir votre four (1.2.2, 1.2.3).

Votre four doit être branché sur un réseau électrique monophasé à une prise de courant fixe, en veillant à bien raccorder le neutre du four (fil bleu) au neutre du réseau (1.2.4). Centrez le four dans le meuble (1.2.5), en prenant soin de ne pas laisser l'excès de câble d'alimentation sur la partie supérieure du four (1.2.6). Fixez le four au meuble à l'aide des deux vis fournies. (1.2.7). Pour terminer l'installation dans l'appareil, vous devez régler l'heure. 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.

2

Utilisation



- 2.1 Réglage de l'heure.** À la mise sous tension du four, l'afficheur clignote (2.1.1, 2.1.2). Réglez l'heure en en faisant tourner la commande (2.1.3, 2.1.4). Attendez 3 secondes ou appuyez sur la touche (2.1.5) ou (2.1.6) pour valider l'heure.
- Note :** Après une panne de courant, il vous faudra régler à nouveau l'heure.

- 2.2 Pour remettre à l'heure l'horloge .** Lorsque le four est éteint, appuyez sur jusqu'à la position / (2.2.1) ou appuyez sur pendant quelques secondes (2.2.2), pour faire clignoter l'afficheur. Ajustez l'heure en faisant tourner la commande (2.2.3, 2.2.4). Au bout de quelques secondes, l'enregistrement est automatiquement validé.

- 2.3 Fonction minuterie .** Appuyez sur ou jusqu'à la position (2.3.1, 2.3.2). Ajustez le temps en faisant tourner la commande (2.3.3, 2.3.4). Au bout de quelques secondes, l'enregistrement est validé et le compte à rebours commence. Une fois la durée écoulée, la minuterie émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour l'arrêter.

- 2.4 Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide** (sans aliment, en position et à 250° C) pendant 30 minutes. Vous constaterez peut-être une odeur particulière ou un petit dégagement de fumée (c'est tout à fait normal). Une fois le four complètement refroidi, utilisez un chiffon humide pour le nettoyer.

- 2.5 Accessoires.** Vous disposez, selon les modèles, d'un Plateau profond (2.5.1), Plateau plat (2.5.2) et Grille multifonction (2.5.3) qui fonctionnent de manière indépendante. En outre, vous pouvez combiner n'importe quel plateau avec la Grille multifonction (2.5.4) 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 (2.5.5) ou la Grille d'extraction totale (2.5.6, 2.5.7) (2.5.8). Si vous disposez du plateau d'extraction partielle, vous pouvez l'utiliser de manière indépendante ou avec des plateaux (3 modalités) (2.5.9). La Grille simple est d'usage indépendant (2.5.10). Si vous disposez de guides auto extractibles « impulse », introduisez-les d'abord dans le four sans le plateau (2.5.11). Les guides « impulse » sortent automatiquement avec le poids du plateau en ouvrant le four (2.5.12). Avec les guides « impulse », vous devez obligatoirement utiliser un plateau comme support des aliments (2.5.13). Tenez compte de la position des grilles lorsque vous les introduisez dans le four. Elles sont pourvues de butoirs latéraux anti-retournement (2.5.14).

- 2.6 Mise en place des accessoires.** Ce four dispose de 5 positions pour les accessoires .

- 2.7 Cuisson.** Sélectionnez l'accessoire/les accessoires et la position recommandée ou consultez le tableau de cuisson. Placez votre plat dans le four. Fermez la porte.

PRÉPARER UN PLAT

- 2.8 Sélection du mode de cuisson .** Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix, selon 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. Sur le modèle « f », utiliser cette fonction pour décongeler, à une température de 35° C.



Master Chef. Système de cuisson intelligente.



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.

2.9 Sélection de la température. Si votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson, la cuisson est immédiate. Vous pouvez cependant modifier la température durant les 3 secondes de clignotement ou de la manière suivante : appuyez sur la touche  (2.9.1), la température clignote. Tournez la commande sur la température de votre choix  (2.9.2) ou appuyez sur la touche  jusqu'à la position °C (2.9.3), la température clignote. Tournez la commande sur la température de votre choix  (2.9.4).

Pour visualiser la température (a,b,e) réelle à l'intérieur du four, appuyez sur la touche °C.

2.10 Éteindre le four. Une fois la cuisson achevée, tournez le sélecteur de fonctions  sur la position 0 (2.10.1).

CUISSON PROGRAMMÉE

2.11 Départ immédiat . Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température. Appuyez sur  ou  jusqu'à faire clignoter  (2.11.1, 2.11.2). Réglez le temps de cuisson tournant la commande  (2.11.3, 2.11.4). L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes et le compte à rebours commence. En fin de cuisson, un bip sonore

est émis. Pour arrêter ce bip, appuyez sur n'importe quelle touche et éteignez le four.

2.12 Départ différé  : Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température et la durée de cuisson. Appuyez sur  ou  jusqu'à faire clignoter  (2.12.1, 2.12.2). Pour régler l'heure de fin de cuisson, tournez la commande  (2.12.3, 2.12.4). Le départ de cuisson est différé pour qu'elle s'achève à l'heure programmée. En fin de cuisson, un bip sonore est émis. Pour arrêter ce bip, appuyez sur n'importe quelle touche et éteignez le four.

2.13 Arrêt automatique. Si vous avez oublié d'éteindre le four, il s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps. À une température inférieure à 100° C, le four s'arrête au bout de 10 heures. À une température supérieure à 100° C, il s'arrête au bout de 3 heures.

2.14 Fonction Celeris. Préchauffement rapide du four. Tournez le sélecteur de fonctions jusqu'à la position  et ajustez la température souhaitée. Le four atteint rapidement la température sélectionnée. Une fois la température atteinte, placez votre plat dans le four et réglez le mode de cuisson et la durée de cuisson.

2.15 Fonction verrouillage. Verrouillage de sécurité enfants. Appuyez simultanément sur les touches  ,  jusqu'à l'affichage de **LOC** (2.15.1). Procédez de la même manière pour le déverrouillage.

2.16 Chaleur résiduelle. Indique que le four, une fois éteint, est encore chaud. Le thermomètre reste affiché tant que la température à l'intérieur du four est supérieure à 60° C.

2.17 Cuisson Master Chef. ("e").

Système de cuisson intelligente. Calcul automatique du temps et de la température, grâce aux capteurs électroniques qui mesurent le niveau d'humidité et les variations de température. Il comporte deux phases :

Phase 1:

Collecte des informations. Détermine le temps de cuisson idéal. Cette phase dure entre 5 et 40 minutes, selon le plat. Sélectionner  (**Master Chef**) à l'aide du sélecteur de fonctions (2.17.1), choisir le type de plat à cuire parmi les six proposés par le four en tournant la commande  et,

après quelques secondes, le four démarre (2.17.2). Le tableau suivant montre les types d'aliments et les niveaux corrects de mise en place du plateau dans chaque cas.

Type d'aliment	Niveau plateau
1CS1 Pizza	1
1CS2 Rôti de boeuf	2
1CS3 Poulet	2
1CS4 Poisson	2
1CS5 Légumes farcis	2
1CS6 Tarte sucrée	2

Durant cette phase, l'écran affiche alternativement le type d'aliment choisi et le temps de cuisson restant (2.17.2, 2.17.3).

Avec le Master Chef, le préchauffage n'est pas nécessaire. Le cycle de cuisson doit démarrer obligatoirement avec le four froid. Si le four est chaud après une utilisation, il faudra attendre qu'il refroidisse. L'écran affichera l'icône de chaleur résiduelle (2.17.4).

Phase 2:

Une fois la collecte des informations et le calcul du temps réalisés, l'écran affichera le temps restant pour terminer la cuisson (2.17.5). Quand le plat est prêt, le four s'arrête et un bip sonore retentit. Pour le désactiver, appuyer sur .



Important :

Ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson, au risque d'altérer le calcul et l'enregistrement des informations et d'annuler la cuisson, avec affichage à l'écran du message « door » (2.17.6).

3

Entretien et nettoyage



3.1 Entretien des accessoires. Lavables au lave-vaisselle ou à la main, avec un peu de détergent. Les faire tremper s'ils sont très sales.

Fours non pyrolytiques

3.2 Modèles parois lisses.

Fonction AquaSliding : 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,
 - AquaSliding:** Attendez que le four indique la fin du cycle de nettoyage.
 -  **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 25 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 saleté. Ce cycle d'entretien 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.

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 doubler la durée de vie du revêtement.

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 saleté. 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

totalelement fonctionnels.

Fours pyrolytiques

3.4 Nettoyage par pyrolyse.

- Le nettoyage se produit par destruction à haute température des graisses et salissures.
- Les fumées et odeurs sont détruites par leur passage dans un catalyseur.
- Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisse pour effectuer ce nettoyage.
- Une fois la pyrolyse achevée, lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche.
- Avant de débiter la pyrolyse, retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casserole et les glissières télescopiques.
- Avant le démarrage de la pyrolyse, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.
- Durant la pyrolyse, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en usage normal ; éloignez les enfants du four.

Selon le degré de salissure du four, vous avez le choix entre deux modes de pyrolyse.

Pyrolyse  : À n'utiliser que lorsque le four est très sale. Ce type de nettoyage prend 2 heures. Pour l'activer, tournez le sélecteur de fonctions  sur la position  (3.4.1).

Note : Cette option permet le nettoyage par pyrolyse de l'accessoire plateau émaillé. Situez-le sur le niveau 2. Enlevez préalablement tout reste de graisse accumulé.

Pyrolyse ECO  : Ce type de nettoyage prend 1 heure 30 minutes. Pour l'activer, tournez le sélecteur de fonctions  sur la position  (3.4.2).

Note : Les paramètres de durée et de température de la pyrolyse ne sont pas modifiables.

 La pyrolyse s'effectue à une température très élevée, la porte se bloque pour des raisons de sécurité et le voyant lumineux de verrouillage s'allume  (3.4.3). La pyrolyse s'arrête automatiquement. Une fois le voyant lumineux éteint, vous pouvez ouvrir la porte.

3.5 Pyrolyse différée. Vous pouvez programmer l'heure de fin de la pyrolyse. Pour ce faire, tournez le sélecteur de fonctions  sur la position  ou  (3.5.1). Appuyez sur  (3.5.2) ou  (3.5.3) jusqu'à ce que  clignote. Ajustez l'heure de fin de pyrolyse en tournant le sélecteur de temps  (3.5.4, 3.5.5).

3.6 Nettoyage des parois internes.

Commencez par enlever les glissières latérales. Selon les modèles, deux sont les types de fixation des glissières latérales : sans support (3.6.1, 3.6.2) ou avec support (3.6.4, 3.6.5). Une fois les glissières enlevées, utilisez un chiffon humide pour nettoyer les restes de graisse ou de cendre des parois latérales (3.6.3, 3.6.6). Une fois les parois du four nettoyées, remettez en place les glissières.

Si votre four est muni d'un gril rabattable, poussez sur le support pour le rabattre (3.6.7) et nettoyez le plafond du four avec un chiffon humide (3.6.8).

3.7 Nettoyage des vitres.

Extérieur du four : Utilisez un chiffon doux imprégné d'un produit nettoyant pour vitres.

Intérieur du four : Si l'intérieur des vitres est sale, vous pouvez les démonter pour les nettoyer.

Laisser refroidir complètement l'appareil. Ouvrez totalement la porte (3.7.1) et fixez-la à l'aide du butoir rouge fourni dans le sac des accessoires (3.7.2). Introduisez l'accessoire restant en tôle sur un côté du verre pour le lever en faisant levier. Procédez de la même façon de l'autre côté du verre. Retirez le butoir rouge et fermez la porte (3.7.3). Enlevez la vitre (3.7.4), nettoyez-la et séchez-la avec un chiffon (3.7.5). Si nécessaire, retirez l'ensemble des vitres intérieures de la porte. Cet ensemble est composé d'une ou de deux vitres selon modèle, avec à chaque coin une butée en caoutchouc noire. Pour retirer les vitres, introduisez la main par-dessous la porte et tirez vers le haut (3.7.6). Une fois les vitres retirées, enlevez les butées

pour nettoyer les glaces (3.7.7).

Les vitres une fois nettoyées (3.7.8) repositionnez les quatre coins en caoutchouc, avec la butée vers le haut (3.7.9) et remettez en place les vitres, en veillant à ce que « L » se situe à gauche et « R » à droite côté charnières (3.7.10). Pour terminer, clippez la dernière vitre en plaçant l'indication PYROLYTIC vers vous (3.7.11). Retirez les butées rouges (3.7.12) et fermez la porte.

Précautions importantes :

- Avant de procéder à une quelconque opération de nettoyage, assurez-vous que le four est éteint.
- Avant de procéder au déclippage des vitres, laissez-les refroidir complètement.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur pour nettoyer votre four.

3.8 Nettoyage de l'extérieur du four. Utilisez toujours des produits neutres. Séchez-le soigneusement avec un chiffon doux.

4

Solution de problèmes



Vous pouvez vous-même résoudre certaines petites anomalies.

- 4.1 Le four ne chauffe pas.** Vérifiez si le four est branché ou si le fusible fonctionne bien. Augmentez la température sélectionnée.
- 4.2 La lampe du four ne fonctionne pas.** Remplacez l'ampoule ou le fusible.
- 4.3 Le four dégage de la fumée durant la cuisson.** Baissez la température et/ou nettoyez le four.
- 4.4 Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.** Vérifiez la fermeture de la porte. S'il s'agit d'un défaut de verrouillage de la porte ou du capteur de température, faites appel au Service Technique.
- 4.5 Votre four émet un bip.** Il indique que la température de votre choix est atteinte ou que la cuisson programmée est terminée.
- 4.6 Le four fait du bruit après la fin de la cuisson.** C'est normal, le ventilateur continue à fonctionner pour faire baisser la température à l'intérieur et à l'extérieur du four.

4.7 Affichage d'anomalies.

F 01 Défaillance du capteur de température.

F 02 Porte verrouillée (4.7.1).

F 03 Impossible d'effectuer la pyrolyse.

F 04 Défaut de verrouillage de la porte.

F 05 Défaillance du Software.

F 06 Défaillance capteur d'humidité.

F 10 Panne de courant durant la cuisson.

Auto Arrêt automatique après plusieurs heures de fonctionnement (4.7.2).

Ne pas manipuler le four. Pour le réparer, faites appel au 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.

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 pâte à pain / viennoiseries	40° C 50° C	40° C 50° C	25 - 30 min	0	non	
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	NON PYRO 23 min PYRO 21 min	2	oui	Plaque profonde
			*160° C	45 min 35 min	3 1	non	Plaque profonde/standard
	8.5.1 Gâteau moelleux sans matière grasse		180° C	NON PYRO 25 min PYRO 28 min	1	non	Moule sur grille
			*180° C	40 min 50 min	3 1	non	2 moules sur grilles et plaque
	8.5.2 Tarte aux pommes		185° C	NON PYRO 40-45 min PYRO 40 min	2	non	Grille
			*180° C	50-55 min 65-70 min	3 1	non	2 moules sur grilles et plaque
	9.1 Surface gratinée		NON PYRO 250° C PYRO 275° 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") comparando o painel de comandos do aparelho com as 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 onde vai encastrar o forno (1.2.2, 1.2.3).

O aparelho deve ser ligado à rede através de uma ligação fixa monofásica, na qual a ligação neutra (cor azul) com neutro deve ficar garantida (1.2.4). Introduza o forno e centre-o no espaço (1.2.5). Tenha o cuidado de não deixar ficar o cabo que sobra na parte superior (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. 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.

2

Utilização



2.1 Ajuste da hora. Ao ligar o forno o visor fica a piscar (2.1.1, 2.1.2). Ajuste a hora rodando o comando  (2.1.3, 2.1.4). Após 3 segundos ou premindo a tecla  (2.1.5) ou  (2.1.6) a hora fica validada.

Nota: Volte a ajustar a hora depois de um corte do fornecimento de energia.

2.2 Modificação da hora . Com o forno desligado, prima  até chegar à posição  /  (2.2.1) ou prima  durante alguns segundos (2.2.2). Com a hora a piscar, ajuste a hora rodando o comando  (2.2.3, 2.2.4). Após alguns segundos a hora fica validada.

2.3 Função alarme . Prima  ou  até chegar à posição  (2.3.1, 2.3.2). Ajuste

o tempo rodando o comando  (2.3.3, 2.3.4). Após alguns segundos o tempo fica validado e começa a contagem decrescente. No final é activado um sinal sonoro. Para silenciar prima qualquer tecla.

2.4 Antes de utilizar o seu novo forno pela primeira vez, aqueça-o vazio  (sem

alimentos no forno e na posição , a 250°C e durante 30 minutos. Pode produzir fumo ou mau cheiro (é normal devido ao aquecimento de restos de gordura, etc). Quando tiver arrefecido, faça uma limpeza ao forno passando um pano húmido no interior do forno.

2.5 Acessórios. De acordo com os modelos, existem Tabuleiro Profundo (2.5.1), Tabuleiro Plano (2.5.2) e Grelha Multifunções (2.5.3) que funcionam de forma independente. Além disso, pode combinar qualquer tabuleiro com a Grelha Multifunções (2.5.4) formando um conjunto. Todos os acessórios ou conjuntos podem ser colocados directamente ou estar montados na Grelha de extracção parcial (2.5.5) ou na Grelha de extracção total (2.5.6, 2.5.7) (2.5.8). Se tem o tabuleiro de extracção parcial, este será usado de forma independente ou juntamente com os tabuleiros (3 modalidades) (2.5.9). A Grelha Simples é de utilização independente (2.5.10). Se tem guias auto amovíveis "impulsão", introduza-as primeiro no forno sem o tabuleiro (2.5.11). As guias "impulsão" saem automaticamente com o peso do tabuleiro ao abrir o forno (2.5.12). É obrigatório utilizar um tabuleiro como suporte dos alimentos com as guias "impulsão" (2.5.13). Tenha em conta a posição das grelhas ao introduzi-las no interior. Têm amortecedores laterais anti-viragem (2.5.14).

2.6 Posição acessório. Tem 5 posições para colocar os acessórios , , , , .

2.7 Alimento a cozinhar. Introduza o alimento no forno. Selecione o acessório(s) e a sua posição recomendada ou consulte a tabela de cozedura. Feche a porta.

PREPARAR UM PRATO

2.8 Selecção função de cozedura . Rode o comando selector de funções  e selecione a função desejada 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. No modelo “f” utiliza-se esta função para a descongelação, fixando a temperatura a 35°C.



Master Chef. Sistema de cozinha inteligente.



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.

2.9 Selecção de temperatura.

Se ao seleccionar a função de cozedura o forno propuser uma temperatura ideal, a cozedura começa de imediato. Pode modificar esta temperatura durante 3 segundos de em que fica a piscar ou da seguinte maneira: prima a tecla (2.9.1), a temperatura fica a piscar, mude-a rodando o comando (2.9.2). Ou prima a tecla até chegar à posição °C (2.9.3), a temperatura fica a piscar, modifique-a rodando o comando (2.9.4).

Se mantiver o botão °C premido (a,b,e), visualizar-se-á a temperatura real do interior do forno.

2.10 Desligar o forno. Em qualquer caso, quando a cozedura estiver terminada, rode o comando selector de funções para a posição 0 (2.10.1).

FUNÇÕES DE TEMPO

2.11 Selecção da duração . Seleccione a função de cozedura e a temperatura desejada. Prima ou até que o fique a piscar (2.11.1, 2.11.2). Ajuste a hora de cozedura rodando o comando (2.11.3, 2.11.4). Após alguns segundos o tempo fica validado e começa a contagem decrescente. Quando o forno terminar o programa seleccionado emite um apito, para silenciá-lo prima qualquer tecla e o forno desliga-se.

2.12 Selecção hora fim : Seleccione a função de cozedura, a temperatura e a duração da cozedura. Prima ou até que o fique a piscar (2.12.1, 2.12.2). Ajuste a hora de fim de cozedura rodando o comando (2.12.3, 2.12.4). A colocação em funcionamento fica retardada para finalizar à hora indicada. Quando o programa terminar emite um apito. Para silenciá-lo prima qualquer tecla e o forno desliga-se.

2.13 Desligação automática. Se por esquecimento não tiver desligado o forno, este desliga-se automaticamente após algum tempo. Com uma temperatura inferior a 100°C o forno desliga-se em 10 horas. Com uma temperatura superior a 100°C desliga-se após 3 horas.

2.14 Função Celeris. Para o pré-aquecimento do forno. Rode o comando selector de funções até à posição e introduza a temperatura desejada. O forno atinge rapidamente a temperatura seleccionada. Uma vez alcançada introduza o alimento e seleccione a função de cozedura e o tempo necessário.

2.15 Função Bloqueio. Para evitar manipulações por crianças. Prima simultaneamente as teclas , até visualizar **LOC** (2.15.1). Para desbloquear, repita a operação.

2.16 Calor residual. Indica que o forno embora esteja desligado continua quente. O termómetro é visualizado no visor enquanto a temperatura no interior for superior a 60° C.

2.17 Cozedura Master Chef. (“e”).

Sistema de cozinha inteligente. Calcula automaticamente os ciclos de tempo e temperatura, através de sensores electrónicos que medem o nível de humidade e variações de temperatura. Tem duas fases:

Fase 1:

Recompilação da informação. Determina o tempo de cozedura ideal. Esta fase dura entre 5 e 40 minutos segundo o prato. Seleccione (**Master Chef**) no comando selector de funções (2.17.1), escolha o tipo de prato a cozinhar de entre os seis propostos pelo forno rodando o comando e após alguns segundos o forno começa a cozinhar (2.17.2). Na tabela seguinte são mostrados os tipos de alimentos e os níveis correctos para colocar o tabuleiro para cada tipo de alimento.

	Tipo de alimento	Nível do tabuleiro
1C51	Pizza	1
1C52	Assado de vaca	2
1C53	Frango	2
1C54	Peixe	2
1C55	Verduras recheadas	2
1C56	Tarte doce	2

Nesta fase aparece no visor alternativamente o tipo de alimento seleccionado e o tempo restante de cozedura (2.17.2, 2.17.3). Em Master Chef não é necessário o pré-aquecimento. O ciclo de cozedura deve começar obrigatoriamente com o forno frio. Se o forno estiver quente devido a uma utilização anterior, deve deixá-lo arrefecer. No visor irá aparecer o ícone do calor residual (2.17.4).

Fase 2:

Depois de recompilar a informação e calcular o tempo restante irá aparecer no visor o tempo que falta para terminar a cozedura (2.17.5). Quando o prato estiver pronto o forno desliga-se e emite um sinal sonoro. Para silenciar, pressione .

⚠ Importante:

Não abra a porta durante a cozedura porque irá prejudicar o cálculo e registo da informação e irá cancelar a cozedura, aparecendo no visor "door" (2.17.6).

3

Manutenção e limpeza



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

Fornos não pirolíticos

3.2 Modelos de paredes lisas.

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 25 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.

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.

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.

Fornos pirolíticos

3.4 Limpeza por pirólise.

- A limpeza ocorre por eliminação da sujidade a altas temperaturas.
- Os fumos e odores são eliminados quando passam por um catalisador.
- Não é necessário esperar que o forno tenha muita gordura para fazer a limpeza.
- Depois da pirólise, quando o forno estiver frio, passe um pano húmido para retirar os restos de cinza branca.
- Antes de colocar a pirólise a funcionar retire todos os acessórios do forno, incluindo os acessórios de cozinha e guias telescópicas.
- Se ocorrerem transbordamentos grandes, retire-os antes de efectuar a pirólise para evitar que inflamem ou produzam muito fumo.
- Durante a pirólise as superfícies ficam mais aquecidas do que durante a sua utilização normal. Mantenha as crianças afastadas.

De acordo com o grau de sujidade do forno, pode optar entre dois tipos de pirólise.

Pirólise  : Utilize-a apenas quando o grau de sujidade for elevado, a limpeza é realizada em 2 horas. Para activar, rode o comando selector de funções  para a posição  (3.4.1).

Nota: Nesta opção é possível a limpeza por pirólise, o acessório bandeja esmaltada. Posicione no nível 2. Previamente retire o excesso de gordura acumulado.

Pirólise ECO  : Faz a limpeza em 1 hora e 30 minutos. Para activar, rode o comando selector de funções  para a posição  (3.4.2).

Nota: Os parâmetros de tempo e temperatura são fixos e não podem ser modificados.

 Ao iniciar o processo o forno atinge temperaturas muito altas, por segurança a porta fica bloqueada, acende-se o piloto luminoso ao lado do símbolo  (3.4.3). Quando a temperatura descer, o piloto apaga-se e pode abrir a porta.

3.5 Pirólise diferida. Pode programar a hora a que termina o processo de pirólise.

Rode o comando selector de funções  e seleccione  ou  (3.5.1). Prima  (3.5.2) ou  (3.5.3) até que o  fique a piscar. Ajuste a hora de fim da pirólise rodando o comando selector de tempo  (3.5.4, 3.5.5).

3.6 Limpeza paredes interiores. Retire as guias laterais para limpar os restos de gordura ou cinza que possam ter ficado após os processos de limpeza. De acordo com os modelos as guias laterais têm dois tipos de fixação, sem suporte (3.6.1, 3.6.2) ou com suporte, (3.6.4, 3.6.5). Uma vez retiradas utilize um pano húmido para limpar as paredes laterais (3.6.3, 3.6.6). Quando as paredes do forno estiverem limpas volte a colocar as guias.

Se o seu forno dispor de grill rebatível, puxe para cima e pressione para baixá-lo (3.6.7) e limpe o tecto com um pano húmido (3.6.8).

3.7 Limpeza dos vidros.

Limpeza exterior: Utilize um pano suave embebido com um produto para limpeza de vidros.

Limpeza interior: Se o interior dos vidros estiver sujo, pode desmontá-los para proceder à sua limpeza.

Quando o forno estiver frio, abra a porta (3.7.1) e prenda-a com o amortecedor vermelho fornecido na bolsa dos acessórios (3.7.2). Introduza o acessório de chapa num dos lados do vidro para levantar o vidro fazendo pressão. Faça o mesmo no outro lado do vidro. Retire o amortecedor vermelho e feche a porta (3.7.3). Retire o vidro (3.7.4), limpe-o e seque-o com um pano (3.7.5). Se for necessário retire o conjunto de vidros interiores da porta. Este conjunto pode ser formado por um ou dois vidros de acordo com o modelo e com um amortecedor preto em cada canto. Para retirá-los coloque a mão na parte inferior da porte e puxe para cima (3.7.6). Uma vez retirados tire os amortecedores para limpar os vidros (3.7.7).

Quando os vidros estiverem limpos (3.7.8) volte a encaixá-los nos batentes de borracha, com o bico virado para cima (3.7.9) e coloque os vidros de forma que "L" esquerda e "R" direita fiquem ao lado das dobradiças (3.7.10). Para terminar

coloque o restante vidro de forma a ler a palavra PIROLÍTICO (3.7.11). Retire os amortecedores (3.7.12) e feche a porta.

Avisos de utilização:

- Certifique-se de que o forno está desligado.
- Antes de retirar o vidro, deixe que arrefeça.
- Nunca utilize máquinas de limpeza a vapor.

3.8 Limpeza exterior do forno. Use produtos neutros. Seque-o bem com um pano suave.

4

Resolução de problemas



Existem várias incidências que você mesmo pode solucionar.

- 4.1 O forno não aquece.** Verifique se está ligado ou se o fusível não está fundido. Aumente a temperatura seleccionada.
- 4.2 A luz interior não funciona.** Mude a lâmpada ou o fusível.
- 4.3 Sai fumo durante a cozedura.** Reduza a temperatura e/ou limpe o forno.
- 4.4 A limpeza por pirólise não se realiza.** Verifique se a porta está bem fechada. Falha do sistema de bloqueio ou do sensor de temperatura. Contacte o Serviço Técnico.
- 4.5 O forno emite um apito.** Foi alcançada a temperatura escolhida. O ciclo de cozedura está finalizado.
- 4.6 Faz ruído depois da cozedura.** É normal, o ventilador continua a funcionar até reduzir a temperatura do interior e a temperatura do exterior.
- 4.7 Avisos de incidências.**

F 01 Falha do sensor de temperatura.

F 02 Porta bloqueada (4.7.1).

F 03 Não é possível realizar a pirólise.

F 04 Falha de bloqueio da porta.

F 05 Falha do Software.

F 06 Falha do sensor de humidade.

F 07 Corte da alimentação eléctrica durante a cozedura.

F 08 Desligação automática por estar a funcionar há várias horas (4.7.2).

Não manipule o forno. Para repará-lo 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	NÃO PYRO 23 min	 2	sim	Tabuleiro profundo
			 *160° C	PYRO 21 min 45 min 35 min	 3 1	não	Tabuleiro profundo/standard
	8.5.1 Pão-de-ló esponjoso sem gordura		180° C	NÃO PYRO 25 min	 1	não	Molde sobre grelha
			 *180° C	PYRO 28 min 40 min 50 min	 3 1	não	2 moldes sobre 1 grelhas e Tabuleiro
	8.5.2 Tarte de maçã		 185° C	NÃO PYRO 40-45 min	 2	não	Grelha
			 *180° C	PYRO 40 min 50-55 min 65-70 min	 3 1	não	2 moldes sobre 1 grelhas e Tabuleiro
	9.1 Superfície de gratinado		NÃO PYRO 250° C	PYRO 275° 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") 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).

The appliance must be connected to the mains with a fixed single-phase connection with the neutral-to-neutral (blue) connection guaranteed (1.2.4). Fit the oven into the space and centre it (1.2.5). Make sure there is no excess cable in the upper part (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. 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.

2

Using the oven



- 2.1 Setting the time.** When you switch on the oven, the display will flash (2.1.1, 2.1.2). Adjust the time turning the dial (2.1.3, 2.1.4). The time will automatically be validated after 3 seconds, or if you press either the (2.1.5) or button (2.1.6).
Note: The time will need to be reset if a power cut occurs.
- 2.2 Changing the time** . With the oven switched off, press until it shows / (2.2.1), or press and hold it down for a few seconds (2.2.2). The time will flash. Adjust it by turning the dial (2.2.3, 2.2.4). The hour will automatically be validated after a few seconds.
- 2.3 Beeper function** . Press or until appears (2.3.1, 2.3.2). Adjust the

time turning the dial (2.3.3). The time will automatically be validated after a few seconds and the countdown will start. A beep will sound when the countdown ends. Press any button to stop the beep.

- 2.4 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 , 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.
- 2.5 Accessories.** Depending on the model there is a Deep Tray (2.5.1), Flat Tray (2.5.2) and Multifunctional Grill (2.5.3) that work separately. If it also possible to combine either tray with the Multifunctional Grill (2.5.4) to make a set. All the accessories or sets can be used directly or mounted on the Partial Extraction Grill (2.5.5) or the Total Extraction Grill (2.5.6, 2.5.7), (2.5.8). If you have the partial extraction tray, it can be used separately or together with trays (3 types) (2.5.9). The Simple Grill is used separately (2.5.10). If you have telescopic rails, remove the tray before installing them in the oven (2.5.11). The telescopic rails extend automatically due to the weight of the tray when the oven is opened (2.5.12). Food must always be placed on a tray on the telescopic rails (2.5.13). Bear in mind the position of the grills when installing them. There are anti-tipping stops at the sides (2.5.14).

- 2.6 Accessory positions.** The accessories can be fitted in 5 different positions .

- 2.7 Cooking the food.** Place the food in the oven. Choose the accessory or accessories to be used and their recommended position, or consult the cooking table. Close the oven door.

COOKING

- 2.8 Selecting the cooking function** . Turn the function selector and select the desired 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. On the "f" model, it uses this function for defrosting, setting the temperature to 35°C.
- Master Chef.** Smart cooking system.

-  **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.

2.9 Selecting the temperature. The oven suggests an optimum temperature when you select the cooking function, the cooking process will start immediately. You can change this temperature during the 3 seconds the temperature is flashing, or as follows: press the  button (2.9.1). The temperature will flash. Change the temperature by turning the  dial (2.9.2). Alternatively, press the  button until  appears (2.9.3). The temperature will flash. Change it by turning the  dial (2.9.4).

If the  button is pressed and held down (a,b,e), the real temperature inside the oven will appear on the display.

2.10 Switching off the oven. In all cases, when the cooking process is complete, turn the function selector dial  to 0 (2.10.1).

TIME FUNCTIONS

2.11 Selecting the cooking time . Select the cooking function and the desired temperature. Press  or  until  starts to flash (2.11.1, 2.11.2). Adjust the cooking time by turning the  dial (2.11.3, 2.11.4). After a few seconds the time will automatically be validated and the countdown will begin. When cooking is complete, a beep will sound. To stop the beep, press any button and switch off the oven.

2.12 Selecting the end time : Select the cooking function, the temperature and the cooking time. Press  or  until  is flashing (2.12.1, 2.12.2). Adjust the cooking end time by turning the  dial (2.12.3, 2.12.4). The start of cooking will be delayed so that it finishes at the time shown. When the end time is reached, the oven will beep.

To stop the beep, press any button and switch off the oven.

2.13 Automatic switch-off. If you forget to switch off the oven, it will switch off automatically after a certain time. If the temperature is lower than 100°C, the oven will switch off after 10 hours. If the temperature is higher than 100°C, it will switch off after 3 hours.

2.14 Celeris Function. For pre-heating the oven. Turn the function selector dial to  and enter the desired temperature. The oven will quickly reach the temperature selected. When it has been reached, place the food inside the oven and select the cooking function and cooking time required.

2.15 Child lock. For preventing children from playing with the oven. Press the  and  buttons simultaneously until  appears (2.15.1). To unblock it, repeat the operation.

2.16 Residual heat. This shows that the oven is still hot after it has been switched off. The thermometer will appear on the display while the temperature inside the oven is over 60° C.

2.17 Cocción Master Chef. ("e").

Smart cooking system. This system automatically calculates the time and temperature cycles using electronic sensors to measure the level of humidity and temperature variations. It has two phases:

Phase 1:

Information gathering. It determines the ideal cooking time. This phase lasts between 5 and 40 minutes, depending on the dish. Select  (**Master Chef**) on the function selector dial (2.17.1) and choose the type of dish to be cooked from the six dishes suggested by the oven by turning the  dial. After a few seconds, the oven will begin the cooking process (2.17.2). The table below shows the food types and correct levels the tray should be placed at for each type of food.

	Food type	Tray level
	Pizza	1
	Roast beef	2
	Chicken	2
	Fish	2
	Stuffed vegetables	2
	Sweet cake	2

At this stage, the display alternatively shows the type of food selected and the cooking time remaining (2.17.2, 2.17.3).

No pre-heating is required with Master Chef. The cooking cycle must start with a cold oven. If the oven is still hot from a previous use, allow it to cool down. The residual heat icon will appear on the display (2.17.4).

Phase 2:

After gathering the information and calculating the remaining cooking time, the time left until the cooking process ends will appear on the display (2.17.5). When the dish is ready, the oven will switch off and a beep will sound. To stop the beep, press .

Important:

Do not open the door during cooking as this will spoil the calculation and data recording. The cooking process will be cancelled and "door" will appear on the display (2.17.6).

3

Maintenance and cleaning



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

Non-pyrolytic ovens

3.2 Smooth-walled models.

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 25 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.

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.

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.

Pyrolytic ovens

3.4 Pyrolysis cleaning.

- The cleaning process consists of the dirt being burnt at high temperatures.
- The smoke and smells are eliminated by a catalyser.
- There is no need to wait until the oven has accumulated a large amount of grease to perform the cleaning process.
- After pyrolysis, when the oven has cooled

down, wipe it with a damp cloth to remove the white ash residue.

- Before starting the pyrolysis process, take all the accessories out of the oven, including the cooking accessories and the telescopic runners.
- If any substances are stuck to the inside of the oven due to spill-overs, remove them before carrying out the pyrolysis process as they could catch fire or give off large amounts of smoke.
- During the pyrolysis process the surfaces become hotter than during normal use. Keep children away from the oven.

Depending on how dirty the oven is, you can choose between two types of pyrolysis.

Pyrolysis  : This type of pyrolysis should only be used when the oven is very dirty. The cleaning process takes 2 hours. To activate it, turn the function selector dial  to  (3.4.1).

Note: Pyrolysis cleaning is possible with this option, with the enamelled tray accessory. Place it at level 2. First remove the excess grease accumulated.

ECO pyrolysis  : The cleaning process takes 1 hour 30 minutes. To activate it, turn the function selector  to  (3.4.2).

Note: The time and temperature parameters are set parameters and cannot be altered.

 When the process begins, the oven reaches very high temperatures, the door safety lock is activated and the pilot light beside the  symbol comes on (3.4.3). When the oven has cooled down, the pilot light switches off and the door can be opened.

3.5 Delayed pyrolysis. You can programme the pyrolysis end time. Turn the function selector dial  and select  or  (3.5.1). Press  (3.5.2) or  (3.5.3) until  begins to flash. Adjust the pyrolysis end time by turning the time selector dial  (3.5.4, 3.5.5).

3.6 Cleaning the inside walls. Take out the side runners and clean off any grease or ash that has been left after the cleaning processes. Depending on the models, the side runners are fixed in two ways, either without a

support (3.6.1, 3.6.2) or with a support (3.6.4, 3.6.5). When you have removed them, use a damp cloth to clean the side walls (3.6.3, 3.6.6). When you have cleaned the oven walls, replace the runners. If your oven has a fold-down grill, pull upwards and press to fold it down (3.6.7) and clean the top wall with a damp cloth (3.6.8).

3.7 Cleaning the glass.

Cleaning the outside of the glass: Use a soft cloth soaked in a glass cleaning product.

Cleaning the inside of the glass: If the inside of the glass is dirty, you can remove it for cleaning.

When the oven has cooled down, open the door as wide as possible (3.7.1) and fix it in place with the red stop supplied in the accessories bag (3.7.2). Use the remaining sheet accessory on one side of the glass to raise up the glass like a lever. Do the same on the other side of the glass. Remove the red stop and close the door (3.7.3). Remove the glass (3.7.4), clean it and dry it with a cloth (3.7.5). If necessary, remove the whole glass panel unit inside the door. This unit consists of either one or two glass panels, depending on the model, with a black stop in each corner. To remove them, place your hand under the door and pull upwards (3.7.6). When you have taken out the unit, remove the stops to clean the glass panels (3.7.7).

When the glass panels are clean (3.7.8) fit them onto the rubber stops again, with the stud facing upwards (3.7.9) and replace the glass panels so that the letters "L" (left) and "R" (right) are beside the hinges (3.7.10). Lastly, place the remaining glass panel so that the word PYROLYTIC can be read (3.7.11). Remove the stops (3.7.12) and close the door.

Warnings:

- Make sure the oven is switched off.
- Allow the glass to cool down before removing it.
- Never use steam cleaning machines.

3.8 Cleaning the outside of the oven. Use neutral cleaning products. Dry the oven well with a soft cloth.

4

Troubleshooting



You can solve the following problems yourself:

- 4.1 The oven is not heating up.** Check it is plugged in and switched on and that the fuse has not blown. Select a higher temperature setting.
- 4.2 The interior light is not working.** Change the bulb or replace the fuse.
- 4.3 Smoke is coming out during cooking.**
Turn the temperature down and/or clean the oven.
- 4.4 The pyrolysis cleaning process is not being carried out.** Ensure the door is correctly closed. Locking system or temperature sensor failure. Call the Technical Service.
- 4.5 A beep is sounding.** The selected temperature setting has been reached. The cooking cycle is complete.
- 4.6 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.
- 4.7 Failure warnings.**
- F 01** Temperature sensor failure.
- F 02** Door blocked (4.7.1).
- F 03** Pyrolysis cannot be carried out.
- F 04** Door block failure.
- F 05** Software Failure.
- F 06** Humidity sensor failure.
- F 10** Power cut during cooking.
- Auto** The oven automatically switches off as it has been functioning for several hours (4.7.2).

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/ 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 50° C	40° C 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	NO PYRO 23 min PYRO 21 min	2	yes	Deep Tray
			*160° C	45 min 35 min	3 1	no	Deep Tray/ standard
	8.5.1 Fat-free sponge cake		180° C	NO PYRO 25 min PYRO 28 min	1	no	Mould on grill
			*180° C	40 min 50 min	3 1	no	2 moulds on 1 grills and deep
	8.5.2 Apple tart		185° C	NO PYRO 40-45 min PYRO 40 min	2	no	Grill
			*180° C	50-55 min 65-70 min	3 1	no	2 moulds on 1 grills and deep
	9.1 Surface browning		NO PYRO 250° C PYRO 275° 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 Zubehöerteilen.
- 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

Identifikation



Identifizieren Sie das Modell Ihres Ofens („a“, „b“, „c“, „d“, „e“) indem Sie die Steuerung Ihres Ofens mit den Abbildungen vergleichen.

1

Installation



1.1 Auspacken. Entfernen Sie alle Schutzelemente.

1.2 Anschluss an das Stromnetz. Beachten Sie stets die Angaben auf dem Typenschild (1.2.1) und die Maße des Möbels, in das der Ofen (1.2.2, 1.2.3) eingesetzt werden soll.

Das Gerät muss über eine einphasige fest installierte Stromleitung mit dem Netzstrom verbunden werden, wobei garantiert werden muss, dass Null (blaue Kabelfarbe) garantiert mit Null verbunden wird (1.2.4). Setzen Sie den Ofen in die Möbelöffnung ein und zentrieren Sie ihn (1.2.5). Achten Sie darauf, dass überflüssiges Kabel nicht im oberen Teil verbleibt (1.2.6). Befestigen Sie ihn am Möbel mit den zwei mitgelieferten Schrauben (1.2.7). Das Material dieses Schrankes bzw. dessen Beschichtung muss hitzebeständig sein. Um die Installation am Gerät abzuschließen, muss die Uhrzeit eingestellt werden. 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.

2

Benutzung



2.1 Einstellung der Uhrzeit. Nach dem Anschluss des Ofens wird die Anzeige blinken (2.1.1, 2.1.2). Stellen Sie die Uhrzeit durch die Drehung der Steuerung  (2.1.3, 2.1.4) ein. Nach 3 Sekunden oder nach dem Drücken der Taste  (2.1.5) oder  (2.1.6) ist die Uhrzeit bestätigt.

Hinweis: Stellen Sie die Uhrzeit neu ein, wenn es zu einem Ausfall der Stromzufuhr kam.

2.2 Verändern der Uhrzeit . Bei ausgeschaltetem Ofen drücken Sie , bis Sie auf die Position  /  gelangen (2.2.1) oder drücken Sie  für einige Sekunden (2.2.2). Die Uhrzeit blinkt, durch die Drehung der Steuerung

 (2.2.3, 2.2.4) wird die Uhrzeit eingestellt. Nach einigen Sekunden ist die Uhrzeit eingestellt.

2.3 Hinweisfunktion . Drücken Sie  oder , bis Sie zur Position  (2.3.1, 2.3.2) gelangen. Stellen Sie die Uhrzeit durch die Drehung der Steuerung  (2.3.3, 2.3.4) ein. Nach einigen Sekunden ist die Zeit eingestellt und sie wird rückwärts abgezählt. Nach dem Ablauf der Zeit wird ein Signalton ausgegeben. Um ihn abzustellen, bitte eine beliebige Taste drücken.

2.4 Bevor Sie den neuen Ofen zum ersten Mal verwenden, erhitzen Sie ihn zunächst einmal leer (ohne Nahrungsmittel, auf der Position , 250°C für 30 Minuten. Dabei kann Rauch oder den schlechter Geruch auftreten (das ist normal, weil Fettreste, etc. verbrennen). Nach dem Abkühlen, reinigen Sie das Innere mit einem feuchten Tuch.

2.5 Zubehör. Je nach Modell verfügt man über eine tiefes Blech (2.5.1), ein flaches Blech (2.5.2) und einen Rost für diverse Anwendungen (2.5.3) die unabhängig voneinander eingesetzt werden können. Sie können auch irgendein Blech mit dem Rost (2.5.4) als Einheit einsetzen. Das gesamte Alles Zubehör oder die Einheiten können direkt oder auf dem Rost zur Teilentnahme (2.5.5) sowie dem Rost zur vollständigen Entnahme (2.5.6, 2.5.7) (2.5.8) angebracht werden. Wenn Sie über ein Blech zur teilweisen Entnahme verfügen, wird es unabhängig oder mit den Blechen (3 Modalitäten) benutzt (2.5.9). Der einfache Rost ist bei der Benutzung unabhängig (2.5.10). Wenn Sie über selbstausziehbare Führungen "Impulse" verfügen, bringen Sie diese zunächst ohne das Blech (2.5.11) im Ofen an. Die Führungen "Impulse" werden automatisch über das Gewicht des Blechs beim Öffnen des Ofens ausfahren (2.5.12). Es ist vorgeschrieben, ein Blech als Träger der Nahrungsmittel mit den Führungen "Impulse" zu benutzen (2.5.13). Achten Sie auf die Position der Roste, wenn Sie sie in den Ofen einführen. Sie verfügen über seitliche Anschläge um das Umkippen (2.5.14) zu verhindern.

2.6 Einschubhöhen. Sie verfügen über 5 Positionen, um das Zubehör einzusetzen  1  2  3  4  5.

2.7 Das zuzubereitende Nahrungsmittel. Geben Sie das Nahrungsmittel in den Ofen. Wählen Sie das Zubehör und die empfohlene Position aus oder konsultieren Sie die Tabelle für Garzeiten. Schließen Sie die Tür.

ZUBEREITEN EINES GERICHTS

2.8 Auswahl der Garfunktion  Drehen Sie den Wahlschalter für die Funktionen  und wählen Sie je nach Modell die gewünschte Funktion aus.

 **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. In dem Modell "f" dient diese Funktion zum Auftauen; dabei muss die Temperatur auf 35°C eingestellt werden.

 **Master Chef.** Intelligentes Garsystem.

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

 **Großflächengrill.** Gratinieren: Nudelgerichte, Soufflés und Bechamelsoße.

 **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.

2.9 Auswahl der Temperatur. Wenn bei der Auswahl der Backfunktion der Ofen eine Optimaltemperatur vorschlägt, beginnt der Backvorgang sofort. Sie können diese Temperatur innerhalb von 3 Sekunden ändern, während sie blinkt, oder in der folgenden Form: Drücken Sie die Taste  (2.9.1), die Temperatur wird blinken und sie stellen Sie über das Drehen der Steuerung  (2.9.2) ein. Oder drücken Sie die Taste  , bis Sie auf die Position °C (2.9.3) erreichen, die Temperatur wird blinken und sie stellen Sie über das Drehen der Steuerung  (2.9.4) ein.

Wird die Taste °C gedrückt gehalten (a,b,e), wird die reale Temperatur im Inneren des Ofens angezeigt.

2.10 Ausschalten des Ofens. Nach dem Beenden des Backens, stellen Sie den Wahlschalter für die Funktionen  auf die Position 0 (2.10.1).

ZEITSCHALT-FUNKTIONEN

2.11 Auswahl der Betriebszeit  . Wählen Sie die gewünschte Funktion und Temperatur aus. Drücken Sie  oder  bis  blinkt (2.11.1.

2.11.2). Stellen Sie die Backzeit durch das Drehung der Steuerung  (2.11.3, 2.11.4) ein. Nach einigen Sekunden ist die Zeit eingestellt und sie wird rückwärts abgezählt. Bei der Beendigung wird der Ofen einen Signalton aussenden, drücken Sie irgendeine Taste und schalten Sie den Ofen ab.

2.12 Auswahl der Endzeit  : Wählen Sie die gewünschte Backfunktion, die Temperatur und die Zeit aus. Drücken Sie  oder  bis  blinkt (2.12.1, 2.12.2). Stellen Sie die Backzeit durch das Drehung der Steuerung  (2.12.3, 2.12.4) ein. Die Inbetriebnahme wird verzögert, damit der Vorgang zur gewünschten Uhrzeit abgeschlossen wird. Bei der Beendigung wird der Ofen einen Signalton aussenden. Um ihn abzuschalten, drücken Sie irgendeine Taste und schalten Sie den Ofen ab.

2.13 Automatische Abschaltungen. Wenn Sie vergessen, den Ofen abzuschalten, schaltet sich dieser automatisch nach einer bestimmten Zeitspanne ab. Mit einer Temperatur die niedriger als 100°C ist, wird der Ofen nach 10 Stunden automatisch abgeschaltet. Mit einer Temperatur die höher als 100°C ist, wird der Ofen nach 3 Stunden automatisch abgeschaltet.

2.14 Celeris/Booster-Funktion. Für das Vorwärmen des Ofens. Drehen Sie den Wahlschalter für die Funktionen auf die Position  und geben Sie die gewünschte Temperatur ein. Der Ofen wird schnell die gewählte Temperatur erreichen. Ist sie erreicht, geben Sie das Nahrungsmittel ein und wählen Sie die Kochfunktion und die notwendige Zeit aus.

2.15 Sperfunktion. Um Eingriffe von Kindern zu verhindern. Drücken Sie simultan die Tasten  und  , bis **LOC** angezeigt wird (2.15.1). Für das Deaktivieren wiederholen Sie den Vorgang.

2.16 Resthitze. Hier wird angezeigt, dass der Ofen noch heiß ist, obwohl er schon abgeschaltet wurde. Das Thermometer wird auf der Anzeige angezeigt, wenn die Temperatur im Inneren noch höher als 60° C ist.

2.17 Garen mit Master Chef. ("e"). Intelligentes Garsystem. Automatische Berechnung der Zeitzyklen und Temperatur durch elektronische Sensoren, die die Feuchtigkeitstufe und Temperaturschwankungen messen. Das System umfasst zwei Phasen:

Phase 1:

Zusammenstellen der Information. Bestimmung der idealen Garzeit. Diese Phase dauert je nach Gericht zwischen 5 und 40 Minuten. Wählen Sie an der Bedienfläche die Funktion  (**Master Chef**) (2.17.1), suchen Sie dann aus den von dem Herd vorgegebenen sechs Alternativen die Art der zu garenden Speise aus, indem Sie den Schalter  entsprechend einstellen. Nach einigen Sekunden beginnt der Herd mit dem Garvorgang (2.17.2). Nachfolgende Tabelle zeigt die Art der Speisen und die Höhe, auf der das Blech eingeschoben werden muss.

	Art des Gerichts	Position des Blechs
1C51	Pizza	1
1C52	Rinderbraten	2
1C53	Hühnchen	2
1C54	Fisch	2
1C55	Gefülltes Gemüse	2
1C56	Kuchen	2

Während dieser Phase zeigt das Display abwechselnd den gewählten Speisen-Typ und die verbleibende Garzeit an (2.17.2, 2.17.3).

Beim Garen mit der Master Chef-Funktion ist ein Vorheizen nicht erforderlich. Der Garzyklus muss unbedingt bei kaltem Herd beginnen. Wurde der Herd zuvor benutzt und ist noch warm, lassen Sie ihn zunächst abkühlen. Auf dem Display erscheint das Symbol für Restwärme (2.17.4).

Phase 2:

Nach dem Zusammenstellen der Information und der Berechnung der verbleibenden Garzeit, wird dieser Zeitwert auf dem Display angezeigt (2.17.5). Wenn das Gericht gar ist, schaltet der Herd aus und es ertönt ein Pfeifton, den Sie mit  ausschalten können.

**Wichtig:**

Während dem Garen darf die Herdtür nicht geöffnet werden. Das würde die Berechnung und Registrierung der Information beeinträchtigen und den Garvorgang annullieren. In einem solchen Fall zeigt das Display die Meldung „Door“ (2.17.6).

Ofen ohne Pyrolyse.**3.2 Modelle mit glatten Innenwänden.**

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 25 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.

3.3 Modelle mit selbst reinigender rauer Innenwand.

Bei diesen Öfen 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.

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,

3

Wartung und Reinigung

- 3.1 Reinigung des Zubehörs.** Es ist geeignet für die Spülmaschine. Wenn Sie es von Hand spülen, benutzen Sie ein normales Spülmittel. Weichen Sie es zuvor ein, um die Reinigung zu vereinfachen.

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 Teil mit einem feuchten Schwamm und sie sind nun wieder vollständig funktionsfähig.

Pyrolyseöfen.

3.4 Reinigung durch Pyrolyse.

- Die Reinigung geschieht durch die Entfernung der Verschmutzung bei hohen Temperaturen.
- Der Rauch und die Gerüche, die dabei auftreten, werden über einen Katalysator beseitigt.
- Es muss nicht gewartet werden, bis sich im Ofen viel Fett angesammelt hat, um die Reinigung durchzuführen.
- Nach der Pyrolyse, wenn der Ofen wieder abgekühlt ist, reinigen Sie ihn mit einem feuchten Tuch, um die weiße verbleibende Asche zu entfernen.
- Bevor Sie die Pyrolyse starten, nehmen Sie alles Zubehör aus dem Ofen, auch das gesamte Kochgeschirr und die Teleskopführungen.
- Wenn es größere Schmutzflächen durch Überlaufen gibt, beseitigen Sie diese bevor Sie die Pyrolyse starten, um zu vermeiden, dass diese in Brand geraten oder es zu einer größeren Rauchentwicklung kommt.
- Während der Pyrolyse werden die Oberflächen heißer als bei der normalen Benutzung, weshalb Sie Kinder fernhalten sollten.

Je nach Grad der Verschmutzung des Ofens können Sie zwischen zwei Arten der Pyrolyse wählen.

Pyrolyse : Benutzen Sie diese, wenn der Grad der Verschmutzung hoch ist, die Reinigung wird etwa 2 Stunden dauern. Um sie zu starten, drehen Sie den Wahlschalter für die Funktionen  auf die Position  (3.4.1).

Hinweis: In dieser Option ist die Reinigung über eine Pyrolyse möglich, Zubehör ist das emaillierte Blech. Positionieren Sie es auf der Stufe 2. Nehmen Sie zuvor das überschüssige angesammelte Fett ab.

Pyrolyse ECO : Diese Reinigung wird in 1 Stunde und 30 Minuten ausgeführt. Um sie zu starten, drehen Sie den Wahlschalter für die Funktionen  auf die Position  (3.4.2).

Hinweis: Die Parameter für Zeit und Temperatur sind festgelegt und können nicht verändert werden.

 Zu Beginn des Vorgangs wird der Ofen sehr hohe Temperaturen erreichen, weshalb die Tür zur Sicherheit blockiert ist, die Leuchtanzeige wird mit dem Symbol  (3.4.3) aufleuchten. Wenn die Temperatur wieder zurückgeht, wird die Leuchtanzeige erlöschen und man kann die Tür wieder öffnen.

3.5 Verzögerte Pyrolyse. Es kann die Uhrzeit programmiert werden, zu der die Pyrolyse beendet wird. Drehen Sie den Wahlschalter für die Funktionen  und wählen Sie  oder  (3.5.1). Drücken Sie  (3.5.2) oder  (3.5.3) bis  blinkt. Stellen Sie die Uhrzeit ein, zu der die Pyrolyse beendet werden soll, indem Sie den Wahlschalter für Zeit  (3.5.4, 3.5.5) drehen.

3.6 Reinigung der Innenwände. Nehmen Sie die seitlichen Führungen heraus, um die Fettreste oder die Asche zu beseitigen, die sich nach der Reinigung hinter ihnen befinden kann. Je nach Modell gibt es zwei Formen, wie die seitlichen Führungen gehalten werden: ohne Halter (3.6.1, 3.6.2) oder mit Halter (3.6.4, 3.6.5). Nach der Entnahme benutzen Sie ein feuchtes Tuch für die Reinigung der Seitenwände (3.6.3, 3.6.6). Bringen Sie nach der Reinigung der Ofenwände die Führungen wieder an.

Wenn der Ofen über einen Klappgrill verfügt, ziehen Sie ihn nach oben und drücken Sie, um ihn zu senken (3.6.7) und reinigen die Oberseite mit einem feuchten Tuch (3.6.8).

3.7 Reinigung des Glases.

Äußere Reinigung: Benutzen Sie ein weiches Tuch, das mit einem Glasreiniger angefeuchtet wurde.

Äußere Reinigung: Wenn das Innere der Gläser verschmutzt ist, könne Sie zur Reinigung abgenommen werden.

Wenn der Ofen kalt ist, öffnen Sie die Tür vollständig (3.7.1) und bringen Sie den roten Anschlag an, der mit der Zubehör-Tüte geliefert wird (3.7.2). Führen Sie das andere Zubehörtteil aus Blech in die Seite des Glases ein, um es mit einer Hebelwirkung anzuheben. Machen Sie das



Gleiche auf der anderen Seite des Glases. Nehmen Sie den roten Anschlag ab und schließen Sie die Tür (3.7.3). Nehmen Sie das Glas (3.7.4) heraus, reinigen und trocknen Sie es mit einem Tuch (3.7.5). Wenn es nötig ist, nehmen Sie die Glaseinheit in der Tür heraus. Diese Einheit kann aus einem oder zwei Gläsern bestehen, je nach Modell, mit einem schwarzen Anschlag an jeder Seite. Um Sie herauszunehmen, führen Sie die Hand unter der Tür ein und ziehen Sie nach oben (3.7.6). Nach der Entnahme nehmen Sie die Anschläge zur Reinigung der Gläser ab (3.7.7).

Wenn die Gläser sauber sind (3.7.8) setzen Sie sie wieder an den Anschlägen aus Gummi ein, mit dem Haken nach oben (3.7.9) und setzen Sie die Gläser wie so ein, dass "L" links und "R" auf der Seite der Scharniere stehen (3.7.10). Zum Abschluss setzen Sie das verbleibende Glas so ein, dass das Wort PYROLYTIC (3.7.11) zu lesen ist. Nehmen Sie die Anschläge (3.7.12) ab und schließen Sie die Tür.

Warnungen bei der Benutzung:

- Versichern Sie sich, dass der Ofen ausgeschaltet ist.
- Bevor das Glas gelöst wird, warten Sie darauf, dass es abgekühlt ist.
- Benutzen Sie niemals Dampfreiniger.

- 3.8 Äußere Reinigung des Ofens.** Nutzen Sie keine scharfen Reiniger. Trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch.

4

Problemlösung



Es gibt einige Störungen, die Sie selber beseitigen können.

- 4.1 Der Ofen wird nicht heiß.** Prüfen Sie, ob er angeschlossen ist oder ob die Sicherung herausgesprungen ist. Erhöhen Sie die gewählte Temperatur.
- 4.2 Das Licht im Inneren funktioniert nicht.** Tauschen Sie das Leuchtmittel oder die Sicherung aus.
- 4.3 Beim Betrieb tritt Rauch aus.** Senken Sie die Temperatur und / oder reinigen Sie den Ofen.
- 4.4 Die Reinigung über Pyrolyse wird nicht ausgeführt.** Überprüfen Sie, dass die Tür richtig geschlossen ist. Fehler am System zur Blockierung oder am Temperaturfühler. Setzen Sie sich mit dem technischen Kundendienst in Verbindung.

- 4.5 Der Ofen gibt einen Signalton ab.** Die gewählte Temperatur wurde erreicht. Der Zyklus zum Backen wurde beendet.

- 4.6 Er gibt auch nach dem Betrieb noch Geräusche ab.** Es ist normal, denn der Ventilator wird weiter betrieben, bis die Temperatur außen und innen gesenkt worden ist.

4.7 Störungsmeldungen.

F 01 Fehler am Temperaturfühler.

F 02 Tür blockiert (4.7.1).

F 03 Es ist unmöglich, die Pyrolyse zu starten.

F 04 Fehler bei der Blockierung der Tür.

F 05 Fehler der Software.

F 06 Fehler des Feuchtigkeitssensors.

F 10 Die Stromzuführung wurde während des Betriebs unterbrochen.

AUTO Automatische Abschaltung wegen einem Betrieb über mehrere Stunden (4.7.2).

Führen Sie keine Arbeiten am Ofen durch. Setzen Sie sich zur Reparatur mit dem technischen Kundendienst in Verbindung.

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	 75° C			 2	nein	
	Alle Arten von Nahrungsmitteln						
	Fermentation Teig Brot/ Feinbäckerei	 40° C - 50° C	 40° C - 50° C	25 - 30 min	 0	nein	
TESTS DER GEBRAUCHSEIGENSCHAFTEN GEM. DER NORM IEC/EN60350	8.4.1 Butterkekse		 175° C	22 min	 3	ja	Tiefes Blech
	8.4.2 Madeleines		 185° C	23 min	 2	ja	Tiefes Blech
			 *160° C	45 min	 3 1	nein	Tiefes Blech/standad
	8.5.1 Biskuit (ohne Fett)			180° C	 1	nein	Form auf Rost
			 *180° C	40 min	 3 1	nein	2 Formen auf 1 Rosten und Tiefes
	8.5.2 Apfelkuchen		 185° C	40-45 min	 2	nein	Rost
			 *180° C	50-55 min	 3 1	nein	2 Formen auf 1 Rosten und Tiefes
	9.1 Gratinierfläche		 250° C	 275° C	2-3 min.	 4	5 Minuten vorheizen 2-3 min. 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") door het bedieningspaneel van het apparaat te vergelijken met dat op 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 met de afmetingen van het keukenmeubel waarin je de oven gaat inbouwen (1.2.2, 1.2.3).

Het apparaat moet worden aangesloten op het elektrische net d.m.v. een vaste enkelfase aansluiting, waarbij je ervoor moet zorgen dat de neutrale draad (blauw) aan neutraal wordt aangesloten (1.2.4). Schuif de oven in het midden van de opening (1.2.5). Zorg ervoor dat de lus van de kabel niet bovenin blijft liggen (1.2.6). Maak de oven in 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. 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.

2

Gebruik



2.1 Instelling van de tijd. Tijdens het aansluiten van de oven zal de display knipperen (2.1.1, 2.1.2). Stel de tijd door te draaien aan de knop  (2.1.3, 2.1.4). Na 3 seconden is de tijd bevestigd; ook kan je dat doen door te drukken op de toets  (2.1.5) of op  (2.1.6).

Opmerking: Na een stroomstoring moet je de tijd opnieuw instellen.

2.2 Wijzigen van de tijd. Met de oven uitgeschakeld, druk je op  totdat je de positie  (2.2.1) bereikt of je drukt gedurende een paar seconden op  (2.2.2). De tijd knippert; door te draaien aan de knop  (2.2.3, 2.2.4).

Na een paar seconden is de instelling van de tijd bevestigd.

2.3 Waarschuwingfunctie. Druk op  of  totdat je de positie  (2.3.1, 2.3.2) bereikt. Stel de tijdsduur door te draaien aan de knop  (2.3.3, 2.3.4). Na enige seconden wordt de ingestelde tijdsduur bevestigd en begint het terugtellen. Bij beëindiging wordt er een akoestisch signaal ingeschakeld. Druk op een willekeurige knop om het geluid uit te schakelen.

2.4 Voordat je jouw nieuwe oven voor de eerste keer gaat gebruiken, moet je die leeg opwarmen (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, maak je die voor het eerste gebruik van binnen schoon met een vochtige doek.

2.5 Accessoires. Afhankelijk van het model, heeft u een diepe bakplaat (2.5.1), een platte bakplaat (2.5.2) en multifunctioneel rooster (2.5.3) die onafhankelijk van elkaar gebruikt kunnen worden. Bovendien kunt u iedere bakplaat combineren met het multifunctionele rooster (2.5.4) zodat die een eenheid vormen. Alle accessoires of combinaties kunnen direct gebruikt worden of gemonteerd op het gedeeltelijk uitschuifbare rooster (2.5.5) of het volledig uitschuifbare rooster (2.5.6, 2.5.7) (2.5.8). Wanneer u over een gedeeltelijk uitschuifbare bakplaat beschikt, kan het rooster zelfstandig gebruikt worden of samen met de bakplaten (3 types) (2.5.9). Het enkele rooster wordt onafhankelijk gebruikt (2.5.10). Wanneer de oven automatische uitschuifgeleiders van het type "impulse" heeft, moet u die eerst in de oven plaatsen zonder bakplaat (2.5.11). De impulse-geleiders komen automatisch naar buiten door het gewicht van de bakplaat wanneer de oven geopend wordt (2.5.12). Bij de "impulse"-geleiders is het noodzakelijk een bakplaat te gebruiken om daarop de te bereiden gerechten te plaatsen (2.5.13). 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 (2.5.14).

2.6 Positie van de accessoires. Er zijn 5 posities waarin je de platen/roosters kunt plaatsen .

2.7 Gerechten bereiden. Plaats het gerecht in de oven. Selecteer de plaat/het rooster en de aanbevolen positie ervan of raadpleeg de bereidingstabel. Sluit de deur.

EEN GERECHT BEREIDEN

2.8 Selectie van de bereidingswijze Draai de functieschakelaar en selecteer, afhankelijk van het model, de gewenste functie.

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. Bij het model “F” gebruikt u deze functie voor ontdooien bij een vaste temperatuur van 35°C.

Master Chef. Systeem voor de intelligente keuken.

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 pastetjes en mager vlees.

Ontdooien. Ontdooit in zeer korte tijd elk willekeurig product.

2.9 De temperatuur selecteren. Wanneer bij het selecteren van de bereidingsfunctie de oven een optimale temperatuur aanbeveelt, begint de bereiding onmiddellijk. Je kunt deze temperatuur wijzigen tijdens de 3 seconden dat hij knippert of je kunt dat op een van de volgende wijzen doen: druk op de toets (2.9.1), de temperatuur knippert, wijzig die nu door de knop (2.9.2) te draaien. Of druk op de toets totdat je de positie bereikt (2.9.3), de temperatuur knippert, wijzig die nu door de knop (2.9.4) te draaien.

Wanneer je de toets ingedrukt houdt (a,b,e), wordt de actuele temperatuur binnen in de oven weergegeven.

2.10 De oven uitschakelen. Wanneer de bereiding afgelopen is, moet je in alle gevallen de functieselectieknop in de positie 0 (draaien (2.10.1)).

TIJDFUNCTIES

2.11 Selectie van de tijdsduur . Selecteer de bereidingswijze en de gewenste temperatuur.

Druk op of totdat knippert (2.11.1, 2.11.2). Stel de bereidingstijd in door te draaien aan de knop (2.11.3, 2.11.4). Na enige seconden wordt de ingestelde tijdsduur bevestigd en begint het terugtellen. Bij beëindiging zal de oven een pieptoon laten horen, die je kunt uitschakelen door een willekeurige toets in te drukken; schakel de oven uit.

2.12 Tijdstip van beëindiging selecteren

: Selecteer de bereidingswijze en de duur van de bereiding. Druk op of totdat knippert (2.12.1, 2.12.2). Stel de eindtijd van de bereiding door te draaien aan de knop (2.12.3, 2.12.4). De inschakeling van de oven wordt uitgesteld om ervoor te zorgen dat de bereiding klaar zal zijn op het ingestelde tijdstip. Bij beëindiging zal de oven een pieptoon laten horen. Druk op een willekeurige knop om het geluid uit te schakelen en zet de oven uit.

2.13 Automatische uitschakeling. Wanneer je vergeten mocht zijn de oven uit te schakelen, dan schakelt deze zich na een bepaalde tijdsduur zelf automatisch uit. Bij een temperatuur van minder dan 100°C schakelt de oven zich na 10 uur uit. Bij een temperatuur van meer dan 100°C schakelt de oven zich na 3 uur uit.

2.14 Celeris-functie. Om de oven voor te verwarmen. Draai de functieselectieknop in de positie en voer de gewenste temperatuur in. De oven zal snel de geselecteerde temperatuur bereiken. Nadat de temperatuur bereikt is, plaats je het gerecht en selecteer je de benodigde tijdsduur.

2.15 Blokkeerfunctie. Zorgt ervoor dat aanraken door kinderen geen gevolgen heeft. Druk tegelijkertijd op de toetsen , totdat **LOC** wordt weergegeven (2.15.1). Om de blokkering op te heffen herhaal je deze handeling.

2.16 Restwarmte. Geeft aan dat de oven na uitschakelen nog steeds warm is. De thermometer wordt op de display weergegeven zolang de temperatuur in de oven meer dan 60°C bedraagt.

2.17 Master Chef bereiding. (“e”).

Systeem voor de intelligente keuken. Berekent automatisch de tijds- en temperatuurcyclus met behulp van elektronische sensoren, die vochtigheid en temperatuurschommelingen meten. Er zijn twee fases:

Fase 1:

Verzamelen van de informatie. Bepaalt de ideale

bereidingstijd. Deze fase duurt, afhankelijk van het gerecht, tussen 5 en 40 minuten. Selecteer  (**Master Chef**) met de functieschakelaar (2.17.1), kies uit de zes opties van de oven het type gerecht dat u gaat bereiden door aan de knop te draaien  en na enige seconden zal de oven met de bereiding beginnen (2.17.2). In de volgende tabel staan de soorten gerechten vermeld en bij ieder type het correcte niveau van plaatsing van de ovenplaat.

Type voedsel	Niveau Tray
 Pizza	1
 Gebraden rundvlees	2
 Kip	2
 Vis	2
 Gevulde groenten	2
 Zoete taart	2

In deze fase zal de display afwisselend het geselecteerde gerecht tonen en de resterende bereidingstijd (2.17.2, 2.17.3).

Voor Master Chef is voorverwarmen niet nodig. Het is noodzakelijk dat de bereiding begint in een koude oven. Wanneer de oven nog warm is door voorafgaand gebruik, moet je de laten afkoelen. Op de display zal het pictogram dat de restwarmte aangeeft, worden weergegeven (2.17.4).

Fase 2:

Na de verzameling van de informatie en de berekening van de resterende tijd, zal op de display de tijd tot aan het einde van de bereiding worden aangegeven (2.17.5). Wanneer het gerecht klaar is, zal de oven uitschakelen en een pieptoon laten horen. Om het geluid uit te schakelen, druk je op .



Belangrijk:

Maak de deur tijdens de bereiding niet open, omdat daardoor de berekening en de registratie van informatie nadelig worden beïnvloed en de bereiding wordt afgebroken; op de display verschijnt "door" (2.17.6).

3

Onderhoud en reiniging



3.1 Schoonmaken van bakplaten en roosters.

Ze mogen in de vaatwasmachine. Wanneer je ze met de hand schoonmaakt, kun je een gewoon schoonmaakmiddel gebruiken. Laat ze een poosje inweken om het schoonmaken te vergemakkelijken.

Niet-zelfreinigende ovens.

3.2 Modellen met gladde wanden.

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.
- Afhangelijk van het model,
 - AquaSliding** wacht totdat de oven aangeeft dat de reiningscyclus voltooid is.
 -  **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 25 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.

* Afhangelijk van het model kan de Waarschuwingsfunctie gebruikt worden.

3.3 Modellen met ruwe zelfreinigende wanden.

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

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 .

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.

Pyrolyse-ovens

3.4 Reiniging door middel van pyrolyse.

- De reiniging vindt plaats door verwijdering van het vuil op hoge temperaturen.
- Rook en geuren worden verwijderd door ze door een katalysator te geleiden.
- Het is niet noodzakelijk te wachten totdat de oven erg vet is om de reiniging uit te voeren.
- Na de pyrolyse, wanneer de oven koud is, haal je een vochtige doek door de oven om de restanten van de witte as te verwijderen.
- Voordat de pyrolyse wordt uitgevoerd, dienen alle accessoires uit de oven verwijderd te worden, inclusief de roosters en bakplaten en de telescopische geleidingen.
- Wanneer er zich overmatige hoeveelheden vuil in de oven bevinden, verwijder die dan vóór de pyrolyse om te vermijden dat ze ontvlammen en te veel rook veroorzaken.
- Tijdens de pyrolyse worden de oppervlakken warmer dan bij normaal gebruik; houd kinderen op afstand.

Afhankelijk van hoe vuil de oven is, kun je kiezen uit twee soorten van pyrolyse.

Pyrolyse : Gebruik deze enkel wanneer de oven erg vuil is, de reiniging wordt uitgevoerd in 2 uur. Om deze functie te activeren, draai je de functieselectieknop  in de positie  (3.4.1).

Opmerking: Hierbij is het mogelijk de geëmailleerde bakplaat door middel van pyrolyse te reinigen. Plaats de plaat op niveau 2 en verwijder vooraf het teveel aan vet dat zich heeft opgehoopt.

Pyrolyse ECO : De duur van deze reiniging bedraagt 1 uur en 30 minuten.

Om deze functie te activeren draai je functieselectieknop  in de positie  (3.4.2).

Opmerking: De parameters voor tijd en temperatuur liggen vast en kunnen niet gewijzigd worden.

 In het begin van het proces bereikt de oven een zeer hoge temperatuur en wordt de deur om redenen van veiligheid vergrendeld; het waarschuwinglichtje naast het symbool  licht op (3.4.3). Wanneer de temperatuur daalt, gaat het waarschuwinglichtje uit en kan je de deur openen.

3.5 Uitgestelde begintijd van de pyrolyse. Je kunt het tijdstip waarop de pyrolyse klaar moet zijn, programmeren. Draai de functieschakelaar  en selecteer  of  (3.5.1). Druk op  (3.5.2) of op  (3.5.3) totdat  knippert. Stel de eindtijd van de pyrolyse in door te draaien aan de knop voor de tijdselectie  (3.5.4, 3.5.5).

3.6 Reiniging van de binnenwanden. Haal de geleidingen aan de zijanten eruit om de restanten vet of as te verwijderen die mogelijk zijn achtergebleven na de reinigingsprocedures. Er zijn twee manieren van bevestiging van de zijgeleidingen, die afhankelijk zijn van het model: zonder steun (3.6.1, 3.6.2) of met steun (3.6.4, 3.6.5). Nadat je die verwijderd hebt, maak je de zijwanden schoon met een vochtig doekje (3.6.3, 3.6.6). Nadat de wanden van de oven schoongemaakt zijn, plaats je de geleidingen opnieuw.

Wanneer jouw oven over een inklapbare grill beschikt, moet je die omhoog trekken en er druk op uitoefenen om hem naar beneden te bewegen (3.6.7) en de bovenwand met een vochtige doek schoon te maken (3.6.8).

3.7 Schoonmaken van ovenruiten.

Buitenzijde schoonmaken: Gebruik een zachte doek die bevochtigd is met een reinigingsmiddel voor ruiten.

Binnenzijde schoonmaken: Wanneer de binnenzijde van de ruiten vuil is, kun je die er uithalen om ze schoon te maken.

Wanneer de oven koud is, open de deur volledig (3.7.1) en zet die vast met de rode stop die meegeleverd is in het zakje met toebehoren (3.7.2). Plaats het overblijvende metalen deel aan een zijde van de glasplaat om die met een hefboombeweging omhoog te brengen. Doe hetzelfde aan de andere zijde van de glasplaat. Verwijder de rode stop en sluit de deur (3.7.3).



Haal de ruit eruit (3.7.4), maak die schoon en daarna droog met een doekje (3.7.5). Wanneer dat nodig is, verwijder dan alle ruiten aan de binnenzijde van de deur. Dit geheel kan bestaan uit een of twee ruiten afhankelijk van het model met een zwarte bevestigingsstop in elke hoek. Om ze te verwijderen, plaats je jouw hand in de onderzijde van de deur en trek je die naar boven (3.7.6). Wanneer die er uitgelicht zijn, verwijder je de stoppen om de ruiten schoon te maken (3.7.7).

Wanneer de ruiten schoon zijn (3.7.8) plaatst u ze opnieuw in de rubberen houders met de uitstulping naar boven (3.7.9) en plaats je ze zo dat "L" zich links en "R" zich rechts van de scharnieren bevindt (3.7.10). Ten slotte plaatst je de resterende ruit zó dat je het woord PYROLYTIC kunt lezen (3.7.11). Verwijder de stoppen waarmee de deur vergrendeld was (3.7.12) en sluit de deur.

Waarschuwingen bij schoonmaken:

- Controleer of de oven uit is.
- Laat de ruit eerst afkoelen voordat je die er uithaalt.
- Gebruik nooit een stoomreiniger.

3.8 Buitenzijde van de oven schoonmaken:

Gebruik neutrale producten. Maak alles goed droog met een zachte doek.

4

Oplossen van problemen



Sommige problemen kun je zelf oplossen.

- 4.1 4.1 De oven wordt niet warm.** Controleer of die aangesloten is en of de zekering intact is. Verhoog de geselecteerde temperatuur.
- 4.2 De binnerverlichting functioneert niet.** Vervang het lampje of vervang de zekering.
- 4.3 Tijdens de bereiding komt er rook uit.** Verlaag de temperatuur en/of maak de oven schoon.
- 4.4 De reiniging door middel van pyrolyse kan niet worden uitgevoerd.** Controleer of de deur goed gesloten is. Er is een defect in het vergrendelingssysteem of in de temperatuursensor. Neem contact op met de Technische Dienst.
- 4.5 De oven laat een pieptoon horen.** De geselecteerde temperatuur is bereikt. Het bereidingsproces is beëindigd.

4.6 De oven maakt lawaai na de bereiding. Dat is normaal, de ventilator blijft draaien totdat de temperatuur aan binnen- en buitenzijde lager is.

4.7 Storingmeldingen.

F 01 Defect temperatuursensor. ⚠

F 02 Deur geblokkeerd (4.7.1). ⚠

F 03 Het is onmogelijk de pyrolyse uit te voeren. ⚠

F 04 Storing deurvergrendeling. ⚠

F 05 Softwarefout.

F 06 Defect vochtsensor. ⚠

F 10 Stroomstoring tijdens de bereiding.

Auto Automatische uitschakeling vanwege functioneren gedurende verscheidene uren (4.7.2).

⚠ Verricht geen handelingen aan de oven.

Voor reparatie moet je contact opnemen met 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 50° C	40° C 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	NEE PYRO	23 min	2	ja	Diepe bakplaat
		*160° C	PYRO	45 min	3 1	nee	Diepe bakplaat/standaard
	8.5.1 Luchtige cake zonder vet	180° C	NEE PYRO	25 min	1	nee	Bakvorm op rooster
		*180° C	PYRO	40 min	3 1	nee	2 bakvormen op 1 roosters en diepe
	8.5.2 Appeltaart	185° C	NEE PYRO	40-45 min	2	nee	Rooster
		*180° C	PYRO	50-55 min	3 1	nee	2 bakvormen op 1 roosters en Diepe
	9.1 Gegratineerde bovenzijde	250° C	NEE PYRO	250° C	275° C	2-3 min.	4
						5 min. Voorverwarmen	Bereiding 2-3 min. op rooster

* Volgens model.

Руководство по эксплуатации

Важная информация! Перед началом эксплуатации прибора прочтите данное руководство полностью. Документация и принадлежности находятся в нижней части прибора.

Руководство составлено таким образом, что текстовая информация связана с соответствующими ей рисунками.

Безопасность



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 повреждении 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") осуществляется путем сопоставления панели управления прибора с ее изображениями на иллюстрациях.

1

Установка и подключение



1.1 Распаковка. Снимите все защитные элементы.

1.2 Подключение к сети электропитания. При установке прибора и подключении его к сети необходимо обязательно учитывать данные, указанные на паспортной табличке (1.2.1), и размеры мебели, в которую встраивается духовой шкаф (1.2.2, 1.2.3).

Данный прибор должен подключаться к сети через однофазное неразъемное соединение, в котором имеется защита контакта нейтральных проводов (синего цвета) (1.2.4). Прибор вставляется в отведенное для него пространство в мебели и центрируется в нем (1.2.5). Обратите внимание на то, что петли шнура питания (если его длина больше необходимой) не должны находиться сверху на корпусе духового шкафа (1.2.6). Прибор следует закрепить к мебели при помощи двух винтов, входящих в комплект поставки (1.2.7). Для завершения установки в приборе необходимо установить время. По истечении определенного периода бездействия прибор переходит в режим ожидания, в котором в зависимости от модели уменьшается интенсивность освещения или гаснет дисплей.

2

Эксплуатация прибора



2.1 Настройка времени. После подключения прибора к сети питания дисплей начнет мигать (2.1.1, 2.1.2). Для того чтобы установить правильное время на часах вращайте ручку (2.1.3, 2.1.4). По истечении 3 секунд, или же после нажатия клавиши (2.1.5) или (2.1.6), установленное время принимается прибором как подтвержденное.

Примечание. После временного отключения напряжения в сети питания часы нужно будет настроить снова.

2.2 Изменение текущей настройки времени . При выключенной духовке нажмите и удерживайте

ее до перехода в положение / (2.2.1) или нажмите , удерживая несколько ее секунд (2.2.2). Обозначение времени на дисплее начнет мигать. Для того чтобы установить правильное время на часах, вращайте ручку (2.2.3, 2.2.4). Через несколько секунд установленное время будет принято прибором как подтвержденное.

2.3 Функция оповещения . Нажмите или и удерживайте ее до перехода в положение (2.3.1, 2.3.2). Установите на часах (в данном случае они выступают как таймер) вращая ручку (2.3.3, 2.3.4). Через несколько секунд установленное время будет принято прибором как подтвержденное, и начнется его обратный отсчет. По завершении отсчета прибор подаст звуковой сигнал. Для того чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую клавишу.

2.4 Перед первым использованием прибора его необходимо прогреть «вхолостую» (без продуктов, в положении , при температуре 250°C, на протяжении 30 минут). Во время этой процедуры может выделяться дым и появиться неприятный запах (это нормально и обусловлено нагревом остатков смазки прибора и других веществ). После прогрева прибору нужно дать остыть и произвести первоначальную чистку внутренних поверхностей влажной тряпкой.

2.5 Принадлежности. В зависимости от модели прибор может быть дополнительно оснащен глубоким противнем (2.5.1), неглубоким противнем (2.5.2) и универсальной решеткой (2.5.3), которые используются независимо друг от друга. Кроме этого, любой из противней можно использовать в комбинации с универсальной решеткой (2.5.4) как комплекс принадлежностей для приготовления. Все принадлежности или комплексы принадлежностей могут использоваться непосредственно или смонтированными на частичной вытяжной решетке (2.5.5) или полной вытяжной решетке (2.5.6, 2.5.7) (2.5.8). Если имеется частичная вытяжная решетка, она используется отдельно или вместе с противнями (3 варианта) (2.5.9). Простая решетка используется отдельно (2.5.10). Если в духовом шкафу имеются автоматически извлекающиеся направляющие типа «impulse», сначала необходимо вставить в шкаф эти направляющие без противня (2.5.11). Направляющие типа «impulse» при открытии дверцы шкафа выдвигаются автоматически под весом противня (2.5.12). При использовании направляющих типа «impulse» обязательно нужно использовать один противень как опору для готовящегося блюда (2.5.13). Вставляя решетки в духовку, следите за правильностью их положения. Они оснащены боковыми упорами, предотвращающими опрокидывание (2.5.14).

2.6 Положение принадлежностей. Имеется 5 положений, в которых можно располагать принадлежности: 1 2 3 4 5.

- 2.7 Приготавливаемое блюдо.** Блюдо, которое необходимо приготовить, помещается внутри духового шкафа. В зависимости от типа блюда выбирается принадлежность (принадлежности) и ее (их) положение. Сведения об этом можно получить в таблице приготовления. После помещения блюда в духовку дверцу необходимо закрыть.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА

- 2.8 Выберите режим приготовления** . Для этого необходимо повернуть переключатель режимов , выбрав требуемый режим в зависимости от модели прибора.
- 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. В модели «f» этот режим используется для размораживания с фиксированной температурой 35°C.
 - Шеф-повар.** Система интеллектуального приготовления.
 - 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.
- 2.9 Установка температуры.** Если после выбора режима приготовления прибор сам предложит оптимальный уровень температуры, то приготовление начнется сразу же. Предложенную прибором температуру можно изменить в течение 3 секунд, пока ее обозначение мигает; или же одним из нижеописанных способов. Нажать клавишу (2.9.1); обозначение температуры начнет мигать; уровень температуры можно изменить вращая ручку (2.9.2). Альтернативно можно нажать клавишу и удерживать ее до достижения

положения (2.9.3); обозначение температуры начнет мигать; уровень температуры можно изменить вращая ручку (2.9.4).

Если удерживать нажатой кнопку (a,b,e), то можно увидеть фактическую температуру внутри духовки.

- 2.10 Выключение духового шкафа.** Во всех случаях по завершении приготовления ручку переключателя режимов необходимо перевести в положение 0 (2.10.1).

ФУНКЦИИ ПРОГРАММИРОВАНИЯ ВРЕМЕНИ

- 2.11 Установка длительности приготовления** . Сначала необходимо выбрать режим приготовления и установить требуемый уровень температуры. Затем нажмите клавишу или , удерживая ее до тех пор, пока не начнет мигать (2.11.1, 2.11.2). Для того чтобы задать время приготовления, вращайте ручку (2.11.3, 2.11.4). Через несколько секунд установленное время будет принято прибором как подтвержденное, и начнется его обратный отсчет. По завершении прибор подаст высокочастотный звуковой сигнал; для его отключения нажмите любую клавишу и выключите духовку.
- 2.12 Установка времени завершения приготовления** : Сначала необходимо выбрать режим приготовления и установить требуемый уровень температуры и длительность приготовления. Затем нажмите клавишу , удерживая ее до тех пор, пока не начнет мигать или (2.12.1, 2.12.2). Для того чтобы установить время завершения приготовления, вращайте ручку (2.12.3, 2.12.4). Включение духовки будет отсрочено таким образом, чтобы приготовление завершилось в установленное время. По завершении прибор подаст высокочастотный звуковой сигнал. Для его отключения нажмите любую клавишу и выключите духовку.
- 2.13 Автоматическое отключение.** Если вы забыли выключить духовой шкаф, через некоторое время он выключится автоматически. При температуре ниже 100 °C прибор выключается через 10 часов. Если духовка работает при температуре выше 100 °C, ее выключение происходит через 3 часа.

- 2.14 Режим Celeris.** Этот режим предназначен для предварительного разогрева духовки. Для его использования необходимо повернуть ручку переключателя режимов в положение и задать требуемый уровень температуры. Шкаф быстро нагреется до установленной величины температуры. После того как духовка предварительно разогреется до установленной вами температуры, поместите в нее приготавливаемое блюдо и задайте требуемый режим приготовления и его время.

2.15 Функция блокировки. Использование этой функции позволяет предотвратить включение прибора детьми или их вмешательство в его работу. Альтернативно вы можете нажать одновременно клавиши  и , удерживая их до тех пор, пока на дисплее не появится значок  (2.15.1). Для разблокировки прибора необходимо повторить эту процедуру.

2.16 Остаточное тепло. Указывает на то, что после выключения духовки она все еще остается горячей. На дисплее отображается значок термометра до тех пор, пока температура в шкафу не опустится ниже 60 °C.

2.17 Режим приготовления «Шеф-повар». («e»).

Система интеллектуального приготовления. При работе в этом режиме автоматически рассчитываются временные циклы и температура за счет использования электронных датчиков, измеряющих уровень влажности и изменения температуры. Имеется две фазы.

Фаза 1:

Сбор информации. Определяется оптимальное время приготовления. Продолжительность этой фазы составляет от 5 до 40 минут в зависимости от готовящегося блюда. Выберите режим (**Master Chef**)  переключателем режимов (2.17.1), выберите вид готовящегося блюда из шести предлагаемых прибором, вращая переключатель , и через несколько секунд прибор начнет приготовление (2.17.2). В таблице ниже представлены виды продуктов и рекомендуемые уровни расположения противня для каждого из них.

Виды продуктов	Уровень противня
 1CS1 Пицца	1
 1CS2 Жареная телятина	2
 1CS3 Цыпленок	2
 1CS4 Рыба	2
 1CS5 Фаршированные овощи	2
 1CS6 Сладкий пирог	2

При работе в этом режиме на дисплее попеременно отображается выбранный вид продукта и оставшееся время приготовления (2.17.2, 2.17.3).

При приготовлении в режиме «Шеф-повар» предварительный разогрев прибора не требуется. Цикл приготовления обязательно следует начинать при охлажденном приборе. Если прибор горячий после предыдущего приготовления, ему необходимо дать остыть. На дисплее появится пиктограмма остаточного тепла (2.17.4).

Фаза 2:

После сбора информации и расчета оставшегося времени на дисплее отобразится время, оставшееся до завершения приготовления (2.17.5). Когда блюдо

будет готово, прибор выключится и подаст звуковой сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите .

⚠ Важно!

Не открывайте дверцу во время приготовления, так как это нарушит настройки рассчитанного времени и сохраненные данные, и приготовление прекратится; на дисплее появится надпись "door" (2.17.6).

3 Уход и чистка

3.1 Чистка принадлежностей. Принадлежности можно очищать в посудомоечных машинах. Для мытья вручную вы можете применять бытовое моющее средство, которым обычно моете посуду. Если загрязнения не удаётся легко удалить, процесс мытья можно облегчить предварительно замочив принадлежности.

Духовые шкафы без функции пиролизической очистки

3.2 Модели с гладкими стенками.

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,
 - AquaSliding.** Подождите, пока духовой шкаф не сообщит о завершении цикла очистки.
 -  **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 25 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.

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 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.

Духовые шкафы с функцией пиролитической очистки

3.4 Очистка методом пиролиза.

- Очистка осуществляется за счет удаления загрязнений при высоких температурах.
- Дымообразующие вещества и запахи удаляются при прохождении через катализатор.
- Для выполнения такой очистки не нужно ждать, пока духовка загрязнится большим количеством жира.
- После выполнения процедуры очистки пиролизом и остывания духовки поверхности следует протереть влажной тряпкой, удаляя остатки белого налета.
- Перед тем как включить режим очистки пиролизом, из шкафа необходимо извлечь все принадлежности, в том числе принадлежности для приготовления и телескопические направляющие.
- Если в камеру печи пролились большие количества жидкостей из готовившихся блюд, перед очисткой пиролизом их необходимо вымакать, так как в противном случае такие загрязнения могут воспламениться или привести к образованию большого количества дыма.
- Во время процедуры пиролитической очистки поверхности нагреваются больше, чем при обычном приготовлении. Поэтому во время этой процедуры дети должны находиться подальше от шкафа.

В зависимости от степени загрязненности духовки можно

выбрать один из двух типов очистки пиролизом.

Пиролиз . Этот тип применяется при сильной загрязненности духовки, и очистка длится 2 часа. Для включения режима очистки этого типа поверните ручку переключателя режимов  в положение .

Примечание. В этой модели эмалированный противень можно чистить пиролизом, установив его на уровень 2 и предварительно удалив излишки накопившегося жира.

Пиролиз ECO . Очистка длится 1 час 30 минут. Для включения режима очистки этого типа поверните ручку переключателя режимов  в положение .

Примечание. Настройки времени и температуры являются фиксированными, и изменить их невозможно.

 После начала процесса очистки температура в духовке достигает очень больших величин. Поэтому в целях безопасности дверца блокируется, а рядом со значком  загорается предупредительный световый индикатор (3.4.3). После того как температура снизится, световый индикатор гаснет, и дверцу можно открыть.

3.5 Пиролиз с отсрочкой. Имеется возможность программировать время завершения процесса пиролитической очистки. Сначала поворотом ручки переключателя режимов  необходимо выбрать режим очистки  или  (3.5.1). Затем нажмите  (3.5.2) или  (3.5.3) и удерживайте, пока  не начнет мигать. Установите время завершения процесса очистки пиролизом, вращая ручку переключателя времени  (3.5.4, 3.5.5).

3.6 Очистка внутренних стенок. Для удаления остатков жира или налета, который может остаться после процедур очистки, необходимо снять боковые направляющие. В зависимости от модели духового шкафа боковые направляющие могут крепиться одним из двух способов: без опоры (3.6.1, 3.6.2) или с опорой (3.6.4, 3.6.5). После извлечения направляющих боковые стенки следует протереть влажной тряпкой (3.6.3, 3.6.6). После завершения процедуры очистки стенок направляющие следует установить на место.

Если духовка имеет съемный гриль, то нужно приподнять его, нажать на него и вынуть вниз (3.6.7), и очистить верхнюю стенку влажной тряпкой (3.6.8).

3.7 Очистка стекол

Чистка наружных поверхностей: Для чистки наружных поверхностей стекол воспользуйтесь мягкой тряпкой и средством для мытья стекол.

Чистка внутренних поверхностей: Если загрязнились внутренние поверхности стекол, для тщательной очистки их можно снять.

Духовка должна быть холодной. Откройте дверцу до конца (3.7.1) и закрепите ее упором красного цвета,

поставляемым в пакете с принадлежностями (3.72). Вставьте остальную часть принадлежности из листа в одну из сторон стекла, чтобы поднять стекло, образовав рычаг. Выполните эту же операцию на второй стороне стекла. Уберите красный упор и закройте дверцу (3.73). Извлеките стекло (3.74), очистите его и осушите тряпкой (3.75). Если необходимо, можно извлечь все стекла из дверцы цельным пакетом. Пакет может состоять из одного или двух стекол в зависимости от модели шкафа. В каждом его углу имеется упор черного цвета. Для извлечения стекол необходимо ввести руку через нижнюю часть дверцы и потянуть в направлении вверх (3.76). После того как стекла будут извлечены, для их очистки упоры следует снять (3.77).

После очистки стекол (3.78) снова вставить их в резиновые ограничители выступом вверх (3.79) и расположите так, чтобы обозначения "L" слева и "R" справа находились рядом с шарнирами (3.710). Процедура завершается установкой стекла на место таким образом, чтобы слово PYROLYTIC было расположено в корректном для чтения положении (3.711). После этого упоры можно убрать (3.712) и закрыть дверцу.

Важные предупреждения относительно эксплуатации:

- Не забывайте выключать духовку после окончания приготовления.
- Стекло можно вынимать из дверцы только после полного остывания духовки.
- Категорически запрещается применять для чистки данного прибора устройства паровой очистки.

3.8 Очистка наружных поверхностей духового шкафа:

Применяйте нейтральные средства. После чистки поверхности следует тщательно осушить мягкой тряпкой.

4

Возможные проблемы и их устранение



Возможно возникновение ряда проблем, которые могут быть устранены пользователем самостоятельно.

- 4.1 Духовка не нагревается.** Проверьте подключение к сети питания и состояние плавкого предохранителя. Увеличьте уровень установленной температуры.
- 4.2 Не работает внутреннее освещение камеры.** Замените лампочку или плавкий предохранитель.
- 4.3 Во время приготовления из камеры духовки выходит дым.** Необходимо уменьшить температуру приготовления и/или произвести очистку духовки.
- 4.4 Не выполняется очистка пиролизом.** Проверьте, достаточно ли плотно закрыта дверца. Причиной может быть также неисправность системы блокировки

или температурного датчика. В этом случае необходимо обратиться в службу сервисного или технического обслуживания.

4.5 Духовка подает высокочастотный звуковой сигнал. Достигнута заданная величина температуры. Завершен выбранный цикл приготовления.

4.6 По завершении приготовления из духовки слышен шум. Это нормально и связано с тем, что вентилятор продолжает работать до выравнивания температуры внутри камеры духовки с внешней температурой.

4.7 Предупреждения о неисправностях.

F 01 Неисправность температурного датчика

F 02 Заблокирована дверца (4.71)

F 03 Невозможно выполнить очистку пиролизом

F 04 Неисправность системы блокировки дверцы

F 05 Отказ программного обеспечения

F 06 Неисправность датчика влажности.

F 10 Отключение электропитания во время приготовления.

AUT-O Автоматическое выключение после нескольких часов непрерывной работы (4.72).

Вмешательство в работу прибора в данный момент запрещено. Чтобы отремонтировать прибор, обратитесь в службу сервисного или технического обслуживания.

5

Окружающая среда



Конструкция духовки основана на принципах защиты окружающей среды.

Соблюдайте принципы защиты окружающей среды.

Производителем предусмотрено 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 приёмки. 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	МИН PYRO 23 мин PYRO 21 мин	2	да	Глубокий противень
		*160° C	45 мин 35 мин	3 1	нет	Глубокий противень / Стандартный
	8.5.1 Обезжиренный бисквит		МИН PYRO 25 мин PYRO 28 мин	1	нет	Пан на гриле
		*180° C	40 мин 50 мин	3 1	нет	2 кастрюли на стойке и лоток
	8.5.2 Яблочный пирог	185° C	40-45 мин 40 мин	2	нет	гриле
		*180° C	50-55 мин 65-70 мин	3 1	нет	2 кастрюли на стойке и лоток
	9.1 Гриль поверхности	МИН PYRO 250° C PYRO 275° 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, přečtěte 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 nejsou 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 poučené 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 nesesdali 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 grillu.

0

Identifikace



Identifikujte model své trouby ("a", "b", "c", "d", "e") porovnáním ovládacího panelu vašeho přístroje s panelem na ilustracích.

1

Instalace



1.1 Vybalení. Odstraňte všechny ochranné složky.

1.2 Zapojení do elektrické sítě. Berte vždy v úvahu údaje na štítku s charakteristikami (1.2.1) a rozměry nábytku, do kterého zabudujete troubu (1.2.2, 1.2.3).

Přístroj je třeba zapojit do sítě prostřednictvím pevného jednofázového napojení, u kterého neutrální kabel (modrá barva) musí být napojený znovu na neutrální (1.2.4). Vložte troubu a vystředěte ji v otvoru (1.2.5). Dávejte pozor, aby přecházející kabel neležel v horní části (1.2.6). Uchyťte jej na nábytek pomocí obou dodaných šroubů (1.2.7). Materiál, který pokrývá nábytek musí být tepelně odolný. Pro ukončení instalace přístroje je třeba nastavit hodinu. Po určitém období neaktivity přístroj přejde do stavu standby, kde se v závislosti na modelu sníží zářivost nebo se vypne obrazovka.

2

Použití



2.1 Nastavení hodin. Po zapojení trouby hledáček bliká (2.1.1, 2.1.2). Nastavte hodiny otáčením ovládačem (2.1.3, 2.1.4). Po uplynutí 3 vteřin nebo po stisknutí klávesy (2.1.5) nebo (2.1.6) bude hodina potvrzená.

Poznámka: Hodiny znovu nastavte po přerušení dodávky elektrického proudu.

2.2 Změna hodin . Když je trouba vypnutá, stiskněte dokud se nedostanete do polohy / (2.2.1) nebo stiskněte po dobu několika vteřin (2.2.2). Hodina bliká, nastavte hodiny otáčením ovládačem (2.2.3, 2.2.4). Za několik vteřin budou hodiny potvrzené.

2.3 Upozornovací funkce . Stiskněte nebo , dokud nedorazíte do polohy (2.3.1, 2.3.2). Nastavte dobu otáčením ovládačem

(2.3.3, 2.3.4). Během několika vteřin bude doba potvrzená a začne odpočítávání. Po ukončení se aktivuje zvukový signál. Pro jeho vypnutí stiskněte jakoukoliv klávesu.

2.4 Než začnete poprvé používat vaši novou troubu, zahřejte ji naprázdno. (bez potravin, v poloze , 250°C a při 30 minutách trvání. Může vydávat kouř nebo nepříjemný zápach (to je normální, dochází k tomu kvůli zahřátí zbytků tuku, apod.). Když opět vychladne, proveďte předběžné vyčištění tak, že vnitřek vytřete vlhkým hadrem.

2.5 Příslušenství. V závislosti na modelu disponujete hlubokým plechem (2.5.1), plochým plechem (2.5.2) a multifunkčním roštem (2.5.3), který funguje nezávisle. Navíc můžete kombinovat jakýkoliv plech s multifunkčním roštem (2.5.4) a vytvořit z nich sadu. Všechna příslušenství nebo sady se mohou namontovat přímo na částečně vyjímatelný rošt (2.5.5) nebo na zcela vyjímatelný rošt (2.5.6, 2.5.7) (2.5.8). Pokud disponujete částečně vyjímatelným plechem, použijte jej samostatně nebo společně s plechy (3 způsoby) (2.5.9). Jednoduchý rošt se používá samostatně (2.5.10). Pokud disponujete samovyjížděcími vodičky "impulse", vložte je do trouby nejdříve bez plechu (2.5.11). Vodička "impulse" vyjíždí automaticky při otevření trouby pod váhou plechu (2.5.12). S vodičky "impulse" (2.5.13) je nutné pokládat potraviny na plech. Berte v úvahu polohu roštů při vkládání dovnitř. Disponují bočními zářezkami proti převrácení (2.5.14).

2.6 Poloha příslušenství. Jsou vybaveny 5 polohami pro umístění doplňků



2.7 Potraviny na pečení. Vložte potraviny do trouby. Zvolte doplněk (doplňky) a doporučenou polohu nebo si prostudujte tabulku pro vaření. Zavřete dveře.

PŘÍPRAVA POKRMU

2.8 Volba funkce vaření . Otočte ovládačem pro volbu funkce a zvolte požadovanou funkci podle modelu.

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

Turbo plus. Ateplo je vytvářené centrálním odporem. U modelu "f" použijte tuto funkci k rozmrazení nastavením teploty na 35°C.

Master Chef. Systém inteligentního pečení.

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 roznoměrně rozkládá. Ideální pro paelly, pizzy.



Vzduchové nístějové teplo. Ventilátor rozprostírá teplo rovnoměrně. Určené pro paelly.



Tradiční gril. Chleba, dorty, plněné pečivo a libové maso.



Rozmrazení. Rozmrazí za minimální dobu jakýkoliv výrobek.

- 2.9 Volba teploty.** Když po zvolení funkce pečení trouba navrhne optimální teplotu, pečení se ihned zahájí. Můžete tuto teplotu změnit během 3 vteřin, kdy bliká nebo následujícím způsobem: stisknete klávesu (2.9.1), teplota bliká, změňte ji otáčením ovládačem (2.9.2). Nebo stisknete klávesu , dokud se nedostanete do polohy °C (2.9.3), teplota bliká, změňte ji pomocí ovládače (2.9.4).

Pokud budete déle tisknout °C (a,b,e), zobrazí se skutečná teplota uvnitř trouby.

- 2.10 Vypnutí trouby.** Vždy, když vaření skončí, otočte ovládačem pro volbu funkce do polohy 0 (2.10.1).

ČASOVACÍ FUNKCE

- 2.11 Volba trvání** . Zvolte funkci pečení a požadovanou teplotu. Stisknete nebo , až dokud nezačne blikat (2.11.1. 2.11.2). Nastavte dobu vaření otočením ovládačem (2.11.3, 2.11.4). Během několika vteřin se doba potvrdí a začne odpočítávání. Po skončení trouba vydá piskot, aby jste jej vypnuli, stisknete jakoukoliv klávesu a vypnete troubu.

- 2.12 Zvolení času ukončení** . Zvolte funkci pečení, teplotu a dobu trvání. Stisknete nebo , až dokud nebude blikat (2.12.1, 2.12.2). Nastavte hodinu ukončení otočením ovládačem (2.12.3, 2.12.4). Spuštění se odloží, aby pečení skončilo v určený čas. Po skončení trouba vydá piskot, aby jste jej vypnuli, stisknete jakoukoliv klávesu a vypnete troubu.

- 2.13 Automatické odpojení.** Pokud jste zapomněli troubu vypnout, sama se automaticky vypne po uplynutí určité doby. S teplotou nižší než 100°C se trouba vypne po 10 hodinách.

Při teplotě vyšší než 100°C se vypne po 3 hodinách.

- 2.14 Funkce Celeris.** Pro předehřátí trouby. Otočte ovládačem pro volbu funkce do polohy a vložte požadovanou teplotu. Trouba se rychle ohřeje na zvolenou teplotu. Po dosažení teploty vložte potravinu a zvolte funkci pečení a potřebný čas.

- 2.15 Funkce zablokování.** Slouží k tomu, aby se zabránilo dětem manipulovat s troubou. Stisknete zároveň klávesy , , až dokud se nezobrazí (2.15.1). Pro odblokování opakujte stejnou operaci.

- 2.16 Zbytkové teplo.** Upozorňuje, že se trouba i po vypnutí udržuje teplá. Teploměr se na displeji objeví, pokud je teplota uvnitř vyšší než 60° C.

- 2.17 Vaření Master Chef. ("e").** Systém inteligentního pečení. Automaticky vypočítává časové a teplotní cykly prostřednictvím elektronických čidel, které měří stupeň vlhkosti a teplotní výkyvy. Má dvě fáze:

Fáze 1:

Sbírání informací. Určuje ideální dobu vaření. Tato fáze trvá mezi 5 a 40 minutami, záleží na pokrmu. Zvolte (Master Chef) na voliči funkce (2.17.1), otáčením voliče zvolte mezi šesti druhy, navrhovanými troubou, jídlo, které chcete uvařit a po několika vteřinách trouba začne péct (2.17.2). V následující tabulce se zobrazí druhy potravin a správná výška umístění plechu pro každou z nich.

Druh jídla	Výška plechu
Pizza	1
Hovězí pečeně	2
Kuře2	
Ryba	2
Plněná zelenina	2
Sladké koláče	2

V této fázi se na obazovce bude střídát druh zvolené potraviny a zbývajcí doba pečení (2.17.2, 2.17.3).

U Master Chefu není potřebné předehřátí. Cyklus pečení musí povinně začít se studenou troubou. Pokud zůstala trouba horká z předcházejícího použití, musíte ji nechat vychladnout. Na displeji se objeví ikonka pro zbytkové teplo (2.17.4)

Fáze 2:

Po shromáždění informací a vypočítání

zbývající doby se na displeji objeví čas, který chybí do skončení pečení (2.17.5). Když bude jídlo hotové, trouba se vypne a bude slyšet pískání. Vypněte pískání stisknutím .



Důležité:

Během pečení neotvírejte dveře, protože byste poškodily výpočet a zaznamenávání informase, pečení by se zrušilo a na displeji by se objevila informace "door" (2.17.6).

3

Údržba a čištění



3.1 Čištění doplňků. Mohou se mýt v myčce.

Pokud je budete umývat ručně, použijte běžné mycí prostředky. Nechejte je odmočit, aby jste si usnadnili jejich čištění.

Nepyrrolitické trouby:

3.2 Modely s hladkými stěnami.

Funkce AquaSliding je systém, která usnadňuje čištění trouby díky použití vodní páry. Trvá 35 minut a probíhá následujícím způsobem.

- Začněte, když je trouba vlažná.
- Vyjměte 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) **AquaSliding** počkejte, dokud trouba neoznámí 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 25 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 zevnitř

vodu a pomocí hadříku 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.

3.3 Modely s drsnými stěnami. Samočistící.

V těchto troubách jsou zadní deska a boční panely pokryté samočistícím 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, přejděte navlhčenou houbičkou po samočistících prvcích, které budou opět zcela funkční.

Pyrolitické trouby:

3.4 Čištění pyrolýzou.

- Čištění odstraňuje nečistoty při vysokých teplotách.
- Kouř a pachy se odstraní přechodem přes katalyzátor.
- Není třeba s prováděním čištění čekat na to, až se v troubě usadí hodně tuku.
- Po ukončení pyrolýzy, až bude trouba studená, ji vyčistěte vlhkým hadrem, aby jste odstranili zbytky bílého popela.
- Než spustíte pyrolýzu, vyjměte všechny doplňky z trouby, včetně kuchyňských doplňků a teleskopických vodítek.
- Pokud se vylije hodně jídla, je třeba je odstranit před tím, než začnete provádět pyrolýzu, aby jste zabránili tomu, že by se zapálilo nebo se začalo vytvářet příliš kouře.
- Během pyrolýzy se povrchy ohřívají více než při normálním používání. Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti.

Podle stupně znečištění trouby si můžete vybrat mezi dvěma druhy pyrolýzy.

Pyrolýza [P] : Používejte ji jen pokud je stupeň znečištění vysoký, čištění trvá 2 hodiny. Aktivujte otočením ovládače pro zvolení funkce [P] do polohy [P] (3.4.1).

Poznámka: U této varianty je možné čistit pyrolýzou doplněk smaltovaný táč. Umístěte do úrovně 2. Předem odstraňte přebytek nakupeného tuku.

Pyrolýza ECO [P_{ECO}] : Čištění trvá 1 hodinu a 30 minut. Aktivujte otočením ovládače pro zvolení funkce [P_{ECO}] do polohy [P_{ECO}] (3.4.2).

Poznámka: Parametry času a teploty jsou pevně dané a nelze je upravovat.

 Když proces probíhá, trouba dosahuje velmi vysokých teplot, proto se z bezpečnostních důvodů dveře zablokují a rozsvítí se světelná kontrolka u symbolu  (3.4.3). Když teplota klesne, světelná kontrolka se vypne a můžete otevřít dveře.

3.5 Odložená pyrolýza. Můžete naprogramovat hodinu, kdy skončí proces pyrolýzy. Otočte ovládačem pro navolení funkce [P] a zvolte [P] nebo [P_{ECO}] (3.5.1). Stisknete  (3.5.2) nebo  (3.5.3), až dokud  nezačne blikat. Nastavte hodinu ukončení pyrolýzy otočením ovládače pro zvolení doby  (3.5.4, 3.5.5).

3.6 Čištění vnitřních stěn. Vyjměte boční vodítka, aby jste vyčistili zbytky tuku nebo popela, které by mohly zůstat po provedení čištění.

V závislosti na modelu boční vodítka disponují dvěma druhy upevnění, bez držáku (3.6.1, 3.6.2) nebo s držákem (3.6.4, 3.6.5). Po jejich vyjmutí otřete boční stěny vlhkým hadříkem (3.6.3, 3.6.6). Když budou stěny trouby čisté, nasadte znovu vodítka. Pokud vaše trouba disponuje skládacím grilem, vytáhněte jej nahoru a zatlačte dolů, aby jste jej roztáhli (3.6.7) a vyčistěte strop vlhkým hadříkem (3.6.8).

3.7 Čištění skla.

Vnější čištění: Použijte jemný hadřík nasáklý výrobkem na čištění skla.

Vnitřní čištění: Pokud je vnitřní část mezi skly špinavá, můžete skla rozmontovat,

aby jste je mohli vyčistit. Když bude trouba studená, otevřete dveře na doraz (3.7.1) a vložte červenou zarážku, která se dodává v tašce spolu s příslušenstvím (3.7.2). Vložte zbývající plechové příslušenství na jednu stranu skla, abyste sklo mohli zvednout páčením. Postupujte stejně na druhé straně skla. Odstraňte červenou zarážku a zavřete dveře (3.7.3). Vyjměte skla (3.7.4), vyčistěte je a vysušte pomocí hadříčky (3.7.5). Pokud je třeba, vyjměte sadu vnitřních skel dveří. Tato sada se může skládat z jednoho nebo dvou skel, záleží na modelu, a černé zarážky na každém rohu. Aby jste je oddělali, vložte ruku do spodní části dveří a zatáhněte směrem nahoru (3.7.6). Po jejich vyjmutí odstraňte zarážky, aby jste mohli vyčistit skla (3.7.7).

Když budou skla čistá (3.7.8), znovu je nasadte do gumových zarážek, s výstupkem směrem nahoru (3.7.9) a nasadte skla tak, aby "L" levé a "R" pravé, zůstaly vedle závěsu dveří (3.7.10). Nakonec nasadte zbývající sklo tak, aby bylo možné přečíst slovo PYROLYTIC (3.7.11). Odstraňte zarážky (3.7.12) a zavřete dveře.

Varování pro používání:

- Ujistěte se, že je trouba vypnutá.
- Než sklo uvolníte, nechejte je vychladnout.
- Nikdy nepoužívejte přístroje na čištění pomocí páry.

3.8 Vnější čištění trouby. Používejte neutrální produkty. Dobře vysušte jemným hadříkem.



Existuje řada problémů, které můžete vyřešit vy sami.

4.1 Trouba se neohřívá. Zkontrolujte, zda je zapojená nebo zda není spálená pojistka. Zvyšte zvolenou teplotu.

4.2 Vnitřní světlo nefunguje. Vyměňte žárovku nebo pojistku.

4.3 Během pečení vychází kouř. Snižte teplotu a/nebo vyčistěte troubu.

4.4 Čištění prostřednictvím pyrolýzy se neprovádí. Zkontrolujte, zda jsou

dveře dobře zavřené. Závada v systému blokování nebo teplotního čidla. Kontaktujte záruční servis.

- 4.5 Trouba vysílá pisklavý zvuk.** Bylo dosaženo zvolené teploty. Dokončil se cyklus pečení.
- 4.6 Po skončení pečení trouba stále hlučí.** To je normální, ventilátor dále funguje, dokud nesníží teplotu uvnitř i venku.

4.7 Upozornění na problémy.

F 01 Závada na teplotním čidle. 

F 02 Zablokované dveře (4.7.1). 

F 03 Nelze provést pyrolýzu. 

F 04 Závada v zablokování dveří. 

F 05 Porucha softwaru.

F 06 Selhání vlhkostního čidla. 

F 10 Přerušení elektrického napájení během pečení.

Ru 10 Automatické odpojení po několika hodinách fungování (4.7.2).

 **Nemanipulujte s troubou.** Pro opravu kontaktujte záruční servis.

5

Životní prostředí



Trouba byla navržena s ohledem na uchování životního prostředí.

Respektuje životní prostředí. Předehřívejte 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

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 50° C	40° C 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		NE PYRO 23 min PYRO 21 min	2	ano	Hlubokým plechem
		*160° C		45 min 35 min	3 1	ne	Hlubokým plechem/standardní
	8.5.1 Nadýchané piškoty bez tuku			NE PYRO 180° C 25 min PYRO 28 min	1	ne	Forma na roštu
		*180° C		40 min 50 min	3 1	ne	2 formy na 1 roštěch a Hlubokým
	8.5.2 Jablečný koláč	185° C		NE PYRO 40-45 min PYRO 40 min	2	ne	Rošt
		*180° C		50-55 min 65-70 min	3 1	ne	2 formy na 1 roštěch a Hlubokým
	9.1 Zapékání povrchu		NE PYRO 250° C PYRO 275° C	2-3 min.	4	Předehřátí 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 karcosíthatja 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 szennyeződéseket.
- Ne helyezzen nehéz dolgokat a sütő ajtajára, és figyeljen arra, hogy ne másszon 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

Beazonosítás



Azonosítsa be sütőjének modelljét („a”, „b”, „c”, „d”, „e”) összehasonlítva készüléke kapcsolótábláját az ábrákkal.

1

Beüzemelés



1.1 Kicsomagolás. Vegye le az összes védőelemet.

1.2 Csatlakozás az elektromos hálózathoz.

Vegye mindig figyelembe a típuscímkén található adatokat (1.2.1) és annak a bútornak a méreteit, ahová a sütőt be fogja építeni (1.2.2, 1.2.3).

A készüléket egyfázisú csatlakozóval kell a hálózathoz csatlakoztatni, amelynél a nullás (kék színű) a nullás csatlakozást garantálni kell (1.2.4). Tegye be a sütőt, és igazítsa középre (1.2.5). Figyeljen arra, hogy a kábel fennmaradó része ne lógjon ki felül (1.2.6). Rögzítse a bútorhoz a két biztosított csavarral (1.2.7). A konyhabútor anyagának és annak bevonatának is hőállónak kell lennie. A készülék beszerelésének befejezéséhez be kell állítani az órát. Bizonyos inaktív időtartam után a készülék stand-by üzemmódba kapcsol, amely során modelltől függően a fényerősség csökken, vagy a kijelző lekapcsol.

2

Használat



2.1 Az idő beállítása. A sütő csatlakoztatásakor a kijelző villogni kezd (2.1.1, 2.1.2). Állítsa be az időt a gomb eltekérésével (2.1.3, 2.1.4). 3 másodperc elteltével a (2.1.5) vagy a (2.1.6) gomb lenyomásával az időpont érvényesítve marad.

Megjegyzés: Áramkimaradást követően az órát ismét be kell állítani.

2.2 Az idő beállítása . Kikapcsolt sütő mellett nyomja meg a amíg el nem ér a következő helyzetig / (2.2.1) vagy nyomja le a gombot pár másodpercig (2.2.2). Az idő villog, állítsa be az időt a (2.2.3, 2.2.4). eltekérésével. Pár másodperc elteltével az időpont beáll.

2.3 Jelző funkció . Nyomja meg a vagy gombot, amíg eléri a pozíciót (2.3.1, 2.3.2). Állítsa be az időt a kapcsolót (2.3.3, 2.3.4). Pár másodpercen belül az időpont beáll, és megkezdődik a visszaszámlálás. Amikor végzett, egy hangjelzést ad ki. Lenémításához nyomja le bármelyik gombot.

2.4 Mielőtt új sütőjét először használná, üresen hevítse fel. (étel nélkül, helyzetben, 250°C-on és 30 percig. Füst vagy rossz szag képződhet (ez normál jelenség a zsírmaradékok melegeedésének köszönhetően, stb.) Miután lehűlt, végezzen el egy előzetes tisztítást, a belsejét áttörölve egy nedves ruhával.

2.5 Tartozékok. Modelltől függően a készülékhez rendelkezésre áll egy mély teps (2.5.1), egy lapos teps (2.5.2) és egy multifunkciós rács (2.5.3), amelyek egymástól függetlenül működnek. Emellett bármelyik tepsit kombinálhatja a multifunkciós ráccsal (2.5.4), amelyek így egy készletet alkotnak. Minden tartozék vagy készlet közvetlenül betehető vagy felrakható a részlegesen kivehető rácsra (2.5.5) vagy a teljesen kivehető rácsra (2.5.6, 2.5.7) (2.5.8). Ha a részlegesen kivehető ráccsal rendelkezik, akkor azt egyedül vagy a tepsikkel együtt használhatja (3 módot) (2.5.9). Az egyszerű rács egyedül használatos (2.5.10). Ha „impulse” automatikus tálcakiadó sánnal rendelkezik, először azokat rakja be a sütőbe a tepsik nélkül (2.5.11). Az „impulse” sínek automatikusan kiugranak a teps súlyától, amikor a sütő ajtaját kinyitják (2.5.12). Az „impulse” sínek esetén egy tepsit kell használni az ételek megtartásához (2.5.13). Vegye figyelembe a rácsok helyzetét, amikor azokat beteszi a sütő belsejébe. Azok egy megállítható hátsó ütközővel rendelkeznek (2.5.14).

2.6 Tartozék helyzete. A tartozékokat 5 helyzetbe lehet behelyezni



2.7 A főzendő étel. Tegye be az ételt a sütőbe. Válassza ki a tartozéko(ka)t, és azok javasolt helyzetét vagy nézze át a főzési táblázatot. Csukja be az ajtót.

ÉTEL KÉSZÍTÉSE

2.8 A főzési funkció kiválasztása . Forgassa el a funkció kiválasztó kapcsolót és válassza ki a funkciót a modelltől függően.

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 közepső hőelem adja le. Az „f” modell ezt a funkciót használja a 35°C-os kiolvasztáshoz.



Master Chef. Intelligens főzőrendszer.



Erős légkeveréses grill. A grillezés a hőt egyenletesen osztja el. Ideális nagy méretű süttekhez.



Erős grill. Grillezett ételek: térszák, 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.

2.9 A hőmérséklet kiválasztása. Ha a főzési funkció kiválasztásakor a sütő javasol egy optimális hőmérséklet értéket, a sütés azonnal elkezdődik. Ezt a hőmérséklet értéket 3 másodpercig tudja módosítani, miközben a kijelző villog, vagy a következő módokon: nyomja meg a  (2.9.1) gombot, a hőmérsékletérték villog, módosítsa a gomb eltekerésével  (2.9.2). Vagy nyomja meg a  gombot, amíg el nem éri a °C (2.9.3), helyzetet, a hőmérséklet villog, módosítsa a gomb eltekerésével  (2.9.4).

Ha lenyomva tartja a °C gombot (a,b,e), megjelenik a sütő belső hőmérséklete.

2.10 A sütő kikapcsolása. Minden esetben, amikor a főzés befejeződött, tekerje el a funkció kiválasztó gombot a  helyzetbe 0 (2.10.1).

IDŐFUNKCIÓK

2.11 A főzési időtartam kiválasztása

. Válassza ki a főzési funkciót és a kívánt hőmérsékletet. Nyomja meg a  vagy  gombot, amíg a  villogni nem kezd (2.11.1. 2.11.2). Állítsa be a főzési időtartamot a kiválasztó kapcsoló eltekerésével  (2.11.3, 2.11.4). Pár másodpercen belül az időpont beáll,

és megkezdődik a visszaszámlálás. Befejezéskor a sütő egy hangjelzést ad ki, ennek elnémitéséhez bármely gombot megnyomhatja, és a sütő kikapcsol.

2.12 Főzési idő végének kiválasztása

 : Válasszon ki egy főzési funkciót, hőmérsékletet és időtartamot. Nyomja meg a  vagy  gombot, amíg a  villogni nem kezd (2.12.1., 2.12.2). Állítsa be az időt a gomb eltekerésével  (2.12.3, 2.12.4). A bekapcsolás később történik meg, hogy a meghatározott időben fejezze be a sütést. A sütés befejezésekor a sütő hangjelzést ad ki. Ennek elnémitéséhez bármely gombot megnyomhatja, és a sütő kikapcsol.

2.13 Automatikus kikapcsolás. Ha elfelejti a sütőt kikapcsolni, egy adott idő elteltével ez automatikusan kikapcsol. 100°C alatti hőmérsékleten a sütő 10 óra múltán kapcsol ki. 100°C feletti hőmérsékleten a sütő 3 óra múltán kapcsol ki.

2.14 Celeris funkció. A sütő előmelegítéséhez. Forgassa el a funkció kiválasztó gombot a  helyzetbe és állítsa be a kívánt hőmérsékletet. A sütő hamar eléri a kiválasztott hőmérsékletet. Miután elérte, tegye be az ételt és válassza ki a főzési funkciót és a szükséges időt.

2.15 Lezáró funkció. Annak elkerülésére, hogy gyerekek ne kezeljék a sütőt. Nyomja meg egyszerre a  ,  gombokat, amíg meg nem jelenik  (2.15.1). A sütő lezárásának kioldásához ismételje meg a műveletet.

2.16 Maradék hő. Jelzi, hogy a sütő még meleg a kikapcsolást követően is. A hőmérséklet megjelenik a kijelzőn, amíg a hőmérséklet 60° C alá nem süllyed.

2.17 Master Chef főzőrendszer. (“e”).

Intelligens főzőrendszer. Elektronikus érzékelők segítségével automatikusan kiszámítja a ciklusidőt, hőmérsékletet, amelyek ugyanakkor mérik a nedvesség szintjét és a hőmérséklet-változásokat. Két fázisa van:

1. fázis:

Az információ összegyűjtése. Meghatározza az ideális főzési időt. Ez a fázis 5-40 percig tart a fogástól függően. Válassza ki a  (**Master Chef**) opciót a funkciók kiválasztásánál (2.17.1), válassza ki a főzendő ételt a sütő által javasolt 6 lehetőség közül úgy, hogy elforgatja a 

gombot, és pár másodpercen belül a sütő elkezd főzni (2.17.2). A következő táblázat mutatja az ételtípusokat és az egyes szinteket, ahová a tepsit be kell tenni.

Étel típusa	Sütési szint
1C51 Pizza	1
1C52 Ökösült	2
1C53 Csirke	2
1C54 Hal	2
1C55 Töltött zöldségek	2
1C56 Édes sütemény	2

Ebben a fázisban a kijelző felváltva mutatja a kiválasztott étel típusát és a főzésből hátralévő időt (2.17.2, 2.17.3).

A Master Chef esetében nem szükséges előmelegítés. A főzési ciklust a sütővel hidegen kell kezdeni. Ha a sütő meleg volt a korábbi használat miatt, akkor hagyni kell kihűlni. A kijelzőn megjelenik a maradék hő ikonja (2.17.4).

2. fázis:

Az információ összegyűjtését és a maradék idő kiszámítását követően a kijelzőn megjelenik a főzés befejezéséig szükséges idő. (2.17.5). Amikor az étel kész, a sütő kikapcsol egy hangjelzés kíséretében. Elnémításához nyomja meg a .



Fontos:

Ne nyissa ki az ajtót a főzés során, mivel az belezavar a számításba és az információ regisztrálásába, és törölheti a főzést, miközben a kijelzőn a "door" felirat jelenik meg. (2.17.6).

3

Karbantartás és tisztítás



3.1 Tartozékok tisztítása. Mosogatógépben mosható. Ha kézzel mossa, akkor általános tisztítószert használjon. Áztassa be, hogy megkönnyítse a tisztítást.

Nem pirolitikus sütők:

3.2 Sima falú modellek.

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)  **hagymányos** 150°C függően 10 percre. Ezen idő elteltével állítsa a hőmérsékletet minimumra (35°C - 75°C modelltől függően) és tartsa ott 25 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.

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

Pirolitikus sütők:

3.4 Tisztítás pirolízissel.

- A tisztítás során a szennyeződés a magas hőmérséklet hatására letisztul
- A füstöt és a szagokat egy katalizátor vezeti el.
- Nem kell a tisztításhoz arra várni, hogy nagyon zsíros legyen a sütő.
- A pirolízist követően, amikor a sütő kihűlt, törölje át egy nedves törölkendővel, hogy a maradék fehér hamut eltávolítsa.
- A pirolízis bekapcsolása előtt vegyen ki minden tartozékot a sütőből, beleértve a konyhai eszközöket és a teleszkópokat.
- Ha sok étel kifutott, akkor a pirolízis előtt ezeket törölje ki, nehogy meggyulladjanak vagy túl sok füst képződjön.
- A pirolízis során a felületek a szokásos használatnál jobban felmelegednek, ezért a gyermekeket tartsa távol.

A sütő szennyezettségének mértékétől függően két típusú pirolízis között választhat.

Pirolízis  : Csak akkor használja, ha a sütő nagyon szennyezett, ilyenkor a tisztítás 2 órát vesz igénybe. Bekapcsolásához tekerje el a funkció kiválasztó gombot  a  helyzetbe (3.4.1).

Megjegyzés: Ebben az opcióban lehetséges a zománcozott tábla pirolízises tisztítása. Tegye a 2-es szintre. Ha túl sok zsír áll rajta, azt előtte távolítsa el.

ECO pirolízis  : A tisztítást 1 óra 30 perc alatt végzi el. Bekapcsolásához tekerje el a funkció kiválasztó gombot  a  helyzetbe (3.4.2).

Megjegyzés: A pirolízis során az idő és hőmérséklet paraméterek rögzítettek, és ezeket nem lehet módosítani.

 A művelet megkezdésekor a sütő nagyon magas hőmérsékletet ér el, ezért biztonsági okból a sütő ajtaja bezár, és a következő jelenik meg  (3.4.3). Amikor a hőmérséklet lejjebb megy, a jelzőfény elalszik, és ki lehet nyitni az ajtót.

3.5 Késleltetett pirolízis. Be lehet programozni, mikor érjen véget a pirolízis folyamata.

Tekerje el a funkció kiválasztó gombot  és válassza ki a  vagy  (3.5.1). Nyomja meg a  (3.5.2) vagy  (3.5.3) gombot, amíg a  villogni nem kezd. Állítsa be a pirolízis befejező időpontját az időkapcsoló eltekerésével  (3.5.4, 3.5.5).

3.6 Belső falak tisztítása. Vegye ki az oldalsíneket, hogy letakarítsa a zsír vagy hamu maradékokat, amelyek a tisztítási folyamat után is bennmaradhattak. Modelltől függően az oldalsínek két típusú rögzítéssel rendelkeznek, tartó nélkül (3.6.1, 3.6.2) vagy tartóval (3.6.4, 3.6.5). Miután kivette őket, egy nedves kendővel törölje le az oldalsó falakat (3.6.3, 3.6.6). Ha a sütő öntisztító, engedje le a sín mögötti panelt. Miután a falak tiszták, visszarakhatja a síneket a sütőbe.

Ha sütője felhajtható grillel rendelkezik, húzza felfelé és nyomja meg, ha le akarja engedni (3.6.7), és tisztítsa meg a felső részt egy nedves törölkendővel (3.6.8.)

3.7 Üvegek tisztítása

Külső tisztítás: Használjon egy puha törölkendőt, üvegtisztító folyadékkal átitatva.

Belső tisztítás: Ha az üveg belülről is piszkos, szétszedheti ahhoz, hogy megtisztítsa.

Amikor a sütő hideg, nyissa ki az összes ajtaját (3.7.1), egy rögzítse a piros pecsekkel, amelyet a tartozékok zacskójában talál (3.7.2). A maradék lemez tartozékot tegye be az üveg egyik oldalánál, hogy felemelje vele az üveget. Végezze el ugyanezt az üveg másik felén is. Vegye ki a piros pecket, és csukja be az ajtót (3.7.3). Vegye ki az üveget (3.7.4), tisztítsa meg, majd törölje szárazra egy törölkendővel (3.7.5). Ha szükséges, vegye ki az egész belső üveg egységet az ajtóból. Ez az egység egy vagy két üveglapból állhat modelltől függően, minden sarokban fekete csúccsal. Ezek kivételéhez tegye a kezét az ajtó alsó részéhez, és húzza felfelé (3.7.6). Miután kivette, vegye le a csúcsokat, hogy megtisztíthassa az üvegeket (3.7.7).

Amikor az üvegek tiszták (3.7.8) tegye vissza a gumi csúcsokat úgy, hogy a dudor felfelé néz (3.7.9) és tegye az "L" jelű üvegeket balra, és az "R" jelűeket jobbra a zsanérokhoz képest (3.7.10). Végül helyezze a megmaradt üveget úgy, hogy el lehessen olvasni a

PYROLITIC feliratot (3.7.11). Vegye le a csúcsokat (3.7.12) és csukja be az ajtót.

Használati figyelmeztetés:

- Győződjön meg, hogy a sütő ki van kapcsolva.
- Az üveg kivétele előtt hagyja lehűlni.
- Soha ne használjon gőzzel tisztító készülékeket.

3.8 Sütő külsejének tisztítása. Használjon semleges tisztítószeret. Jól szárítsa meg egy puha törölkendővel.

4

Problémamegoldás



Számos olyan esemény történhet, amelyet saját maga is meg tud oldani.

- 4.1 A sütő nem melegszik.** Ellenőrizze, hogy csatlakoztatva van-e, vagy a biztosíték nem olvadt-e ki. Növelje a kiválasztott hőmérsékletet.
- 4.2 A belső világítás nem működik.** Cserélje ki az égőt vagy a biztosítékot.
- 4.3 Füst távozik sütés közben.** Csökkentse a hőmérsékletet és/vagy tisztítsa meg a sütőt.
- 4.4 A pirolízis tisztítás nem történik meg.** Ellenőrizze, hogy az ajtó zárva van-e. Zárórendszer vagy a hőmérséklet érzékelő hibája. Hívja a műszaki szervizt.
- 4.5 A sütő hangjelzést ad ki.** Elérte a kiválasztott hőmérsékletet. A főzési ciklus befejeződött.
- 4.6 Főzést követően zajt hallani.** Ez normális, a ventilátor addig működik, amíg a belső hőmérsékletet a kintire nem csökkenti.
- 4.7 Figyelmeztető jelzések.**

F 01 Hőmérséklet érzékelő meghibásodása.

F 02 Zárt ajtó (4.7.1).

F 03 A pirolízist nem lehet elvégezni.

F 04 Ajtózárás meghibásodása.

F 05 A szoftver meghibásodása.

F 06 Nedvességérzékelő hibája.

F 07 Áramkimaradás a főzés közben.

F 08 Automatikus kikapcsolás, miután több órán át működött (4.7.2).

Ne kísérelje megjavítani a sütőt.
Javításhoz hívja a műszaki szervizt.

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	
FUNKCIÓALKALMASSÁGI VIZSGÁLATOK A IEC/EN 60350 SZABVÁNY SZERINT	8.4.1. Vajas keksz	175° C	22 perc	3	igen	Mély tálcával
	8.4.2 Muffinok	185° C	NEM PYRO 23 perc PYRO 21 perc	2	igen	Mély tálcával
		*160° C	45 perc 35 perc	3 1	nem	Mély tálcával/ szabványos
	8.5.1 Babapiskóta	180° C	25 perc 28 perc	1	nem	Forma a rácson
	zsiradék nélkül	*180° C	40 perc 50 perc	3 1	nem	2 forma 1 rácson és Mély
		185° C	40-45 perc 40 perc	2	nem	Rács
	8.5.2 Almás pite	*180° C	50-55 perc 65-70 perc	3 1	nem	2 forma 1 rácson és Mély
		250° C	NEM PYRO 250° C PYRO 275° C	4	Előmelegítés 5 percig	Főzés 2-3 min. Rácson
	9.1 Reszelt felület	250° C	NEM PYRO 250° C PYRO 275° C	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 nákresem 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 čistiacie 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 chápajú rizika, ktoré predstavuje. Deti sa nemôžu s prístrojom hrať. Užívateľské čistenie a údržbu nesmiejú prevádzať deti bez dozoru.

- Váš prístroj je určený k bežnému domácejmu 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 nevytliezali 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



Identifikujte model vašej rúry ("a", "b", "c", "d", "e") porovnaním ovládacieho panelu vášho prístroja s panelom na ilustráciách.

1

Inštalácia



1.1 Vybalenie. Odstráňte všetky ochranné zložky.

1.2 Zapojenie do elektrickej siete. Berte vždy do úvahy údaje na štítku s charakteristikami (1.2.1) a rozmermi nábytku, do ktorého zabudujete rúru (1.2.2, 1.2.3).

Prístroj treba zapojiť do siete prostredníctvom pevného jednofázového napojenia, u ktorého musí byť zaručená konexia neutrálneho napojenia (modrá farba) na neutrálne (1.2.4). Vložte rúru a umiestnite ju tak, aby bola v strede otvoru (1.2.5). Dávajte pozor, aby prečnievajúci kábel nezostal v hornej časti (1.2.6). Uchyťte ho na nábytok pomocou obvodov dodaných skrutiek (1.2.7). Materiál na povrchu nábytku musí byť tepelne odolný. Pre ukončenie inštalácie prístroja treba nastaviť hodinu. Po určitom období neaktivity prístroj prejde do stavu standby, kde sa v závislosti od modelu zníži žiarivosť alebo sa obrazovka vypne.

2

Použitie



2.1 Nastavenie hodín. Po zapojení rúry bude hľadáčiik blikat' (2.1.1, 2.1.2). Nastavte hodiny otáčaním ovládača (2.1.3, 2.1.4). Po uplynutí 3 sekúnd alebo po stisnutí tlačidla (2.1.5) alebo (2.1.6) hodinu potvrdíte.

Poznámka: Hodiny opäť nastavte po prerušení dodávky elektrickej energie.

2.2 Úprava hodín . Keď je rúra vypnutá, stisnite , až kým sa dostanete do polohy / (2.2.1) alebo stisnite po dobu niekoľkých sekúnd (2.2.2). Keď hodiny blikajú, otáčaním ovládača (2.2.3, 2.2.4). Za niekoľko sekúnd sa hodiny potvrdia.

2.3 Upozorňovacia funkcia . Stisnite alebo , až kým dorazíte do polohy (2.3.1, 2.3.2). Nastavte otáčaním ovládača (2.3.3, 2.3.4). Po niekoľkých sekundách sa doba potvrdí a začne odpočítavanie. Po ukončení sa aktivuje zvukový signál. Vypnite ho stisnutím akéhokoľvek tlačidla.

2.4 Predtým, než začnete ponajprv používať vašu novú rúru, ohrejte ju naprázdno. (bez potravín, v polohe , 250°C a po dobu 30 minút. Môže z nej vychádzať dym alebo neprijemný zápach (čo je normálne, dochádza k tomu kvôli zahriatiu zvyškov tuky, apod.). Keď opäť vychladne, preveďte predbežné vyčistenie vnútrajška vlhkou handrou.

2.5 Príslušenstvo. V závislosti od modelu disponujete hlbokým plechom (2.5.1), plochým plechom (2.5.2) a multifunkčným roštom (2.5.3), ktorý funguje nezávisle. Okrem toho môžete kombinovať akýkoľvek plech s multifunkčným roštom (2.5.4) a vytvoriť z nich sadu. Všetky príslušenstvá alebo sady sa môžu namontovať priamo na čiastočne vymiatel'ny rošt (2.5.5) alebo na celkom vymiatel'ny rošt (2.5.6, 2.5.7) (2.5.8). Ak disponujete čiastočne vymiatel'ným plechom, použite ho samostatne alebo spoločne s plechmi (3 spôsoby) (2.5.9). Jednoduchý rošt sa používa samostatne (2.5.10). Pokiaľ disponujete samov'jazdnými vodičkami "impulse", vložte ich do rúry najskôr bez plechu (2.5.11). Vodička "impulse" vyk'znu automaticky pri otvorení rúry pod váhou plechu (2.5.12). S vodičkami "impulse" (2.5.13) je nutné pokladať potraviny na plech. Berte do úvahy polohu roštov pri vkladání dovnútra. Disponujú bočnými zarážkami proti prevráteniu (2.5.14).

2.6 Poloha doplnkov. Sú vybavené 5 polohami pre umiestnenie doplnkov 1 2 3 4 5.

2.7 Potraviny pre pečenie. Vložte potravinu do rúry. Zvoľte doplnok (doplnky) a odporúčanú polohu alebo preštudujte tabuľku pre pečenie. Zatvorte dvere.

PRÍPRAVA POKRMŮV

2.8 Voľba funkcie pečenia . Otočte ovládačom pre voľbu funkcií a zvoľte požadovanú funkciu podľa vášho modelu.

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. U modelu "f" použite túto funkciu k rozmrazení nastavením teploty na 35°C.

 **Master Chef.** Systém inteligentného pečenia.

 **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.

2.9 Voľba teploty. Ak po zvolení funkcie pečenia rúra navrhne optimálnu teplotu, pečenie ihneď začne. Môžete túto teplotu zmeniť počas 3 sekúnd, kedy bliká alebo nasledujúcim spôsobom: stisnite tlačidlo  (2.9.1), teplota bliká, zmeňte ju otáčaním ovládača  (2.9.2). Alebo stisnite tlačidlo , až kým sa dostanete do polohy °C (2.9.3) a teplota bliká, zmeňte ju pomocou ovládača  (2.9.4).

Keď budete dlhšie držať °C (a,b,e), zobrazí sa skutočná teplota vo vnútri rúry.

2.10 Vypnutie rúry. Vždy, keď pečenie skončí, otočte ovládačom pre voľbu funkcií  do polohy 0 (2.10.1).

ČASOVACIA FUNKCIA

2.11 Voľba trvania . Zvoľte funkciu pečenia a požadovanú teplotu. Stisnite  alebo , až dokiaľ  nezačne blikáť (2.11.1, 2.11.2). Nastavte dobu pečenia otočením ovládača  (2.11.3, 2.11.4). Po niekoľkých sekundách sa doba potvrdí a začne odpočítavanie. Po skončení rúra bude vydávať pískot, ak ho chcete vypnúť, stisnite akékoľvek tlačidlo a rúru vypnete.

2.12 Zvolenie času ukončenia : Zvoľte funkciu pečenia, teplotu a dobu trvania. Stisnite  až kým  alebo  začne blikáť (2.12.1, 2.12.2). Nastavte hodinu ukončenia pečenia otočením ovládača  (2.12.3,

2.12.4). Spustenie sa odloží, aby pečenie skončilo v určený čas. Po skončení rúra začne vydávať pískot, ak ho chcete vypnúť, stisnite akékoľvek tlačidlo a rúru vypnete.

2.13 Automatické vypnutie. Ak ste zabudli rúru vypnúť, sama sa automaticky vypne po uplynutí istej doby. S teplotou nižší ako 100°C sa rúra vypne po 10 hodinách. Pri teplote vyššej ako 100°C sa vypne po 3 hodinách.

2.14 Funkcia Celeris. Pre predehriatie rúry. Otočte ovládačom pre voľbu funkcií do polohy  a navoľte požadovanú teplotu. Rúra sa rýchlo ohreje na zvolenú teplotu. Po dosiahnutí teploty vložte potravinu a zvoľte funkciu pečenia a potrebný čas.

2.15 Funkcia zablokovania. Služí k tomu, aby sa zabránilo deťom manipulovať s rúrou. Zároveň stisnite tlačidlá , , až kým sa zobrazí  (2.15.1). Pre odblokovanie zopakujte tú istú operáciu.

2.16 Zvyškové teplo. Upozorňuje, že sa rúra aj po vypnutí udržiava horúca. Teplomér sa na displeji objaví, ak je teplota vo vnútri vyššia ako 60° C.

2.17 Pečenie Master Chef. ("e"). Systém inteligentného pečenia. Automaticky vypočíta časové a teplotné cykly pomocou elektronických čidiel, ktoré meria stupeň vlhkosti a teplotné výkyvy. Má dve fázy:

Fáza 1:

Zber informácií. Určuje ideálnu dobu pečenia. Táto fáza trvá medzi 5 a 40 minútami, záleží na druhu pokrmu. Zvoľte  (**Master Chef**) pomocou voliča funkcií (2.17.1), otáčaním voliča  zvoľte medzi šiestimi druhmi, navrhovanými rúrou, jedlo, ktoré chcete upiecť a po niekoľkých sekundách rúra začne piecť (2.17.2). V nasledujúcej tabuľke sa zobrazí druhy potravín a správna výška umiestnenia plechu pre každú z nich.

	Druh jedla	Výška plechu
1C51	Pizza	1
1C52	Hovädzia pečienka	2
1C53	Kura	2
1C54	Ryba	2
1C55	Plnená zelenina	2
1C56	Sladké koláče	2

V tejto fáze sa na obzovke bude striedať

druh zvolenej potraviny a zvyšná doba pečenia (2.17.2, 2.17.3).

U Master Chefu nie je potrebné predohriať. Cyklus pečenia musí povinne začať, keď je rúra studená. Ak zostala rúra horúca z predchádzajúceho použitia, musíte ju nechať vychladnúť. Na displeji sa objaví ikonka pre zvyškové teplo (2.17.4)

Fáza 2:

Po zhromaždení informácií a vypočítaní zvyšnej doby sa na displeji objaví čas, ktorý chýba do skončenia pečenia (2.17.5). Keď bude jedlo hotové, rúra sa vypne a bude počuť pískanie. Vypnite pískanie stisnutím 

Dôležité:

Počas pečenia neotvárajte dvere, pretože by ste prerušili výpočet a zaznamenávanie informácií, pečenie by sa zrušilo a na displeji by sa objavila informácia "door" (2.17.6).

3

Údržba a čistenie



3.1 Čistenie doplnkov. Je možné ich umývať v umývačke. Ak ich budete čistiť ručne, použite bežné mycie prostriedky. Nechajte ich odmočiť, aby ste si uľahčili umývanie.

Nepyrolytické rúry

3.2 Modely s hladkými stenami.

AquaSliding je systém, ktorá uľahčuje

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 vnútorné steny rúry.  Ak nalejete príliš veľa vody, môže vytiecť z rúry.
- V závislosti od modelu,
 - a) AquaSliding počkajte, až kým rúra neoznámí 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 udržiajte po dobu 25 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.

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 poťahu.

Ak sa panely dostatočne sami nečistia, treba ich regenerovať. Za týmto účelom odoberte všetky doplnky a nádoby z vnútrajška 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.

Pyrolytické rúry

3.4 Čistenie pyrolýzou.

- Čistenie odstraňuje nečistoty pri vysokých teplotách.
- Dym a pachy sa odstránia priechodom cez katalyzátor.
- Netreba s prevádzkaním čistenia čakať, až sa v rúre usadí veľa tuku.
- Po ukončení pyrolýzy, až bude rúra

studená, očistite ju vlhkou handrou, aby ste odstránili zvyšky bieleho popola.

- Než spustíte pyrolýzu, odoberte všetky doplnky z rúry, vrátane kuchynských doplnkov a teleskopických vodičok.
- Ak sa vyleje veľa jedla, treba ho odstrániť predtým, než začnete provádzať pyrolýzu, aby ste zabránili tomu, že by sa zapálili alebo sa tvorilo príliš dymu.
- Počas pyrolýzy sa povrchy ohrievajú viac ako pri normálnom používaní. Udržujte deti v dostatočnej vzdialenosti.

Podľa stupňa znečistenia rúry si môžete vybrať medzi dvoma druhmi pyrolýzy.

Pyrolýza  : Používajte ju iba ak je stupeň znečistenia vysoký, čistenie trvá 2 hodiny. Aktivujte otočením ovládača pre zvolenie funkcie  do polohy  (3.4.1).

Poznámka: U tejto varianty je možné čistiť pyrolýzou doplnok smaltovanú tácku. Umiestnite do úrovne 2. Predom odstráňte prebytok usadeného tuku.

Pyrolýza ECO  : Čistenie trvá 1 hodinu 30 minút. Aktivujte otočením ovládača pre zvolenie funkcie  do polohy  (3.4.2).

Poznámka: Parametry času a teploty sú pevne dané a nie je možné ich upravovať.

 Keď sa proces začne, rúra dosahuje veľmi vysokú teplotu, preto sa z bezpečnostných dôvodov dvere zablokujú, rozsvieti sa svetelná kontrolka u symbolu  (3.4.3). Keď teplota klesne, svetelná kontrolka sa vypne a môžete otvoriť dvere.

3.5 Odložená pyrolýza. Môžete naprogramovať hodinu, kedy skončí proces pyrolýzy. Otočte ovládačom pre navolenie funkcie  a zvolte  alebo  (3.5.1). Stisnite  (3.5.2) alebo  (3.5.3), až kým  začne blikať. Nastavte hodinu ukončenia pyrolýzy otočením ovládača pre zvolenie doby  (3.5.4, 3.5.5).

3.6 Čistenie vnútorných stien. Odoberte bočné vodička, aby ste odstránili zvyšky tuku alebo popola, ktoré by mohli zostať po prevedení čistenia. V závislosti od modelu disponujú bočné vodička dvomi druhmi upevnenia, bez držiaku (3.6.1, 3.6.2) alebo s držiakom (3.6.4, 3.6.5). Po ich vyňatí

použite vlhkou handričku pre vyčistenie bočných stien (3.6.3, 3.6.6). Keď budú stený rúry čisté, nasadte znova vodička.

Ak vaša rúra disponuje sklápacím grilom, vytiahnite ho smerom hore a zatlačte dole, aby ste ho rozťahli (3.6.7) a vyčistite strop vlhkou handričkou (3.6.8).

3.7 Čistenie skla.

Vonkajšie čistenie: Použite jemnú handričku nasiaknutú výrobkom na čistenie skla.

Vnútrotné čistenie: Ak je vnútorná časť medzi sklami špinavá, môžete ich rozmontovať pre ich vyčistenie. Keď je rúra studená, otvorte dvere na doraz (3.7.1) a zablokujte ich červenou zarážkou, ktorá je dodávaná vo vrecku s príslušenstvom (3.7.2). Priložte plechové príslušenstvo na jednu stranu skla, aby ste sklo mohli zdvihnúť páčením. Postupujte rovnako na druhej strane skla. Odstráňte červenú zarážku a zatvorte dvere (3.7.3). Odoberte sklá (3.7.4), vyčistite ich a vysušte handričkou (3.7.5). Ak treba, odoberte sadu vnútorných skiel dverí. Táto sada sa môže skladať z jedného alebo dvoch skiel, v závislosti od modelu, s čiernou zarážkou na každom rohu. Pre ich odobranie vložte ruku do spodnej časti dverí a zatiahnite smerom hore (3.7.6). Po ich vyňatí odstráňte zarážky, aby ste mohli vyčistiť sklá (3.7.7).

Keď budú sklá čisté (3.7.8), znova ich nasadte do gumových zariažok, s výstupkom smerom hore (3.7.9) a nasadte sklá tak, aby "L" levé a "R" pravé, zostali vedľa pántov (3.7.10). Nakoniec nasadte zvyšné sklo tak, aby bolo možné prečítať slovo PYROLYTIC (3.7.11). Odstráňte zarážky (3.7.12) a zatvorte dvere.

Varovanie pr používaní:

- Ubezpečte sa, že je rúra vypnutá.
- Než sklo uvoľníte, nechajte ho vychladnúť.
- Nikdy nepoužívajte prístroje na čistenie pomocou pary.

3.8 Vonkajšie čistenie rúry. Používajte neutrálne výrobky. Dobré vysušte jemnou handričkou.

4

Riešenie problémov



Existuje veľa problémov, ktoré môžete vyriešiť vy sami.

- 4.1 Rúra sa neohrieva.** Skontrolujte, či je zapojená alebo či nie je spálená poisťka. Zvýšte zvolenú teplotu.
- 4.2 Vnútorne svetlo nefunguje.** Vymeňte žiarovku alebo poisťku.
- 4.3 Počas pečenia vychádza dym.** Znížte teplotu a/alebo vyčistite rúru.
- 4.4 Čistenie prostredníctvom pyrolýzy sa neprevádza.** Skontrolujte, či sú dvere dobre zatvorené. Závada v systéme blokovania alebo teplotného čidla. Kontaktujte záručný servis.
- 4.5 Rúra vydáva pisklavý zvuk.** Bola dosadená zvolená teplota. Skončil sa cyklus pečenia.
- 4.6 Po skončení pečenia rúra stále robí hluk.** To je normálne, ventilátor ďalej funguje, dokiaľ sa neznižuje teplota vo vnútri aj vonku.
- 4.7 Upozornenie na problémy.**

F 01 Závada na teplotnom čidle.

F 02 Zablockované dvere (4.7.1).

F 03 Nie je možné uskutočniť pyrolýzu.

F 04 Závada v zablockovaní dverí.

F 05 Porucha softwaru.

F 06 Zlyhanie vlhkosťného čidla.

F 10 Prerušenie elektrického napájania počas pečenia.

Ru 10 Automatické odpojenie po niekoľkých hodinách fungovania (4.7.2).

Nemanipulujte s rúrou. Pre opravu kontaktujte záručný 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 dlhej 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.envidom.sk, prípadne kontaktujte miestne úrady alebo predajné miesto, kde ste spotrebič kúpili.

Tabuľka pečenia

	Jedlo	Program a teplota		Čas	Pozícia	Predhriatie	Príslušenstvo
Mäso a hydinné 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 50° C	40° C 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	NIE PYRO 23 min PYRO 21 min	2	Áno	hlbokým plechom
			*160° C	45 min 35 min	3 1	Nie	hlbokým plechom/ štandardný
	8.5.1 Nadýchané piškóty bez tuku			NIE PYRO 180° C 25 min PYRO 28 min	1	Nie	Forma na roštu
			*180° C	40 min 50 min	3 1	Nie	2 formy na 1 roštok a hlbokým
	8.5.2 Jablkový koláč		185° C	NIE PYRO 40-45 min PYRO 40 min	2	Nie	Rošt
			*180° C	50-55 min 65-70 min	3 1	Nie	2 formy na 1 roštok a hlbokým
	9.1 Zapekanie povrchu		NIE PYRO 250° C PYRO 275° C	2-3 min.	4	Predhriatie 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. Trobaràs la documentació i els accessoris a l'interior del forn.

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

Seguritat



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") comparant la placa de comandaments del teu aparell amb el de les il·lustracions.

1

Instal·lació



- 1.1 Desembalatge.** Retira tots els elements de protecció.
- 1.2 Connexió a la xarxa elèctrica.** Tingues sempre en compte les dades de la placa de característiques (1.2.1) i les mesures del moble en què s'encastarà el forn (1.2.2, 1.2.3).

L'aparell s'ha de connectar a la xarxa per mitjà d'una connexió fixa monofàsica, en què ha de quedar garantida la connexió neutre (color blau) amb neutre (1.2.4). Introdueix el forn i centra'l a l'espai (1.2.5). Vigila que el cable que sobra no quedi a la part superior (1.2.6). Fixa'l al moble amb els dos cargols que se subministren (1.2.7). Per finalitzar la instal·lació a l'aparell, cal ajustar l'hora. Després d'un temps d'inactivitat, l'aparell passarà a estat standby i, segons el model, baixarà la lluminositat o s'apagarà la pantalla.

2

Ús



- 2.1 Ajustament d'hora.** En connectar el forn, el visor parpelleja (2.1.1, 2.1.2). Ajusta l'hora girant el regulador (2.1.3, 2.1.4). Al cap de 3 segons o pitjant la tecla (2.1.5) o (2.1.6), l'hora queda validada.
- Nota:** Torna a ajustar l'hora en cas que es produeixi un tall del subministrament elèctric.

- 2.2 Modificació de l'hora** . Amb el forn apagat, pitja fins arribar a la posició / (2.2.1) o pitja durant uns segons (2.2.2). Quan l'hora parpellegi, ajusta l'hora girant el regulador (2.2.3, 2.2.4). Al cap d'uns segons l'hora queda validada.

- 2.3 Funció avisador** . Pitja o fins arribar a la posició (2.3.1, 2.3.2). Ajusta el temps girant el regulador (2.3.3, 2.3.4). Al cap d'uns segons el temps queda validat i comença el compte enrere. Quan finalitza, s'activa un senyal acústic. Per silenciar-lo, pitja qualsevol tecla.

- 2.4 Abans d'utilitzar el nou forn per primera vegada, escalfa'l en buit** (sense aliment, en posició i a 250° C durant 30 minuts). Pot produir fum o mala olor (és normal a causa de l'escalfament de restes de greix, etc). Un cop s'hagi refredat, fes-ne una neteja prèvia de l'interior amb un drap humit.

- 2.5 Accessoris.** En funció dels models, disposes de safata profunda (2.5.1), safata plana (2.5.2) i graella multifunció (2.5.3), que funcionen de manera independent. A més, pots combinar qualsevol safata amb la graella multifunció (2.5.4) per formar un conjunt. Tots els accessoris o conjunts poden anar directament o muntats sobre la graella d'extracció parcial (2.5.5) o la graella d'extracció total (2.5.6, 2.5.7) (2.5.8). Si disposes de la safata d'extracció parcial, la pots utilitzar de manera independent o juntament amb safates (3 modalitats) (2.5.9). La graella simple és d'ús independent (2.5.10). Si disposes de guies autoextraïbles Impulse, introdueix-les al forn en primer lloc sense la safata (2.5.11). Les guies Impulse surten automàticament amb el pes de la safata quan s'obre el forn (2.5.12). És obligatori utilitzar una safata com a suport dels aliments amb les guies Impulse (2.5.13). Tingues en compte la posició de les graelles quan les introdueixis a l'interior. Disposen de límits laterals antigir (2.5.14).

- 2.6 Posició dels accessoris.** Disposes de 5 posicions per col·locar els accessoris:
-

- 2.7 Aliment per cuinar.** Introdueix l'aliment al forn. Selecciona el(s) accessori(s) i la posició recomanada o consulta la taula de cocció. Tanca la porta.

PREPARAR UN PLAT

- 2.8 Selecció de funció de cuinat** . Gira el regulador selector de funcions i selecciona la funció desitjada segons el 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. En el model "F", utilitza aquesta funció per descongelar fixant la temperatura a 35 °C.
- Master Chef.** Sistema de cuina intel·ligent.
- 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.

2.9 Selecció de temperatura. Si en seleccionar la funció de cuinat el forn et proposa una temperatura òptima, la cocció comença de manera immediata. Pots modificar aquesta temperatura durant els 3 segons de parpelleig o dels modes següents: pitja la tecla (2.9.1) i la temperatura parpelleja; modifica-la girant el regulador (2.9.2). O pitja la tecla fins arribar a la posició (2.9.3) i la temperatura parpelleja; modifica-la girant el regulador (2.9.4).

Si mantens pulsada la tecla (a,b,e), es visualitzarà la temperatura real de l'interior del forn.

2.10 Apagada del forn. En tots els casos, quan la cocció hagi finalitzat, gira el regulador selector de funcions a la posició (2.10.1).

FUNCIONS DE TEMPS

2.11 Selecció de la durada . Selecciona la funció de cuinat i la temperatura desitjada. Pitja fins que la tecla o parpellegi (2.11.1. 2.11.2). Ajusta el temps de cuinat girant el regulador (2.11.3, 2.11.4). Al cap d'uns segons el temps queda validat i comença el compte enrere. Quan finalitza, el forn emet un senyal acústic; per silenciar-lo, pitja qualsevol tecla i apaga el forn.

2.12 Selecció de l'hora de fi : Selecciona la funció de cuinat, la temperatura i la durada de preparació. Pitja fins que la tecla o parpellegi (2.12.1. 2.12.2). Ajusta l'hora de fi de cocció girant el regulador (2.12.3, 2.12.4). La posada en marxa queda retardada perquè finalitzi a l'hora indicada. Quan finalitza, el forn emet un senyal acústic. Per silenciar-lo, pitja qualsevol tecla i apaga el forn.

2.13 Desconnexió automàtica. Si t'has descuidat de desconnectar el forn, l'aparell es desconnecta automàticament al cap d'un temps. Amb una temperatura inferior a 100° C el forn es desconnecta al cap de 10 hores; amb una temperatura superior a 100° C el forn es desconnecta al cap de 3 hores.

2.14 Funció Celeris. Per preescalfar el forn. Gira el regulador selector de funcions fins a la posició i introdueix la temperatura desitjada. El forn assoleix ràpidament la temperatura seleccionada. Un cop assolida, introdueix l'aliment i selecciona la funció de cuinat i el temps necessari.

2.15 Funció de bloqueig. Per evitar que els nens manipulin el forn. Pitja simultàniament les tecles , fins que es visualitzi (2.15.1). Per desbloquejar, repeteix aquesta operació.

2.16 Calor residual. Indica que, un cop apagat, el forn encara es manté calent. El termòmetre es visualitzarà a la pantalla sempre que la temperatura a l'interior sigui superior a 60° C.

2.17 Cocció Master Chef. ("e").

Sistema de cuina intel·ligent. Calcula automàticament els cicles de temps i temperatura per mitjà de sensors electrònics que mesuren el nivell d'humitat i les variacions de temperatura. Té dues fases:

Fase 1:

Recopilació de la informació. Determina el temps de cocció ideal. Aquesta fase té una durada d'entre 5 i 40 minuts, segons el plat. Selecciona (Master Chef) en el comandament selector de funcions (2.17.1), tria el tipus de plat per cuinar d'entre els sis que proposa el forn girant el comandament i al cap d'uns segons el forn començarà a cuinar (2.17.2). A la taula següent es mostren els tipus d'aliment i els nivells correctes per col·locar la safata per a cada tipus.

	Tipus d'aliment	Nivell de la safata
	Pizza	1
	Rostit de bou	2
	Pollastre	2
	Peix	2
	Verdures farcides	2
	Pastís dolç	2

En aquesta fase a la pantalla apareix alternativament el tipus d'aliment seleccionat i el temps restant de cocció (2.17.2, 2.17.3).

En el mode Master Chef no cal preescalfament. El cicle de cocció ha de començar obligatòriament amb el forn fred. Si el forn estava calent per un ús anterior, l'has de deixar que es refredi. A la pantalla apareixerà la icona de calor residual (2.17.4).

Fase 2:

Després de recopilar la informació i calcular el temps restant, a la pantalla es mostrarà el temps que queda per acabar la cocció (2.17.5). Quan el plat estigui llest, el forn s'apagarà i emetrà un xiulet. Per silenciar-lo, pitja .



Important:

No obris la porta durant la cocció perquè perjudicaria el càlcul i el registre de la informació, cancel·laria la cocció i a la pantalla es mostraria "door" (2.17.6).

3

Manteniment i neteja



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

Forns no pirolítics

3.2 Models de parets lisses.

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 25 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.

3.3 Models de parets rugoses autonetejadores.

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 panells 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 autonetejadores. 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.

Forns pirolítics

3.4 Neteja per piròlisi.

- La neteja es realitza per eliminació de la brutícia a altes temperatures.
- Els fums i les olors s'eliminen quan passen per un catalitzador.
- No cal esperar que el forn tingui molt de greix per netejar-lo.
- Després de la piròlisi, quan el forn estigui fred, passa-hi un drap humit per retirar les restes de cendra blanca.

- Abans de posar en marxa la piròlisi, retira tots els accessoris del forn, incloent-hi els accessoris de cuina i les guies telescòpiques.
- Si es produeixen desbordaments importants, retira'ls abans de fer la piròlisi per evitar que s'inflamin o que es produeixi massa fum.
- Durant la piròlisi les superfícies s'escalfen més que durant l'ús normal. Mantén allunyats els nens.

En funció del grau de brutícia del forn, pots optar entre dos tipus de piròlisi.

Piròlisi : Utilitza-la només quan el grau de brutícia sigui alt (la neteja es realitza en 2 hores). Per activar-la, gira el regulador selector de funcions  a la posició **P** (3.4.1).

Nota: en aquesta opció és factible la neteja per piròlisi de l'accessori safata esmaltada. Selecciona el nivell 2. Enretira prèviament l'excés de greix acumulat.

Piròlisi ECO : Fa la neteja en 1 hora i 30 minuts. Per activar-la, gira el regulador selector de funcions  a la posició **ECO** (3.4.2).

Nota: Els paràmetres de temps i de temperatura són fixos i no es poden modificar.

 Quan comença el procés, el forn assoleix temperatures molt altes; per raons de seguretat, la porta es bloqueja i s'il·lumina el pilot lluminós que hi ha al costat del símbol  (3.4.3). Quan la temperatura baixa, el pilot s'apaga i ja es pot obrir la porta.

3.5 Piròlisi diferida. Pots programar l'hora a què acaba el procés de piròlisi. Gira el regulador selector de funcions  i selecciona **P** o **ECO** (3.5.1). Pritja  (3.5.2) o  (3.5.3) fins que  parpelleï. Ajusta l'hora de fi de la piròlisi girant el regulador selector de temps  (3.5.4, 3.5.5).

3.6 Neteja de parets interiors. Retira les guies laterals per netejar les restes de greix o de cendra que puguin haver quedat després dels processos de neteja. En funció dels models, les guies laterals disposen de dos tipus de fixació: sense suport (3.6.1, 3.6.2) o

amb suport (3.6.4, 3.6.5). Un cop retirades, utilitza un drap humit per netejar les parets laterals (3.6.3, 3.6.6). Quan les parets del forn estiguin netes, torna a col·locar les guies.

Si el teu forn disposa de grill abatible, tira cap amunt i pressiona per fer-lo baixar (3.6.7) i neteja el sostre amb un drap humit (3.6.8).

3.7 Neteja dels vidres.

Neteja exterior: utilitza un drap suau ben xop amb producte netejavidres.

Neteja interior: Si l'interior dels vidres és brut, els pots desmuntar per netejar-los.

Quan el forn estigui fred, obri la porta del tot (3.7.1) i fixi-la amb el límit vermell que se subministra a la bosseta d'accessoris (3.7.2). Introdueixi l'accessori restant de xapa en un costat del vidre per elevar el vidre fent palanca. Faci la mateixa operació a l'altre costat del vidre. Retiri el límit vermell i tanqui la porta (3.7.3). Retira el vidre (3.7.4), neteja'l i eixuga'l amb un drap (3.7.5). Si cal, retira el conjunt de vidres interiors de la porta. Aquest conjunt pot estar format per un o dos vidres, en funció del model, amb un límit negre a cada cantó. Per retirar-los, introdueix la mà per la part inferior de la porta i tira cap amunt (3.7.6). Un cop retirats, treu els límits per netejar els vidres (3.7.7).

Quan els vidres estiguin nets (3.7.8) torna a encaixar-los en els topalls de goma, amb el piu cap amunt (3.7.9) i col·loca els vidres de manera que la "L" d'esquerra i la "R" de dreta quedin al costat de les frontisses (3.7.10). Per acabar, col·loca el vidre restant de manera que llegeixis la paraula PYROLYTIC (3.7.11). Retira els límits (3.7.12) i tanca la porta.

Advertències d'ús:

- Assegura't que el forn és apagat.
- Abans de deixar anar el vidre, deixa que es refredi.
- No utilitzis mai màquines netejadores de vapor.

3.8 Neteja exterior del forn. Utilitza productes neutres. Eixuga'l bé amb un drap suau.

4

Solució de
problemes

Hi ha un seguit d'incidències que pots solucionar tu mateix.

- 4.1 El forn no escalfa.** Comprova si està connectat o si el fusible no és fos. Incrementa la temperatura seleccionada.
- 4.2 El llum interior no funciona.** Canvia la bombeta o canvia el fusible.
- 4.3 En surt fum durant la cocció.** Redueix la temperatura i/o neteja el forn.
- 4.4 La neteja per piròlisi no funciona.** Comprova que la porta és ben tancada. Fallada del sistema de bloqueig o del sensor de temperatura. Truca al servei tècnic.
- 4.5 El forn emet un xiulet.** S'ha assolit la temperatura d'elecció. El cicle de cocció ha finalitzat.
- 4.6 Fa soroll després de la cocció.** És normal: el ventilador continua funcionant fins que es redueixen les temperatures interior i exterior.
- 4.7 Avisos d'incidències.**

F 01 Fallada del sensor de temperatura. ⚠

F 02 Porta bloquejada (4.7.1). ⚠

F 03 No és possible fer la piròlisi. ⚠

F 04 Fallada de bloqueig de la porta. ⚠

F 05 Error del programari.

F 06 Fallada del sensor d'humitat. ⚠

F 10 Tall de l'alimentació elèctrica durant el procés de cuinat.

Au 10 Desconnexió automàtica a causa de la quantitat d'hores de funcionament (4.7.2).

⚠ **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	Preescal- fament	Accessoris
carn 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 farçits 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	sí	
	llagostins al forn 1 Kg	 220° C	 240° C	4 - 5 min	 4	sí	
varis	pizza	 200° C	 220° C	18 - 22 min	 1	sí	
	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	sí	Safata profunda
	8.4.2 Magdalenes		 185° C	NO PYRO 23 min PYRO 21 min	 2	sí	Safata profunda
			 *160° C	45 min 35 min	 3 1	no	Safata profunda / estàndard
	8.5.1 Pa de pessic espon- jós sense greix		180° C	NO PYRO 25 min PYRO 28 min	 1	no	Motlle sobre graella
			 *180° C	40 min 50 min	 3 1	no	2 motlles sobre 1 graella i safata
	8.5.2 Pastís de poma		 185° C	NO PYRO 40-45 min PYRO 40 min	 2	no	Graella
			 *180° C	50-55 min 65-70 min	 3 1	no	2 motlles sobre 1 graella i safata
	9.1 Superfície de gratinat		NO PYRO 250° C PYRO 275° 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. Atoparás a documentación e accesorios no interior do forno.

Este manual está deseñado de forma que os textos estean 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") 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).

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). Introduce o forno e céntrao no oco (1.2.5). Coida que o cable sobrannte non quede na parte superior (1.2.6). Suxéitao ao moble cos dous parafusos subministrados (1.2.7). Para finalizar a instalación no aparello, é necesario establecer a hora. Despois dun tempo de inactividade, o aparello pasará a estado standby, onde segundo o modelo, baixará a luminosidade ou apagárase a pantalla.

2

Uso



2.1 Axuste de hora. Ao conectar o forno o visor escintila (2.1.1, 2.1.2). Axusta a hora xirando o mando (2.1.3, 2.1.4). Ao cabo de 3 segundos ou premendo a tecla (2.1.5) ou (2.1.6) a hora queda validada. **Nota:** Volve axustar a hora despois dun corte de subministro eléctrico.

2.2 Modificación de hora . Co forno apagado, preme ata chegar á posición / (2.2.1) ou preme durante uns segundos (2.2.2). A hora escintila xirando o mando (2.2.3, 2.2.4). Nuns segundos a hora queda validada.

2.3 Función avisador . Preme ou ata chegar á posición (2.3.1, 2.3.2). Axusta o tempo coas mando (2.3.3, 2.3.4). Nuns segundos o tempo queda validado e comeza a conta atrás. Ao rematar, activase un sinal sonoro. Para silenciar, preme calquera tecla.

2.4 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 queimamento de restos de graxa, etc). Unha vez que se arrefriase, efectúa unha limpeza previa pasando polo interior un pano húmido.

2.5 Accesorios. Dependendo dos modelos dispós de Bandexa Profunda (2.5.1), Bandexa Plana (2.5.2) e Grella Multifunción (2.5.3) que funcionan de forma independente. Ademais podes combinar calquera bandexa coa Grella Multifunción (2.5.4) formando un conxunto. Todos os accesorios ou conxuntos poden ir directamente ou montados sobre a Grella de extracción parcial (2.5.5) ou a Grella de extracción total (2.5.6, 2.5.7) (2.5.8). Se dispós da bandexa de extracción parcial, utilizarase de forma independente ou xunto bandexas (3 modalidades) (2.5.9). A Grella Simple é de uso independente (2.5.10). Se dispós de guías auto extraíbles "impulse", introdúceas primeiro no forno sen a bandexa (2.5.11). As guías "impulse" saen automaticamente co peso da bandexa ao abrir o forno (2.5.12). É obrigatorio utilizar unha bandexa como soporte dos alimentos coas guías "impulse" (2.5.13). Ten en conta a posición das grellas ao introducilas no interior. Dispoñen de topes laterais antienvorco (2.5.14).

2.6 Posición accesorio. Dispós de 5 posicións para colocares os accesorios .

2.7 Alimento que se vai cocinar. Introduce o alimento no forno. Selecciona o(s) accesorio(s) e a súa posición recomendada ou consulta a táboa de cocción. Pecha a porta.

PREPARAR UN PRATO

2.8 Selección función de cociñado . Xira o mando selector de funcións e selecciona a función desexada segundo o modelo.

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

Turbo plus. A calor é producida pola resistencia central. No modelo "f" utiliza esta función para a desconxelación fixando a temperatura a 35 °C.

Master Chef. Sistema de cociña intelixente.

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.

2.9 Selección de temperatura. Se, ao seleccionar a función de cociñado, o forno che propón unha temperatura óptima, a cocción comeza de inmediato. Podes modificar esta temperatura durante os 3 segundos de escintilación ou dos seguintes modos: preme a tecla  (2.9.1), a temperatura escintila, modifícaa xirando o mando  (2.9.2); ou preme a tecla  ata chegar á posición °C (2.9.3), a temperatura escintila, modifícaa xirando o mando  (2.9.4).

Se mantés pulsada a tecla °C (a,b,e), visualizarase a temperatura real do interior do forno.

2.10 Apagado do forno. En todos os casos cando a cocción estea finalizada, xira o mando selector de funcións  á posición **0** (2.10.1).

FUNCIÓNS DE TEMPO

2.11 Selección da duración . Selecciona a función de cociñado e a temperatura desexada. Preme  ata que  ou  escintile (2.11.1, 2.11.2). Axusta o tempo de cociñado xirando o mando  (2.11.3, 2.11.4). Nuns segundos o tempo queda validado e comeza a conta atrás. Ao finalizar o forno emite un asubío. Para silencialo, preme calquera tecla e apaga o forno.

2.12 Selección hora fin : Selecciona a función de cociñado, a temperatura e a duración do cociñado. Preme  ou  ata que  escintile (2.12.1, 2.12.2). Axusta a hora de fin de cocción xirando o mando  (2.12.3, 2.12.4). A posta en marcha queda retardada para que finalice á hora indicada. Ao finalizar, o forno emite un asubío. Para

silencialo, preme calquera tecla e apaga o forno.

2.13 Desconexión automática. Se, por esquecemento, non desconectaches o forno, este desconéctase automaticamente ao cabo dun tempo. Cunha temperatura inferior a 100°C, o forno desconéctase en 10 horas. Cunha temperatura superior a 100°C, desconéctase ao cabo de 3 horas.

2.14 Función Celeris. Para quentamento do forno. Xira o mando selector de funcións ata a posición  e introduce a temperatura desexada. O forno alcanza rapidamente a temperatura seleccionada. Unha vez alcanzada, introduce o alimento e selecciona a función de cociñado e tempo necesario.

2.15 Función Bloqueo. Para evitar manipulacións por parte dos nenos. Preme simultaneamente as teclas ,  ata ver  (2.15.1). Para desbloquear, repite a operación.

2.16 Calor residual. Indica que o forno unha vez apagado aínda se mantén quente. O termómetro verase no visor mentres a temperatura no interior sexa superior a 60 °C.

2.17 Cocción Master Chef. ("e").

Sistema de cociña intelixente. Calcula automaticamente os ciclos de tempo e temperatura, mediante sensores electrónicos que miden o nivel de humidade e variacións de temperatura. Ten dúas fases:

Fase 1:

Recompilación da información. Determina o tempo de cocción ideal. Esta fase dura entre 5 e 40 minutos segundo o prato. Selecciona

 (**Master Chef**) no mando selector de funcións (2.17.1), elixe o tipo de prato que vaías a cociñar de entre os seis propostos polo forno xirando o mando  e, ó cabo duns segundos, o forno empezará a cociñar (2.17.2). Na seguinte táboa, móstranse os tipos de alimento e os niveis correctos para colocala bandexa para cada tipo.

Tipo de alimento	Nivel de bandexa
 Pizza	1
 Asado de boi	2
 Polo	2
 Peixe	2
 Verduras recheas	2
 Torta doce	2

Nesta fase, na pantalla, móstrase alternativamente o tipo de alimento seleccionado e o tempo restante de cocción (2.17.2, 2.17.3).

En Master Chef, non é necesario o prequecemento. O ciclo de cocción debe comezar obrigatoriamente co forno frío. Se o forno estaba quente por un uso anterior, débello deixar arrefriar. Na pantalla, aparecerá a icona do calor residual (2.17.4)

Fase 2:

Despois de recompila-la información e calcula-lo tempo restante, mostrárase na pantalla o tempo que queda para termina-la cocción (2.17.5). Cando o prato estea listo, o forno apágase e emite un asubío. Para silenciar, pulsa .



Importante:

Non abras a porta durante o cociñado, porque prexudicaría o cálculo e rexistro da información e cancelaría a cocción mostrando na pantalla "door" (2.17.6).

3

Mantemento e limpeza



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

Fornos non pirolíticos

3.2 Modelos de paredes lisas.

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 25 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.

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.

Fornos pirolíticos

3.4 Limpeza por pirólise.

- A limpeza prodúcese por eliminación da sucidade a altas temperaturas.
- Os fumes e cheiros elimínanse ao pasaren por un catalizador.
- Non é necesario esperar a que o forno teña moita graxa para efectuar a limpeza.

- Despois da pirólise, cando o forno estea frío, pasa un pano húmido para retirar os restos de cinza branca.
- Antes de poñer en marcha a pirólise saca todos os accesorios do forno, incluídos os accesorios de cociña e guías telescópicas.
- Se hai desbordamentos importantes, retíraos antes de efectuar a pirólise para evitar que se inflamen ou se produza demasiado fume.
- Durante a pirólise, as superficies quéntanse máis que durante o uso normal. Mantén afastados os nenos.

Segundo o grao de sucidade do forno, podes optar entre dous tipos de pirólise.

Pirólise  : Utilízase só cando o grao de sucidade sexa alto; a limpeza realízase en 2 horas. Para activar, xira o mando selector de funcións  á posición **** (3.4.1).

Nota: Nesta opción, é factible a limpeza por pirólise, o accesorio de bandexa esmaltada. Colócaa no nivel 2. Previamente retira o exceso de graxa acumulado.

Pirólise ECO  : Realiza a limpeza en 1 hora 30 minutos. Para activar, xira o mando selector de funcións  á posición **** (3.4.2).

Nota: Os parámetros de tempo e temperatura son fixos e non poden modificarse.

 Ao comezar o proceso, o forno alcanza temperaturas moi altas, por seguridade a porta bloquéase, ilumínase o piloto luminoso xunto ao símbolo  (3.4.3). Cando a temperatura baixe, o piloto apágase e podes abrir a porta.

3.5 Pirólise diferida. Podes programar a hora á que remata o proceso de pirólise. Xira o mando selector de funcións  e selecciona **** ou **** (3.5.1). Preme **** (3.5.2) ou **** (3.5.3) ata que  escintile. Axusta a hora fin de pirólise xirando o mando selector de tempo **** (3.5.4, 3.5.5).

3.6 Limpeza paredes interiores. Extrae as guías laterais para limpar os restos de graxa ou cinza que poidan quedar tras os procesos de limpeza. Segundo modelos as guías laterais dispoñen de dous tipos de fixación, sen soporte (3.6.1, 3.6.2) ou con soporte,

(3.6.4, 3.6.5). Unha vez extraídas, utiliza un pano húmido para limpar as paredes laterais (3.6.3, 3.6.6). Unha vez limpas as paredes do forno, volve colocar as guías.

Se o teu forno dispón de grella abatible, tira cara arriba e pulsa para baixalo (3.6.7) e limpa o teito cun pano húmido (3.6.8).

3.7 Limpeza dos cristais.

Limpeza exterior: Utiliza un trapo suave empapado con produto limpacristais.

Limpeza interior: Se o interior dos cristais está sucio, podes desmontalos para a súa limpeza.

Cando o forno estea frío, abre a porta completamente (3.7.1) e fixaa co tope vermello que se fornece na bolsaña de accesorios (3.7.2). Introdúce o accesorio restante de chapa nun lado do cristal para levantar o cristal facendo panca. Facer o mesmo no outro lado do cristal. Retira o tope vermello e pecha a porta (3.7.3). Retira o cristal (3.7.4), límpao e sécao cun pano (3.7.5). Se é necesario retira o conxunto de cristais interiores da porta. Este conxunto pode estar formado por un ou dous cristais, segundo o modelo, cun tope negro en cada esquina. Para extraelos introduce a man pola parte inferior da porta e tira cara arriba (3.7.6). Unha vez extraídos retira os topes para limpar os cristais (3.7.7).

Cando os cristais estean limpos (3.7.8), volve a encaixalos nos topes de goma, co pitón cara arriba (3.7.9) e coloca os cristais de forma que "L" esquerda e "R" dereita queden ao lado das bisagras (3.7.10). Para terminar coloca o cristal restante de forma que leas a palabra PYROLYTIC (3.7.11). Retira os topes (3.7.12) e pecha a porta.

Advertencias de uso:

- Asegúrate de que o forno está apagado.
- Antes de soltar o cristal, deixa que arrefeza.
- Nunca utilices máquinas de limpeza a vapor.

3.8 Limpeza exterior do forno. Usa produtos neutros. Sécao ben cun pano suave.

4

Solución de problemas



Hai unha serie de incidencias que podes solucionar ti mesmo.

- 4.1 O forno non quenta.** Comproba se está conectado ou o fusible non está fundido. Incrementa a temperatura seleccionada.
- 4.2 A luz interior non funciona.** Cambia a lámpada ou cambia o fusible.
- 4.3 Sae fume durante a cocción.** Reduce a temperatura e/ou limpa o forno.
- 4.4 A limpeza por pirólise non se realiza.** Comproba que a porta está ben pechada. Fallo do sistema de bloqueo ou sensor de temperatura. Chama o servizo técnico.
- 4.5 O forno emite un asubío.** Alcanzouse a temperatura de elección. O ciclo de cocción está finalizado.
- 4.6 Fai ruído despois da cocción.** É normal, o ventilador segue funcionando ata reducir a temperatura do interior e a do exterior.
- 4.7 Avisos de incidencias.**

F 01 Fallo do sensor de temperatura. ⚠

F 02 Porta bloqueada (4.7.1). ⚠

F 03 Non é posible realizar a pirólise. ⚠

F 04 Fallo de bloqueo da porta. ⚠

F 05 Fallo do Software.

F 06 Fallo do sensor de humidade. ⚠

F 10 Corte da alimentación eléctrica durante o cociñado.

Auto Desconexión automática por levar varias horas funcionando (4.7.2).

⚠ **Non manipules o forno.** Para reparalo, chama o servizo técnico.

5

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	Frequen- 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- mellos asados 1,25 Kg	 190° C  210° C	30 - 40 min	 2	non	 
	tomates re- cheos 4 unid.	 200° C  220° C	15 - 19 min	 2	non	
peixes e mariscos	pescada asada / bacallau ao forno 1,5 Kg	 210° C  230° C	7 - 9 min	 2	si	
	lagostino ao forno 1 Kg	 220° C  240° C	4 - 5 min	 4	si	
varios	pizza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	si	
	descongelación para todo tipo de alimentos	 75° C 		 2	non	
	Fermentación de masa de pan/bolería	 40° C 50° C  40° C 50° C	25 - 30 min	 0	non	
PROBAS DE CAPACIDADE A LA FUNCIÓN COMO NORMA IEC/EN60350	8.4.1 Galletas de manteiga	 175° C	22 min	 3	si	Bandexa profunda
	8.4.2 Bolos	 185° C	NON PYRO 23 min PYRO 21 min	 2	si	Bandexa profunda
		 *160° C	45 min 35 min	 3 1	non	Bandexa profun- da/estándar
	8.5.1 Fat-free bolo	 180° C	NON PYRO 25 min PYRO 28 min	 1	non	Pan á grella
PROBAS DE CAPACIDADE A LA FUNCIÓN COMO NORMA IEC/EN60350	8.5.2 Bolo de mazá	 *180° C	40 min 50 min	 3 1	non	2 potas nun 1 rack e bandexa
		 185° C	NON PYRO 40-45 min PYRO 40 min	 2	non	Grella
	9.1 Grella superficie	 180° C	NON PYRO 50-55 min PYRO 65-70 min	 3 1	non	2 potas nun 1 rack e bandexa
		 250° C  275° C	2-3 min.	 4	quentada durante 5 min	Cociña 2-3 minu- tos na grella

* Segundo modelo.



Erabilera-eskuliburua

Oso garrantzitsua: Labea erabili baino lehen, irakurri eskuliburua osorik. Dokumentazioa eta osagarriak labearen barruan aurkituko dituzu.

Eskuliburu hau testuak dagozkien irudiekin erlazionatzeko moduan diseinatu da.

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 pertsonek 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"), zure aparatuaren aginte panela irudietakoarekin alderatuz.

1

Instalazioa



1.1 Bilgarria kentzea. Babes-elementu guztiak kendu.

1.2 Sare elektrikora konektatzea. Izan beti kontutan ezaugarri-plakako datuak (1.2.1) nahiz labea sartuko den altzariaren neurria (1.2.2, 1.2.3).

Aparatua konexio monofasiko finko baten bidez konektatu behar da sarera, konexio neutroa (urdina) neutroa konektatzen dela bermatuz. Sartu labea eta egoki kokatu bere tartean (1.2.5). Soberako kablea ezin da goiko aldean geratu (1.2.6). Emandako bi torlojuekin, altzarira lotu ezazu (1.2.7). Tresna instalatzen bukatzeko, ordua ezarri beharra dago. Tarte batez aktibitatearik ez badu, tresna standby edo egonean modura pasako da eta, modeloaren arabera, argia jaitsi edo pantaila itzali egingo da.

2

Erabilera



2.1 Ordua doitzea. Labea konektatzean, bisoreak dir-dir egingo du (2.1.1, 2.1.2). Doitu ordua  agintea biratuz (2.1.3, 2.1.4). 3 segundo igarotakoan, edo  (2.1.5) tekla nahiz  (2.1.6) tekla sakatuz, ordua finkatuta geratuko da.

Oharra: Ordua berriz doitu beharko duzu hornikuntza elektrikoa eten egingen bada.

2.2 Ordua aldatzea . Labea itzalita dagoela,  sakatu  /  posizioa heldu arte (2.2.1) edo sakatu  segundo batzuez (2.2.2). Orduak dir-dir egiten duenean, doitu ordua  agintea biratuz (2.2.3, 2.2.4). Segundo gutxi batzuetan, ordua finkatuta gertuko da.

2.3 Ohartarazle funtzioa  .  edo  sakatu  posizioa heldu arte (2.3.1, 2.3.2). Denbora doitu  agintea biratuz (2.3.3, 2.3.4). Segundo batzuetan, denbora finkaturik geratzen da eta atzerako kontaketa hasten

da. Bukatzean, soinuak seinalea aktibatuko da. Seinalea isilarazteko, sakatu edozein tekla.

2.4 Zure labe berria lehenengo aldiz erabili baino lehen, hutsik dagoela berotu (sin (elikagairik gabe,  posizioan, 250 gradutan eta 30 minutuz). Kea edota usain txarra sor dezake (normala da, koipe-hondarrak berotzen direlako, etab.). Behin hoztuta, garbitu barrutik zapi heze batekin.

2.5 Osagarriak. Modeloaren arabera erretilu sakona (2.5.1), erretilu laua (2.5.2) eta funtzio anitzeko parrilla (2.5.3) izango dituzu, modu independentean funtzionatzen dutenak. Gainera, funtzio anitzeko parrillarekin (2.5.4) edozein erretilu konbinatu eta multzoa osa dezakezu. Osagarri edo multzo guztiak zuzenean edo partzialki ateratzeko parrillaren (2.5.5) gainean nahiz guztiz ateratzeko parrillaren gainean munta daitezke (2.5.6, 2.5.7) (2.5.8). Partzialki ateratzeko erretilua baduzu, modu independentean edo beste erretiluekin batera erabiliko da (3 modalitate) (2.5.9). Parrilla sinplea modu independentean erabiltzen da (2.5.10). Automatikoki ateratzeko "Impulse" gidariak badituzu, lehenik, sar itzazu labearen erretilu gabe (2.5.11). Labea irekitzean, "Impulse" gidariak automatikoki irtetzen dira erretiluaren pisuarekin (2.5.12). "Impulse" gidariekin, nahitaezkoa da erretilua jakien euskarri gisa erabiltzea (2.5.13). Labe barrura sartzean, kontutan hartu beti parrillen posizioa. Ez iraultzeko geldigailuak dituzte alboetan (2.5.14).

2.6 Osagarrien posizioa. 5 posizio dituzu osagarriak kokatzeko

 1  2  3  4  5.

2.7 Prestatu beharreko elikagaia. Sartu elikagaia labean. Osagarria(k) eta gomendatutako posizioa aukeratu edo kontsultatu prestaketa-taula. Itxi atea.

PLATER BAT PRESTATZEA

2.8 Prestaketa-funtzioa aukeratzea . Funtzioak aukeratzeko agintea  biratu eta modeloaren arabera nahi duzun 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. "f" modeloak funtzio hau erabiltzen du desiozko, 35°C-tan temperatura finkatuaz.

 **Master Chef.** Sukalde inteligente sistema.



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. Paella eta pizetarako egokia.



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



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



Desizoztea. Oso denbora laburrean desizozten du edozein produktua.

2.9 Tenperatura aukeratzea. Prestaketa era aukeratzeraoan labeak tenperatura optimoa proposatzen badizu, berehala hasiko da prestatzen. Tenperatura alda dezakezu dir-dir egiten duen 3 segundoetan edo honela: sakatu tekla (2.9.1), tenperaturak dir-dir egingo du; aldatu agintea biratuz (2.9.2). Edo sakatu tekla °C posizioa heldu arte (2.9.3), tenperaturak dir-dir egingo du; aldatu agintea biratuz (2.9.4).

°C tekla sakatuta mantentzen baduzu (a,b,e), labearen barruko tenperatura erreala bistaratuko da.

2.10 Labea itzaltzea. Prestaketa bukatzen den guztietan, funtzioak aukeratzeko agintea biratu **0** posizioan jarri arte (2.10.1).

DENBORA-FUNTZIOAK

2.11 Iraupena aukeratzea . Aukeratu nahi duzun prestaketa-funtzioa eta tenperatura. edo sakatu tekla dir-dir egin arte (2.11.1, 2.11.2). Doitu prestaketa-denbora agintea biratuz (2.11.3, 2.11.4). Segundo batzuetan, denbora finkaturik geratzen da eta atzerako kontaktak hasten da. Bukatzerakoan, labeak txistu egingo du. Txistua eteteko sakatu edozein tekla eta itzali labea.

2.12 Bukatzeko ordua aukeratu : Aukeratu prestaketa-funtzioa, tenperatura eta prestaketaren iraupena. edo sakatu tekla dir-dir egin arte (2.12.1, 2.12.2). Doitu prestaketa bukatzeko ordua agintea biratuz (2.12.3, 2.12.4). Zehaztutako orduan bukatzeko atzeratuko da martxan jartzea. Bukatzerakoan, labeak txistu egingo

du. Txistua eteteko sakatu edozein tekla eta itzali labea.

2.13 Deskonexio automatikoa. Labea itzaltzea ahaztu bazaizu, automatikoki deskonektatuko oda denbora bat igarota. 100° C baino gutxiagotan, labea 10 ordu igarota deskonektatzen da. 100° C baino gehiagotan, 3 ordutan deskonektatzen da.

2.14 Celeris funtzioa. Labea aurretiaz berotzeko. Funtzioak aukeratzeko agintea posizioa biratu eta sartu nahi duzun tenperatura. Labeak berehala hartuko du aukeratutako tenperatura. Behin tenperatura hartuta, elikagaia sartu eta aukeratu prestaketa-funtzioa nahiz beharrezko denbora.

2.15 Blokeatze-funtzioa. Umeak labearekin ibili daitezen ekiditeko. Sakatu aldi berean , tekla ikurra ikusi arte (2.15.1). Desblokeatzeko, errepikatu eragiketa.

2.16 Hondar-bero. Itzali eta gero labeak bero jarraitzen duela adierazten du. Termometroa pantailan bistaratuko da barruko tenperatura 60° C baino altuagoa den bitartean.

2.17 Master Chef egosketa. ("e").

Sukalde inteligente sistema. Denbora zikloak eta tenperatura automatikoki kalkulatzeko dituzte, hezetasun maila eta tenperaturako gorabeherak neurtzen dituen sensorre elektronikoen bidez. Bi aldi dituzte:

1. aldia:

Informazioa bildu. Janaria egiteko denbora egokia zehazten du. Aldi hau 5 - 40 minutu artekoa da, janariaren arabera. Aukeratu (Master Chef) funtzioak aukeratzeko agintean (2.17.1), aukeratu egin beharrekotako janari mota labeak proposatutako seien artean, aginteari bira emanaz eta segundo batzuetara hasiko da labea lanean (2.17.2). Taulan daude elikagai motak eta mota bakoitzaren erretilua labean zein mailatan sartu.

Elikagai mota	Erretiluaren maila
Pizza	1
Idi egosia	2
Oilaskoa	2
Arraina	2
Betetako barazkiak	2
Tarta gozoa	2

Aldi honetan pantailan txandaka agertuko dira aukeratutako elikagai mota eta egiteko falta zaion denbora (2.17.3).

Master Chef-ekin ez dago labea aurrez berotu beharrik. Labe hotzarekin hasi behar da janariak egiteko zikloa nahitaez. Labea aurrez erabili delako berotuta badago, hozten utzi behar da. Displayn dago bero hondarraren ikonoa (2.17.2, 2.17.3)

2. aldia:

Informazioa bildu eta falta den denbora kalkulatu ondoren, displayn janaria egiteko zenbat denbora falta den agertuko da (2.17.5). Janaria prest dagoenean labea itzali egingo da eta txistua joko du. Isiltzeko, sakatu .



Garrantzitsua:

Ez ireki atea janaria egiten ari dela, informazioaren kalkuluari eta erregistroari kalte egingo baitzaio eta "door" displayn ageri den egosketa ezeztatuko litzateke (2.17.6).

3

Mantentze-lanak eta garbitzea



3.1 Osagarriak garbitzea. Plater-ikuzgailuan sartu daitezke. Eskuz garbitzen badituzu, erabili ezazu detergente arrunta. Aurretik uretan jarri garbiketa errazagoa izan dadin.

Pyrolytikoak ez diren labeak

3.2 Horma lauak dituzten modeloak.

AquaSliding funtzioa sistemari esker labea errazago garbitzen da 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

25 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.

3.3 Horma zimirtsuak dituzten labeak.

Autogarbigarriak. Labe hauen kasuan, atzeko plaka eta alboetako panelak esmalte autogarbigarri batekin estalita daude, labeak funtzionatzan 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 tenperatura 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.

Labe pyrolytikoak

3.4 Pyrolysi bidezko garbiketa.

- Zikinkeria tenperatura altuekin kenduz garbitzen da.
- Keak eta usainak katalizatzaile batetik igarotzean kentzen dira.
- Ez da beharrezkoa labeak koipe asko izan arte itxarotea garbiketa egiteko.
- Pyrolysiaren ostean, labea hotz dagoela, igaro zapi heze bat errauts zuria kentzeko.
- Pyrolysia martxan jarri baino lehen, atera osagarri guztiak labetik, sukaldeko osagarriak eta gidari teleskopikoak barne.

- Zikinkeria-multzo handirik badago, kendu pyrolysis egin baino lehen, su hartu edo ke gehiegi sortu dezaten ekiditeko.

- Pyrolysis, gainazalak normalean baino beroago jartzen dira. Umek urrun egon behar dute.

Labearen zikinkeria-mailaren arabera, bi pyrolysis mota aukeratu ditzakezu.

Pyrolysis  : Labea oso zikin dagoenean erabili, garbiketa 2 ordutan egiten da. Aktibatzeke, funtzioak aukeratzeko  agintea  posizioan jarri (3.4.1).

Oharra: Aukera honetan, pyrolysis bidezko garbiketa egin daiteke, erretilu esmaltatua osagarria. Metatutako koipea kendu ondoren, 2. mailan jarri.

ECO Pyrolysis  : Garbiketa ordu eta erdian egiten du. Aktibatzeke, funtzioak aukeratzeko  agintea  posizioan jarri (3.4.2).

Oharra: Denbora eta tenperatura parametroak finkoak dira eta, beraz, ezin dira aldatu.

-  Prozesua hastean, labeak oso tenperatura altuak hartzen ditu eta, segurtasuna bermatzeko, atea blokeatu eta argia pizten da  ikurraren alboan (3.4.3). Tenperatura jaisten denean, argia itzaliko da eta atea ireki ahal izango da berriz.

- 3.5 Pyrolysis geroratua.** Pyrolysis prozesua bukatzeko ordua programatzeko aukera ere baduzu. Funtzioak aukeratzeko  agintea biratu eta aukeratu  edo  (3.5.1). Sakatu  (3.5.2) edo  (3.5.3)  ikurrak dir-dir egin arte. Pyrolysis bukatzeko ordua doitzeko, biratu denbora aukeratzeko  agintea (3.5.4, 3.5.5).

- 3.6 Barruko hormak garbitzea.** Alboetako gidariak atera garbiketa prozesuen ondoren egon litezkeen koipe-hondarrak edota errautsak kentzeko. Modeloan arabera, alboetako gidariak bi finkatze mota dute; euskarrik gabekoa (3.6.1, 3.6.2) edo euskarriduna (3.6.4, 3.6.5). Behin gidariak aterata, erabili zapi heze bat alboetako hormak garbitzeko (3.6.3, 3.6.6). Behin labeko hormak garbituta, jarri gidariak berriz.

Zure labeak grill eraisgarria badu, egin tira gorantz eta sakatu jaisteko (3.6.7) eta garbitu

sabaia zapi heze batekin (3.6.8).

3.7 Kristalak garbitzea.

Kanpoko garbiketa: Erabili ezazu zapi leun bat kristalak garbitzeko produktu batez hezetuta.

Barruko garbiketa: Kristalen barruko aldean zikin badago, Garbitzeko desmunta ditzakezu.

Labea hotz dagoela, ireki atea guztiz (3.7.1) eta finkatu poltsatxoan datorren geldigailu gorriarekin (3.7.2). Sartu falta den osagarria kristalaren alde bateko txapan, kristala palanka bidez altxatzeko. Egin gauza bera kristalaren beste aldean. Kendu geldigailu gorria eta itxi atea (3.7.3). Kendu kristala (3.7.4), garbitu eta lehortu zapi batekin (3.7.5). Beharrezkoa bada, ate barruko kristalak kendu. Modeloaren arabera kristal bat edo bi izan daitezke, izkina bakoitzean tope beltza dutenak. Horiek kentzeko, sartu eskua atearen azpiko aldetik eta tiratu gorantz (3.7.6). Behin kenduta, kendu topeak kristala garbitzeko (3.7.7).

Kristalak garbi daudenean (3.7.8) sartu itzazu berriz gomazko topeetan, muturra gorantz dutela (3.7.9) eta jarri kristalak ezkerrekoa (L) nahiz eskuinekoa (R) bisagren ondoan daudela ziurtatuz (3.7.10). Bukatzeko, jarri geratzen den kristala PYROLYTIC hitza irakurtzeko moduan (3.7.11). Kendu topeak (3.7.12) eta itxi atea.

Erabilera-oharrak:

- Ziurtatu labea itzalita dagoela.
- Kristala askatu baino lehenago, utzi hozten.
- Ez erabili lurrin bidez garbitzeko tresnarik.

- 3.8 Labea kanpotik garbitzea:** Erabili produktu neutroak. Lehortu ondo zapi leun batekin.

4

Arazoak konpontzea



Badaude zuk zeuk konpondu ditzakezun arazo batzuk.

- 4.1 Labea ez da berotzen.** Ziurtatu konektaturik dagoela eta fusiblea ez dagoela erreta. Igo aukeraturako tenperatura.

- 4.2 Barruko argiak ez du funtzionatzen.** Aldatu bonbilla edo fusiblea.

4.3 Janaria prestatzean kea ateratzen da.

Jaitsi tenperatura edota labea garbitu.

4.4 Pyrolysi bidezko garbiketa ez da martxan jartzen.

Ziurtatu atea ondo itxi duzula.

Blokeatze-sistemak edo tenperatura sentsoreak akatsen bat du. Deitu Zerbitzu Teknikoari.

4.5 Labeak txistu egiten du.

Aukeraturako tenperatura lortu da. Prestaketa-zikloa amaitu egin da.

4.6 Prestaketa amaitu eta gero zarata egiten du.

Normala da, haizagailuak martxan jarraitzen du barruko nahiz kanpoko tenperatura jaitsi bitartean.

4.7 Arazoen ohartarazpenak

F 01 Tenperatura-sentsorearen akatsa. ⚠

F 02 Atea blokeatuta (4.7.1). ⚠

F 03 Ez da posible pyrolysis egitea. ⚠

F 04 Atearen blokeatze-sistemaren akatsa. ⚠

F 05 Software-akatsa.

F 06 Hezetasunaren sentsorean akatsa. ⚠

F 10 Prestaketa martxan dagoen bitartean elektrizitate-hornidura etetea.

Auto Automatikoki deskonektatzea hainbat orduz funtzionatu ondoren (4.7.2).

⚠ **Ez ibili labearekin.** Konpontzeko zerbitzu teknikoari deitu.



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 aurrezteko ahalbidetzen du.

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

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 elektronikoaren hondakin-kudeaketa.

Egosceta-taula

	Elikagaia	Programa eta temperatura	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 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 labean 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 - 50° C	40° C - 50° C	25 - 30 min	0	ez	
FUNTZIOEN EGOKITAZUNA BALEZTATZEKO FROGAk IEC/EN60350 NORMAREN ARABEHERRA	8.4.1 Gurinezko gaila	175° C	22 min	3	bai	Erretilu sakona	
	8.4.2 Madalenak	185° C	EZ PYRO 23 min PYRO 21 min	2	bai	Erretilu sakona	
		*160° C	45 min 35 min	3 1	ez	Erretilu sakona/ estandarra	
	8.5.1 Koiperik gabeko bizkotxoa	180° C	EZ PYRO 25 min PYRO 28 min	1	ez	Moldea parrila gainean	
		*180° C	40 min 50 min	3 1	ez	2 molde parrilan eta erretiluaren gainean	
	8.5.2 Sagar tarta	185° C	EZ PYRO 40-45 min PYRO 40 min	2	ez	Parrila	
		*180° C	50-55 min 65-70 min	3 1	ez	2 molde parrilan eta erretiluaren gainean	
	9.1 Grillerako azalera	EZ PYRO 250° C PYRO 275° 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 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.
- Spegnere 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") 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 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).

L'apparecchio deve essere collegato alla rete di alimentazione elettrica 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 e centrarlo (1.2.5). Fare attenzione che il cavo che avanza non resti nella parte superiore (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. 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.

2

Uso



2.1 Impostazione dell'ora. Quando si accende il forno, il display lampeggia (2.1.1, 2.1.2). Impostare l'ora ruotando la manopola (2.1.3, 2.1.4). L'ora è confermata trascorsi 3 secondi oppure premendo il tasto (2.1.5) o (2.1.6).

Nota: Occorre impostare di nuovo l'ora dopo un blackout.

2.2 Modifica dell'ora . Con il forno spento, premere fino alla posizione (2.2.1) o premere per qualche secondo (2.2.2). L'ora lampeggia e si può impostare ruotando la manopola (2.2.3, 2.2.4). L'ora è confermata dopo qualche secondo.

2.3 Funzione Timer . Premere o fino alla posizione (2.3.1, 2.3.2). Impostare il tempo ruotando la manopola (2.3.3,

2.3.4). Il tempo è confermato dopo qualche secondo e comincia il conto alla rovescia. Una volta trascorso il tempo, si attiva un segnale acustico. Premere qualsiasi tasto per spegnerlo.

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

2.5 Accessori. A seconda dei modelli, sono in dotazione la teglia dai bordi alti (2.5.1), la teglia piatta (2.5.2) e la griglia multifunzione (2.5.3) che si usano singolarmente. È comunque possibile abbinare qualsiasi teglia alla la griglia multifunzione (2.5.4) per formare un insieme. Tutti gli accessori o insiemi possono essere usati direttamente o montati sulla griglia ad estrazione parziale (2.5.5) o sulla griglia ad estrazione totale (2.5.6, 2.5.7)(2.5.8). 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 autoestraiabili "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).

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

2.7 Prodotto da cucinare. Informare il cibo. Selezionare l'accessorio o gli accessori e la relativa posizione consigliata o consultare la tabella di cottura. Chiudere la porta.

COTTURA

2.8 Selezione della funzione di cottura . Ruotare la manopola delle funzioni e selezionare la funzione richiesta 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. Ideale per carni bianche, pesce e verdure. Nel modello "f", usare

questa funzione per lo scongelamento impostando la temperatura a 35° C.

 **Master Chef.** Sistema di cottura intelligente.

 **Grill forte ventilato.** Gratinare distribuendo uniformemente il calore. Ideale per arrostiti di grandi dimensioni.

 **Grill forte.** Gratinare: pasta, soufflé e besciamella.

 **Grill leggero.** Hamburger, fette di pane e cibi di piccole dimensioni.

 **Calore intenso dalla base.** Il forte calore dalla base si distribuisce uniformemente. È ideale per la pizza e la paella.

 **Calore ventilato dalla base.** Il ventilatore distribuisce uniformemente il calore dalla base. Indicato per la paella.

 **Calore tradizionale.** Pane, torte, torte farcite e carne magra.

 **Scongelamento.** Scongela qualsiasi prodotto in brevissimo tempo.

2.9 Selezione della temperatura. Se quando si seleziona la funzione il forno propone una temperatura ottimale, la cottura comincia immediatamente. È possibile modificare questa temperatura entro i 3 secondi in cui lampeggia oppure: premere il tasto °C (2.9.1), la temperatura lampeggia, modificarla ruotando la manopola [+/-] (2.9.2). Oppure premere il tasto Δ fino alla posizione °C (2.9.3), la temperatura lampeggia, modificarla ruotando la manopola [+/-] (2.9.4).

Nei modelli (a,b,e) mantenendo premuto il tasto "C", si visualizza la temperatura reale all'interno del forno.

2.10 Spegnimento del forno. Quando la cottura è finita, ruotare sempre la manopola delle funzioni  sulla posizione 0 (2.10.1).

FUNZIONI LEGATE AL TEMPO

2.11 Impostazione della durata . Selezionare la funzione di cottura e la temperatura richiesta. Premere  finché  non lampeggia (2.11.1. 2.11.2). Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola [+/-] (2.11.3, 2.11.4). Il tempo è confermato dopo qualche secondo e comincia il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo viene emesso un segnale acustico, per tacitarlo premere qualsiasi tasto e quindi spegnere il forno.

2.12 Impostazione dell'ora di fine cottura

: Selezionare la funzione di cottura, la temperatura e la durata. Premere  o 

finché  non lampeggia (2.12.1, 2.12.2). Impostare l'ora di fine cottura ruotando la manopola [+/-] (2.12.3, 2.12.4). L'avvio è differito per concludere la cottura all'ora indicata. Alla fine viene emesso un segnale acustico. Per tacitarlo, premere qualsiasi tasto e spegnere il forno.

2.13 Disinserimento automatico. Se ci si dimentica di spegnere il forno, quest'ultimo si disinserisce automaticamente dopo un certo periodo di tempo. Con una temperatura inferiore a 100°C il forno si disinserisce dopo 10 ore. Con una temperatura superiore a 100°C si disinserisce dopo 3 ore.

2.14 Funzione Celeris. Per preriscaldare il forno. Ruotare la manopola delle funzioni fino alla posizione  e impostare la temperatura richiesta. Il forno raggiunge rapidamente la temperatura impostata. Una volta raggiunta, informare il cibo e impostare la funzione di cottura e il tempo necessario.

2.15 Funzione sicurezza bambini. Per evitare l'azionamento accidentale da parte dei bambini. Oppure premere contemporaneamente i tasti , °C fino a visualizzare **LOC** (2.15.1). Per disattivare la funzione, ripetere l'operazione.

2.16 Calore residuo. Indica che una volta spento il forno conserva ancora il calore. Sul display si visualizza il termometro quando la temperatura all'interno è superiore a 60°C.

2.17 Cottura Master Chef. ("e").

Sistema di cottura intelligente. Calcola automaticamente i cicli di tempo e temperatura, grazie ai sensori elettronici che rilevano il livello di umidità e le variazioni della temperatura. Vi sono due fasi:

Fase 1:

Acquisizione delle informazioni. Serve a determinare il tempo di cottura ideale. Questa fase dura da 5 a 40 minuti a seconda del piatto. Selezionare  (**Master Chef**) sul selettore delle funzioni (2.17.1), scegliere il tipo di piatto da cucinare tra i sei proposti dal forno ruotando la manopola [+/-] e dopo qualche secondo il forno comincia a cucinare (2.17.2). Nella tabella seguente sono riportati i tipi di cibo e il livello più adatto per il posizionamento della teglia.

	Tipo di cibo	Livello della teglia
1C51	Pizza	1
1C52	Arrosto di bue	2
1C53	Pollo	2
1C54	Pesce	2
1C55	Verdure ripiene	2
1C56	Torta	2

In questa fase sul display si visualizzano alternativamente il tipo di cibo selezionato e il tempo di cottura rimanente (2.17.2, 2.17.3). Con Master Chef non è necessario il preriscaldamento. Il ciclo di cottura deve iniziare obbligatoriamente con il forno freddo. Se il forno è caldo per una cottura precedente, occorre lasciarlo raffreddare. Sul display compare l'icona del calore residuo (2.17.4)

Fase 2:

Una volta acquisite le informazioni e calcolato il tempo rimanente, sul display compare il tempo che manca alla fine della cottura (2.17.5). Quando il piatto è pronto, il forno si spegne e emette un segnale acustico. Per tacitarlo, premere .

⚠ Nota bene:

Non aprire la porta durante la cottura perché così si pregiudicherebbero il calcolo e l'acquisizione delle informazioni e si azzerebbe la cottura; in tal caso sul display comparirebbe il messaggio "door" (2.17.6).

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.

Forni non pirolitici

3.2 Modelli con le pareti lisce.

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,
 - AquaSliding** attendere che il forno indichi la conclusione del ciclo di pulizia.
 - ☐ **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 25 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.

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. 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.

Forni pirolitici

3.4 Pulizia con funzione pirolitica.

- La pulizia si effettua eliminando lo sporco grazie alla temperatura molto alta.
- Il fumo e gli odori si eliminano passando da un catalizzatore.
- Non è necessario attendere che nel forno vi sia molto grasso per effettuare la pulizia.
- Dopo la pirolisi, una volta raffreddato il forno, passare una spugna inumidita per rimuovere le ceneri.
- Prima di mettere in funzione la pirolisi, estrarre tutti gli accessori del forno, compresi gli accessori da cucina e le guide telescopiche.
- In caso di macchie di una certa entità, rimuoverle prima di effettuare la pirolisi per evitare che prendano fuoco o si sviluppino troppo fumo.
- Durante la pirolisi le superfici riscaldano molto di più che durante l'uso normale. Mantenere lontani i bambini.

A seconda del livello di sporco del forno, è possibile scegliere tra due tipi di pirolisi.

Pirolisi : Da usare solo quando il livello di sporco è alto: la pulizia si svolge in 2 ore (più 30 minuti di raffreddamento). Per attivare la funzione, ruotare la manopola delle funzioni  sulla posizione  (3.4.1).

Nota: con questa opzione di pirolisi, è possibile pulire la teglia smaltata. Sistemarla al livello 2 dopo aver rimosso l'eccesso di grasso accumulato.

Pirolisi ECO : Esegue la pulizia in 1 ora e 30 minuti (più 30 minuti di raffreddamento). Per attivare la funzione, ruotare la manopola delle funzioni  sulla posizione  (3.4.2).

Nota: I parametri del tempo e della temperatura sono fissi e non si possono modificare.

 Quando si avvia il processo, il forno raggiunge una temperatura molto alta quindi per sicurezza la porta si blocca, si accende la spia luminosa accanto all'icona  (3.4.3).

Quando cala la temperatura, la spia si spegne e si può aprire la porta.

3.5 Pirolisi differita. È possibile impostare l'ora alla quale si desidera che finisca il processo di pirolisi. Ruotare la manopola delle funzioni  e selezionare  o  (3.5.1). Premere  (3.5.2) o  (3.5.3) finché  non lampeggia. Impostare l'ora in cui deve finire la pirolisi ruotando la manopola del tempo  (3.5.4, 3.5.5).

3.6 Pulizia delle pareti interne. Estrarre le guide laterali per pulire le tracce di grasso o di cenere eventualmente rimaste dopo la pulizia. A seconda del modello, vi sono due tipi di fissaggio per le guide laterali: senza supporto (3.6.1, 3.6.2) o con supporto, (3.6.4, 3.6.5). Una volta estratte le guide, usare una spugna inumidita per pulire le pareti laterali (3.6.3, 3.6.6). Se il forno è autopulente, staccare il pannello situato dietro la guida. Una volta pulite le pareti del forno, rimettere a posto le guide.

Se il forno è munito di grill ribaltabile, abbassarlo (3.6.7) e pulire il cielo con una spugna inumidita (3.6.8).

3.7 Pulizia dei vetri.

Pulizia dell'esterno: Usare un panno morbido imbevuto con un prodotto per pulire i vetri.

Pulizia dell'interno: Se l'interno dei vetri è sporco, è possibile smontarli per pulirli.

Quando il forno è freddo, aprire del tutto la porta (3.7.1) e bloccarla con l'arresto rosso in dotazione nel sacchetto degli accessori (3.7.2). Inserire l'accessorio metallico in un lato del vetro per sollevarlo facendo leva. Fare la stessa cosa sull'altro lato del vetro. Rimuovere l'arresto rosso e chiudere la porta (3.7.3). Rimuovere il vetro (3.7.4), pulirlo e asciugarlo con un panno (3.7.5). Se necessario, rimuovere l'insieme dei vetri interni della porta. Questo insieme può essere formato da uno o due vetri a seconda del modello, con un arresto nero in ogni spigolo. Per estrarli, inserire la mano dalla parte inferiore della porta e spingere verso l'alto (3.7.6). Una volta estratti, rimuovere gli arresti per pulire i vetri (3.7.7).

Una volta puliti i vetri (3.7.8), rimettere a posto gli arresti di gomma (3.7.9) e inserire

i vetri in modo tale che la "L" che indica la sinistra e la "R" che indica la destra si trovino sul lato corrispondente delle cerniere (3.7.10). Per finire, inserire il vetro rimanente in modo tale che sia possibile leggere la parola PYROLYTIC (3.7.11). Rimuovere gli arresti (3.7.12) e chiudere la porta.

Avvertenze per l'uso:

- Accertarsi che il forno sia spento.
- Prima di smontare il vetro, lasciarlo raffreddare.
- Non usare mai idropulitrici a vapore.

3.8 Pulizia dell'esterno del forno. Usare prodotti neutri. Asciugare bene con un panno morbido.

4

Soluzione dei problemi



Alcuni inconvenienti possono essere risolti facilmente dall'utente.

- 4.1 Il forno non scalda.** Accertarsi che sia collegato alla rete di alimentazione elettrica o che il fusibile non sia saltato. Aumentare la temperatura impostata.
- 4.2 La luce interna non funziona.** Sostituire la lampadina o il fusibile.
- 4.3 Esce del fumo durante la cottura.** Abbassare la temperatura e/o pulire il forno.
- 4.4 Non viene eseguita la pulizia pirolitica.** Accertarsi che la porta sia ben chiusa. Guasto al sistema di blocco o al sensore di temperatura. Rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica.
- 4.5 Il forno emette un segnale acustico.** È stata raggiunta la temperatura impostata. Il ciclo di cottura è finito.
- 4.6 Si sente rumore dopo la cottura.** È normale: il ventilatore continua a funzionare fino ad abbassare la temperatura interna ed esterna.
- 4.7 Segnalazioni in caso di anomalia.**

F 01 Guasto al sensore di temperatura. ⚠

F 02 Porta bloccata (4.7.1). ⚠

F 03 Non è possibile eseguire la pirolisi. ⚠

F 04 Guasto al blocco della porta. ⚠

F 05 Guasto al software.

F 06 Guasto al sensore di umidità. ⚠

F 10 Blackout durante la cottura.

Auto Disinserimento automatico dopo alcune ore di funzionamento (4.7.2).

⚠ **Non intervenire sul forno.** Per la riparazione, 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	Preriscaldamento	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 50° C	 40° C 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 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 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 1	no	2 pentole su un 1 rack e vassoio
	9.1 Grilling superficie		 NO PYRO 250° C			
			 PYRO 275° C 2-3 min.	 4	Prealitato durante 5 min	Cottura alla griglia 2-3 minuti

* Secondo il modello.