

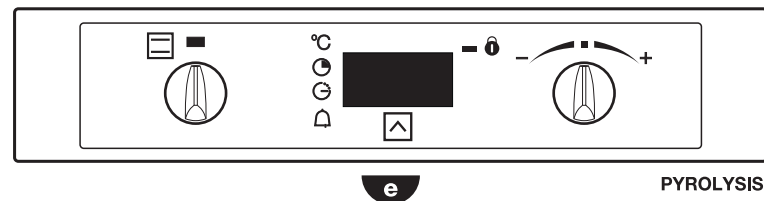
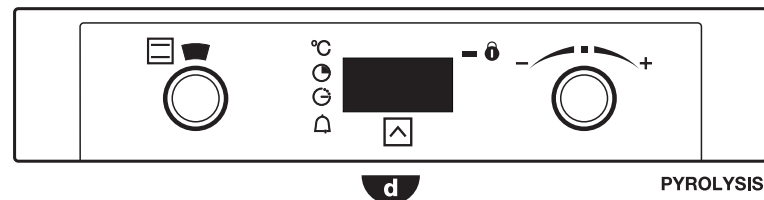
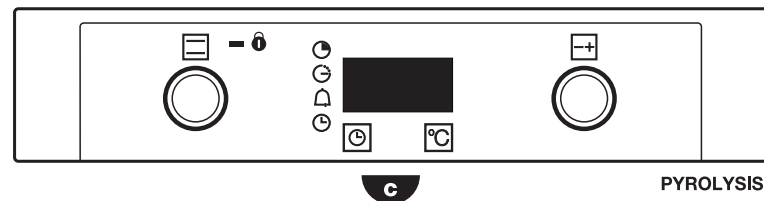
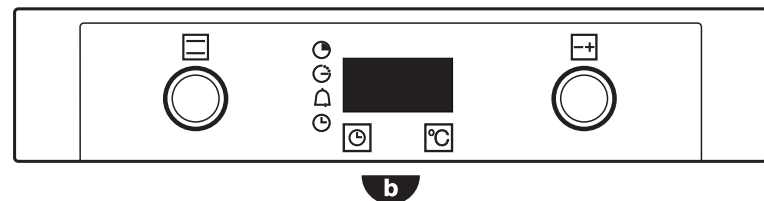
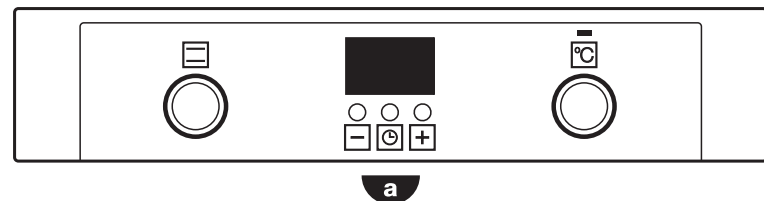


Fagor Electrodomésticos, S. Coop.
B° San Andrés, 18
20500 Mondragon (SPAIN)
info@fagor.com
www.fagor.com

C60T431A3
12-09



- ES MANUAL DE INSTRUCCIONES
- FR MANUEL D'UTILISATION
- PT MANUAL DE INSTRUÇÕES
- EN INSTRUCTION MANUAL
- DE BETRIEBSANLEITUNG
- 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



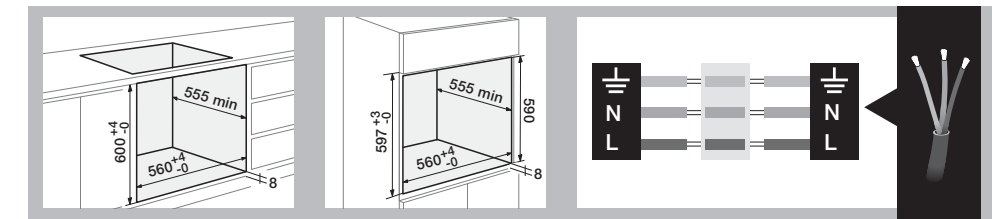
PYROLYSIS

PYROLYSIS

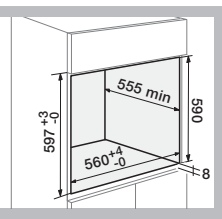
PYROLYSIS



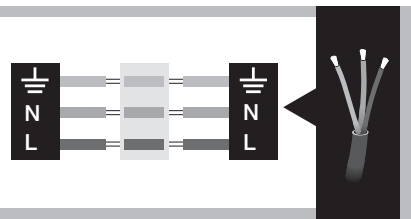
1.2



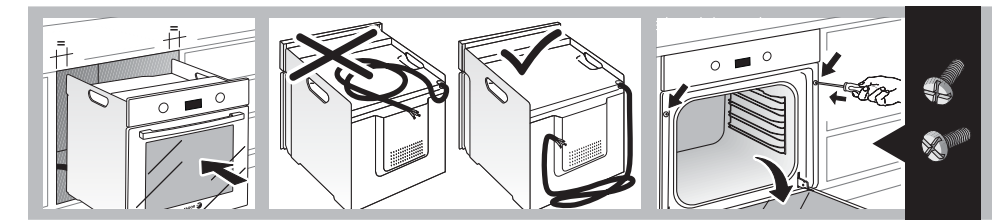
1.2.2



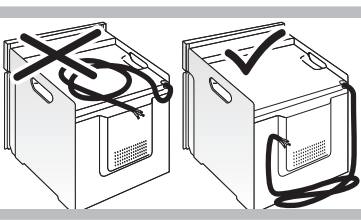
1.2.3



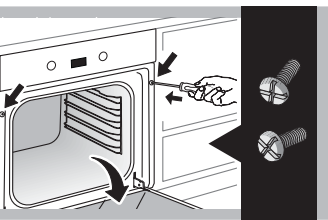
1.2.4



1.2.5



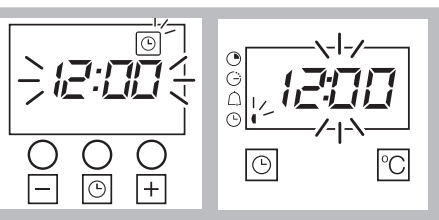
1.2.6



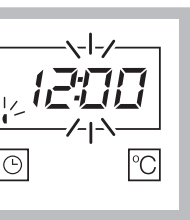
1.2.7



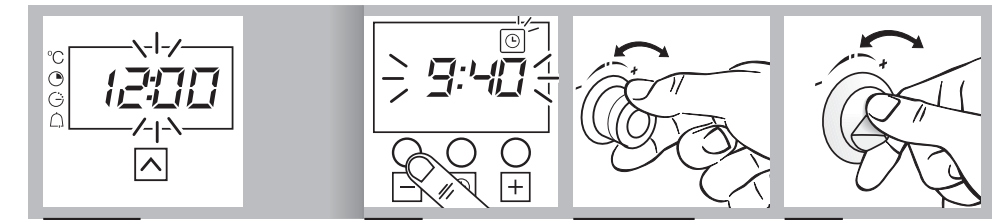
2.1



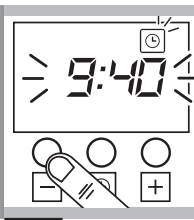
2.1.1



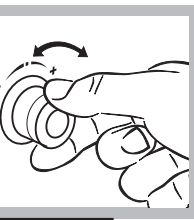
2.1.2



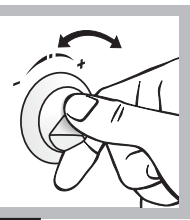
2.1.3



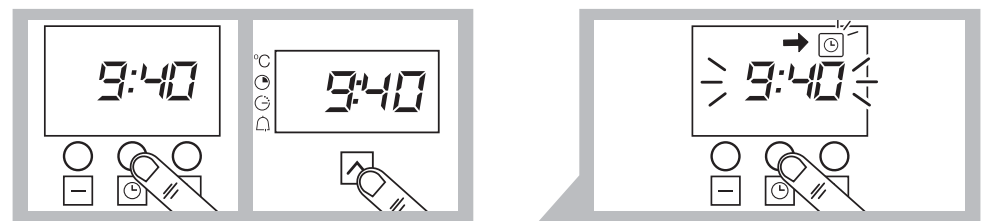
2.1.4



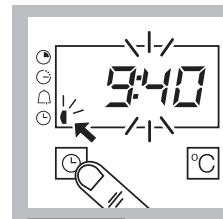
2.1.5



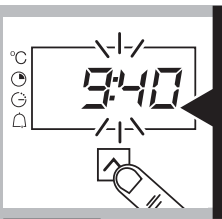
2.1.6



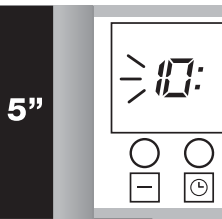
2.2



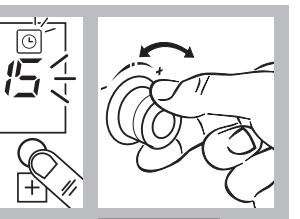
2.2.2



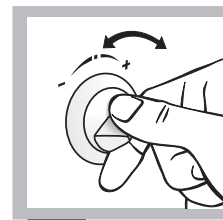
2.2.3



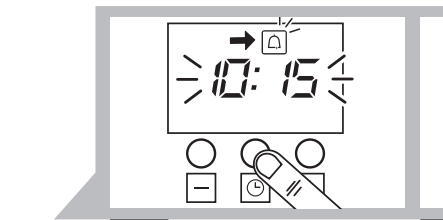
2.2.4



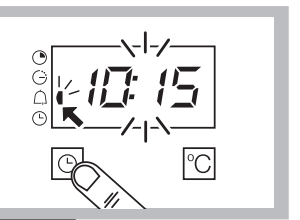
2.2.5



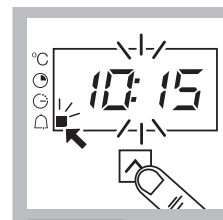
2.3



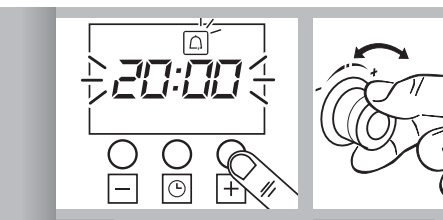
2.3.1



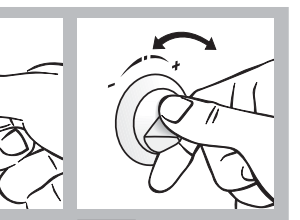
2.3.2



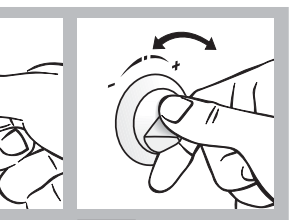
2.3.3



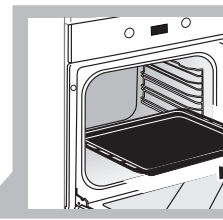
2.3.4



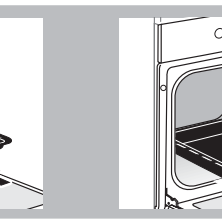
2.3.5



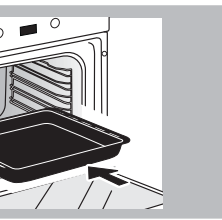
2.3.6



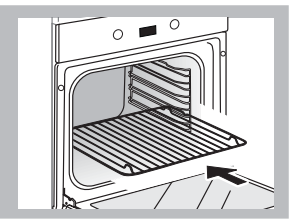
2.5



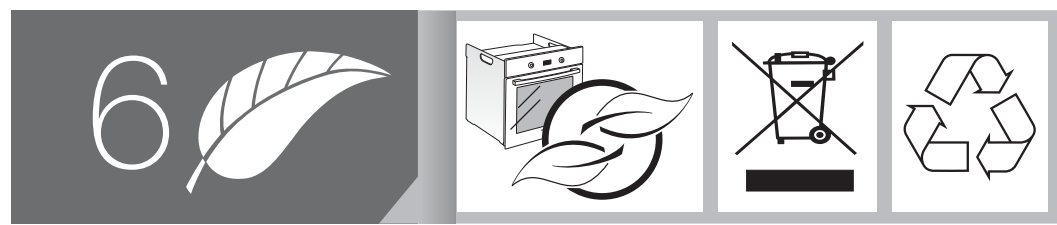
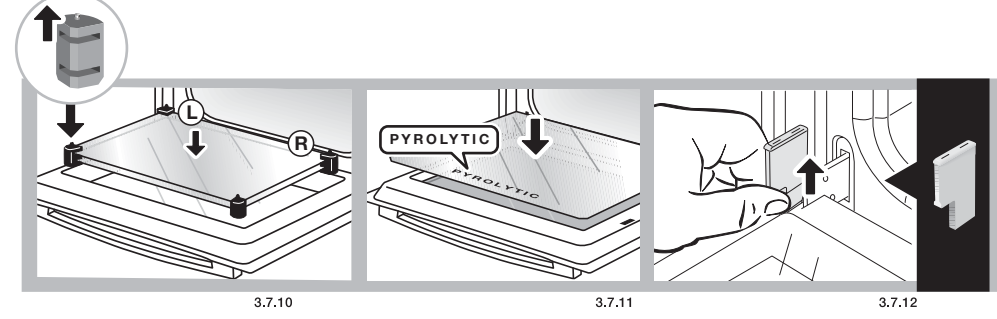
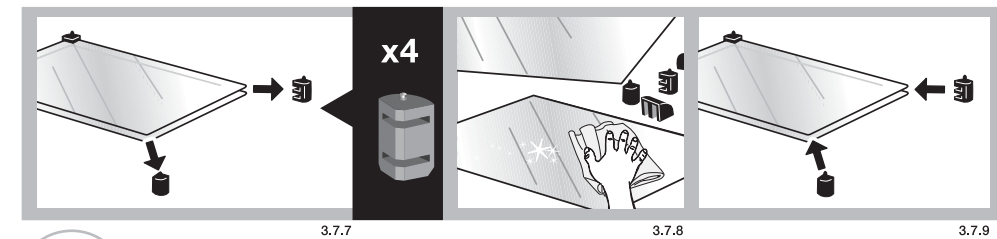
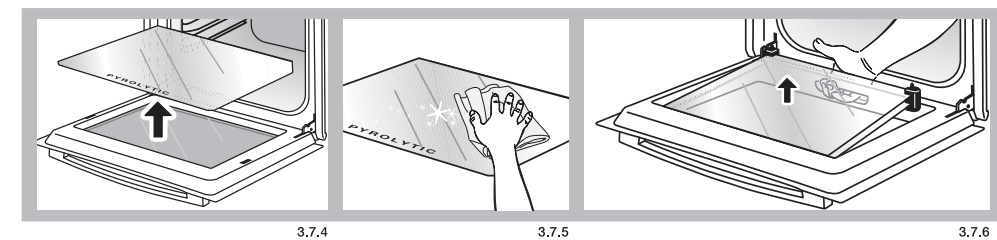
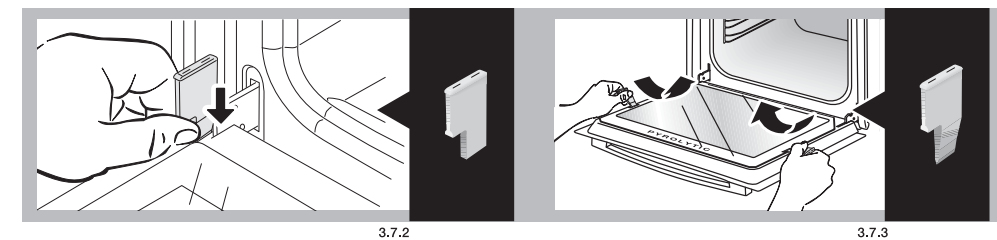
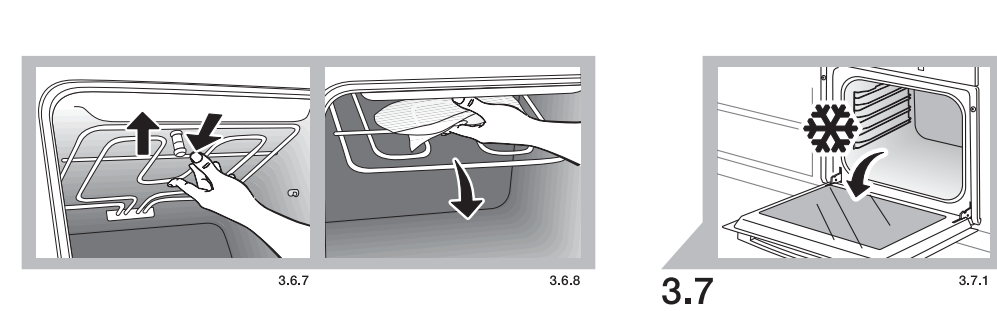
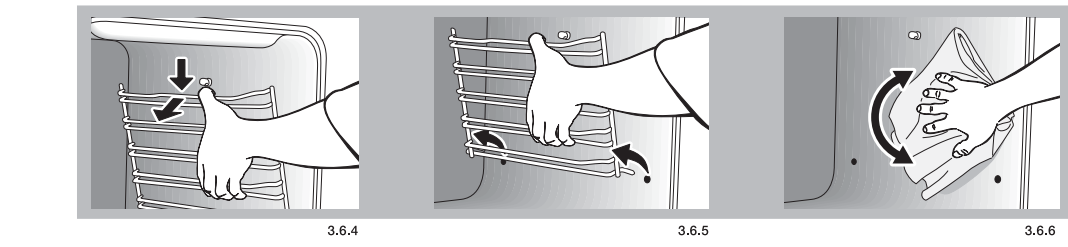
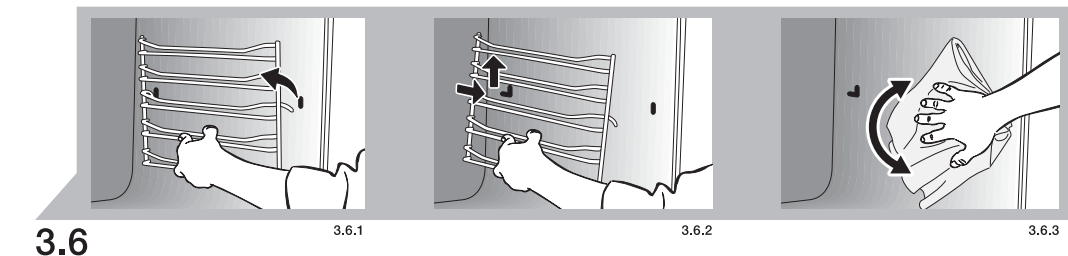
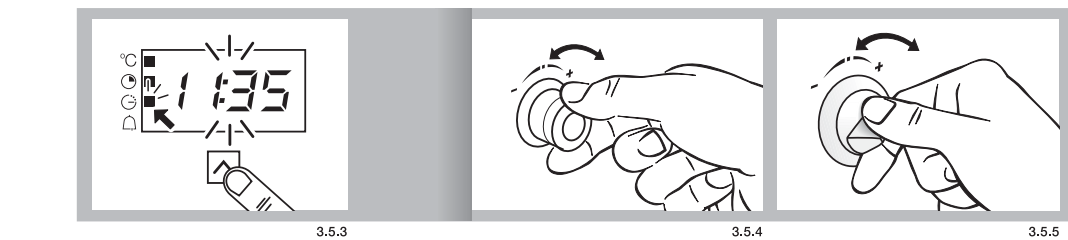
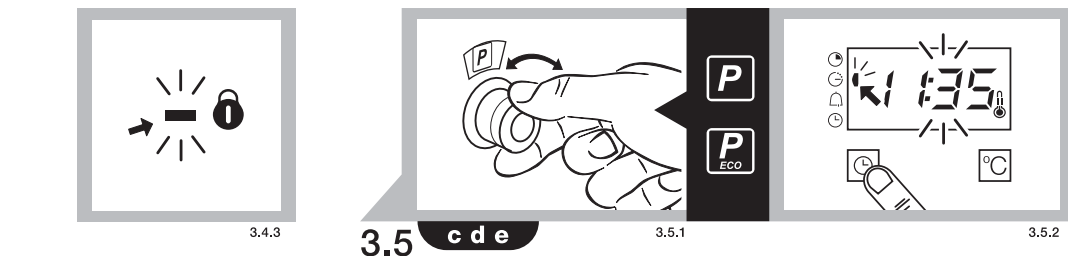
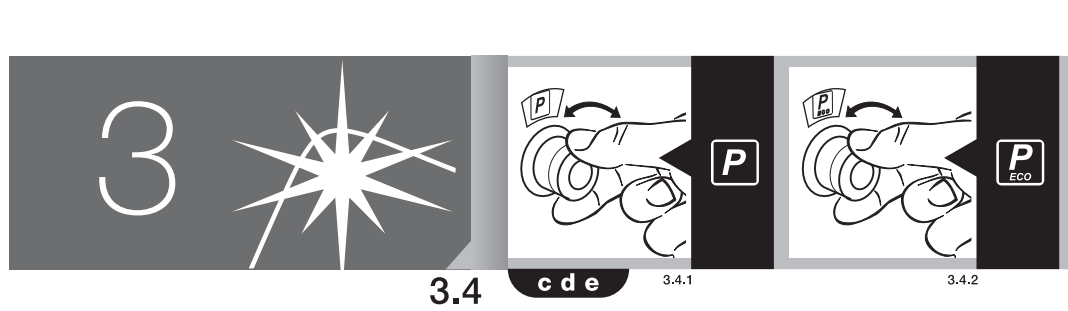
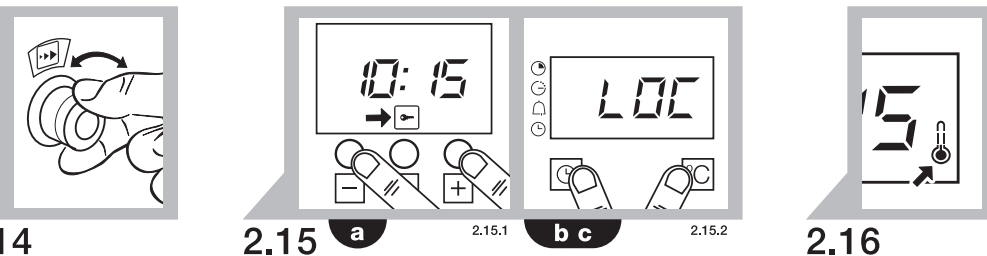
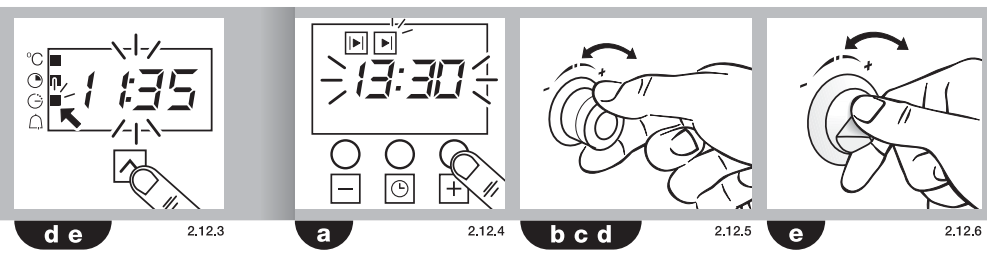
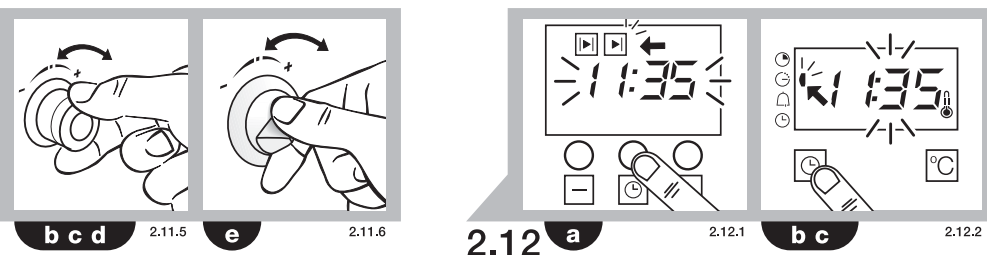
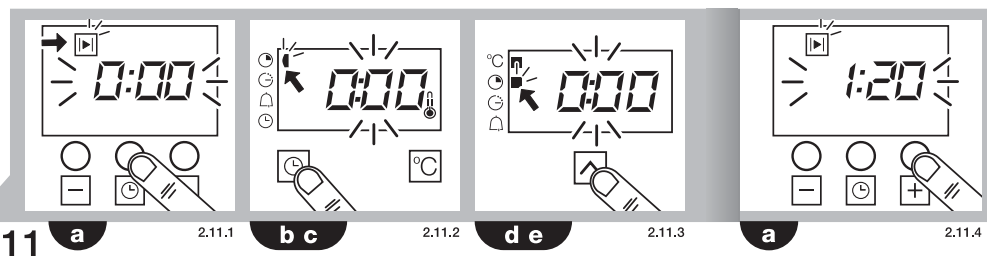
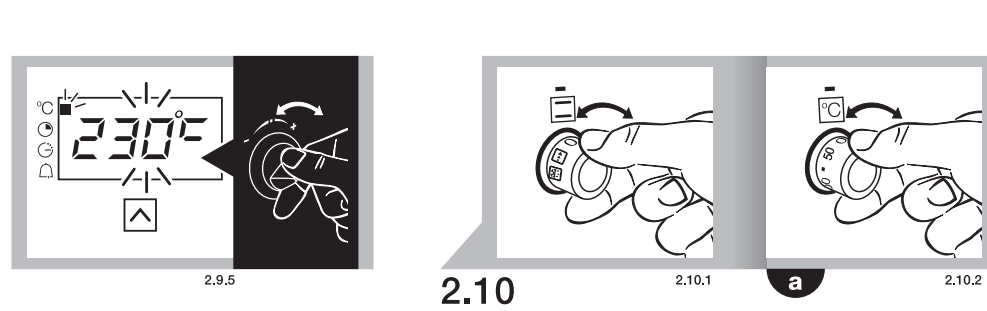
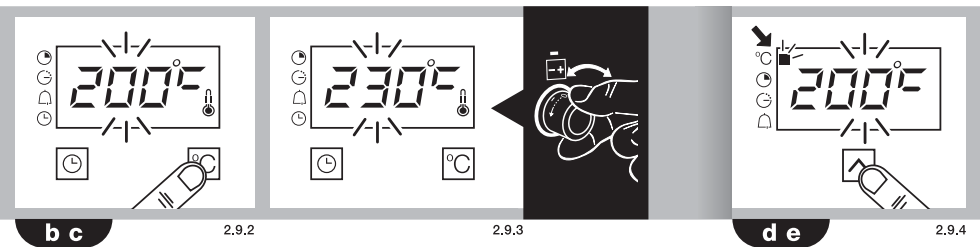
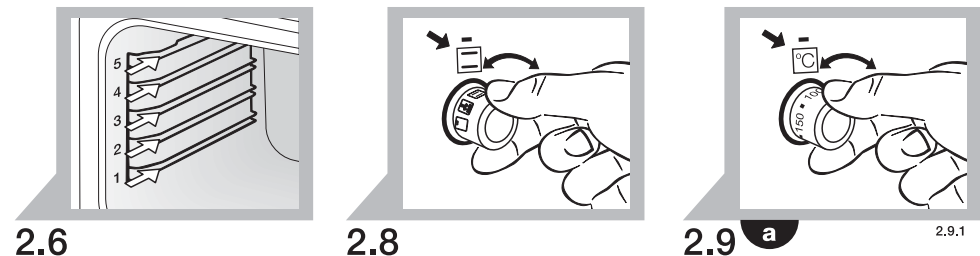
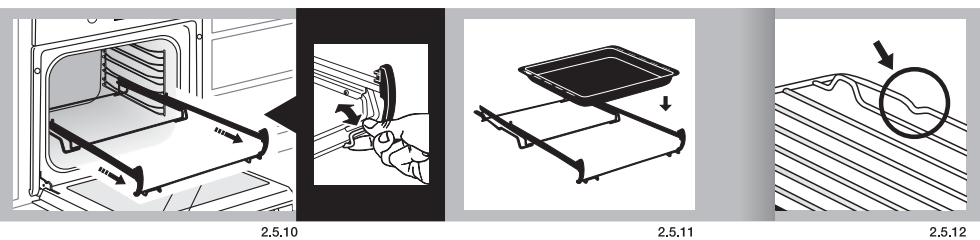
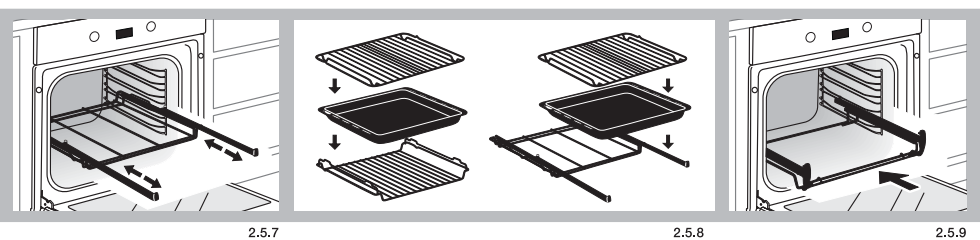
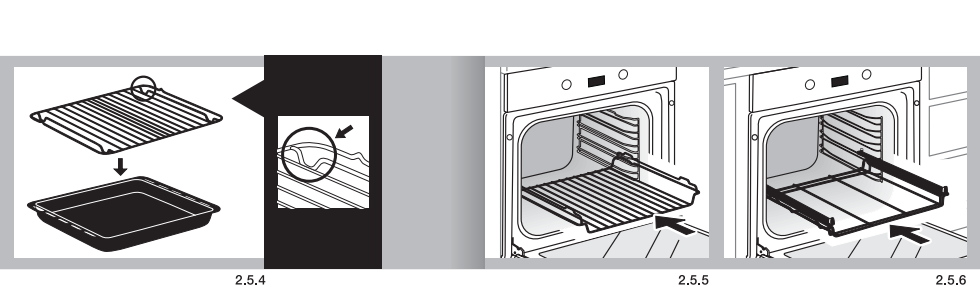
2.5.1



2.5.2



2.5.3



ES	ESPAÑOL	1
FR	FRANÇAIS	7
PT	PORTUGUÊS	13
EN	ENGLISH	19
DE	DEUTSCH	25
NL	NEDERLANDS	31
RU	РУССКИЙ	37
CS	ČESKY	43
HU	MAGYAR	49
SK	SLOVENSKY	55
CA	CATALÀ	61
GL	GALEGO	67
EU	EUSKARA	73



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 estén relacionados con los dibujos correspondientes.



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.



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).



Uso



- 2.1 Ajuste de hora.** Al conectar el horno el visor parpadea (2.1.1, 2.1.2, 2.1.3). Ajusta la hora pulsando las teclas **+**, **-** (2.1.4) ó girando el mando **+** (2.1.5, 2.1.6). Al cabo de 3 segundos o pulsando la tecla **⏻** (2.1.7) ó **⏻** (2.1.8) 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, 2.2.2) ó pulsa **⏻** durante unos segundos (2.2.3). La hora parpadea, ajusta la hora pulsando las teclas **+**, **-** (2.2.4) ó girando el mando **+** (2.2.5, 2.2.6). En unos segundos la hora queda validada.

2.3 Función avisador **⏻**. Pulsa **⏻** ó **⏻** hasta llegar a la posición **⏻** (2.3.1, 2.3.2, 2.3.3). Ajusta el tiempo con las teclas **+**, **-** ó girando el mando **+** (2.3.4, 2.3.5, 2.3.6). 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 Estándar **⏻** (2.5.1), Bandeja Profunda **⏻** (2.5.2) y Parrilla Estándar **⏻** (2.5.3) que funcionan de forma independiente. Además puedes combinar cualquier bandeja con la parrilla estándar **⏻** **⏻** (2.5.4) formando un conjunto. La Parrilla de extracción parcial (2.5.5) y la Parrilla de extracción total (2.5.6, 2.5.7) son el soporte de las bandejas o conjunto (2.5.8). Si dispones de guías auto extraíbles "impulse", introdúcelas primero en el horno sin la bandeja (2.5.9). Las guías "impulse" salen automáticamente con el peso de la bandeja al abrir el horno, según modelo para evitarlo utiliza el bloqueo (2.5.10). Es obligatorio utilizar una bandeja como soporte de los alimentos con las guías "impulse" (2.5.11). Ten en cuenta la posición de las parrillas al introducirlos en el interior. Disponen de topes laterales antivuelco (2.5.12).

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

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.

 **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. Gira el mando selector de temperatura  hasta la posición deseada (2.9.1).

Si 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  (2.9.2), la temperatura parpadea, modifícala girando el mando  (2.9.3). Ó pulsa la tecla  hasta llegar a la posición  (2.9.4), la temperatura parpadea, modifícala girando el mando  (2.9.5).

En los modelos (b, c) 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 **0** (2.10.1). Si tu horno dispone de mando selector de temperatura  gíralo también hasta la posición **0** (2.10.2).

FUNCIONES DE TIEMPO

2.11 Selección de la duración  ó . Selecciona la función de cocinado y la temperatura deseada. Pulsa  ó  hasta que  parpadee (2.11.1, 2.11.2, 2.11.3). Ajusta el tiempo de cocinado pulsando las teclas  ,  (2.11.4) ó girando el mando  (2.11.5, 2.11.6). 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  ó : Selecciona la función de cocinado, la temperatura y la duración del cocinado. Pulsa  ó  hasta que  parpadee (2.12.1, 2.12.2, 2.12.3). Ajusta la hora de fin de cocción pulsando las teclas  ,  (2.12.4) ó girando el mando  (2.12.5, 2.12.6). 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 (b, c, d, e). 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 (2.9). 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. Para evitar manipulaciones por parte de los niños. Actívalo pulsando simultáneamente las teclas  ,  hasta visualizar  (2.15.1). Ó pulsa simultáneamente las teclas  ,  hasta visualizar  (2.15.2). 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.

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 pyrolyticos

3.2 Modelos de paredes lisas. Limpia el horno a temperatura templada, pasando un paño con agua caliente y jabón.

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 los 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.

Hornos pyrolytic

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 pyrolysis, 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 los topes rojos que se suministran en la bolsita de accesorios (3.7.2). Introduce los dos accesorios restantes para levantar el cristal haciendo palanca (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 topes para limpiar los cristales (3.7.7).

Cuando los cristales estén limpios (3.7.8), vuelve a encajarlos en los topes 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 10 Corte de la alimentación eléctrica durante el cocinado.

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

No manipules el horno. Para repararlo llama al servicio técnico.

5

Seguridad



- 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.
- El circuito de la red que alimenta el horno, debe tener un interruptor de corte onipolar de al menos 3 mm de separación entre contactos.
- 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.
- Mantener alejados del horno a los niños pequeños. Durante el funcionamiento, hay partes accesibles que pueden calentarse.
- Evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.
- Este aparato no está destinado al uso por parte de personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o que carezcan de experiencia o conocimiento, salvo bajo supervisión o después de recibir instrucciones relativas al uso del aparato de una persona responsable de su seguridad. Deberá supervisarse su uso por parte de los niños para evitar que jueguen con el aparato.

6

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 más información, contacta con las autoridades locales o establecimiento donde adquiriste el horno.

Tabla de Cocción

	Alimento	Programa y temperatura		Tiempo	Posición	Precalentamiento	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 asada 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	
	pescados asados 1 Kg	 200° C	 220° C	13 - 17 min	 2	si	
	bacalao al horno 1,5 Kg	 210° C	 220° C	7 - 9 min	 2	si	
varios	pizza	 200° C	 220° C	18 - 22 min	 1	si	
	pan	 200° C	 220° C	18 - 22 min	 2	no	
	magdalenas	 190° C	 210° C	15 - 19 min	 2	si	
	flan	 130° C	 150° C	30 - 40 min	 1	no	
	descongelación para todo tipo de alimentos	 75° C			 2	no	

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.

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).

2

Utilisation



- 2.1 Réglage de l'heure.** À la mise sous tension du four, l'afficheur clignote (2.1.1, 2.1.2, 2.1.3). Réglez l'heure en appuyant sur les touches  ,  (2.1.4) ou en faisant tourner la commande  (2.1.5, 2.1.6). Attendez 3 secondes ou appuyez sur la touche  (2.1.7) ou  (2.1.8) 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, 2.2.2) ou appuyez sur  pendant quelques secondes (2.2.3), pour faire clignoter l'afficheur. Ajustez le réglage de l'heure avec les touches

 ,  (2.2.4) ou en faisant tourner la commande  (2.2.5, 2.2.6). 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, 2.3.3). Ajustez le temps choisi avec les touches  ,  ou en faisant tourner la commande  (2.3.4, 2.3.5, 2.3.6). 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.** Selon modèle, votre four est livré avec un Plat Standard  (2.5.1), Plat Creux  (2.5.2) et Grille Standard  (2.5.3), que vous pouvez utiliser séparément ou en combinant l'un des plateaux avec la grille standard   (2.5.4). La Grille d'extraction partielle (2.5.5) et la Grille d'Extraction totale (2.5.6, 2.5.7) constituent le support des plateaux ou de l'ensemble plateau-grille (2.5.8). Si votre four est équipé de glissières télescopiques à extraction automatique « impulse », introduisez-les en premier lieu dans le four sans le plateau (2.5.9). Grâce aux glissières « impulse », il suffit d'ouvrir la porte pour que le plateau sorte automatiquement. Vous pouvez, si vous le souhaitez, s/ modèle annuler cette fonction (2.5.10). Il est obligatoire de toujours utiliser un plateau comme support des aliments avec les glissières « impulse » (2.5.11). Veillez à mettre correctement en place les grilles, elles sont munies de butées latérales anti-basculement (2.5.12).

- 2.6 Mise en place des accessoires.** Ce four dispose de 5 positions pour les accessoires  1  2  3  4  5.

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.

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. Tournez le sélecteur de température sur la position de votre choix (2.9.1).

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 (2.9.2), la température clignote. Tournez la commande sur la température de votre choix (2.9.3) ou appuyez sur la touche jusqu'à la position (2.9.4), la température clignote. Tournez la commande sur la température de votre choix (2.9.5).

Pour visualiser la température réelle à l'intérieur du four, appuyez sur la touche .

2.10 Éteindre le four. Une fois la cuisson achevée, tournez le sélecteur de fonctions sur la position **0** (2.10.1). Si votre four dispose d'un sélecteur de température tournez-le également sur la position **0** (2.10.2).

CUISSON PROGRAMMÉE

2.11 Départ immédiat ou . Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température. Appuyez sur ou jusqu'à faire clignoter ou (2.11.1, 2.11.2, 2.11.3). Réglez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les touches , (2.11.4) ou en tournant la commande (2.11.5, 2.11.6). 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 ou . Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température et la durée de cuisson. Appuyez sur ou jusqu'à faire clignoter ou (2.12.1, 2.12.2, 2.12.3). Pour régler l'heure de fin de cuisson, appuyez sur les touches , (2.12.4) ou tournez la commande (2.12.5, 2.12.6). 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 (b, c, d, e). 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 (2.9). 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. Pour l'activer, appuyez simultanément sur les touches , jusqu'à l'affichage de (2.15.1). Ou appuyez simultanément sur les touches , jusqu'à l'affichage de **LOC** (2.15.2). 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.

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.** Nettoyez le four encore tiède, avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse.

3.3 Modèles parois rugueuses

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

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

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

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.

Laissez refroidir complètement l'appareil. Ouvrez complètement la porte (3.7.1) et bloquez-la à l'aide des deux butées rouges, fournies dans la pochette des accessoires de votre appareil (3.7.2).

Insérez les deux autres accessoires pour faire levier, afin de déclipper la vitre (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 10 Panne de courant durant la cuisson.

Au to Arrêt automatique après plusieurs heures de fonctionnement (4.7.2).

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

5

Sécurité



- 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.
- Le circuit secteur qui alimente le four doit disposer d'un dispositif de coupure omnipolaire avec au moins 3 mm d'écart entre contacts.
- 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.
- Maintenir les petits enfants éloignés du four. Pendant le fonctionnement, il existe des parties accessibles qui peuvent chauffer.
- Éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Cet appareil n'est pas destiné à l'utilisation par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissance, sauf sous supervision ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Son utilisation par des enfants devra être surveillée pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

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.

6

Environnement



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

Tableau de Cuisson

	Aliment	Programme et température	Temps	Position	Préchauffage	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 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	
	Poissons grillés 1 kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	oui	
	Morue au four 1,5 kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	oui	
Divers	Pizza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	oui	
	Pain	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	non	
	Madeleines	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	oui	
	Flan	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	non	
	décongélation pour tout type d'aliments	 75° C		 2	non	

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.



Identificação



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



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).



Utilização



2.1 Ajuste da hora. Ao ligar o forno o visor fica a piscar (2.1.1, 2.1.2, 2.1.3). Ajuste a hora premindo as teclas , (2.1.4) ou rodando o comando (2.1.5, 2.1.6). Após 3 segundos ou premindo a tecla (2.1.7) ou (2.1.8) 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, 2.2.2) ou prima durante alguns segundos (2.2.3). Com a hora a piscar, ajuste a hora premindo as teclas , (2.2.4) ou rodando o comando (2.2.5, 2.2.6). Após alguns segundos a hora fica validada.

2.3 Função alarme . Prima ou até

chegar à posição (2.3.1, 2.3.2, 2.3.3). Ajuste o tempo com as teclas , rodando o comando (2.3.4, 2.3.5, 2.3.6). 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. Consoante os modelos existe um Tabuleiro standard (2.5.1), Tabuleiro profundo (2.5.2) e Grelha standard (2.5.3) que funcionam de forma independente. Além disso, pode combinar qualquer tabuleiro com a grelha standard (2.5.4) formando um conjunto. A grelha de extracção parcial (2.5.5) e a grelha de extracção total (2.5.6, 2.5.7) são o suporte dos tabuleiros ou do conjunto (2.5.8). Se tem guias auto extraíveis "impulso", introduza-as primeiro no forno sem o tabuleiro (2.5.9). As guias "impulso" saem automaticamente com o peso do tabuleiro quando abrir o forno, s/ modelo para evitá-lo utilize o bloqueio (2.5.10). É obrigatório utilizar um tabuleiro como suporte dos alimentos com as guias "impulso" (2.5.11). Tenha em conta a posição das grelhas quando as introduzir no interior. Têm amortecedores laterais anti-viragem (2.5.12).

2.6 Posição acessório. Tem 5 posições para colocar os acessórios 1 2 3 4 5.

2.7 Alimento a cozinhar. Introduza o alimento no forno. Selecciono 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 seleccione 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.

 **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. Rode o comando selector de temperatura  até à posição desejada (2.9.1).

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  (2.9.2), a temperatura fica a piscar, mude-a rodando o comando  (2.9.3). Ou prima a tecla  até chegar à posição  (2.9.4), a temperatura fica a piscar, modifique-a rodando o comando  (2.9.5).

Se manter o botão  premido, 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). Se o seu forno tiver o comando selector de temperatura  rode-o também para a posição **0** (2.10.2).

FUNÇÕES DE TEMPO

2.11 Selecção da duração  ou  . Selecciona a função de cozedura e a temperatura desejada. Prima  ou  até que o  ou  fique a piscar (2.11.1, 2.11.2, 2.11.3). Ajuste a hora de cozedura premindo as teclas ,  (2.11.4) ou rodando o comando  (2.11.5, 2.11.6).

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  ou  : Selecciona a função de cozedura, a temperatura e a duração da cozedura. Prima  ou  até que o  ou  fique a piscar (2.12.1, 2.12.2, 2.12.3). Ajuste a hora de fim de cozedura premindo as teclas ,  (2.12.4) ou rodando o comando  (2.12.5, 2.12.6). 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 (b, c, d, e). 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 (2.9). 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. Active-o premindo simultaneamente as teclas ,  até visualizar  (2.15.1). Ou prima simultaneamente as teclas ,  até visualizar **LOC** (2.15.2). 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.

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. Limpe o forno a uma temperatura média, passando um pano com água quente e detergente.

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 totalmente a porta (3.7.1), e fixe-a com os amortecedores vermelhos que são fornecidos na bolsa de acessórios (3.7.2). Introduza os dois acessórios restantes para levantar o vidro fazendo uma alavanca (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.

4.2 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 10 Corte da alimentação eléctrica durante a cozedura.

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

⚠ **Não manipule o forno.** Para repará-lo contacte o serviço técnico.

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.



- 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.

- O circuito da rede que alimenta o forno deve ter um interruptor de corte unipolar de pelo menos 3 mm de separação entre contactos.
- 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.
- Manter as crianças pequenas afastadas do forno. Durante o funcionamento, existem partes acessíveis que podem aquecer.
- Evitar tocar nos elementos aquecedores dentro do forno.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais são diminuídas, ou têm falta de experiência ou conhecimentos, excepto sob supervisão ou após receber instruções sobre a utilização do aparelho, por uma pessoa responsável pela sua segurança. Deverá supervisionar a sua utilização por crianças para evitar que brinquem com o aparelho.

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.

6

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.

Tabela de cozedura

	Alimento	Programa e temperatura	Tempo	Posição	Pré-aquecimento	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 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	
	peixes assados 1 Kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	sim	
	bacalhau no forno 1,5 Kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	sim	
vários	piza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	sim	
	pão	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	não	
	madalenas	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	sim	
	pudim flan	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	não	
	descongelação para todo o tipo de alimentos	 75° C		 2	não	



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.

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).

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, 2.1.3). Adjust the time by pressing or (2.1.4), or turning the dial (2.1.5, 2.1.6). The time will automatically be validated after 3 seconds, or if you press either the (2.1.7) or button (2.1.8).

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, 2.2.2), or press and hold it down for a few seconds (2.2.3). The time will flash. Adjust it by pressing or (2.2.4), or by turning the dial (2.2.5, 2.2.6). The hour will automatically be validated after a few seconds.

- 2.3 **Beeper function** . Press or until appears (2.3.1, 2.3.2, 2.3.3). Adjust the time using the and buttons or by turning the dial (2.3.4, 2.3.5, 2.3.6). 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, the oven is equipped with a Standard Tray (2.5.1), a Deep Tray (2.5.2) and a Standard Rack (2.5.3), which function separately. You may also combine any tray with the standard rack (2.5.4) to form a unit. The half-removable rack (2.5.5) and the fully-removable rack (2.5.6, 2.5.7) support the trays or the unit (2.5.8). If your oven has "Impulse" slide-out runners, firstly slide them into the oven without the tray (2.5.9). The "Impulse" runners will come out automatically due to the weight of the tray when the oven is opened. To prevent this from happening, acc. model use the locking system (2.5.10). You must use a tray under the food with the "Impulse" runners (2.5.11). Take the position of the racks into account when placing them inside the oven. They have anti-overturn side stops (2.5.12).

- 2.6 **Accessory positions.** The accessories can be fitted in 5 different positions 1 2 3 4 5.

- 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.
-  **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. Turn the temperature selector dial  to the desired setting (2.9.1).

If 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 (2.9.2). The temperature will flash. Change the temperature by turning the  dial (2.9.3). Alternatively, press the  button until °C appears (2.9.4). The temperature will flash. Change it by turning the  dial (2.9.5).

If the °C button is pressed and held down, 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). If your oven has a temperature selector dial , you should also turn it to 0 (2.10.2).

TIME FUNCTIONS

2.11 Selecting the cooking time  or . Select the cooking function and the desired temperature. Press  or  until  or  starts to flash (2.11.1, 2.11.2, 2.11.3). Adjust the cooking time by pressing  or  (2.11.4), or by turning the  dial (2.11.5, 2.11.6). 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  or : Select the cooking function, the temperature and the cooking time. Press  or  until  or  is flashing (2.12.1, 2.12.2, 2.12.3). Adjust the cooking end time by pressing  or  (2.12.4), or by turning the  dial (2.12.5, 2.12.6). 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 (b, c, d, e). 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 (2.9). 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. It is activated by pressing  and  simultaneously until  appears (2.15.1). Alternatively, press the  and  buttons simultaneously until  appears (2.15.2). 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.

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. Clean the oven while it is warm, wiping the walls with a cloth soaked in hot soapy water.

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 **P** (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 **P** 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 far as it will go (3.7.1) and fix it in place with the red stops supplied in the accessory bag (3.7.2). Insert the two

remaining accessories so that they provide leverage to lift up the glass (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 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

Safety



- 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.
- The mains circuit supplying the oven must have a single-pole cut-off switch with at least 3 mm between contacts.
- 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.

- Keep small children away from the oven. It has accessible parts that can heat up during functioning.
- Do not touch the heating elements inside the oven.
- This appliance is not intended for use by people (including children) whose physical, sensory, or mental capacities are reduced or who lack experience or knowledge, except under supervision or after receiving instruction regarding use of the appliance from a person responsible for their safety. Use by children should be supervised to prevent them playing with the appliance.

6

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 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	
	baked fish 1 Kg	 200° C	 220° C	13 - 17 min	 2	yes	
	baked cod 1,5 Kg	 210° C	 220° C	7 - 9 min	 2	yes	
sundry	pizza	 200° C	 220° C	18 - 22 min	 1	yes	
	bread	 200° C	 220° C	18 - 22 min	 2	no	
	sponge cakes	 190° C	 210° C	15 - 19 min	 2	yes	
	flan	 130° C	 150° C	30 - 40 min	 1	no	
	defrosting, all types of food	 75° C			 2	no	



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.



Identifikation



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



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).



Benutzung



2.1 Einstellung der Uhrzeit. Nach dem Anschluss des Ofens wird die Anzeige blinken (2.1.1, 2.1.2, 2.1.3). Stellen Sie die Uhrzeit durch das Drücken der Tasten  ,  (2.1.4) oder durch die Drehung der Steuerung  (2.1.5, 2.1.6) ein. Nach 3 Sekunden oder nach dem Drücken der Taste  (2.1.7) oder  (2.1.8) 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, 2.2.2) oder drücken Sie  für

eine Sekunden (2.2.3). Die Uhrzeit blinkt und durch das Drücken der Tasten  ,  (2.2.4) oder durch die Drehung der Steuerung  (2.2.5, 2.2.6) 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, 2.3.3) gelangen. Stellen Sie die Uhrzeit über die Tasten  ,  oder durch die Drehung der Steuerung  (2.3.4, 2.3.5, 2.3.6) 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. Gemäß dem Modell verfügen Sie über ein Standardblech  (2.5.1), ein tiefes Blech  (2.5.2) und einen Standardrost  (2.5.3), die unabhängig voneinander benutzt werden können. Sie können auch die verschiedenen Bleche mit dem Standardrost   (2.5.4) kombinieren und sie als Einheit einsetzen. Der Rost zur Teilentnahme (2.5.5) und der Rost zur vollständigen Entnahme (2.5.6, 2.5.7) dienen als Halter für die Bleche oder der Einheit (2.5.8). Wenn Sie über selbst ausfahrende Führungen "Impulse" verfügen, setzen Sie sie zunächst ohne ein Blech im Ofen ein (2.5.9). Die Führungen "Impulse" werden von sich aus automatisch über das Gewicht des Blechs herausfahren, wenn der Ofen geöffnet wird. Um das zu vermeiden nutzen N/ Modell Sie die Blockierung (2.5.10). Es ist vorgeschrieben, ein Blech für das Zubereiten der Nahrungsmittel zu benutzen, wenn die Führungen "Impulse" (2.5.11) benutzt werden. Achten Sie auf die Position der Roste, wenn Sie sie in den Ofen einführen. Sie verfügen über seitliche Anschläge gegen Umkippen (2.5.12).

- 2.6 Einschubhöhen.** Sie verfügen über 5 Positionen, um das Zubehör einzusetzen
- 

- 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.
-  **Umluft mit Grill.** Zum Gratинieren, wobei die Hitze gleichmäßig verteilt wird. Ideal für große Braten.
-  **Großflächengrill.** Gratинieren: Nudelgerichte, Soufflés und Bechamelsöße.
-  **Kleinflächengrill.** Hamburger, Toasts und Nahrungsmittel mit einer kleinen Oberfläche.
-  **Pizzastufe.** Die starke Hitze von unten wird gleichmäßig verteilt und das ist ideal für Paellas, Pizzas.
-  **Unterhitze mit Umluft.** Der Ventilator verteilt die niedrige Hitze gleichmäßig. Gut geeignet für Paellas.
-  **Ober-, Unterhitze.** Brot, Kuchen, gefüllte Pasteten und magere Fleischsorten.
-  **Auftauen.** Zum Abtauen innerhalb kürzester Zeit geeignet.

- 2.9 Auswahl der Temperatur.** Drehen Sie den Wahlschalter für die Temperatur  auf die gewünschte Position (2.9.1).

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  (2.9.2), die Temperatur wird blinken und sie stellen Sie über das Drehen der Steuerung  (2.9.3) ein. Oder drücken Sie die Taste , bis Sie auf die Position $^{\circ}\text{C}$ (2.9.4) erreichen, die Temperatur wird blinken und sie stellen Sie über das Drehen der Steuerung  (2.9.5) ein.

Wird die Taste $^{\circ}\text{C}$ gedrückt gehalten, 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). Wenn der Ofen über einen Wahlschalter für die Temperatur  verfügt, stellen Sie ihn ebenfalls auf die Position **0** (2.10.2).

ZEITSCHALT-FUNKTIONEN

- 2.11 Auswahl der Betriebszeit**  oder . Wählen Sie die gewünschte Funktion und Temperatur aus. Drücken Sie  oder  bis  oder  blinkt (2.11.1, 2.11.2, 2.11.3). Stellen Sie die Backzeit durch das Drücken der Tasten ,  (2.11.4) oder durch die Drehung der Steuerung  (2.11.5, 2.11.6) 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**  oder : Wählen Sie die gewünschte Backfunktion, die Temperatur und die Zeit aus. Drücken Sie  oder  bis  oder  blinkt (2.12.1, 2.12.2, 2.12.3). Stellen Sie die Backzeit durch das Drücken der Tasten ,  (2.12.4) oder durch die Drehung der Steuerung  (2.12.5, 2.12.6) 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 (b, c, d, e).** 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 (2.9). 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 Sperrfunktion. Um Eingriffe von Kindern zu verhindern. Aktivieren Sie sie, indem Sie simultan die Tasten  ,  drücken bis  angezeigt wird (2.15.1). Oder drücken Sie simultan die Tasten  und  , bis  angezeigt wird (2.15.2). 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.

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.

Ofen ohne Pyrolyse.

3.2 Modelle mit glatten Innenwänden.

Reinigen Sie den Ofen bei einer lauwarmen Temperatur mit einem heißen feuchten Tuch und Seife.

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, 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 emailierte 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 fixieren Sie sie mit den roten Anschlägen, die mit der roten Zubehörtüte geliefert werden (3.7.2). Führen Sie die zwei Zubehörteile ein, um das Glas über eine Hebelwirkung anzuheben (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.



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 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

Sicherheit



- 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.
- Der Stromkreis, der den Herd speist, muss einen Schalter mit allpoliger Trennung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung aufweisen.
- 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 Glassplittern hervorgerufen werden könnte.

- Halten Sie kleine Kinder vom Herd fern. Während des Betriebs können einige der zugänglichen Bereiche heiß werden.

- Vermeiden Sie das Berühren der Heizelemente des Herds.

- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten geeignet, oder die über keinerlei Erfahrung oder Kenntnisse im Umgang mit diesen Geräten verfügen. Es sei denn, der Umgang erfolgt im Beisein eines für ihre Sicherheit zuständigen Verantwortlichen oder sie wurden zuvor im Umgang mit diesen Geräten unterwiesen. Kinder sollten den Kühlschrank nur unter Aufsicht verwenden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

6

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	Gebratener Seehecht 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	
	Gebratener Fisch 1 Kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	ja	
	Kabeljau im Backofen 1,5 Kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	ja	
Verschiedenes	Pizza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	ja	
	Brot	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	nein	
	Madeleine (kl. Biskuitgebäck)	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	ja	
	Pudding	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	nein	
	Abtauen Alle Arten von Nahrungsmitteln	 75° C		 2	nein	



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.



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.



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).



Gebruik



2.1 Instelling van de tijd. Tijdens het aansluiten van de oven zal de display knipperen (2.1.1, 2.1.2, 2.1.3). Stel de tijd in met de toetsen , (2.1.4) of door te draaien aan de knop (2.1.5, 2.1.6). Na 3 seconden is de tijd bevestigd; ook kan je dat doen door te drukken op de toets (2.1.7) of op (2.1.8).

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, 2.2.2) bereikt of je drukt gedurende een paar seconden op (2.2.3).

De tijd knippert; stel nu de tijd in door te drukken op de toetsen , (2.2.4) of door te draaien aan de knop (2.2.5, 2.2.6). Na een paar seconden is de instelling van de tijd bevestigd.

2.3 Waarschuwingsfunctie . Druk op of totdat je de positie (2.3.1, 2.3.2, 2.3.3) bereikt. Stel de tijdsduur in met de toetsen , of door te draaien aan de knop (2.3.4, 2.3.5, 2.3.6). 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 heb je een standaard bakplaat (2.5.1), een diepe bakplaat (2.5.2) en standaard rooster (2.5.3) die onafhankelijk van elkaar gebruikt kunnen worden. Bovendien kun je iedere bakplaat combineren met het standaard rooster (2.5.4) zodat die een eenheid vormen. De roosters die gedeeltelijk (2.5.5) en volledig uitgeschoven kunnen worden (2.5.6, 2.5.7) dienen als steunen voor de bakplaten of de combinaties van de bakplaat/rooster (2.5.8). Wanneer de oven automatische uitschuifgeleiders van het type "impulse" heeft, moet je die eerst in de oven plaatsen zonder bakplaat (2.5.9). De impulse-geleiders komen automatisch naar buiten door het gewicht van de bakplaat wanneer de oven geopend wordt; wanneer je dat niet wilt, afhankelijk van model moet je de vergrendeling gebruiken (2.5.10). Bij de "impulse"-geleiders is het noodzakelijk een bakplaat te gebruiken om de te bereiden gerechten te plaatsen (2.5.11). Houd rekening met de positie van de roosters wanneer je ze in de oven plaatst. Ze beschikken over inkepingen aan de zijkant

die voorkomen dat ze er uitglijden (2.5.12).

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 bereidingsstabel. 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.

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 pasteitjes en mager vlees.

Ontdooien. Ontdooit in zeer korte tijd elk willekeurig product.

2.9 De temperatuur selecteren. Draai de temperatuurselectieknoop in de gewenste positie (2.9.1).

Wanneer bij het selecteren van de bereidingsfunctie de oven een optimale temperatuur aanbeveelt, begint de bereiding onmiddellijk. Je kunt deze temperatuur wijzen tijdens de 3 seconden dat hij knippert of je kunt dat op een van de volgende wijzen doen: druk op de toets (2.9.2), de temperatuur knippert, wijzig die nu door de knop (2.9.3) te draaien. Of druk op de toets totdat je de positie bereikt (2.9.4), de temperatuur knippert, wijzig die nu door de knop (2.9.5) te draaien.

Wanneer je de toets ingedrukt houdt, 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 functieselectieknoop in de positie (draaien (2.10.1)). Wanneer jouw oven over een knop voor het instellen van de temperatuur beschikt , draai die dan in de positie (2.10.2).

TIJDFUNCTIES

2.11 Selectie van de tijdsduur of .

Selecteer de bereidingswijze en de gewenste temperatuur. Druk op of totdat of knippert (2.11.1, 2.11.2, 2.11.3). Stel de bereidingstijd in met de toetsen , (2.11.4) of door te draaien aan de knop (2.11.5, 2.11.6). 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 of .

Selecteer de bereidingswijze en de duur van de bereiding. Druk op of totdat of knippert (2.12.1, 2.12.2, 2.12.3). Stel de eindtijd van de bereiding in met de toetsen , (2.12.4) of door te draaien aan de knop (2.12.5, 2.12.6). 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 (b, c, d, e).

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 functieselectieknoop in de positie en voer de gewenste temperatuur in (2.9). 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

tegelijktijdig op de toetsen  ,  totdat  wordt weergegeven (2.15.1). Of druk tegelijktijdig op de toetsen  ,  totdat  wordt weergegeven (2.15.2). Om de blokkering op te heffen herhaal je deze handeling.

2.16 Restwarmte. Geef 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.

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. Maak de oven schoon wanneer die matig warm is met een doekje bevochtigd met warm water en zeep.

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 je de deur volledig (3.7.1) en zet die vast met de rode stoppen die meegeleverd zijn in het zakje met toebehoren (3.7.2). Steek de twee overige onderdelen erin die fungeren als hefboom om de ruit er uit te lichten (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 plaats 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 binnenverlichting 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.

 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 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

Veiligheid



- 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.
- Het stroomnet dat de oven voedt dient te zijn voorzien van een omnipolaire schakelaar met een afstand tussen de contacten van ten minste 3 mm.
- 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.
- Laat kleine kinderen niet in de buurt van de oven komen. Tijdens het functioneren worden sommige gewoon toegankelijke onderdelen warm.

- Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor het gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, tenzij zij begeleid worden bij of geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Gebruik door kinderen dient onder toezicht te gebeuren om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

6

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	gegrilde heek 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	
	gegrilde vis 1 Kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	ja	
	kabeljauw in de oven bereid 1,5 Kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	ja	
overige	pizza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	ja	
	brood	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	nee	
	muffins	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	ja	
	karamelpudding	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	nee	
	ontdooien voor elk type gerecht	 75° C		 2	nee	

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.



Идентификация



Идентифицируйте модель вашей духовки ("a", "b", "c", "d", "e") осуществляется путем сопоставления панели управления прибора с ее изображениями на иллюстрациях.



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).



Эксплуатация прибора



2.1 Настройка времени. После подключения прибора к сети питания дисплей начнет мигать (2.1.1, 2.1.2, 2.1.3). Для того чтобы установить правильное время на часах, нажимайте клавиши , (2.1.4) или вращайте ручку (2.1.5, 2.1.6). По истечении 3 секунд, или же после нажатия клавиши (2.1.7) или (2.1.8), 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, 2.2.2) или нажмите , удерживая несколько ее секунд (2.2.3). Обозначение времени на дисплее начнет мигать. Для того чтобы установить правильное время на часах, нажимайте клавиши , (2.2.4) или вращайте ручку (2.2.5, 2.2.6). 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, 2.3.3). Установите на часах (в данном случае они выступают как таймер) время при помощи клавиш , или вращая ручку (2.3.4, 2.3.5, 2.3.6). 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, приобретенный вами прибор может быть дополнительно оснащен стандартным противнем (2.5.1), глубоким противнем (2.5.2) и стандартной решеткой (2.5.3), которые используются независимо друг от друга и опционально. Кроме этого, любой из противней можно использовать в сочетании со стандартной решеткой – (2.5.4) как комплекс принадлежности для приготовления. Частичная вытяжная решетка (2.5.5) и полная вытяжная решетка (2.5.6, 2.5.7) служат в качестве опоры для противней или комплекса принадлежностей (2.5.8). Если в вашем духовом шкафу имеются автоматические извлекающиеся направляющие типа impulse, сначала необходимо вставить в шкаф эти направляющие, а уже затем – сам противень (2.5.9). Направляющие типа impulse при открытии дверцы шкафа выдвигаются автоматически под весом противня; модель если их выдвигание не

требуется, необходимо задействовать блокировочное устройство (2.5.10). При использовании направляющих типа impulse обязательно нужно использовать один противень как опору для готовящегося блюда (2.5.11). Вставляя решетки в духовку, следите за правильностью их положения. Прибор оснащен боковыми упорами, предотвращающими его опрокидывание (2.5.12).

2.6 Положение принадлежностей. Имеется 5 положений, в которых можно располагать принадлежности: .

2.7 Приготавливаемое блюдо. Блюдо, которое необходимо приготовить, помещается внутрь 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.

 **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. Повернуть ручку переключателя температуры  в требуемое положение (2.9.1).

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  (2.9.2); обозначение температуры начнет мигать; уровень температуры можно изменить вращая ручку  (+) (2.9.3). Альтернативно можно нажать клавишу  и удерживать ее до достижения положения  °C (2.9.4); обозначение температуры начнет мигать; уровень температуры можно изменить вращая ручку  (+) (2.9.5).

Если удерживать нажатой кнопку °C, 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). Если в приобретенной вами модели шкафа имеется ручка переключателя температуры , то его также необходимо установить в положение 0 (2.10.2).

ФУНКЦИИ ПРОГРАММИРОВАНИЯ ВРЕМЕНИ

2.11 Установка длительности приготовления  или . Сначала необходимо выбрать режим приготовления и установить требуемый уровень температуры. Затем нажмите клавишу  или , удерживая ее до тех пор, пока не начнет мигать  или  (2.11.1, 2.11.2, 2.11.3). Для того чтобы задать время приготовления, нажмите клавиши ,  (2.11.4) или вращайте ручку  (+) (2.11.5, 2.11.6). 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  или . Сначала необходимо выбрать режим приготовления и установить требуемый уровень температуры и длительность приготовления. Затем нажмите клавишу  или , удерживая ее до тех пор, пока не начнет мигать  или  (2.12.1, 2.12.2, 2.12.3). Для того чтобы установить время завершения приготовления, нажмите клавиши ,  (2.12.4) или вращайте ручку  (+) (2.12.5, 2.12.6). 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 (b, c, d, e). 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 (2.9.). 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. Для включения данной функции необходимо нажать одновременно клавиши  и , удерживая их до тех пор, пока на дисплее не появится значок  (2.15.1). Альтернативно вы можете нажать одновременно клавиши  и , удерживая их до тех пор, пока на дисплее не появится значок  (2.15.2). 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.

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 удается легко удалить, процесс мытья можно облегчить предварительно замочив принадлежности.

Духовые шкафы без функции пиролизической очистки

3.2 Модели с гладкими стенками. Духовку следует мыть слегка нагретой, промывая тяпку горячей водой и моющим средством или мылом.

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 пиролизической очистки

3.4 Очистка методом пиролиза.

- Очистка осуществляется за счет удаления загрязнений при высоких температурах.
- Дымобразующие 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 пиролизической очистки поверхности нагреваются больше, чем при

обычным 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  (3.4.1).

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  (3.4.2).

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 световиндикатор (3.4.3). После того как температура снизится, световиндикатор гаснет, и дверцу можно открыть.

3.5 Пиролиз с отсрочкой. Имеется возможность программировать время завершения процесса пиролизической 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 очистите 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 упорами (красного цвета), поставляемыми в пакете с принадлежностями (3.7.2). Вставьте два других элемента, так чтобы поднять стекло, образуя рычаг (3.7.3). Извлеките стекло (3.7.4), очистите его и осушите тряпкой (3.7.5). 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 (3.7.6). После того как стекла будут извлечены, для их очистки упоры следует снять (3.7.7).

После очистки стекол (3.7.8) снова вставить их в резиновые ограничители выступом вверх (3.7.9) и расположите так, чтобы обозначения "L" слева и "R" справа находились рядом с шарнирами (3.7.10). Процедура завершается установкой стекла на место таким образом, чтобы слово PYROLYTIC было расположено в корректном для чтения положении (3.7.11). После этого упоры можно убрать (3.7.12) 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 (4.7.1) 

F 03 Невозможно выполнить очистку пиролизом 

F 04 Неисправность системы блокировки дверцы 

F 05 Отказ программного обеспечения

F 10 Отключение электропитания во время приготовления.

AUTO Автоматическое выключение после нескольких часов непрерывной работы (4.7.2).

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

электрической розетки с заземлением, соответствующим нормам.

- Цепь электрического тока, питающего духовку, должна быть снабжена омниполярным прерывателем с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.
- Если питающий кабель повреждён, он должен быть заменён персоналом отдела постпродажного обслуживания или специалистами такой же квалификации с целью обеспечения безопасности.
- Прежде чем заменить лампу удостоверьтесь в том, что аппарат выключен, чтобы избежать удара током.
- Не используйте абразивные чистящие средства или жёсткие металлические мочалки для чистки дверцы духовки, так как это может привести к повреждению поверхности и к разрушению стекла.
- Не разрешайте маленьким детям находиться рядом с работающей духовкой. Некоторые наружные части изделия могут нагреваться.
- Избегайте дотрагиваться до нагревательных элементов внутри духовки.
- Данный прибор не предназначен для эксплуатации лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний. Пользование прибором таким лицами разрешается только под присмотром лица, ответственного за технику безопасности, или после проведения им соответствующего инструктажа по эксплуатации. При эксплуатации прибора детьми за ними необходимо присматривать, не позволяя играть с прибором.

6

Окружающая среда



Конструкция духовки основана на принципах защиты окружающей среды.

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

Проблема отработанных электрических и электронных аппаратов.

Обозначение  указывает на то, что данный прибор нельзя выбрасывать в обычные контейнеры для бытовых отходов.

Передайте вашу духовку в специальный центр 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.

5

Безопасность



- Установка духовки должна осуществляться квалифицированным специалистом по монтажу в соответствии с инструкциями и схемами изготовителя.
- Электроустановка должна производиться в соответствии с максимальной мощностью, указанной на идентификационной табличке, и с использованием

Таблица приготовления

	Пищевой продукт	Программа и температура	Время	Положение	Предварительное нагревание	Дополнительные приспособления
мясо и птица	телятина 1.25 кг	 190° C  210° C	50 - 60 мин	 1	нет	
	свинина 1.25 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 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	
	жареная рыба 1 кг	 200° C  220° C	13 - 17 мин	 2	да	
	Запечённая треска 1.5 кг	 210° C  220° C	7 - 9 мин	 2	да	
различные	пицца	 200° C  220° C	18 - 22 мин	 1	да	
	хлеб	 200° C  220° C	18 - 22 мин	 2	нет	
	кексы	 190° C  210° C	15 - 19 мин	 2	да	
	флан	 130° C  150° C	30 - 40 мин	 1	нет	
	Размораживание любых продуктов	 75° C		 2	нет	

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.



Identifikace



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



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 vystředte ji v otvoru (1.2.5). Dávejte pozor, aby přecházející kabel nezástul v horní části (1.2.6). Uchyťte jej na nábytek pomocí obou dodaných šroubů (1.2.7).



Použití



2.1 Nastavení hodin. Po zapojení trouby hledáček bliká (2.1.1, 2.1.2, 2.1.3). Nastavte hodiny stisknutím kláves (2.1.4) nebo otáčením ovládačem (2.1.5, 2.1.6). Po uplynutí 3 vteřin nebo po stisknutí klávesy (2.1.7) nebo (2.1.8) 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, 2.2.2) nebo stiskněte po dobu několika vteřin (2.2.3). Hodina bliká, nastavte hodiny stisknutím kláves (2.2.4) nebo otáčením ovládačem (2.2.5, 2.2.6). Za několik vteřin budou hodiny potvrzené.

2.3 Upozorňovací funkce . Stiskněte nebo , dokud nedorazíte do polohy (2.3.1, 2.3.2, 2.3.3). Nastavte dobu pomocí kláves , otáčením ovládačem (2.3.4, 2.3.5, 2.3.6). 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. Podle druhu modelu disponujete standardním plechem (2.5.1), hlubokým plechem (2.5.2) a standardním roštěm (2.5.3), které fungují nezávisle. Navíc můžete kombinovat jakýkoliv plech se standardním roštěm (2.5.4) a vytvořit tak soupravu. Částečně vyjímatelný rošť (2.5.5) a úplně vyjímatelný rošť (2.5.6, 2.5.7) slouží jako držák pro tácy nebo soupravy (2.5.8). Pokud disponujete samovyjímatelnými vodičky "impulse", vložte je nejprve do trouby bez plechu (2.5.9). Vodička "impulse" vyjíždějí automaticky pod vahou plechu při otevření trouby, aby jste tomu zabránili, bez/ modelu použijte zablokování (2.5.10). Je povinné používat plech jako držák pro potraviny s vodičky "impulse" (2.5.11). Dávejte pozor na polohu roštů, když je vkládáte dovnitř. Jsou vybaveny bočními zarážkami proti překlopení (2.5.12).

2.6 Poloha příslušenství. Jsou vybavené 5 polohami pro umístění doplňků 1 2 3 4 5.

2.7 Potraviny na pečení. Vložte potravinu 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 funkcí a zvolte požadovanou funkci podle modelu.

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

Turbo plus. ATepla je vytvářené centrálním odporem.

Silný ventilovaný gril. Gratinuje tak, že teplo rovnoměrně rozkládá. Ideální pro opékání velkých kusů.

Silný gril. Gratinování: těstovin, soufflé a omáčky bechamel.

Jemný gril. Hamburgery, toasty a potraviny s malým povrchem.

Intenzivní nístějové teplo. Silné spodní teplo se rovnoměrně rozkládá. Ideální pro paella, pizzy.

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

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

Rozmražení. Rozmrazí za minimální dobu jakýkoliv výrobek.

2.9 Volba teploty. Otočte voličem pro výběr teploty až do požadované polohy (2.9.1).

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: stiskněte klávesu (2.9.2), teplota bliká, změňte ji otáčením ovládačem (2.9.3). Nebo stiskněte klávesu , dokud se nedostanete do polohy (2.9.4), teplota bliká, změňte ji pomocí ovládače (2.9.5).

Pokud budete déle tisknout , zobrazí se skutečná teplota uvnitř trouby.

2.10 Vypnutí trouby. Vždy, když vaření skončí, otočte ovládačem pro volbu funkcí do polohy (2.10.1). Pokud je vaše trouba vybavená ovládačem pro volbu teploty otočte jím též do polohy (2.10.2).

ČASOVACÍ FUNKCE

2.11 Volba trvání nebo . Zvolte funkci pečení a požadovanou teplotu. Stiskněte nebo , až dokud nebo nezačne blikat (2.11.1, 2.11.2, 2.11.3).

Nastavte dobu vaření stisknutím kláves , (2.11.4) nebo otočením ovládačem (2.11.5, 2.11.6). Během několika vteřin se doba potvrdí a začne odpočítávání. Po skončení trouba vydá pískot, aby jste jej vypnuli, stiskněte jakoukoliv klávesu a vypnete troubu.

2.12 Zvolení času ukončení nebo :

Zvolte funkci pečení, teplotu a dobu trvání. Stiskněte nebo , až dokud nebo nebude blikat (2.12.1, 2.12.2, 2.12.3). Nastavte hodinu ukončení vaření stisknutím kláves , (2.12.4) nebo otáčením ovládačem (2.12.5, 2.12.6). Spuštění se odloží, aby pečení skončilo v určený čas. Po skončení trouba vydá pískot, aby jste jej vypnuli, stiskněte jakoukoliv klávesu a vypnete troubu.

2.13 Automatické odpojení (b, c, d, e). 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 předebrání trouby. Otočte ovládačem pro volbu funkcí do polohy a vložte požadovanou teplotu (2.9). 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. Aktivujte ji současným stisknutím kláves , dokud se nezobrazí (2.15.1). Nebo stiskněte zároveň klávesy , , až dokud se nezobrazí (2.15.2). Pro odblokování zopakujte stejnou operaci.

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

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.

Nepyrolytické trouby:

3.2 Modely s hladkými stěnami. Vyčistěte troubu, když je vlažná, pomocí hadříku namočeného do teplé vody a mýdla.

3.3 Modely s drsnými stěnami. Samočističí. V těchto troubách jsou zadní deska a boční panely pokryté samočističím 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 samočističelný. Zvolte funkci .

Nastavte teplotu na 250° C a dobu mezi 30 a 60 minutami, v závislosti na stupni znečištění.

Když čističí program skončí a trouba vychladne, přejděte navlhčenou houbičkou po samočističích prvcích, které budou opět zcela funkční.

Pyrolytické 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 vodiček.
- 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  : Používejte ji jen pokud je stupeň znečištění vysoký, čištění trvá 2 hodiny. Aktivujte otočením ovládače pro zvolení funkce  do polohy  (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  : Čištění trvá 1 hodinu a 30 minut. Aktivujte otočením ovládače pro zvolení funkce  do polohy  (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  a zvolte  nebo  (3.5.1). Stiskněte  (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 vodička, aby jste vyčistili zbytky tuku nabo popela, které by mohly zůstat po provedení čištění.

V závislosti na modelu boční vodička 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 vodička. 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 zajistíte červenými zarážkami, které jsou dodávány v taštičce s doplňky (3.7.2). Vložte oba zbývající doplňky, aby jste zvedli skla pomocí páky (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, nechte je vychladnout.
- Nikdy nepoužívejte přístroje na čištění pomocí páry.

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

4

Řešení problému



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 10 Přerušení elektrického napájení během pečení.

AUTO Automatické odpojení po několika hodinách fungování (4.7.2).

Nemanipulujte s troubou. Pro opravu kontaktujte záruční servis.

5

Bezpečnost



- 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.
- V případě připojení napevno, do el. instalace musí být zařazen vypínač, který odpojuje všechny póly zdroje se vzdáleností min. 3 mm mezi kontakty v rozpojeném stavu.
- 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 roztržít sklo.
- Zabraňte, aby se malé děti dostaly do blízkosti trouby. Při provozu se mohou přístupné části zahřát.
- Vyhněte se dotyku topných prvků uvnitř trouby.
- Tento přístroj nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi či znalostmi, pokud nejsou pod dohledem nebo nejsou řádně poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Nedovolte dětem, aby spotřebič používaly jako hračku.

6

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 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	
	pečené ryby 1 Kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	ano	
	treska v troubě 1,5 Kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	ano	
různé	pizza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	ano	
	chléb	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	ne	
	polévané perníčky	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	ano	
	nákyp	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	ne	
	pro všechny druhy potravin	 75° C		 2	ne	

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.

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 védelemet.

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 biztosítót csavarral (1.2.7).

2

Használat



2.1 Az idő beállítása. A sütő csatlakoztatásakor a kijelző villogni kezd (2.1.1, 2.1.2, 2.1.3). Állítsa be az időt a , gombok lenyomásával (2.1.4) vagy a gomb eltekerésével (2.1.5, 2.1.6). 3 másodperc elteltével a (2.1.7) vagy a (2.1.8) 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, 2.2.2) vagy nyomja le a gombot pár másodpercig (2.2.3). Az idő villog, állítsa be az időt a , gombokkal (2.2.4) vagy a (2.2.5,

2.2.6). eltekerésével. 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, 2.3.3). Állítsa be az időt a , gombokkal, eltekerve a kapcsolót (2.3.4, 2.3.5, 2.3.6). 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 lehűt, végezzen el egy előzetes tisztítást, a belsejét áttörölve egy nedves ruhával.

2.5 Tartozékok. Modellől függően rendelkezik szabvány tálcával (2.5.1), mély tálcával (2.5.2) és szabvány grillráccsal (2.5.3) amelyek egymástól függetlenül működnek. Emellett bármely tálcát tud a ráccsal egyszerre kombinálni (2.5.4). A részleges kivételi rács (2.5.5) és a teljes kivételi rács (2.5.6, 2.5.7) a tálcák tartóelemei vagy egységei. (2.5.8). Ha "impulse" automatikus kiemelő sinekkel rendelkezik, először tegye be azokat a sütőbe a tálcák nélkül (2.5.9). Az "impulse" sinek automatikusan kiemelik a tálcát a sütő kinyitásakor. S/ modell ennek megakadályozásához nyissa ki a lezárót (2.5.10). Az "impulse" használatokor kötelező egy tálcát használni az ételek alátámasztásaként (2.5.11). Figyeljen a rácsok helyzetére, amikor beteszi őket a sütő belsejébe. Az oldalrész tetejét úgy alakították ki nehogy felboruljon (2.5.12).

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 modellől 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 középső hőelem adja le.

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

 **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. Forgassa el a hőmérséklet kiválasztó gombot  a kívánt helyzetbe (2.9.1).

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  (2.9.2) gombot, a hőmérsékletérték villog, módosítsa a gomb eltekerésével  (2.9.3). Vagy nyomja meg a  gombot, amíg el nem éri a °C (2.9.4) helyzetet, a hőmérséklet villog, módosítsa a gomb eltekerésével  (2.9.5).

Ha lenyomva tartja a °C gombot, 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). Ha sütője hőmérséklet kiválasztó gombbal is rendelkezik  tekerje el a **0** helyzetbe (2.10.2).

IDŐFUNKCIÓK

2.11 A főzési időtartam kiválasztása  vagy . Válassza ki a főzési funkciót és a kívánt hőmérsékletet. Nyomja meg a  vagy  gombot, amíg a  vagy  villogni nem kezd (2.11.1, 2.11.2, 2.11.3). Állítsa be a főzési időtartamot a  ,  gombok lenyomásával (2.11.4) vagy a kiválasztó kapcsoló eltekerésével  (2.11.5, 2.11.6). Pár másodpercen belül az időpont beáll, és megkezdődik a visszaszámlálás. Befejezéskor a sütő egy hangjelzést ad ki, ennek elnémitásához bármely gombot megnyomhatja, és a sütő kikapcsol.

2.12 Főzési idő végének kiválasztása  vagy . Válasszon ki egy főzési funkciót, hőmérsékletet és időtartamot. Nyomja meg a  vagy  gombot, amíg a  vagy  villogni nem kezd (2.12.1., 2.12.2, 2.12.3). Állítsa be az időt a  ,  gombok lenyomásával (2.12.4) vagy a gomb eltekerésével  (2.12.5, 2.12.6). A bekapcsolás később történik meg, hogy a meghatározott időben fejezze be a sütést. A sütés befejezésekor a sütő hangjelzést ad ki. Ennek elnémitásához bármely gombot megnyomhatja, és a sütő kikapcsol.

2.13 Automatikus kikapcsolás (b, c, d, e). 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 (2.9). 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. Bekapcsolhatja a  ,  gombok egyidejű lenyomásával, amíg a kijelzőn meg nem jelenik  (2.15.1). Vagy nyomja meg egyszerre a  °C gombokat, amíg meg nem jelenik  (2.15.2). A sütő lezárásának kioldásához ismételje meg a műveletet.

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

3

Karbantartás és tisztítás



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

Nem pirolitikus sütők:

3.2 Sima falú modellek. Tisztítsa meg a sütőt langyos vízzel, áttörölve egy meleg vizes, tisztítószeres törölkendővel.

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 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 tálcá 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 oldalsókat, hogy letakarítsa a zsír vagy hamu maradékokat, amelyek a tisztítási folyamat után is benntaradhattak. Modellről függően az oldalsókat 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, üveg tisztító folyadékkal átitatva.

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

Amikor a sütő hideg, nyissa ki teljesen az ajtaját (3.7.1), és rögzítse a tartozékok zacskójában található piros csúcsokkal (3.7.2). Tegye be a két fennmaradó tartozékot, hogy ezekkel emelje fel az üveget (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 felfele 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 pirolízises 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 10** Áramkimaradás a főzés közben.
 - P 10** Automatikus kikapcsolás, miután több órán át működött (4.7.2).
- Ne kísérelje megjavítani a sütőt.** Javításhoz hívja a műszaki szervizt.

5

Biztonság



- 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.
- A sütőt ellátó áramkört egypólusú, legalább 3mm nyitással rendelkező leválasztó kapcsolóval kell ellátni.
- 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.
- Ne engedjen kisgyermekeket a sütő közelébe, mert olyan alkatrészekhez is hozzáérhetnek, amelyek a sütés során felmelegsznek.
- Ne érintse meg a sütőtérben lévő fűtőszálakat.
- Ezt a készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve gyerekeket), akik fizikai, érzékelési vagy mentális fogyatékkal rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek megfelelő tapasztalatokkal vagy ismeretekkel; kivéve, ha azt egy, a biztonságukért felelős személy nem felügyeli vagy nem ad utasításokat a készülék használatával kapcsolatban. A gyermekeket figyelni kell, nehogy a készülékkel játszanak.

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.

6

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

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 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	
	sült hal 1 Kg	 200° C  220° C	13 - 17 perc	 2	igen	
	sült tőkehal 1,5 Kg	 210° C  220° C	7 - 9 perc	 2	igen	
egyéb	pizza	 200° C  220° C	18 - 22 perc	 1	igen	
	kenyér	 200° C  220° C	18 - 22 perc	 2	nem	
	piskóta	 190° C  210° C	15 - 19 perc	 2	igen	
	vajstészta	 130° C  150° C	30 - 40 perc	 1	nem	
	kiolvasztás, minden ételtípus	 75° C		 2	nem	

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.

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 obidvoch dodaných skrutiek (1.2.7).

2

Použitie



- 2.1 **Nastavenie hodín.** Po zapojení rúry bude hladáčič blikať (2.1.1, 2.1.2, 2.1.3). Nastavte hodiny stisnutím tlačidiel , (2.1.4) alebo otáčaním ovládača (2.1.5, 2.1.6). Po uplynutí 3 sekúnd alebo po stisnutí tlačidla (2.1.7) alebo (2.1.8) 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, 2.2.2) alebo stisnete po dobu niekoľkých sekúnd (2.2.3). Keď hodiny blikajú, nastavte ich stisnutím tlačidiel , (2.2.4) alebo otáčaním ovládača .

(2.2.5, 2.2.6). Za niekoľko sekúnd sa hodiny potvrdia.

- 2.3 **Upozorňovacia funkcia** . Stisnite alebo , až kým dorazíte do polohy (2.3.1, 2.3.2, 2.3.3). Nastavte dobu pomocou tlačidiel , otáčaním ovládača (2.3.4, 2.3.5, 2.3.6). 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 nepríjemný zápach (čo je normálne, dochádza k tomu kvôli zahriatiu zvyškov tuku, apod.). Keď opäť vychladne, preveďte predbežné vyčistenie vnútrajška vlhkou handrou.

- 2.5 **Doplnky.** Podľa druhu modelu je rúra vybavená štandardným plechom (2.5.1), hlbokým plechom (2.5.2) a štandardným roštom (2.5.3), ktoré fungujú nezávisle. Navyše môžete kombinovať akýkoľvek plech so štandardným roštom (2.5.4) a vytvoriť tak súpravu. Čiastočne vymínateľný rošt (2.5.5) a celkom vymínateľný rošt (2.5.6, 2.5.7) slúži ako držiak pre plechy alebo súpravy (2.5.8). Ak disponujete samovymínateľnými vodičkami "impulse", vložte ich najprv do rúry bez plechu (2.5.9). Vodička "impulse" sa vysunujú automaticky pod váhou plechu pri otvorení rúry, ak tomu chcete zabrániť, bez/ modelu použite zablokovanie (2.5.10). Je povinné používať plech ako držiak pre potraviny s vodičkami "impulse" (2.5.11). Dávajte pozor na polohu roštov, keď ich zasúvate do vnútra. Sú vybavené bočnými zarážkami proti prevráteniu (2.5.12).

- 2.6 **Poloha doplnkov.** Sú vybavené 5 polohami pre umiestnenie doplnkov .

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

PRÍPRAVA POKRMOV

2.8 Voľba funkcie pečenia . Otočte ovládačom pre voľbu funkcií a zvolte 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.

Silný vzduchový gril. Gratinuje rovnomerným rozložením tepla. Ideálne na opekanie 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.

Rozmrazovanie. Rozmrazí za minimálnu dobu akýkoľvek výrobok.

2.9 Voľba teploty. Otočte voličom pre výber teploty , až do požadovanej polohy (2.9.1).

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 (2.9.2), teplota bliká, zmeníte ju otáčaním ovládača (2.9.3). Alebo stisnite tlačidlo , až kým sa dostanete do polohy (2.9.4) a teplota bliká, zmeníte ju pomocou ovládača (2.9.5).

Keď budete dlhšie držať , 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). Ak je vaša rúra vybavená ovládačom pre voľbu teploty otočte ním taktiež do polohy **0** (2.10.2).

ČASOVACIA FUNKCIA

2.11 Voľba trvania alebo . Zvoľte funkciu pečenia a požadovanú teplotu. Stisnite alebo , až dokiaľ alebo nezačne blikáť (2.11.1, 2.11.2, 2.11.3). Nastavte

dobu pečenia stisnutím tlačidiel , (2.11.4)) alebo otočením ovládača (2.11.5, 2.11.6). Po niekoľkých sekundách sa doba potvrdí a začne odpočítavanie. Po skončení rúra bude vydávať pískot, ak ho chcete vypnúť, stisnite akékoľvek tlačidlo a rúru vypnite.

2.12 Zvolenie času ukončenia alebo : Zvoľte funkciu pečenia, teplotu a dobu trvania. Stisnite alebo až kým alebo začne blikáť (2.12.1, 2.12.2, 2.12.3). Nastavte hodinu ukončenia pečenia stisnutím tlačidiel , (2.12.4) alebo otočením ovládača (2.12.5, 2.12.6). Spustenie sa odloží, aby pečenie skončilo v určený čas. Po skončení rúra začne vydávať pískot, ak ho chcete vypnúť, stisnite akékoľvek tlačidlo a rúru vypnite.

2.13 Automatické vypnutie (b, c, d, e). 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 (2.9). Rúra sa rýchlo ohreje na zvolenú teplotu. Po dosiahnutí teploty vložte potraviny a zvolte funkciu pečenia a potrebný čas.

2.15 Funkcia zablokovania. Služí k tomu, aby sa zabránilo deťom manipulovať s rúrou. Aktivujte ju súčasným stisnutím tlačidiel , , dokiaľ sa nezobrazí (2.15.1). Alebo zároveň stisnite tlačidlá , , až kým sa zobrazí (2.15.2). 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.

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. Vyčistite rúru, keď je vlažná, pomocou handričky namočenej do teplej vody a mydla.

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 prechodom 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 vodítok.
- Ak sa vyleje veľa jedla, treba ho odstrániť predtým, než začnete prevádzať 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 zablokovujú, 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 zvoľte  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 vodítka, aby ste odstránili zvyšky tuku alebo popola, ktoré by mohli zostať po prevedení čistenia. V závislosti od modelu disponujú bočné vodítka 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 steny rúry čisté, nasadte znova vodítka.

Ak vaša rúra disponuje sklápacím grilom, vytiahnite ho smerom hore a zatlačte dole, aby ste ho roztiahli (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.

Vnútorne 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 zabezpečte červenými zárazkami, ktoré sú dodávané v taštičke s doplnkami (3.7.2).

Vložte obidva zvyšné doplnky, aby ste zdvihli sklo pomocou páky (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 zárazkou na každom rohu. Pre ich odobranie vložte ruku do spodnej časti dverí a zatiahnite smerom hore (3.7.6). Po ich vyňatí odstráňte zárazky, aby ste mohli vyčistiť sklá (3.7.7).

Keď budú sklá čisté (3.7.8), znova ich nasadte do gumových zariadení, 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 zárazky (3.7.12) a zatvorte dvere.

Varovanie pri 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 poistka. Zvýšte zvolenú teplotu.
- 4.2 Vnútorné svetlo nefunguje.** Vymeňte žiarovku alebo poistku.
- 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. Závaďa v systéme blokovania alebo teplotného čidla. Kontaktujte záručný servis.

4.5 Rúra vydáva piskľavý 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 Závaďa na teplotnom čidle.

F 02 Zablokované dvere (4.7.1).

F 03 Nie je možné uskutočniť pyrolýzu.

F 04 Závaďa v zablokovaní dverí.

F 05 Porucha softwaru.

F 10 Prerušenie elektrického napájania počas pečenia.

Auto Automatické odpojenie po niekoľkých hodinách fungovania (4.7.2).

Nemanipulujte s rúrou. Pre opravu kontaktujte záručný servis.

5

Bezpečnosť



- Montáž rúry musí realizovať autorizovaný servisný technik, ktorý sa bude riadiť inštrukciami a náčrtmi výrobcu.
- Elektrická inštalácia musí zohľadňovať maximálny príkon spotrebiča uvedený na typovom štítku a musí byť vykonaná podľa platných predpisov.
- V obvode napájania musí byť zaradené zariadenie, ktoré odpája všetky póly zdroja a vzdialenosť jeho kontaktov v rozpojenom stave je minimálne 3 mm.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený autorizovaným servisom, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- V prípade výmeny žiarovky sa uistite, že prístroj je vypnutý, aby sa predišlo prípadným zásahom elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte brúsiace čistiace prostriedky ani kovové drôtenky na čistenie dvierok rúry.

Mohol by sa nimi poškrabať a zničiť sklenený povrch.

- Dajte pozor, aby sa malé deti nepribližovali k rúre. Počas pečenia sa môžu zahriať aj zvonku prístupné časti rúry.
- Nedotýkajte sa ohrevných telies vo vnútri rúry.
- Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnym schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami či znalosťami, ak nie sú pod dohľadom alebo nie sú riadne poučené o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Nedovoľte deťom, aby spotrebič používali ako hračku.

6

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 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	
	Pečené ryby 1 Kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	Áno	
	Opekaná treska 1,5 Kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	Áno	
Rôzne	Pizza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	Áno	
	Chlieb	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	Nie	
	Muffiny	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	Áno	
	Nákyp	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	Nie	
	Odmrazovanie všetkých typov potravín	 75° C		 2	Nie	

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.

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).

2

Ús



2.1 Ajustament d'hora. En connectar el forn, el visor parpelleja (2.1.1, 2.1.2, 2.1.3). Ajusta l'hora pitjant les tecles , (2.1.4) o girant el regulador (2.1.5, 2.1.6). Al cap de 3 segons o pitjant la tecla (2.1.7) o (2.1.8), 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, 2.2.2) o pitja durant uns segons (2.2.3). Quan l'hora parpellegi, ajusta l'hora pitjant les tecles , (2.2.4) o girant el regulador (2.2.5, 2.2.6). 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, 2.3.3). Ajusta el temps amb les tecles , girant el regulador (2.3.4, 2.3.5, 2.3.6). 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 estàndard (2.5.1), safata fonda (2.5.2) i graella estàndard (2.5.3), que funcionen de manera independent. A més, pots combinar qualsevol safata amb la graella estàndard (2.5.4) per formar un conjunt. La graella d'extracció parcial (2.5.5) i la graella d'extracció total (2.5.6, 2.5.7) són el suport de les safates o del conjunt (2.5.8). Si disposes de guies autoextraïbles impulse, introdueix-les al forn en primer lloc sense la safata (2.5.9). Les guies impulse surten automàticament amb el pes de la safata quan s'obre el forn; segons el model per evitar això, utilitza el bloqueig (2.5.10). És obligatori utilitzar una safata com a suport dels aliments amb les guies impulse (2.5.11). Tingues en compte la posició de les graelles quan les introdueixis al forn. Disposes de límits laterals antigr (2.5.12).

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.

 **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. Indicada per a paelles.

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

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

2.9 Selecció de temperatura.

Gira el regulador selector de temperatura  fins a la posició desitjada (2.9.1).

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  (2.9.2) i la temperatura parpelleja; modifica-la girant el regulador  (2.9.3). O pitja la tecla  fins arribar a la posició °C (2.9.4) i la temperatura parpelleja; modifica-la girant el regulador  (2.9.5).

Si mantens pulsada la tecla °C, 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 0 (2.10.1). Si el teu forn no disposa de regulador selector de temperatura , gira'l també fins a la posició 0 (2.10.2).

FUNCIONS DE TEMPS

2.11 Selecció de la durada

 o . Selecciona la funció de cuinat i la temperatura desitjada. Pitja  o  fins que la tecla  o  parpellegi (2.11.1, 2.11.2, 2.11.3). Ajusta el temps de cuinat pitjant les tecles ,  (2.11.4) o girant el regulador  (2.11.5, 2.11.6). 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

 o 

: Selecciona la funció de cuinat, la temperatura i la durada de preparació. Pitja  o  fins que la tecla  o  parpellegi (2.12.1, 2.12.2, 2.12.3). Ajusta l'hora de fi de cocció pitjant les tecles ,  (2.12.4) o girant el regulador  (2.12.5, 2.12.6). 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 (b, c, d, e).

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 (2.9). 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. Activa aquesta funció pitjant alhora les tecles ,  fins que es visualitzi  (2.15.1), o pitja simultàniament les tecles ,  fins que es visualitzi **LOC** (2.15.2). 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.

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 llises.

Neteja el forn a

temperatura mitjana, passant un drap amb aigua calenta i sabó.

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 piròlisis

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  (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  (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  o  (3.5.1). Pita  (3.5.2) o  (3.5.3) fins que  parpellegi. 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, obre la porta completament (3.7.1) i fixa-la amb els límits vermells que se subministren a la bosseta d'accessoris (3.7.2). Introdueix els dos accessoris restants per aixecar el vidre fent alçaprem (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.

F01 Fallada del sensor de temperatura.

F02 Porta bloquejada (4.7.1).

F03 No és possible fer la piròlisi.

F04 Fallada de bloqueig de la porta.

F05 Error del programari.

F10 Tall de l'alimentació elèctrica durant el procés de cuinat.

Auto 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

Seguretat



- La instal·lació del forn l'ha de dur a terme un instal·lador autoritzat, que cal que segueixi les instruccions i esquemes del fabricant.
- La instal·lació elèctrica ha d'estar dimensionada a la potència màxima que s'indica a la placa de característiques i la presa de corrent elèctrica amb presa a terra reglamentària.
- El circuit de la xarxa que alimenta el forn ha de tenir un interruptor de tall omnipolar de com a mínim 3 mm de separació entre contactes.
- Si el cable d'alimentació està danyat cal que el servei de postvenda o personal qualificat similar el substitueixi, per tal d'evitar perills.
- Assegura't que l'aparell està desconnectat abans de substituir la làmpada per tal d'evitar possibles xocs elèctrics.
- No utilitzis productes de neteja abrasius o fregalls metàl·lics durs per netejar la porta del forn, ja que es pot ratllar la superfície i provocar que el vidre s'esmicoli.

- No permetis que els nens petits s'acostin al forn. Durant el funcionament, hi ha certes parts accessibles que es poden escalfar.
- Evita tocar els elements calefactors de dins del forn.
- Aquest aparell no està destinat perquè l'utilitzin persones (incloent-hi nens) amb les capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o sense experiència o coneixement, excepte amb supervisió o després de rebre instruccions relatives a l'ús de l'aparell d'una persona responsable de la seva seguretat. Caldrà que se supervisi l'ús de l'aparell per part dels nens per evitar que hi juguin.

6

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 farcits 4 unit.	 200° C  220° C	15 - 19 min	 2	no	
peix i marisc	lluç rostit 1,5 kg	 210° C  230° C	7 - 9 min	 2	si	
	llagostins al forn 1 kg	 220° C  240° C	4 - 5 min	 4	si	
	peixos rostits 1 kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	si	
	bacallà al forn 1,5 kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	si	
varis	pizza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	si	
	pa	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	no	
	magdalenes	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	si	
	flam	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	no	
	descongelació de tot tipus d'aliments	 75° C		 2	no	

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.



Identificación



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



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).



Uso



2.1 Axuste de hora. Ao conectar o forno o visor escintila (2.1.1, 2.1.2, 2.1.3). Axusta a hora premendo as teclas **+**, **-** (2.1.4) ou xirando o mando **+** (2.1.5, 2.1.6). Ao cabo de 3 segundos ou premendo a tecla **⏸** (2.1.7) ou **⏹** (2.1.8) 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, 2.2.2) ou preme **⏹** durante uns segundos (2.2.3). A hora escintila, axusta a hora premendo as teclas **+**, **-** (2.2.4) ou xirando o mando **+** (2.2.5, 2.2.6). Nuns segundos a hora queda validada.

2.3 Función avisador **🔔**. Preme **⏸** ou **⏹** ata

chegar á posición **🔔** (2.3.1, 2.3.2, 2.3.3). Axusta o tempo coas teclas **+**, **-** xirando o mando **+** (2.3.4, 2.3.5, 2.3.6). Nuns segundos o tempo queda validado e comeza a conta atrás. Ao rematar, actívase 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 calentamento de restos de graxa, etc). Unha vez que se arrefriase, efectúa unha limpeza previa pasando polo interior un pano húmido.

2.5 Accesorios. Segundo o modelo, dispós de Bandexa estándar **🔥** (2.5.1), Bandexa profunda **🔥** (2.5.2) e Grella estándar **🔥** (2.5.3) que funcionan de forma independente. Ademais podes combinar calquera bandexa coa grella estándar **🔥** **🔥** (2.5.4) formando un conxunto. A Grella de extracción parcial (2.5.5) e a Grella de extracción total (2.5.6, 2.5.7) son o soporte das bandexas ou conxunto (2.5.8). Se dispós de guías auto extraíbles "impulse", introdúceas primeiro no forno sen a bandexa (2.5.9). As guías "impulse" saen automaticamente co peso da bandexa ao abrir o forno; s/ modelo para evitalo, utiliza o bloqueo (2.5.10). É obrigatorio utilizar unha bandexa como soporte dos alimentos coas guías "impulse" (2.5.11). Ten en conta a posición das grellas ao introducilas no interior. Dispoñen de topes laterais antienvorcadura (2.5.12).

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 cociñar varios pratos á vez sen que se mesturen sabores nin cheiros.



Turbo plus. A calor é producida pola resistencia central.



Grill forte ventilado. Gratina repartindo a calor de modo uniforme. Ideal para asados de gran tamaño.



Grill forte. Gratinados: pastas, soufflé e salsa bechamel.



Grill suave. Hamburguesas, torradas e alimentos con pequena superficie.



Calor de soleira intensa. A forte calor inferior repártese uniformemente. ideal para paellas, pizzas.



Calor de soleira ventilada. O ventilador reparte a calor inferior de maneira uniforme. Indicado para paellas.



Calor tradicional. Pan, tortas, pasteis recheos e carnes magras.



Desconxelación. Desconxela en tempos mínimos calquera produto.

2.9 Selección de temperatura. Xira o mando selector de temperatura [C] ata a posición desexada (2.9.1).

Se, ao seleccionar a función de cociñado, o forno que 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 [C] (2.9.2), a temperatura escintila, modifícaa xirando o mando [+/-] (2.9.3); ou preme a tecla [C] ata chegar á posición °C (2.9.4), a temperatura escintila, modifícaa xirando o mando [+/-] (2.9.5).

Se mantés pulsada a tecla °C, visualízase 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 [F] á posición 0 (2.10.1). Se o teu forno dispón de mando selector de temperatura [C] xírao tamén ata a posición 0 (2.10.2).

FUNCIÓNS DE TEMPO

2.11 Selección da duración [G] ou [H]

. Selecciona a función de cociñado e a temperatura desexada. Preme [G] ou [H] ata que [G] ou [H] escintile (2.11.1, 2.11.2, 2.11.3). Axusta o tempo de cociñado premendo as teclas [+], [-] (2.11.4) ou xirando o mando [+/-] (2.11.5, 2.11.6). 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 [G] ou [H]. Selecciona a función de cociñado, a temperatura e a duración do cociñado. Preme [G] ou [H] ata que [G] ou [H] escintile (2.12.1, 2.12.2, 2.12.3). Axusta a hora de fin de cocción premendo as teclas [+], [-] (2.12.4) ou xirando o mando [+/-] (2.12.5, 2.12.6). 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 (b, c, d, e). 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 [C] e introduce a temperatura desexada (2.9). 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. Actívaos premendo simultaneamente as teclas [+], [-] ata ver [C] (2.15.1), ou preme simultaneamente as teclas [G], [H] ata ver [C] (2.15.2). 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.

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. Limpas o forno a temperatura morna, pasando un pano con auga quente e xabón.

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. Limp 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 **P** (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 **P ECO** (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 **P** ou **P ECO** (3.5.1). Preme  (3.5.2) ou  (3.5.3) ata que  escintille. 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 fíxaa cos topes vermellos que se subministran na bolsa

de accesorios (3.7.2). Introduce os dous accesorios restantes para levantar o cristal facendo panca (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 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

Seguridade



- Cómpre que a instalación do forno a efectúe 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 coa toma a terra regulamentaria.
- Cómpre que o circuito da rede que alimente o forno teña un interruptor de corte omnipolar de, polo menos, 3 mm de separación entre contactos.
- Se o cable de alimentación está danado, debe ser substituído polo seu servizo posvenda ou persoal cualificado semellante, 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 riscar a superficie e provocar a rotura en anacos do vidro.

- Manter afastados do forno os nenos pequenos. Durante o funcionamento, hai partes accesibles que se poden queentar.
- Evitar tocar os elementos calefactores dentro do forno.
- Este aparato non está destinado ó uso por parte de persoas (incluídos nenos) coas capacidades físicas, sensoriais ou mentais reducidas ou que carezan de experiencia ou coñecemento, salvo baixo supervisión ou despois de recibir instrucións relativas ó uso do aparato dunha persoa responsable da súa seguridade. Deberase supervisar o uso por parte dos nenos para evitar que xoguen co aparato.

6

Medio ambiente



O forno foi deseñado pensando na conservación do medio ambiente.

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

Xestión de residuos de aparellos eléctricos e electrónicos.

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

Entrega o teu forno nun centro especial de recolla.

A reciclaxe de electrodomésticos evita consecuencias negativas para a saúde, o medio ambiente e permite aforrar enerxía e recursos. Para máis información, contacta coas autoridades locais ou establecemento onde adquiriches o forno.

Táboa de cocción

	Alimento	Programa e temperatura	Tempo	Posición	Prequen- 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 recheos 4 unid.	 200° C  220° C	15 - 19 min	 2	non	
peixes e mariscos	pescada asada 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	
	peixes asados 1 Kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	si	
	bacallau ao forno 1,5 Kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	si	
varios	pizza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	si	
	pan	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	non	
	madalenas	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	si	
	flan	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	non	
	desconxelación para todo tipo de alimentos	 75° C		 2	non	

Erabilera-eskuliburua

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

Eskuliburu hau testuak dagozkien irudiekien erlazionatzeko moduan diseinatu da.

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).

2

Erabilera



2.1 Ordua doitzea. Labea konektatzean, bisoreak dir-dir egingo du (2.1.1, 2.1.2, 2.1.3). Doitu ordua , tekla sakatzuz (2.1.4) edo agintea biratuz (2.1.5, 2.1.6). 3 segundo igarotakoan, edo (2.1.7) tekla nahiz (2.1.8) tekla sakatzuz, ordua finkututa geratuko da.

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

2.2 Ordua aldatzea . Labea itzalita dagoela, sakatu posizioa heldu arte (2.2.1, 2.2.2) edo sakatu segundo batzuez (2.2.3). Orduak dir-dir egiten duenean, doitu ordua , tekla sakatzuz (2.2.4) edo agintea biratuz (2.2.5, 2.2.6). Segundo gutxi batzuetan, ordua finkututa gertuko da.

2.3 Ohartarazle funtzioa . edo sakatu posizioa heldu arte (2.3.1, 2.3.2, 2.3.3). Denbora doitu , tekla, agintea biratuz (2.3.4, 2.3.5, 2.3.6). 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. Modeloen arabera, erretilu arrunta (2.5.1), erretilu sakona (2.5.2) eta parrilla arrunta (2.5.3) dituzu, era independentean funtzionatzen dutenak. Gainera, edozein erretilu konbinatu dezakezu parrilla arruntarekin (2.5.4). Parrilla erdi-ateragarria (2.5.5) eta parrilla ateragarria (2.5.6, 2.5.7) bi erretiluen edo, bestela esanda, multzoaren euskarri dira. "Bultzatu" gidari ateragarriak badituzu, sartu itzazu labean erretilua baino lehenago (2.5.9). "Bultzatu" gidariak automatikoki ateratzen dira labea irekitzean erretiluaren pisuarekin. S/ modelo hori eragozteko blokeoa erabili (2.5.10). "Bultzatu" gidariekin, nahitaezkoa da elikagaien euskarri gisa erretilu bat erabiltzea (2.5.11). Kontutan hartu parrillen posizioa barrura sartzerakoan. Alboetan, buelta ez emateko topeak dituzte (2.5.12).

2.6 Osagarrien posizioa. 5 posizio dituzu osagarriak kokatzeko

, , , , .

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.

 **Grill indartsua haizagailuekin.** 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 pizzetarako egokia.

 **Zolako bero indartsua, haizagailuekin.** 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 produktu.

2.9 Tenperatura aukeratzea. Tenperatura aukeratzeko agintea  biratu nahi duzun posizioan jarri arte (2.9.1).

Prestaketa era aukeratzeraoan labeak tenperatura optimoa proposatzen badizu, berehala hasiko da prestatzen. Tenperatura alda dezakezu dir-dir egiten duen 3 segunduetan edo honela: sakatu  tekla (2.9.2), tenperaturak dir-dir egingo du; aldatu  agintea biratuz (2.9.3). Edo sakatu  tekla °C posizioa heldu arte (2.9.4), tenperaturak dir-dir egingo du; aldatu agintea biratuz  (2.9.5).

°C tekla sakatuta mantentzen baduzu, 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). Zure labeak tenperatura aukeratzeko  agintea badu, biratu baita ere 0 posizioan jarri arte (2.10.2).

DENBORA-FUNTZIOAK

2.11 Iraupena aukeratzea  edo .

Aukeratu nahi duzun prestaketa-funtzioa eta tenperatura.  edo  sakatu  edo  tekla dir-dir egin arte (2.11.1. 2.11.2, 2.11.3). Doitu prestaketa-denbora  ,  tekla sakatuz (2.11.4) edo  agintea biratuz (2.11.5, 2.11.6). Segundo batzuetan,

denbora finkaturik geratzen da eta atzerako kontaketa hasten da. Bukatzerakoan, labeak txistu egingo du. Txistua eteteko sakatu edozein tekla eta itzali labea.

2.12 Bukatzeko ordua aukeratu  edo .

Aukeratu prestaketa-funtzioa, tenperatura eta prestaketaren iraupena.  edo  sakatu  edo  tekla dir-dir egin arte (2.12.1. 2.12.2, 2.12.3). Doitu prestaketa bukatzeko ordua  ,  tekla sakatuz (2.12.4) edo  agintea biratuz (2.12.5, 2.12.6). Zehaztutako orduan bukatzeko atzeratuko da martxan jartzea. Bukatzerakoan, labeak txistu egingo du. Txistua eteteko sakatu edozein tekla eta itzali labea.

2.13 Deskonexio automatikoa (b, c, d, e).

Labea itzaltzea ahaztu bazaizu, automatikoki deskonektatuko da 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 (2.9). 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. Aktibatzeko, sakatu aldi berean  ,  tekla  ikurra ikusi arte (2.15.1). Edo bestela, sakatu aldi berean  ,  tekla  ikurra ikusi arte (2.15.2). 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.

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. Labea epel dagoela garbitu ur beroz eta xaboiak bustitako zapi batekin.

3.3 Horma zimurtsuak dituzten labeak.

Autogarbigarriak. Labe hauen kasuan, atzeko plaka eta alboetako panelak esmalte autogarbigarri batekin estalita daude, labeak funtzionatzeko duen bitartean koipea kentzeko balio dutenak. Alboetako panelak alderantzizkoak 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 errausts zuria kentzeko.
- Pyrolysia martxan jarri baino lehen, atera osagarri guztiak labetik, sukaldeko osagarriak eta gidari teleskopikoak barne.
- Zikinkeria-multzo handirik badago, kendu pyrolysia egin baino lehen, su hartu edo ke gehiegi sortu dezaten ekiditeko.
- Pyrolysiaren gainazalak normalean baino beroago jartzen dira. Umeek urrun egon behar dute.

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

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

Oharra: Aukera honetan, pyrolysi bidezko

garbiketa egin daiteke, erretitu esmaltatua osagarria. Metatutako koipea kendu ondoren, 2. mailan jarri.

ECO Pyrolysia  : 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 Pyrolysi geroratu. Pyrolysi 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. Pyrolysia bukatzeko ordua doitzeko, biratu denbora aukeratzeko  agintea (3.5.4, 3.5.5).

3.6 Barruko hormak garbitzea. Alboetako gidariak atera garbiketa prozesuaren ondoren egon litezkeen koipe-hondarrak edota errausts kentzeko. Modeloen arabera, alboetako gidariak bi finkatze mota dute; euskarrik gabekoa (3.6.1, 3.6.2) edo euskarrik duna (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 eraigarria 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 aldea zikin badago, Garbitzeko desmunta ditzakezu.

Labea hotz dagoela, irekia tea guzti zeta osagarrien poltsatxoan aurkituko dituzun tope gorriekin finka ezazu. Geratzen diren bi osagarriak sartu palanka eginez kristala altxatzeko (3.7.3). Kendu kristala (3.7.4),

garbitu eta lehortsu 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 lurin 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

F01 Tenperatura-sentsorearen akatsa.

F02 Atea blokeatuta (4.7.1).

F03 Ez da posible pyrolysis egitea.

F04 Atearen blokeatze-sistemaren akatsa.

F05 Software-akatsa.

F10 Prestaketa martxan dagoen bitartean elektrizitate-hornidura etetea.

Auto Automatikoki deskonektatzea hainbat orduz funtzionatu ondoren (4.7.2).

Ez ibili labearekin. Konpontzeko zerbitzu teknikoari deitu.

5

Segurtasuna



- Labea baimendutako instalatzaile batek instalatu behar du, eta horretarako fabrikatzailearen instrukzioak eta eskemak jarraitu behar ditu.
- Instalazio elektrikoa ezaugarri-plakan adierazitako gehieneko potentziara egokituta behar da, eta korronte elektrikoaren hargunea arazuko lur-hargunera.
- Labearen sareko zirkuituak ebaketa-etengailu omnipolar bat izan behar du, eta etengailu horren kontaktuen artean gutxienez 3 mm-ko distantzia izan behar da.
- Argindar-kablea hondatuta badago, saldu osteko zerbitzuak edo antzeko langile gaituren batek ordeztu behar du, arriskua saihesteko.
- Ziurtatu aparatua deskonektatuta dagoela lanpara ordeztu aurretik, balizko txoko elektrikoak saihesteko.
- Labeko atea garbitzeko, ez ezazu erabili garbiketa-produktu urratzailerik ezta metalezko espartzu gogorrik, gainazala urratu eta beira apurtu daitekeelako.
- Haur txikiak labetik urruti mantendu. Labea martxan dagoela eskura dauden atalak bero daitezke.
- Ez ukitu labe barruko berogailurik.

- Gailu hau ezin dute ezintasunen bat (fisikoa, zentzumenekoa edota burukoa) duten pertsonak erabili (haurrak barne) ezta eskarmenturik edota ezagutzarik ez dutenak ere haien segurtasunaren arduraren duen norbaitek gailua erabiltzeko argibiderik eman ez badiu edota horrek erabilera gainbegiratzeko ez badiu. Umeak gainbegiratu beharko dira gailuarekin jolastea saihesteko.

6

Ingurumena



Labea ingurumena babesteko diseinatu da.

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

Tresna elektriko eta elektronikoen hondakin-kudeaketa.



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

Hondakinen bilketarako zentro berezi batean utzi zure labea.

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

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

Egosceta-taula

	Elikagaia	Programa eta tenperatura	Iraupena	Kokalekua	Aurre-beroketa	Osagarriak
haragiak eta hegaztiak	txahalkia 1,5 Kg	 190° C  210° C	50 - 60 min	 1	ez	
	txerrikoa 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 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	
	arrain erreak 1 Kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	bai	
	bakailoa labean 1,5 Kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	bai	
bestelakoak	pizza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	bai	
	ogia	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	ez	
	madalenak	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	bai	
	budina	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	ez	
	desizozketa elikagai mota guztietarako	 75° C		 2	ez	

