

**OVENS***USER INSTRUCTIONS***GB****FORNI***ISTRUZIONI PER L'USO***IT****HORNOS EMPOTRABLES***INSTRUCCIONES DE USO***ES****PIEKARNIKI DO ZABUDOWY***INSTRUKJA OBSŁUGI***PL****TROUBY***NÁVOD K OBSLUZE***CZ****ДУХОВКИ***РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ***RU****PEČICE***NAVODILA ZA UPORABO***SL****PEĆNICE***KORIŠTENJE PRIRUČNIK***HR****EINBAUBACKÖFEN***BEDIENUNGSANLEITUNG***DE****ANKASTRE FIRIN***KULLANIM KILAVUZU***TR****NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION***DES FOURS ENCASTRABLES***FR****OVEN***GEBRUIKSAANWIJZING***NL**

CONTENTS**GB**

Safety Instructions	04
1. General warnings	05
1.1 Declaration of compliance	05
1.2 Safety hints	05
1.3 Recommendations	05
1.4 Installation	05
1.5 Electrical connection	05
2. Accessories	06
2.1 Oven equipment	06
2.2 Rotisserie	06
2.3 LED VISION	06
3. Cleaning the oven	06
4. Service centre	07
5. Description of the display	08
5.1 Before using the oven for the first time	09
5.2 How to use the oven	09
5.3 The programmation	10
5.4 Using the end of cooking timer	10
5.5 Cooking tips	10
5.6 Adjusting the display contrast	10
6. Pyrolytic cycle	11
7. Child safety	11

INDICE**IT**

Indicazioni Di Sicurezza	12
1. Avvertenze Generali	13
1.1 Dichiarazione Di Conformità	13
1.2 Suggerimenti Sulla Sicurezza	13
1.3 Raccomandazioni	13
1.4 Installazione	13
1.5 Collegamenti Elettrici	13
2. Accessori Del Forno (A Seconda Dei Modelli)	14
2.1 Accessori Del Forno	14
2.2 Girarrosto	14
2.3 Led Vision	14
3. Pulizia Del Forno	15
4. Risoluzione Dei Problemi	15
5. Descrizione Del Display	16
5.1 Prima Di Utilizzare Il Forno Per La Prima Volta	17
5.2 Utilizzo Del Forno	17
5.3 Programmazione	18
5.4 Uso del temporizzatore	18
5.5 Suggerimenti Per La Cottura	18
5.6 Regolazione Del Contrasto Del Display	18
6. Ciclo Pirolytico	19
7. Funzione Di Protezione	19

CONTENIDO**ES**

Instrucciones Para Un Uso Seguro	20
1. Advertencias Generales	21
1.1 Declaracion De Cumplimiento.....	21
1.2 Consejos De Seguridad.....	21
1.3 Recomendaciones	21
1.4 Instalación	21
1.5 Conexión Eléctrica	21
2. Equipo Del Horno (depende Del Modelo)	22
2.1 Equipo Del Horno	22
2.2 Asador (depende Del Modelo)	22
2.3 Visión Led (depende Del Modelo)	24
3. Limpieza Del Horno	23
4. Servicio Técnico	23
5. Descripción De La Pantalla	24
5.1 Antes De Utilizar El Horno Por Primera Vez	25
5.2 Cómo Utilizar El Horno	25
5.3 Programación	26
5.4 Uso del temporizador	26
5.5 Consejos De cocción	26
5.6 Ajuste Del Contraste De La Pantalla	26
6. Ciclo Pirolytico (depende Del Modelo)	27
7. Consejos de cocción	27

SPIS TREŚCI**PL**

Instrukcje Bezpieczeństwa	28
1. Wskazówki Ogólne	29
1.1 Deklaracja Zgodności	29
1.2 Wskazówki Dotyczące Bezpieczeństwa	29
1.3 Zalecenia	29
1.4 Instalacja	29
1.5 Podłączenie Elektryczne	29
2. Wyposażenie Piekarnika (W Zależności Od Modelu)	30
2.1 Wyposażenie Piekarnika	30
2.2 Rożen (W Zależności Od Modelu)	30
2.3 Oświetlenie Diodowe Led (W Zależności Od Modelu)	30
3. Czyszczenie Piekarnika	31
4. Centrum Serwisowe	31
5. Panel Sterowania	32
5.1 Przed Użyciem Piekarnika Po Raz Pierwszy	33
5.2 Używanie Piekarnika	33
5.3 Programowanie	34
5.4 Korzystanie z wyłącznika końca pieczenia	34
5.5 Pieczenie W Piekarniku – Porady Praktyczne	34
5.6 Regulacja Kontrastu Wyświetlacza	34
6. Czyszczenie Pyrolytyczne (W Zależności Od Modelu)	35
7. Blokada Przed Dostępem Dzieci	35

OBSAH**CZ**

Bezpečnostní Pokyny	37
1. Všeobecná Upozornění	37
1.1 Prohlášení O Shodě	37
1.2 Bezpečnostní Typy	37
1.3 Doporučení	37
1.4 Instalace	37
1.5 Připojení K Elektrické Siti	37
2. Vybavení Trouby (Podle modelu)	38
2.1 Vybavení Trouby	38
2.2 Rožněň	38
2.3 Led Vision	38
3. Čištění Trouby	39
4. Servisní Středisko	39
5. Popis Displeje	40
5.1 Před Prvním Použitím Trouby	41
5.2 Použití Trouby	41
5.3 Programování	42
5.4 Použití Časovače Na Ukončení Doby Přípravy	42
5.5 Typy K Pečení	42
5.6 Nastavení Kontrastu Displeje	42
6. Cyklus Pirolytický	43
7. Dětský Zámek	43

СОДЕРЖАНИЕ**RU**

Правила Техники Безопасности	44
1. Общие Меры Предосторожности	44
1.1 Декларация Соответствия	45
1.2 Меры Предосторожности	45
1.3 Рекомендации	45
1.4 Установка	45
1.5 Подключение К Электросети	45
2. Принадлежности Духовки (по модели)	46
2.1 Принадлежности Духовки	46
2.2 Вертел	46
2.3 Светодиодное Освещение	47
3. Чистка Духовки	47
4. Сервисный Центр	47
5. Описание Дисплея	48
5.1 Перед Первым Использованием Духовки	49
5.2 Как Пользоваться Духовкой	49
5.3 Программирование	50
5.4 Использование таймера окончания Времени приготовления	51
5.5 Советы По Приготовлению Пищи	51
5.6 Регулировка Контрастности Дисплея	51
6. Цикл Пиролизической Чистки	52
7. Амок От Детей	52

VSEBINA **SL**

Varnostna Navodila	53
1. Splošna Opozorila	54
1.1 Izjava O Skladnosti	54
1.2 Varnostni Napotki	54
1.3 Priporočila	54
1.4 Nameštitev In Priključitev	54
1.5 Priključitev Pečice Na Električno Omrežje	54
2. Oprema Pečice (Odvisno Od Modela)	55
2.1 Oprema Pečice	55
2.2 Raženj (Odvisno Od Modela)	55
2.3 Led Vision (Odvisno Od Modela)	55
3 Čiščenje Pečice	56
4. Servisiranje	56
5. Opis Prikazovalnika	57
5.1 Pred Prvo Uporabo Pečice	58
5.2 Uporaba Pečice	58
5.3 Programiranje	59
5.4 Using the end of cooking timer	59
5.5 Nekaj Koristnih Nasvetov	59
5.6 Prilagajanje Kontrasta Prikazovalnika	59
6. Piroliza (Odvisno Od Modela)	60
7. Sistem Za Varnost Otrok	60

SADRŽAJ **HR**

Sigurnosne Upute	61
1. Općenita Upozorenja	62
1.1 Izjava O Sukladnosti	62
1.2 Sigurnosni Savjeti	62
1.3 Preporuke	62
1.4 Instalacija	62
1.5 Električno Spajanje	62
2. Oprema Pećnice (zavisno O Modelu)	63
2.1 Oprema Pećnice	63
2.2 Ražanj (zavisno O Modelu Pećnice)	63
2.3 Led Vision (zavisno O Modelu Pećnice)	63
3. Cleaning The Oven	64
4. Ovlašteni Servis	64
5. Opis Ekrana	65
5.1 Prije Prvog Korištenja Pećnice	66
5.2 Kako Koristiti Pećnicu	66
5.3 Programiranje	67
5.4 Using the end of cooking timer	67
5.5 Savjeti Za Kuhanje	67
5.6 Podešavanje Kontrasta Ekrana	68
6. Pyrolytic Cycle	68
7. Blokada Funkcija Pećnice (sigurnost za djecu)	68

INHALTSVERZEICHNIS **DE**

Sicherheitsvorschriften	69
1. Allgemeine Hinweise	70
1.1 Konformitätserklärung.....	70
1.2 Sicherheitshinweise	70
1.3 Empfehlungen	70
1.4 Installation	70
1.5 Elektrischer Anschluss.....	70
2. Zubehör (Modellabhängig)	71
2.1 Zubehör.....	71
2.2 Grillspieß (Modellabhängig).....	71
2.3 Led Vision	71
3. Reinigung	72
4. Technischer Kundendienst	72
5. Display	73
5.1 Nützliche Hinweise vor dem ersten Betrieb.....	74
5.2 Benutzung Des Backofens.....	74
5.3 Programmierung	75
5.4 Benutzung des timers für backzeitende.....	75
5.5 Tipps	75
5.6 Kontrasteinstellung	76
6. Pyrolytische Reinigung	76
7. Kindersicherung	76

İÇİNDEKİLER **TR**

Güvenlik Uyarıları	77
1. Genel Uyarılar	78
1.1 Uygunluk Beyanı	78
1.2 Emniyetle İlgili İpuçları	78
1.3 Öneriler	78
1.4 Kurulum	78
1.5 Elektrik Bağlantısı	78
2. Aksesuarlar (Modele Göre)	79
2.1 Fırın Ekipmanı	79
2.2 Şiş	79
2.3 Led Aydınlatma	79
3. Fırın Temizlenmesi	80
4. Servis Merkezi	80
5. Ekran Açıklaması	81
5.1 Fırını İlk Kez Kullanmadan Önce	82
5.2 Fırın Kullanımı	82
5.3 Programlama	83
5.4 Zaman Kullanımı	83
5.5 Pişirme İpuçları	83
5.6 Ekran Kontrastın Ayarlanması	83
6. Pirolitik Döngü	84
7. Çocuk Güvenliği	84
Garanti Belgesi	85

SOMMAIRE **FR**

Conseils De Sécurité	86
1. Instructions générales	87
1.1 Declaration de conformité	87
1.2 Consignes de sécurité	87
1.3 Recommandations.....	87
1.4 Installation.....	87
1.5 Raccordement électrique.....	87
2. ACCESSORIES (According to model)	88
2.1 Equipement du four	88
2.2 Tournebroche	88
2.3 LED VISION	88
3. Entretien général du four	89
4. Assistance technique	89
5. Présentation du tableau de bord	90
5.1 Conseils avant la première utilisation.....	91
5.2 Recommandations.....	91
5.3 La programmation.....	92
5.4 Utilisation Du Minuteur Coupe-circuit	92
5.5 Quelques conseils de cuisson	92
5.6 Réglage du contraste du cadran d'affichage	93
6. Pyrolyse	93
7. La sécurité enfant	93

INHOUDSOPGAVE **NL**

Veiligheidsvoorschriften	94
1. Algemene Aanwijzingen	95
1.1 Conformiteit	95
1.2 Veiligheidsvoorschriften	95
1.3 Aanbevelingen	95
1.4 Installatie	95
1.5 Elektrische Aansluiting	95
2. Accessoires (according To Model)	96
2.1 Uitrusting Van De Oven	96
2.2 Het Draaispít	96
2.3 Led Vision	96
3. Onderhoud Van De Oven	96
4. Diensten Service	97
5. Voorstelling Van Het Scherm	98
5.1 Tips Voorafgaande Aan Een Eerste Gebruik	99
5.2 Aanbevelingen	99
5.3 Programmering	100
5.4 Gebruik Van De Timer Met Uitschakelfunctie.....	100
5.5 Raadgevingen Bij Het Bakken.....	100
5.6 Regeling Van Het Contrast Van Het Weergavescherm	101
6. Pyrolyse	101
7. Kinderbeveiliging	101

SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children must be kept away.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The oven must be switched off before removing the guard, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- **WARNING:** Avoid possibility of electric shock - ensure the appliance is switched off before replacing the lamp.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children must be kept away.

- Excess spillage must be removed before cleaning.
- During self-cleaning pyrolytic operation the surfaces may get hotter than usual and children **MUST** be kept away.

2. ACCESSORIES (According to model)

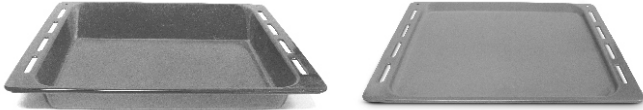
2.1 OVEN EQUIPMENT

It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them. Wash them with a sponge. Rinse and dry off.

The shelf can take moulds and dishes.



The drip tray catches the juices from grilled foods.



Never use the drip tray as a roasting tray as fat deposits can be quickly spread throughout the oven, which produces excess smoke.

Never place the drip tray directly on the oven bottom.

The pizza stone for a crisper pizza equipped according to the model with its stand and the pizza roller.



The pastry tray must be placed on the shelf. It is for cooking small pastries like choux, biscuits, meringues, etc...

Never place the pastry tray directly on the oven bottom.

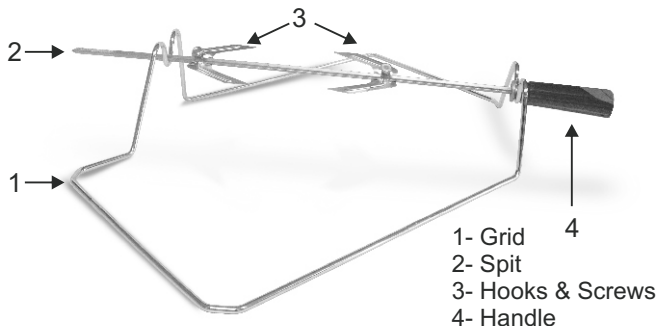


2.2 ROTISSERIE

No pre-heating is required for rotisserie cooking.

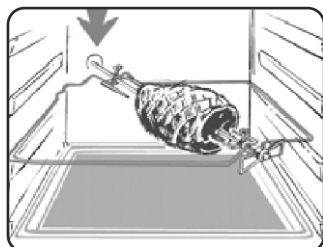
Cooking with the door closed.

The energy consumption is 90-95% less than traditional system.



HOW TO USE TURNSPIT

1. Unscrew the hooks
2. Put the spit into the meat
3. Fix the meat with the hooks
4. Tighten the screws
5. Insert the spit into the motor hole
6. The handle



When the oven is in use, any unused accessories should be removed from the oven.

2.3 LED VISION

Is an illumination system which replaces the traditional « light bulb ». 14 LED (for non-pyrolitic versions) or 10 High Power LED (for pyrolitic versions) lights are integrated within the door. These produce white high quality illumination which enables to view the inside of the oven with clarity without any shadows on all the shelves.

Advantages :

This system, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.

-Optimum view

-Long life illumination

-Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination High.



3. CLEANING THE OVEN

- Wait for the oven to cool down before doing any cleaning by hand.
- Never clean your oven with abrasive cleaners, wire wool or sharp objects, or the enamel may be damaged beyond repair.
- Only use soapy water or bleach (ammonia) cleaners.
- Never line the oven sides with aluminium foil.

GLASS PARTS

We recommend you wipe clean the glass door with absorbent kitchen paper every time you use the oven. If the spattering is heavy, then you can clean with a well squeezed sponge and detergent, and rinse.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

OVEN DOOR SEAL

If this gets dirty, clean the oven seal with a slightly damp sponge.

ACCESSORIES

Clean them with a sponge soaked in soapy water. Rinse with clean water and dry off. Avoid abrasive cleaners.

DRIP TRAY

After grilling, remove the drip tray from the oven. Take care to pour the warm grease into a container. Wash and rinse the drip tray in hot water with a sponge soaked in washing up liquid.

If residues remain attached, soak them off in water and detergent.

It can also go in a dishwasher or be cleaned with a commercial oven cleaner.

Never place a soiled drip tray in the oven.

OVEN LIGHTING

Disconnect the power supply from the oven before cleaning or replacing the lamp.

The bulb and its cover are made of material resistant to high temperatures.



Bulb characteristics:

230 V AC - 25W- E 14 base Temperature 300°C to change a defective bulb, just:

- Unscrew the glass cover,
- Unscrew the bulb,
- Replace it with the same type: see characteristics above,
- After replacing the defective bulb, screw back the protective glass cover.

4. SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre.

If the oven is not working, we recommend that:

- Check that, if the oven is properly plugged into the power supply.

If the cause of the fault cannot be detected:

- Disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.

Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the serial number specifications plate.

The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre whilst under guarantee.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

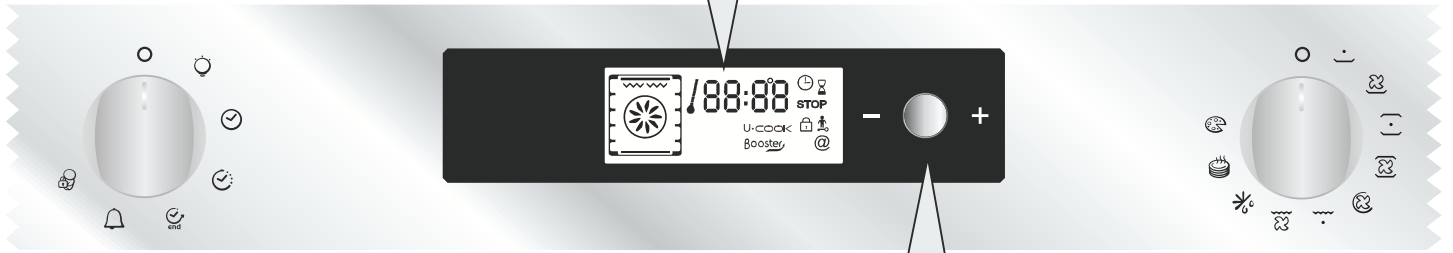
The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste.

Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

5. DESCRIPTION OF THE DISPLAY

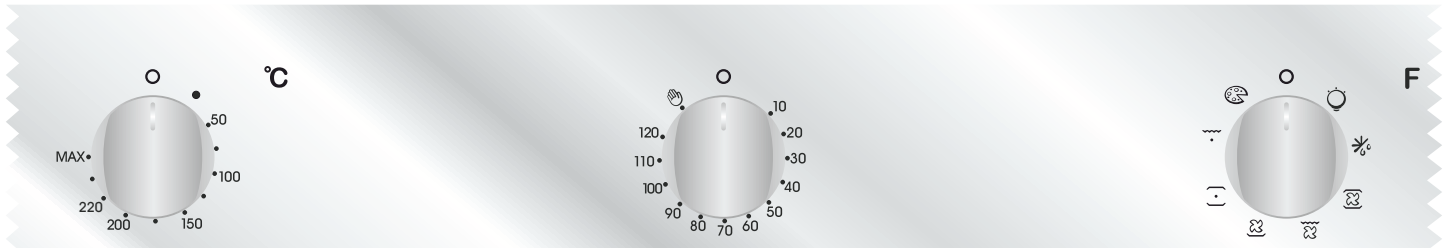
Display panel : time, programming of cooking mode, indicator lights, cooking temperature function and shelf positioning



BUTTON FOR REGULATION - + AND CONFIRMATION

Settings: temperature, programming cooking and end of cooking time - Regulated by turning the button towards " - " or " + "

To confirm setting: press the button.

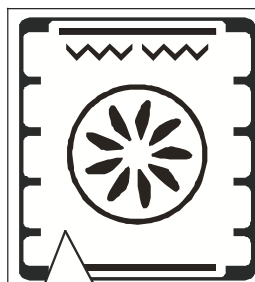


Indicator light:
rising temperature

Clock /
Programming /
Cooking temperature

Programme symbol display: cooking

Time Cooking timer Cooking end



Oven functioning display
and recommended level
position

Turnspit

Booster display:
Pre-heating

Indicator light
Child safety device

Indicator light
Closing of the oven door

5.1 BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

• PRELIMINARY CLEANING

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

• THINGS TO REMEMBER

Confirmation of operation on timer

Modification must be confirmed by pressing the button.

Stopping the oven:

This may be necessary if you have input an incorrect instruction.

To stop the oven turn back the function selector knob to the Stop Position.

Child safety device:

To lock the oven controls, select the child safety device. Refer to the section entitled "Programming - The child safety device".

The cooling fan :

This protects the control panel and electronics from heat damage.

It begins and then stops automatically even when the oven is switched off.

Oven lighting :

By turning to the light symbol, you can switch on the oven light when it is not in use.

When the oven is in use, the light stays on during all of the oven functions and when the door is opened.

• CLOCK SETTING

When the oven is connected to the electricity supply or after a long power cut, the clock must be re-set.

To set the clock :

- 1 - Turn the control knob to the "Clock" symbol :
- 2 - Set the clock with the central button by turning to the "-" or "+",
- 3 - Turn back the control knob to the STOP position.



5.2 HOW TO USE THE OVEN

• THE MANUAL MODE

The cooking methods suggested in manual mode are set out in the table below. A temperature is also suggested for each cooking method. This can be modified within a pre-determined range.

Function Mode according to the oven model	Pre-set Temperature °C	Pre-determined Temperature °C	Function Booster*
Bottom + Fan	210	50-220	Booster
Bottom	160	50-220	Booster
Bottom + Top	220	50-240	
Bottom + Top + Fan	210	50-230	
Circular Heating Element + Fan	180	50-230	
Grill	L2	L1-L3	
Grill + Fan	190	50-200	Booster
Grill + Turnspit + Fan	240	180-240	Booster
Defrost	40	No	
Keep Warm	60	No	
Pizza **	230	230	
Pyro **	Pyro	ECO: 425 / 65min SUP: 425 / 1h 30min	

*Booster: rapid temperature raised
**Oven must have this function

1- Turn the oven selector knob to the function required to the cooking. The heating elements in operation for the selected cooking method are displayed.

2- The appropriate temperature according to the cooking method selected is displayed. It can be modified within a pre-determined range - see the table above.

To modify the temperature setting, turn the central button and on the timer confirm the setting by pressing the same button.

... the temperature display is fixed but can be modified during the cooking cycle.

The oven will start cooking and will start to heat up.

The indicator light flashes until the selected temperature has been reached. An audible signal sounds at the end of this operation and the indicator light becomes fixed.

3- A cooking time and an end of cooking time can be programmed by turning the programme selector knob to "cooking time" or "end of cooking time".

The "cooking time" or "end of cooking time" display starts flashing. Using the central button, modify the settings as required and on the timer confirm.

When you have done this, do not forget to turn the programme selector knob back to "stop position" to confirm the new setting.

For more details about programming, refer to the chapter 5.3 entitled PROGRAMMES.

4- At the end of the cooking cycle, turn the function selector knob back to "stop position".

The indicator flashes again, it will remain also turned on after having extinguished the oven and it will extinguish when the inside temperature of the oven is sufficiently low.

• COOKING MODE

All cooking should be carried out with the door closed.



BOTTOM + FAN - The combination of the bottom heating element and fan is ideal for fruit flans, tarts, quiches and pastries. It prevents food from becoming too dry and encourages bread dough to rise. Place the shelf in the bottom position in the oven.



BOTTOM - Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pâté and any cooking that needs more heat from below.



BOTTOM + TOP - Both top and bottom heating elements are in use. This method is ideal for all traditional roasting and baking. When cooking red meat, roast beef, leg of lamb, game, bread or foil wrapped foods.



BOTTOM + TOP + FAN - Both top and bottom heating elements are used in conjunction with the fan, which circulates hot air throughout the oven. We recommend this method for poultry, pastries, fish and vegetables. By using this method better heat penetration is achieved and cooking and preheating times are also reduced. The fan cooking option allows you to cook different foods together at different positions in the oven all at the same time, providing even heat distribution but without the risk of mingling tastes and smells. When cooking different foods at the same time allow a further 10 minutes.



CIRCULAR HEATING ELEMENT + FAN - Air that has been heated is blown by the fan onto the different levels. It is ideal for cooking different types of food at the same time (e.g. Meat and fish) without mixing tastes and smell. It cooks very gently and is ideal for sponge cakes, pastries, etc.



GRILL - Using the top heating element. Success is guaranteed for mixed grills, kebabs and gratin dishes. The grill should be pre-heated to a high temperature for 5 minutes. White meats should always be placed at some distance from the grill element, the cooking time is slightly longer but the meat will be more succulent. Red meat and fish fillets can be placed directly onto the shelf with the drip tray placed beneath on lower shelf position.



GRILL + FAN - The top heating element is used in conjunction with the fan which circulates the hot air around the oven. Pre heating is recommended for red meats but is not necessary for white meats. Grilling is ideal for cooking thicker food items such as pork or poultry. Food to be grilled should be placed directly at the centre of the middle shelf.

By sliding the drip tray underneath the shelf it will ensure that any juices are collected. For best results always make sure that the food is not too close to the grill element and turn the food over half way through the cooking time.



GRILL + TURNSPIT + FAN - The advantage of using the top oven element at the same time as the fan and rotisserie is that the food is evenly cooked, preventing it from becoming dry and tasteless. The rotisserie is programmed to continue rotating for approximately five minutes after cooking, making full use of the residual oven heat. No pre-heating is required for rotisserie cooking.



DEFROST - When the dial is set to this position. The fan circulates hot air around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered. The temperature is preset in 40°C constant, no regulation is possible.



KEEP WARM - This is recommended to reheat precooked foodstuff, positioning the shelf on the second level from top, or to defrost bread pizza or pastry by positioning the shelf on the lower level.

The temperature is preset in 60°C constant, no regulation is possible.



PIZZA - With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.



PYRO - The oven takes care of the entire inside oven cleaning - Two choices are possible ECO, SUPER

5.3 PROGRAMMES



Selecteur
programmation

DISPLAY SYMBOLS	
	Lamp
	Time Setting
	Cooking time programming
	End of cooking time programming
	Timer in operation
	Child safety device operational
	Locking oven door

THE TIMER:

The timer works independently of the oven and has no effect on the heating elements. It is simply a reminder.

- Turn the knob to the Timer position. The Timer symbol will appear. The digits 00:00 will appear on the display.
- The minutes will then flash, turn the central button to the required number of minutes and confirm by pressing the same button.
- The hours will flash, turn the central button to the required number of hours and confirm by pressing the same button.
- Turn the knob back to the Stop position.

When the time is up, the cooking time will disappear. An audible signal will sound for 15 seconds and the Timer display will flash (to stop it before the 15 seconds are up, just press the central button).

PROGRAMMING THE COOKING TIME:

Various recipes are pre-programmed with a cooking time. In Manual mode, Defrosting or Keep warm Mode can be pre-set, if required.

- Turn the knob to the Cooking time position. The Cooking time symbol will appear. A pre-programmed cooking time for the various recipes will appear, or 00:00 for other functions of the oven.
- With the minutes flashing, turn the central button to the required number of minutes confirm by pressing the same button.
- With the hours flashing, turn the central button to the required number of hours and confirm by pressing the same button.
- Turn the programme selector knob back to the Stop position to confirm the new cooking time.

When the time is up, the cooking time will disappear from the display. An audible signal will sound for 15 seconds and the Cooking time and STOP symbols will flash.

- Turn the programme function knob back to Stop. If you do not do this, the Cooking time and STOP symbols will continue flashing.

PROGRAMMING THE END OF COOKING TIME:

Various recipes are pre-programmed with a cooking time and therefore with an end of cooking time. In Manual Mode, Defrosting or Keep warm mode can be pre-set, if required.

- Turn the knob to the End of cooking position. The STOP symbol will appear. A pre-programmed end of cooking time for the various recipes will appear, or 00:00 for other oven functions or the time of day will be shown.
- Turn the programme selector knob to confirm the end time.
- The minutes will flash. Turn the central button to indicate the required number of minutes, and confirm your choice by pressing the same button.
- The hours will then flash. Turn the central button to indicate the required number of hours, and confirm your choice by pressing the same button.

NB : With a delayed start, the end of programme time will appear on the display with the "Cooking time" and "STOP" symbols, and only the function Recipe mode of the oven remains.

The oven automatically calculates the start time (end time minus cooking time).

At the end of the cycle the oven switches itself off automatically. For 15 seconds, an audible signal lets you know that the cycle has ended and the "Cooking time" and STOP symbols will flash.

- Turn the function selector knob to Stop. Unless you do this, the symbols will continue flashing.
- This function is typically used with "cooking duration" function.

For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30;
- select the required function

- set the cooking duration time to 45 minutes

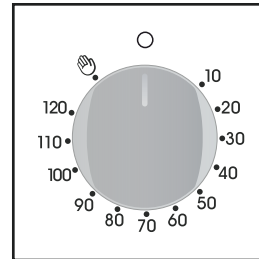
- set the end of cooking time to 12:30.

Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically.

WARNING.

If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.

5.4 USING THE END OF COOKING TIMER



This control enables to set the desired cooking time (max. 120 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.

The timer will count down from the set time return to the O position and switch off automatically.

For normal use of oven set the timer to the position.

To set the oven ensure the timer is not on the O position.

5.5 COOKING TIPS

It is better not to salt meats until after cooking as salt encourages the meat to spatter fat. This will dirty the oven and make a lot of smoke.

Joints of white meat, pork, veal, lamb and fish can be put into the oven cold. The cooking time is longer than in a preheated oven, but it cooks through to the centre better as the heat has more time to penetrate the joint.

Correct preheating is the basis of successful red meat cookery.

GRILLS

• Before loading the grill:

Remove the meat from the refrigerator a few hours before grilling. Lay it on several layers of kitchen paper. This improves seizing, making it tastier and avoids it staying cold at the centre.

Add pepper and spices to the meat before grilling, but add any salt after cooking. This way it will seize better and stay juicy. Baste all the food to be cooked with a little oil. This is best done with a wide flat basting brush. Then sprinkle with more pepper and herbs (thyme, etc.).

• During cooking:

Never pierce the food during cooking even when you turn it. This lets the juice out and it becomes dry.

BAKING

Avoid using shiny tins, they reflect the heat and can spoil your cakes. If your cakes brown too quickly, cover them with greaseproof paper or aluminium foil.

Caution: The correct way to use foil is with the shiny side in towards the cake. If not the heat is reflected by the shiny surface and does not penetrate the food.

Avoid opening the door during the first 20 to 25 minutes of cooking:

Soufflés, brioches, sponge cakes, etc. will tend to fall. You can check if cakes are done by pricking the centre with a knife blade or metal knitting needle. If the blade comes out nice and dry, your cake is ready and you can stop cooking. If the blade comes out moist or with bits of cake attached, continue baking but slightly lower the thermostat so that it is finished off without burning.

5.6 ADJUSTING THE DISPLAY CONTRAST

The display contrast can be adjusted at any time.

The default setting is "C5". To adjust the setting, carry out the following:

- Turn the programme selector to "Light" and the function selector to "0". Press in the central key for 3 seconds and "CX" will appear on the display (where X = the contrast level).

Turn the central key to adjust the contrast setting. The settings go from 1 to 9. Confirm the new setting by pressing the central key for 3 seconds.

6. PYROLYTIC CYCLE

***Oven must have this function*

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

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

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set.

. **ECO PYROCLEAN** : Cleans a moderately stained oven. Operates for a period of 65 minutes.

. **SUPER PYROCLEAN** : Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 90 minutes.

Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven !

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

Before carrying out a Pyrolytic cycle :

- **Remove all accessories from the oven :** They cannot withstand the high temperatures and would be damaged by pyrolytic temperatures.
- Remove any large spillages or stains as it would take too long to destroy them. Also excessively large amounts of grease could ignite when subject to the very high temperatures of the Pyrolytic cycle.
- Close the oven door.
- excess spillage must be removed before cleaning

Using the pyrolytic cycle :

1- Turn the function selector knob to "Pyrolytic Mode". "PYRO" will appear on screen. ECO mode flashes.

Remember : ECO - cycle of 65 minutes - moderately stained oven

SUP - cycle of 90 minutes - heavily stained oven

2- By using the central button select the required Pyrolytic mode, according to the degree of staining : **ECO or SUP.**

- Your choice is confirmed after 3 seconds...

The oven starts the pyrolytic cycle. The pyrolytic mode selected flashes and the "time" and "stop" indicator lights will appear.

During the pyrolytic cycle, the locking oven door appears, it indicates that the door is locked. The cooling fan will operate.

The indicator light flashes until the temperature required is not reached and then it becomes fixed.

** The start of the pyrolytic cycle can be delayed by selecting an end of time. Turn the programming control knob to the end of time and set the end of time required.*

• During self-cleaning pyrolytic operation the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.

At the end of the pyrolytic cycle the oven will automatically switch off.

For 15 seconds, an audible signal lets you know that the cycle has ended and the "time" and "Stop" indicator lights will flash.

• Turn the function knob to stop. Unless you do this, the symbols will continue flashing. The symbol "Pyro" disappears on the Timer, the pyrolytic mode. The oven door will remain locked until the temperature is high. So, as the locking oven door is light, the oven can not be opened.

The cooling fan does not switch itself off until the temperature of the oven components is reasonable.

At the end of the cycle, the indicator flashes again, it will remain also turned on after having extinguished the oven and it will extinguish when the inside temperature of the oven is sufficiently low.

Pyrolysis leaves a white residue on the oven walls. Wait for the oven to cool completely then clean the inside of the oven with a damp sponge to wipe off the residue.

7. CHILD SAFETY

This function is essential, especially when children are around. It prevents children from switching the oven on or altering the preset programmes.

This safety system locks the oven control panel while it is operating.

There are two levels of safety :

LEVEL 1 : Locking selector control knob and the central button.

- To activate : Turn the programming control knob to child safety.
- Action : The control knobs are inactive*.
- To deactivate : Turn the programming control knob to 0.

LEVEL 2 : Locking function selector knobs

- To activate : Turn the function selector knob to child safety and keep the central button pressed in for 3 seconds.
- Action : All the controls are inactive*.
- To deactivate : the same procedure as for activating. Turn the function selector knob to child safety and keep the central button Pressed in for 3 seconds.

***Note :** In all cases, for reasons of safety, even when the controls are locked, the oven can be switched off by turning the selector knob to 0.

INDICAZIONI DI SICUREZZA

- **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
- I bambini al di sotto di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza se non continuamente supervisionati.
- L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e cosciente del rischio possibile.
- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Spegnere il forno prima di rimuovere lo schermo di protezione e, dopo la pulizia, rimontarlo secondo le istruzioni.
- Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- **ATTENZIONE:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Il mezzo di disconnessione deve essere incorporato nel cablaggio fisso in accordo con le leggi di cablaggio.
- Le istruzioni devono indicare quale tipo di cavo debba essere utilizzato, tenendo presente la temperatura della superficie posteriore dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un cavo o un assieme speciali disponibili presso il costruttore o il suo servizio assistenza tecnica.
- **ATTENZIONE:** Al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare calde quando il grill è in uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- Gli eccessi di materiale traciato devono essere tolti prima della pulizia.
- Durante la Pyrolisi le superfici possono scaldarsi più del solito è pertanto consigliato tenere i bambini a distanza.

1. AVVERTENZE GENERALI

Per utilizzare in modo ottimale il forno, è consigliabile leggere con attenzione queste istruzioni e conservarle in un luogo sicuro in modo da poterle consultare in caso di bisogno. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie in modo da poterlo comunicare al personale del servizio di assistenza in caso di richiesta di intervento. Dopo aver rimosso il forno dall'imballaggio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere l'assistenza di un tecnico qualificato. Tenere tutto il materiale da imballaggio, come sacchetti di plastica, polistirolo e chiodi fuori della portata dei bambini perché potrebbero essere pericolosi.

Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo documento.

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

1.1 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Tutti i componenti di questo elettrodomestico destinati a venire a contatto con gli alimenti sono conformi che le disposizioni della Direttiva CEE 89/109. Il forno è conforme alle Direttive europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite dalle direttive 2006/95/CE e 2004/108/CE e successive modifiche.

1.2 SUGGERIMENTI SULLA SICUREZZA

•Utilizzare il forno solo per lo scopo per cui è stato progettato, ossia solo per la cottura di alimenti. Qualsiasi altro utilizzo, ad esempio come fonte di riscaldamento, è considerato improprio e quindi pericoloso.

•Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni dovuti a un uso improprio, errato o irragionevole del forno. Durante l'uso di elettrodomestici elettrici, è indispensabile attenersi ad alcune semplici regole di base:

-Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa a muro

-Non toccare il forno con mani o piedi bagnati o umidi

-Non utilizzare il forno con i piedi scalzi

- È generalmente sconsigliabile utilizzare adattatori, basette di alimentazione o prolunghe.

- Se il forno si guasta o uno degli interruttori risulta difettoso, spegnerlo immediatamente e non utilizzarlo.

•Sostituire immediatamente il cavo di alimentazione se danneggiato. Attenersi alle seguenti istruzioni per sostituire il cavo di alimentazione. Rimuovere il cavo di alimentazione difettoso e sostituirlo con uno dei seguenti modelli: H05RR-F, H05VV-F o H05V2V2-F. Verificare che le specifiche elettriche del cavo di alimentazione corrispondano a quelle del forno. Fare sostituire il cavo di alimentazione da un tecnico qualificato. Verificare che il cavo di messa a terra (giallo/verde) sia 10 mm più lungo del cavo di alimentazione. Rivolgersi solo a centri di assistenza autorizzati e verificare che vengano utilizzate solo parti di ricambio originali. Il produttore non è in grado di garantire la sicurezza del forno in caso di mancata osservanza delle istruzioni indicate in precedenza.

•Il forno ha le caratteristiche tecniche descritte in questo documento e non deve essere in alcun modo modificato.

•Non utilizzare mai vapore o getti ad alta pressione per pulire il forno.

•Non conservare materiale infiammabile nel forno perché potrebbe incendiarsi nel caso in cui il forno venga accidentalmente acceso.

•Non esercitare pressione sullo sportello del forno e impedire ai bambini di sedersi sopra.

•Utilizzare sempre guanti per inserire e rimuovere le pietanze nel/dal forno.

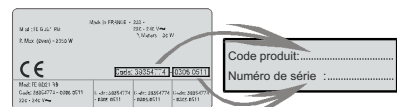
1.3 RECOMMENDATIONS

•Dopo l'uso, sono sufficienti alcune semplici operazioni di pulizia per mantenerlo perfettamente pulito.

•Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perché potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno.

•Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e prevenire la diffusione di fumo maleodorante, è consigliabile non utilizzare il forno a temperature molto alte. È generalmente preferibile impostare un tempo di cottura più lungo e utilizzare una temperatura più bassa.

Oltre agli accessori forniti con il forno, è consigliabile utilizzare piatti e teglie resistenti alle alte temperature.



1.4 INSTALLAZIONE

Il produttore non è obbligato a occuparsi dell'installazione. Gli eventuali interventi di assistenza necessari per correggere problemi dovuti a un'errata installazione non sono coperti da garanzia. L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato e in conformità con queste istruzioni. Un'installazione impropria potrebbe causare infortuni alle persone, agli animali domestici o danni alle attrezzature. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni dovuti a un'errata installazione. L'unità della cucina in cui viene installato il forno deve essere fabbricato in un materiale in grado di tollerare una temperatura di almeno 70°C.

Il forno può essere installato sopra una colonna o sotto a un piano di lavoro.

Prima di fissare in posizione il forno, verificare che lo spazio attorno allo stesso sia sufficiente a garantire la circolazione del flusso di aria fresco necessario a garantire il raffreddamento del forno e la sicurezza dei componenti interni. Realizzare le aperture indicate nell'ultima pagina del manuale, a seconda del tipo di installazione.

1.5 COLLEGAMENTI ELETTRICI

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

COLLEGAMENTO

Il forno viene fornito con un cavo di alimentazione, che deve essere collegato solo a una rete elettrica con una tensione di 230 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare: - la tensione di alimentazione indicata sul misuratore, - l'impostazione del sezionatore. Il filo di messa a terra (giallo/verde) collegato al morsetto di terra del forno deve essere collegato al morsetto di terra della rete elettrica.

Attenzione:

•Prima di collegare il forno alla rete elettrica, far controllare la continuità della messa a terra della rete elettrica a un elettricista qualificato.

•Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o altri problemi derivanti dal mancato collegamento a terra del forno o dal suo collegamento a una messa a terra con una continuità difettosa.

Nota: poiché il forno potrebbe richiedere interventi di assistenza, è consigliabile prevedere la disponibilità di un'ulteriore presa a muro a cui collegare il forno dopo che è stato rimosso dallo spazio in cui è stato installato.

Cavo di alimentazione: il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza tecnica o da tecnici con qualifiche analoghe.

2. ACCESSORI DEL FORNO (A SECONDA DEI MODELLI)

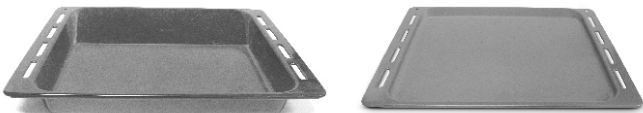
2.1 ACCESSORI DEL FORNO

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, è necessario pulire tutti gli accessori, lavandoli con una spugna bagnata, sciacquandoli e asciugandoli.

La griglia può sostenere teglie e piatti



La leccarda serve a raccogliere i residui che sgocciolano durante la cottura di alimenti con il grill.

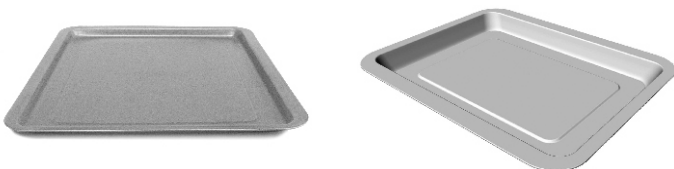


Non utilizzare la vaschetta di gocciolamento come teglia per gli arrostiti perché i depositi di grasso possono disperdersi rapidamente all'interno del forno e causare la produzione di un fumo eccessivo.

La **piastra per pizza**, che consente di cucinare pizze più croccanti, è munita di una base e di uno stendipizza.

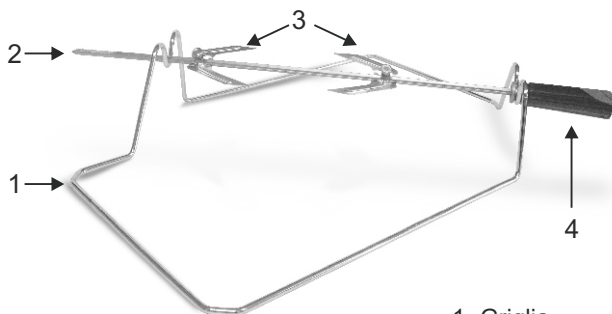


La **teglia per i dolci** deve essere collocata sul vassoio e può essere utilizzata per cucinare pasticcini, come bignè, biscotti, meringhe, ecc.... Non collocare mai la teglia per i dolci direttamente sul ripiano inferiore del forno.



2.2 FUNZIONE GIRARROSTO

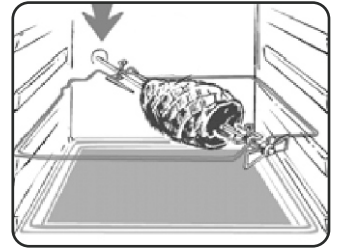
Per arrostitire non è richiesto il pre riscaldamento del forno
Effettuare la cottura con la porta forno chiusa
Il consumo di energia è inferiore del 90-95% rispetto al metodo tradizionale



- 1- Griglia
- 2- Spiedo
- 3- Ganci e viti
- 4- Impugnatura

MODALITÀ UTILIZZO GIRARROSTO

1. Svitare i ganci
2. Infilare lo spiedo all'interno della carne
3. Bloccare la carne con i ganci
4. Stringere le viti dei ganci
5. Inserire lo spiedo all'interno della cavità del forno
6. Smontare l'impugnatura prima di iniziare la cottura



Quando il forno è in funzione bisogna togliere dalla cavità tutti gli accessori inutilizzati.

2.3 LED VISION (A SECONDA DEI MODELLI)

Questo sistema di illuminazione sostituisce le "lampadine" tradizionali. I 14 LED (sui modelli non pirolitici) o i 10 LED ad alta potenza (sui modelli pirolitici) sono integrati direttamente nello sportello. Questi LED producono una luce bianca di alta qualità che consente di vedere bene tutti i ripiani all'interno del forno senza ombre.

Vantaggi :

Oltre a garantire una buona visibilità all'interno del forno, questo sistema è più resistente rispetto alle lampadine tradizionali, richiede una minore manutenzione e consuma meno dei sistemi tradizionali.

- Ottima visibilità
- Illuminazione di lunga durata
- Consumi ultra-ridotti, Consuma il 95% in meno rispetto ai sistemi tradizionali

«Elettrodomestico con luci LED bianche di classe 1M, conforme a IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalente allo standard EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); emissione luminosa massima pari a 459 nm < 150uW.



3. PULIZIA DEL FORNO 4. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare operazioni di pulizia manuali.
- Non utilizzare mai detergenti abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per la pulizia per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate.
- Utilizzare solo acqua e sapone o detergenti a base di candeggina (ammoniaca).
- Non rivestire mai le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina.

PARTI IN VETRO

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

*Non utilizzare mai detergenti abrasivi o oggetti appuntiti perché potrebbero graffiare la superficie in vetro o frantumarla.

GUARNIZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

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

ACCESSORI

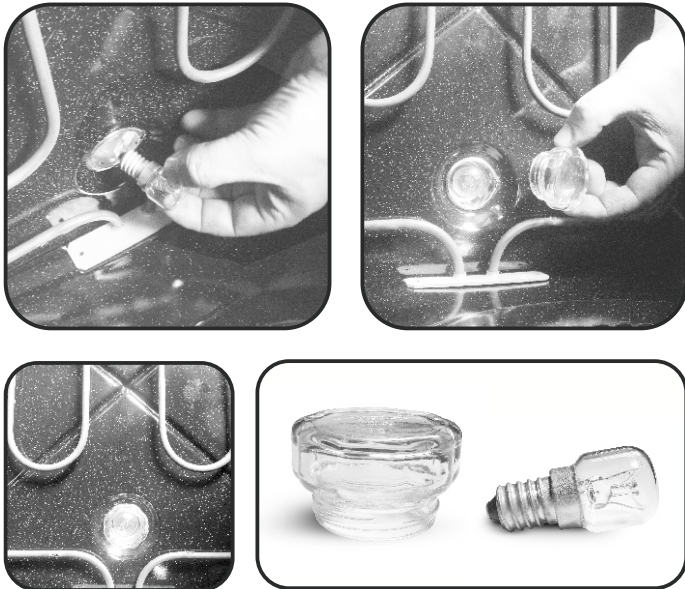
Pulire gli accessori con una spugna imbevuta con acqua e sapone, sciacquarli e asciugarli. Evitare di usare detergenti abrasivi.

VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO

Dopo l'uso del grill, rimuovere la vaschetta dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore. Lavare e sciacquare la vaschetta in acqua calda utilizzando una spugna e del detergente per piatti. Se rimangono dei residui di grasso, immergere la vaschetta in acqua e detergente. In alternativa, è possibile anche lavare la vaschetta nella lavastoviglie oppure utilizzare un detergente per forni di tipo commerciale. Non reinserire mai una vaschetta sporca nel forno.

LUCE DEL FORNO

Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica prima di pulire o sostituire la lampadina. La lampadina e la sua copertura sono fabbricati in materiale plastico resistente alle temperature elevate.



Caratteristiche della lampadina:

230 VCA 2 5W E 14, temperatura di base 300°C. Per sostituire una lampadina difettosa:

- Allentare la copertura in vetro.
- Svitare la lampadina.
- Sostituirla con una nuova dello stesso modello (vedere le caratteristiche descritte in precedenza).
- Dopo aver sostituito la lampadina difettosa, riavvitare la copertura in vetro.

4. ASSISTENZA TECNICA

Prima di rivolgersi all'assistenza tecnica:

Se il forno non funziona, è consigliabile:

- Controllare che il forno sia correttamente collegato all'alimentazione elettrica.

Se non è possibile individuare la causa del guasto:

- Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica, non toccarlo e rivolgersi all'assistenza tecnica.

Prima di chiamare il centro di assistenza, ricordarsi di prendere nota del numero di serie riportato sulla targhetta identificativa.

Il forno viene fornito con un certificato di garanzia che ne garantisce la riparazione gratuita presso un centro di assistenza durante il periodo di validità della garanzia.



Il forno è marcato in conformità con la Direttiva europea 2002/96/CE relativa alle apparecchiature elettriche ed elettroniche usate (WEEE). Uno smaltimento corretto del prodotto evita di causare danni all'ambiente e alla salute umana. Il simbolo riportato sul prodotto indica che non può essere smaltito come normale rifiuto domestico.

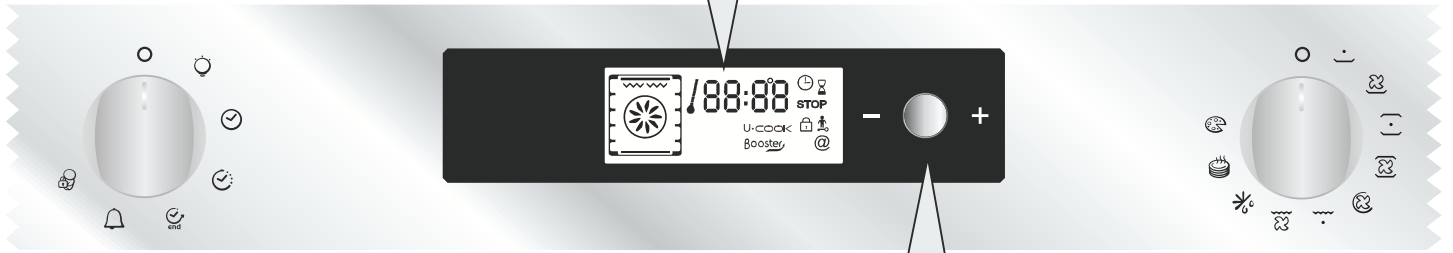


Il forno deve essere invece consegnato a un centro di raccolta specializzato nello smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche usate.


Questo elettrodomestico deve essere smaltito in conformità con i regolamenti locali in materia di smaltimento di rifiuti. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi all'ufficio locale responsabile, al servizio di raccolta di rifiuti locali o al punto vendita presso cui è stato acquistato.

5. DESCRIZIONE DEL DISPLAY

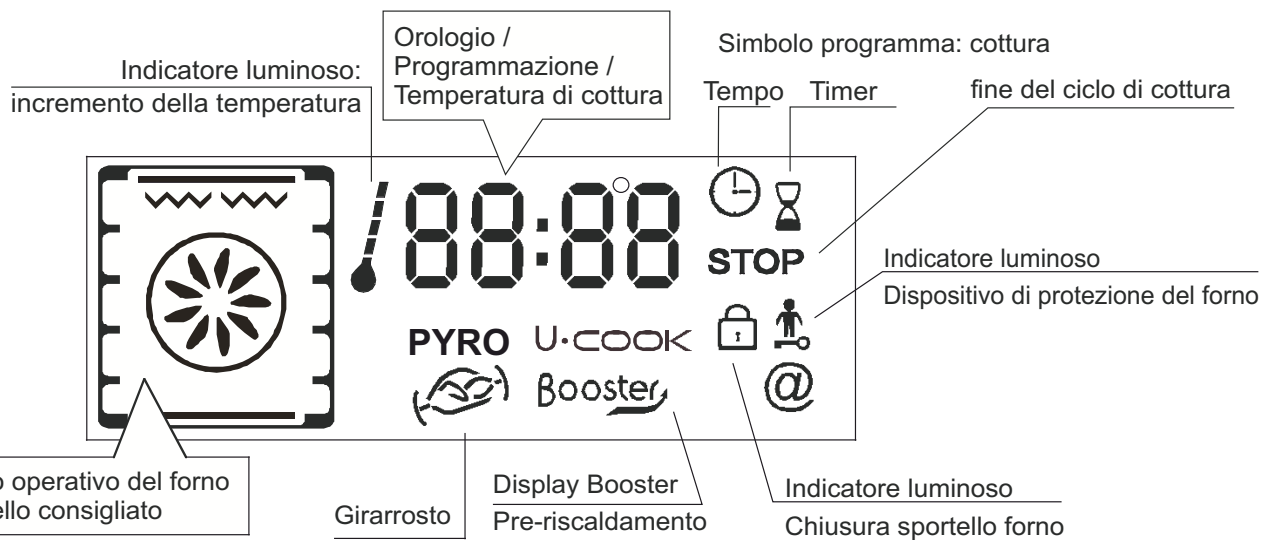
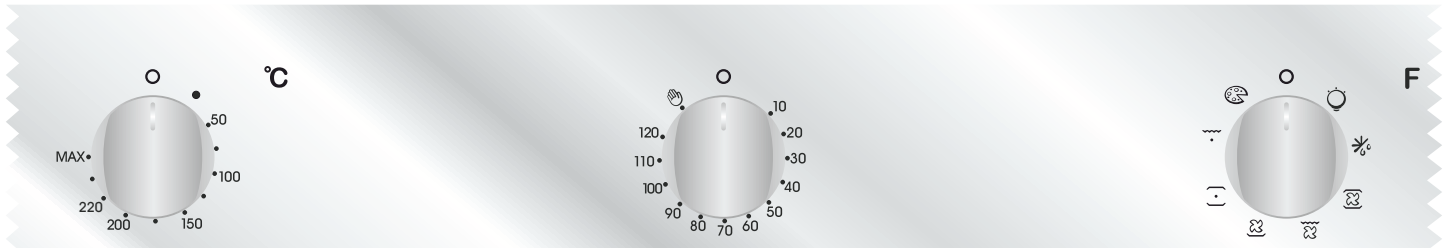
Display: orario, programmazione della modalità di cottura, indicatori luminosi, temperatura di cottura e posizionamento delle mensole.



PULSANTE PER REGOLARE - + CONFERMARE

 **Impostazioni:** temperatura, programmazione del ciclo di cottura e della fine del ciclo di cottura, regolabile ruotando il selettore verso “-” oppure “+”

 **Per confermare l'impostazione:** premere il pulsante



5.1 PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNO PER LA PRIMA VOLTA

PULIZIA PRELIMINARE

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

PROMEMORIA

Controllare che il timer funzioni correttamente

Premere il pulsante del timer per verificare che funzioni.

Arresto del forno

Può essere necessario effettuare questa informazione se si seleziona un comando errato. Per arrestare il forno, ruotare all'indietro il selettore e portarlo in posizione di arresto.

Blocco dei comandi

Per bloccare i comandi del forno, selezionare il dispositivo di protezione del forno. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione intitolata "Programmazione del dispositivo di sicurezza".

Ventola di raffreddamento

Lo scopo della ventola è proteggere il pannello di controllo e l'elettronica dal calore. La ventola si avvia automaticamente e si arresta al momento in cui viene spento il forno.

Luce del forno

Ruotando il selettore della luce, è possibile spegnere la luce del forno quando questo non è in uso. La luce è sempre accesa quando il forno è in uso e si accende quando si apre lo sportello.

•IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

L'orologio deve sempre essere reimpostato quando si collega il forno all'alimentazione elettrica o dopo un'interruzione prolungata dell'alimentazione elettrica.

Per impostare l'orologio

- 1- Ruotare il selettore dei comandi e impostarlo sul simbolo dell'orologio;
- 2- utilizzare il pulsante centrale per impostare l'orologio e ruotare la manopola in direzione "-" o "+";
- 3- riportare la manopola di comando in posizione di ARRESTO.



5.2 COME UTILIZZARE IL FORNO

•MODALITÀ MANUALE

I metodi di cottura consigliati per la modalità manuale sono descritti nella seguente tabella, che riporta anche la temperatura consigliata per ciascun metodo di cottura. La temperatura può tuttavia essere impostata su qualsiasi valore compreso entro l'intervallo indicato.

Modalità di funzionamento secondo il modello di forno	Temperatura pre-impostata °C	Temperatura pre-determinata °C	Funzione Booster*
Parte inferiore+Ventole	210	50-220	Booster
Parte inferiore	160	50-220	Booster
Parte inferiore+Parte superiore	220	50-240	
Parte inferiore+Parte superiore+Ventole	210	50-230	
Elemento di riscaldamento circolare + Ventole	180	50-230	
Grill	L2	L1-L3	
Grill+Ventole	190	50-200	Booster
Grill+Girarrosto+Ventole	240	180-240	Booster
Sbrinamento	40	No	
Mantenere in caldo	60	No	
Pizza	**	230	

*Booster: aumento rapido della temperatura.

**Il forno deve avere questa funzione

1-Ruotare il selettore del forno impostandolo sulla funzione di cottura desiderata. Vengono visualizzati gli elementi di riscaldamento che verranno utilizzati per il metodo di cottura scelto.

2-Viene quindi visualizzata la temperatura appropriata per il metodo di cottura selezionato. La temperatura può tuttavia essere impostata su qualsiasi valore compreso entro l'intervallo indicato (vedere la tabella precedente). Per modificare la temperatura, ruotare il pulsante centrale e premerlo appena il timer visualizza la temperatura corretta. La temperatura visualizzata sul display è fissa, ma può comunque essere modificata in fase di cottura. Il forno avvia il ciclo di cottura e inizia a riscaldarsi. L'indicatore luminoso lampeggia fino al raggiungimento della temperatura selezionata. Al termine dell'operazione, il forno emette un avviso acustico e l'indicatore luminoso si accende fisso.

3-Per programmare il tempo di cottura e l'ora di fine del ciclo di cottura, è sufficiente ruotare il selettore dei programmi e posizionarlo sul "tempo di cottura" o "l'ora di fine del ciclo di cottura" desiderati. L'icona del "tempo di cottura" o "dell'ora di fine del ciclo di cottura" inizia a lampeggiare. Utilizzare il pulsante centrale per modificare le impostazioni e controllare che il timer visualizzi i tempi desiderati. Dopo aver effettuato queste operazioni, riportare il selettore in posizione di "arresto" per confermare la nuova impostazione.

Per ulteriori informazioni sulla programmazione, fare riferimento al Capitolo 5.3 - PROGRAMMAZIONE.

4 - Al termine del ciclo di cottura, riportare il selettore delle funzioni in posizione di arresto. L'indicatore luminoso inizia nuovamente a lampeggiare e continua a rimanere acceso anche dopo che il forno è stato spento, fino a quando la temperatura non si abbassa a sufficienza.

•MODALITÀ DI COTTURA



ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE In questa modalità viene utilizzato l'elemento inferiore. Questa modalità è ideale per cuocere tutti i piatti a base di pasta; ad esempio flan, quiche, paté e qualsiasi pietanza che richieda più calore e irradiazione dal basso.

Tenere sempre lo sportello del forno chiuso durante la cottura.



ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + VENTOLA - L'uso combinato dell'elemento riscaldante inferiore e della ventola è ideale per la cottura di torte di frutta, crostate, quiche e dolci.



ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + SUPERIORE - In questa modalità di cottura vengono utilizzati entrambi gli elementi riscaldanti, ossia quello inferiore e superiore. Questo metodo è ideale per gli arrosti e le pietanze più tradizionali, come la carne rossa, il roastbeef, le cosce di agnello, la selvaggina, il pane e le pietanze avvolte in fogli di alluminio.



ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + SUPERIORE + VENTOLA - In questa modalità vengono utilizzati entrambi gli elementi riscaldanti, ossia quello superiore e inferiore, ma viene contemporaneamente fatta circolare aria calda all'interno del forno. È consigliabile utilizzare questo metodo per cucinare carne bianca, torte salate, pesce e verdura. Questo metodo assicura una maggiore penetrazione del calore e richiede un tempo di pre-riscaldamento minore. L'uso della ventola consente di cucinare contemporaneamente tipi di alimenti diversi, perché consente di distribuire uniformemente il calore senza il rischio che si mescolino sapori e odori. Quando si cucinano più tipi di alimenti contemporaneamente, è consigliabile incrementare di 10 minuti il tempo di cottura.



ELEMENTO RISCALDANTE CIRCOLARE + VENTOLA In questa modalità di cottura vengono contemporaneamente utilizzati gli elementi riscaldanti inferiore, superiore e circolare, che provvede a far circolare aria calda all'interno del forno. Questa modalità di cottura è indicata per le stesse pietanze indicate nella sezione relativa alla cottura con ventola.



GRILL In questa modalità di cottura viene utilizzato solo l'elemento riscaldante superiore. Questa modalità di cottura è particolarmente indicata per i piatti grigliati, gli spiedini e i piatti gratinati. Il grill deve essere pre-riscaldato a una temperatura alta per 5 minuti. Per ottenere risultati di cottura ottimali e rendere la carne più succulenta, è consigliabile collocarla a una certa distanza dal grill anche se i tempi di cottura sono più lunghi. I filetti di carne rossa e pesce devono essere collocati direttamente sul ripiano con la vaschetta di gocciolamento posizionata sotto al ripiano inferiore.



GRILL+ VENTOLA In questa modalità di cottura viene utilizzato l'elemento riscaldante superiore insieme alla ventola per fare circolare aria calda all'interno del forno. È consigliabile pre-riscaldare il forno solo per le carni rosse, ma non per quelle bianche. Il grill è ideale per le pietanze con un maggiore spessore, come la carne di suino o pollo. Gli alimenti da grigliare devono essere collocati al centro del ripiano intermedio. Collocare la vaschetta di gocciolamento sotto al ripiano per raccogliere l'eventuale grasso che gocciola in fase di cottura. Per ottenere risultati ottimali, non collocare gli alimenti troppo vicino al grill e girare la carne a metà del ciclo di cottura.



GRILL+ GIRARROSTO+ VENTOLA - L'uso simultaneo dell'elemento riscaldante superiore e della ventola e del girarrosto consentono di cucinare le pietanze in modo uniforme senza che si secchi e diventi insapore. Il girarrosto è programmato per continuare a ruotare per circa cinque minuti dopo la cottura, in modo da consentire l'uso del calore residuo del forno. Quando si utilizza il girarrosto, non è necessario pre-riscaldare il forno.



SCONGELAMENTO Questa modalità si attiva quando si sposta il selettore in questa posizione. La ventola fa circolare aria calda attorno all'alimento congelato e ne consente quindi uno scongelamento rapido senza alcuna alterazione del sapore originale.

La temperatura è preimpostata su 40°C e non può essere modificata.



RISCALDAMENTO Questa modalità è quella consigliata per riscaldare alimenti pre-cotti (che devono essere posizionati sul secondo ripiano in basso dall'alto) o per scongelare pasta o pizza congelata (in questo caso è necessario utilizzare il ripiano più basso).

La temperatura è preimpostata su 60°C e non può essere modificata.



PIZZA Questa funzione consente di far circolare aria calda all'interno del forno ed è particolarmente indicata per pietanze come pizze o dolci.



PYRO - The oven takes care of the entire inside oven cleaning - Two choices are possible ECO, SUPER

5.3 THE PROGRAMMATION



TIMER:

Il funzionamento del timer è indipendente dal forno e non ha alcun effetto sugli elementi riscaldanti. Il suo scopo è fungere semplicemente da promemoria.

- Spostare la manopola in posizione timer. Sul display vengono visualizzati prima il simbolo del timer, quindi le cifre 00:00.
- Appena i minuti iniziano a lampeggiare, ruotare il pulsante centrale, posizionarlo sul numero di minuti desiderato e premere nuovamente il pulsante per confermare.
- Appena le ore iniziano a lampeggiare, ruotare il pulsante centrale, posizionarlo sul numero di ore desiderato, quindi premere nuovamente il pulsante per confermare.
- Spostare la manopola in posizione di arresto. Alla scadenza dell'intervallo impostato, il tempo di cottura scompare dal display. Viene generato un segnale acustico per 15 secondi e l'icona del timer inizia a lampeggiare (per disattivare l'icona prima dell'intervallo di 15 secondi, premere il pulsante centrale).

PROGRAMMAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA:

Il tempo di cottura è pre-programmato per numerose ricette. Se necessario, è possibile impostare un tempo di cottura in modalità Manuale, Scongellamento o Riscaldamento.

- Spostare la manopola in posizione di cottura. Sul display viene visualizzata l'icona del tempo di cottura. Successivamente, vengono visualizzati il tempo di cottura per le varie ricette oppure 00:00 per le altre funzioni del forno.
- Appena i minuti iniziano a lampeggiare, ruotare il pulsante centrale, posizionarlo sul numero di minuti desiderato e premere nuovamente il pulsante per confermare.
- Appena le ore iniziano a lampeggiare, ruotare il pulsante centrale, posizionarlo sul numero di ore desiderato, quindi premere nuovamente il pulsante per confermare.
- Ripartire la manopola in posizione di arresto per confermare il nuovo tempo di cottura. Alla scadenza dell'intervallo impostato, il tempo di cottura scompare dal display. Viene generato un segnale acustico per 15 minuti e i simboli del tempo di cottura e di arresto iniziano a lampeggiare.
- Ripartire la manopola in posizione di arresto. Se non si effettua questa operazione, i simboli del tempo di cottura e di arresto continuano a lampeggiare.

PROGRAMMAZIONE DELL'ORA DI FINE COTTURA:

Il tempo di cottura e di fine cottura è pre-programmato per molte ricette. Se necessario, è possibile tempi diversi in modalità Manuale, Scongellamento o Riscaldamento.

- Spostare la manopola in posizione di fine cottura. Viene visualizzato il simbolo di arresto. Vengono visualizzati i tempi di fine cottura per varie ricette oppure 00:00 per le altre funzioni o l'ora del giorno.
- Ruotare il selettore dei programmi per confermare l'ora di fine cottura.
- Appena i minuti iniziano a lampeggiare, ruotare il pulsante centrale e impostarlo sul numero di minuti desiderato, quindi premerlo nuovamente per confermare.
- Appena le ore iniziano a lampeggiare, ruotare il pulsante centrale e impostarlo sul numero di ore desiderato, quindi premerlo nuovamente per confermare. Nota: quando si imposta un avvio differito, l'ora di fine cottura viene visualizzata sul display insieme al simbolo del tempo di cottura e di arresto, ed è possibile selezionare solo la modalità Ricetta. Il forno calcola automaticamente l'ora di inizio e l'ora di fine in base al tempo di cottura, spegnendosi automaticamente al termine del ciclo di cottura. Al termine del ciclo di cottura, viene generato anche un avviso acustico della durata di 15 secondi e sul display iniziano a lampeggiare il simbolo del tempo di cottura e di arresto.
- Ruotare il selettore delle funzioni e impostarlo in posizione di arresto. Se non si effettua questa operazione, i simboli continuano a lampeggiare sul display.

Ad esempio, se il piatto che si desidera preparare deve essere cotto per 45 minuti e deve essere pronto alle 12.30, è necessario:

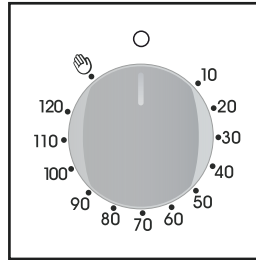
- Selezionare la funzione desiderata
- Impostare la durata di cottura pari a 45 minuti
- Impostare il termine della cottura alle ore 12.30

La cottura inizierà alle 11.45 (ovvero 12.30 meno 45 minuti) e continuerà fino all'ora precedentemente impostata; il forno si spegnerà automaticamente al termine del tempo impostato.

ATTENZIONE:

Se la funzione "FINE della cottura" è stata selezionata senza stabilire la durata totale, il forno inizierà a funzionare immediatamente e si fermerà nel momento in cui il timer indicherà l'ora impostata tramite la funzione.

5.4 USO DEL TEMPORIZZATORE



Con questo meccanismo è possibile programmare la durata espressa in minuti della cottura e quindi lo spegnimento automatico del forno al termine del tempo desiderato (max. 120 minuti).

Allo scadere del tempo prescelto, la manopola raggiungerà la posizione di suoneria in corrispondenza della quale il forno si spegne automaticamente.

Il forno può essere acceso solo impostando un tempo di cottura o girando la manopola in posizione .

5.5 SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

È consigliabile salare la carne solo al termine della cottura, perché il sale favorisce gli schizzi di grasso, che sporca il forno e produce molto fumo.

I tagli di carne bianca, di maiale, vitello e pesce possono essere inseriti freddi nel forno. Benché questo accorgimento allunghi i tempi di cottura, consente di cuocere meglio la porzione centrale del taglio di carne perché il calore a disposizione più tempo per penetrare nel taglio di carne.

Per cucinare in modo corretto la carne rossa, è indispensabile preriscaldare in modo appropriato il forno.

GRILL

•Prima di utilizzare il grill

Rimuovere la carne dal congelatore qualche ora prima della cottura. Collocare la carne su più strati di carta da cucina per mantenere inalterato il sapore delle pietanze ed evitare che la porzione centrale rimanga cruda. Aggiungere pepe e spezie alla carne prima di grigliarla, ma non aggiungere sale per mantenere la carne più succosa e tenera. Applicare un leggero strato di olio alla carne, preferibilmente con un pennello da cucina largo. Quindi, cospargere altro pepe e spezie (timo, ecc.) sulla carne.

•Durante la cottura:

Non perforare mai la carne mentre la si gira, perché ciò provoca la dispersione del sugo e rende la carne più secca.

COTTURA DI DOLCI

Evitare di usare teglie lucide perché riflettono il calore e possono rovinare la cottura. Se il dolce cuoce troppo rapidamente, coprirlo con carta oleata o carta d'alluminio. Attenzione: applicare la carta d'alluminio in modo che il lato lucido sia rivolto verso il dolce perché altrimenti il calore viene riflesso dalla superficie lucida e non penetra nel dolce.

Evitare di aprire lo sportello durante i primi 20-15 minuti

L'apertura dello sportello del forno potrebbe provocare lo "sgonfiamento" di soufflé, brioche, pandispagna, ecc. Per controllare se il dolce è perfettamente cotto, è sufficiente punzecchiare il centro con la lama di un coltello o un ago da maglia in metallo. Se l'ago estratto è asciutto, il dolce è pronto e la cottura può definirsi conclusa. Se l'ago che si estrae dal dolce è umido o se ci sono pezzetti di dolce attaccati, proseguire la cottura, abbassando leggermente la temperatura del forno per evitare che il dolce si bruci.

5.6 REGOLAZIONE DEL CONTRASTO DEL DISPLAY

È possibile regolare il contrasto del display in qualsiasi momento. L'impostazione predefinita è "C5". Per regolare il contrasto, attenersi alla seguente procedura:

Ruotare il selettore dei programmi e impostarlo su "Luce", quindi ruotare il selettore delle funzioni e impostarlo su "O". Premere il pulsante centrale per 3 secondi e attendere che venga visualizzato il messaggio "CX" sul display, dove X è il livello di contrasto. Ruotare il pulsante centrale per regolare il contrasto. È possibile impostare un qualsiasi valore compreso tra 1 e 9. Premere nuovamente il pulsante centrale per 3 secondi per confermare.

6. CICLO PIROLITICO (A SECONDA DEI MODELLI)

PYRO È possibile configurare il forno in modo che esegua automaticamente la pulizia. Le due opzioni disponibili sono ECO e SUPER.

***L'opzione può essere configurata solo sui forni dotati di tale funzione.*

Il forno è dotato di un sistema di pulizia con pirolizzatore ad alta temperatura che distrugge i residui di cibo. L'operazione viene eseguita automaticamente tramite il programmatore. I fumi risultanti vengono "puliti" perché vengono convogliati attraverso un pirolizzatore che si avvia al momento dell'inizio della cottura. Sullo sportello di questo tipo di forni, viene installata una chiusura di sicurezza a causa del fatto che il pirolizzatore utilizza temperature molto elevate. Il pirolizzatore può essere arrestato in qualsiasi momento, tuttavia non è possibile aprire lo sportello finché non viene visualizzata l'icona della chiusura di sicurezza.

NOTA: se il forno è dotato di piastre, non utilizzare il becco a gas o le piastre elettriche mentre il pirolizzatore è in funzione per evitare che le piastre si surriscaldino eccessivamente.

Sono disponibili due **CICLI PIROLITICI** pre-programmati.

•**CICLO PIROLITICO ECO:** questo ciclo consente di pulire i forni moderatamente sporchi ed ha la durata di 65 minuti.

•**CICLO PIROLITICO SUPER:** questo ciclo è indicato per i forni particolarmente sporchi ed ha la durata di 90 minuti.

Non utilizzare detergenti commerciali per pulire forni pirolitici.

Suggerimento: l'esecuzione del ciclo pirolitico al termine della cottura consente di sfruttare il calore residuo al termine del ciclo di cottura e di risparmiare energia.

Prima di eseguire un ciclo pirolitico:

•**Rimuovere tutti gli accessori dal forno** perché non sono in grado di tollerare le temperature elevate utilizzate durante il ciclo di pulizia pirolitico.

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

•Chiudere lo sportello del forno.

Utilizzo del ciclo pirolitico:

1- Ruotare il selettore delle funzioni e impostarlo sulla "modalità pirolitica". Sul display viene visualizzato il messaggio "PYRO". L'icona della modalità ECO inizia a lampeggiare. Promemoria: ECO ciclo di 65 minuti, indicato per forni moderatamente sporchi.

SUP. Ciclo di 90 minuti, indicato per forni molto sporchi

2- Selezionare la modalità pirolitica desiderata con il pulsante centrale, a seconda del grado di sporco: **ECO o SUP.**

•L'opzione selezionata viene confermata dopo 3 secondi. Il forno avvia il ciclo pirolitico. La modalità pirolitica selezionata lampeggia e vengono visualizzate le icone dell'ora e di arresto. Mentre è in corso il ciclo pirolitico, viene visualizzata l'icona dello sportello chiuso a conferma del fatto che lo sportello è bloccato. La ventola è sempre attiva durante il ciclo pirolitico.

L'indicatore luminoso lampeggia finché non viene raggiunta la temperatura richiesta, quindi si accende fissa.

** Per ritardare l'avvio del ciclo pirolitico, è sufficiente selezionare un'ora di fine. Ruotare il selettore dei comandi fino a impostarlo sull'ora di fine e impostare l'ora di fine desiderata.*

Al termine del ciclo pirolitico, il forno si spegne automaticamente. Il forno emette un avviso acustico per 15 secondi a conferma della fine del ciclo e contemporaneamente le icone del tempo e di arresto iniziano a lampeggiare.

•Ruotare il selettore delle funzioni per terminare il ciclo pirolitico. Se non si effettua questa operazione, le icone continuano a lampeggiare. Il simbolo "Piro" scompare e viene visualizzata l'icona del timer. Tuttavia, lo sportello del forno continua a rimanere bloccata finché la temperatura non si abbassa. Appena si accende l'indicatore luminoso dello sportello, è possibile aprirlo.

The ventola di raffreddamento si spegne solo al momento in cui la temperatura dei componenti del forno è sufficientemente bassa.

Al termine del ciclo, l'indicatore luminoso inizia nuovamente a lampeggiare, rimane acceso dopo lo spegnimento del forno e si spegne solo al momento in cui la temperatura interna del forno è abbastanza bassa.

La pirolisi lascia un residuo di colore biancastro sulle pareti del forno. Attendere che il forno si sia completamente raffreddato prima di rimuovere tali residui con una spugna umida.

7. DISPOSITIVO DI PROTEZIONE

Questa funzione deve sempre essere attivata se nell'abitazione ci sono dei bambini, perché impedisce loro di accendere il forno o di modificare i programmi pre-impostati. Questa funzione di sicurezza impedisce l'uso del pannello di controllo mentre il forno è in funzione.

È possibile impostare due livelli di sicurezza:

LIVELLO 1 : blocco del selettore dei comandi e il pulsante centrale.

•Per attivare la funzione: ruotare il selettore dei comandi e impostarlo sulla funzione di protezione.

•Risultato: i selettori vengono disattivati*.

•Per disattivare la funzione: ruotare il selettore dei comandi e impostarlo su 0.

•**LIVELLO 2 :** blocco dei selettori delle funzioni.

•Per attivare la funzione: ruotare il selettore delle funzioni e impostarlo sulla funzione di sicurezza, quindi premere e tenere premuto il pulsante per 3 secondi.

•Risultato: tutti i comandi vengono disattivati*.

•Per disattivare la funzione: effettuare le operazioni descritte per la procedura di attivazione. Ruotare il selettore delle funzioni e impostarlo sulla funzione di protezione, quindi premere e tenere premuto il pulsante centrale per 3 secondi.

***Nota :** per motivi di sicurezza, anche se tutti i comandi sono bloccati, è comunque spegnere il forno impostando il selettore su 0.

ATTENZIONE! L'applicazione di una coppia superiore a quella necessaria per fissare le viti in posizione potrebbe ostruire le aperture di ventilazione su entrambi i lati. **Verificare che l'apertura di questi canali di ventilazione sia pari ad almeno 2 mm dopo l'installazione del mobilio.**

Il sacchetto all'interno del forno contiene quattro viti di fissaggio.

Fissaggio

Quando lo sportello del forno è aperto, è possibile accedere ai fori su entrambi i lati.

Utilizzare le viti fornite in dotazione per fissare in posizione il forno.

Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel documento stampato o per errori di trascrizione contenuti in questa brochure. Inoltre, si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto, nell'interesse dei consumatori, senza alcun pregiudizio per la sua sicurezza o funzionalità.

ADVERTENCIA: El aparato y sus componentes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.

- Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados o supervisados de forma continuada por una persona adulta.
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento siempre y cuando hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y del conocimiento de los riesgos que comporta.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no será realizada por niños sin supervisión.
- Durante el uso, se calienta el aparato. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.

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

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

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

- Los medios de desconexión deben ser incorporados en el cableado fijo en conformidad con las reglas del cableado.
- las instrucciones indicarán el tipo de cable a utilizar, teniendo en cuenta la temperatura de la parte posterior del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, se debe sustituir por un cable o conjunto especial suministrado por el fabricante o el servicio técnico.

PRECAUCIÓN: Con el fin de evitar peligros derivados de alteraciones en el suministro energético, este aparato no debe ser suministrado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o conectado a un circuito que sea encendido y apagado frecuentemente por los servicios públicos.

PRECAUCIÓN: Las partes accesibles se pueden calentar con el uso del grill. Los niños deben permanecer alejados.

- Se debe eliminar el exceso de derrames antes de la limpieza.
- Durante la operación de auto limpieza pirolítica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual; los niños deben permanecer alejados.

1. ADVERTENCIAS GENERALES

Leer las instrucciones detalladamente para sacar el mejor partido del horno. Recomendamos conservar las instrucciones de instalación y utilización para futuras consultas. Antes de instalar el horno anote el número de serie por si necesitase contactar con el servicio de atención al cliente. Una vez desembalado el horno, asegúrese de que no está dañado. En caso de tener dudas, no utilizar. Contactar con una persona cualificada. Conservar el embalaje (bolsas de plástico, polietileno o clavos) fuera del alcance de los niños ya que puede ser peligroso para ellos. La compañía no se hará responsable en caso de no cumplir las instrucciones indicadas en este documento. **ATENCIÓN:** Las funciones, propiedades o accesorios del horno mencionadas en este manual pueden variar dependiendo del modelo de horno.

1.1 CONSEJOS DE CUMPLIMIENTO

CE Las piezas del aparato que puedan estar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones de la Directiva EEC 89/109. CE El Aparato cumple las Directivas Europeas 73/23/EEC y 89/336/EC, sustituidas por la 2006/95/EC y la 2004/108/EC y sus enmiendas correspondientes

1.2 TRUCOS DE SEGURIDAD

•El horno ha de utilizarse únicamente con el fin para el que ha sido diseñado. Sólo se puede utilizar para cocinar alimentos. Otros uso, como por ejemplo, medio de calefacción, es un uso indebido del horno y por lo tanto es peligroso.

•Todas las piezas accesibles y elementos de calefactores están calientes cuando esté en funcionamiento el horno. Ha de tenerse cuidado y no tocarlas.

•El fabricante no puede responsabilizarse de caños causados por un uso inadecuado, incorrecto o no razonable.

Cuando se utilicen dispositivos eléctricos han de seguirse las normas siguientes:

- No tirar del cable eléctrico para desenchufarlo.
- No tocar el horno con las manos (o los pies) húmedas o mojadas.
- No utilizar el horno salvo que lleve calzado en los pies.
- No suele ser recomendable la utilización de alargadores o ladrones para varios enchufes o alargadores.
- Si el horno se estropea o tiene un fallo desenchúfelo de la corriente y no lo toque.
- Si el cable está dañado ha de sustituirse inmediatamente.

Cuando se sustituya el cable, síganse las instrucciones siguientes: Extraer el cable y sustituir por uno del tipo H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F. El cable tiene que poder soportar la carga eléctrica que requiere el horno. La sustitución del cable tiene que hacerla un técnico cualificado. El cable de tierra (amarillo-verde) tiene que ser 10 mm más largo que el cable eléctrico.

Utilizar sólo el servicio de atención al cliente adecuado para las reparaciones y asegurar que sólo se utilizan piezas originales. Si no se siguen las instrucciones anteriores, los fabricantes no pueden garantizar la seguridad del horno.

•El horno adquirido tiene las características técnicas descritas y usted no puede modificarlas.

•Jamás utilice un spray de difusión o a presión para limpiar el horno.

•No guardar en el horno productos inflamables, podrían prender fuego si se accionase el horno accidentalmente.

•No permitir que los niños se sienten en la puerta del horno, menos aún cuando esté encendido.

•Utilizar guantes de horno cuando introduzca o saque los recipientes del horno.

CUIDADO: Puede que las piezas internas del horno esten calientes cuando se utilice el grill. Mantener alejados a los niños.

1.3 RECOMENDACIONES

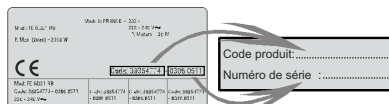
•Una limpieza mínima después de utilizar el horno ayudará a mantenerlo limpio durante más tiempo.

•No forrar las paredes del horno con aluminio u otras protecciones disponibles en tiendas. El aluminio o los protectores, en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y deteriorar el esmalte del interior.

•Para evitar un exceso de suciedad en el horno y que pueden derivar en olores y humo en exceso, recomendamos no utilizar el horno a

temperaturas muy elevadas. Es mejor ampliar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.

Placa de identificación



•Además de los accesorios proporcionados con el horno, sugerimos utilizar sólo recipientes y moldes resistentes a temperaturas muy elevadas.

1.4 INSTALACIÓN

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

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

La cocina en la que se vaya a instalar el horno tiene que estar hecha de un material resistente a temperaturas de al menos 70°C.

El horno se puede colocar encima, en una columna, o debajo de una encimera.

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

1.5 CONEXIÓN ELÉCTRICA

LA CONEXIÓN ELÉCTRICA HA DE REALIZARLA UN CONTRATISTA APROBADO O UN TÉCNICO CON FORMACIÓN SIMILAR.

La instalación a la que va a conectarse el horno tiene que cumplir los estándares vigentes en el país de instalación.

El fabricante no asume responsabilidad alguna si no se cumple la presente esta disposición.

La conexión a la red debe tener toma de tierra, o un cortacircuitos multipolar, como corresponda al país de instalación.

La instalación tiene que disponer de los fusibles correspondientes y los cables han de tener un cruce de sección de largo suficiente como para alimentar eléctricamente el horno.

CONEXIÓN:

El horno está diseñado para una conexión exclusiva de 230 voltios AC en las fases o en la fase y el neutro.

La conexión tiene que hacerse comprobando primero:

- el voltaje indicado.

- la configuración del cortacircuitos.

El cable correspondiente a la toma de tierra (amarillo/verde) del horno tiene que conectarse a la toma de tierra de la instalación.

Atención:

•Antes de la conexión el electricista tiene que comprobar la continuidad de tierra de la instalación.

•El fabricante no se responsabiliza de incidente, o consecuencias del mismo, que puedan derivarse del uso de hornos que no tengan toma de tierra o conectados a una toma de tierra con continuidad defectuosa.

NB: Recordar que el horno puede necesitar el servicio de atención al cliente. También es importante que el enchufe esté ubicado en un sitio accesible para conectar el horno una vez que éste esté colocado.

Cable eléctrico: Si hay que cambiar el cable eléctrico, contactar con el servicio de atención al cliente o con alguien de cualidades similares

2. EQUIPAMIENTO DEL HORNO (DEPENDE DEL MODELO)

2.1 EQUIPAMIENTO DEL HORNO

Es necesario hacer una limpieza inicial de todas las partes del equipo antes de utilizarlo por primera vez. Lavar con una esponja. Enjuagar y secar.

La rejilla puede sostener moldes y bandejas.



La bandeja recoge los flujos de los alimentos asados.



No utilizar nunca la bandeja como bandeja de asar ya que la grasa puede esparcirse rápidamente por todo el horno, lo que provocaría un exceso de humo.

Soporte para pizza, para una pizza crujiente acorde al modelo del horno, con agarraderas y cortapizzas.



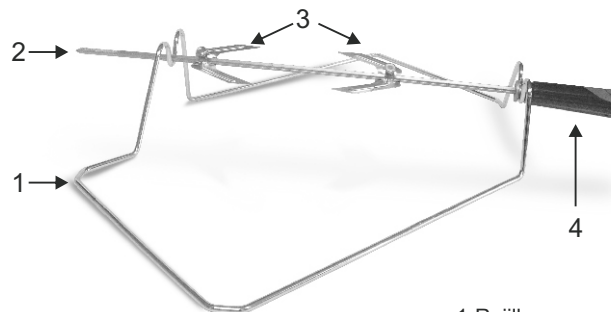
La bandeja de repostería tiene que colocarse encima de la rejilla. Se utiliza para cocinar dulces como cremas, bizcochos, merengues, etc...

No colocar jamás la bandeja de repostería en el horno en contacto con la parte inferior del mismo.



2.2 ASADOR (DEPENDE DEL MODELO)

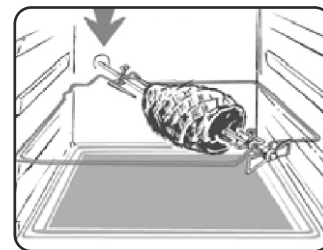
No se requiere calentamiento previo del horno para esta función. Cocinar con la puerta cerrada. El consumo de energía es de un 90-95% menos que con el sistema tradicional.



- 1-Rejilla
- 2-Asador
- 3-Ganchos y tuercas
- 4-Mango

CÓMO UTILIZAR EL ASADOR

- 1.Desenroscar los ganchos
- 2.Atravesar la carne con el asador
- 3.Fijar la carne con los ganchos
- 4.Ajustar las tuercas
- 5.Insertar el asador en el agujero del motor
- 6.Desmontar el mango



Cuando se está utilizando el horno, los accesorios innecesarios han de extraerse del interior del horno.

2.3 VISIÓN LED (DEPENDE DEL MODELO)

Es un sistema de iluminación que sustituye el tradicional sistema "de bombilla". En la puerta del horno se integran 14 luces LED (en versiones no pirolíticas) o 10 luces LED de Potencia Superior (en modelos pirolíticos). Las luces LED crean una iluminación blanca de calidad que permite ver dentro del horno con claridad todas las bandejas sin sombras.

Ventajas:

Este sistema, además de proporcionar una iluminación excelente dentro del horno, dura más que la bombilla tradicional, tiene un mantenimiento más sencillo y, sobre todo, ahorra energía.

-Visión óptima

-Iluminación duradera

consumo energético muy bajo, reducción del 95% en comparación con la iluminación tradicional.

"Los hornos con luz blanca LED Clase 1M según el IEC 60825-1:1991 + A1:1997 + A2:2001n(equivalente a la EN 60825-1:1994 +A1:2002 + A2:2001); la potencia máxima de luz emitida es 459nm<150uW.

No observar directamente con instrumentos óptimos."



3. LIMPIEZA DEL HORNO

- Esperar a que se enfríe el horno antes de limpiarlo manualmente.
- No limpiar el horno con limpiadores abrasivos, estropajo de metal o cuchillas. El esmalte tampoco ya que podría resultar dañado.
- Utilizar sólo agua con jabón o limpiadores con lejía (amoníaco)
- No forrar jamás las paredes internas del horno con papel de aluminio.

PIEZAS DE CRISTAL

Recomendamos limpiar el cristal de la puerta con papel de cocina cada vez que se utilice el horno. Si el cristal tiene muchas salpicaduras, limpiar con una esponja y detergente, y secar posteriormente.

- No utilizar limpiadores abrasivos o cuchillas ya que podrían rayar el cristal y derivar en salpicaduras en el mismo.

SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO

En caso de ensuciarse, limpiar el sello del horno con una esponja ligeramente humedecida.

- No utilizar limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, pudiendo comportar la rotura del cristal.

ACCESORIOS

Después del uso, sacar la bandeja del horno. Lavar la rejilla con una esponja, agua caliente y jabón. Secar.

Si quedan residuos, sumergir en agua y detergente.

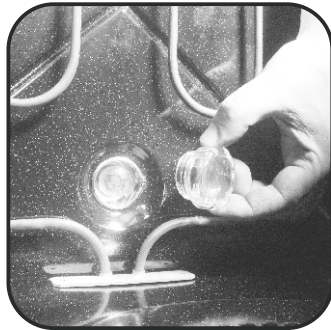
También se puede meter en el lavavajillas o con limpiadores comerciales para hornos.

No colocar rejillas sucias en el horno.

ILUMINACIÓN DEL HORNO

Desconectar del horno antes de limpiar o sustituir a bombilla.

La bombilla y su cubierta están hechas de un material resistente a temperaturas elevadas.



Características de la bombilla:

230 V AC -25W 14 Base Temperatura 300°C para cambiar una bombilla estropeada, simplemente:

- Desatornillar la cubierta de cristal
- Desatornillar la bombilla
- Sustituirla por una igual: ver características superiores.
- Después de recolocar la bombilla, volver a atornillar la cubierta protectora de cristal.

4. SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al Servicio Técnico.

Si el horno no funciona, recomendamos:

- Comprobar si el horno está bien conectado a la red eléctrica.

Si no se puede detectar el fallo:

- Desconectar el horno de la corriente, no tocar el horno y llamar al servicio de atención al ciudadano.

Antes de llamar al Servicio Técnico recordar tomar nota del número de serie de la placa de especificaciones del número de serie.

El horno tiene un certificado de garantía que asegura que se reparará de forma gratuita por parte del Servicio Técnico mientras dicha garantía esté en vigor.



Este electrodoméstico dispone de la marca de la Directiva Europea 2002/96/EC sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Asegurándose de que este producto se elimina de forma correcta se evitarán consecuencias negativas potenciales para el medioambiente y la salud que podrían darse en caso contrario.



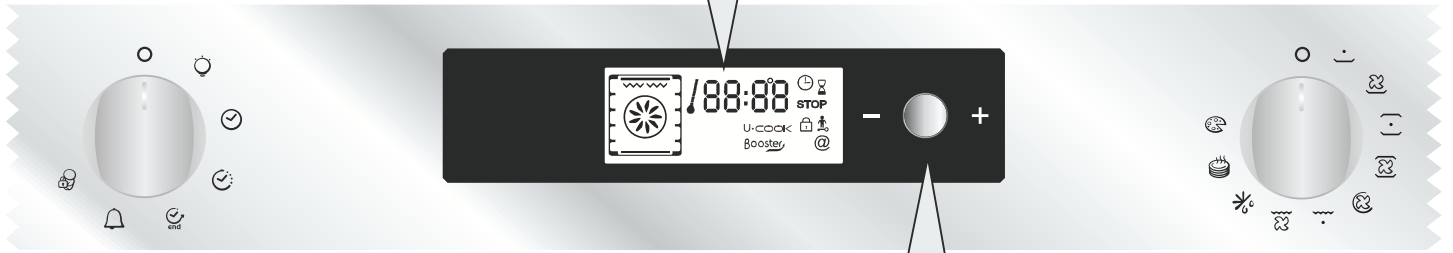
El símbolo en el producto indica que el producto no puede tratarse como residuo doméstico. En su lugar debe llevarse al punto de recogida para el

reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Debe eliminarse de acuerdo con la normativa local medioambiental para la eliminación de residuos.

Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje del producto, póngase en contacto con su oficina local, el servicio de recogida de residuos o la tienda en la que haya comprado el producto.

5. DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA

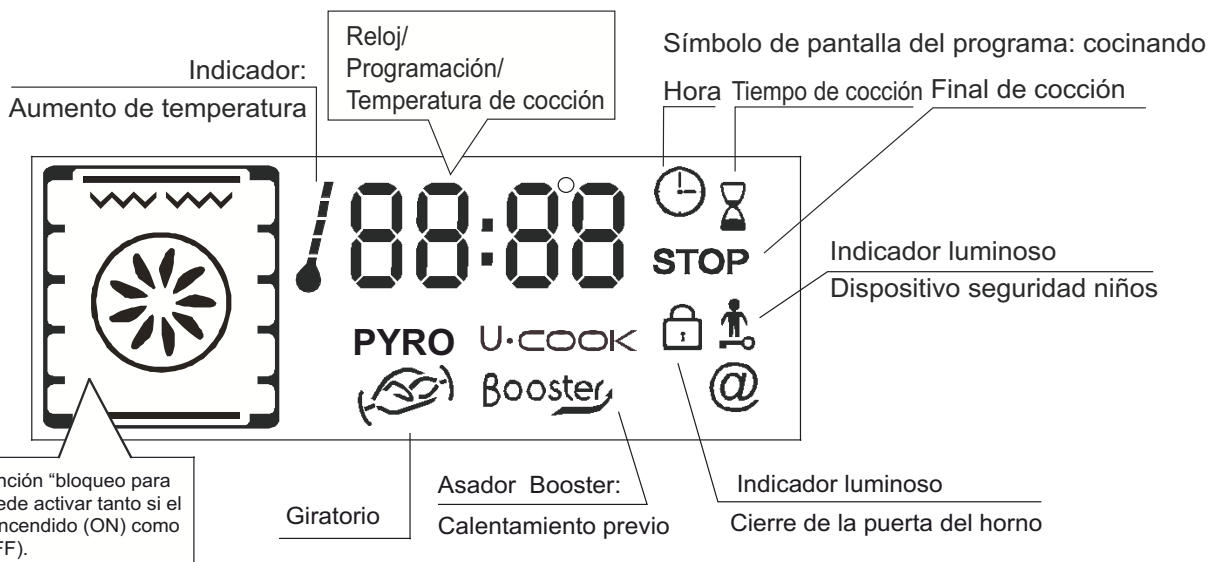
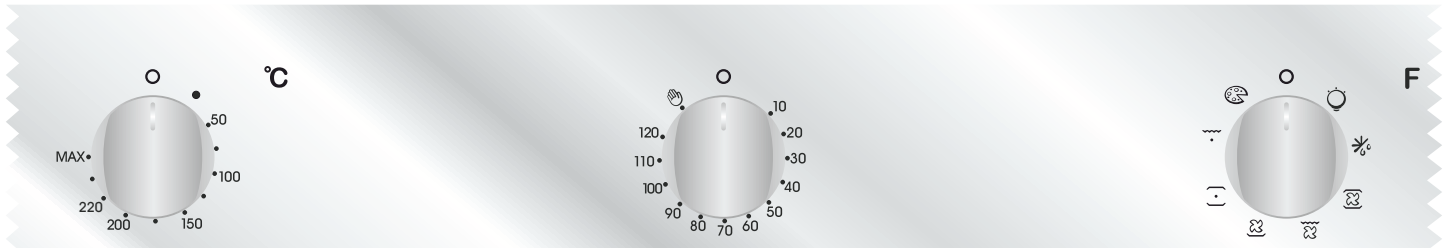
Pantalla: tiempo, programación del modo de cocción, luces de indicación, temperatura de cocinado y posición de la bandeja.



BOTÓN DE REGULACIÓN - + Y CONFIRMACIÓN

Configuraciones: temperatura, programación de cocción y finalización del tiempo de cocción – Se regula girando el botón hacia “-” o “+”

Para confirmar la configuración: pulsar el botón.



5.1 ANTES DE UTILIZAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ

•LIMPIEZA PREVIA

- Limpiar el horno antes de utilizarlo por primera vez:
- Limpiar la superficie externa con un paño húmedo.
- Lavar todos los accesorios y el interior del horno con agua caliente y líquido limpiador.
- Poner el horno vacío a temperatura máxima durante 1 hora, con ello se eliminarán los olores del dispositivo nuevo. Asegurar una buena ventilación de la habitación durante esa hora.

•RECORDAR

Confirmación del temporizador

Las modificaciones se tiene que confirmar pulsando el botón.

Detención del horno:

Puede ser necesario en caso de configurar una orden incorrecta.

Para detener el horno... girar el mando de selector de función a la posición de Stop.

Dispositivo de seguridad para niños:

Para bloquear los controles del horno, seleccionar el dispositivo de seguridad para niños. Ver la sección "Programación- Dispositivo de seguridad para niños".

Ventilador refrigerante:

Protege el panel de control y la electrónica de los daños por calor.

Se arranca y se para automáticamente cuando se apaga el horno.

Iluminación del horno:

Colocando el mando en el símbolo de luz se puede encender la luz del horno cuando no se está utilizando.

Cuando se está utilizando el horno la luz permanece encendida durante todas las funciones y cuando la puerta está abierta.

•CONFIGURACIÓN DEL RELOJ

Habrà que configurarse nuevamente cuando se conecte el horno a la corriente o después de mucho tiempo sin utilizarlo

Configurar el reloj:

- 1-Girar el mando de control a la posición con el símbolo "Reloj":
- 2-Configurar el reloj con el botón central girando hacia "-" ó "+",
- 3-Volver a colocar el mando de control en la posición STOP.



selector de programa a "tiempo de cocción" o "final del cocción".

Empieza a parpadear en la pantalla el "tiempo de cocinado" o "final del cocción". Utilizar el botón central para modificar las configuraciones y confirmar el temporizador.

Una vez hecho esto, no olvidar girar el selector de programa a la posición "Stop" para confirmar la nueva configuración.

Más datos sobre programación en el capítulo 5.3 PROGRAMACIÓN.

4- Al final del ciclo de cocción, girar el selector de función a la posición "stop".

El indicador vuelve a parpadear, seguirá encendido hasta que se apague el horno y se apagará cuando la temperatura interior del horno sea lo suficientemente baja.

•MODO DE COCCIÓN

Todos los procesos de cocinado han de realizarse con la puerta cerrada.



BASE + VENTILADOR – La combinación del elemento de calentamiento inferior y el ventilador es ideal para fruta, tartas, quiches y repostería. Evita que los alimentos se deshidraten en exceso y hace que la masa suba. Colocar la bandeja en la parte inferior del horno.



BASE – Utilizar el elemento inferior. Ideal para todo tipo de repostería. Utilizar para flanes, quiches, tartas, pastas y procesos que requieran más calor desde abajo.



BASE + TECHO – Ambos elementos de calentamiento están en uso. Esta función es ideal para los asados tradicionales. Carne roja, roast beef, pierna de cordero, caza, papillote y bollos.



BASE + TECHO + VENTILADOR – Utilización de los elementos inferior y superior en combinación con el ventilador que facilita la circulación del aire caliente en todo el horno. Se recomienda este modo para pollo, repostería, pescado y verduras. Con este modo se mejora la penetración del calor reduciéndose el tiempo de cocina y precalentamiento. El ventilador permite cocinar distintos alimentos a la vez en diferentes posiciones en el horno distribuyendo el calor sin riesgo de que se mezclen los olores y los sabores. Cuando se cocinen distintos alimentos al mismo tiempo añada 10 minutos al período normal de asado.



RESISTENCIA CIRCULAR + VENTILADOR - Utilización de los elementos inferior y superior en combinación con el ventilador que facilita la circulación del aire caliente en todo el horno. Su definición es la misma que la del método de cocinado con Ventilador.



GRILL – Utilización del elemento de calentamiento superior. Éxito asegurado para gratinados varios, kebabs y parrilla. El grill ha de calentarse previamente a temperatura elevada durante 5 minutos. Las carnes blancas han de colocarse siempre a cierta distancia del grill, el tiempo de cocinado es ligeramente superior pero la carne queda más succulenta. Las carnes rojas y el pescado se pueden colocar directamente en la bandeja con la bandeja antigoteo justo debajo.



GRILL + VENTILADOR – Se utiliza el elemento superior de calentamiento en combinación con el ventilador circulando así el aire caliente en todo el horno. Se recomienda el calentamiento previo para carnes rojas y no es necesario en caso de carnes blancas. El grill es ideal para cocinar alimentos de mayor grosor, como el cerdo o el pollo. Los alimentos que se vayan a hacer al grill han de colocarse directamente en el centro de la bandeja.

Si se coloca la bandeja antigoteo debajo de la bandeja de la comida se asegura que los jugos que pueda soltar no se esparcirán por el horno. Para un mejor resultado asegurarse de que los alimentos no están demasiado cerca del grill y poder voltear los alimentos a mitad de proceso.



GRILL + ASADOR + VENTILADOR - La ventaja de utilizar la parte superior del horno más el ventilador y el asador es que los alimentos se cocinan evitando que se deshidraten y se queden sin sabor. El asador está programado para seguir girando durante unos cinco minutos una vez finalizado el período de cocina, utilizando por completo el calor residual del horno. No se requiere calentamiento previo para este modo de cocina.



DESCONGELADO – Cuando se pone el mando en esta opción. El ventilador activa el aire caliente alrededor del alimento congelado y lo descongela en unos minutos sin cambiar o alterar el contenido proteínico del alimento. La temperatura preestablecida es de 40°C constantes, no siendo posible su regulación.



CONSERVAR EL CALOR – Se recomienda para recalentar los alimentos cocinados previamente, colocando la bandeja en el segundo nivel desde arriba, o para descongelar pan, pizza o repostería colocando la bandeja en la parte más inferior.

La temperatura preseleccionada es de 60°C constantes, no siendo posible su regulación.



PIZZA – Con esta función el aire caliente circula por todo el horno asegurando un resultado perfecto para platos como Pizza o Bizcochos.



PYRO – El horno se encarga de limpiar el interior del horno. -Existen dos opciones ECO ó SUPER

5.2 CÓMO UTILIZAR EL HORNO

•EN MODO MANUAL

Los métodos de cocción que se sugieren en el modo manual aparecen en la tabla siguiente. También se recomienda la temperatura para cada método de cocina. Estos valores pueden modificarse dentro de un rango predeterminado.

Modo Función según modelo de horno	Temperatura en °C configurada	Temperatura en °C predeterminada	Función
Base + Ventilador	210	50-220	Booster
Base	160	50-220	Booster
Base + Superior	220	50-240	
Base + Superior + Ventilador	210	50-230	
Resistencia circular + Ventilador	180	50-230	
Grill	L2	L1-L3	
Grill + Ventilador	190	50-200	Booster
Grill + asador + ventilador	240	180-240	Booster
Descongelado	40	No	
Conservar el calor	60	No	
Pizza	**	230	
Pyro	**	Pyro	ECO: 425 / 65min SUP: 425 / 1h 30min

* Booster: aumento rápido de la temperatura

** El horno ha de tener esa función

1-Girar el selector del horno hacia la función necesaria para cocinar.

Se muestran en pantalla los elementos de calentamiento operativos en el modo de cocción seleccionado..

2-Se muestra en pantalla la temperatura adecuada según el método seleccionado. Se puede modificar dentro del rango predeterminado –ver arriba.

Para modificar la configuración de la temperatura, girar el botón central y confirmar en el temporizador la configuración pulsando el mismo botón.

Se fija la temperatura seleccionada, pero se puede modificar durante el ciclo de cocinado.

El horno empezará a funcionar y aumentará su temperatura.

El indicador parpadea hasta alcanzar la temperatura seleccionada. Suena un pitido al final de esta operación y el indicador luminoso deja de parpadear.

3- Se puede programar el tiempo de cocción y su finalización girando el

5.3 PROGRAMACIÓN



Selector de Programación

SÍMBOLOS DE LA PANTALLA

	Luz
	Configuración temporizador
	Temporizador en funcionamiento
	Programación del tiempo de cocción
	Final de la programación del tiempo de cocción
	En funcionamiento el dispositivo de seguridad para niños
	Cierre de la puerta del horno

TEMPORIZADOR:

El temporizador funciona independientemente del horno y no afecta a los elementos de calentamiento. Sólo es un recordador.

- Girar el mando a la posición Temporizador. Aparecerá el símbolo en la pantalla. Aparecerá en pantalla 00:00
- Cuando parpadeen los minutos, girar el botón central hasta el número de minutos necesario y confirmar pulsando el mismo botón.
- Cuando parpadeen las horas, girar el botón central hasta el número de horas necesario y confirmar pulsando el mismo botón.
- Volver a poner el botón en la posición Stop.

Cuando finaliza el tiempo, el tiempo de cocina desaparece. Se escuchará un pitido durante 15 segundos y parpadeará el Temporizador de la pantalla (para parar el pitido antes de los 15 segundos sólo hay que pulsar el botón central).

PROGRAMACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN:

Dispone de varias recetas programadas con el tiempo de cocción. En el modo Manual, Descongelado o Conservar Calor se puede preseleccionar si es necesario.

- Girar el mando a la posición de "cocción". Aparecerá el símbolo de tiempo de cocción. Aparecerá el tiempo de cocción programado para distintas recetas, o 00:00 para otras funciones del horno.
- Cuando parpadeen los minutos, girar el botón central hasta el número de minutos necesario y confirmar pulsando el mismo botón.
- Cuando parpadeen las horas, girar el botón central hasta el número de horas necesario y confirmar pulsando el mismo botón.
- Volver a poner el botón en la posición Stop para confirmar el nuevo tiempo.

Cuando finaliza el tiempo, el tiempo de cocción desaparece. Se escuchará un pitido durante 15 segundos y parpadearán los símbolos de tiempo de cocinado y STOP.

- Girar el mando de función de programa a la posición Stop. En caso contrario, los símbolos de Tiempo de cocción y STOP seguirán parpadeando.

PROGRAMACIÓN DEL FINAL DEL TIEMPO DE COCCIÓN:

Hay varias recetas que tienen programado un tiempo de cocción y por tanto, con un final de tiempo de cocción. En el Modo Manual, Descongelación o Conservación de Calor se puede configurar si se quiere.

- Girar el mando a la posición de Final de cocción. Aparecerá el símbolo STOP. Aparecerá un final del tiempo de cocinado para varias recetas, o 00:00 para otras funciones o la hora del día.
- Girar el mando de selector de programa para confirmar el final del tiempo.
- Cuando parpadeen los minutos, girar el botón central hasta el número de minutos necesario y confirmar pulsando el mismo botón.
- Cuando parpadeen las horas, girar el botón central hasta el número de horas necesario y confirmar pulsando el mismo botón.

NB: En el inicio diferido, aparecerá en la pantalla el final del tiempo de cocinado junto con los símbolos de "tiempo de cocinado" y "STOP", y sólo queda la función Modo Receta del horno.

El horno calcula automáticamente la hora de inicio (el tiempo final menos el tiempo de cocción).

Al final del ciclo el horno se apaga automáticamente. Durante 15 segundos sonará un pitido que indica el final del ciclo y parpadearán los símbolos de "Tiempo de cocción" y "STOP".

- Girar el mando del selector de función hasta Stop. En caso contrario los símbolos seguirán parpadeando.

- Esta función se suele utilizar con la función "duración de la cocción".

Por ejemplo, si el plato requiere 45 minutos de cocción y debe estar listo a las 12:30 h:

- Seleccionar la funcoccción
- Establecer el tiempo de duración de la cocción a 45 minutos
- Definir el final del tiempo de cocción a las 12:30.

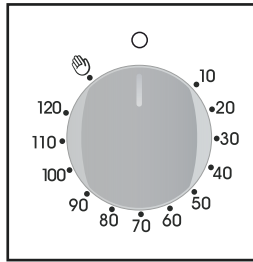
La cocción se iniciará automáticamente a las 11:45 (12:30 menos 45

minutos) y continuará hasta el fin del tiempo de cocción preestablecido, cuando el horno se apagará automáticamente.

ADVERTENCIA:

Si se selecciona el final de la cocción sin fijar la duración del tiempo de cocción, el horno empezará inmediatamente a cocinar y se detendrá al final del tiempo de cocción establecido."

5.4 USO DEL TEMPORIZADOR



Con este mecanismo es posible programar la duración exacta en minutos de la cocción y, por tanto, la desconexión automática del horno (máx. 120 minutos) Una vez transcurrido el tiempo seleccionado el mando alcanzará la posición de señal acústica O, a partir de la cual el horno se desconectará automáticamente.

Únicamente se podrá conectar el horno seleccionando un tiempo de

cocción o girando el mando a la posición

5.5 CONSEJOS DE COCCIÓN

Es mejor no salar la comida hasta después de cocinarla ya que la sal hace que pierda antes la grasa, lo que ensuciará el horno y creará mucho humo.

Las carnes blancas, cerdo, ternera, cordero y pescado con hueso o espina se pueden meter en el horno sin calentarlo previamente. El tiempo de cocinado es superior que en un horno precalentado, pero cocina mejor porque el calor tiene más tiempo para llegar a la zona del hueso.

Un calentamiento previo correcto es la base de un asado de carne roja en su punto.

GRILL

• Antes de utilizar el grill del horno

Sacar la carne de la nevera unas horas antes. Dejarla sobre varias capas de papel de cocina. Con ello se consigue que temple y quede más jugosa evitando que se quede fría en el medio.

Añadir pimienta y especias a la carne antes del grill, pero la sal después. Así se hará mejor y quedará jugosa. Añadir a la comida que se va a cocinar con poco de aceite (esto es mejor hacerlo con un pincel plano). Luego añadir más pimienta y hierbas aromáticas (tomillo, etc.)

• Durante el asado:

No pinchar los alimentos cuando se están haciendo, ni siquiera cuando se les de la vuelta ya que haría que perdiese el jugo y se secase.

ASADO

Evitar utilizar recipientes brillantes ya que reflejarían el calor podrían estropear los bizcochos. Si el bizcocho se dora muy rápido, cubrir con papel antiadherente o papel de aluminio.

Atención: La forma correcta de utilizar el papel es con la parte brillante hacia el bizcocho ya que de lo contrario el calor se reflejaría en la superficie brillante y no llegaría a la comida.

Evitar abrir la puerta durante los primeros 20 o 25 minutos durante el cocinado:

Los soufflés, brioches, bizcochos, etc. tienden a desinflarse. Se puede comprobar si están hechos introduciendo un cuchillo o una aguja de metal en el centro. Si la hoja sale limpia y seca, es que está listo y se puede detener la cocción. Si la hoja sale mojada o con trocitos de bizcocho adherido, dejar el horno en funcionamiento pero bajando la temperatura del termostato para que termine de hacerse pero sin quemarse.

5.6 AJUSTE DEL CONTRASTE DE LA PANTALLA

El contraste de la pantalla se puede ajustar en todo momento. La configuración por defecto es "C5". Para ajustar la configuración hay que:

- Girar el selector de programa hasta "luz" y el selector de función en "0". Presionar la llave central durante 3 segundos y aparecerá en la pantalla "CX" (siendo X el nivel de contraste).

Girar el mando central para ajustar la configuración de contraste. Las configuraciones van de 1 a 9. Confirmar la nueva configuración presionando el punto central durante 3 segundos.

6. CICLO PIROLÍTICO (DEPENDEN DEL MODELO)

PYRO. El horno se ocupa de la limpieza del interior.
-Hay dos opciones posibles, ECO y SUPER.

*** El horno debe tener esta función*

El horno dispone de un sistema de limpieza por pirolisis que destruye los residuos de comida a alta temperatura. La operación se hace automáticamente mediante el programador. Como se necesitan temperaturas muy altas, la puerta del horno se fija con un cierre de seguridad.

La pirolisis se puede detener en todo momento. La puerta no se podrá abrir hasta que se muestre el cierre de seguridad.

NOTA: Si hay una encimera de cocción encima del horno no utilizar los quemadores de gas o las placas eléctricas cuando esté en funcionamiento el sistema pirolítico para evitar que se caliente en exceso la cocina.

Se disponen **DOS CICLOS PIROLÍTICOS** preconfigurados:

•**ECO PYROCLEAN:** Limpia hornos medianamente sucios. Funciona durante 65 minutos.

•**SUPER PYROCLEAN:** Limpia hornos muy sucios. Funciona durante 90 minutos.

No utilizar productos de limpieza en un horno pirolítico.

Consejo: La limpieza pirolítica inmediatamente posterior a la utilización del horno permite utilizar el calor residual, con lo que se consigue un ahorro energético.

Antes del Ciclo pirolítico:

•**Retirar del horno todos sus accesorios:** No pueden soportar temperaturas elevadas y podrían dañarse con las temperaturas de pirolisis.

•Retirar todos los restos ya que se tardaría mucho en destruirlos. Asimismo una gran cantidad de grasa podría dar lugar a fuego cuando se sometiese a temperaturas muy elevadas durante el ciclo de pirolisis.

•Cerrar la puerta del horno.

Utilización del ciclo pirolítico:

1-Girar el mando del selector de función a "Modo Pirolítico". Aparecerá en la pantalla "PYRO" y parpadeará el modo ECO.

Recordar: ECO – ciclo de 65 minutos – horno moderadamente sucio
SUP – ciclo de 90 minutos – horno muy sucio

2-Con el botón central seleccionar el modo Pirolítico deseado según el grado de suciedad: **ECO o SUP.**

•La selección se confirmará en 3 segundos...

El horno empieza el ciclo pirolítico. El modo pirolítico seleccionado parpadea y aparecen los indicadores luminosos de "tiempo" y "stop". Durante el ciclo pirolítico aparece el cierre de la puerta del horno, lo que indica que la puerta está cerrada. Funcionará el ventilador de refrigeración.

El indicador luminoso parpadeará hasta que se alcance la temperatura, que entonces permanecerá fijo.

•*El arranque del ciclo pirolítico se puede demorar seleccionado un final de tiempo. Girar el mando de control de programación a final de tiempo y configurar la hora a la que se quiere que termine.*

•Durante la operación de auto limpieza pirolítica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual; los niños deben permanecer alejados.

Al final de ciclo pirolítico el horno se apaga automáticamente.

Durante 15 segundos suena un pitido que indica el final del ciclo y en la pantalla parpadean los indicadores de "tiempo" y "Stop".

•Girar el mando de función a stop. En caso contrario los símbolos seguirán parpadeando. Desaparece el símbolo "Pyro" del Temporizador, el modo pirolítico. La puerta del horno seguirá bloqueada ya que la temperatura es muy alta de forma que la puerta no se podrá abrir hasta que deje de estar iluminado el símbolo de bloqueo de puerta.

El ventilador de refrigeración no se desconecta hasta que la temperatura de los componentes sea la adecuada.

Al final del ciclo el indicador parpadea de nuevo y seguirá encendido hasta que el horno se apague (se apagará cuando la temperatura interna del horno sea lo suficientemente baja).

La pirolisis deja restos blancos en las paredes. Esperar a que el horno se enfríe completamente, luego limpiar el interior del horno con una esponja húmeda y retirar los restos.

7. SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

Esta función es esencial, especialmente cuando hay niños cerca. Evita que los niños enciendan el horno o modifiquen los programas configurados.

El sistema de seguridad bloquea el panel de control del horno cuando está en funcionamiento.

Hay dos niveles de seguridad:

NIVEL 1: Bloqueo del mando del control del selector y el botón central.

•Activación: Girar el mando de control de programación hasta seguridad para niños.

•Acción: los mandos de control están inoperativos*.

•Desactivación: Girar el mando de control de programación a 0.

NIVEL 2: Bloqueo de los mandos del selector de función

•Activación: Girar el mando del selector de función a seguridad para niños u mantener presionado el botón central durante 3 segundos.

•Acción: Todos los controles están inoperativos*.

Desactivación: el mismo proceso que para la activación. Girar el mando del selector de función hasta seguridad para niños y mantener el botón central Pulsado durante 3 segundos.

***Nota:** En todos los casos, por motivos de seguridad, aunque los controles estén bloqueados, el horno se puede desconectar poniendo el mando del selector en 0.

UWAGA: Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części.

- Dzieci w wieku do 8 lat nie mogą zbliżać się do urządzenia chyba że pozostają one pod ciągłym nadzorem.
- Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwać ani czyścić urządzenia.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części wewnątrz piekarnika.

UWAGA: dostępne części mogą być gorące podczas użytkowania. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.

- Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie wolno stosować substancji ściernych ani ostrych skrobaków gdyż mogą one porysować szkło i spowodować jego stłuczenie.
- Wyłączyć piekarnik przed usunięciem ekranu, po wyczyszczeniu zamontować ekran zgodnie z instrukcją.
- Używać wyłącznie sondy cieplnej przeznaczonej do tego piekarnika.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.

UWAGA: należy upewnić się czy urządzenie jest wyłączone przed przystąpieniem do wymiany żarówki aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia.

- Wyłącznik musi być podłączony do okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- instrukcja musi określać jaki rodzaj przewodu może być zastosowany, z uwzględnieniem temperatury tylnej ścianki urządzenia.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony należy go wymienić na nowy dostarczony przez producenta lub autoryzowany serwis.

UWAGA: w celu uniknięcia zagrożeń związanych z przypadkowym zadziałaniem zabezpieczeń termicznych urządzenie nie może być zasilane z sieci sterowanej niezależnie lub z obwodów które są regularnie włączane i wyłączane.

UWAGA: dostępne części mogą być gorące podczas używania grilla. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.

- Pokarm który wykypiał musi być usunięty przed czyszczeniem.
- Podczas pyrolizy powierzchnie mogą się bardzo mocno nagrzewać, proszę pilnować dzieci aby się nie zbliżyły.

1. WSKAZÓWKI OGÓLNE

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

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

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

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

1.1 DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Akcesoria piekarnika, które mogą mieć bezpośredni kontakt z żywnością są wykonane z materiałów zgodnych z wymogami dyrektywy CEE 89/109 z 21/12/88.

Piekarnik spełnia wymagania dyrektyw 89/336/EEC i 73/23/EEC wraz z jej kolejnymi zmianami.

1.2 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Piekarnik należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do przygotowywania żywności. Wykorzystanie piekarnika do innych celów, takich jak podgrzewanie pomieszczenia jest niezgodne z jego przeznaczeniem i może być niebezpieczne.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym, niezgodnym z przeznaczeniem użytkowaniem piekarnika.

Użycie jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wymaga przestrzegania niektórych podstawowych zasad:

-Nie ciągnąć za kabel zasilania w celu wyciągnięcia wtyczki z gniazdka.

-Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi oraz stopami.

-Nie używać urządzenia stojąc boso.

-Nie należy używać adapterów, rozgałęźników na kilka wtyczek bądź przedłużaczy.

-W razie uszkodzenia i/lub nieprawidłowego działania urządzenia wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania, nie dotykać ani nie naprawiać według własnego uznania.

Jeżeli kabel elektryczny ulegnie zniszczeniu należy go niezwłocznie wymienić.

W przypadku wymiany kabla należy przestrzegać poniższych wskazówek:

Odłącz kabel zasilający i zastąp go nowym typu HO5RR F, H05VV-F lub H05V2V2-F. Kabel zasilający musi umożliwiać zasilanie piekarnika wymaganym prądem znamionowym piekarnika. Wymiany kabla zasilającego powinna wykonać osoba o odpowiednich kwalifikacjach.

Kabel uziemiający (żółto-zielony) musi być 10 mm dłuższy od przewodu zasilającego.

Naprawę piekarnika należy powierzać wyłącznie autoryzowanemu serwisowi, zapewniającemu stosowanie wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może ograniczyć bezpieczeństwo użytkowania piekarnika.

Niedozwolone są jakiegokolwiek modyfikacje piekarnika, mogące prowadzić do zmian jego parametrów technicznych.

Do czyszczenia piekarnika nie należy stosować pary ani sprayu pod wysokim ciśnieniem.

W piekarniku nie należy przechowywać produktów łatwopalnych, które mogą zapalić się przy niezamierzonym włączeniu się urządzenia.

Nie obciążać drzwiczek piekarnika i nie pozwalać siadać na nich dzieciom.

Przy wkładaniu i wyjmowaniu potraw do i z piekarnika należy używać rękawic kuchennych.

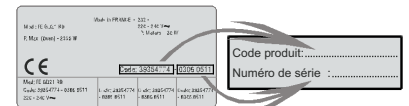
OSTRZEŻENIE! Podczas grillowania zewnętrzne części piekarnika nagrzewają się. Małe dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.

1.3 ZALECENIA

Systematyczne czyszczenie piekarnika po każdorazowym użyciu ułatwi utrzymanie go w doskonałej czystości.

Nie należy wykładać ścianek piekarnika folią aluminiową lub jednorazowymi materiałami ochronnymi dostępnymi w sklepach. Użyta folia aluminiowa lub inne materiały ochronne w zetknięciu z gorącą emalią mogą spowodować nadtopienie się i pogorszenie jakości emalowanych ścianek wnętrza piekarnika.

Aby nie dopuścić do nadmiernego zabrudzenia się piekarnika i wydzielania się wskutek tego zapachu dymu, unikaj stosowania zbyt wysokich temperatur podczas pieczenia. Zaleca się raczej przedłużenie czasu przygotowania potrawy w nieco niższej temperaturze. Tabliczka znamionowa (z boku piekarnika)



Poza dostarczonym wraz z piekarnikiem wyposażeniem stosuj wyłącznie naczynia i formy do pieczenia odporne na wysokie temperatury.

1.4 INSTALACJA

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

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

Piekarnik może być usytuowany na górze w szafce kuchennej lub pod blatem.

Przed zainstalowaniem piekarnika upewnij się, czy w miejscu instalacji zapewniona będzie dobra wentylacja gwarantująca dopływ świeżego powietrza, niezbędnego do chłodzenia piekarnika i do zabezpieczenia jego części wewnętrznych. W zależności od typu instalacji należy wykonać wycięcia przedstawione na końcu instrukcji.

1.5 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE POWINIEN WYKONAĆ AUTORYZOWANY SERWISANT LUB OSOBA Z ODPOWIEDNIMI UPRAWNIENIAMI.

Zabudowa, w której ma być zainstalowany piekarnik, musi spełniać wymagania przepisów obowiązujących w miejscu instalacji. Producent nie ponosi odpowiedzialności, jeżeli warunki te nie zostaną spełnione.

Piekarnik należy podłączyć do sieci poprzez gniazdko z uziemieniem lub wielobiegunowy wyłącznik sieciowy o odległości styków przynajmniej 3 mm.

Instalacja musi być wykonana przy użyciu przewodów o odpowiednim przekroju, zapewniającym normalne zasilanie do piekarnika oraz zabezpieczona przy pomocy odpowiednich bezpieczników.

PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA:

Piekarnik wyposażony jest w przewód zasilający przystosowany do zasilania napięciem między fazami lub między fazą i przewodem neutralnym równym 230V.

Przed podłączeniem piekarnika sprawdź:

- napięcie zasilania wskazywane na mierniku,
- ustawienie wyłącznika automatycznego.

Żółto-zielony przewód ochronny przyłączony do zacisku uziemienia piekarnika należy podłączyć do uziemienia instalacji.

Uwaga:

- Przed podłączeniem piekarnika instalacja uziemiająca powinna być sprawdzona przez elektryka.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki oraz ich konsekwencje spowodowane przez używanie piekarnika bez uziemienia lub podłączonego do wadliwego uziemienia.

UWAGA: Należy pamiętać, że piekarnik może wymagać regularnego serwisu w trakcie eksploatacji.

Gniazdko zasilające powinno być tak zlokalizowane, żeby możliwe było podłączenie zasilania do piekarnika po wyjęciu go z szafki.

Kabel zasilający: wymianę kabla zasilającego należy powierzyć autoryzowanemu serwisantowi lub osobie o odpowiednich kwalifikacjach.

2. WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

2.1 WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA

Przed użyciem wyposażenia piekarnika po raz pierwszy wymyj je gąbką, wypłucz i osusz.

Na blachach można umieszczać formy i naczynia.



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



Nie należy używać głębokiej blachy do pieczenia, gdyż resztki tłuszczu mogą się łatwo rozprzestrzenić po całym piekarniku, powodując jednocześnie nadmierne wydzielanie dymu.

Kamień do wypieku pizzy dostępny jest w wyposażeniu wraz z podstawą oraz okrągłym nożem do pizzy w zależności od modelu.



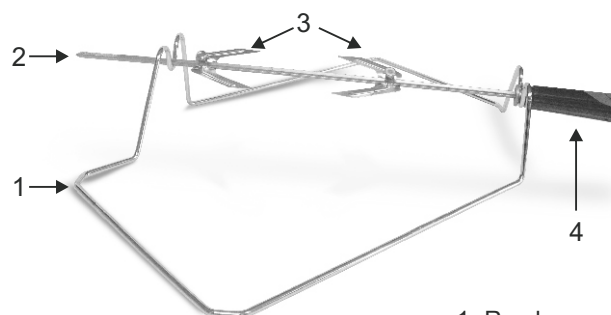
Blachę na ciasta umieszcza się na prowadnicach. Blacha ta przeznaczona jest do pieczenia małych ciastek takich, jak ciasto ptysiowe, biszkopty, bezy, itp.

Nie należy nigdy kłaść tej blachy bezpośrednio na dnie piekarnika.



2.2 ROŻEN (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

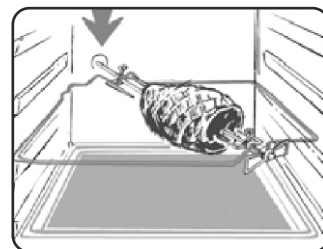
Korzystanie z rożna nie wymaga wcześniejszego nagrzania piekarnika. Drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Zużycie energii jest o 90-95% mniejsze niż w przypadku użycia tradycyjnego systemu.



- 1- Ramka
- 2- Pręt rożna
- 3- Widelce i śruby
- 4- Rękkość

OBSŁUGA ROŻNA OBROTOWEGO

1. Odkręcić widelce.
2. Nadziać mięso na pręt rożna.
3. Przymocować mięso za pomocą widelców.
4. Dokręcić śruby.
5. Wsunąć pręt rożna w końcówkę napędu rożna.
6. Zdemontować rękkość.



Wymij z piekarnika wyposażenie, którego nie będziesz potrzebował w czasie pieczenia.

2.3 OŚWIETLENIE DIODOWE LED

Oświetlenie diodowe LED zastępuje tradycyjne oświetlenie w postaci „żarówki”. System 14 LED (dla wersji nie-pyrolitycznej) lub 10 High Power LED (dla wersji pyrolitycznej) zintegrowane są w drzwiczkach piekarnika. Oświetlenie diodowe wywarza białe światło wysokiej jakości, które umożliwia wyraźny widok każdej części piekarnika bez cieni, które mogą tworzyć poszczególne półki.

Zalety:

Ponadto taki system oświetlenia, poza tym, że zapewnia doskonałą widoczność wewnątrz piekarnika charakteryzuje się dłuższą trwałością niż system oświetleniowy opierający się na tradycyjnej żarówce, jest łatwiejszy w utrzymaniu oraz pozwala zaoszczędzić mnóstwo energii.

- Optymalny widok
- Długotrwałe oświetlenie
- Bardzo niski poziom zużycia energii, -95% w porównaniu z tradycyjnym oświetleniem.

<<Urządzenie wykorzystuje zwykłe białe światło LED klasy 1M zgodnie z normą IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (odpowiednik EN 60825-1:1994 + A1: 2002 + A2: 2001), o maksymalnej mocy emitowanego światła 459nm < 150uW. Przy bezpośredniej obserwacji nie wykorzystano przyrządów optycznych.>>



3. CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odczekać aż piekarnik ostygnie.
- Nie używać do czyszczenia piekarnika środków ściernych, wetny stalowej lub ostrych przedmiotów mogących uszkodzić trwale emalię.
- Należy stosować wyłącznie wodę z mydłem lub środki czyszczące na bazie amoniaku.
- Nie należy wykleść ścianek piekarnika folią aluminiową..

CZĘŚCI SZKLANE

Po każdym użyciu piekarnika szklane drzwiczki należy wytrzeć ręcznikiem papierowym. Jeżeli drzwiczki są mocno opryskane można je oczyścić wyciśniętą gąbką zwilżoną detergentem a następnie spłukać.

* Nigdy nie stosuj materiałów ściernych ani ostrych przedmiotów.

USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA

Jeżeli uszczelka ulegnie zanieczyszczeniu wyczyścić ją wilgotną gąbką.

WYPOSAŻENIE

Wyposażenie czyść gąbką zwilżoną wodą z mydłem, opłucz wodą i osusz. Unikaj ściernych środków czyszczących.

BLACHA GŁĘBOKA

Po grillowaniu wyjmij głęboką blachę z piekarnika. Zlej ciepły tłuszcz do pojemnika, umyj i wypłucz dolną blachę w gorącej wodzie gąbką z płynem do zmywania.

Jeżeli osad jest trudny do usunięcia namocz blachę w wodzie z detergentem.

Blachę można także umyć w zmywarce lub oczyścić przy pomocy środka do czyszczenia piekarników dostępnego w sprzedaży.

Unikaj stosowania brudnej blachy do pieczenia.

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

W celu oczyszczenia lub wymiany żarówki odłącz zasilanie piekarnika. Żarówka oraz osłona żarówki wykonane są z materiału odpornego na wysoką temperaturę.



Dane techniczne żarówki:

230 V AC - 25 W – oprawka E 14 base, temperatura 300°C. Aby wymienić żarówkę:

- odkręć szklaną osłonę,
- wykręć przepaloną żarówkę
- wkręć nową tego samego typu o parametrach podanych powyżej
- wkręć z powrotem szklaną osłonę.

4. CENTRUM SERWISOWE

Zanim wezwiesz na pomoc serwis.

Jeżeli piekarnik nie działa:

- sprawdź najpierw, czy kabel zasilający jest włączony do gniazdka sieciowego.

Jeżeli nie możesz ustalić przyczyny:

- odłącz piekarnik od sieci zasilającej i wezwij serwis.



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

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

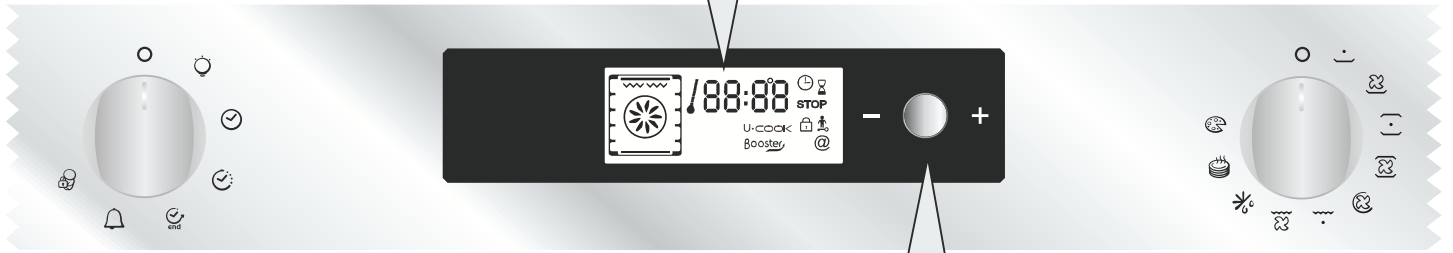
Piekarnik jest oznaczony odpowiednim symbolem zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/CE znaną jako dyrektywa WEEE. Dbając o właściwą likwidację zużytych wyrobów przyczyniasz się do ochrony środowiska naturalnego i zapobiegasz potencjalnemu zagrożeniu zdrowia, jakie może stwarzać nieodpowiednie postępowanie z likwidowanym sprzętem gospodarstwa domowego.

Symbol umieszczony na piekarniku wskazuje, że produkt nie powinien być traktowany jako odpad gospodarstwa domowego i przy likwidacji należy go przekazać do stosownego punktu zbiórki recyklingu wyposażenia elektrycznego i elektronicznego. Utylizacja musi być prowadzona zgodnie ze stosownymi regulacjami odnośnie postępowania z odpadami.

Szczegółowe informacje odnośnie postępowania, odzysku i recyklingu niniejszego produktu można uzyskać w od władz lokalnych, służb odpowiedzialnych za usuwanie odpadów lub w sklepie, w którym kupiłeś ten produkt.

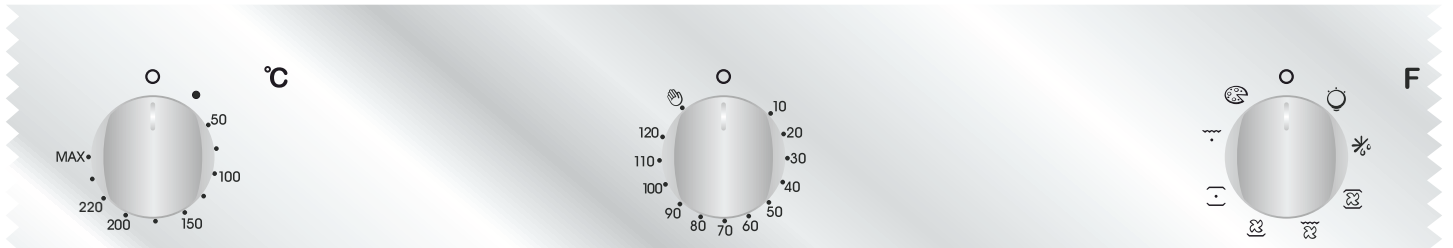
5. PANEL STEROWANIA

Wyświetlacz: czas, tryb programowania pieczenia, symbole, temperatura pieczenia i położenie półek.

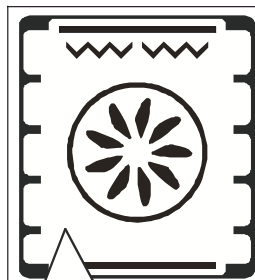


POKRĘTŁO REGULACJI - + I POTWIERDZENIA WYBORU

- Ustawienia:** ilość/ciężar, temperatura, programowanie pieczenia i koniec czasu pieczenia. Obracanie pokrętki w kierunku "-" lub "+" umożliwia regulację ustawienia.
- Potwierdzenie ustawienia:** naciśnięcie pokrętki potwierdza ustawienie.



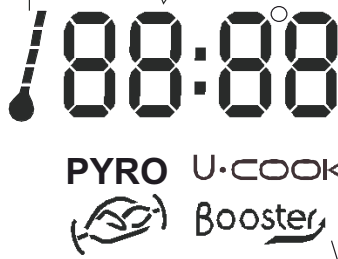
Wskaźnik świetlny:
wzrost temperatury



Wyświetlacz funkcji
piekarnika i położenie
rusztu.

Rożen

Zegar/
Funkcje/
Temperatura pieczenia



Wskaźnik booster
podgrzew.:
Grzanie wstępne

Wyświetlanie symbolu programu: pieczenie.

Czas Czasomierz Koniec



Wskaźnik świetlny:
zabezpieczenie przed dziećmi.



Wskaźnik świetlny:
blokada drzwiczek

5.1 PRZED UŻYCIEM PIEKARNIKA PO RAZ PIERWSZY

• CZYSZCZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyczyść piekarnik przed pierwszym użyciem:
- wytrzyj powierzchnie zewnętrzne piekarnika miękką wilgotną szmatką.
- Umij wszystkie elementy wyposażenia i wytrzyj wnętrze piekarnika roztworem gorącej wody i płynu do mycia.
- Ustaw piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostaw włączony przez około godzinę, aby wygrzać piekarnik i usunąć zapachy. Upewnij się czy w tym czasie pomieszczenie jest dobrze wentylowane.

• ZAPAMIĘTAJ:

Potwierdzenie operacji:

Każdą zmianę należy potwierdzić przez naciśnięcie środkowego przycisku obrotowego.

Wyłączenie piekarnika:

Może być potrzebne w przypadku wprowadzenia nieprawidłowej instrukcji. Aby wyłączyć piekarnik, przekręć pokrętkę funkcji z powrotem do położenia stop.

Zabezpieczenie przed dziećmi:

Umożliwia zablokowanie funkcji kontrolnych piekarnika przed dostępem dzieci. Zobacz rozdział zatytułowany "Programowanie - Blokada".

Wentylator chłodzący:

Zabezpiecza panel sterowania i elektronikę przed uszkodzeniem wskutek wysokiej temperatury.

Wentylator włącza się i zatrzymuje automatycznie nawet przy wyłączonym piekarniku.

Oświetlenie piekarnika:

Obrócenie pokrętki w położenie symbolu żarówki umożliwi włączenie oświetlenia przy wyłączonym piekarniku.

Oświetlenie jest zawsze włączone w czasie wykonywania dowolnej funkcji pieczenia oraz po otwarciu drzwiczek piekarnika.

• USTAWIENIE ZEGARA

Zegar trzeba ustawić po podłączeniu piekarnika do zasilania elektrycznego lub po wyłączeniu zasilania na dłuższy okres.

Aby ustawić zegar:

1. Przekręć pokrętkę funkcji w położenie oznaczone symbolem zegara.
2. Przy migających minutach i godzinach ustaw czas obracając środkowy przycisk w kierunku "-" lub "+".
3. Po ustawieniu czasu ustaw pokrętkę z powrotem w położenie STOP.



3. Aby zaprogramować czas pieczenia i koniec czasu pieczenia ustaw pokrętkę programatora w położenie oznaczone symbolem "czas pieczenia" lub "koniec pieczenia" - wybrany symbol zacznie migać. Obracając środkowy przycisk ustaw i następnie potwierdź ustawioną temperaturę.

Pamiętaj o zatwierdzeniu nowego ustawienia, regulując pokrętkę programatora z powrotem do pozycji STOP.

Więcej informacji o programowaniu zawarto w rozdziale zatytułowanym PROGRAMOWANIE.

4. Po upływie czasu pieczenia ustaw pokrętkę funkcji z powrotem do położenia STOP.

Mimo wyłączenia piekarnika wskaźnik zacznie migać ponownie, aż do odpowiedniego wystygnięcia urządzenia.

• RODZAJE PRACY PIEKARNIKA

Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika powinny być zawsze zamknięte



PODGRZEWANIE DOLNE Z NAWIEWEM - Kombinacja, w której włączona jest dolna grzałka i wentylator najlepiej nadaje się do placków owocowych, tart, quiche i ciast. Ta metoda pieczenia zapobiega wysychaniu potraw i pobudza rośnięcie ciasta. Blachę na potrawy należy umieścić w dole piekarnika.



PODGRZEWANIE DOLNE - Wykorzystywana jest dolna grzałka. Metoda nadaje się doskonale do pieczenia potraw na bazie ciasta, takich jak placki, quiche, tarta, pasztet oraz do pieczenia wymagającego większej ilości ciepła promieniującego od dołu.



KONWEKCJA NATURALNA - Włączona jest grzałka górna i dolna. Ta metoda doskonale nadaje się do tradycyjnego pieczenia i smażenia mięsa czerwonego, wołowiny, udźca jagnięcego, dziczyzny, chleba lub potraw zawiniętych w folię.



GRZAŁKA OKRĄGŁA Z NAWIEWEM - Włączone są grzałki górna i dolna oraz grzałka okrągła, wymuszająca cyrkulację gorącego powietrza w piekarniku. Działanie jest podobne do metody pieczenia z nawiewem.



OKRĄGŁY ELEMENT GRZEWCZY + NAWIEWEM - Włączone są grzałki górna i dolna oraz wentylator wymuszający obieg powietrza w piekarniku. Ta metoda zalecana jest do pieczenia drobiu, ciast, ryb i warzyw. Tą metodą pieczenia uzyskuje się lepszą penetrację ciepła i skrócenie czasu pieczenia oraz podgrzewania. Możliwość włączenia wentylatora pozwala na jednoczesne pieczenie różnych potraw umieszczonych w różnych miejscach piekarnika dzięki równomiernemu rozłożeniu ciepła bez ryzyka mieszania się smaków i zapachów. Piekać różne potrawy jednocześnie czas pieczenia należy przedłużyć o 10 minut.



GRILL - Wykorzystywana jest grzałka górna. Gwarantowany sukces dla mieszanych potraw grillowanych, kebabu i zapiekanek. Grill należy podgrzać do wysokiej temperatury przez 5 minut. Białe mięsa należy zawsze umieszczać w pewnej odległości od grzałki grilla - chociaż czas pieczenia będzie nieco dłuższy to mięso będzie bardziej soczyste. Czerwone mięsa i filety rybne można umieścić wprost na ruszcie, pod którym należy umieścić tacę na skapujący tłuszcz.



GRILL Z NAWIEWEM - Włączona jest górna grzałka oraz wentylator wymuszający obieg gorącego powietrza w piekarniku. Przy grillowaniu mięs czerwonych wskazane jest podgrzewanie natomiast w przypadku mięsa białego nie jest to konieczne. Grillowanie jest doskonałą metodą pieczenia grubszego mięsa takiego, jak wieprzowina lub drób. Grillowane potrawy umieszcza się w środku środkowej prowadnicy rusztu. Pod ruszt należy wsunąć głęboką blachę na skapujące soki. Dla uzyskania najlepszego efektu pieczenia nie należy umieszczać grillowanych potraw zbyt blisko grzałki, natomiast należy obracać potrawę w połowie czasu pieczenia.



GRILL + ROŻEN+ NAWIEW - Dzięki jednoczesnemu wykorzystaniu grilla, różna oraz nawiewu potrawy są równomiernie upieczone, zachowują swój smak oraz nie wysychają. Rożen jest zaprogramowany tak, aby obracał się przez około 5 minut po wyłączeniu piekarnika wykorzystując tym samym ciepło pozostające w piekarniku. Użycie różna nie wymaga wstępnego podgrzewania.



ROZMRAŻANIE - gdy włączona jest ta funkcja piekarnika, działa tylko nawiew, dzięki któremu powietrze o temperaturze pokojowej zostaje rozprowadzone po całej komorze pieczenia, a skład żywności pozostaje niezmienny. Temperatura rozmrażania jest zaprogramowana na poziomie 40° C bez możliwości jej zmiany.



PODGRZEWANIE CIEPŁYM POWIETRZEM - Funkcja ta zalecana jest do podgrzewania przygotowanych już potraw poprzez umieszczenie ich na drugiej półce od góry lub do rozmrażania chleba, pizzy oraz ciast umieszczając je na najniższym poziomie. Temperatura jest zaprogramowana na poziomie 60° C bez możliwości jej zmiany.



PIZZA - Wybór tej funkcji oznacza cyrkulację gorącego powietrza w piekarniku. Funkcja idealna do pieczenia pizzy lub ciast.



PYRO - Wnętrze piekarnika czyści się samo. Do wyboru są dwa tryby pracy: ECO i SUPER.

5.2 UŻYWANIE PIEKARNIKA

• TRYB RĘCZNY

Proponowane metody pieczenia w trybie ręcznym wymienione są w tabeli poniżej. Dla każdej z metod podano także zaprogramowaną fabrycznie temperaturę pieczenia. Temperaturę tą można zmienić w pewnym zakresie.

Tryb pracy w zależności od modelu	Zaprogramowana temperatura °C	Zakres temperatury °C	Opcja Booster *
Podgrzewanie dolne + nawiew	210	50-220	Booster
Podgrzewanie dolne	160	50-220	Booster
Konwekcja naturalna	220	50-240	
Okrągły element grzewczy + nawiewem	210	50-230	
Grzałka okrągła z nawiewem	180	50-230	
Grill	L2	L1-L3	
Grill z nawiewem	190	50-200	Booster
Grill + rożen + nawiew	240	180-240	Booster
Rozmrażanie	40	No	
Podgrzewanie ciepłym powietrzem	60	No	
Pizza	**	230	
Pyro	**	Pyro	ECO: 425 / 65min SUP: 425 / 1h 30min

*Booster: gwałtowny wzrost temperatury

**Jeśli piekarnik posiada taką funkcję

1. Przekręć pokrętkę programatora i obracając środkowy przycisk wybierz metodę pieczenia.

Wyświetlacz pokaże grzałki włączone w wybranym programie pieczenia.

2. Na wyświetlaczu pojawi się zaprogramowana dla wybranej metody temperatura. Temperaturę tą można regulować w zakresie podanym w tabeli powyżej.

Aby zmienić temperaturę obracaj środkowy przycisk i po ustawieniu wybranej temperatury potwierdź wybór przez naciśnięcie przycisku.

... Temperatura na wyświetlaczu przestanie migać lecz w razie potrzeby można ją w czasie cyklu pieczenia zmienić.

Piekarnik rozpocznie pieczenie w trybie ręcznym i zacznie się podgrzewać.

Wskaźnik będzie migać aż ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, co zostanie zasygnalizowane włączeniem się sygnału dźwiękowego.

5.3 PROGRAMOWANIE



Selecteur programmation

SYMBOLE WYŚWIETLACZA

	Oświetlenie
	Ustawienie Zegara
	Czasomierz odmierza czas
	Programowanie czasu pieczenia
	Programowanie końca czasu pieczenia
	Blokada przed dostępem dzieci włączona
	Blokada drzwiczek

CZASOMIERZ

Czasomierz działa niezależnie od piekarnika i nie ma wpływu na działanie grzałek piekarnika. Miernik służy tylko do sygnalizacji upływu zaprogramowanego czasu.

•Ustaw pokrętkę wyboru funkcji w położeniu ze znakiem zegara. Na wyświetlaczu pojawi się symbol zegara. Wyświetlacz pokaże czas w formie 00:00.

•Gdy minuty zaczną migać ustaw czas w minutach obracając środkowy przycisk i następnie potwierdź naciskając przycisk.

•Gdy zaczną migać godziny ustaw czas w godzinach obracając środkowy przycisk i następnie potwierdź naciskając przycisk.

•Obróć pokrętkę funkcji z powrotem do położenia STOP.

Po upływie zaprogramowanego czasu wyświetlacz przestanie wyświetlać ustawiony czas. Na 15 sekund włączy się sygnał dźwiękowy a symbol zegara zacznie migać (aby wyłączyć go przed upływem 15 sekund naciśnij środkowy przycisk).

PROGRAMOWANIE CZASU PIECZENIA

Czasy pieczenia dla różnych receptur są zaprogramowane fabrycznie natomiast w trybie 'tryb ręczny', 'rozmrózanie' i 'pizza' czasy te można zaprogramować.

•Ustaw pokrętkę w położeniu programowania czasu pieczenia (pojawi się symbol czasu pieczenia). Wyświetlacz wyświetli czasy pieczenia zaprogramowane dla różnych receptur lub 00:00 dla innych funkcji pieca.

•Gdy minuty zaczną migać ustaw czas w minutach obracając środkowy przycisk i potwierdź naciskając przycisk.

•Gdy zaczną migać godziny ustaw czas w godzinach obracając środkowy przycisk i potwierdź naciskając przycisk.

•Obróć pokrętkę programatora z powrotem do położenia STOP, aby zatwierdzić nowy czas pieczenia. Po upływie zaprogramowanego czasu wyświetlacz przestanie wyświetlać ustawiony czas. Na 15 sekund włączy się sygnał dźwiękowy i zaczną migać symbole czasu pieczenia i STOP.

•Obróć pokrętkę programatora z powrotem do położenia STOP. Symbole "czas pieczenia" i STOP będą migać tak długo aż pokrętkę to zostanie ustawione w pozycji STOP.

PROGRAMOWANIE KOŃCA CZASU PIECZENIA

Czasy pieczenia dla różnych receptur a tym samym odpowiadające im czasy końca pieczenia są zaprogramowane fabrycznie. W trybie pracy ręcznej, rozmrażania lub pizzy czasy te można jednak programować.

•Ustaw pokrętkę w położeniu końca czasu pieczenia. Pojawi się symbol STOP. Wyświetlacz wyświetli czasy końca pieczenia zaprogramowane dla różnych receptur lub 00:00 dla innych funkcji pieca.

•Ustaw pokrętkę programatora w pozycję programowania czasu końca pieczenia.

•Minuty zaczną migać. Obracając środkowy przycisk ustaw czas w minutach i potwierdź naciskając przycisk.

•Następnie zaczną migać godziny. Obracając środkowy przycisk ustaw czas w godzinach i potwierdź naciskając przycisk.

UWAGA: Przy opóźnionym starcie wyświetlacz pokaże jednocześnie z końcem czasu programu także symbole 'czas pieczenia' i 'STOP' i pozostanie tylko wybrana funkcja pieca.

Piekarnik automatycznie obliczy czas włączenia (czas końca pieczenia minus czas pieczenia).

Po upływie ustawionego końca czasu cyklu piekarnik wyłączy się automatycznie. Na 15 sekund włączy się sygnał dźwiękowy, informujący o zakończeniu się cyklu i jednocześnie zaczną migać symbole "czas pieczenia" i STOP.

• Przekręć pokrętkę wyboru funkcji w położenie STOP. Symbole "czas pieczenia" i STOP będą migać tak długo aż pokrętkę to zostanie ustawione w pozycji STOP.

•Funkcja ta jest zazwyczaj stosowana łącznie z funkcją 'Regulacja czasu gotowania'.

Jeśli dla przykładu określone danie należy gotować przez 45 minut i ma być przygotowane na godz. 12:30, należy wykonać następujące czynności:

- wybierz wymaganą funkcję

- ustaw czas gotowania na 45 minut

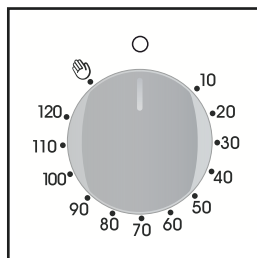
- ustaw zakończenie czasu gotowania na godz. 12:30.

Gotowanie rozpocznie się automatycznie o godz. 11:45 (45 minut przed godz. 12:30), a zakończy o uprzednio wybranej godzinie, kiedy to piekarnik wyłączy się automatycznie.

UWAGA!

Jeśli wybrany zostanie czas ZAKOŃCZENIA gotowania bez doprecyzowania długości czasu gotowania, piekarnik zostanie uruchomiony od razu, a proces gotowania zakończy się o uprzednio wybranej godzinie.

5.4 KORZYSTANIE Z WYŁĄCZNIKA KONCA PIECZENIA



Mechanizm ten pozwala zaprogramować w minutach czas pieczenia i automatyczne wyłączenie się piekarnika w ustawionym czasie (max. 120 minut)

Po upływie wybranego czasu pokrętkę programatora obróci się na pozycję 0 (pozycja sygnału dźwiękowego), w której piekarnik automatycznie się wyłączy.

Piekarnik może być włączony jedynie wtedy gdy ustawimy czas pieczenia lub gdy przekręcimy pokrętkę na pozycję 0

5.5 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

Mięso należy solić po upieczeniu, ponieważ sól sprzyja pryskaniu tłuszczu wydzielającego się z mięsa, co powoduje wytwarzanie dużej ilości dymu w piekarniku.

Pieczeń z białego mięsa, wieprzowiny, cielęciny, jagnięciny i ryb można wkładać do zimnego piekarnika. Czas pieczenia jest dłuższy niż w podgrzanym piekarniku, ale mięso piecze się lepiej na wskroś, gdyż ciepło ma więcej czasu na przeniknięcie pieczeni.

Prawidłowe podgrzanie jest podstawą sukcesu przy pieczeniu czerwonego mięsa.

GRILL

• Przed umieszczeniem potraw na grillu:

Wyjmij mięso z lodówki kilka godzin przed grillowaniem. Połóż mięso na kilku warstwach papieru śniadaniowego, co poprawi jego zawartość i uczyni je smaczniejszym oraz zapewni rozmrożenie w środku.

Dodaj pieprzu i przypraw do mięsa przed grillowaniem, lecz posól dopiero po pieczeniu. Tak przygotowane mięso pozostanie zwarte i soczyste. Podlej grillowane mięso niewielką ilością oleju. Najlepiej wykonać to przy pomocy szerokiego płaskiego pędzla. Następnie spryskaj mięso dodatkową ilością pieprzu i ziół, np. tymiankiem.

• W trakcie grillowania:

Nie nakłuwaj potraw nawet, jeżeli je obracasz. Mięso utraci sok i będzie suche.

PIECZENIE CIAST

Przy pieczeniu ciast unikaj błyszczących form odbijających promieniowanie ciepłe. Jeżeli ciasto brązowieje zbyt szybko, przykryj je pergaminem lub folią aluminiową.

Uwaga: folię należy układać błyszczącą stroną zwróconą w stronę ciasta. W przeciwnym przypadku promieniowanie ciepłe będzie odbijane przez folię i ciepło nie będzie wnikało do ciasta.

W czasie pierwszych 20 - 25 minut pieczenia unikaj otwierania drzwiczek piekarnika:

Suflet, brioche lub ciasta o konsystencji gąbczastej mogą opaść. Aby sprawdzić czy ciasto już się upiekło nakłuj je w środku nożem lub metalową igłą. Jeżeli wyciągnięty nóż jest suchy, ciasto jest już upieczone i pieczenie można zakończyć. Jeżeli natomiast wyjęte ostrze jest mokre i przyklejone są do niego drobiny ciasta wówczas pieczenie należy dalej kontynuować obniżając nieco temperaturę po to, aby ciasto "doszło" bez przypalenia się.

5.6 REGULACJA KONTRASTU WYŚWIETLACZA

Kontrast wyświetlacza może być regulowany w każdym momencie.

Domyślnym ustawieniem jest "C5". Aby dostosować ustawienia, należy wykonać następujące czynności:

- Ustaw pokrętkę programowania na "Światło", a pokrętkę funkcji na "0". Następnie przytrzymaj środkowy przycisk przez 3 sekundy, aż na ekranie wyświetlacza pojawi się "CX" (X = stopień kontrastu). Obracając środkowy przycisk ustaw odpowiedni kontrast, od 1 do 9. Swój wybór potwierdź przytrzymując przez 3 sekundy środkowy przycisk.

6. CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

**** Jeśli piekarnik wyposażony jest w funkcję.**

Piekarnik wyposażony jest w system czyszczenia pyrolitycznego, który usuwa resztki jedzenia w bardzo wysokich temperaturach. Operacja przeprowadzana jest automatycznie, za pomocą programatora. Wytwarzające się w czasie pieczenia dymy są „oczyszczane” przez pirolizę, która uruchamia się wraz z rozpoczęciem pieczenia. W związku z tym, że piroliza wymaga bardzo wysokiej temperatury, drzwiczki piekarnika wyposażone są w specjalne blokady zabezpieczające.

Czyszczenie pyrolityczne może zostać zatrzymane w każdym momencie. Dopóki na wyświetlaczu pojawia się informacja o blokadzie drzwiczki piekarnika nie mogą być otwarte.

UWAGA: Jeśli nad piekarnikiem umieszczono płytę kuchenną, nie należy używać palników gazowych ani elektrycznych w trakcie czyszczenia pyrolitycznego, gdyż może to prowadzić do przegrzania się płyty.

OBA TRYBY CZYSZCZENIA PYROLITYCZNEGO SĄ ZAPROGRAMOWANE

• **TRYB ECO** – czyszczy umiarkowane zabrudzenia piekarnika, czas trwania – 65 minut.

• **TRYB TURBO** – usuwa silne zabrudzenia, czas trwania – 90 minut.
Nie należy stosować dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do czyszczenia emalii pyrolitycznej!

Wskazówka: Uruchomienie systemu czyszczenia pyrolitycznego tuż po zakończeniu procesu pieczenia umożliwia wykorzystanie resztkowego ciepła a tym samym oszczędzenie energii.

Przed czyszczeniem pyrolitycznym:

• **Należy usunąć z piekarnika wszelkie akcesoria:** wysokie temperatury czyszczenia pyrolitycznego mogłyby zniszczyć wyposażenie piekarnika.

• Należy usunąć ewentualne duże zacieki oraz plamy, gdyż ich usunięcie wymagałoby zbyt dużo czasu. Ponadto zbyt duże ilości tłuszczu mogą się zapalić przy wysokich temperaturach czyszczenia pyrolitycznego.

• Należy zamknąć drzwiczki piekarnika.

Używanie systemu pyrolitycznego:

1. Przekręć pokrętkę na pozycję „Tryb Pyrolityczny”. Na wyświetlaczu pojawi się „PYRO” oraz migający tryb „ECO”.

Pamiętaj: ECO – czas trwania 65 minut – umiarkowane zabrudzenia
TURBO – czas trwania – 90 minut – silne zabrudzenia

2. Używając środkowego przycisku wybierz opcję odpowiedniego trybu pyrolitycznego w zależności od stopnia zabrudzenia piekarnika:
ECO lub TURBO

• Twój wybór zostanie potwierdzony po 3 sekundach...

Piekarnik rozpocznie czyszczenie pyrolityczne. Na wyświetlaczu pojawi się migająca informacja o czyszczeniu, wskaźnik czasu oraz „stop”. Ponadto w trakcie czyszczenia na wyświetlaczu pojawi się informacja wskazująca zablokowanie drzwiczek piekarnika. Uruchomi się nawiew chłodzący.

Wskaźnik będzie migał dopóki temperatura nie osiągnie wymaganego poziomu.

**Rozpoczęcie programu czyszczenia pyrolitycznego może zostać opóźnione poprzez wybranie opcji zakończenia czasu. Należy ustawić pokrętkę w pozycji zakończenia czasu i ustawić odpowiednie koniec czasu.*

- Podczas pirolizy powierzchnie mogą się bardzo mocno nagrzewać, proszę pilnować dzieci aby się nie zbliżyły.

Po zakończeniu czyszczenia pyrolitycznego piekarnik wyłączy się automatycznie.

Przez 15 sekund sygnał dźwiękowy informuje o zakończeniu czyszczenia, a na wyświetlaczu pojawią się migające wskaźniki „czas” oraz „Stop”.

• Aby wyłączyć migające sygnały należy obrócić pokrętkę do pozycji stop. Z wyświetlacza zniknie symbol „Pyro”. Drzwiczki piekarnika pozostaną zamknięte do czasu obniżenia się temperatury wewnątrz piekarnika, tzn. póki świeci się symbol blokady drzwiczki piekarnika nie mogą być otwarte.

Nawiew chłodzący również pozostanie włączony dopóki piekarnik nie

ostygnie.

Pod koniec cyklu wskaźnik ponownie zacznie migać, zgaśnie natomiast gdy piekarnik osiągnie odpowiednio niską temperaturę.

Po zakończeniu czyszczenia pyrolitycznego na ściankach piekarnika osadza się biały popiół. Należy poczekać aż piekarnik ostygnie i wówczas moką gąbką zetrzeć osad.

7. BLOKADA PRZED DOSTĘPEM DZIECI

Jest to bardzo ważna funkcja, jeżeli dostęp do piekarnika mogą mieć dzieci. Blokada zabezpiecza piekarnik przed włączeniem lub zmianą programów przez dzieci.

Blokada blokuje panel sterowania w czasie, gdy piekarnik jest używany.

Blokada ma dwa poziomy bezpieczeństwa:

POZIOM 1: Blokada pokrętki funkcji i pokrętki środkowego +/-.

- Aby blokadę włączyć: Przekręć pokrętkę funkcji w położenie blokady.
- Działanie: Nieaktywne stają się pokrętki programatora i środkowy przycisk*.
- Aby blokadę wyłączyć: przekręć pokrętkę wyboru funkcji w położenie 0.

POZIOM 2: Blokada wszystkich pokręteł funkcji

- Aby blokadę włączyć: przekręć pokrętkę wyboru funkcji do położenia blokady i przytrzymaj środkowy przycisk wciśnięty przez 3 sekundy.
- Działanie: wszystkie pokrętki kontrolne stają się nieaktywne.
- Aby blokadę wyłączyć: powtórz procedurę włączenia blokady. Przekręć pokrętkę wyboru funkcji do położenia blokady i przytrzymaj środkowy przycisk wciśnięty przez 3 sekundy.

* Uwaga: we wszystkich przypadkach - nawet, jeżeli włączona jest blokada - piekarnik można wyłączyć ustawiając pokrętkę funkcji w pozycji zero.

UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.

- Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou neustále pod dohledem.
- Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
- Během použití se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se ohřevných prvků uvnitř trouby.

UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být během provozu horké. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

- Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.
- Vypněte troubu před sejmutím ochrany a po očištění nasadte ochranu v souladu s pokyny.
- Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.

UPOZORNĚNÍ: Ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý před výměnou žárovky, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

- Odpojovací zařízení musí být včleněno do napájení v souladu s platnými předpisy.
- Pokyny uvádějí typ kabelu, s ohledem na teplotu zadní strany spotřebiče.
- Pokud je poškozený přívodní kabel, musíte jej vyměnit za speciální kabel dostupný u výrobce nebo servisního technika.

UPOZORNĚNÍ: abyste zabránili nebezpečí z neúmyslného resetování tepelné pojistky, tento spotřebič nesmíte napájet přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojovat k obvodu, který se pravidelně zapíná a vypíná elektrikářskou službou.

UPOZORNĚNÍ: Přístupné části grilu se mohou během použití zahřívát. Udržujte děti mimo dosah.

- Nadměrné množství nečistot odstraňte před čištěním.
- Během samočisticího pyrolytického procesu může být povrch teplejší než obvykle a proto držte děti mimo dosah.

1. VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

Přečtěte si pozorně tyto pokyny pro maximální využití trouby. Odložte si tyto pokyny na bezpečném místě pro instalaci a použití v budoucnosti a před instalací trouby si poznačte sériové číslo pro případ pomoci servisního střediska. Po vybalení trouby se ujistěte, zda není žádným způsobem poškozená. Pokud máte nějaké pochybnosti, nepoužívejte ji.

Kontaktujte kvalifikovaného servisního technika. Uložte obalové materiály jako jsou plastové sáčky a polystyrén mimo dosah dětí, neboť představují možné riziko.

Výrobce neodpovídá za nedodržení pokynů v návodu k použití.

Poznámka: Právo na změnu funkcí, vlastností a příslušenství trouby se může měnit v závislosti od modelu.

1.1 PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Části tohoto spotřebiče, které mohou být v kontaktu s potravinami odpovídají předpisům EEC Směrnice 89/109.

CE Spotřebič vyhovuje Evropské směrnici 73/23/EEC a 89/336/EEC, nahrazené 2006/95/EC a 2004/108/EC a následným změnám.

Po vybalení trouby se ujistěte, zda není žádným způsobem poškozená. V případě pochybností ji nepoužívejte a kontaktujte servis. Držte obalové materiály mimo dosah dětí, neboť představují možné nebezpečí.

1.2 BEZPEČNOSTNÍ TIPY

Při výměně přívodní kabelu postupujte následovně: Odmontujte přívodní kabel a nahradte za typ H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F. Kabel musí být schopen snést elektrický proud potřebný pro troubu. Kabel smí vyměňovat pouze kvalifikovaný servisní technik. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být o 10 mm delší než živý vodič. Opravy smí provádět pouze autorizované servisní středisko a smí používat pouze originální náhradní díly. Pokud nejdou dodrženy výše uvedené pokyny, výrobce nemůže zaručit bezpečnost trouby.

- Vaše nová trouba má předepsané technické specifikace a nesmíte je měnit.

- Upozornění: všechny přístupné části jsou během použití horké. Nedotýkejte se těchto částí.

- Neskladujte hořlavé látky uvnitř trouby; mohou se vznítit.

- Netlačte na dvířka a nedovolte dětem, aby na ně stoupaly.

- K vyjmutí nádobí používejte kuchyňské rukavice.

- Trouba musí být použita pouze pro účely, ke kterým je určena: pro přípravu potravin. Jakékoliv jiné použití, př. pro ohřev místnosti, je nesprávné použití a proto nebezpečné.

- Výrobce neodpovídá za poškození způsobená nesprávným použitím. Při použití elektrických spotřebičů musíte dodržovat základní pravidla.

- Při odpojování netahejte za přívodní kabel.

- Nedotýkejte se trouby mokřma rukama.

- Nepoužívejte troubu, pokud máte bosé nohy.

- Není vhodné používat adaptéry, vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely.

- Pokud je trouba poškozená, vypněte ji a nedotýkejte se jí.

- Je-li poškozen přívodní kabel, musí být ihned vyměněn.

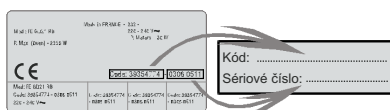
- **UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části mohou být během použití grilu příliš horké.

1.3 DOPORUČENÍ

- Po každém použití trouby stačí minimální úsilí k zachování dokonalého stavu Vaší trouby.

- Nezakrývejte stěny trouby hliníkovou fólií. Hliníková fólie se v přímém kontaktu s horkým smaltem může roztavit a poškodit smaltovaný povrch.

- Abyste zabránili nadměrnému znečištění trouby, nedoporučujeme používat troubu s nadměrně vysokými teplotami. Vhodnější je prodloužení doby přípravy a mírné snížení teploty.



Identifikační štítek

- Ve spojení s příslušenstvím dodaným s troubou doporučujeme použití nádobí a pánve odolným vůči vysokým teplotám.

1.4 INSTALACE

Výrobce nenes odpovědnost za instalaci. Pokud je nutná pomoc ze strany výrobce na odstranění závady vyplývající z nesprávné instalace, tato pomoc není zahrnuta v záruce. Instalátor musí dodržovat pokyny k instalaci. Nesprávná instalace může způsobit zranění nebo poškození spotřebiče. Výrobce neodpovídá za zranění ani poškození.

Kuchyňský nábytek, do kterého bude trouba zabudovaná, musí být z materiálu odolného vůči teplotě nejméně 70°C.

Troubu lze instalovat do vysoké skříně nebo pod pracovní desku.

Před upevněním musíte zajistit dostatečné větrání v místě instalace trouby pro ochranu vnitřních dílů. Dodržujte rozměry uvedené na poslední stránce návodu.

1.5 PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI MUSÍ PROVÁDĚT KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

Instalace spotřebiče musí vyhovovat předpisům platným v dané zemi. Výrobce nenes odpovědnost za nedodržení těchto pokynů.

Připojení k elektrické síti musí být přes uzemněnou zásuvku, nebo přes všepólové odpojovací zařízení, v souladu s předpisy dané země. Instalace musí být chráněna vhodnou pojistkou a vodiči s dostatečným průřezem pro napájení.

PŘIPOJENÍ:

Trouba je vybavena připojovacím kabelem pro připojení výlučně k 230 VAC k fázi nebo k fázi a neutrálnímu vodiči.

Před připojením zkontrolujte:

- napětí na voltmetru,

- nastavení jističe.

Ochranný vodič (žlutozelený) připojený k uzemňovacímu konektoru trouby musí být připojený k uzemňovacímu konektoru instalace.

Upozornění:

- Zkontrolujte připojení uzemnění před připojením spotřebiče.

- Výrobce nenes odpovědnost za úrazy nebo možná poškození vyplývající z neuzemnění trouby, nebo z připojení k vadnému uzemnění.

Poznámka: Nezapomeňte, že trouba může vyžadovat servis. Proto vedte připojení tak, aby bylo možné troubu po vysunutí z pozice připojit k elektrické síti.

Přívodní kabel: Pokud je nutné vyměnit přívodní kabel, přenechte tuto činnost kvalifikovanému servisnímu technikovi.

2. VYBAVENÍ TROUBY (Podle modelu)

2.1 VYBAVENÍ TROUBY

Před prvním použitím je nutné vyčistit veškeré příslušenství. Opláchněte pomocí houbičky. Opláchněte a vysušte.

Na rošty můžete postavit nádoby a mísy.



Odkapávací plech zachycuje šťávu z grilovaných pokrmů.



Nikdy nepoužívejte odkapávací plech jako pečicí plech, neboť zbytek tuku se mohou dostat na stěny trouby, což způsobí kouř.

Talíř na pizzu pro křupavější pizzu v závislosti od modelu se stojanem a pizza nožem.



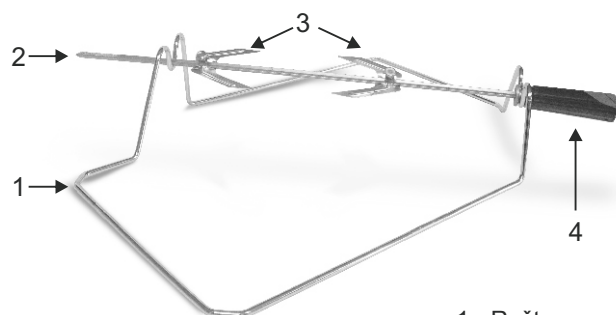
Pečicí plech musíte postavit na rošt. Je ideální k pečení malých koláčů jako jsou sušenky, pusinky, apod. Nikdy nestavte pečicí plech na dno trouby.



2.2 ROŽEŇ

Pro grilování na rožni není nutný předhřev.

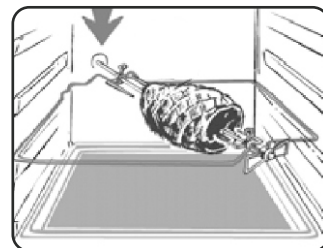
Pečení se zavřenými dvířky. Úspora energie je 90-95% než u klasického systému.



- 1 - Rošt
- 2 - Rožeň
- 3 - Háky a šrouby
- 4 - Madlo

POUŽITÍ ROŽNĚ

1. Vyšroubujte háky
2. Napíchněte maso na rožeň
3. Upevněte maso pomocí háků
4. Utáhněte šrouby
5. Vložte rožeň do otvoru motorového pohonu
6. Odmontujte madlo



Při použití trouby z ní vyjměte veškeré nepotřebné příslušenství.

2.3 LED VISION

Je to systém osvětlení, který nahrazuje klasické « žárovky ». 14 LED (u nepyrolytických modelů) nebo 10 vysokovýkonných LED (u pyrolytických modelů) je integrovaných ve dvířkách trouby. Tyto nabízejí kvalitní osvětlení, umožňující jasné zobrazení vnitřku trouby bez stínů na všech úrovních.

Výhody:

Tento systém nabízí vyjimečné osvětlení vnitřku trouby, má delší životnost než klasické žárovky, snadnější údržbu a zejména šetří energii.

- Optimální pohled
- Dlouhá životnost
- Velmi nízká spotřeba energie, -95% ve srovnání s klasickými žárovkami



3. ČIŠTĚNÍ TROUBY

- Před čištěním nechte troubu vychladnout.
- Nikdy nečistěte troubu drsnými čistíči, drátěnkami ani ostrými předměty, neboť můžete poškodit smalt.
- Používejte pouze vodu se saponátem.
- Nikdy nezakrývejte stěny trouby hliníkovou fólií.
- Nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.

SKLENĚNÉ DÍLY

Utřete skleněná dvířka kuchyňskou utěrkou po každém použití trouby. Pokud je znečištění větší, čistěte ji navlhčenou houbičkou a mycím prostředkem.

*Nikdy nepoužívejte drsné ani ostré prostředky, neboť můžete poškodit skleněný povrch.

TĚSNĚNÍ DVÍŘEK TROUBY

Pokud je znečištěné, vyčistěte jej vlhkou houbičkou.- Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Čistěte houbičkou namočenou ve vodě se saponátem. Opláchněte čistou vodou a vysušte. Vyhněte se drsným čistícím.

ODKAPÁVACÍ ZÁSObNÍK

Po grilování vyjměte z trouby odkapávací zásobník. Vylijte teplý olej do nádoby. Odkapávací zásobník umyjte a opláchněte horkou vodou a houbičkou se saponátem. Při silném znečištění namočte nečistoty vodou a saponátem. Můžete jej mýt v myčce nádobí nebo komerčně dostupným čističem na trouby. Do trouby nedávejte znečištěný odkapávací zásobník.

OSVĚTLENÍ TROUBY

Odpojte napájení trouby před čištěním nebo výměnou osvětlení. Žárovka a kryt je vyrobený z materiálu odolného vůči vysokým teplotám.



Vlastnosti žárovky:

230 VAC - 25W- E 14 závit
Teplota 300°C

Pro výměnu žárovky:

- Vyšroubujte skleněný kryt,
- Vyšroubujte žárovku,
- Nahraďte ji za stejný typ: viz parametry výše,
- Po výměně vadné žárovky našroubujte skleněný kryt.

4. SERVISNÍ STŘEDISKO

Dříve než budete kontaktovat servis.

Pokud trouba nefunguje, doporučujeme:

- Zkontrolujte, zda je trouba správně připojena k elektrické síti.

V případě, že závadu nelze odstranit:

- Odpojte troubu od elektrické sítě, nedotýkejte se jí a kontaktujte servisní středisko.

Seznam autorizovaných míst je uveden na našich webových stránkách, www.candy-hoover.cz v sekci servis.

Dříve než budete kontaktovat servis, poznačte si sériové číslo spotřebiče.



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Pro získání informací o likvidaci a recyklaci tohoto spotřebiče se prosím obraťte na společnost Elektrowin a.s. tel. 241 091 843 nebo www.elektrowin.cz, kde najdete i seznam míst zpětného odběru.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

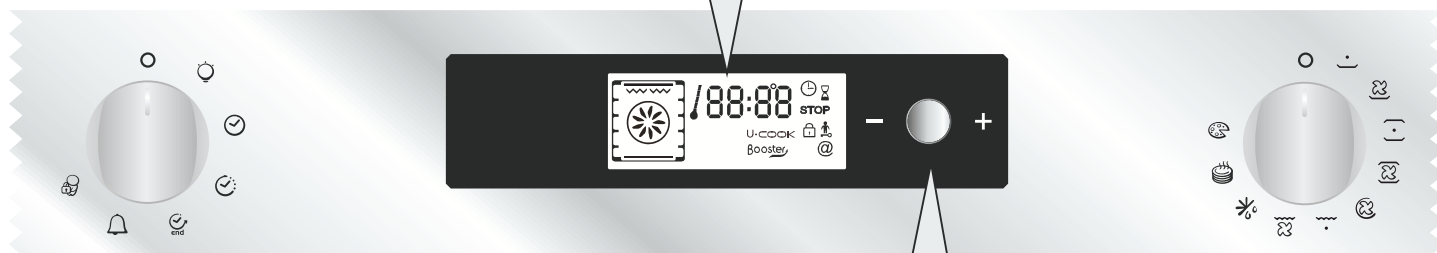
Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

5. POPIS DISPLEJE

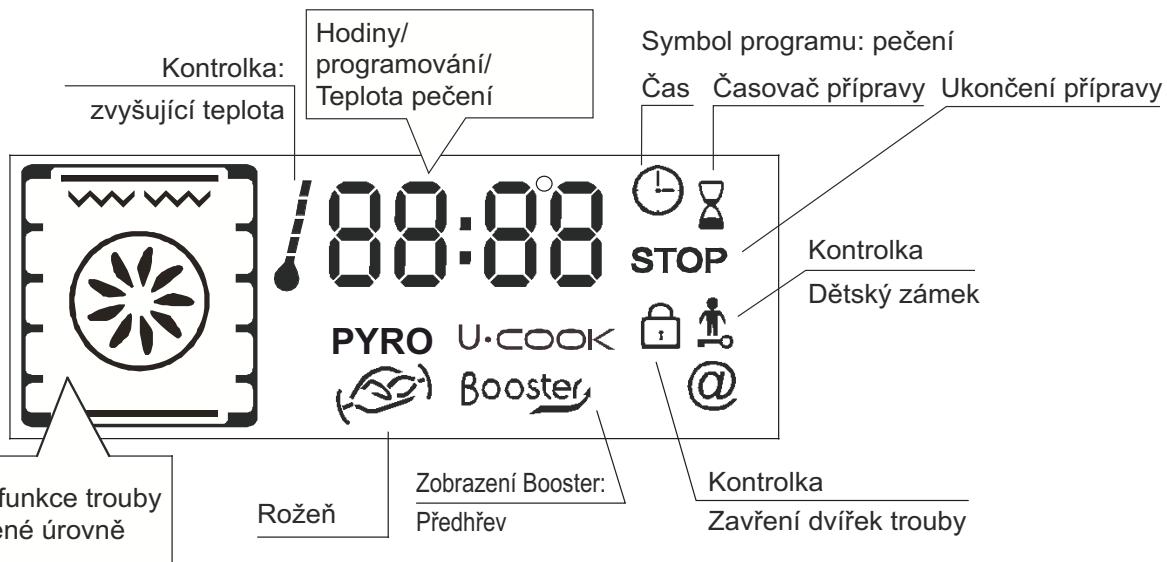
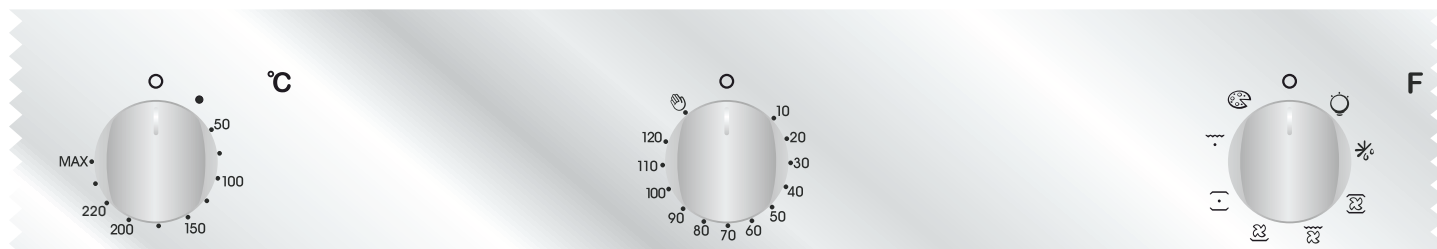
Displej: čas, programování přípravy, kontrolky, funkce teploty a pozice roštu



TLAČÍTKO K NASTAVENÍ - + A POTVRZENÍ

Nastavení: teplota, programování přípravy a ukončení přípravy - Otočením tlačítka směrem k „-“ nebo „+“.

Potvrzení nastavení: stiskněte tlačítko



5.1 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM TROUBY

• PRVNÍ ČIŠTĚNÍ

- Vyčistěte troubu před prvním použitím:
- Utřete vnější povrch trouby vlhkou utěrkou.
- Veškeré příslušenství a vnitřek trouby utřete roztokem horké vody a mycího prostředku.
- Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a nechte zapnutou po dobu přibližně 1 hodiny, tímto odstraníte zbytky pachů z výroby. Poté místnost dobře vyvětrejte.

• PAMATUJTE

Potvrzení činnosti časovače

Úpravy musíte potvrdit stisknutím tlačítka.

Zastavení trouby:

Je nutné, pokud zadáte nesprávné pokyny.

K zastavení činnosti trouby.... otočte volič funkcí zpět do pozice Stop.

Dětský zámek:

K zamčení ovládacích prvků trouby zvolte dětský zámek. Viz kapitola "Programování - Dětský zámek".

Chladicí ventilátor:

Chrání ovládací panel a elektroniku před poškozením z tepla. Spouští se a vypíná automaticky, i když je trouba vypnutá.

Osvětlení trouby:

Otočením na symbol osvětlení můžete zapnout osvětlení trouby, i když se nepoužívá.

Pokud troubu používáte, osvětlení svítí během celé doby provozu a při otevření dvířek.

• NASTAVENÍ ČASU

Po prvním připojení trouby k elektrické síti je nutné nastavit čas.

Nastavení času:

- 1-Otočte ovládací knoflík na symbol "Hodin".
- 2-Nastavte čas pomocí prostředního tlačítka směrem k „-“ nebo „+“.
- 3-Otočte ovládací knoflík zpět do pozice STOP.



tlačítka upravte nastavení podle potřeby a potvrďte. Po nastavení nezapomeňte vrátit volič programů zpět do pozice „stop“ k potvrzení nového nastavení.

Pro podrobnější informace o programování viz kapitola 5.3 PROGRAMOVÁNÍ.

4 Na konci cyklu přípravy nastavte volič funkcí zpět do pozice „stop“. Kontrolka opět bliká, zůstane trvale svítit po vypnutí trouby a zhasne, pokud klesne teplota uvnitř trouby na dostatečně nízkou hodnotu.

• REŽIM PŘÍPRAVY

Veškeré druhy přípravy fungují se zavřenými dvířky.



Spodní ohřev + ventilátor - Kombinace spodního ohřevného tělesa a ventilátoru je ideální pro ovocné koláče, dorty, slané koláče a moučníky. Brání před nadměrným vysušením pokrmu a pomáhá v kynutí těsta. Umístěte rošt na spodní pozici trouby.



Spodní ohřev - Použití spodního ohřevného tělesa. Ideální k pečení všech moučníků. Použijte pro dorty, slané koláče a k veškeré přípravě, která vyžaduje vyšší teploty zespodu.



Spodní + horní ohřev - Používá se spodní a horní ohřevné těleso. Tento způsob je ideální pro všechny klasické druhy pečení. Pokud pečete červené maso, roštěnou, jehněčí stehna, chléb nebo pokrmy zabalené ve fólii.



Spodní + horní + ventilátor - V provozu je spodní a horní ohřevné těleso ve spojení s ventilátorem, který cirkuluje horký vzduch v troubě. Doporučujeme tento způsob pro drůbež, moučníky, ryby a zeleninu. Pomocí tohoto způsobu dosáhnete lepšího pronikání tepla a zkrátí se také doba předhřevu. Možnost ohřevu s ventilátorem vám umožňuje připravovat různé pokrmy společně na různých úrovních v troubě, což nabízí rovnoměrné rozložení tepla bez rizika smíchání chutí a vůní. Při přípravě různých pokrmů současně přidejte dalších přibližně 10 minut k době přípravy.



Kruhové ohřevné těleso + ventilátor - V provozu je horní i spodní ohřevné těleso ve spojení s kruhovým ohřevným tělesem, který rozhání horký vzduch v troubě. Použití je stejné jako u použití ventilátoru.



Gril - Používá horní ohřevné těleso. Úspěch je zaručený pro smíchané grilování, kebaby a pokrmy s kůrkou. Gril je nutné předehřát na vysokou teplotu po dobu 5 minut. Bílé maso umístěte do určité vzdálenosti od grilovacího tělesa, doba přípravy bude o něco delší, ale maso zůstane šťavnaté. Červené maso a rybí filety lze postavit přímo na rošt s vloženým odkapávacím zásobníkem pod ním.



Gril + ventilátor - Používá se horní ohřevné těleso ve spojení s ventilátorem, který rozhání horký vzduch v troubě. Předhřev doporučujeme pro červené maso, pro bílé není nutný. Grilování je ideální pro pečení silnějších pokrmů jako je vepřové maso a drůbež. Pokrm určený ke grilování dejte doprostřed roštu. Zasuňte odkapávací plech pod rošt k zachycení šťávy. Pro nejlepší výsledky se ujistěte, zda pokrm není příliš blízko topného tělesa a v polovině doby přípravy pokrm otočte.



Gril + rožeň + ventilátor - Výhodou použití horního ohřevného tělesa s ventilátorem a otočným rožněm je rovnoměrné propečení pokrmu, zabránění vysušení a ztrátě chuti. Rožeň je naprogramovaný na nepřetržitě otáčení po dobu přibližně pěti minut po dopečení, čímž zcela využije zbytkového tepla v troubě. Pro tento druh přípravy není nutný předhřev.



Odmrazování - Pro volbu funkce nastavte volič do této pozice. Ventilátor rozhání horký vzduch kolem mražených pokrmů, čímž umožní rychlé rozmrazení bez změny obsahu proteinů. Teplota je konstantně 40°C, není možné nastavení.



Udržování tepla - Doporučujeme k ohřevu již hotových pokrmů, umístěním roštu na druhou úroveň shora, nebo k rozmrazování chleba, pizzy nebo moučníků umístěním roštu na nejspodnější úroveň. Teplota je konstantně 60°C, není možná změna.



Pizza - Pomocí této funkce cirkuluje v troubě horký vzduch k zajištění perfektních výsledků u pokrmů jako je pizza nebo koláč.



Pyrolýza - Péče o čistotu vnitřku trouby - máte na výběr jednu ze dvou možností, a to ECO a SUPER.

5.2 POUŽITÍ TROUBY

• MANUÁLNÍ REŽIM

Doporučené způsoby přípravy jsou uvedeny v tabulce níže. Pro každý způsob přípravy je také doporučená teplota. Tuto lze v předdefinovaném rozsahu.

Funkční režim podle modelu trouby	Přednastavená teplota °C	Předvolená teplota °C	Funkce Booster*
Spodní ohřev + ventilátor	210	50-220	Booster
Spodní ohřev	160	50-220	Booster
Spodní ohřev + horní ohřev	220	50-240	
Spodní ohřev + horní ohřev + ventilátor	210	50-230	
Kruhové topné těleso + ventilátor	180	50-230	
Gril	L2	L1-L3	
Gril + ventilátor	190	50-200	Booster
Gril + rožeň + ventilátor	240	180-240	Booster
Odmrazování	40	No	
Udržování tepla	60	No	
Pizza	**	230	
Pyro	**	Pyro	ECO: 425 / 65min SUP: 425 / 1h 30min

*Booster: rychlé zvýšení teploty

**Trouba musí obsahovat tuto funkci

1. Otočte volič na požadovanou funkci. Zobrazí se topné prvky určené pro daný způsob přípravy.

2. Zobrazí se příslušná teplota podle zvoleného způsobu přípravy. Lze ji upravit v předdefinovaném rozsahu - viz tabulka na předchozí straně.

Pro úpravu nastavení teploty otočte prostřední ovladač a nastavení časovače potvrďte stisknutím stejného tlačítka.

Zobrazení teploty je pevné, ale lze ji upravit během přípravy. Trouba začne hřát. Kontrolka bliká, dokud není dosaženo nastavené teploty. Na konci ohřevu zazní akustický signál a kontrolka zůstane svítit.

3. Doba a čas ukončení přípravy lze naprogramovat otočením voliče programů na „čas přípravy“ nebo „konec přípravy“. Zobrazení „Čas přípravy“ nebo „Konec přípravy“ začne blikat. Pomocí prostředního

5.3 PROGRAMOVÁNÍ



Programovací volič

SYMBOLY DISPLEJE

		Kontrolka
	88:88	Nastavení Času
		Naprogramování doby přípravy
		Naprogramování ukončení přípravy
		Aktivní časovač
		Dětský zámek
		Zámek dvířek

ČASOVAČ:

časovač funguje nezávisle od trouby a nemá vliv na ohřevné tělesa. Slouží pouze jako minutka.

- Otočte volič na pozici časovače. Zobrazí se symbol časovače. Na displeji se zobrazí 00:00.
- Blikají minuty, prostředním tlačítkem nastavte požadované minuty a potvrďte stisknutím tlačítka.
- Blikají hodiny, prostředním tlačítkem nastavte požadované minuty a potvrďte stisknutím tlačítka.
- Nastavte volič zpět do pozice Stop.

Po uplynutí času čas zmizí. 15 sekund zní akustický signál a displej časovače bliká (k zastavení před uplynutím 15 sekund pouze stisknete prostřední tlačítko).

PROGRAMOVÁNÍ ČASU PŘÍPRAVY:

Různé recepty jsou naprogramované s časem přípravy. V manuálním režimu, rozmrazování nebo režimu udržování tepla lze podle potřeby nastavit.

- Otočte volič do pozice doby přípravy. Zobrazí se symbol doby přípravy. Zobrazí se předprogramovaná doba přípravy pro různé recepty, nebo 00:00 pro ostatní funkce trouby.
- Pokud blikají minuty, nastavte prostředním tlačítkem požadovanou hodnotu a stiskněte tlačítko.
- Blikají hodiny, prostředním tlačítkem nastavte požadovanou hodnotu a stiskněte tlačítko.
- Nastavte volič funkci zpět do Stop pozice k potvrzení nové doby přípravy. Po uplynutí doby zmizí doba přípravy z displeje. 15 sekund zní akustický signál a symboly doby přípravy a STOP blikají.
- Otočte programovací volič zpět do pozice Stop. Pokud tak neučiníte, symboly doby přípravy a STOP dále blikají.

PROGRAMOVÁNÍ UKONČENÍ PŘÍPRAVY:

Různé recepty jsou předprogramované s dobou přípravy, tudíž s časem ukončení. V manuálním režimu, režimu rozmrazování nebo udržování tepla můžete režim upravit.

- Nastavte programovací volič do pozice doby ukončení přípravy. Zobrazí se symbol STOP. Zobrazí se předprogramovaná doba ukončení přípravy pro různé recepty, nebo 00:00 pro další funkce trouby, nebo přesný čas.
- Otočte volič programů k potvrzení doby ukončení.
- Blikají minuty. Prostředním tlačítkem nastavte minuty, poté tlačítko stiskněte.
- Blikají hodiny. Prostředním tlačítkem nastavte hodiny, poté tlačítko stiskněte.

Poznámka: S odloženým startem se doba ukončení přípravy zobrazí na displeji s „Dobou přípravy“ a „STOP“ symboly, a zůstane pouze funkce režimu Receptu. Trouba automaticky propočítá čas spuštění (čas ukončení minut doba přípravy). Na konci cyklu se trouba automaticky vypne. 15 sekund zní akustický signál a symboly „Doba přípravy“ a STOP blikají.

- Otočte volič funkcí do pozice Stop. Dokud tak neučiníte, symboly neustále blikají.

• Tato funkce se používá s funkcí "doba trvání".

Například, pokud se bude pokrm připravovat 45 minut a musí být hotov ve 12:30;

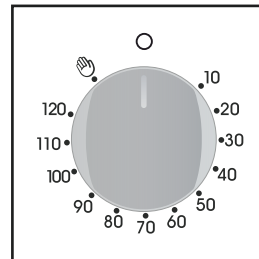
- zvolte požadovanou funkci
- nastavte dobu přípravy na 45 minut
- nastavte čas ukončení přípravy na 12:30.

Příprava se automaticky spustí v 11:45 (12:30 minus 45 minut) a pokračuje do konce přednastavené doby, kdy se trouba automaticky vypne.

UPOZORNĚNÍ.

Pokud zvolíte čas ukončení přípravy bez nastavení doby přípravy, trouba začne péct ihned a skončí v nastavené době ukončení."

5.4 POUŽITÍ ČASOVAČE NA UKONČENÍ DOBY PŘÍPRAVY



Tento ovladač umožňuje nastavit dobu přípravy (max. 120 min.), po které se trouba automaticky vypne.

Časovač odpočítává od nastavené doby do pozice O a automaticky se vypne.

Pro běžné použití trouby nastavte časovač do pozice . K nastavení trouby se ujistěte, zda není časovač v pozici O.

5.5 TYPY K PEČENÍ

Vhodnější je nesolit maso před pečením, neboť sůl podporuje vystřikovávání šťávy z masa. Tím se znečišťuje trouba a způsobuje mnoho kouře.

Kusy bílého masa, drůbeže, telecí, jehněčí a ryb lze vložit do studené trouby. Doba přípravy je delší než u přehřáté trouby, ale propeče se lépe od středu, neboť teplo má více času proniknout do masa.

Správný předhřev je základem pro úspěšné pečení červeného masa.

GRILOVÁNÍ

• Před grilováním:

Vyjměte maso z chladničky několik hodin před grilováním. Dejte jej na několik vrstev kuchyňských utěrek. Zlepší to chuť a zabráníte udržení chladu uvnitř. Přidejte koření a bylinky k masu před grilováním, ale sůl přidejte teprve po grilování. Tímto zůstane maso šťavnatější. Potřete pokrmy před pečením trochou oleje. Použijte široký štětec na olej. Poté posypte kořením a bylinkami (tymián, apod.).

• Během pečení:

Nikdy nepropichujte pokrm během pečení. Mohl by ztratit šťávu a vysušit se.

PEČENÍ

Vyhnete se lesklým plechům, odrážejí teplo a mohou znehodnotit koláče. Pokud koláče zhnědnou příliš rychle, zakryjte je pečicím papírem nebo hliníkovou fólií.

Upozornění: Správný způsob použití fólie je lesklou stranou ke koláči.

V opačném případě se teplo od fólie odráží a nedostane se do pokrmu.

Neotevírejte dvířka během prvních 20 až 25 minut pečení:

Suflé, briošky, piškotové koláče, apod. mají tendenci padnout. Koláč můžete zkontrolovat vpíchnutím čepele nože, nebo vidličky. Pokud vyberete čepel čistou a suchou, koláč je hotov a můžete zastavit pečení. Pokud je čepel vlhká nebo s kousky těsta, pokračujte v pečení, ale mírně snižte teplotu, aby se koláč nepřipálil.

5.6 NASTAVENÍ KONTRASTU DISPLEJE

Kontrast displeje lze kdykoliv nastavit. Počáteční nastavení je „C5“. Pro úpravu nastavení proveďte následující:

- Otočte volič programů na pozici „Osvětlení“ a volič funkcí na „0“. Stiskněte prostřední tlačítko na 3 sekundy, zobrazí se „CX“ na displeji (kde X představuje úroveň kontrastu). Prostředním tlačítkem upravte nastavení kontrastu. Rozsah nastavení je od 1 do 9. Potvrďte nové nastavení stisknutím prostředního tlačítka na 3 sekundy.

6. CICLO PIROLITICO

****Trouba musí obsahovat tuto funkci.**

Trouba je vybavena pyrolytickým systémem čištění, který odstraňuje zbytky pokrmů při vysokých teplotách. To se provádí automaticky pomocí programovacího voliče. Výsledné výpary jsou „čisté“ pomocí pyrolýzera, který se spouští po spuštění přípravy. Neboť pro pyrolýzu jsou nutné vysoké teploty, dvířka trouby jsou vybavena bezpečnostním zámkem.

Pyrolýzu lze kdykoliv zastavit. Dvířka nelze otevřít, dokud je zobrazený symbol uzamčení dvířek.

Poznámka: Pokud je nad troubou varná deska, nikdy nepoužívejte plynové hořáky nebo varné plotny během pyrolýzy, zabráníte tím přehřátí varné desky.

Dostupné jsou dva pyrolytické cykly.

- **ECO PYROCLEAN:** Čistí průměrně znečištěné trouby. Funguje po dobu 65 minut.

- **SUPER PYROCLEAN:** Čistí velmi znečištěné trouby. Funguje po dobu 90 minut.

Nikdy nepoužívejte komerčně dostupné čisticí prostředky u pyrolytické trouby!

Typ: Uskutečnění pyrolytického cyklu ihned po dopečení vám umožňuje využití zbytkového tepla, ČIMŽ ŠETŘÍTE ENERGII.

Před pyrolytickým cyklem:

- Z trouby vyjměte veškeré příslušenství: mohlo by se během pyrolýzy poškodit vysokou teplotou.

- Odstraňte velké nečistoty a skvrny, neboť jejich likvidace by trvala příliš dlouho.

Nadměrné množství tuku se může také vznítit po vystavení vysoké teplotě pyrolytického cyklu.

- Zavřete dvířka trouby.

Použití pyrolytického cyklu:

1- Nastavte volič funkcí na „Pyrolytický režim“. Na displeji se zobrazí „PYRO“. ECO režim bliká. Pamatujte: ECO - cyklus 65 minut - průměrně znečištěné trouby

SUP- cyklus 90 minut - velmi znečištěné trouby.

2- Pomocí prostředního tlačítka zvolte požadovaný pyrolytický režim, podle stupně znečištění: ECO nebo SUP.

- Volba se potvrdí po 3 sekundách.

Trouba spustí pyrolytický cyklus. Zvolený pyrolytický režim bliká a kontrolky „čas“ a „stop“ svítí. Během cyklu pyrolýzy se zobrazí uzamčení dvířek, dvířka jsou zamčená. Chladicí ventilátor je v provozu.

Kontrolka bliká, dokud není dosaženo požadované teploty, poté zůstane svítit.

* *Start pyrolytického cyklu lze odložit volbou doby ukončení. Otočte programovací volič na „čas ukončení“ a nastavte požadovaný čas.*

Na konci pyrolytického cyklu se trouba automaticky vypne.

15 sekund zní akustický signál a kontrolky „čas“ a „Stop“ blikají.

- Během samočisticího pyrolytického procesu může být povrch teplejší než obvykle a proto držte děti mimo dosah.

- Otočte volič funkcí do pozice stop. Dokud tak neučiníte, symboly blikají. Symbol „Pyro“ zmizí z časovače v pyrolytickém režimu. Dvířka trouby zůstávají zamčená, dokud je teplota vysoká. Pokud svítí kontrolka uzamčení dvířek, dvířka nelze otevřít.

Chladicí ventilátor se nevypne, dokud neklesne teplota uvnitř trouby.

Na konci cyklu opět bliká kontrolka, svítí také po vypnutí trouby a zhasne, pokud je teplota uvnitř trouby dostatečně nízká.

Pyrolýza nechává bílé zbytky na stěnách trouby. Počkejte, dokud trouba zcela nevychladne, poté vyčistěte vnitřek trouby vlhkou utěrkou a utřete zbytky.

7. DĚTSKÝ ZÁMEK

Tato funkce je důležitá, zejména pokud jsou v domácnosti děti. Brání dětem v zapnutí trouby nebo změně předvolených programů. Tento bezpečnostní systém zamyká ovládací panel během provozu. Jsou dvě úrovně bezpečnosti:

Úroveň 1: uzamčení voliče funkcí a prostředního tlačítka.

- Aktivace: otočte programovací volič do pozice dětského zámku.
- Funkce: ovládací prvky jsou neaktivní*.
- Deaktivace: otočte programovací volič na 0.

Úroveň 2: zamyká voliče funkcí

- Aktivace: otočte volič funkcí do pozice dětského zámku a podržte prostřední tlačítko stisknuté 3 sekundy.

- Funkce: všechny ovládací prvky jsou neaktivní*.
- Deaktivace: stejný postup jako u aktivace. Otočte volič funkcí do pozice dětského zámku a stiskněte prostřední tlačítko 3 sekundy.

***Poznámka:** ve všech případech, z důvodu bezpečnosti, i když jsou ovladače uzamčené, troubu lze vypnout otočením voliče funkcí do pozice 0.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Бытовой электроприбор и его открытые части во время работы могут нагреваться до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до них.
 - Дети моложе 8 лет не должны приближаться к бытовому прибору без постоянного надзора.
 - Данным бытовым электроприбором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также люди с нарушенными физическими или умственными способностями или с отсутствием надлежащего опыта в том случае, если они находятся под наблюдением и проинструктированы относительно безопасного использования бытового прибора, а также, если они осведомлены об имеющихся опасностях.
 - Не разрешайте детям играть с бытовым прибором.
 - Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.
 - бытовой прибор во время работы нагревается до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до электронагревательных элементов, расположенных внутри печи.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Открытые части бытового электроприбора во время его работы могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте подходить к нему маленьким детям.
 - Не пользуйтесь для чистки стеклянной дверцы печи абразивными чистящими средствами и острыми металлическими скребками, так как они могут поцарапать поверхность, что, в свою очередь, может привести к растрескиванию стекла.
 - Перед снятием ограждения печь должна быть выключена. После выполнения чистки ограждение должно быть установлено на место, как написано в инструкции.
 - Используйте только такой датчик температуры, который рекомендован для этой печи.
 - Не пользуйтесь для чистки парогенератором.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы проверьте, что бытовой электроприбор выключен.
 - Электрическое подключение бытового прибора должно быть выполнено с использованием разъединительного устройства в соответствии с действующими правилами и нормами электробезопасности.
 - в инструкции должен быть указан тип электрошнура. При этом должна учитываться температура задней стенки электроприбора.
 - В случае повреждения шнура питания он должен быть заменен специальным шнуром питания, который можно приобрести у производителя или у агента по техобслуживанию.
 - **ВНИМАНИЕ:** Чтобы избежать опасности, связанной со случайным сбросом устройства тепловой защиты, данный бытовой электроприбор не должен запитываться через наружные переключательные устройства, например, таймер, или другое устройство, которое регулярно включает и выключает электроприбор.
- ВНИМАНИЕ:** При использовании гриля наружные детали могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте детям подходить к печи.
- перед выполнением чистки следует удалить пролившуюся жидкость.
 - Во время выполнения пиролизической самоочистки поверхности могут нагреваться сильнее чем обычно. Не разрешайте подходить к печи детям.

1. ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Чтобы добиться наилучших результатов при эксплуатации духовки, внимательно прочтите это руководство.

Рекомендуется сохранить данное руководство по установке и эксплуатации и обращаться к нему по мере необходимости. В случае обращения за помощью в сервисный центр сообщите серийный номер духовки, указанный в ее паспортной табличке.

После того как вы распакуете духовку, проверьте, что на ней нет никаких повреждений. В случае каких-либо сомнений не пользуйтесь духовкой, а свяжитесь с квалифицированным специалистом по обслуживанию.

Храните упаковочные материалы (пластиковые мешки, прокладки из полистирола, гвозди) в недоступном для детей месте, так как эти материалы являются опасными для детей.

В случае несоблюдения инструкций, представленных в данном руководстве, производитель не несет никакой ответственности за возможные повреждения и убытки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Функции, характеристики и принадлежности духовки, о которых упоминается в данном руководстве, могут изменяться в зависимости от модели духовки.

1.1 ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

- CE**
- Все детали данного электроприбора, которые могут входить в контакт с пищей, отвечают требованиям директивы Европейского экономического сообщества 89/109/ЕЕС. XXX Этот электроприбор соответствует требованиям директив Европейского экономического сообщества 73/23/ЕЕС и 89/336/ЕЕС, которые были заменены директивами 2006/95/ЕС и 2004/108/ЕС с внесенными в них поправками. После того как вы распакуете духовку, проверьте, что на ней нет никаких повреждений. В случае каких-либо сомнений не пользуйтесь духовкой, а свяжитесь с квалифицированным специалистом по обслуживанию. Храните упаковочные материалы (пластиковые мешки, прокладки из полистирола, гвозди) в недоступном для детей месте, так как эти материалы являются опасными для детей.

1.2 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

• Духовка должна использоваться только по ее прямому назначению, то есть, только для приготовления пищи. Любые другие применения духовки, например, использование ее для обогрева помещения, запрещаются, так как они являются опасными.

• Производитель не несет ответственность за какие-либо повреждения, вызванные неправильным использованием духовки или небрежным обращением с ней.

При использовании электроприборов следует соблюдать следующие основные правила техники безопасности:

При извлечении вилки кабеля питания из электрической розетки следует держаться за вилку, а не за сам кабель.

Не прикасайтесь к духовке мокрыми или влажными руками или ногами.

Не пользуйтесь духовкой, если на ваших ногах нет обуви.

Не пользуйтесь переходниками, тройниками и/или удлинительными шнурами.

В случае повреждения духовки в результате ее падения или по другой причине, выключите духовку, отсоедините кабель питания от электросети и не дотрагивайтесь до духовки.

• В случае повреждения кабеля питания его необходимо заменить должным образом.

Отсоедините кабель и замените его новым кабелем типа H05RR-F, H05VV-F, или H05V2V2-F. Кабель должен иметь достаточную нагрузочную способность, чтобы пропускать ток, потребляемый духовкой.

Замена кабеля должна выполняться квалифицированным специалистом.

Провод заземления (желто-зеленый) должен быть на 10 мм длиннее остальных проводов кабеля.

Для выполнения ремонта пользуйтесь услугами только утвержденного сервисного центра, и проследите за тем, чтобы использовались только фирменные запасные части. При несоблюдении приведенных выше требований производитель не может гарантировать безопасность духовки.

• Не изменяйте характеристики духовки путем введения в ее конструкцию каких-либо модификаций.

• Не храните в духовке горячие материалы, так как при случайном включении духовки они могут воспламениться.

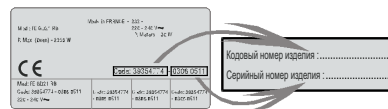
• Не разрешайте детям садиться на дверцу духовки или повисать на ней.

• При загрузке в духовку пищи и извлечении из нее пищи пользуйтесь защитными перчатками.

1.3 РЕКОМЕНДАЦИИ

- После каждого использования духовки выполняйте ее чистку.
- Не покрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой и другими одноразовыми упаковочными материалами, которые продаются в хозяйственных магазинах. Алюминиевая фольга или другой упаковочный материал при контакте с горячей эмалированной поверхностью духовки может расплавиться и повредить внутреннюю эмалированную поверхность духовки.
- Во избежание чрезмерного загрязнения духовки и выделения сильного дыма и запахов не рекомендуется использовать духовку с очень высокой температурой. Лучше немного уменьшить температуру и увеличить время приготовления пищи.

Паспортная табличка



- В дополнение к поставляемым в комплекте принадлежностям рекомендуется использовать только термостойкую посуду и термостойкие формочки для выпечки.

1.4 УСТАНОВКА

Ответственность за установку духовки несет пользователь. Производитель не обязан выполнять установку электроприбора. Если потребуются помощь производителя для устранения неисправностей, вызванных неправильной установкой, то за эту работу будет выставлен счет, так как эта работа не входит в сферу действия гарантии.

Специалист, выполняющий установку духовки, должен соблюдать инструкции по установке. Неправильная установка может нанести вред здоровью людей и животных, а также привести к порче имущества. Производитель не несет ответственности за такие потери.

Материалы, которыми отделано помещение, в котором устанавливается духовка, должны выдерживать температуру не ниже 70°C.

Духовка может устанавливаться в верхней части стойки или под рабочей поверхностью.

Перед тем как закрепить духовку проверьте, что в отсеке, где устанавливается духовка, обеспечивается нормальная циркуляция воздуха; это необходимо для охлаждения духовки и защиты ее деталей от перегрева. Сделайте отверстия, показанные на последней странице данного руководства, в соответствии с типом установки.

1.5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ СОТРУДНИКОМ УТВЕРЖДЕННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА ИЛИ СПЕЦИАЛИСТОМ, ИМЕЮЩИМ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ КВАЛИФИКАЦИЮ.

Подключение к электросети должно выполняться в соответствии с действующими электротехническими правилами и нормами.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие из-за того, что установка электроприбора не была выполнена в соответствии с правилами электробезопасности.

Духовка должна подключаться к розетке, снабженной контактом заземления, или должна подключаться через многополюсный автоматический выключатель, в соответствии с электротехническими правилами и нормами, действующими в стране, где выполняется установка электроприбора.

При подключении духовки к электросети должны использоваться подходящие предохранители и провода достаточно большого сечения.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ:

Духовка снабжена кабелем питания для подключения к электросети 230 В переменного тока (между двумя фазами или между фазой и нейтралью).

Перед подключением электроприбора к электросети проверьте: напряжение в электросети ток, при котором срабатывает автоматический выключатель Провод защитного заземления (желто-зеленый), подсоединенный к клемме заземления духовки, должен быть подсоединен к контакту заземления электросети.

Внимание:

- Перед подключением духовки проверьте отсутствие обрыва в цепи защитного заземления.
- Производитель не несет ответственности за повреждения и несчастные случаи, возникшие из-за того, что духовка не была

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ СОТРУДНИКОМ УТВЕРЖДЕННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА ИЛИ СПЕЦИАЛИСТОМ, ИМЕЮЩИМ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ КВАЛИФИКАЦИЮ.

Подключение к электросети должно выполняться в соответствии с действующими электротехническими правилами и нормами. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие из-за того, что установка электроприбора не была выполнена в соответствии с правилами электробезопасности.

Духовка должна подключаться к розетке, снабженной контактом заземления, или должна подключаться через многополюсный автоматический выключатель, в соответствии с электротехническими правилами и нормами, действующими в стране, где выполняется установка электроприбора.

При подключении духовки к электросети должны использоваться подходящие предохранители и провода достаточно большого сечения.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ:

Духовка снабжена кабелем питания для подключения к электросети 230 В переменного тока (между двумя фазами или между фазой и нейтралью).

Перед подключением электроприбора к электросети проверьте: напряжение в электросети ток, при котором срабатывает автоматический выключатель Провод защитного заземления (желто-зеленый), подсоединенный к клемме заземления духовки, должен быть подсоединен к контакту заземления электросети.

Внимание:

- Перед подключением духовки проверьте отсутствие обрыва в цепи защитного заземления.
- Производитель не несет ответственности за повреждения и несчастные случаи, возникшие из-за того, что духовка не была заземлена, или из-за наличия обрыва в цепи защитного заземления.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: Не забывайте о том, что может потребоваться послепродажное обслуживание духовки. Электрическая розетка, от которой запитывается духовка, должна располагаться в таком месте, чтобы после изменения местоположения духовки ее снова можно было подключить к электрической розетке.

Кабель питания: Замена кабеля питания должна выполняться службой послепродажного обслуживания или специалистом, имеющим достаточную квалификацию.

2. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДУХОВКИ (по модели)

2.1 ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДУХОВКИ

Перед первым использованием духовки вымойте ее принадлежности губкой. Сполосните водой и высушите. На полку можно ставить формочки для выпечки и кухонную посуду.

Для сбора соков, выделяющихся при приготовлении пищи на гриле, используется поддон.



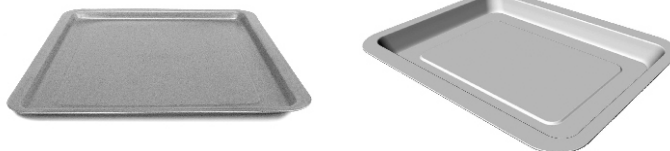
Никогда не используйте поддон в качестве противня для приготовления пищи, так как отложения жира могут быстро распространяться по объему духовки, что приводит к созданию сильного дыма.



В комплект поставки некоторых моделей входит камень для приготовления хрустящей пиццы, а также подставка для него и ролик для разрезания пиццы.



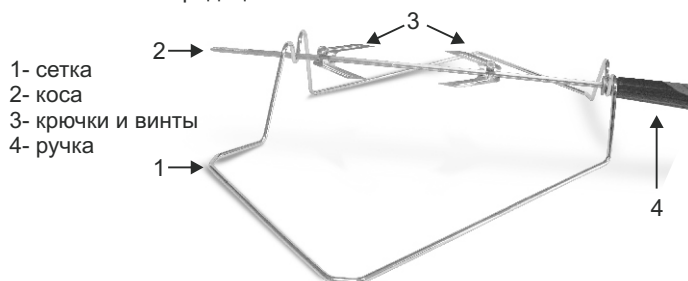
Противень для выпечки должен устанавливаться на полку. Он предназначен для приготовления мелкой выпечки, такой как, например, эклеры, печенье, безе, и т. п. Никогда не ставьте противень для выпечки прямо на дно духовки.



2.2 ВЕРТЕЛ

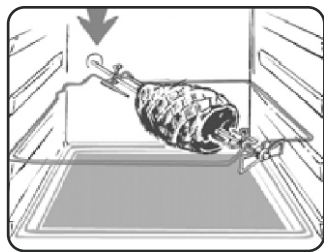
Для приготовления пищи на вертеле не требуется предварительного разогрева духовки. При этом дверца духовки должна быть закрыта.

Потребление электроэнергии на 90-95% меньше, чем при использовании традиционной системы.



КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЕРТЕЛ

1. Открутите крючки
2. Насадите мясо на вертел
3. Зафиксируйте мясо на вертеле с помощью крючков
4. Затяните крючки
5. Установите вертел в специальные крутящие отверстия
6. Отсоедините ручку



Когда духовка работает, в ней не должно быть неиспользуемых принадлежностей.

2.3 СВЕТОДИОДНОЕ ОСВЕЩЕНИЕ (ИМЕЕТСЯ НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

В духовке вместо обычной лампочки накаливания используется светодиодная система освещения. В дверцу духовки встроено 14 светодиодов (для моделей без системы пиролизической очистки) или 10 мощных светодиодов (для моделей с системой пиролизической очистки). Это обеспечивает внутри духовки высококачественное освещение белым светом без теней от полок.

Преимущества:

Данная система, кроме того, что она обеспечивает превосходное освещение внутри духовки, имеет более длительный срок службы, чем обычная лампочка накаливания и потребляет гораздо меньше электроэнергии.

- Оптимальное освещение
- Большой срок службы
- Очень низкое потребление электроэнергии (на 95% меньше чем обычная лампочка накаливания)



3. ЧИСТКА ДУХОВКИ

- Перед выполнением ручной чистки дайте духовке остынуть.
- Никогда не пользуйтесь для чистки духовки абразивными чистящими средствами, металлическими мочалками, и острыми предметами. Это может привести к невозможному повреждению эмалированных поверхностей духовки.
- Используйте только мыльную воду или отбеливающие чистящие средства (на основе аммиака).
- Никогда не покрывайте боковые стенки духовки алюминиевой фольгой.

СТЕКЛЯННЫЕ ДЕТАЛИ

После каждого использования духовки рекомендуется очищать стеклянную дверцу духовки с помощью впитывающей кухонной бумаги. В случае сильного загрязнения дверцы духовки вы можете использовать для ее очистки смоченную в растворе detergента и хорошо отжатую губку.

*Никогда не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, и острыми предметами, так как они могут поцарапать стекло, что может привести к его растрескиванию.

УПЛОТНИТЕЛЬНАЯ ПРОКЛАДКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Если прокладка загрязнилась, очистите ее с помощью слегка смоченной губки.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Очистите принадлежности с помощью губки, смоченной в мыльной воде. Сполосните их чистой водой и высушите. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

ПОДДОН

После приготовления пищи на гриле извлеките поддон из духовки. Осторожно слейте теплый жир в контейнер. Вымойте поддон губкой, смоченной в горячем водном растворе моющей жидкости.

Если на поддоне остались пригоревшие остатки жира, замочите поддон в воде с моющим средством.

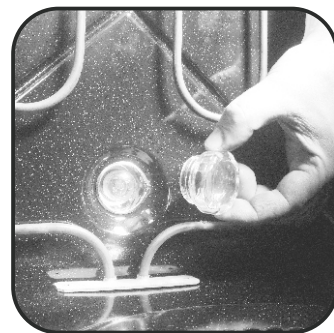
Поддон также можно вымыть в посудомоечной машине или очистить с помощью специального чистящего средства для духовок.

Никогда не устанавливайте в духовку грязный поддон.

ОСВЕЩЕНИЕ В ДУХОВКЕ

Перед выполнением чистки или замены лампочки обязательно отсоедините духовку от электросети.

Лампочка и ее защитный колпачок изготовлены из жаростойкого материала.



Характеристики лампочки:

230 В переменного тока – 25 Вт – цоколь E 14, температура 300 °С
Чтобы заменить лампочку:

- Выверните стеклянный колпачок.
- Выверните лампочку,
- Вверните новую лампочку того же типа (см. представленные выше характеристики),
- После замены исправной лампочки вверните защитный стеклянный колпачок.

4. СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Прежде чем позвонить в сервисный центр.

Если духовка не работает:

- Проверьте, что она правильно подключена к электросети.

Если вы не можете самостоятельно определить причину неисправности:

- Отсоедините духовку от электросети, не прикасайтесь к ней, и обратитесь за помощью в сервисный центр.

Перед тем как позвонить в сервисный центр запишите серийный номер изделия, указанный в его паспортной табличке.

Если не истек срок действия гарантии, указанный в гарантийном талоне, ремонт изделия в сервисном центре будет выполнен бесплатно.



Данный электроприбор промаркирован в соответствии с требованиями, изложенными в директиве 2002/96/ЕС относительно утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

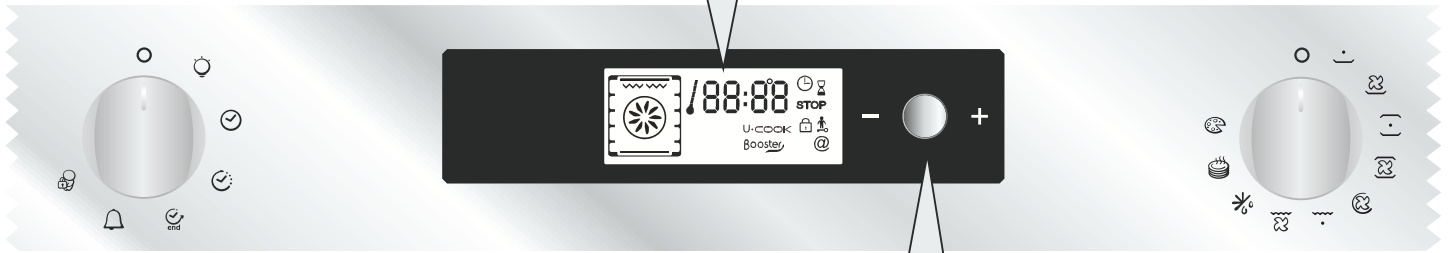
Правильно выполняя утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить загрязнение окружающей среды и нанесение вреда здоровью людей.

Этот символ на изделии указывает на то, что данное изделие не должно выбрасываться, как обычный бытовой мусор. Вместо этого оно должно быть отправлено на пункт сбора отслужившего свой срок электрического и электронного оборудования для выполнения его последующей утилизации и повторного использования материалов. Утилизация должна выполняться в соответствии с местными законами по охране окружающей среды.

Для получения более подробной информации относительно обработки, восстановления и повторного использования материалов данного изделия, свяжитесь органами местной власти, службой вывоза бытовых отходов, или торговой организацией, в которой вы приобрели данное изделие.

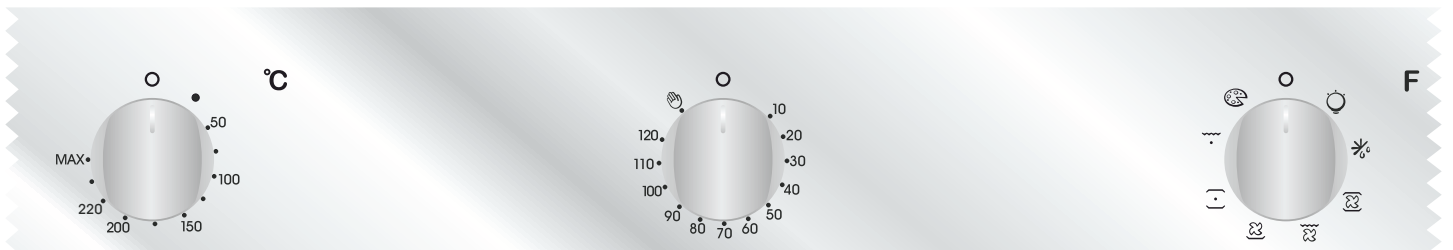
5. ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ

Дисплей: время, программирование режима приготовления пищи, световые индикаторы, температура приготовления пищи, и положение полки



КНОПКА ДЛЯ РЕГУЛИРОВКИ - + И ПОДТВЕРЖДЕНИЯ

- Установки:** температура, программирование режима приготовления пищи, и время окончания приготовления пищи. Регулировка выполняется с помощью поворота кнопки в сторону "-" или "+".
- Чтобы подтвердить установку:** нажмите на кнопку



Световой индикатор: температура повышается

Часы / Программирование / Температура, при которой / приготавливается пицца

Отображение символов программирования: приготовление пищи

Время Таймер

Окончание приготовления пищи

Индикатор: Вертел

Индикатор функции духовки и рекомендуемый уровень полки

Индикатор ускоренного нагрева Предварительный разогрев

Индикатор: Запирание дверцы духовки

5.1 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДУХОВКИ

• ЧИСТКА ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием духовки очистите ее следующим образом:

Протрите наружные поверхности духовки мягкой влажной тряпкой.

Вымойте все принадлежности и протрите внутренние поверхности духовки тряпкой, смоченной в горячем водном растворе жидкого моющего средства.

Дайте поработать пустой духовке при максимальной температуре в течение одного часа. Это необходимо для того, чтобы удалить из духовки запахи. При выполнении этой операции помещение, в котором установлена духовка, должно хорошо проветриваться.

• ВЕЩИ, О КОТОРЫХ НЕ СЛЕДУЕТ ЗАБЫВАТЬ

Подтверждение операции, выполняемой с помощью таймера
Изменения параметров должны подтверждаться с помощью нажатия кнопки.

Выключение духовки:

Эта операция может потребоваться в случае ввода неправильной команды. Чтобы выключить духовку ... установите ручку программирования в положение СТОП.

Замок от детей:

Чтобы заблокировать действие органов управления духовки, выберите функцию замка от детей. См. раздел "Программирование – Замок от детей".

Охлаждающий вентилятор:

Защищает панель управления и электронные устройства от перегрева. Он включается автоматически и выключается при выключении духовки.

Освещение в духовке:

Чтобы включить освещение в духовке, нужно установить ручку программирования на символ освещения.

Если духовка работает, лампочка будет гореть при выборе любой функции, и будет продолжать гореть после открывания дверцы.

• УСТАНОВКА ЧАСОВ

После первого подключения духовки к электросети и после длительного перерыва в подаче электроэнергии необходимо установить часы.

Чтобы установить часы:

1 - Установите ручку программирования на символ "часы"

2 - Установите часы с помощью поворота центральной кнопки в направлении "-" или "+", подтвердите установку с помощью нажатия этой ручки.

3 - Установите ручку программирования в положение СТОП.



5.2 КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ

• РУЧНОЙ РЕЖИМ

Методы приготовления пищи в ручном режиме перечислены в представленной ниже таблице. Для каждого метода приготовления пищи также указана рекомендуемая температура. Температура может меняться в указанном диапазоне температур.

Режим работы в соответствии с моделью духовки	Заранее установленная температура, °C	Диапазон температур, °C	Функция ускоренного нагрева*
Нагрев снизу + вентилятор	210	50-220	Booster
Нагрев снизу	160	50-220	Booster
Нагрев сверху	220	50-240	
Нагрев сверху + вентилятор	210	50-230	
КРУГЛЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ + вентилятор	180	50-230	
Гриль	L2	L1-L3	
Гриль + вентилятор	190	50-200	Booster
Гриль + вертел + вентилятор	240	180-240	Booster
Размораживание	40	No	
Поддержание пищи в разогретом состоянии	60	No	
Пицца	**	230	
Пиролитическая чистка	**	Пиролитическая чистка	ECO: 425 / 65 мин. SUP: 425 / 1 час 30 мин.

*Ускоренный нагрев: быстрое повышение температуры

** Духовка должна иметь эту функцию

1 - Установите ручку выбора функции в положение, соответствующее нужному вам режиму приготовления пищи". На дисплее отображаются символы нагревательных элементов, работающих в выбранном вами режиме приготовления пищи.

2 - На дисплее отображается температура приготовления пищи для выбранного метода приготовления пищи. Эта температура может изменяться в указанном диапазоне температур (см. представленную выше таблицу).

Температура может изменяться с помощью поворота центральной кнопки. Выберите нужное вам значение температуры и подтвердите с помощью нажатия этой кнопки.

... температура отображается на дисплее ровным светом, но может изменяться во время цикла приготовления пищи.

Духовка начинает нагреваться, и начинается приготовление пищи. Световой индикатор будет мигать до тех пор, пока температура в духовке не поднимется до заданного значения. После этого подается звуковой сигнал, и этот символ продолжает гореть ровным светом.

3 - Время приготовления пищи и время окончания приготовления пищи могут изменяться с помощью установки ручки выбора программы в положение "время приготовления пищи" или в положение "время окончания приготовления пищи". Индикатор "время приготовления пищи" или "время окончания приготовления пищи" начинает мигать. С помощью центральной кнопки измените установки в соответствии с вашими требованиями, и подтвердите это с помощью нажатия центральной кнопки.

После выполнения этих операций не забудьте вернуть ручку выбора программы в положение СТОП, чтобы подтвердить новые установки.

Для получения дополнительной информации относительно программирования работы духовки обратитесь к параграфу 5.3 ПРОГРАММИРОВАНИЕ

4 - В конце цикла приготовления пищи установите ручку выбора функции в положение СТОП.

После завершения цикла приготовления пищи индикатор температуры снова начинает мигать. Он будет продолжать мигать после выключения духовки, и погаснет только после того, как температура духовки снизится до достаточно низкого значения.

• РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Приготовление пищи всегда должно выполняться только с закрытой дверцей духовки.



НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯТОР - Используются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Этот метод идеально подходит для приготовления открытых пирогов с фруктовой начинкой, пирожков с открытой фруктовой начинкой, и пирожных. При этом выпечка не пересушивается и обеспечивается подъем теста. Установите полку в нижнее положение.



НАГРЕВ СНИЗУ - Используется нижний нагревательный элемент. Этот метод идеально подходит для приготовления любых мучных изделий. Используйте его для приготовления открытых пирогов с фруктовой или ягодной начинкой, пирогов с заварным кремом и различной начинкой, пирожков с открытой фруктовой начинкой, пирожков с мясом или рыбой и другой пищи, для приготовления которой требуется более интенсивный нагрев снизу.



НАГРЕВ СНИЗУ + НАГРЕВ СВЕРХУ - Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Этот метод идеально подходит для традиционного зажаривания пищи и для выпечки. Он используется при приготовлении черного мяса, говядины, ноги ягненка, дичи, хлеба, или продуктов, завернутых в фольгу.



НАГРЕВ СНИЗУ + НАГРЕВ СВЕРХУ + ВЕНТИЛЯТОР - Используются верхний и нижний нагревательные элементы, а также работает вентилятор, с помощью которого осуществляется циркуляция горячего воздуха в духовке. Этот метод рекомендуется использовать для приготовления домашней птицы, выпечки, рыбы и овощей. При использовании этого метода обеспечивается лучшее проникновение тепла внутрь пищи, и также снижается время приготовления пищи и предварительного разогрева. Метод приготовления пищи с использованием вентилятора позволяет одновременно готовить различные виды пищи на разных полках духовки. При этом обеспечивается более равномерное распределение тепла и предотвращается поглощение одним видом пищи запаха другого вида пищи. При одновременном приготовлении разных видов пищи следует увеличить время приготовления пищи на 10 минут.



КРУГЛЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ + ВЕНТИЛЯТОР - Используются верхний и нижний нагревательные элементы, а также нагревательный элемент круглой формы и

осуществляется циркуляция горячего воздуха в духовке. Это метод приготовления пищи с вентилятором.

ГРИЛЬ - Используется верхний нагревательный элемент. Этот метод идеально подходит для приготовления различных блюд на гриле, кебабов, игратинов (блюда, запеченные подсыром). Гриль должен предварительно разогреваться до высокой температуры в течение 5 минут. Куски белого мяса должны располагаться на одинаковом расстоянии от нагревательного элемента гриля. Время приготовления пищи при этом увеличивается, но мясо получается более сочным. Черное мясо и филе рыбы можно класть прямо на решетку, под которую необходимо установить поддон для сбора жидкости.

ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР - Используются верхний нагревательный элемент и вентилятор, с помощью которого осуществляется циркуляция горячего воздуха в духовке. Для приготовления черного мяса рекомендуется предварительный разогрев духовки, а для приготовления белого мяса предварительный разогрев духовки не требуется. Приготовление на гриле идеально подходит для жарения больших кусков мяса и домашней птицы. Приготавливаемая на гриле пища располагается в центре средней полки.

Для сбора соков, которые выделяются при приготовлении пищи на гриле, под полку нужно установить поддон для сбора жидкости. Для получения оптимальных результатов проследите за тем, чтобы приготавливаемая пища не располагалась слишком близко от нагревательного элемента гриля, и переверните куски пищи, когда пройдет время, равно половине времени приготовления пищи.

ГРИЛЬ + ВЕРТЕЛ + ВЕНТИЛЯТОР - Преимуществом данного метода приготовления пищи, в котором используется верхний нагревательный элемент, вентилятор, и вертел, является то, что пища прожаривается равномерно, и при этом не становится сухой и безвкусной. Вертел будет продолжать вращаться приблизительно еще пять минут после выключения нагрева. Это обеспечивает полное использование оставшегося в духовке тепла. При приготовлении пищи на вертеле предварительный разогрев духовки не требуется.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ - Когда ручка регулировки установлена в это положение, с помощью вентилятора осуществляется циркуляция теплого воздуха вокруг замороженных продуктов, что обеспечивает их размораживание в течение нескольких минут без изменения содержания в пище протеинов.

ПОДДЕРЖАНИЕ ПИЩИ В РАЗОГРЕТОМ СОСТОЯНИИ - Этот режим рекомендуется для разогревания пищи, расположенной на полке, установленной на второй позиции сверху, или для размораживания пиццы или выпечки, расположенных на полке, установленной на нижний уровень. Используется постоянная температура 60 °С, температура не регулируется.

ПИЦЦА - В этом режиме в духовке происходит циркуляция воздуха, что обеспечивает превосходные результаты при приготовлении таких блюд как пицца или кекс.

ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА - Выполняется чистка всех внутренних поверхностей духовки. Имеется два режима пиролизической чистки: ECO (ЭКОНОМНАЯ) и SUPER (СУПЕР)

ТАЙМЕР:

Таймер не управляет работой нагревательных элементов духовки. Он используется только для индикации времени.

- Установите ручку программирования в положение "таймер". На дисплее появляется символ таймера и разряды 00:00.
- После того как начнут мигать разряды минут, установите нужное количество минут с помощью поворота центральной кнопки, и подтвердите установку с помощью нажатия этой кнопки.
- После этого начинают мигать разряды часа, установите нужное количество часов с помощью поворота центральной кнопки, и подтвердите установку с помощью нажатия этой кнопки.
- Установите ручку программирования в положение СТОП. После того как истечет заданное время, индикатор времени приготовления пищи исчезнет с дисплея. После этого в течение 15 секунд будет подаваться звуковой сигнал, и на дисплее начинает мигать символ STOP (СТОП). (Чтобы выключить звуковой сигнал до того, как истекут 15 секунд, просто нажмите центральную кнопку).

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ:

В различных рецептах запрограммировано время приготовления пищи. При выборе ручного режима можно запрограммировать время работы духовки при работе в режимах размораживания и приготовления пиццы.

- Установите ручку программирования в положение "время приготовления пищи". На дисплее появляется символ "время приготовления пищи", а также запрограммированное время приготовления пищи для различных рецептов, или разряды 00:00 для других функций духовки.
- После того, как начнут мигать разряды минут, установите нужное количество минут с помощью поворота центральной кнопки, и подтвердите установку с помощью нажатия этой кнопки.
- После этого начинают мигать разряды часа, установите нужное количество часов с помощью поворота центральной кнопки, и подтвердите установку с помощью нажатия этой кнопки.
- Установите ручку программирования в положение СТОП, чтобы подтвердить выбранное время приготовления пищи. После того как истечет заданное время, индикатор времени приготовления пищи исчезнет с дисплея. После этого в течение 15 секунд будет подаваться звуковой сигнал, и на дисплее начинают мигать символы "время приготовления пищи" и STOP.
- Установите ручку программирования в положение СТОП. Если вы не сделаете этого, символы "время приготовления пищи" и STOP будут продолжать мигать.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ:

В различных рецептах запрограммировано время приготовления пищи, а, следовательно, и время окончания приготовления пищи. При выборе ручного режима можно запрограммировать время работы духовки при работе в режимах размораживания и приготовления пиццы.

- Установите ручку программирования в положение "время окончания приготовления пищи". На дисплее появляется символ STOP, "время приготовления пищи", а также запрограммированное время окончания приготовления пищи для различных рецептов, или разряды 00:00 для других функций духовки, или текущее время.
- Установите ручку программирования в положение СТОП, чтобы подтвердить режим установки времени окончания приготовления пищи.
- После того, как начнут мигать разряды минут, установите нужное количество минут с помощью поворота центральной кнопки, и подтвердите установку с помощью нажатия этой кнопки.
- После этого начинают мигать разряды часа, установите нужное количество часов с помощью поворота центральной кнопки, и подтвердите установку с помощью нажатия этой кнопки.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: При выборе режима включения духовки с задержкой на дисплее будет отображаться время окончания приготовления пищи и символы "время приготовления пищи" и STOP, а также символ режима работы духовки. Духовка автоматически рассчитывает время начала приготовления пищи (время окончания приготовления пищи минус время приготовления пищи). В конце цикла приготовления пищи духовка автоматически выключается. В течение 15 секунд подается звуковой сигнал, сообщающий о том, что цикл приготовления пищи закончен, и на дисплее начинают мигать символы "время приготовления пищи" и STOP.

- Установите ручку программирования в положение СТОП. Если

5.3 ПРОГРАММИРОВАНИЕ

СИМВОЛЫ, ОТОБРАЖАЕМЫЕ НА ДИСПЛЕЕ:

	Освещение
 88:88	Настройка часов
	Программирование времени приготовления
 STOP	Программирование окончания приготовления
	Звуковой таймер
	Активирован замок от детей
	Блокировка дверцы духовки

Ручка программирования

вы не сделаете этого, символы "время приготовления пищи" и STOP будут продолжать мигать.

- Эта функция обычно используется с функцией «время приготовления пищи».

Например, если блюдо должно готовиться на протяжении 45 минут, и оно должно быть готово к 12.30;

- выберите нужную функцию

- установите время приготовления 45 минут

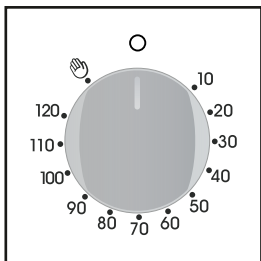
- установите время окончания приготовления в 12.30

Приготовление автоматически начнется в 11.45 (12.30 минус 45 минут) и продолжится до установленного времени, после чего духовка автоматически отключится.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если время окончания приготовления выбрано без установки длительности всего приготовления, духовка сразу автоматически начнет приготовление и прекратит цикл только в установленное время окончания.

5.4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



При помощи этой функции можно установить требуемое время приготовления (макс. 120 мин), по истечении которого духовка автоматически выключится.

Таймер отсчитывает время от установленного до положения 0 и автоматически выключится.

Для использования духовки в обычном режиме, установите положение

Для включения плиты проверьте, чтобы таймер не находился в положении 0.

5.5 СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Рекомендуется солить мясо после его приготовления, так как соль вызывает разбрызгивание жира. При этом духовка загрязняется и образуется дым.

Куски белого мяса (свинина, телятина, ягненок), и рыба могут помещаться в холодную духовку. При этом время приготовления пищи будет больше времени приготовления пищи в предварительно разогретой духовке, но куски мяса будут лучше прожариваться в середине, так как время проникновения тепла внутрь пищи при этом увеличивается.

Правильный предварительный разогрев духовки является необходимым условием для успешного приготовления черного мяса.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА ГРИЛЕ:

- **Перед загрузкой пищи для приготовления на гриле:**

Выньте мясо из холодильника за несколько часов до его приготовления на гриле. Положите его на несколько слоев кухонной (впитывающей) бумаги. Это обеспечит удаление влаги и лучший прогрев мяса в середине. Перед приготовлением мяса на гриле посыпьте его перцем и другими специями, но не солите его перед приготовлением. Посолите мясо после его приготовления. В этом случае мясо будет более сочным. Смажьте мясо тонким слоем растительного масла. Это лучше всего делать с помощью плоской широкой кисти. Затем еще раз посыпьте мясо перцем и другими специями (например, чебрецом).

- **Во время приготовления пищи:**

Никогда не прокалывайте мясо во время его приготовления, даже когда вы его переворачиваете. Это приведет к тому, что из мяса будет вытекать сок, и оно будет становиться сухим.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ:

Никогда не пользуйтесь блестящими формочками, они отражают тепло, и могут испортить ваши пирожки или пирожные. Если ваши пирожки подрумяниваются слишком быстро, покройте их жиронепроницаемой бумагой или алюминиевой фольгой.

Внимание: блестящая сторона фольги должна быть обращена к пирожкам. В противном случае тепло будет отражаться блестящей поверхностью и не будет проникать в пищу.

Не открывайте дверцу духовки в течение первых 20-25 минут приготовления пищи: суфле, сдобные булочки,

бисквиты могут осесть. Вы можете проверить, готова ли выпечка, проколов ее в центре ножом или металлической вязальной спицей. Если лезвие ножа выходит из выпечки чистым и сухим, то выпечка готова, и вы можете остановить процесс выпекания. Если лезвие ножа выходит из выпечки влажным или с налипшими на нем частичками выпечки, продолжите выпекание, но немного уменьшите температуру для того, чтобы выпечка не подгорела.

5.6 РЕГУЛИРОВКА КОНТРАСТНОСТИ ДИСПЛЕЯ

Контрастность дисплея может быть отрегулирована в любое время.

Установка по умолчанию – "С5". Чтобы отрегулировать контрастность дисплея, нужно выполнить следующие операции:

- Установите ручку программирования в положение "освещение", а ручку выбора функции в положение "0". Нажмите центральную кнопку и удерживайте ее в нажатом положении в течение 3 с. На дисплее появляется символ "СХ" (Х – это уровень контрастности).

Отрегулируйте уровень контрастности с помощью поворота центральной кнопки. Можно выбрать уровень контрастности от 1 до 9. Подтвердите новую установку с помощью нажатия центральной кнопки и удерживания ее в нажатом положении в течение 3 с.

6. ЦИКЛ ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ЧИСТКИ

****Духовка должна иметь эту функцию.**

Духовка снабжена системой пиролизической чистки, которая разлагает остатки пищи под действием высоких температур. Чистка выполняется автоматически с помощью программирования. Образующийся дым "очищается" с помощью прохождения через пиролизатор, который запускается, как только начинается приготовление пищи. Так как для работы пиролизатора требуется очень высокая температура, на дверце духовки установлен защитный замок.

Пиролизатор может быть остановлен в любое время. Нельзя открыть дверцу духовки, пока на дисплее отображается символ замка.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если над духовкой установлена варочная поверхность, никогда не пользуйтесь газовыми горелками или электрическими плитками во время работы пиролизатора. Это необходимо для того, чтобы предотвратить перегревание варочной поверхности.

Имеется ДВА РЕЖИМА ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ЧИСТКИ.

Пиролизическая чистка ECO: используется для умеренно загрязненной духовки. Выполняется в течение 65 минут.

Пиролизическая чистка SUPER: используется для сильно загрязненной духовки. Выполняется в течение 90 минут.

Никогда не пользуйтесь в духовке с функцией пиролизической чистки имеющимися в продаже чистящими средствами!

Совет: Выполнение пиролизической чистки сразу же после приготовления пищи позволяет использовать остаточный нагрев духовки, что, в свою очередь, обеспечивает экономию электроэнергии.

Перед выполнением цикла пиролизической чистки:

- Выньте из духовки все принадлежности. Они не выдерживают воздействие высоких температур и могут быть повреждены в результате воздействия температур, при которых выполняется пиролизическая чистка.
- Удалите большие проливы и крупные пятна механически, так как для их разложения потребуется слишком много времени. Кроме этого, большие скопления жира могут возгораться при воздействии на них высоких температур, при которых выполняется пиролизическая чистка.
- Закройте дверцу духовки.

Использование цикла пиролизической чистки:

1- Установите ручку выбора функции в положение "Пиролизическая чистка". На дисплее появляется индикатор "PYRO". Мигает индикатор ECO.

Запомните: ECO – продолжительность цикла 65 минут – чистка умеренно загрязненной духовки

SUP – продолжительность цикла 90 минут – чистка сильно загрязненной духовки

2- С помощью центральной кнопки выберите нужный вам режим пиролизической чистки в зависимости от степени загрязнения духовки: **ECO** или **SUP**.

- Ваш выбор подтверждается через 3 с...

Начинается выполнение цикла пиролизической чистки духовки. Мигает индикатор выбранного режима пиролизической чистки, и появляются индикаторы "время" и "стоп".

Во время выполнения цикла пиролизической чистки на дисплее отображается символ запирающей дверцы духовки. Он показывает, что дверца духовки заперта на замок. Работает охлаждающий вентилятор.

Световой индикатор мигает до тех пор, пока не будет достигнута нужная температура, а затем он продолжает гореть ровным светом.

•Запуск цикла пиролизической чистки может быть задержан с помощью выбора времени окончания приготовления пищи. Установите ручку программирования в положение времени окончания приготовления пищи, и установите нужное время окончания приготовления пищи.

В конце цикла пиролизической чистки духовка автоматически

выключается.

Через 15 с подается звуковой сигнал, извещающий вас о том, что цикл пиролизической чистки закончился, и начинают мигать индикаторы "время" и "стоп".

• Установите ручку выбора функции в положение СТОП. Если вы этого не сделаете, то символы будут продолжать мигать. Символ "Руго" исчезает. Дверца духовки будет оставаться запертой до тех пор, пока внутри духовки будет высокая температура. До тех пор, пока на дисплее будет отображаться символ запирающей дверцы духовки, дверцу духовки нельзя будет открыть.

Охлаждающий вентилятор будет продолжать работать до тех пор, пока температура внутри духовки не понизится до нужного значения.

В конце цикла индикатор снова начинает мигать. Он также будет продолжать гореть после выключения духовки, и погаснет, когда температура внутри духовки станет достаточно низкой.

После выполнения пиролизической чистки на стенках духовки остается осадок. Подождите, пока духовка полностью не остынет, а затем протрите внутренние поверхности духовки влажной губкой, чтобы удалить осадок.

7. ЗАМОК ОТ ДЕТЕЙ

Если в доме имеются дети, эта функция может оказаться очень полезной. Она предотвращает включение духовки детьми и изменение ими запрограммированных программ.

Замок от детей обеспечивает блокировку панели управления духовки.

Имеется два уровня защиты:

УРОВЕНЬ 1: Блокировка ручки выбора режима приготовления пищи и центральной кнопки

- Чтобы активировать: установите ручку программирования в положение "замок от детей".
- Результат: ручка выбора режима приготовления пищи и центральная кнопка перестают действовать.
- Для отмены: установите ручку программирования в положение 0.

УРОВЕНЬ 2: Блокировка всех ручек управления

- Чтобы активировать: установите ручку программирования в положение "замок от детей" и удерживайте центральную кнопку в нажатом положении в течение 3 секунд.
- Результат: все ручки управления перестают действовать.
- Для отмены: Выполните ту же самую процедуру, что и для активации. Установите ручку программирования в положение "замок от детей" и удерживайте центральную кнопку в нажатом положении в течение 3 секунд.

Примечание: Даже если действия ручек управления заблокированы, духовку можно выключить, установив ручку программирования в положение 0. Это предусмотрено в целях безопасности.

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

- Otroci, mlajši od 8 let, naj se aparatu ne približujejo nenadzorovani.
- Otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ter znanjem lahko uporabljajo aparat le pod nadzorom oseb, ki so odgovorne za njihovo varnost, in ki so jih seznanili z varno uporabo aparata ter le v primeru, da razumejo tveganje, ki je s tem povezano.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- Otroci lahko sodelujejo pri čiščenju in vzdrževalnih delih le pod nadzorom odraslih.

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

- Ne uporabljajte grobih ali jedkih čistil ali ostrih kovinskih strgal za čiščenje vrat pečice, saj bi lahko opraskali površino, zaradi takih poškodb pa bi lahko steklo počilo.
- Pred odstranjevanjem zaščite morate pečico izklopiti; po čiščenju zaščito namestite nazaj, kot je to pojasnjeno v navodilih za uporabo.
- Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je namenjena uporabi v tej pečici.
- Pri čiščenju ne uporabljajte aparatov za čiščenje s paro.

POZOR: Pred zamenjavo žarnice izključite aparat iz električnega omrežja, da se izognete tveganju za električni udar.

- Pri fiksni priključitvi mora biti zagotovljena možnost izklopa iz električnega omrežja skladno z veljavnimi predpisi.
- V navodilih je navedena ustrezna vrsta priključnega kabla, saj je potrebno upoštevati temperaturo na hrbtni strani aparata.
- Če je priključni električni kabel poškodovan, ga je treba zamenjati z enakovrednim ali sklopom, ki vam je na voljo pri pooblaščenem servisu.
- **POZOR:** Da bi se izognili slučajnemu resetiranju termičnega prekinjala, aparat ne sme biti napajan preko zunanje naprave, npr. programske ure, ter ne sme biti priključen na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja dobavitelj energije.

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

- Razlito tekočino pred čiščenjem obrišite.
- Med samodejnim čiščenjem s pirolizo se lahko površina segreje bolj kot običajno. Pazite, da se otroci ne približajo!

1. SPLOŠNA OPOZORILA

Pozorno preberite navodila, da boste lahko izrabili vse možnosti, ki vam jih ponuja pečica. Priporočamo, da navodila za priključitev in uporabo shranite. Pred vgradnjo pečice si zapišite serijsko številko, saj jo boste potrebovali, ko boste potrebovali pomoč pooblaščenega servisa.

Ko dobite svojo novo pečico, se najprej prepričajte, da med transportom ni prišlo do poškodb. Če je pečica poškodovana, se takoj obrnite na prodajalca. Če niste prepričani, se posvetujte s strokovnjakom. Odstranite vso embalažo in jo odnesite na ustrezno odlagališče. Pazite, da predvsem plastične vrečke, polistirol in žebliji ne pridejo v roke majhnim otrokom.

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

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

1.1 IZJAVA O SKLADNOSTI

Deli aparata, ki pridejo v stik z živili, so izdelani skladno z veljavnimi evropskimi predpisi (smernica CEE 89/109).

CE Aparat je izdelan v skladu z evropskima smernicama 73/23/CEE in 89/336/CEE, nadomestno 2006/95/EC in 2004/108/EC ter nadaljnjimi spremembami.

Ko odstranite embalažo, se prepričajte, da vaša nova pečica ni poškodovana. Če niste prepričani, je ne smete uporabiti, ampak se posvetujte s strokovnjakom. Poskrbite, da embalaža, npr. plastične vrečke, polistirol, žebliji ipd. ne pridejo v roke majhnim otrokom, saj so zanje lahko nevarni.

1.2 VARNOSTNI NAPOTKI

• Pečica je izdelana le za pečenje in kuhanje jedi v gospodinjstvu. Uporaba pečice v kakršnekoli druge namene je (npr. za segrevanje prostora) je neprimerna in zaradi tega tudi nevarna.

• Med delovanjem pečice se dostopni deli in grelci zelo segrejejo. Pazite, da se jih ne dotaknete!

• Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali materialno škodo, ki bi nastala zaradi neprimerne, napačne in nespametne uporabe pečice. Pri uporabi kakršnega koli električnega aparata morate upoštevati naslednja osnovna varnostna pravila:

• Ne vlecite priključnega kabla, če želite iztakniti vtičač iz vtičnice, pač pa primite za vtičač in ga lepo iztaknite iz vtičnice.

• Ne dotikajte se aparata, če imate vlažne roke ali noge.

• Ne dotikajte se aparata, če ste bos.

• Priključitev aparata na električno omrežje preko adapterjev, podaljškov in razdelilcev ni priporočljiva.

• V primeru okvare in/ali slabega delovanja aparat takoj izklopite in ga ne uporabljajte naprej.

• Če se poškoduje priključni kabel, ga morate takoj zamenjati. Odstranite poškodovani priključni kabel in ga zamenjajte s kablom tipa H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F ustrezne dolžine in preseka. Kabel mora biti sposoben prenesti obremenitev. Priključnega kabla ne menjajte sami, pač pa naj vam ga zamenja ustrezno usposobljen strokovnjak! Pripominjamo, da mora biti vodnik za ozemljitev (rumen-zelen) obvezno za 10 mm daljši od vodnikov za priključitev na električno omrežje.

Za morebitna popravila se obrnite na enega od naših pooblaščenih serviserjev ter ob morebitni zamenjavi posameznih elementov vedno zahtevajte vgradnjo originalnih Candyjevih rezervnih delov. Neupoštevanje zgornjih navodil lahko vpliva na varno delovanje aparata.

• Kakršnokoli spreminjanje značilnosti pečice ni dovoljeno.

• V pečico ne shranjujte vnetljivih snovi; ob slučajnem vklopu pečice bi se ti lahko vneli.

• Ne pritiskajte na vrata pečice; otrokom ne smete dovoliti, da stopajo ali sedijo na vratih.

• Uporabljajte zaščitne kuhinjske rokavice!

• Med uporabo se aparat segreje. Ne dotikajte se grelcev v notranjosti pečice.

• **POZOR:** Dostopni deli se lahko med uporabo žara segrejejo. Pazite, da se majhni otroci ne približajo.

1.3 PRIPOROČILA

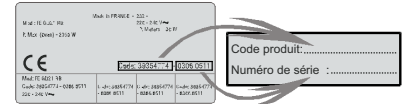
• Priporočamo, da po vsaki uporabi na hitro očistite pečico.

• Sten pečice ne oblagajte z alu-folijo ali v oblogami za enkratno uporabo, ki so na voljo v trgovinah, saj bi se te snovi lahko stalile ob stiku z vročim emajlom, kar bi poškodovalo emajl.

• Ne nastavljajte previsoke temperature, saj se bo tako pečica manj umazala in se ne bo razvijal dim. Bolje je, da nekoliko znižate temperaturo in podaljšate čas pečenja.

• Tablica s podatki je ob strani pečice:

• V pečici poleg priložene opreme uporabljajte samo ustrezne pekače, odporne na zelo visoke temperature.



1.4 NAMESTITEV IN PRIKLJUČITEV

Za priključitev aparata in morebitno vgradnjo poskrbi kupec in ni odgovornost proizvajalca. Morebitni posegi s strani pooblaščenega servisa niso vključeni v garancijo. Električna inštalacija, na katero bo aparat priključen, mora biti urejena v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in v skladu z navodili proizvajalca, zato priporočamo, da vam električno inštalacijo pred priključitvijo aparata pregledajo usposobljeni strokovnjaki. Morebitna napačna priključitev in namestitev lahko povzroči poškodbe oseb, živali ali premoženja. Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali nastalo materialno škodo, do katere bi prišlo zaradi napačne priključitve in/ali vgradnje aparata.

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

1.5 PRIKLJUČITEV PEČICE NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

Vsa potrebna dela mora opraviti ustrezno usposobljen strokovnjak, ki mora upoštevati vse veljavne predpise.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primeru neupoštevanja teh navodil.

Pečico priključite na ozemljeno vtičnico, ali preko ustreznega večpolnega stikala, zaščitenega z ustreznimi varovalkami skladno z veljavnimi predpisi.

PRIKLJUČITEV

Pečica je opremljena s kablom za priključitev na električno omrežje z napetostjo 230 V AC med fazami ali med fazo in nulo. Pred priključitvijo preverite:

- priključno napetost, ki je navedena na števcu;

- nastavev prekinjala.

Ozemljitveni vod (zelen/rumen) mora povezovati ozemljitveni terminal na pečici in ozemljitveni terminal v omrežju.

Opozorilo:

• Pred priključitvijo mora strokovnjak preveriti brezhibnost kontinuitete ozemljitve.

• Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo ali poškodbe zaradi uporabe neozemljene pečice ali v primeru ozemljitve z nepravilno kontinuiteto.

Opomba: Upoštevajte, da bo morda pečico kdaj potrebno popraviti, in poskrbite, da jo bo mogoče izključiti iz električnega omrežja, ko jo odstranite iz niše.

Priključni kabel: Če je treba zamenjati priključni električni kabel, morajo to delo opraviti strokovnjaki pooblaščenega servisa ali ustrezno usposobljena oseba.

2. OPREMA PEČICE (odvisno od modela)

2.1 OPREMA PEČICE

Pred prvo uporabo pečice očistite vse površine z blago raztopino čistila, nato pa z gobico izperite površine s čisto vodo in jih obrišite s suho krpo.

Na rešetko postavite različne pekače.



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



Tega pekača nikoli ne uporabljajte za peko pečenk, saj bi se lahko maščoba hitro razpršila po pečici, se žgala in povzročila dim.

Nekateri modeli so opremljeni tudi s posebnim kamnitim podstavkom za pečenje hrustljavih pizz s podstavkom in posebnim rezilom za rezanje pizze.



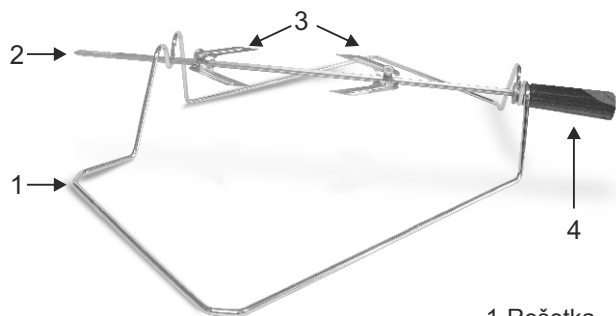
Pekač za sladice postavite na rešetko. Primeren je za peko drobnega peciva – piškotov, beljakovih poljubčkov ipd. Nikoli ga ne smete postaviti neposredno na dno pečice!



2.2 RAŽENJ

Pri peki na ražnju predgrevanje pečice ni potrebno. Peka poteka pri zaprtih vratih pečice.

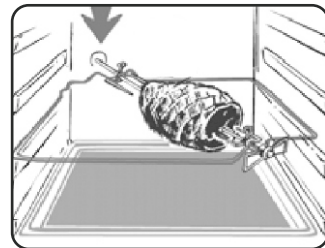
Poraba energije je za 90-95 % manjša kot pri tradicionalnih pečicah.



- 1-Rešetka
- 2-Raženj
- 3-Držala & vijaki
- 4-Ročaj

UPORABA RAŽNJA

1. Odvijte držala
2. Potisnite raženj v meso.
3. Pritrdite meso s pomočjo držal
4. Zategnite vijake
5. Potisnite raženj v luknjo na motorčku
6. Snemite ročaj



Med uporabo pečice iz nje odstranite vso opremo, ki ni v uporabi.

2.3 LED VISION (odvisno od modela)

Ta sistem osvetlitve nadomešča klasično žarnico. V vratih pečice je 14 svetilnih diod (pri modelih brez pirolize) ali 10 zmogljivih svetilnih diod High Power LED, ki proizvajajo belo svetlobo in zagotavljajo kakovostno osvetlitev celotne pečice brez senčnih delov.

Prednosti:

Sistem razen odlične osvetlitve pečice zagotavlja tudi dolga življenjska doba, lažje vzdrževanje in predvsem prihranek energije.

- odlična vidljivost
- dolga življenjska doba
- zelo majhna poraba energije, -95 % v primerjavi z običajnim načinom osvetlitve.



3. ČIŠČENJE PEČICE

- Pred kakršnim koli ročnim čiščenjem počakajte, da se pečica ohladi.
- Nikoli ne čistite pečice z jedkimi čistili, blazinicami iz jeklene volne ali ostrimi pripomočki, saj bi lahko nepopravljivo poškodovali emajl.
- Za čiščenje uporabljajte samo milnico ali čistila na bazi amonijaka.
- Ne oblagajte stranic pečice z alu-folijo.

STEKLENI DELI

Priporočamo, da steklo na vratih po vsaki uporabi obrišete z vpojnim kuhinjskim papirjem. Če je pečica zelo umazana, površine očistite z dobro ožeto gobico in detergentom, nato pa jih izperite s čisto vodo.

*Nikoli ne uporabljajte jedkih čistil ali ostrih čistilnih pripomočkov, da ne opraskate stekla, saj bi to lahko pozneje med delovanjem pečice počilo.

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

TESNILO NA VRATIH

Če se umaže, ga očistite s vlažno gobico.

OPREMA PEČICE

Po peki na žaru vzemite pekač za lovljenje maščobe iz pečice; odlijte toplo maščobo v ustrezno posodo. Nato pladenj pomijte z vročo vodo, detergentom za pomivanje posode in gobico. Če s tem ne odstranite nečistoče, ga nekaj časa namakajte v vodi z detergentom. Lahko ga pa tudi pomijete v stroju ali očistite z namenskim čistilom za pečice. Nikoli ne puščajte umazanega pekača v pečici.

LUČ V PEČICI

Pred čiščenjem ali zamenjavo žarnice izključite pečico iz električnega omrežja.

Žarnica in pokrovček nad njo so izdelani iz na visoke temperature odpornih materialov.



Značilnosti žarnice:

230 V AC – 25 W – grlo E 14, temperatura 300° C.

Ko želite zamenjati žarnico:

- odvijte stekleni pokrovček;
- odvijte žarnico,
- nadomestite jo z enakovredno.
- Ko zamenjate žarnico, znova privijte zaščitni stekleni pokrovček.

4. SERVISIRANJE

Preden pokličete pooblaščen servis, najprej poskušajte sami odpraviti nepravilnost v delovanju pečice po spodnjih navodilih:

Če pečica ne deluje

- Se najprej prepričajte, da je pravilno priključena na električno omrežje.

Če vam ne uspe odkriti razloga za nepravilnost v delovanju:

- Izključite pečico iz električnega omrežja, ne dotikajte se je in pokličite pooblaščen servis.

Pred tem si zabeležite serijsko številko, ki je navedena na tablici s podatki.

Pečici je priložen garancijski list, ki zagotavlja, da bo pooblaščen servis v garancijskem roku popravilo opravil brezplačno.



Izdelek je označen skladno z direktivo evropske Gospodarske zbornice 2002/96 o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE).

S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje aparata.

Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto

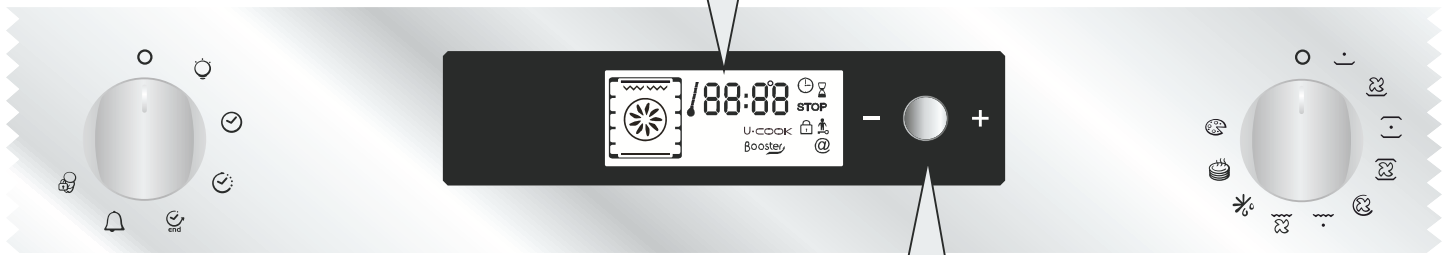
za predelavo električne in elektronske opreme.

Odstranjevanje mora biti opravljeno skladno z lokalnimi okoljevarstvenimi predpisi o odstranjevanju odpadkov.

Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi tega izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

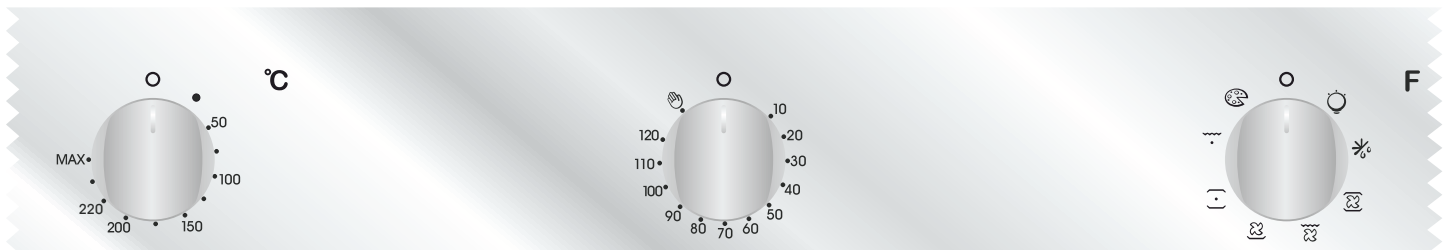
5. OPIS PRIKAZOVALNIKA

Prikazovalnik: čas, programiran način pečenja, indikatorji, temperature pečenja in višina vodila.



GUMB ZA NASTAVLJANJE - + IN POTRDIČEV

- Nastavitve:** temperature, programiranja pečenja in konec pečenja – obračanje gumba v smeri – ali +
- Potrditev nastavitve:** pritisk na gumb

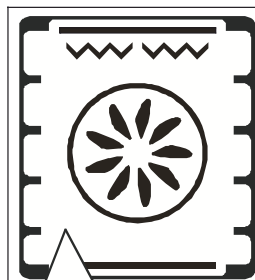


Indikator:
porast temperature

Ura /
Programiranje /
Temperatura pečenja

Prikaz simbolov: pečebje

Čas Trajanje pečenja Konec pečenja



Prikazovalnik delovanja
in priporočena višina
vodila



Raženj

Booster prikaz:
Predgrevanje



Indikator
Varoval za otroke

Indikator
Zaklepanje vrat pečice

5.1 PRED PRVO UPORABO PEČICE

PRVO ČIŠČENJE

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

NA KAJ MORATE BITI POZORNI

Potrditev delovanja na programski uri
Vse vnesene spremembe morate potrditi s pritiskom na gumb.

Ustavitelj pečice:

To bo morda potrebno, če ste vnesli napačne nastavitve. Ko želite pečico ustaviti, obrnite gumb za izbiranje funkcij nazaj na položaj Stop.

Varovalo za otroke

Če želite 'zakleniti' stikalno ploščo pečice, aktivirajte varovalo za otroke. Več lahko preberete v poglavju Programiranje – Varovalo za otroke.

Ventilator za hlajenje

Varuje stikalno ploščo in elektroniko pred poškodbami zaradi vročine. Začne delovati samodejno in deluje tudi potem, ko pečico izklopite, nato pa se samodejno izklopi.

Luč v pečici:

Z obračanjem gumba na simbol luči lahko prižgete luč v pečici, tudi če pečice ne uporabljate.

Ko pečico uporabljate, luč v notranjosti ves čas gori, tudi medtem ko so odprta vrata.

NASTAVLJANJE URE

Ko pečico prvič priključite na električno omrežje, ali po dolgotrajnem izpadu električne napetosti, morate nastaviti točen čas.

Nastavljanje točnega časa:

- 1 – Obrnite kontrolni gumb na simbol ure.
- 2 – Nastavite točen čas z obračanjem osrednjega gumba v smeri + ali -.
- 3 – Obrnite kontrolni gumb nazaj v položaj STOP.



pečenja in trajanje pečenja. Utripati začne indikator izbranega načina. S pomočjo osrednjega gumba po potrebi spreminjate nastavitve in nastavitve potrdite s pritiskom na gumb.

Če ste uporabili ta način, na koncu ne smete pozabiti obrniti gumba za nastavitve nazaj v položaj STOP, da potrdite novo nastavitve.

Podrobnejši opis je v poglavju 5.3 Programiranje.

4. Ob koncu pečenja obrnite gumb za izbiranje funkcij nazaj na položaj STOP.

Indikator znova utripa; ostane osvetljen tudi po izklopu pečice in ugasne šele, ko se temperatura v pečici dovolj zniža.

NAČINI PEČENJA

Pečenje vedno poteka ob zaprtih vratih pečice!



Spodnji grelec + ventilator: Kombinacija spodnjega grelca in ventilatorja je idealna za peko sadnih in zelenjavnih pit in drugega peciva. Jed se ne izsuši, kvašeno testo pa lepše vzhaja. Rešetko postavite na najnižjo višino.



Spodnji grelec: Deluje samo spodnji grelec. Ta način je idealen za peko vseh jedi s testom spodaj – za pite ipd., ter za jedi, ki zahtevajo večjo toploto od spodaj.



Spodnji + zgornji grelec: Delujeta tako zgornji kot spodnji grelec. Ta način je najbolj primeren za tradicionalen način pečenja pečenk in peciva – rdeče meso, govejo pečenko, jagnječje stegno, divjačino, pa tudi kruh ali v folijo zavite jedi.



Spodnji + zgornji grelec + ventilator: Delujejo zgornji in spodnji grelec ter ventilator, tako da vroči zrak kroži v notranjosti pečice. Ta način priporočamo za peko perutnine, peciva, rib in zelenjave. Toplota hitreje prodre v živilo, trajanje pečenja in predgrevanja je krajše. Delovanje ventilatorja tudi omogoča hkratno pečenje različnih jedi na različnih višinah vodil, saj se toplota enakomerno razporedi v notranjosti pečice, vonji in okusi pa se ne pomešajo. Če pečete več jedi hkrati, čas pečenja podaljšajte za pribl. 10 minut.



Krožni grelec + ventilator: Delujejo zgornji, spodnji in krožni grelec ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v notranjosti pečice. Učinek je podoben kot pri načinu pečenja z ventilatorjem.



Žar: Deluje zgornji grelec za žar, kar omogoča uspešno pripravo jedi na žaru, kebaba in gratiniranih jedi. Žar vklopite na ustrezno temperaturo in ga predgrevajte 5 minut. Belo meso naj bo nekoliko bolj oddaljeno od grelca in se peče nekoliko dlje, da bo ostalo sočno. Rdeče meso in ribe pa lahko postavite na najvišjo višino, pod rešetko potisnite pekač za lovljenje maščobe.



Žar+ ventilator: Delujeta zgornji grelec in ventilator, s pomočjo katerega vroči zrak kroži v notranjosti pečice. Za rdeče meso priporočamo predgrevanje pečice, za belo meso to ni potrebno. Ta način je idealen za peko nekoliko debelejših kosov mesa, na primer svinjine ali perutnine. Meso postavite na sredino rešetke na srednji višini.

Pod rešetko potisnite pekač za lovljenje maščobe, v katerem se bodo zbirali sokovi in maščoba. Najboljše rezultate boste dosegli, če meso ne bo preblizu grelca; na polovici predvidenega časa pečenja meso obrnite.



Žar+ raženj + ventilator: Prednost tega načina, pri katerem delujejo zgornji grelec, ventilator in motorček za raženj, je v tem, da se bo živilo enakomerno peklo in se ne bo izsušilo ter s tem postalo neokusno. Raženj se vrti še približno pet minut po koncu pečenja in s tem izrabi preostalo toploto v pečici. Predgrevanje pri peki na ražnju ni potrebno.



Odtaljevanje: Pri tej funkciji okoli zamrznjenega živila kroži topel zrak, kar pospeši odtaljevanje, ne da bi vročina vplivala na vsebnost proteinov. Prednastavljena je temperatura 40° C, ki je ni mogoče spreminjati.



Ohranjanje toplote: Ta način je primeren za pogrevanje kuhanih jedi. Jed postavite na drugo višino šteto od zgoraj. Primeren je tudi za odtaljevanje kruha, piz in peciva – živilo postavite na spodnjo višino. Prednastavljena je temperatura 60°C, ki je ni mogoče spreminjati.



Pizza: Pri tej funkciji vroči zrak kroži v notranjosti pečice, kar zagotavlja popolne rezultate pri peki pizz, kolačev ipd.



PYRO – Pri pečicah s funkcijo pirolize se notranjost pečice očisti samodejno. Na voljo sta možnosti ECO in SUPER.

5.2 UPORABA PEČICE

ROČNI NAČIN

V spodnji razpredelnici so navedeni načini pečenja v ročnem načinu, obnem s primernimi temperaturami. Te lahko spreminjate znotraj predvidenega območja.

Način delovanja odvisno od modela pečice	Predvidena temperatura °C	Temperaturno območje °C	Funkcija Booster (segrevanje s pojačano močjo)
Spodnji grelec + ventilator	210	50-220	Booster
Spodnji grelec	160	50-220	Booster
Spodnji + zgornji grelec	220	50-240	
Spodnji + zgornji grelec + ventilator	210	50-230	
Krožni grelec + ventilator	180	50-230	
Žar	L2	L1-L3	
Žar+ ventilator	190	50-200	Booster
Žar+ raženj + ventilator	240	180-240	Booster
Odtaljevanje	40	No	
Ohranjanje toplote	60	No	
Pizza	**	230	
Pyro	**	Pyro	ECO: 425 / 65min SUP: 425 / 1h 30min

*Booster: hiter porast temperature

** Model pečice mora omogočati to funkcijo

1. Gumb za izbiranje funkcij pečice obrnite na ustrezno funkcijo. Prikažejo se grelci, ki so aktivni pri izbranem načinu pečenja.
2. Prikaže se predvidena temperatura za izbrani način pečenja. To lahko prilagodite znotraj predvidenega območja – gl. zgornjo razpredelnico. Če želite prilagoditi temperaturo, obrnite osrednji gumb in nato na programski uri potrdite nastavitve s pritiskom na isti gumb. Prikaz temperature je fiksni, lahko ga pa spreminjate med potekom pečenja. Pečica začne delovati in se segrevati. Kontrolna lučka utripa, dokler ni dosežena nastavljena temperatura. Na konec segrevanja vas opozori zvočni signal, kontrolna lučka preneha utripati in ostane osvetljena.
3. S pomočjo ustreznega gumba lahko programirate čas za konec

5.3 PROGRAMIRANJE



Gumb za programiranje

PRIKAZ SIMBOLOV	
	Luč
	Nastavitev Časa
	Programiranje trajanja pečenja
	Programiranje časa za konec programa
	Števec minut
	Aktivirano varovalo za otroke
	Zaklenjena vrata pečice

ŠTEVEČ MINUT

Če izberete to možnost, programska ura deluje neodvisno od pečice kot števec minut, in ne vpliva na delovanje grelcev.

•Obrnite gumb na simbol števca minut; prikaže se ustrezen simbol. Na prikazovalniku je vidna vrednost 00:00.

•Utripa vrednost za minute. Z obračanjem osrednjega gumba nastavite ustrezno število minut in potrdite izbiro s pritiskom na isti gumb.

•Utripati začne vrednost za ure. Z obračanjem osrednjega gumba nastavite ustrezno število ur in potrdite izbiro s pritiskom na isti gumb.

•Obrnite gumb nazaj na položaj STOP.

Ko preteče nastavljeni čas, prikaz časa izgine. 15 sekund se oglašča zvočni signal, simbol števca minut utripa. Če želite predčasno utišati zvočni signal, pritisnite na osrednji gumb.

PROGRAMIRANJE TRAJANJA PEČENJA

Pri številnih receptih je trajanje pečenja vnaprej določeno. Trajanje pečenja lahko določite v ročnem načinu, v načinu za odtaljevanje ali ohranjanje toplote.

•Obrnite gumb na simbol za trajanje pečenja; prikaže se ustrezen simbol. Prikaže se predvideno trajanje pečenja za različne recepte, pri drugih izbranih funkcijah pa je na prikazovalniku vidna vrednost 00:00.

•Utripa vrednost za minute. Z obračanjem osrednjega gumba nastavite ustrezno število minut in potrdite izbiro s pritiskom na isti gumb.

•Utripati začne vrednost za ure. Z obračanjem osrednjega gumba nastavite ustrezno število ur in potrdite izbiro s pritiskom na isti gumb.

•Obrnite gumb nazaj na položaj STOP v potrditev novega trajanja pečenja.

Ko preteče nastavljeni čas, prikaz časa izgine. 15 sekund se oglašča zvočni signal, simbola za trajanje pečenja in STOP pa utripata.

•Obrnite gumb za izbiranje funkcij nazaj na položaj STOP. Če tega ne storite, bosta simbola za trajanje pečenja in STOP še naprej utripala.

PROGRAMIRANJE ČASA ZA KONEC PEČENJA

Pri številnih receptih je trajanje pečenja vnaprej določeno, tako da veste, čez koliko časa bo jed gotova. Čas za konec pečenja lahko določite v ročnem načinu, v načinu za odtaljevanje ali ohranjanje toplote.

• Obrnite gumb na simbol za konec pečenja; prikaže se simbol STOP. Prikaže se predvideni konec pečenja za različne recepte, pri drugih izbranih funkcijah pa je na prikazovalniku vidna vrednost 00:00 ali čas dneva.

• Z obračanjem gumba potrdite čas za konec pečenja.

• Utripa vrednost za minute. Z obračanjem osrednjega gumba nastavite ustrezno število minut in potrdite izbiro s pritiskom na isti gumb.

• Utripati začne vrednost za ure. Z obračanjem osrednjega gumba nastavite ustrezno število ur in potrdite izbiro s pritiskom na isti gumb.

Opomba: Ob nastavitvi zamika vklopa se na prikazovalniku ob simbolih Trajanje pečenja in Stop prikaže tudi Konec programa, ostane prikazana še samo funkcija Recepti.

Pečica samodejno preračuna čas za vklop (čas konca pečenja minus določeni čas pečenja).

Ko preteče potreben čas, se pečica samodejno izklopi. 15 sekund se oglašča zvočni signal, simbola za trajanje pečenja in STOP pa utripata.

• Obrnite gumb za izbiranje funkcij nazaj na položaj STOP. Če tega ne storite, simboli za še naprej utripajo.

•Ta funkcija se običajno uporablja v kombinaciji s funkcijo Trajanje pečenja.

Če na primer želite, da se jed peče 45 minut, gotova pa mora biti ob 12:30:

- izberite ustrezno funkcijo;

- nastavite Trajanje pečenja 45 minut;

- nastavite čas za Konec pečenja na 12:30.

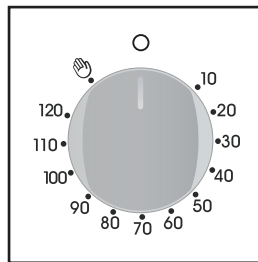
Pečenje se začne samodejno ob 11:45 (12:30 minut 45 minut) in se

nadaljuje do predhodno nastavljenega časa za konec pečenja, ko se pečica samodejno izklopi.

OPOZORILO

Če izberete funkcijo Konec pečenja, ne da bi nastavili čas za Trajanje pečenja, začne pečica delovati takoj in se izklopi ob času, nastavljenem za Konec pečenja.

5.4 UPORABA PROGRAMSKE URE ZA KONEC PEČENJA



Programska ura omogoča nastavitev zelenega trajanja pečenja (največ 120 minut); po preteku nastavljenega časa se pečica samodejno izklopi.

Programska ura odšteva čas in se samodejno izklopi, ko se vrne na položaj 0. Če želite pečico uporabljati na običajen način, programsko uro nastavite na položaj . Ko želite nastaviti pečico, se prepričajte, da

programska ura ni nastavljena na 0.

5.5 NEKAJ KORISTNIH NASVETOV

Bolje je, da mesa ne solite, saj maščoba zaradi soli še bolj intenzivno brizga iz mesa. Tako se pečica bolj umaže, pojavi pa se tudi več dima. Belo meso, svinjino, teletino, jagnjetino in ribe lahko postavite v hladno pečico. Pečenje bo trajalo nekoliko dlje kot v prej ogreti pečici, toda meso se bo dobro speklo tudi v sredini, ker ima tako toplota več časa, da prodre v notranost večjega kosa mesa.

Za uspešno peko rdečega mesa pa je ključnega pomena predhodno segrevanje pečice!

ŽAR

•Pred postavljanjem mesa v pečico

Meso vzemite iz hladilnika več ur pred peko na žaru. Položite kose na več plasti papirnatih brisačk – tako bo meso bolj okusno in v sredini ne bo ostalo hladno.

Meso pred peko na žaru poprajte in začinite, sol pa dodajte po pečenju. Tako se bo lepše speklo in ostalo sočno. Kose namažite z malo olja, najbolje s širokim čopičem. Nato kose še malo popoprajte in začinite z zelišči (timijan ipd.).

•Med peko

Nikoli ne prebadajte mesa, niti pri obračanju kosov. Tako iz njega izteče sok in se izsuši.

Pecivo

Izogibajte se uporabi svetlih pekačev, saj ti odbijajo toploto in lahko pokvarijo rezultat pečenja. Če pecivo prehitro potemni, ga pokrijte s povoščenim papirjem ali alu-folijo.

Pozor: Folijo obrnite s svetlečo stranjo proti kolaču. Če ne, se toplota odbija od svetleče strani in ne prodre v živilo.

Prvih 20 do 25 minut pečenja ne odpirajte vrat pečice.

Narastki, brijoši, biskvit ipd. se rado posede. Ko želite preveriti, če je jed gotova, pecivo prebodite z nožem ali kovinsko pletilko na sredini. Če je nož ali pletilka čista in suha, je pecivo gotovo. Če pa je nož ali pletilka vlažna ali se oprime nanj testo, nadaljujte s pečenjem, vendar nekoliko znižajte temperaturo, da se speče do konca, a se pri tem ne zažge.

5.6 PRILAGAJANJE KONTRASTA PRIKAZOVALNIKA

Kadar koli je potrebno, lahko prilagodite kontrast prikazovalnika. Privzeta je nastavitev »C5«. Če želite kontrast spremeniti:

- obrnite gumb za nastavitve na »Light« (Svetlost) in gumb za funkcije na »0«. 3 sekunde pritisnite na osrednji gumb; na prikazovalniku se prikaže napis »CX« (X = stopnja kontrasta).

Z obračanjem osrednjega gumba nastavite ustrezen kontrast, na voljo so stopnje od 1 do 9. Novo nastavitve potrdite tako, da na osrednji gumb pritisnete 3 sekunde.

6. PIROLIZA (odvisno od modela)

**** To velja samo za pečice, ki imajo to funkcijo!**

Pečica je opremljena s sistemom za pirolitsko čiščenje, pri katerem se ostanki hrane sežgejo pri visoki temperaturi. Ta postopek poteka samodejno na osnovi programiranja. Dim, ki pri tem nastaja, se očisti pri prehajanju skozi pirolizator, ki se aktivira, takoj ko se začne izvajati postopek. Ker so za ta postopek potrebne zelo visoke temperature, so vrata pečice opremljena s posebnim varnostnim zapahom.

Postopek lahko v vsakem trenutku prekinete, vrat pa ne morete odpreti, dokler je prikazan simbol za zaklenjena vrata.

OPOMBA: Če je nad pečico vgrajena kuhalna plošča, nikoli ne prižigajte gorilnikov za plin in ne vklaplajte kuhališč, dokler poteka piroliza, da ne bi prišlo do pregrevanja kuhalne plošče.

Prednastavljena sta dva pirolitska programa:

- **ECO PYROCLEAN:** za čiščenje zmerno umazane pečice; traja 65 minut.

- **SUPER PYROCLEAN:** za čiščenje zelo umazane pečice; traja 90 minut.

Za čiščenje pirolitske pečice nikoli ne uporabljajte čistil za pečice, ki so na voljo v trgovinah.

Nasvet: Če vklopite čiščenje s pirolizo takoj po pečenju, s tem izrabite preostalo toploto in prihranite na energiji!

Pred vklopom programa pirolize:

-Odstranite vso opremo iz pečice. Oprema namreč ne prenese tako visokih temperatur, kot se razvijejo med pirolizo, in bi se poškodovala.

-Očistite večje madeže in razlito tekočino, saj bi ti zahtevali predolgotrajno segrevanje, da bi se sežgali. Če je zelo veliko maščobe, bi se lahko ta vžgala zaradi zelo visokih temperatur med pirolizo.

-Zaprte vrata pečice.

-Razlito tekočino pred čiščenjem obrišite.

Vklop programa pirolize:

1. Obrnite gumb za izbiranje pečice na način Piroliza; na prikazovalniku se prikaže napis »PYRO«. Utripa način ECO.

Ne pozabite: način ECO traja 65 minut in je primeren za čiščenje zmerno umazane pečice, način SUP pa traja 90 minut in je primeren za čiščenje zelo umazane pečice.

2. S pomočjo osrednjega gumba izberite ustrezen način pirolize, odvisno od stopnje umazanosti pečice – **ECO ali SUP.**

Izbira se potrdi po 3 sekundah.

Pečica začne izvajati program pirolize. Prikaz izbranega načina začne utripati, utripata indikatorja »trajanje pečenja« in »stop«. Med trajanjem pirolize se prikaže simbol za zaklenjena vrata pečice, kar opozarja, da vrat ni mogoče odpreti. Deluje ventilator za hlajenje.

Indikator utripa, dokler se temperatura ne dvigne na ustrezno vrednost, nato pa ostane osvetljen.

**Začetek izvajanja pirolize lahko zamaknete, če nastavite čas za konec programa. Obrnite gumb za programiranje na Konec pečenja in nastavite ustrezen čas.*

Po koncu pirolize se pečica samodejno izklopi. 15 minut se oglašča zvočni signal, simbola za trajanje pečenja in STOP še naprej utripata.

Gumb za izbiranje funkcij obrnite na Stop, sicer simbola še naprej utripata. Simbol »PYRO« izgine s prikazovalnika. Vrata pečice ostanejo zaklenjena, dokler je temperatura še visoka – dokler je osvetljen simbol za zaklenjena vrata, vrat ni mogoče odpreti.

Ventilator za hlajenje se izklopi šele, ko se temperatura spusti na primerno vrednost.

Ob koncu programa indikator ponovno utripa in ostane osvetljen, dokler se temperatura v notranjosti pečice ne zniža.

Po pirolizi na stenah pečice ostanejo bele sledi. Počakajte, da se pečica povsem ohladi, nato pa notranjost do čistega obrišite z vlažno gobico.

7. SISTEM ZA VARNOST OTROK

Varnost je zelo pomembna, še predvsem, če so v družini otroci. Ta funkcija preprečuje, da bi otrok slučajno vklopil pečico ali spremenil nastavitve.

Sistem omogoča, da onemogočite delovanje tipk – jih 'zaklenete', medtem ko pečica deluje.

Na voljo sta dve stopnji varnosti:

STOPNJA 1: Zaklepanje gumba za izbiranje funkcij in osrednjega gumba.

- Aktiviranje: Obrnite gumb za programiranje na Varnost otrok.

- Učinek: Gumba se ne odziva.*

- Deaktiviranje: Obrnite gumb za izbiranje funkcij na 0.

STOPNJA 2: Zaklepanje gumba za izbiranje funkcij.

- Aktiviranje: Obrnite gumb za izbiranje funkcij na Varnost otrok in 3 sekunde pritisčajte na osrednji gumb.

- Učinek: Noben od gumbov se ne odziva.*

- Deaktiviranje: Postopek je enak kot pri aktiviranju. Obrnite gumb za izbiranje funkcij na Varnost otrok in 3 sekunde pritisčajte na osrednji gumb.

***Opomba:** V vseh primerih lahko zaradi večje varnosti pečico izklopite z obračanjem na 0, tudi če so gumbi 'zaklenjeni'!

UPOZORENJE: tijekom korištenja, uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući. Budite oprezni i ne dirajte vruće dijelove.

- Djecu mlađu od 8 godina držite podalje od uređaja, odnosno neka budu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu osobama (uključujući i malu djecu mlađu od 8 godina) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima te osobama bez iskustva i znanja, osim ako ih koriste uz nadzor osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili od iste osobe dobiju pravilne upute za korištenje uređaja.
- Pazite i nadzirite djecu kako se nebi igrala sa uređajem.
- Čišćenje i održavanje uređaja nemojte povjeravati djeci. Kada su u blizini uređaja, djeca moraju biti pod stalnim nadzorom.

UPOZORENJE: tijekom korištenja dostupni dijelovi postaju vrući. Budite oprezni i ne dirajte vruće dijelove a posebno pazite na djecu i držite ih podalje od uređaja.

- Za čišćenje staklenih vrata pećnice nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete, to može izazvati nepopravljiva oštećenja na staklu.
- Obavezno isključite pećnicu prije uklanjanja zaštite a nakon čišćenja, zaštita mora biti ponovno namještena u skladu s uputama.
- Koristite isključivo temperaturnu sondu preporučenu za ovu pećnicu.
- Za čišćenje uređaja nikada nemojte koristiti čistaće na paru.

UPOZORENJE: prije zamjene žarulje u unutrašnjosti pećnice, odvojite uređaj iz električnog napajanja (opasnost od električnog uređaja).

- U skladu s propisima, u stalnoj električnoj instalaciji mora biti predviđeno sredstvo za isključivanje.
- U uputama za uporabu navedena je vrsta električnog kabla koji se može koristiti s uređajem, uzimajući u obzir temperaturu stražnje strane uređaja.
- Ako se ošteti glavni električni kabel, potrebno ga je zamijeniti posebnim kablom ili cijelim sklopom koji se mogu nabaviti u ovlaštenom servisu.

NAPOMENA: u cilju izbjegavanja opasnosti od slučajnog resetiranja termo prekidača, ovaj uređaj ne smije biti spojen na električnu mrežu preko uređaja kao što su "timer" ili uobičajeni prekidač za uključivanje/isključivanje.

UPOZORENJE: tijekom korištenja grilla dostupni dijelovi postaju vrlo vrući. Budite oprezni i pazite na djecu.

- Prolivene tekućine moraju se ukloniti prije čišćenja.
- Tijekom postupka pirolize (samočišćenja) površine uređaja zagriju se više nego pri uobičajenom radu, držite djecu podalje od uređaja.

1. OPĆENITA UPOZORENJA

Molimo da pažljivo pročitate upute sadržane u ovoj knjižici kako bi u radu s pećnicom postigli najbolje rezultate. Savjetujemo da čuvate ove upute za korištenje i ugradnju pećnice jer će Vam trebati i ubuduće. Prije instalacije pećnice zapišite serijski broj uređaja u slučaju da trebate pomoć ovlaštenog servisa. Nakon što uklonite ambalažu provjerite da pećnica nije oštećena na bilo koji način. Ako ste u nedoumici ne koristite pećnicu i obratite se ovlaštenom serviseru. Dijelove ambalaže (plastičnu foliju, štitnike od stiropora itd.) brižljivo odložite na odgovarajuće mjesto i držite dalje od dohvata djece jer za njih mogu biti opasni.

Proizvođač ne snosi bilo koju odgovornost ako nisu poštivane upute navedene u ovoj knjižici.

! NAPOMENA: funkcije, svojstva i pribor koje se spominju u ovoj knjižici mogu se mijenjati ovisno o modelima pećnica.

1.1 IZJAVA O SUKLADNOSTI

Dijelovi uređaja koji mogu doći u dodir sa prehrambenim proizvodima izrađeni su sukladno propisima EEC 89/109. CE Uređaj je izrađen sukladno europskim propisima 73/23/EEC i 89/336/EEC, izmjenama 2006/ 95/EC i 2004/108/EC te daljnjim amandmanima.

1.2 SIGURNOSNI SAVJETI

•Pećnica mora biti korištena samo za namjenu za koju je proizvedena. Mora se koristiti samo za kuhanje hrane u domaćinstvu. Korištenje pećnice u bilo kaje druge svrhe (npr. zagrijavanje prostora) neprimjereno je i stoga opasno.

•Kada je pećnica u radu svi dostupni dijelovi su vrući, budite oprezni i ne dirajte pećnicu.

•Proizvođač ne preuzima odgovornost za povrede osoba i moguće materijalne štete koje bi nastale zbog neprimjerenog, pogrešnog i nerazumnog korištenja pećnice.

•Pri korištenju svakog električnog uređaja morate poštivati slijedeće osnovne sigurnosne mjere:

-Ne izvlačite utikač iz utičnice tako da vučete električni kabel, već zahvatite utikač i izvucite ga iz utičnice.

-Ne dirajte električne uređaje ako imate vlažne ruke ili noge,

-Ne dirajte električne uređaje ako ste bos,

-Općenito nije dobro: priključivanje uređaja na električnu mrežu preko različitih ispravljača, višestrukih utikača ili produžnih kablova.

-U slučaju kvara i/ili slabog rada, odmah isključite uređaj iz električne mreže i nemojte ga dalje koristiti i dirati.

-Ako se ošteti, glavni električni kabel mora biti odmah zamijenjen.

Zamjena kabla mora se izvesti na slijedeći način: oštećeni kabel mora se ukloniti i zamijeniti s novim tipa H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F). Kabel mora odgovarati električnoj snazi pećnice. Električni kabel ne mijenjajte sami, to mora učiniti kvalificirana osoba! Napominjemo da žica za uzemljenje (zeleno/žuta) mora obavezno biti za 10 mm duža od žica za priključivanje na električnu mrežu. Za popravke uređaja obratite se isključivo ovlaštenom servisu i uvijek zahtijevajte ugradnju originalnih rezervnih dijelova. Ako gornje upute nisu poštivane, proizvođač ne može jamčiti za siguran rad pećnice.

•Pećnica koju ste upravo nabavili ima propisane tehničke karakteristike koje se ne smiju mijenjati ili prilagođavati.

•Ne stavljajte u pećnicu zapaljiva sredstva ili proizvode koji mogu izazvati požar.

•Ne pritišćite vrata pećnice i nemojte dopustiti da se djeca igraju u blizini vrata ili da npr. sjede na njima.

•Pri vađenju ili stavljanju hrane u pećnicu koristite zaštitne kuhinjske rukavice.

•UPOZORENJE: prije zamjene žarulje u unutrašnjosti pećnice, odvojite uređaj iz električnog napajanja (opasnost od električnog uređaja).

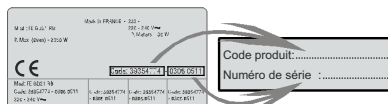
1.3 PREPORUKE

•Nakon svakog korištenja pećnice i minimalno čišćenje pomoći će da pećnica uvijek bude savršeno čista.

•Ne prekrivajte stijenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja se može kupiti u trgovinama. Aluminijska folija ili druge zaštite mogu se u izravnom dodiru s vrućim emajlom rastaliti i tako trajno oštetiti emajlirane stijenke unutrašnjosti pećnice.

•Kako bi se spriječilo stvaranje pretjerane prljavštine u pećnici koja može rezultirati dimom i neugodnim mirisom, preporučujemo da pri radu ne koristite previsoke temperature. Bolje je da produžite vrijeme pečenja na nižoj temperaturi.

Pločica s tehničkim podacima:



•Vezano za pribor isporučen uz pećnicu, savjetujemo da koristite samo posude i plitice otporne na vrlo visoke temperature.

1.4 INSTALACIJA

Instalacija pećnice je obaveza kupca. Proizvođač nije obavezan izvesti instalaciju. Ako se zahtjeva pomoć proizvođača da ispravi greške nastale zbog pogrešne instalacije to nije obuhvaćeno jamstvom.

Pri instalaciji pećnice moraju se slijediti upute za profesionalno kvalificirane osobe. Proizvođač ne preuzima odgovornost za moguće povrede ljudi, životinja i/ili materijalnu štetu koja je nastala zbog pogrešne/neispravne instalacije pećnice.

Kuhinjski namještaj u koji se pećnica ugrađuje, mora biti izrađen od materijala otpornog na temperaturu od najmanje 70° C.

Pećnica se može ugraditi na visinu u samostojeći kuhinjski element ili ispod kuhinjske radne ploče.

Prije ugradnje pećnice morate osigurati dobru ventilaciju oko prostora pećnice da se omogući pravilno kruženje svježeg zraka potrebnog za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova pećnice. Napravite otvore za ventilaciju prema opisu na zadnjoj stranici ovih uputa, zavisno o načinu ugradnje.

1.5 ELEKTRIČNO SPAJANJE

SPAJANJE UREĐAJA NA ELEKTRIČNU MREŽU MORA BITI IZVEDENO OD STRANE OVLAŠTENOG SERVISIA ILI KVALIFICIRANOG ELEKTRIČARA.

Spajanje na električnu mrežu mora se izvesti prema standardima i propisima zemlje u kojoj je uređaj kupljen.

Proizvođač ne preuzima odgovornost ako taj uvjet nije poštivan.

Spoj na električnu mrežu može biti putem uzemljene zidne utičnice ili višepolnog kružnog prekida prema propisima države u kojoj se pećnica ugrađuje.

Električni vod uređaja mora biti zaštićen odgovarajućim osiguračem i mora imati žice odgovarajućeg presjeka za normalno električno napajanje pećnice.

SPAJANJE:

Pećnica je opremljena električnim kablom za spajanje isključivo na napon od 230 V izmjenične struje preko faze ili preko faze i neutralnog.

Prije spajanja prethodno provjerite:

- napon električne mreže (pomoću odgovarajućeg uređaja),

- postavke kružnog prekidača.

Žica za uzemljenje (zeleno/žuta) spojena na vod za uzemljenje pećnice mora biti spojena na vod za uzemljenje u električnoj instalaciji.

Upozorenje:

•prije električnog spajanja kvalificirana osoba mora provjeriti ispravnost uzemljenja,

•proizvođač ne preuzima odgovornost za moguće povrede osoba i/ili materijalnu štetu koja bi nastala zbog priključivanja uređaja na neodgovarajuću ili neispravno uzemljenu električnu instalaciju.

NAPOMENA: ne zaboravite da će pećnicu možda trebati servisirati, zato pazite da je zidna utičnica na koju je pećnica priključena uvijek lagano dostupna.

Električni kabel: ako je električni kabel potrebno zamijeniti, neka to učini ovlašten servis ili kvalificirani električar.

2. OPREMA PEĆNICE (ZAVISNO O MODELU)

2.1 OPREMA PEĆNICE

Prije prve uporabe očistite svu opremu isporučenu uz pećnicu. Operite vodom i spužvom, isperite i potpuno osušite.

Polica služi za držanje posuda i plitica za pečenje.



Plitica za sakupljanje masti i sokova hrane koja se peče na žaru.



Ovu pliticu nikada nemojte koristiti kao pliticu za pečenje jer zbog sakupljene masti može doći do pojave dima i prekomjernog prskanja.

Plitica za pečenje pizze (zavisno o modelu isporučuje se stalak i rezač za pizzu).



Plitica za kolače i pecivo, mora biti postavljena na policu. Ova plitica služi za pečenje slastica, kolača, peciva i sl.

Nikada nemojte staviti ovu pliticu izravno na dno pećnice.

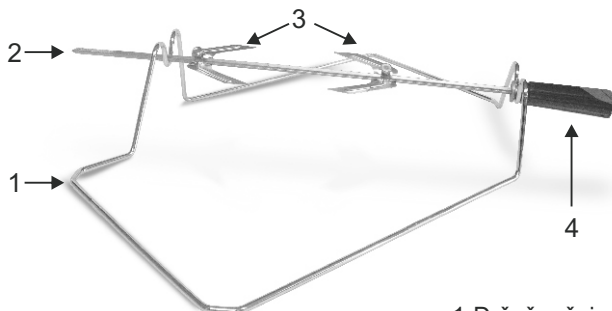


2.2 RAŽANJ (ZAVISNO O MODELU PEĆNICE)

Za pripremu hrane na ražnju nije potrebno prethodno zagrijati pećnicu.

Pečenje na ražnju se izvodi sa zatvorenim vratima.

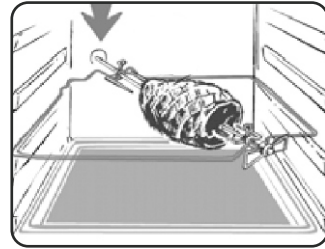
Potrošnja električne energije je 90-95% manja u odnosu na tradicionalne pećnice.



- 1-Držać ražnja
- 2-Šipka ražnja
- 3-Kuke i vijci
- 4-Ručica

KORIŠTENJE RAŽNJA

1. Uklonite (odvrtite) kuke
2. Probodite meso šipkom ražnja
3. Učvrstite meso pomoću kuka
4. Stegnite vijke
5. Umetnite šipku ražnja u otvor motora
6. Uklonite ručicu



Kada je pećnica u radu, izvadite iz nje svu opremu koja se ne koristi.

2.3 LED VISION (ZAVISNO O MODELU PEĆNICE)

Ovo je novi sustav rasvjete koji zamjenjuje dosadašnje osvjetljenje u unutrašnjosti pećnice pomoću klasične žarulje. Osvjetljenje se postiže pomoću 14 LED lampica (za pećnice bez pirolize) ili 10 posebno snažnih LED lampica (za pećnice s pirolizom) ugrađenih u vrata pećnice. Na taj način postiže se visoko kvalitetno bijelo osvjetljenje koje pruža čisti pogled bez sjena na sve police u unutrašnjosti pećnice.

Prednosti:

Ovaj sustav pruža odlično osvjetljenje cijele unutrašnjosti pećnice, traje duže od klasičnih žarulja, štedi električnu energiju a lakši je i za održavanje:

- optimalni pogled,
- dugi radni vijek,
- vrlo niska potrošnja električne energije (-95%) u usporedbi s klasičnim žaruljama,
- jako osvjetljenje.



3. CLEANING THE OVEN

- Prije ručnog čišćenja, pričekajte da se pećnica u potpunosti ohladi i isključite je iz električnog napajanja.
- Nikada nemojte čistiti pećnicu abrazivnim sredstvima, žičanom vunom ili oštrim predmetima jer će se emajl nepopravljivo oštetiti.
- Koristite isključivo vodu i deterdžent ili sredstva na bazi amonijaka.
- Nikada nemojte oblagati unutrašnje stranice pećnice aluminijskom folijom.

STAKLENI DIJELOVI

Savjetujemo da staklena vrata nakon svakog korištenja pećnice obrišete kuhinjskim papirom koji dobro upija. Ako su vrata jako prljava možete ih oprati pomoću spužve i odgovarajućeg deterdženta, isperite i dobro obrišite. *Nikada nemojte koristiti abrazivna sredstva i oštre predmete.

•Za čišćenje staklenih vrata pećnice nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete, to može izazvati nepopravljiva oštećenja na staklu.

BRTVA VRATA

Ako je brtva prljava, operite je lagano vlažnom spužvom.

PRIBOR PEĆNICE

Pribor pećnice očistite spužvom i odgovarajućim deterdžentom, isperite čistom vodom i osušite. Izbjegavajte abrazivna sredstva za čišćenje.

PLITICA ZA SAKUPLJANJE MASTI

Nakon pečenja na žaru, izvadite pliticu za sakupljanje masti iz pećnice. Pazite da se vruća masnoća ohladi. Operite pliticu spužvom, odgovarajućim deterdžentom i vrućom vodom, isperite toplom vodom. Ako u plitici i nakon pranja ima ostataka masnoće, namačite je neko vrijeme u otopini vode i deterdženta. Pliticu možete oprati i u perilici za posuđe. Nikada ne stavljajte prljavu pliticu natrag u pećnicu. Ne stavljajte pliticu u pećnicu tijekom postupka pirolize.

SVJETLO PEĆNICE

Prije čišćenja ili zamjene žarulje isključite pećnicu iz električne mreže. Žarulja i njen poklopac izrađeni su od materijala koji su otporni na vrlo visoke temperature.



Karakteristike žarulje:

230 VAC - 25 W - E 14 baza, temperatura 300°C

Da zamijenite neispravnu žarulju postupite kako slijedi:

- odvijte stakleni poklopac,
- odvijte žarulju,
- zamijenite staru žarulju istovrsnom (pogledajte gore navedene karakteristike)
- nakon zamjene neispravne žarulje, ponovno namjestite zaštitni stakleni poklopac.

4. OVLAŠTENI SERVIS

Prije nego pozovete ovlašteni servis:

Ako pećnica ne radi, savjetujemo da:

- provjerite da li je pećnica pravilno spojena na električnu mrežu.

Ako uzrok greške ne može biti ustanovljen:

- isključite pećnicu iz električne mreže, ne dirajte pećnicu i pozovite ovlašteni servis.

Prije nego pozovete servis ne zaboravite da morate zabilježiti serijski broj sa pločice s tehničkim podacima.

Uz pećnicu ste dobili jamstveni list koji vam osigurava besplatne popravke u ovlaštenom servisu u roku od 2 godine od dana kupovine. Jamstveni list čuvajte na sigurnom mjestu jer ga morate pokazati serviseru zajedno sa računom izdanim od prodavača.



Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom smjernicom 2002/96/EZ-a o "otpadu električne i elektronske oprema" (WEEE).

Pravilnom i sigurnom odlaganju ovog proizvoda možete pomoći i Vi te tako spriječiti potencijalne negativne posljedice za prirodni okoliš i ljudsko zdravlje koje inače mogu biti uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem ovog proizvoda.

Oznaka na proizvodu pokazuje da ovaj proizvod ne može biti tretiran kao kućni otpad.

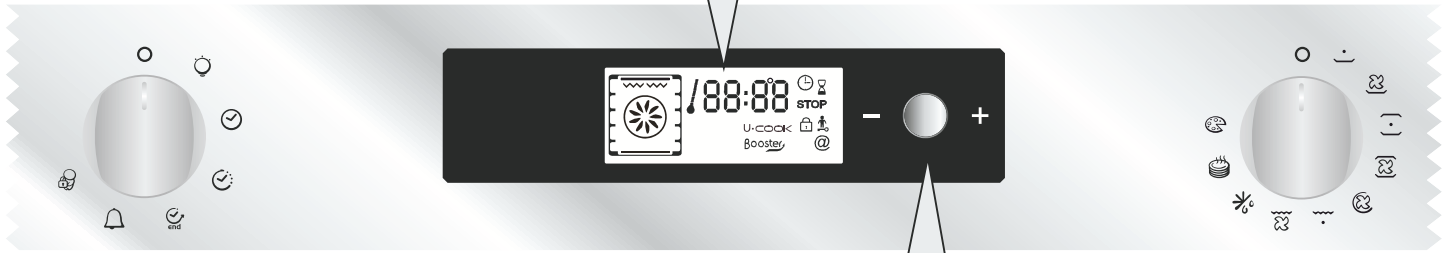
Umjesto toga ovaj proizvod mora biti predan na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje električne i elektronske opreme.

Odlaganje mora biti izvršeno u skladu s lokalnim ekološkim propisima za odlagališta otpada.

Za opširnije informacije o tretmanu, recikliranju ili korištenju ovog proizvoda kao otpada, molimo da kontaktirate svoj lokalni gradski ured, službu vašeg lokalnog odlagališta otpada ili trgovinu gdje ste kupili proizvod.

5. OPIS EKRANA

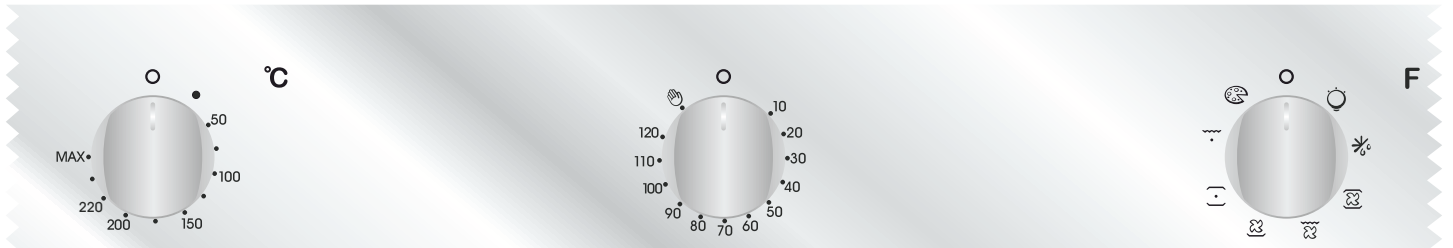
Ekran prikazuje: vrijeme, programiranje načina kuhanja, svjetlosne indikatore, temperaturu kuhanja i položaj polica.



GUMB ZA REGULIRANJE – + POTVRDU (SREDIŠNJI GUMB)

Postavke: temperatura, programiranje kuhanja i kraja vremena kuhanja – Reguliranje se izvodi okretanjem gumba prema „-“ ili „+“

Da potvrdite postavke: pritisnite gumb



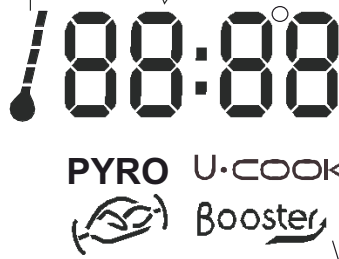
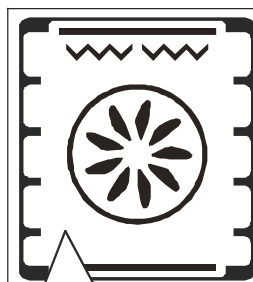
svjetlosni indikator:
podizanje temperature

sat /
programiranje /
temperatura kuhanja

prikaz programskih simbola: kuhanje

vrijeme timer kuhanja

kraj kuhanja



svjetlosni indikator:
blokada funkcija pećnice
(sigurnost za djecu)

Prikaz funkcija pećnice i
preporučena razina položaja
hrane

ražanj

prikaz "Booster"
predzagrijavanje

svjetlosni indikator:
"zaključana" vrata pećnice

5.1 PRIJE PRVOG KORIŠTENJA PEĆNICE

• PRETHODNO ČIŠĆENJE

- Očistite pećnicu prije prvog korištenja:
- Obrišite vanjske površine s vlažnom mekom krpom,
- Operite svu opremu/pribor i unutrašnjost pećnice s otopinom tople vode i deterdženta za posuđa,
- Podesite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostavite da radi oko 1 sat, to će ukloniti sve mirise nove pećnice, pri ovom postupku osigurajte dobro provjetranje prostorije.

• STVARI KOJE TREBA ZAPAMTITI

Potvrda rada „timera“
Izmjene moraju biti potvrđene pritiskom na gumb.
Zaustavljanje rada pećnice:

To može biti potrebno ako su bile podešene nepravilne ulazne postavke.
Da zaustavite pećnicu vratite gumb za izbor funkcija za položaj STOP.
Blokada funkcija pećnice (sigurnost za djecu)
Odaberite ovu funkciju da blokirate kontrole pećnice i osigurate sigurnost djece.
Pogledajte odlomak pod nazivom "programiranje - blokada funkcija pećnice (sigurnost za djecu)".

Ventilator za hlađenje pećnice

Ova funkcija štiti kontrolnu ploču i elektronske dijelove pećnice od oštećenja koja može izazvati prekomjerna toplina. Ventilator automatski počinje s radom uvijek nakon što se pećnica isključuje.

Svjetlo u unutrašnjosti pećnice

Okretanjem gumba na položaj simbola svjetla, svjetlo u unutrašnjosti pećnice možete uključiti i kada pećnica nije u uporabi. Kada je pećnica u uporabi svjetlo je stalno uključeno (i pri otvorenim vratima).

• PODEŠAVANJE SATA

Kada pećnicu prvi puta spajate na električnu mrežu ili nakon dužeg prekida električne energije, potrebno je podesiti sat.

Da podesite sat, postupite kako slijedi:

- 1 - okrenite kontrolni gumb na simbol „sata“,
- 2 - podesite vrijeme pomoću središnjeg gumba okretanjem u smjeru "–" ili "+".
- 3 – okrenite gumb natrag na položaj STOP.



5.2 KAKO KORISTITI PEĆNICU

• RUČNI NAČIN RADA

Načini kuhanja predloženi u ručnom načinu rada navedeni su u tablici u nastavku. Temperature kuhanja također su predložene za svaki način kuhanja. To se može mijenjati unutar unaprijed određenog raspona.

Funkcije i način rada (zavisno o modelu Pećnice)	Unaprijed podešena temperatura °C	Prethodno određena temperatura °C	Funkcija Booster*
Donji grijač + ventilator	210	50-220	Booster
Donji grijač	160	50-220	Booster
Donji grijač + gornji grijač	220	50-240	
Donji grijač + gornji grijač + ventilator	210	50-230	
Kružni grijač + ventilator	180	50-230	
Grill	L2	L1-L3	
Grill + ventilator	190	50-200	Booster
Grill + ražanj + ventilator	240	180-240	Booster
Odležavanje	40	No	
Održavanje topline	60	No	
Pizza **	**	230	
Pyro	**	Pyro	ECO: 425 / 65min SUP: 425 / 1h 30min

*Booster, brzo povećanje temperature

**Pećnice s ovom funkcijom

1 – Okrenite gumb za izbor na funkciju potrebnu za kuhanje.

Na ekranu će se prikazati indikatori grijača koji su određeni za odabrani način kuhanja.

2 - Na ekranu će se prikazati odgovarajuća temperatura za odabrani način kuhanja.

Temperatura se može mijenjati unutar prethodno određenog raspona (pogledajte gornju tabelu).

Da promijenite postavku temperature, okrenite središnji gumb i na „timer“ potvrdite postavke pritiskom na istu tipku.

..... prikaz temperature je fiksno ali se može mijenjati za vrijeme kuhanja.

Pećnica će započeti s radom tj. početak će se zagrijavati.

Svjetlosni indikatori će treptati sve dok se ne postigne odabrana temperatura. Kada se postigne odabrana temperatura uključiti će se zvučni signal a svjetlosni indikatori prestat će treptati i neprekidno će svijetliti.

3 – Vrijeme kuhanja i kraj vremena kuhanja mogu se programirati tako da gumb za izbor programira okrenete na položaj „vrijeme kuhanja“ ili „kraj vremena kuhanja“.

Svjetlosni indikatori „vrijeme kuhanja“ ili „kraja vremena kuhanja“ početak će treptati. Korištenjem središnjeg gumba, promijenite postavke prema potrebama i potvrdite na „timer“.

Kada to izvedete, ne zaboravite gumb za izbor programa vratiti na položaj „stop“ da potvrdite nove postavke. Za više pojedinosti o programiranju pogledajte poglavlje 5.3. – PROGRAMIRANJE.

4 – Kada kuhanje završi, okrenite gumb za izbor funkcija natrag na položaj „stop“.

Svjetlosni indikatori ponovno će treptati a ostatak će uključeni i nakon što isključite pećnicu tj. sve dok se pećnica dovoljno ne ohladi.

• NAČINI KUHANJA

Svi načini kuhanja hrane moraju se izvesti s zatvorenim vratima pećnice



DONJI GRIJAČ + VENTILATOR, kombinacija donjeg grijača i ventilatora je idealna za voćne kolače, torte, peciva i sl. Ova funkcija omogućuje da hrana postane previše suha i potiče dizanje tijesta. Postavite policu na donji položaj u pećnici.



DONJI GRIJAČ, koristi se samo donji grijač. Idealno je za sva jela na bazi tijesta. Koristite ovaj način kuhanja za razne kolače, torte, pogačice i sva jela kojima je potrebno zagrijavanje s donje strane.



DONJI GRIJAČ + GORNJI GRIJAČ, koriste se oba grijača. Ovaj način je idealan za sva tradicionalna pečenja i kuhanja crvenog mesa, govedina, janjetine, divljači, kruha ili hrane umotane u foliju.



DONJI GRIJAČ + GORNJI GRIJAČ + VENTILATOR, koriste se oba grijača zajedno s ventilatorom koji okreće vrući zrak po unutrašnjosti pećnice. Ovaj način kuhanja preporučujemo za perad, peciva, ribe i povrće. Korištenjem ovog načina kuhanja postiže bolje prodiranje topline a vrijeme pretzagrijavanja i kuhanja su kraći. Kuhanje pomoću ventilatora omogućuje da različita jela kuhate zajedno u isto vrijeme na različitim položajima u pećnici uz jednaku raspodjelu topline a bez opasnosti od miješanja okusa i mirisa. Kada kuhate različitu hranu u isto vrijeme, kuhajte 10 minuta duže.



KRUŽNI GRIJAČ + VENTILATOR, koriste se oba grijača zajedno s kružnim grijačem i ventilatorom koji okreće vrući zrak po unutrašnjosti pećnice. Učinak je isti kao pri kuhanju pomoću ventilatora.



GRILL – koristi se gornji grijač. Uspjeh je zajamčen za razne vrste mesa, ražnjice, čevapčice, kobasice i sl. Grill treba unaprijed zagrijati na 5 minuta da se postigne visoka temperatura. Bijelo meso treba uvijek biti postavljeno malo dalje od grijača grilla, vrijeme kuhanja je malo duže, ali meso će biti sočnije. Crveno meso i ribu možete postaviti izravno na policu a ispod postavite plitku za sakupljanje masti.



GRILL + VENTILATOR, koristi se gornji grijač zajedno s ventilatorom koji okreće vrući zrak po unutrašnjosti pećnice. Prethodno zagrijavanje preporučljivo je za crveno meso a nije potrebno za bijelo meso. Pečenje na grillu idealno je za deblje komade mesa kao što su svinjetina ili perad.

Hranu koju pripremate na grillu postavite izravno u sredinu srednje police a ispod postavite plitku za sakupljanje sokova i masti. Za najbolje rezultate uvijek provjerite da meso nije preblizu grijača i okrenite meso na pola vremena pečenja.



GRILL + RAŽANJ + VENTILATOR, prednost istovremenog korištenja gornjeg grijača, ventilatora i ražnja su da će hrana biti ujednačeno pečena bez gubitka okusa i neće biti suha. Ražanj je programiran da se okretanje nastavi još pet minuta nakon kraja pečenja, što će potpuno iskoristiti preostalu toplinu pećnice. Za ovaj način kuhanja pretzagrijavanje nije potrebno.



ODLEŽAVANJE - kada je gumb za izbor funkcija podešen na ovaj položaj, ventilator okreće zrak na sobnoj temperaturi oko zaleđene hrane tako da se odleđi za nekoliko minuta bez da sadržaj bjelanjčevina u hrani bude promijenjen. Temperatura je unaprijed podešena na 40° C i reguliranje nije moguće.



ODRŽAVANJE TOPLINE - preporučljivo za podgrijavanje već kuhane hrane, policu postavite na drugu razinu od vrha a odležanu pizzu, kruh ili pecivo postavite na policu na nižu razinu. Temperatura je unaprijed podešena na 60° C i reguliranje nije moguće.



PIZZA - ova funkcija s kruženjem vrućeg zraka unutar pećnice osigurava odlične rezultate za hranu kao što je pizza ili keksi.



PYRO – postupkom pirolize pećnica vodi brigu o čistoći unutrašnjeg prostora. Moguća su dva načina pirolize: ECO i SUPER. ECO: 425° C / 65 min. SUPER: 425° C / 1 h i 30 min.

5.3 PROGRAMIRANJE



Gumb za izbor programa

PRIKAZ SIMBOLA

		Svjetiljka
	88:88	Postavka Vremena
		Programiranje vremena kuhanja
	STOP	Programiranje kraja vremena kuhanja
		"Timer" u radu
		Blokada funkcija pećnice (sigurnost za djecu) programa
		Zaključavanje vrata pećnice

TIMER:

Timer radi nezavisno od pećnice i nema nikakvog utjecaja na grijače. To je samo jednostavan podsjetnik.

- Okrenite gumb na položaj „timera“. Prikazat će se simbol „timera“. Na ekranu će se prikazati brojevi 00:00.
 - Brojevi za minute će treptati, okrenite središnji gumb na potreban broj minuta i potvrdite pritiskom na isti gumb.
 - Brojevi za sate će treperiti, okrenuti središnji gumb na potreban broj sati i potvrdite pritiskom na isti gumb.
 - Okrenite gumb natrag na položaj STOP.
- Kada vrijeme istekne, prikaz vremena kuhanja će nestati. Na 15 sekundi uključit će se zvučni signal a simbol „timera“ će treptati (da isključite prije isteka 15 sekundi, samo pritisnite središnji gumb).

PROGRAMIRANJE VREMENA KUHANJA:

Razni recepti unaprijed su programirani zajedno s vremenom kuhanja. U ručnom načinu rada, odležavanje ili održavanje topline mogu se prethodno podesiti ako je potrebno.

- Okrenite gumb na položaj vremena kuhanja. Prikazat će se simbol vremena kuhanja. Pretprogramirana vremena kuhanja za različite recepte prikazat će se na ekranu ili 00:00 za druge funkcije pećnice.
 - Kada brojevi za minute trepću, okrenite središnji gumb na potreban broj minuta i potvrdite pritiskom na isti gumb.
 - Kada brojevi za sate trepću, okrenite središnji gumb na potreban broj sati i potvrdite pritiskom na isti gumb.
 - Okrenite gumb natrag na položaj STOP da potvrdite novo vrijeme kuhanja.
- Kada vrijeme istekne, prikaz vremena kuhanja nestat će sa ekrana. Na 15 sekundi uključit će se zvučni signal a simboli „vremena kuhanja“ i STOP će treptati.
- Okrenite gumb za programiranje funkcija natrag na položaj STOP. Ako to ne učinite, vrijeme kuhanja i simbol STOP će nastaviti treptati.

PROGRAMIRANJE KRAJA VREMENA KUHANJA:

Razni recepti unaprijed su programirani zajedno s vremenom kuhanja i krajem vremena kuhanja. U ručnom načinu rada, odležavanje ili održavanje topline mogu se pretpodesiti ako je potrebno.

- Okrenite gumb na položaj „kraj vremena kuhanja“. Prikazat će se simbol STOP. Pretprogramirani kraj vremena kuhanja za različite recepte prikazat će se na ekranu ili 00:00 za druge funkcije pećnice ili točno vrijeme.
- Okrenite gumb za odabir programa da potvrdite kraj vremena kuhanja.
- Brojevi za minute će treptati. Okrenite središnji gumb kako biste označili potreban broj minuta, i potvrditi vaš izbor pritiskom na isti gumb.
- Brojevi za sate će treptati. Okrenite središnji gumb kako biste označili potreban broj sati, i potvrditi vaš izbor pritiskom na isti gumb.

NAPOMENA: kada se aktivira odgoda pokretanje pećnice, na ekranu će se pojaviti kraj programa sa simbolima „vrijeme kuhanja“ i „STOP“ a ostaje samo funkcija „način rada po receptu“.

Pećnica automatski izračunava vrijeme pokretanja (kraj vremena kuhanja minus vrijeme kuhanja).

Na kraju tog ciklusa, pećnica se samostalno automatski isključuje. Na 15 sekundi zvučni signal će vas upozoriti da je ciklus kuhanja završen a simboli „vrijeme kuhanja“ i „STOP“ će treptati.

- Okrenite gumb za izbor funkcija natrag na položaj STOP. Ako to ne učinite, vrijeme kuhanja i simboli će nastaviti treptati.

Ova funkcija se obično koristi sa funkcijom "trajanje kuhanje".

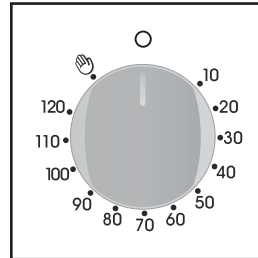
Primjer: ako jelo mora biti kuhano 45 minuta i treba biti spremno u 12:30:


- odaberite željenu funkciju,
 - podesite vrijeme trajanja kuhanja (dužinu) na 45 minuta,
 - podesite vrijeme kraja kuhanja na 12:30,
- Kuhanje će se automatski pokrenuti u 11:45 (12:30 minus 45 min.) i nastaviti će se sve dok ne istekne pred-podešeno vrijeme kuhanja, nakon isteka vremena pećnica će se automatski isključiti.

UPOZORENJE

Ako je KRAJ kuhanja odabran bez podešene dužine vremena kuhanja, pećnica će početi kuhati odmah i zaustaviti će se na kraju podešenog vremena kuhanja.

5.4 KORIŠTENJE PROGRAMIRANJA KRAJA KUHANJA



Ova kontrola omogućuje da odredite željeno vrijeme pečenja (max. 120 min.). Pećnica će se automatski ugasi na kraju odabranog vremena. Za uobičajno korištenje pećnice prekidač postavite u poziciju na slici  Prilikom korištenja pećnice, prekidač ne smije biti u poziciji O.

5.5 SAVJETI ZA KUHANJE

Bolje je da meso ne solite dok se peče, sol potiče prskanje masti. To će zaprljati pećnici i izazvati pojavu dima.

Bijelo meso, svinjetina, teletina, janjetina i riba mogu se staviti u hladnu pećnicu. Vrijeme kuhanja je duže nego u zagrijanoj pećnici ali je bolje jer se meso peče od sredine a prodiranje topline u meso je duže.

Pravilno pretzagrijavanje je temelj za uspješno pečenje crvenog mesa.

GRILL

• Prije pečenja na grillu:

Izvadite meso iz hladnjaka nekoliko sati prije pečenja na grillu. Stavite meso na nekoliko slojeva kuhinjskog papira. Time će meso zadržati kompaktnost, izvorni okus i neće ostati hladno u sredini. Dodajte papar i začinite meso prije pečenja a sol dodajte nakon pečenja. Na taj način meso će ostati ukusno i sočno. Premažite svu hranu koja se peče s malo ulja. To je najbolje učiniti s plosnatin kistom. Po želji dodajte još papra i začinsko bilje.

• Tijekom kuhanja:

Nikada nemojte probosti hranu tijekom kuhanja, čak ni kada je okrećete. Na taj način ispustit će se sokovi i hrana će postati suha.

PEČENJE

Izbjegavajte korištenje sjajnih posuda, onsjajne površine odbijaju toplinu i mogu pokvariti pečenje vaših kolača. Ako vaš kolač prebrzo dobije smeđu boju, pokrijte ga masnim papir ili aluminijskom folijom.

NAPOMENA: ispravan način korištenja aluminijske folije je sjajnom stranom prema hrani, mat strana prema grijaču. Toplina se odbija od sjajne površine i ne prodire u hranu.

Izbjegavajte otvaranje vrata tijekom prvih 20 do 25 minuta pečenja:

Souffle, brioshi, prhki keksi, itd. imaju tendenciju da se ne dignu. Provjeru da li su kolači ili torta gotovi možete izvesti tako da ih nožem ili metalnom iglom bocnete u sredinu. Ako oštrica izađe lijepa i suha, vaša torta ili kolač su gotovi i možete završiti s pečenjem. Ako oštrica izađe vlažna ili s komadićima tijesta, nastavite pečenje ali na nešto nižoj temperaturi tako da do kraja pečenja ne zagori.

5.6 PODEŠAVANJE KONTRASTA EKRANA

Kontrast ekrana možete podesiti bilo kada.

Zadana postavka je "C5". Da podesite postavke, postupite kako slijedi:

- Okrenite gumb za izbor programa na položaj "Light" (svjetlo) a gumb za izbor funkcija na položaj "0". Pritisnite središnji gumb na 3 sekunde i oznaka "CX" će se prikazati na ekranu (X = razina kontrasta).
- Okrenite središnji gumb da podesite kontrast. Postavke se kreću od 1 do 9. Potvrdite nove postavke pritiskom središnjeg gumba na 3 sekunde.

6. PYROLYTIC CYCLE

** Samo modeli pećnica koji imaju ovu funkciju.

Pećnica je opremljena sustavom čišćenja pod nazivom piroliza, koji pomoću vrlo visoke temperature uništava svu prljavštinu i ostatke hrane. Prilikom čišćenja nastaju dim i pare koje se pročišćavaju prolaskom kroz „pirolizer“ koji se uključuje čim postupak započne. Zbog vrlo visokih temperatura koje su potrebne za ovaj postupak vrata pećnice opremljena su sigurnosnom „bravom“. Piroliza se može zaustaviti u bilo kojem trenutku a vrata se ne mogu otvoriti sve dok je prikazan svjetlosni indikator sigurnosne „brave“.

UPOZORENJE: kada se izvodi postupak pirolize, nikada nemojte istovremeno koristiti ugradbenu ploču za kuhanje ako je ugrađena iznad pećnice, to će spriječiti pregrijavanje ploče za kuhanje.

Tvornički su podešena DVA NAČINA PIROLIZE:

• **ECO PIROLIZA:** za čišćenje umjereno prljave pećnice, postupak traje 65 minuta.

• **SUPER PIROLIZA:** za čišćenje jako prljave pećnice, postupak traje 90 minuta.

Nikada nemojte koristiti uobičajena sredstva za čišćenje zajedno s postupkom pirolize!

Savjet: provedite postupak pirolize odmah nakon kuhanja, time ćete iskoristiti preostalu toplinu i uštedjeti na potrošnji električne energije.

Prije provedbe postupa pirolize:

• **Izvadite sav pribor iz pećnice** jer se može oštetiti na visokim temperaturama tijekom postupka pirolize.

• Prethodno očistite svu veću nečistoću ili veće ostatke hrane koji su preveliki da budu uništeni. Veće naslage masnoće mogu planuti pod djelovanjem visoke temperature koju stvara postupak pirolize.

• Zatvorite vrata pećnice.

• Prolivene tekućine moraju se ukloniti prije čišćenja.

Pokretanje postupka pirolize:

1. Okrenite gumb za izbor funkcija na položaj „pirolize“, na ekranu će se prikazati simbol "PYRO", oznaka "ECO" trepti.

ZAPAMTITE: ECO - za čišćenje umjereno prljave pećnice, postupak traje 65 minuta.

SUPER - za čišćenje jako prljave pećnice, postupak traje 90 minuta.

2. Korištenjem središnjeg gumba odredite željeni postupak pirolize, zavisno o stupnju prljavštine: **ECO ili SUP.**

• Vaš izbor biti će potvrđen nakon 3 sekunde

Pećnica će započeti s postupkom pirolize. Svjetlosni indikator odabranog načina rada trepti a prikazani su svjetlosni indikator „time (vrijeme) i „stop“.

Tijekom postupka uključen je svjetlosni indikator „zaključanih vrata“ da prikaže da su vrata „zaključana“. Ventilator za hlađenje radi.

Svjetlosni indikator trepti sve dok se ne postigne potrebna temperatura a nakon toga stalno svjetli.

* **Pokretanje postupka pirolize može se odgoditi tako da se odredi kraj vremena.** Okrenite gumb za izbor programa na položaj za kraj vremena i podesite kraj vremena prema potrebama.

Tijekom postupka pirolize (samočišćenja) površine uređaja zagriju se više nego pri uobičajenom radu, držite djecu podalje od uređaja.

Na kraju postupka pirolize pećnica će se automatski isključiti.

Nakon 15 sekundi uključit će se zvučni signal da vas upozori da je postupak završen a svjetlosni indikator „time“ (vrijeme) i „stop“ početi će treptati.

• Okrenite gumb za izbor funkcija na položaj STOP. Sve dok to ne izvedete svjetlosni indikator će treptati. Simbol „Pyro“ nestat će sa ekrana. Vrata pećnice ostaju „zaključana“ sve dok je temperatura visoka. Dakle, sve dok je svjetlosni indikator „zaključanih“ vrata uključen, vrata se ne mogu otvoriti.

Ventilator za hlađenje neće se automatski isključiti sve dok temperatura dijelova pećnice ne postane razumna za dodir.

Svjetlosni indikator trepću i nakon što postupak pirolize završi a ostat će uključeni i nakon što se pećnica isključi, odnosno sve dok temperatura u unutrašnjosti pećnice do postane dovoljno niska za dodir.

Postupak pirolize ostavlja bijele tragove na unutrašnjim stijenkama pećnice.

Pričekajte da se pećnica u potpunosti ohladi i zatim očistite unutrašnjost vlažnom spužvom i obrišite ostatke.

7. BLOKADA FUNKCIJA PEĆNICE (sigurnost za djecu)

Ova funkcija je vrlo važna a posebno kada se u blizini pećnice nalaze djeca. Ova funkcija sprečava da djeca uključe pećnicu ili da promijene podešene programe.

Sigurnosni sustav blokira kontrolnu ploču pećnice kada je u radu.

Blokada kontrola pećnice ima dvije razine:

RAZINA 1: blokira gumb za odabir i središnji gumb.

• Aktiviranje: okrenite kontrolni gumb za programiranje na oznaku za blokadu funkcija pećnice.

• Djelovanje: kontrolni gumbi su blokirani.*

• Deaktiviranje: okrenite kontrolni gumb za programiranje na položaj „0“.

RAZINA 1: blokira funkcije gumba za odabir.

• Aktiviranje: okrenite gumb za izbor funkcija na oznaku za blokadu funkcija pećnice i na tri sekunde držite

pritisnutim središnji gumb.

• Djelovanje: sve kontrole su blokirane.*

• Deaktiviranje: isti postupak kao i za aktiviranje. Okrenite gumb za izbor funkcija na oznaku za blokadu funkcija pećnice i na tri sekunde držite pritisnutim središnji gumb.

***Napomena:** u svim slučajevima (iz sigurnosnih razloga), uvijek kada su kontrole blokirane, pećnica se može isključiti tako da gumb za odabir okrenete na položaj „0“.

WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile des Gerätes werden während des Betriebs heiß. Das Berühren der heißen Geräteteile sollte vermieden werden.

- Kinder unter 8 Jahren sollten ohne Aufsicht nicht in die Nähe des Gerätes gelassen werden.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit beeinträchtigten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen, die keine entsprechenden Erfahrungen oder Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Bitte vermeiden Sie die Berührung der heißen Geräteteile.

WARNUNG: zugängliche Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Kinder sollten fern gehalten werden.

- Nutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reiniger oder scharfe Metallreiniger um den Herd und das Glass zu reinigen, da dadurch Kratzer auf der Oberfläche entstehen können.
- Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor der Deckel zur Reinigung entfernt wird. Anschließend den Deckel gemäß der Anweisungen wieder montieren.
- Nutzen Sie nur die empfohlene Temperatureinstellung für den Ofen.
- Nutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät zur Reinigung des Ofens.

WARNUNG: Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass der Herd ausgeschaltet ist, bevor Sie die Ofenlampe auswechseln.

- Die Abschaltung muss mit einer festen Verdrahtung im Einklang mit den Verkabelungsregeln durchgeführt werden.
- Die Bedienungsanleitung legt die Art des Kabels, das genutzt werden soll, in Abhängigkeit von der Maximal-Temperatur des Geräts fest.
- Ist das Gerätekabel beschädigt, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, welches beim Kundendienst/Hersteller erhältlich ist.

ACHTUNG: Um elektrische Schläge durch unbeabsichtigtes Zurückstellen des Wärmerelais zu vermeiden, sollte das Gerät nicht über eine externe Schalteinrichtung versorgt werden, wie beispielsweise ein Timer oder einem Stromkreislauf, der regelmäßig ausgeschaltet wird.

ACHTUNG: Zugängliche Teile können sich erhitzen, wenn der Grill in Benutzung ist. Kinder sollten daher fern gehalten werden.

- Verschüttete Lebensmittel/Flüssigkeiten müssen beseitigt werden.
- Während der Selbstreinigung kann die Oberfläche heißer werden als gewöhnlich. Bitte halten Sie daher Kinder fern.

1. ALLGEMEINE HINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch: sie enthält wichtige Hinweise zur korrekten Benutzung Ihres Gerätes. Bewahren Sie dieses Dokument zur späteren Benutzung sorgfältig auf. Notieren Sie die Seriennummer Ihres Gerätes im Falle, dass Sie Hilfe vom Kundendienst benötigen. Wenn Sie Ihr Gerät ausgepackt haben, stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Achten Sie bitte darauf, dass Sie Materialien wie Plastikbeutel, Polystyrol oder Nägel aus der Reichweite von Kindern fernhalten. Der Hersteller ist nicht verantwortlich, wenn die in diesem Dokument zur Verfügung gestellten Anleitungen nicht erfüllt werden.

ACHTUNG: Funktionen, Eigenschaften und Zubehörteile von Backöfen die in diesem Handbuch erwähnt werden, können modellabhängig sein.

1.1 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Dieses Gerät entspricht der EU-Vorschrift 89/109 für die Bereiche, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2006/95CE und 2004/108/EC sowie deren nachträglichen Veränderungen.

1.2 SICHERHEITSHINWEISE

•Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck eingesetzt werden, für den es hergestellt wurde, nämlich die Zubereitung von Speisen. Jede andere Anwendung (beispielsweise das Heizen von Räumen) ist deshalb als zweckfremd zu betrachten und demzufolge gefährlich. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf einen ungeeigneten, fehlerhaften und unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.

Die Verwendung jedes elektrischen Gerätes erfordert die Beachtung einiger grundsätzlichen Regeln. Das sind insbesondere:

-das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.

- das Gerät nicht barfuß bedienen

- verhindern Sie, dass Kinder oder unfähige Personen unbeaufsichtigt am Gerät hantieren

-bei Ausfällen und/oder Funktionsstörungen ist das Gerät abzuschalten. Versuchen Sie nicht, den Fehler auf eigene Faust zu beheben.

Bei Beschädigung des Zuleitungskabels ist dieses so schnell wie möglich auszutauschen. Dies ist ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen, unter Beachtung folgender Hinweise: Blechutzdeckel abnehmen, Kabel abschrauben und durch ein anderes Typ H05VV-F ersetzen. Das Kabel muß der Leistung des Gerätes entsprechen. Der Erdleiter (gelb-grün) muß vorschriftsgemäß 10mm länger sein als die Hauptleiter. Bei einer erforderlichen Reparatur wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkkundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.

•Der Ofen, den Sie gerade erworben haben, hat die beschriebenen technischen Eigenschaften, und Sie müssen keine Modifizierungen dazu machen.

•Verwenden Sie nie Dampf oder Spray, um den Ofen zu reinigen. Bewahren Sie feuergefährliche (leicht entzündliche) Teile nicht im Ofen auf; sie können Feuer fangen, wenn der Ofen eingeschaltet wird.

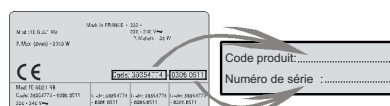
•Lassen Sie Kinder nicht auf der Ofentür sitzen. Benutzen Sie Handschuhe, wenn Sie etwas darin stellen wollen oder einen Teller vom Ofen entfernen.

•VORSICHT: Zugängliche Teile können heiß werden, wenn der Grill in Gebrauch ist. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.

1.3 EMPFEHLUNGEN

Nach jedem Gebrauch des Ofens wird ein Minimum der Reinigung helfen, den Ofen vollkommen sauber zu halten. Linieren Sie die Ofenwände mit Aluminiumfolie. Aluminiumfolie oder jeder andere Schutz, im direkten Kontakt mit dem heißen Email, vermeidet, dass das Email im Inneren(Innenseiten) des Ofens beschädigt wird. Um übermäßigen Schmutz im Ofen und dem daraus resultierende starken qualmigen Geruch zu vermeiden, empfehlen wir, den Ofen bei einer sehr hohen Temperatur nicht zu verwenden. Es ist besser, die Kochzeit zu verlängern und die Temperatur ein wenig zu senken.

Typenkennzeichnung:



1.4 INSTALLATION

Der Hersteller hat keine Verpflichtung die Installation auszuführen. Eventuell an den Hersteller herangetragene Ansprüche, die auf einen falschen Einbau zurückgehen, sind von jeder Garantieleistung ausgeschlossen. Der Einbau muss entsprechend der Anleitung und durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen. Durch einen falschen Einbau können Schäden an Personen, Tieren oder Sachen verursacht werden, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann. Damit eine einwandfreie Funktion des Einbaugerätes gewährleistet ist, muss der Umbauschrank unbedingt über entsprechende Eigenschaften verfügen. Die Wände der am Backofen angrenzenden Schränke müssen aus einem 70 Grad hitzebeständigem Material sein.

Der Ofen kann hoch in einer Säule oder unter einer Arbeitsplatte gelegen werden. Damit eine gute Belüftung gewährleistet ist, muss der Backofen unter Einhaltung der angegebenen Abstände installiert werden.

1.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss darf ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal (Elektroinstallateur) erfolgen. Die Installation muss den Sicherheitsvorschriften der Normen entsprechen. Beim direkten Anschluss ans Netz ist darauf zu achten, dass zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz ein der Last entsprechender, genormter Mehrfachschalter eingebaut wird. Der Netzanschluss muss bei dem eingebauten Gerät jederzeit leicht zugänglich sein. Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es vorschriftsgemäß an einen einwandfrei funktionierenden Erdleiter angeschlossen ist, in Übereinstimmung mit den für die elektrische Sicherheit geltenden Normen.

Anschluss:

Der Herd ist mit einem Stromanschlusskabel ausgestattet, welches einen Anschluss von 220-240 V zwischen Phasen-Wechselstrom und Neutralleiter ermöglicht.

Vor dem Anschluss müssen folgende Punkte überprüft werden:

-Spannung und Versorgungsfrequenz auf der Typenkennzeichnung
-WICHTIG: Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf eine fehlende oder fehlerhafte Erdung zurückzuführen sind, nicht zur Verantwortung gezogen werden.

2. ZUBEHÖR (Modellabhängig)

2.1 BACKOFEN ZUBEHÖR

Vor dem ersten Gebrauch des Zubehörs ist es notwendig die einzelnen Zubehörteile zu reinigen.

Dem Grillrost können Formen und Teller aufgelegt werden.



Der Soßenfänger ist zum Auffangen des Saftes der Grillstücke bestimmt. Den Soßenfänger niemals als Unterlage zum Braten verwenden.



Der Pizza-Stein für eine knusprige Pizza: Ist modellabhängig und mit einem Pizza Roller ausgestattet.

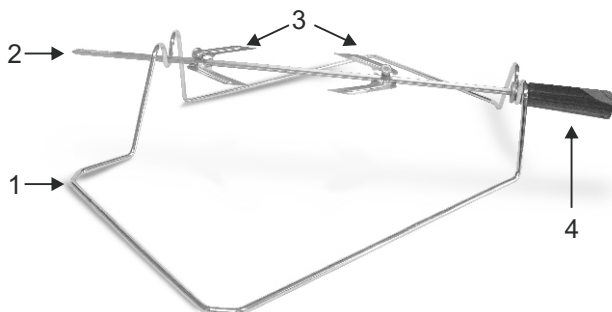


Das Backblech ist für das Backen verschiedener Gebäckteile wie z.B. Kekse. Stellen Sie das Backblech nie auf dem Ofen-Boden.



2.2 GRILLSPIEß (MODELLABHÄNGIG)

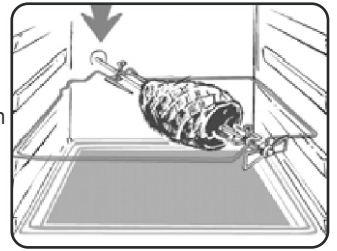
Für das Benutzen des Grillspießes, ist das Vorheizen nicht notwendig. Das Grillen nur mit geschlossener Backofentür. Bei Verwendung des Grillspießes ist der Energieverbrauch 90-95% geringer als bei herkömmlichen Systemen.



- 1- Rost
- 2- Spieß
- 3- Haken und Schrauben
- 4- Griff

Wie benutzt man den Drehspieß:

1. Lösen Sie die Schrauben vom Haken
2. Setzen Sie den Spieß in das Fleisch
3. Fixieren Sie das Fleisch mit den Haken
4. Ziehen Sie die Schrauben zu
5. Legen Sie den Spieß in den Ofen
6. Demontieren Sie den Griff



Wenn der Ofen in Betrieb ist, sollte das nicht verwendete Zubehör aus dem Ofen entfernt werden.

2.3 LED VISION

Das ist ein Beleuchtungssystem, das die traditionelle Glühbirne ersetzt. 14 LED-Leuchten sind in der Backofentür integriert. Das erzeugte Licht ist sehr hell und ermöglicht eine fast schattenfreie Sicht auf allen Ebenen im Backofeninneren.

Die Vorteile:

Neben der herausragenden Qualität und Intensität der Beleuchtung, bietet das System U-See auch eine längere Lebensdauer im Vergleich zu herkömmlichen Backofenlampen, ist außerdem leicht zu reinigen und vor allem sehr sparsam im Energieverbrauch.

- optimale Übersicht auf allen Backofenebenen
- zuverlässige Funktion und lange Lebensdauer
- hohe Helligkeit bei sehr niedrigem Energieverbrauch, bis zu 95% weniger als herkömmliche Backofenbeleuchtung
- leicht zu reinigen



3. REINIGUNG DES BACKOFENS

- Warten Sie bis der Ofen herunterkühlt um den Ofen mit der Hand zu reinigen.
- Vermeiden Sie unbedingt den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln in Pulverform, da diese die Emaille des Backofens und die äußeren Zierteile beschädigen können.
- Vermeiden Sie unbedingt den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln in Pulverform, da diese die Emaille des Backofens und die äußeren Zierteile beschädigen können.
- Bedecken Sie nicht die Backofenseiten mit Aluminiumfolie.

Glass Teile

Wir empfehlen Ihnen, dass Sie die Glastür mit absorbierendem Küchenpapier wischen. Wenn die Glass Teile stark verschmutzt sind, können Sie Reinigungsmittel verwenden. Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Mittel und keine Stahlwolle um die Backofentür zu reinigen. Diese können die Backofentür beschädigen.

Zubehör

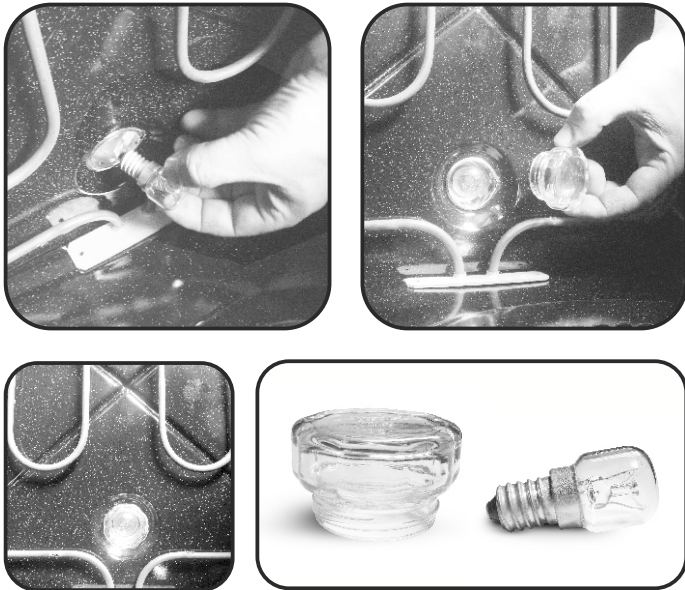
Reinigen Sie das Zubehör mit Seifenwasser. Benutzen Sie kein scheuerndes oder ätzendes Mittel.

Soßenfänger

Nachdem Grillen entfernen Sie den Soßenfänger vom Backofen. Achten Sie darauf, dass das warme Fett in einem Behälter gegossen wird. Reinigen Sie den Soßenfänger mit heißem Wasser und Spülmittel. Lassen Sie nie den Soßenfänger verschmutzt im Backofen stehen.

Backofenbeleuchtung

Bevor Sie die Beleuchtung im Backofen reinigen trennen Sie den Backofen vom Netz (elektrischen Anschluß). Die Glühbirne und der zugehörige Deckel sind aus einem widerstandsfähigen Material für hohe Temperaturen hergestellt worden.



Eigenschaften der Glühbirne

230 V AC – 25W-E 14 Temperatur 300 Grad. Um eine Glühbirne zu wechseln gehen Sie wie folgt vor:

- Schrauben Sie den Glassdeckel raus
- Schrauben Sie die Glühbirne raus
- Ersetzen Sie die Glühbirne durch denselben Typ, siehe Eigenschaften oben.
- Nachdem Sie die Glühbirne ausgetauscht haben, schrauben Sie beide Teile die Glühbirne und den Glassdeckel in die Ursprungsposition wieder zurück.

4. TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte Ihr Backofen einmal nicht richtig funktionieren, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung gewährleistet ist. Ist die Ursache der Fehlfunktion nicht ausfindig zu machen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst unter Angabe des Modells und der Seriennummer, die auf dem Typenschild angegeben sind. Auf Ihr Gerät gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Bewahren Sie Ihre Kaufrechnung sorgfältig auf und legen Sie sie bei Bedarf als Garantienachweis dem Kundendienst vor. Die Garantiebedingungen sind im beigelegten Serviceheft angegeben.

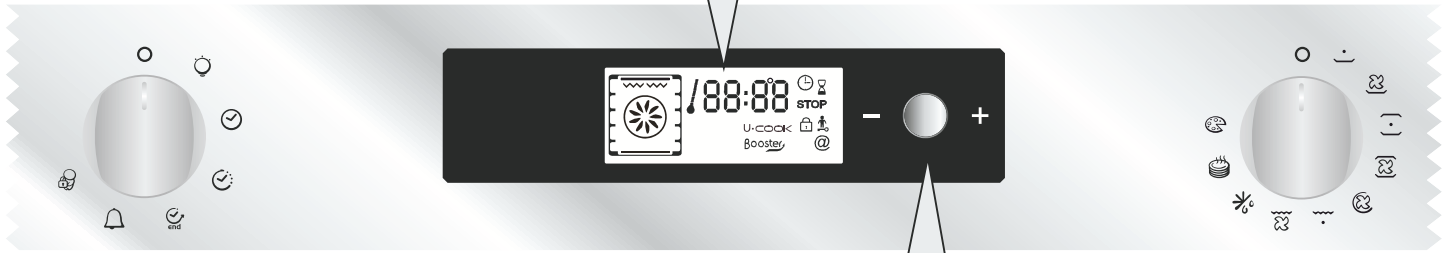


Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen. Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umwelt amt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

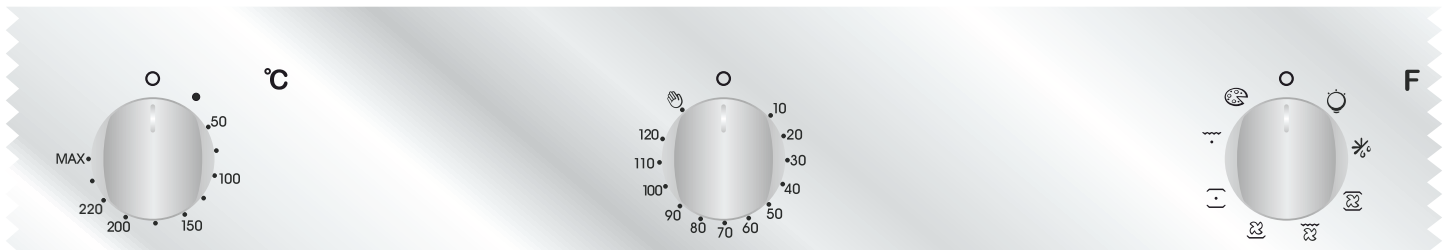
5. DISPLAYBESCHREIBUNG

Displayanzeige: Zeit, Funktionen programmieren, Symbolanzeige und Temperaturanzeige



BEDIENTASTE - + BESTÄTIGUNG

- Einstellungen:** Temperatur, Backfunktionen und Backzeitende – Funktionen werden eingestellt indem man die Bedientaste dreht “-” oder “+”
- Um die Einstellungen zu bestätigen:** Bedientaste drücken

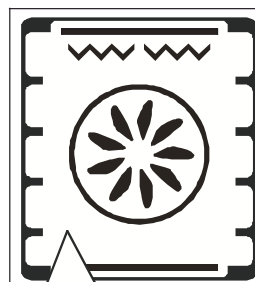


Anzeige: steigende Temperatur

Uhr/
Programmierung/
Backtemperatur

Symbolanzeige: Backen

Zeit Backdauer Backzeitende



Backofenfunktion und empfohlene Positionseinstellung des Backblechs



Drehspieß

Booster Anzeige
Vorheizen



Anzeige
Verriegelte Tür

Anzeige
Kindersicherung

5.1 NÜTZLICHE HINWEISE VOR DEM ERSTEN BETRIEB DES BACKOFENS

Reinigung

- Reinigen Sie den Backofen vor der ersten Nutzung:
- Wischen Sie die Außenoberfläche mit einem feuchtem weichem Tuch.
- Reinigen Sie das komplette Zubehör und waschen Sie den Backofeninnenraum mit einer Lösung aus heißem Wasser.
- Vergewissern Sie sich das Sie kein Zubehör im Ofen liegen lassen.
- Schließen Sie nach der Reinigung des leeren Backofens die Tür und stellen Sie die maximale Temperatur ein. Warten Sie 1 Stunde und schalten Sie den Backofen wieder aus. Mit dieser Vorgehensweise lassen sich alle unangenehmen Gerüche neuer Produkte entfernen.

•Denken Sie an folgende Punkte:

Jede Änderung muss über die Bedientaste bestätigt werden.

Den Backofen stoppen:

Dies ist erforderlich wenn Sie eine falsche Funktion eingestellt haben. Um den Backofen zu stoppen drehen Sie den Knebel auf die Stopp-Position zurück.

Kindersicherung:

Um die Bedientasten des Backofens zu sperren müssen Sie das Symbol der Kindersicherung auswählen. Lesen Sie hierzu die Einstellung – Programmierung der Kindersicherung.

Der Kühlventilator:

Das Bedienfeld und die Elektronik des Backofens werden hierdurch geschützt. Es startet und endet automatisch, selbst wenn der Backofen ausgeschaltet wird.

Backofenbeleuchtung:

Um die Backofenbeleuchtung zu aktivieren drehen Sie den Schalter auf das Symbol der Beleuchtung. Ist der Ofen in Gebrauch dann bleibt die Beleuchtung über alle Funktionen hinweg eingeschaltet.

•Uhrzeiteinstellung:

Wird der Backofen an die Elektrizitätsversorgung neu oder nach einem Abbau wieder angeschlossen dann muss die Uhr eingestellt werden:

Folgende Schritte zur Uhrzeiteinstellung sind erforderlich:

1. Drehen Sie den Wahlschalter in die Position Symbol „Uhr“
2. Stellen Sie die Uhr ein indem Sie die kleine rechte Bedientaste nach „-,“ oder „+,“ drehen
3. Drehen Sie den Wahlschalter in die Ausgangsposition STOP zurück



1- Drehen Sie den Wahlschalter zu der gewünschten Funktion. Die Beheizung zu der ausgewählten Funktion wird auf dem Display angezeigt.

2- Die passende Temperatur gemäß der ausgewählten Funktion wird angezeigt. Sie kann innerhalb der vordefinierten Temperaturreihe (siehe obige Tabelle) verändert werden. Um die Temperatureinstellung zu ändern, drehen Sie die Bedientaste in der Mitte und bestätigen Sie die Einstellung indem Sie die gleiche Taste drücken. ...die Temperaturanzeige ist vorgegeben aber kann während des Backvorgangs verändert werden. Der Backofen ist nun eingeschaltet und startet die Aufheizphase. Die Anzeigelampe blinkt mehrere Male bis die ausgewählte Temperatur erreicht wird. Ein hörbares Signal ertönt wenn dieser Vorgang abgeschlossen ist.

3- Die Backdauer oder das Backzeitende kann dadurch eingestellt werden, wenn Sie den Wahlschalter auf die Position „Backdauer“ oder „Backzeitende“ drehen. Die Anzeige „Backdauer“ oder das „Backzeitende“ fängt an zu blinken. Stellen Sie die Zeiten indem Sie die Bedientaste in der Mitte betätigen. Bestätigen Sie dann durch drücken. Vergessen Sie nicht den Wahlschalter auf die Position STOP zurückzudrehen um die neuen Einstellungen abzuspeichern. Für weitere Details über das Programmieren sehen Sie dazu Kapitel 5.3 Programmierungen.

4- Drehen Sie den Wahlschalter am Ende des Backvorgangs auf die Position Stopp zurück. Die Anzeige blinkt nochmals. Die Anzeige erlischt bis die Temperatur des Backofens eine niedrige Temperatur erreicht hat.

Backfunktionen



Umluft + Unterhitze: Diese Funktion eignet sich insbesondere für Kuchen mit saftigen Früchten und Gebäck. Sie verhindert das Austrocknen der Lebensmittel und fördert das „Aufgehen“ des Teigs, der Kuchen, des Brotes und jeder Speise, die mit Unterhitze gebacken werden soll. Bei dieser Betriebsart schieben Sie die Ablage in die untere Ebene ein.



Unterhitze: Bei dieser Funktion wird die größte Hitze im unteren Bereich des Ofens erreicht. Unterhitze eignet sich besonders für Gebäck und Kuchen.



Unterhitze + Oberhitze: Bei dieser Funktion werden Lebensmittel gleichmäßig von oben und unten erhitzt. Es ist die traditionelle Art zu garen. Ausgezeichnet geeignet zum Braten von Rindfleisch, Keulen und ideal für Plätzchen und Kekse und für alle Speisen die knusprig werden sollen.



Unterhitze + Oberhitze + Umluft: Bei dieser Funktion wird heiße Luft an den oberen und unteren Heizelementen entlang geleitet und durch den Lüfter gleichmäßig im Inneren des Backofens verteilt. Diese Funktion empfehlen wir für Geflügel, Fisch, Gemüse und Gebäck.



Heißluft: Luft die aufgeheizt worden ist wird in die verschiedenen Ebenen im Backraum geblasen. Es ist ideal um verschiedene Gerichte (z.B. Fleisch und Fisch) zur gleichen Zeit zu braten ohne dabei den Geruch und den Geschmack zu vermischen. Geeignet auch für schonendes Backen, z.B. für Blätterteig, Biskuitteig o.Ä.



Grill: Wenn Sie den Grill benutzen, muss die Ofentür geschlossen sein. Es wird nur das obere Heizelement verwendet. 5 Minuten Vorwärmezeit sind notwendig, bis das Heizelement zu glühen anfängt. Diese Betriebsart garantiert ausgezeichnete Ergebnisse beim Grillen von Fleisch oder Fisch, Spießchen: auch zum Gratinieren wird sie vorzugsweise verwendet. Weißes Fleisch sollte nicht allzu nahe am Grillelement gelegt werden, dadurch verlängert sich zwar die Grillzeit, das verreicht jedoch dem Geschmack der Gerichte zum Vorteil. Rotes Fleisch und Fischfilets können auf den Grillrost gelegt werden, mit der Auffangschale darunter.



Grill + Umluft: Bei dieser Funktion arbeiten Grill, oberes Heizelement und Umluft zusammen und sorgen für ein besonders gleichmäßiges Garen. Grillgerichte geben Sie auf das Grillrost, das Sie auf der höchsten Stufe einschieben. Nachdem Sie das Backblech in der 3. Position von unten eingeschoben haben, beginnen Sie mit dem Grillen. Das auf der 3. Position von unten eingeschobene Backblech sorgt dafür, dass von den Lebensmitteln herabtropfendes Öl oder Fett aufgefangen wird.

5.2 BENUTZUNG DES BACKOFENS

•Manueller Modus

Die empfohlenen manuellen Einstellungen für das Backen und Grillen werden in der unteren Tabelle verdeutlicht. Eine Temperatur wird ebenfalls für jede Einstellung empfohlen.

Funktion (modellabhängig)	Voreinstellung Temperatur °C	Vordefinierte Temperatur °C	Funktion Booster*
Umluft + Unterhitze	210	50-220	Booster
Unterhitze	160	50-220	Booster
Unterhitze + Oberhitze	220	50-240	
Unterhitze + Oberhitze + Umluft	210	50-230	
Heißluft	180	50-230	
Grill	L2	L1-L3	
Grill + Umluft	190	50-200	Booster
Grill + Drehspieß + Umluft	240	180-240	Booster
Auftauen	40	No	
Warm halten	60	No	
Pizza	** 230	230	
Pyro	** Pyro	ECO: 425 / 65min SUP: 425 / 1h 30min	
*Booster: schnelle steigende Temperatur			
**Backofen muss mit dieser Funktion ausgestattet sein			



Grill + Drehspieß + Umluft: Der Vorteil alle 3 Funktionen gleichzeitig zu nutzen Grill, Drehspieß und Umluft ist, dass das Gericht gleichmäßig gebraten wird. Es verhindert das Austrocknen der Lebensmittel. Ein Vorheizen ist bei dieser Funktion nicht erforderlich.



Auftauen: In dieser Einstellung erfolgt eine Luftzirkulation bei Raumtemperatur zum Auftauen von Tiefkühlkost in wenigen Minuten, ohne eine Veränderung des Proteingehalts herbeizuführen. Die Temperatur wird in 40 ° C voreingestellt. Eine Änderung ist nicht möglich.



Warm halten: Diese Funktion wird empfohlen um fertig gekochte Lebensmittel wieder aufzuheizen. Dafür schieben Sie das Backblech von oben aus gesehen in die 2. Ebene. Um Brot oder Gebäck aufzutauen legen Sie das Backblech in die niedrigste Ebene. Die Temperatur wird in 60 ° C voreingestellt. Eine Änderung ist nicht möglich.



Pizza: Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ähnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria.



Pyro: Bei dieser Funktion wird die Reinigung im Inneren des Backofens vorgenommen. Zwei Möglichkeiten zur Auswahl, ECO oder SUPER.

5.3 PROGRAMMIERUNGEN



Wahlschalter

SYMBOLANZEIGE

	Leuchte
	Zeiteinstellung
	Backdauer einstellen
	Backzeitende einstellen
	Timer im Zeitablauf
	Kindersicherung
	Backofentür sperren

Der Timer:

Der Timer funktioniert unabhängig von den Backofenfunktionen. Er hat keinen Einfluss auf die Beheizungsarten. Er ist eine Erinnerungsfunktion.

•Drehen Sie den Schalter in die Timer Position. Die Symbolanzeige erleuchtet. Auf dem Display erscheint ebenfalls die Anzeige zur Zeiteinstellung.

•Die Minutenanzeige fängt an zu blinken. Drehen Sie die Bedientaste zu der gewünschten Minutenzahl und bestätigen Sie indem Sie die Bedientaste drücken.

•Die Stundenanzeige fängt an zu blinken. Drehen Sie die Bedientaste zu der gewünschten Stundenzahl und bestätigen Sie indem Sie die Bedientaste drücken.

•Drehen Sie den Wahlschalter in Ausgangsposition Stop zurück. Wenn die Zeit abgelaufen ist, erlischt die Backdauer. Ein hörbares Signal ertönt für 15 Sekunden und die Timeranzeige blinkt auf (um es zu stoppen bevor die 15 Sekunden abgelaufen sind drücken Sie die Bedientaste).

Backdauer einstellen:

Für verschiedene Gerichte ist die Backdauer voreingestellt. Wenn erwünscht, kann die Auftau- und Warmhalte- Funktion im manuellen Modus voreingestellt werden.

•Drehen Sie den Wahlschalter auf das Symbol der Backdauer. Die Symbolanzeige erleuchtet. Eine voreingestellte Backdauer (für verschiedene Gerichte) oder 00:00 für andere Backofenfunktionen erscheint auf dem Display.

•Die Minutenanzeige fängt an zu blinken. Drehen Sie die Bedientaste zu der gewünschten Minutenzahl und bestätigen Sie indem Sie die Bedientaste drücken.

•Die Stundenanzeige fängt an zu blinken. Drehen Sie die Bedientaste zu der gewünschten Stundenzahl und bestätigen Sie indem Sie die Bedientaste drücken.

•Drehen Sie den Wahlschalter in Ausgangsposition Stop zurück um die neue Backdauer abzuspeichern. Wenn die Zeit abgelaufen ist, erlischt die Backdauer. Ein hörbares Signal ertönt für 15 Sekunden. Die Symbolanzeige Backdauer/Stop fangen an zu blinken.

•Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position Stop zurück. Wenn Sie dies nicht tun, blinken beide Symbole die Backdaueranzeige und das Stop Symbol fortlaufend.

Backzeitende einstellen:

Für verschiedene Gerichte ist die Backdauer und das Backzeitende voreingestellt. Wenn erwünscht, kann die Auftau- und Warmhalte-Funktion im manuellen Modus voreingestellt werden.

•Drehen Sie den Schalter auf das Symbol Backzeitende. Das STOP Symbol erleuchtet. Ein voreingestelltes Backzeitende (für verschiedene Gerichte) oder 00:00 für andere Backofenfunktionen oder die Uhrzeit erscheinen auf dem Display.

•Drehen Sie den Wahlschalter um das Backzeitende zu bestätigen.

•Die Minutenanzeige fängt an zu blinken. Drehen Sie die Bedientaste zu der gewünschten Minutenzahl und bestätigen Sie indem Sie die Bedientaste drücken.

•Die Stundenanzeige fängt an zu blinken. Drehen Sie die Bedientaste zu der gewünschten Stundenzahl und bestätigen Sie indem Sie die Bedientaste drücken.

NB: Der Backofen kalkuliert automatisch den Start (Backzeitende minus Backdauer). Am Ende des Backvorgangs schaltet sich der Backofen automatisch aus. Ein hörbares Signal ertönt 15 Sekunden lang, dass daran erinnert, dass das Backzeitende erreicht worden ist.

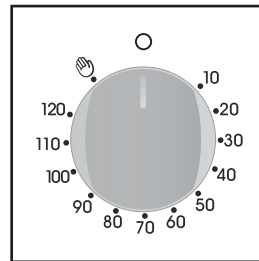
Die Symbolanzeige Backdauer und STOP fangen an zu blinken.

•Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position Stop zurück. Wenn Sie dies nicht tun, blinken beide Symbole fortlaufend.

ACHTUNG:

Wenn das Backzeitende eingestellt wird ohne dabei die Länge der Backzeit zu definieren, startet der Backofen den Backvorgang sofort und stoppt bis zum Ende der eingestellten Backzeit.

5.4 BENUTZUNG DES TIMERS FÜR BACKZEITENDE



Diese Funktion ermöglicht es, die benötigte Garzeit einzustellen (maximal 120 Minuten). Ist die eingestellte Garzeit abgelaufen, schaltet sich der Backofen automatisch ab. Der Timer zählt die Zeit rückwärts, geht auf 0 zurück und schaltet den Backofen automatisch aus. Der Ofen setzt sich erst in Betrieb, wenn die Backzeit eingestellt ist, oder wenn der TIMER auf manuelle Funktion eingestellt ist.

5.5 TIPPS

Es ist besser das Fleisch erst nach dem braten, grillen zu salzen, da das Salz das Spritzen des Fetts fördert. Dies verunreinigt u.a. den Backofen und macht eine Menge Rauch.

Richtiges Vorheizen ist die Basis für ein gelungenes Fleischgericht.

Grillen:

Bevor man mit dem Grillen anfängt:

Entnehmen Sie das Grillgut einige Stunden vom Kühlschrank. Legen Sie es auf mehrere Schichten Küchenpapier. Dies macht es schmackhafter und vermeidet, dass es in der Mitte kalt bleibt. Fügen Sie Gewürze vor dem Grillen hinzu und salzen Sie das Fleisch erst nach dem grillen. Grillen Sie das Fleisch mit ein wenig Öl. Das Fleisch können Sie am besten mit einem breiten flachen Pinsel einölen. Dann bestreichen Sie es mit Gewürzen wie Pfeffer, Thymian etc.

Während des Grillvorgangs:

Stechen Sie niemals in das Fleisch hinein auch wenn Sie es drehen möchten. Dies lässt das Fleisch trocken werden.

Backen:

Vermeiden Sie die Verwendung von glänzenden Backformen. Diese lassen die Hitze reflektieren und haben Einfluss auf den Backvorgang. Wenn der Kuchen zu schnell bräunt decken Sie es mit Backpapier oder Aluminiumfolie.

Achtung: Um die Aluminiumfolie richtig zu verwenden, legen Sie die glänzende Seite auf den Kuchen. Wenn Sie dies nicht tun, wird die Wärme durch die glänzende Oberfläche reflektiert und dringt nicht in das Gebäck.

5.6 KONTRAST DES DISPLAYS EINSTELLEN

Der Kontrast des Displays kann jederzeit angepasst werden. Die Standardeinstellung ist "C5". Um die Einstellungen anzupassen gehen Sie wie folgt vor:

Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position „Licht“ und den Funktionsschalter auf „0“. Drücken Sie die Bedientaste in der Mitte 3 Sekunden lang. Es erscheint „CX“ auf den Display (X= Kontrast Level). Drehen Sie die Bedientaste in der Mitte um die Kontrasteinstellungen anzupassen. Die Einstellungsschritte liegen von 1 bis 9 vor. Speichern Sie die neuen Einstellungen indem Sie die Bedientaste in der Mitte 3 Sekunden gedrückt halten.

6. PYROLYTISCHE REINIGUNG

** Der Backofen muss mit dieser Funktion ausgestattet sein.

Der Backofen ist mit einem pyrolytischen Reinigungssystem, dass Speisereste bei hohen Temperaturen zerstört, ausgestattet. Da sehr hohe Temperaturen für das Pyrolysesystem erforderlich sind, ist die Backofentür mit einem Sicherheitsschloss versehen.

Hinweis: Wenn ein Kochfeld über den Backofen eingebaut ist, dann dürfen Sie das Kochfeld nicht gleichzeitig mit dem pyrolytischen Reinigungssystem verwenden. Das Kochfeld kann sonst überhitzt werden.

Zwei pyrolytische Abläufe sind voreingestellt.

ECO PYROCLEAN: Reinigt einen mäßig verschmutzten Ofen. Arbeitet in einem Zeitablauf von 65 Minuten.

SUPER PYROCLEAN: Reinigt einen stark verschmutzten Ofen. Arbeitet in einem Zeitablauf von 90 Minuten.

Aktivierung des pyrolytischen Reinigungssystems:

1-Drehen Sie den Wahlschalter auf „Pyrolytic Modus“. „PYRO“ erleuchtet auf dem Display. Der ECO Modus blinkt.

Zur Erinnerung: ECO – Zeitablauf 65 Minuten. Mäßig verschmutzt.

SUP- Zeitablauf 90 Minuten. Stark verschmutzt.

2-Mit der Bedientaste wählen Sie den gewünschten „Pyrolytic Modus“: ECO oder SUP.

Ihre Auswahl ist nach 3 Sekunden gespeichert... Der Backofen starten die Reinigung. Der „Pyrolytic Modus“ blinkt und der Timer-sowie das Stop-Symbol erleuchten. Während des Reinigungsvorgangs erleuchtet das Symbol der versperrten Backofentür. Sie gibt Hinweise darauf, dass die Backofentür gesichert ist.

7. KINDERSICHERUNG

Diese Funktion ist wichtig, vor allem wenn Kinder in der Umgebung sind. Es verhindert, dass die Kinder den Backofen einschalten oder Änderungen an den voreingestellten Funktionen vornehmen. Dieses Sicherheitssystem sperrt das Bedienfeld des Backofens.

Es liegen 2 Ebenen des Sicherheitssystems vor:

EBENE 1: Um die Kindersicherung zu aktivieren, drehen Sie den Wahlschalter auf Kindersicherung. Nach der Aktivierung sind Bedientasten inaktiv. Um die Kindersicherung zu deaktivieren drehen Sie den Wahlschalter auf „0“.

EBENE 2: Um die Kindersicherung zu aktivieren, drehen Sie den Wahlschalter auf Kindersicherung und halten Sie dabei die Bedientaste in der Mitte für 3 Sekunden gedrückt. Nun sind alle Bedientasten inaktiv. Um die Kindersicherung zu deaktivieren halten Sie die Bedientaste für 3 Sekunden gedrückt.

Bemerkungen: In allen Fällen, auch wenn die Bedientasten inaktiv sind, können Sie den Ofen ausschalten indem Sie den Wahlschalter auf 0 drehen.

GÜVENLİK UYARILARI

UYARI: Cihaz ve aparatları kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmaktan kaçınınız.

- 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzakta tutmalı ve sürekli denetlemelisiniz.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından ancak yetişkin bir bireyin denetiminde ve cihazın nasıl kullanılacağına dair verilen talimatların uygulanması durumunda ve oluşabilecek tehlikeleri kavradıkları takdirde güvenle kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihazın temizlik ve bakımı gözetmen olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Kullanım sırasında cihaz ısınabilir. Fırının içindeki ısıtma elemanlarının dokunurken dikkatli olunmalıdır.

UYARI: Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

- Fırın kapak camını temizlerken kuvvetli aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü bu camın kırılmasına veya yüzeyin çizilmesine neden olabilir.
- Koruma çıkarılmadan önce fırın kapatılmalıdır ve temizlikten sonra koruma parçası talimatlara uygun olarak yerine koyulmalıdır.
- Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık probu kullanın.
- Fırını temizlemerken buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

UYARI: Lambayı deęiştirmeden önce elektrik çarpması olasılıęını önlemek için cihazın kapalı olduğundan emin olun.

- Bağlantının sağlanamaması kablolama kurallarına göre kabloların bağlanmamasından kaynaklanmıştır.
- Talimatlarda kullanılacak prizin tipi cihazın arka kısmındaki sıcaklık düşünülerek belirtilmelidir.
- Elektrik kablosu hasarlı ise, özel bir kablo ya da üretici veya yetkili servisin uygun gördüğü kablo ile deęiştirilmelidir.

Uyarı: Termal ısı kesici dikkatsizce yerleşiminden doğacak zararları engellemek için, bu cihaz kaynağı zamanlayıcı veya sürekli açık ya da kapalı olacak devre gibi dış devre cihazlarına bağlanmamalıdır.

DİKKAT: Erişilebilir parçalar sıcak olabilir ızgara kullanılırken Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

- Dökülen artıklar temizliğe başlamadan önce çıkarılmalıdır.
- Kendi kendine temizlik pirolitik işlemi sırasında yüzey normalden sıcak olabilir, bu nedenle bu işlem esnasında çocuklar uzak tutulmalıdır.

1. GENEL UYARILAR

Fırından en iyi verimi alabilmek için talimatları dikkatle okuyun. İleride gerekli olabileceğini düşünerek kurulum ve kullanım talimatlarını saklamaz ve satış sonrası servis hizmetlerinden faydalanabilmeniz için fırını kurmadan önce seri numarasını not etmeniz tavsiye olunur.

Fırını kutusundan çıkardığınızda, herhangi bir şekilde hasar görmediğinden emin olun. Hasar gördüğüne dair herhangi bir kuşku duyarsanız kullanmayın.

Profesyonel ve yetkili bir kişiyle irtibata geçin. Çocuklar için tehlikeli olabileceğinden, plastik torba, polistiren veya çivi gibi paketlenme materyallerini onların erişemeyeceği yerlerde tutun.

Bu belgede verilen talimatlara uyulmaması halinde, şirket sorumlu olmayacaktır.

! NOT: Bu kılavuzda bahsedilen fonksiyon, özellik ve aksesuarlar fırın modellerine göre değişebilir.

1.1 UYGUNLUK BEYANI

Bu cihazın gıdalarla temas edebilecek parçaları, 89/109 sayılı EEC Direktifine uygundur. Cihaz, 2006/95/EC ile 2004/108/EC sayılı Avrupa Direktiflerine ve sonraki değişikliklere uygundur. Fırını kutusundan çıkardığınızda, herhangi bir şekilde hasar görmediğinden emin olun. Hasar gördüğüne dair herhangi bir kuşku duyarsanız, kullanmayın: profesyonel ve yetkili bir kişiyle irtibata geçin.

Çocuklar için tehlikeli olabileceğinden, plastik torba, polistiren veya çivi gibi paketlenme materyallerini onların erişemeyeceği yerlerde tutun.

1.2 EMNİYETLE İLGİLİ İPUÇLARI

•Fırın sadece tasarlandığı amaçlar için kullanılmalıdır. Sadece yemek pişirmek için kullanılmalıdır. Isınmak gibi herhangi bir başka amaçla kullanılması uygunsuz bir kullanım örneği olup tehlike arz edebilir.

•Üreticiler uygunsuz, yanlış veya mantıklı olmayan kullanımlardan ötürü meydana gelebilecek hasarlardan sorumlu tutulamaz.

Herhangi bir elektrikli cihazı kullanırken, birkaç temel kuralı takip etmelisiniz.

- Fişi prizden çıkarmak için elektrik kablosundan tutarak çekmeyin.
- Elleriniz veya ayaklarınız ıslak veya nemliken fırına dokunmayın.
- Fırını kullandığınız zamanlarda ayağınıza mutlaka bir şeyler giyin.
- Adaptör, birden çok fiş için çoklu soket veya uzatma kablolarının kullanımını genellikle pek iyi bir fikir değildir.
- Fırın arıza verirse veya çalışmazsa, ana elektrik hattından elektriğini kesin ve fırına dokunmayın.

•Kablo hasar görmüşse derhal değiştirilmelidir.

Kabloyu değiştirirken aşağıdaki talimatları takip edin.

Elektrik kablosunu çıkarın ve H05VV-F tipinde bir kabloyla değiştirin. Kablo, fırın için gerekli olan elektrik akımını kaldırabilecek güçte olmalıdır. Kablo değişimi gerekli eğitimi almış yetkili teknisyenler tarafından yapılmalıdır.

Topraklama kablosu (sarı-yeşil) elektrik kablosundan 10 mm daha uzun olmalıdır.

Onarım işleri için sadece onaylanmış bir servis merkeziyle irtibat kurun ve sadece orijinal parçaların kullanıldığından emin olun. Yukarıdaki talimatlara uyulmaması durumunda, üreticiler fırının güvenliğini garanti edemez.

•Satın almış olduğunuz fırın belirtilen teknik özelliklere sahiptir ve fırın üzerinde herhangi bir değişiklik yapılmaması gerekir.

•Yanıcı ürünleri fırında saklamayın; fırın kazara çalıştırıldığında bu ürünler yangına sebep olabilir.

•Fırın kapağına bastırmayın ve çocukların kapağın üstüne oturmasına izin vermeyin.

•Fırına kap koyarken veya fırından kap çıkarırken fırın eldiveni takın.

•DİKKAT: Şiş kullanılırken erişilebilir parçalar ısınabilir.

Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

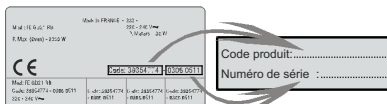
1.3 ÖNERİLER

• Her kullanımdan sonra yapılan küçük çaplı bir temizlik, fırını son derece temiz tutar.

• Fırının yan duvarlarını alüminyum folyo veya dükkanlardan alınabilen tek kullanımlık koruma malzemeleriyle kaplamayın. Alüminyum folyo veya diğer koruma malzemeleri sıcak emaye ile doğrudan temas ettiğinde erime ve iç taraftaki emayeyi bozma riski oluşturur.

• Fırının aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda oluşan keskin duman kokusunu önlemek için fırını çok yüksek sıcaklıklarda kullanmamanızı öneririz. Pişirme süresini uzatıp sıcaklığı bir miktar düşürmek daha iyi olabilir.

Cihaz bilgi panosu:



• Fırınla birlikte verilen aksesuarların yanı sıra, yalnızca çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı kaplar ve pişirme kalıpları kullanmanızı tavsiye ederiz.

1.4 KURULUM

Üreticiler, fırının kurulumunu yapma yükümlülüğünde değildir. Yanlış kurulumdan kaynaklanan hataları düzeltmek üzere üreticiden yardım istenirse, sağlanacak bu yardım garanti kapsamında olmayacaktır. Profesyonel olarak yetkili kişilere yönelik kurulum talimatları takip edilmelidir. Yanlış kurulum insanlara, hayvanlara veya eşyalara zarar verebilir. Üretici bu tür hasarlardan veya yaralanmalardan sorumlu tutulamaz.

Fırının yerleştirileceği mutfak ünitesi en az 70°C sıcaklığa dayanıklı malzemenin yapılmış olmalıdır.

Fırın yüksek bir sütun içine veya tezgah altına yerleştirilebilir.

Fırını yerleştirmeden önce fırın içinde, iç parçaları soğutmak ve korumak için gerekli temiz havanın uygun bir şekilde dolaşabileceği iyi bir havalandırma sağlamalısınız. Yerleştirme türüne göre son sayfada belirtilen açıklık mesafelerini sağlayın.

1.5 ELEKTRİK BAĞLANTISI

ELEKTRİK BAĞLANTISI ONAYLI BİR YÜKLENİCİ VEYA BENZER NİTELİKLERE SAHİP BİR TEKNİSYEN TARAFINDAN YAPILMALIDIR.

Cihazın kurulumu, kurulumun yapıldığı ülkede yürürlükte olan standart ile uyumlu olmalıdır.

Bu koşula uygun davranılmaması halinde, üretici herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

Şebeke bağlantısı topraklı bir priz veya çok kutuplu bir devre kesici yardımıyla ilgili ülkenin kurulum standartlarına uygun şekilde yapılmalıdır.

Kurulum uygun sigortalarla korunmalı ve fırını normal şekilde beslemeye yetecek kesitte kablolar kullanılmalıdır.

BAĞLANTI:

Fırın fazlar arasında veya faz ile nötr arasında sadece 220-240 VAC voltaja bağlanan bir güç kablosuyla donatılmıştır.

Bağlantı yapılmadan önce aşağıdakiler kontrol edilmelidir:

- sayaç üzerinde belirtilen güç kaynağı voltajı,
- Fırının topraklama ucuna bağlı ana koruma kablosu (yeşil/sarı) tesisatın topraklama ucuna bağlanmalıdır.

Dikkat:

Bağlantıyı yapmadan önce bir elektrikçiye tesisatın topraklama sürekliliğini kontrol ettirin.

Üretici, toprak bağlantısı yapılmamış veya bağlantısının sürekliliği hatalı bir toprak hattına bağlanmış fırının kullanımından meydana gelebilecek olaylardan veya olası sonuçlardan ötürü sorumluluk kabul etmemektedir.

NOT: Fırın için satış sonrası servise ihtiyaç duyulabileceğinizi unutmayın.

Ayrıca prizi, fırının yeri değiştirildikten sonra tekrar bağlanabileceği şekilde yerleştirin.

Güç kablosu: Güç kablosunun değiştirilmesi gerekiyorsa, lütfen bunu satış sonrası servise veya benzer niteliklere sahip bir teknisyene yaptırın.

2. AKSESUARLAR (Modele göre)

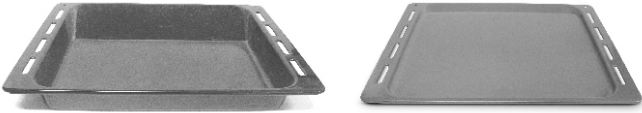
2.1 FIRIN EKİPMANI

Ekipmanları ilk kez kullanmadan önce her birini temizlemek gereklidir. Ekipmanları bir süngerle yıkayın. Durulayın ve kurulayın.

Raf kalıp ve tabaklar için uygundur.



Damlama tepsisi ızgara yapılan yiyeceklerden akan suları tutar.



Damlama tepsisini asla kızartma tepsisi olarak kullanmayın çünkü biriken yağlar hızla fırına yayılıp aşırı duman oluşmasına neden olabilir.

Damlama tepsisini doğrudan fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.

Modele göre, çıtır çıtır bir pizza için standı ve pizza silindiriyle birlikte **pizza taşı** verilir.



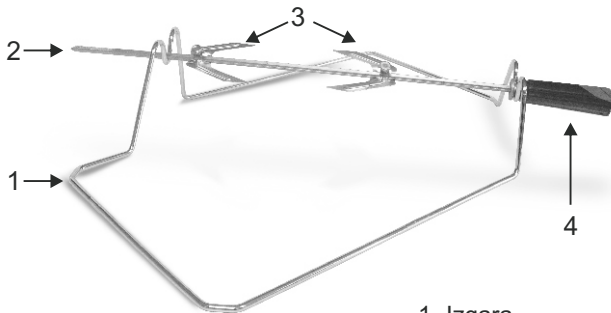
Hamur işi tepsisi rafa yerleştirilmelidir. Ekler, bisküvi, beze vb. küçük hamur işlerini pişirmek içindir.

Hamur işi tepsisini doğrudan fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.



2.2 ŞİŞ

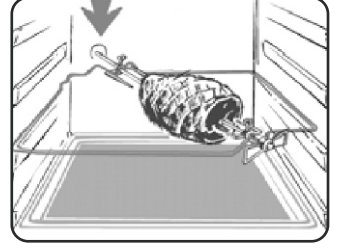
Şişte pişirme için önceden ısıtma gerekmez. Kapak kapalıyken pişirilir. Enerji tüketimi klasik sistemden %90-95 daha azdır.



- 1- Izgara
- 2- Çevirme elemanı
- 3- Kancalar ve Vidalar
- 4- Tutamak

ŞİŞ ÇEVİRMENİN KULLANIMI

1. Kancaların vidalarını çıkarın
2. Çevirme elemanını ete geçirin
3. Eti kancalarla sabitleyin
4. Vidaları sıkın
5. Çevirme elemanını motor deliğine geçirin
6. Tutamağı çıkarın



Fırın çalıştırılırken kullanılmayan aksesuarlar fırından çıkarılmalıdır.

2.3 LED AYDINLATMA

Klasik "elektrik ampulünün" yerine geçen bir aydınlatma sistemidir. 14 adet LED (pirolitik olmayan modeller için) veya 10 adet Yüksek Güçlü LED (pirolitik modeller için) lamba, kapıya entegredir. Bu lambalar, fırının içini, hiçbir raf üzerine gölge düşmeden, net bir şekilde görmenizi sağlayan yüksek kalitede beyaz ışık vermektedir.

Avantajları:

Bu sistem, fırın içinde mükemmel aydınlatma sağlamanın yanı sıra, klasik ampullerden daha uzun süre dayanır, kullanımı ve bakımı daha kolaydır ve her şeyden önemlisi, enerji tasarrufu sağlar.

- Optimum görüş
- Uzun ömürlü aydınlatma
- Çok düşük enerji tüketimi; klasik yüksek aydınlatma sistemlerine kıyasla %95 daha düşük.



3. FIRIN TEMİZLENMESİ

- Elle herhangi bir temizlik işlemi yapmadan önce fırının soğumasını bekleyin.
- Fırını temizlerken kesinlikle aşındırıcı temizlik maddeleri, bulaşık teli veya keskin nesnelere kullanmayın, aksi takdirde emaye onarılamaz şekilde hasar görebilir.
- Yalnızca sabunlu su veya ağartıcı (amonyak) temizleyiciler kullanın.
- Fırının yanlarını kesinlikle alüminyum folyo ile kaplamayın.

CAM PARÇALAR

Fırını her kullandığınızda cam kapağı emici bir kağıt havluluyla silmenizi öneririz. Lekeler ağırsa iyice sıkılmış deterjanlı bir süngerle silip durulayabilirsiniz.

Cam yüzeyi çizip kırılmasına neden olabilecekleri için fırın kapağının camını temizlemek amacıyla sert aşındırıcı temizlik maddeleri veya keskin ağızlı metal spatula kullanmayın.

FIRIN KAPAĞI CONTASI

Fırın kapağı contası kirlenirse, hafif nemli bir süngerle temizleyin.

AKSESUARLAR

Bunları sabunlu suya batırılmış bir süngerle temizleyin. Temiz suyla durulayın ve kurulayın. Aşındırıcı temizleme maddeleri kullanmayın.

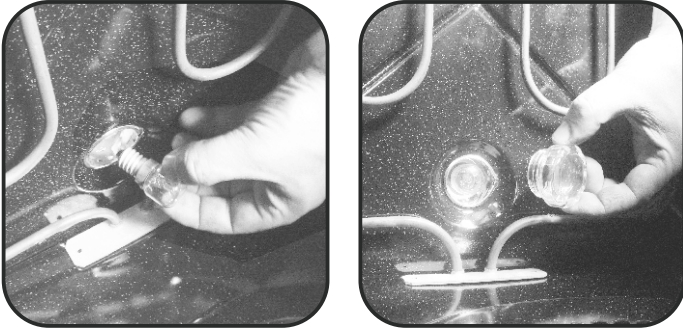
DAMLAMA TEPSİSİ

Izgara yaptıktan sonra damlama tepsisini fırından çıkarın. Sıcak yağlı bir kaba boşaltırken dikkatli olun. Damlama tepsisini bulaşık deterjanlı bir süngerle sıcak su içinde yıkayın.

Tepsiye yapışan artıklar kalırsa, tepsiyi deterjanlı suda bekletin. Ayrıca bulaşık makinesinde de yıkanabilir veya piyasada satılan bir fırın temizleyiciyle temizlenebilir. Damlama tepsisini kirliken kesinlikle fırına yerleştirmeyin.

FIRIN AYDINLATMA SİSTEMİ

Lambayı temizlemeden veya değiştirmeden önce fırını prizden çekin. Ampul ve kapağı yüksek sıcaklıklara dayanıklı malzemeden yapılmıştır.



Ampul özellikleri:

230 VAC - 25W- E 14 taban Sıcaklık 300°C. Arızalı bir ampulü değiştirmek için aşağıdaki işlemleri uygulamanız yeterlidir:

- Cam kapağı sökün,
- Ampulü sökün,
- Aynı türden bir ampulle değiştirin: yukarıdaki özelliklere

bakın,

- Arızalı ampulü değiştirdikten sonra koruyucu cam kapağı geri vidalayın.

4. SERVİS MERKEZİ

Servis Merkezini aramadan önce.

Fırın çalışmıyorsa aşağıdakileri yapmanızı öneririz:

Fırının elektrik prizine doğru şekilde takıldığından emin olun.

Arızanın sebebi tespit edilemiyorsa:

Fırının elektrik bağlantısını kesin, fırına dokunmayın ve satış sonrası hizmet bölümünü arayın.

Servis Merkezini aramadan önce lütfen özellikler panelindeki seri numarasını not etmeyi unutmayın.

Fırın, garanti kapsamında bulunduğu sürece Servis Merkezinde ücretsiz olarak onarılmasını sağlayan bir garanti belgesiyle birlikte verilmektedir.



Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (WEEE) hakkındaki Avrupa yönergesi 2002/96/EC'ye uygun biçimde işaretlenmiştir. Bu cihazın doğru şekilde atılmasını sağlayarak, bu ürünün hatalı şekilde atık işlemlerinden geçirilmesinin yol açabileceği çevre ve insan sağlığı üzerindeki olası olumsuz etkilerin ortadan kaldırılmasına yardım etmiş olacaksınız.

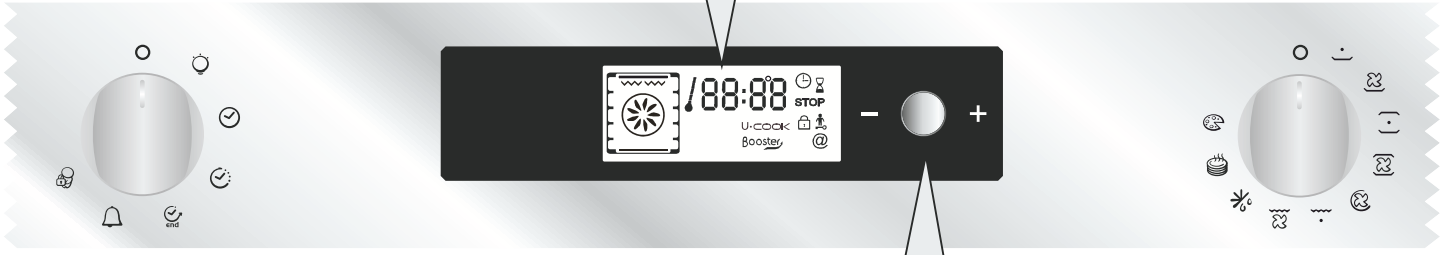
Ürün üzerindeki sembol, bu ürünün evsel atıklarla aynı şekilde işlenemeyeceğini ifade etmektedir.

Bunun yerine, elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüştürülmesine yönelik uygun bir toplama noktasına verilmelidir. Ürün, atık imhasına ilişkin yerel çevre mevzuatına uygun olarak atılmalıdır.

Bu ürünle ilgili işlemler, geri kazanım ve geri dönüşüm hakkında daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel belediye makamlarına, evsel atıkları toplayan bir şirkete ya da ürünü satın almış olduğunuz mağazaya başvurun.

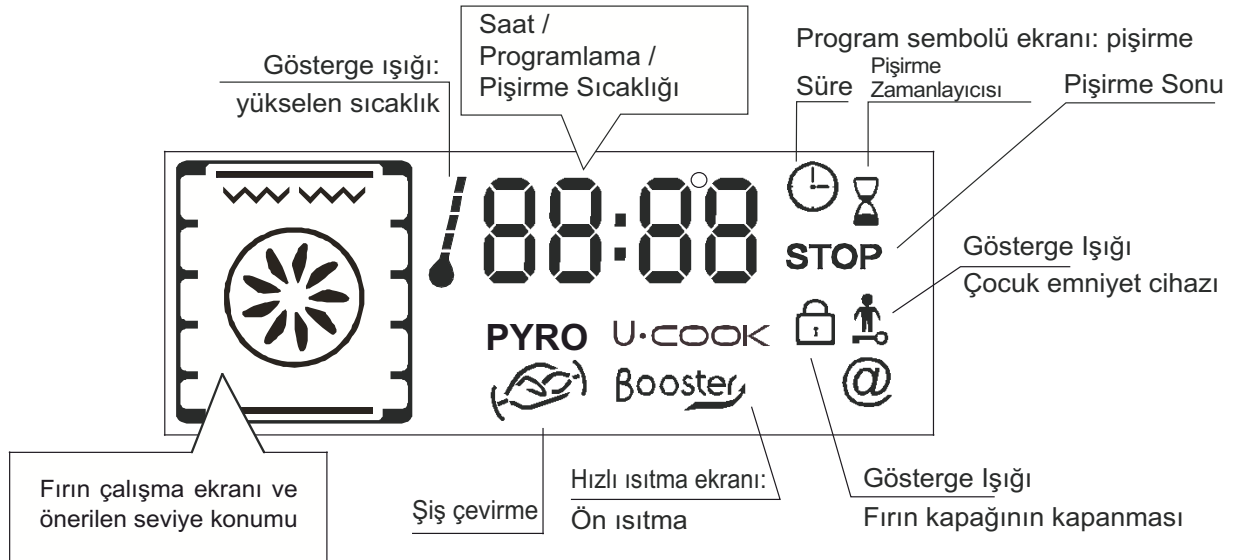
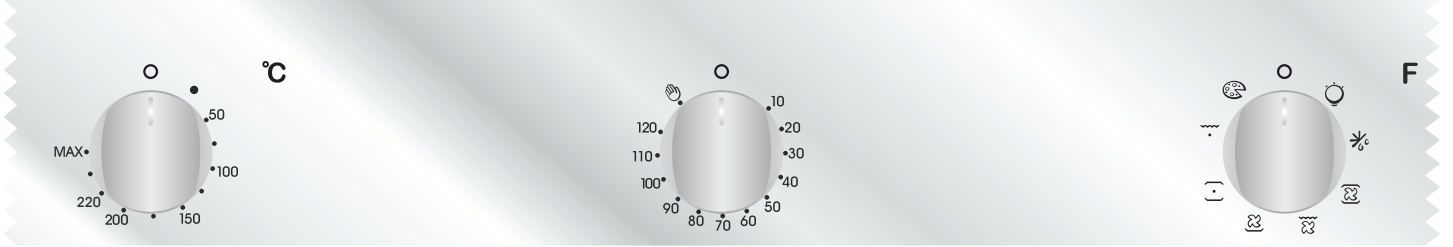
5. EKCRAN AÇIKLAMASI

Ekran paneli: süre, pişirme modunun programlanması, gösterge ışıkları, pişirme sıcaklığı fonksiyonu ve raf konumu



AYARLAMA - + VE ONAY DÜĞMESİ

- Ayarlar:** sıcaklık, pişirme ve pişirme bitiş süresinin programlanması -Düğmenin "-" veya "+" konumlarına döndürülmesiyle ayarlanır.
- Ayarı onaylamak için:** düğmeye basın.



5.1 FIRINI İLK KEZ KULANMADAN ÖNCE

• ÖN TEMİZLİK

-Fırını ilk kullanım öncesinde temizleyin:

-Nemli yumuşak bir bezle fırının dış yüzeylerini silin.

-Tüm aksesuarları yıkayın ve sıcak su ve bulaşık deterjanıyla fırının içini silin. Boş fırını maksimum sıcaklığa ayarlayın ve yaklaşık 1 saat süreyle çalıştırın; böylece yeni alındığında fırının içine sinmiş olan kokular ortadan kalkacaktır. Bu işlem yapılırken odanın iyi bir şekilde havalandırılması sağlar.

• UNUTULMAMASI GEREKEN HUSUSLAR

Zamanlayıcı üzerinden çalıştırma onayı

Değişiklik düğmeye basarak onaylanmalıdır.

Fırının durdurulması:

Yanlış bir talimat uyguladığınızda fırının durdurulması gerekebilir.

Fırını durdurmak için fonksiyon seçme düğmesini çevirerek Stop (Durdurma) Konumuna getirin.

Çocuk emniyet cihazı:

Fırın kontrol düğmelerini kilitlemek için, çocuk emniyet cihazını seçin. Lütfen "Programlama -Çocuk emniyet cihazı" başlıklı bölüme bakın.

Soğutma fanı:

Bu fan, kontrol panelinin ve elektronik aksamın ısıdan hasar görmesini engeller.

Fırın kapalıyken bile çalışır ve daha sonra otomatik olarak kapanır.

Fırın aydınlatma sistemi:

Düğmeye lamba sembolüne getirerek kullanımda olmadığı zamanlar fırın ışığını açabilirsiniz. Fırın kullanım halindeyken, tüm fırın fonksiyonlarında ve fırın kapısı açıkken ışık yanmaya devam eder.

• SAAT AYARI

Fırın elektrik kaynağına bağlıyken veya uzun süreli bir elektrik kesintisinin ardından saat yeniden ayarlanmalıdır.

Saati ayarlamak için:

1 - Kontrol düğmesini "Saat" sembolüne çevirin:

2 - Ortadaki düğmeyi "-" veya "+" konumuna çevirerek saati ayarlayın.

3 - Kontrol düğmesini STOP (DURDURMA) konumuna geri çevirin.



Ortadaki düğmeyi kullanarak ayarları gerektiği gibi değiştirin ve zamanlayıcı üzerinde onaylayın.

Bunu yaptığınızda yeni ayarı onaylamak için program seçme düğmesini "dururma konumuna" geri çevirmeyi unutmayın.

Programlama hakkında ayrıntılı bilgi için 5.3 PROGRAMLAMA başlıklı bölüme bakın.

4- Pişirme döngüsünün sonunda, fonksiyon seçme düğmesini tekrar "dururma konumuna" getirin.

Gösterge ışığı tekrar yanıp söner, fırını kapattıktan sonra da yanık kalmaya devam eder ve fırının iç sıcaklığı yeterince düşünce gösterge ışığı da söner.

• PİŞİRME MODU

Tüm pişirme işlemleri fırın kapağı kapatılarak yapılmalıdır.



ALT + FAN - Altta ısıtmayla birlikte fan sisteminin kullanılması meyveli pasta, tart, kiş ve hamur işleri için idealdir. Yiyeceklerin çok kurumasını önler ve ekmek hamurunun kabarmasını sağlar. Rafı fırın içinde alt konuma yerleştirin.



ALT - Alt ısıtma elemanını kullanır. Tüm hamur işlerinin pişirilmesi için idealdir. Bu ısıtma yöntemini, alt taraftan daha fazla ısı ve ışınım gerektiren pasta, tart, ezme ve diğer bu türlü yiyecekler için kullanın.



ALT + ÜST - Hem üst hem de alt ısıtma elemanları kullanılır. Bu yöntem tüm klasik kızartma ve fırınlama işlemleri için idealdir. Kırmızı et, biftek, kuzu but, av eti, ekmek veya folyo ile kaplanmış yiyecekler pişirilirken kullanılır.



ALT + ÜST + FAN - Fırın içindeki sıcak havanın dolaşımını sağlayan fan ile birlikte hem üst hem de alt ısıtma elemanları kullanılır. Bu yöntemi piliç, hamur işi, balık ve sebzeler için öneririz. Bu yöntem kullanılarak sıcaklığın daha iyi nüfuz etmesi sağlanır ve pişirme ile ön ısıtma süreleri de kısaltılır. Fanlı pişirme seçeneği, fırın içinde farklı yiyeceklerin hepsini farklı konumlarda aynı anda pişirmenize olanak tanır ve tatları ile kokuları birbirine karıştırmadan eşit ısı dağılımı sağlar. Farklı yiyecekleri aynı anda pişirmek için 10 dakikalık ekstra süre ayırın.



TURBO REZİSTANS + FAN -Fan ısınan havayı farklı seviyelere üfler. Tatları ve kokuları karıştırmadan farklı yiyecek türlerini (örn. Et ve balık) aynı anda pişirmek için idealdir. Çok hafif ısıyla pişirir ve pandispanya, hamur işi vb. için idealdir.



IZGARA - Üst ısıtma elemanı kullanılır. Karışık ızgara, kebab ve güveç pişirmede başarı garantidir. Izgara önceden 5 dakika süreyle yüksek bir sıcaklığa getirilmelidir. Beyaz etler her zaman ızgara elemanından belirli bir uzaklığa yerleştirilmelidir, bu şekilde pişirme süresi biraz daha uzar ancak et daha sulu kalır. Damlama tepsisi aşağıya, alt raf konumuna konarak kırmızı et ve balık fileto doğrudan rafa yerleştirilebilir.



IZGARA + FAN - Sıcak havanın fırın içinde dolaşımını sağlayan fanla birlikte üst ısıtma elemanı kullanılır. Kırmızı et için ön ısıtma tavsiye edilir ancak beyaz et için gerekli değildir. Izgara, domuz eti veya piliç gibi daha kalın yiyecekler için ideal bir pişirme biçimidir. Izgara yapılacak yiyecekler doğrudan orta rafın merkezine yerleştirilmelidir. Damlama tepsisini rafın altına yerleştirdiğinizde, akan sular burada toplanır. En iyi sonucu almak için, daima yiyeceklerin ızgara elemanına çok yakın olmasına dikkat edin ve pişirme süresinin ortasına doğru yiyecekleri diğer tarafına çevirin.



IZGARA + ŞİŞ ÇEVİRME + FAN - Fan ve şiş ile aynı anda fırının üst ısıtma elemanını da kullanmak, yemeğin eşit şekilde pişmesini sağlayarak kuru ve tatsız olmasını engelleme avantajı sağlar. Şiş, fırının içinde kalan sıcaklıktan yararlanmak için pişirme sonunda yaklaşık beş dakika daha döncek şekilde programlanmıştır. Şişte pişirme için önceden ısıtma gerekmez.



BUZ ÇÖZME - Kadran bu konuma ayarlandığında fan, donmuş yiyeceklerin etrafında sıcak hava dolaşımı sağlar ve böylece içindeki protein miktarını değiştirmeden birkaç dakika içinde yiyeceğin buzunu çözer. Sıcaklık önceden sabit olarak 40°C'ye ayarlanmıştır, değişiklik yapılamaz.



SICAK TUTMA - Bu mod, rafı üstten ikinci seviyeye yerleştirmek suretiyle önceden pişirilmiş olan yiyecekleri yeniden ısıtmak için veya rafı alt seviyeye yerleştirmek suretiyle ekmek, pizza veya hamur işi yiyeceklerin buzunu çözmek için tavsiye edilir. Sıcaklık önceden sabit olarak 60°C'ye ayarlanmıştır, değişiklik yapılamaz.



PIZZA - Bu fonksiyon, fırın içinde sıcak hava dolaşımıyla pizza veya kek gibi yiyecekler için mükemmel sonuç alınmasını sağlar.



PYRO - Fırın bütün iç temizliğini kendi kendine yapar - ECO ve SUPER olmak üzere iki seçenek kullanılabilir.

5.2 FIRININ KULLANIMI

•MANUEL MOD

Manuel modda önerilen pişirme yöntemleri aşağıdaki tabloda verilmiştir. Her pişirme yöntemi için ayrı bir sıcaklık değeri de tavsiye edilmektedir. Bu değerler önceden belirlenmiş bir aralık dahilinde değiştirilebilir.

Fırın modeline göre Fonksiyon Modu	Ön Ayar Sıcaklığı °C	Önceden Belirlenmiş Sıcaklık °C	Hızlı Isıtma* Fonksiyonu
Alt+Fan	210	50-220	Hızlı Isıtma
Alt	160	50-220	Hızlı Isıtma
Alt+Üst	220	50-240	
Alt+Üst+Fan	210	50-230	
Turbo Rezistans+Fan	180	50-230	
Izgara	L2	L1-L3	
Izgara+Fan	190	50-200	Hızlı Isıtma
Izgara+Şiş Çevirme+Fan	240	180-240	Hızlı Isıtma
Buz çözme	40	No	
Sıcak tutma	60	No	
Pizza	**	230	
Pyro	**	Pyro	ECO: 425 / 65min SUP: 425 / 1h 30min

*Hızlı Isıtma: hızlı sıcaklık artışı

**Fırın bu fonksiyona sahip olmalıdır

1 - Fırın seçme düğmesini pişirme için gerekli fonksiyona çevirin.

Seçilen pişirme yöntemi için çalışmakta olan ısıtma elemanları ekranda görüntülenir.

2- Seçilen pişirme yöntemine uygun sıcaklık değeri ekranda görüntülenir. Bu değer önceden belirlenmiş bir aralık dahilinde değiştirilebilir - yukarıdaki tabloya bakın.

Sıcaklık ayarını değiştirmek için ortadaki düğmeyi çevirin ve aynı düğmeye basarak zamanlayıcı üzerinde ayarı onaylayın.

... sıcaklık ekranı sabitlenir ama pişirme döngüsü sırasında değiştirilebilir. Fırın pişirmeye ve ısınmaya başlar.

Gösterge ışığı seçilen sıcaklık değerine ulaşılan kadar yanıp söner. Bu işlem sonunda sinyal sesleri duyulur ve gösterge ışığı sabitlenir.

3- Program seçme düğmesi "pişirme süresi" veya "pişirme bitiş süresine" çevirilerek pişirme süresi veya pişirme bitiş süresi ayarlanabilir.

"Pişirme süresi" veya "pişirme bitiş süresi" ekranı yanıp sönmeye başlar.

5.3 PROGRAMLAMA



Seçme
düğmesi
programlama

EKRAN SEMBOLLERİ

	Lamba
	Zaman ayarı
	Pişirme süresi programlama
	Pişirme bitiş süresi programlama
	Zamanlayıcı devrede
	Çocuk kilidi devrede
	Fırın kapağı kilidi

ZAMANLAYICI:

Zamanlayıcı fırından bağımsız olarak çalışır ve ısıtma elemanları üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Sadece basit bir hatırlatıcı olarak işlev görür.

- Düğmeyi Zamanlayıcı konumuna getirin. Zamanlayıcı sembolü görünür. Ekranda 00:00 rakamları görünür.
 - Ardından dakikalar yanıp sönmeye başlar, ortadaki düğmeyi istenen dakikaya çevirin ve aynı düğmeye basarak ayarı onaylayın.
 - Saat ayarı yanıp sönmeye başlar, ortadaki düğmeyi istenen saate çevirin ve aynı düğmeye basarak ayarı onaylayın.
 - Düğmeyi tekrar Durdurma konumuna çevirin.
- Süre tamamlandığında, ekrandaki pişirme süresi kaybolur. 15 saniye boyunca bir sinyal duyulur ve Zamanlayıcı ekranı yanıp söner (15 saniye dolmadan önce durdurmak için ortadaki düğmeye basmanız yeterlidir).

PIŞİRME SÜRESİNİN PROGRAMLANMASI:

Bazı tarifler önceden belli bir pişirme süresine programlanmıştır. Manuel modda, gerekirse Buz Çözme veya Sıcak Tutma Modu önceden ayarlanabilir.

- Düğmeyi Pişirme süresi konumuna getirin. Pişirme süresi sembolü görünür. Farklı tarifler için önceden programlanmış bir pişirme süresi görünür ya da fırının diğer fonksiyonları için 00:00 görünür.
 - Dakika değeri yanıp sönerken ortadaki düğmeyi istenen dakikaya çevirin ve aynı düğmeye basarak ayarı onaylayın.
 - Saat değeri yanıp sönerken ortadaki düğmeyi istenen saate çevirin ve aynı düğmeye basarak ayarı onaylayın.
 - Yeni pişirme süresini onaylamak için program seçme düğmesini Durdurma konumuna geri çevirin.
- Süre tamamlandığında, ekrandaki pişirme süresi kaybolur. 15 saniye süreyle bir sinyal duyulur ve Pişirme süresi ve STOP sembolleri yanıp söner.
- Program fonksiyon düğmesini tekrar Durdurma konumuna çevirin. Bunu yapmazsanız, Pişirme Süresi ve STOP sembolleri yanıp sönmeye devam eder.

PIŞİRME BİTİŞ SÜRESİNİN PROGRAMLANMASI:

Bazı tarifler önceden belli bir pişirme süresi ve dolayısıyla bir pişirme bitiş süresiyle programlanmıştır. Manuel Modda, gerekirse Buz Çözme veya Sıcak Tutma modu önceden ayarlanabilir.

- Düğmeyi Pişirme bitiş süresi konumuna çevirin. STOP sembolü görünür. Farklı tarifler için önceden programlanmış pişirme bitiş süresi görünür veya fırının diğer fonksiyonları için 00:00 ya da mevcut saat görünür.
- Bitiş süresini onaylamak için program seçme düğmesini çevirin.
- Dakika değeri yanıp söner. Ortadaki düğmeyi istenen dakikayı gösterecek şekilde çevirin ve aynı düğmeye basarak seçiminizi onaylayın.
- Ardından saat ayarı yanıp sönmeye başlar. Ortadaki düğmeyi istenen saate çevirin ve aynı düğmeye basarak seçiminizi onaylayın.

NOT: Gecikmiş başlamalarda, ekranda "Pişirme Süresi" ve "STOP" sembolleriyle birlikte program bitiş süresi görünür ve sadece fırının Tarif modu görünmeye devam eder.

Fırın başlama süresini otomatik olarak hesaplar (bitiş süresi eksi pişirme süresi).

Pişirme döngüsünün sonunda, fırın otomatik olarak kapanır. 15 saniye boyunca duyduğunuz sinyal size pişirme döngüsünün bittiğini bildirir ve "Pişirme Süresi" ile "STOP" sembolleri yanıp söner.

- Fonksiyon seçme düğmesini Durdurma konumuna getirin. Bunu yapmadığınız takdirde, semboller yanıp sönmeye devam eder.
- Bu fonksiyon genellikle "pişirme süresi" fonksiyonuyla kullanılır.

Örneğin yiyeceğin 45 dakika pişirilmesi ve 12:30'a kadar hazır olması gerekiyorsa;

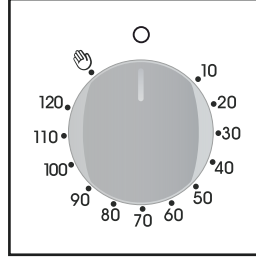
- gereken fonksiyonu seçin
- pişirme süresini 45 dakikaya ayarlayın
- pişirme bitiş süresini 12:30'a ayarlayın.

Pişirme 11:45'te (12:30 eksi 45 dakika) otomatik olarak başlar ve önceden ayarlanmış pişirme bitiş süresine kadar devam eder ve bu sürenin sonunda fırın otomatik olarak kapanır.

UYARI

Pişirme BİTİŞ süresi, pişirme süresinin uzunluğu ayarlanmadan seçilirse, fırın hemen çalışmaya başlar ve ayarlanan pişirme BİTİŞ süresinde durur.

5.4 PİŞİRME SÜRESİ ZAMANLAYICISININ AYARLANMASI



Bu kontrol istenen pişirme süresinin ayarlanmasını sağlar (maks. 120 dk.) Fırın otomatik olarak ayarlanan süre sonunda kapanacaktır.

Zamanlayıcı ayarlanan zamandan "O" pozisyonuna geri sayar ve otomatik olarak kapanır.

Zaman ayarı yapmadan fırını kullanmak istiyorsanız zamanlayıcıyı pozisyonuna getiriniz.

Fırını istediğiniz fonksiyonda çalıştırmanız için zamanlayıcının "O" pozisyonunda olmaması gerekmektedir.

5.5 PİŞİRME İPUÇLARI

Tuz etten yağ sıçramasını tetikleyeceği için pişirme işlemi sonuna kadar etleri tuzlamamanız daha iyi olacaktır. Çünkü bu yağ sıçramaları fırını kirletir ve çok miktarda duman ortaya çıkarır.

Büyük parçalar halindeki beyaz et, domuz eti, dana eti, kuzu eti ve balık soğuk fırına yerleştirilebilir. Pişirme süresi, önceden ısıtılmış fırında pişirme süresinden daha uzun değildir ancak ısı büyük et parçasına daha uzun bir süre boyunca nüfuz edebileceği için orta kısımlar daha iyi pişer.

Doğru ön ısıtma, kırmızı etin başarılı bir şekilde pişirilmesinin püf noktasıdır.

IZGARALAR

•Izgarayı doldurmadan önce:

Eti ızgara yapmadan birkaç saat önce buzdolabından çıkarın. Birkaç kat mutfak kağıdı üzerine serin. Bu serme işlemi sayesinde et daha iyi tutar, böylece daha lezzetli olur ve orta kısmı soğuk kalmaz.

Izgara işlemi öncesinde ete biber ve baharat ekleyin ancak tuzu pişirme işlemi bittikten sonra koyun. Bu şekilde et daha iyi tutar ve sulu kalır. Pişirilecek tüm yiyeceklerin üzerine biraz yağ sürün. Bu işlem en iyi, geniş ve düz bir fırçayla yapılır. Ardından biraz daha biber ve baharat (kekik vb.) koyabilirsiniz.

•Pişirme sırasında:

Pişirme sırasında ızgarayı çevirdiğinizde bile yiyecekleri asla delmeyin. Bu durum yiyecek suyunun akmasına ve yiyeceğin kurummasına neden olur.

FIRINLAMA

Parlak sac kullanmaktan kaçının çünkü bunlar ısıyı yansıtır ve keklerinizi bozabilir. Kekiniz çabuk kızarıyorsa, yağ geçirmez kağıt veya alüminyum folyo ile kaplayın.

Dikkat: Folyonun doğru kullanımını parlak tarafı keke gelecek şekildedir. Folyoyu bu şekilde yerleştirmeniz, parlak yüzey ısıyı yansıtır ve ısı yiyeceğe nüfuz etmez.

•Pişirme işleminin ilk 20 - 25 dakikası boyunca fırının kapağını açmayın:

Yoksa sufle, tatlı çörek, pandispanya vb yiyecekler sönebilir. Bir bıçağın ağzıyla veya metal bir örgü şişiyile keklerinizin ortasını delerek pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz. Bıçak ağzı temiz ve kuru çıkarsa kekiniz hazır demektir, dolayısıyla pişirme işlemini durdurabilirsiniz. Şayet bıçağın ağzı nemli ve üzerinde kek parçalarıyla çıkarsa, pişirmeye devam edin ancak yanmadan pişmesini sağlamak için ısı ayarını biraz düşürün.

5.6 EKRAN KONTRASTININ AYARLANMASI

Ekrana kontrastı her zaman ayarlanabilir.

Varsayılan ayar "C5"tir. Varsayılan ayarı değiştirmek için aşağıdaki işlemleri uygulayın:

- Program seçme düğmesini "Işık" konumuna, fonksiyon seçme düğmesini de "0" konumuna getirin. Ortadaki düğmeye 3 saniye süreyle basın, "CX" yazısı ekrana gelir (X = kontrast seviyesi).
- Kontrast ayarını değiştirmek için ortadaki düğmeyi çevirin. Ayarlar 1'den 9'a kadardır. Yeni ayarı onaylamak için ortadaki düğmeyi 3 saniye basılı tutun.

6. PİROLİTİK DÖNGÜ

***Fırın bu fonksiyona sahip olmalıdır*

Fırın, yüksek sıcaklıklarda yemek artıklarını kül eden pirolizer temizleme sistemiyle donatılmıştır. Bu işlem programlayıcı tarafından otomatik olarak yürütülür. İşlem sonucunda ortaya çıkan dumanlar pişirme başlar başlamaz çalışan bir Pirolizerden geçerek "temiz" hale gelir. Pirolizer için çok yüksek sıcaklıklar gerektiğinden fırın kapağına bir emniyet kilidi takılmıştır.

Pirolizer istendiği zaman durdurulabilir. Emniyet kilidi görüntülenene kadar kapak açılmaz.

NOT: Fırının üstüne ocak yerleştirilmişse, Pirolizer çalışırken kesinlikle gaz ocaklarını veya elektrikli ocakları kullanmayın, böylece ocağın aşırı ısınması önlenir.

İKİ PİROLİTİK DÖNGÜ önceden ayarlanmıştır.

•**ECO PYROCLEAN:** Hafif düzeyde kirli bir fırının temizlenmesi için kullanılır. 65 dakika çalışır.

•**SUPER PYROCLEAN:** Çok kirli bir fırının temizlenmesi için kullanılır. 90 dakika çalışır.

Pirolitik bir fırında kesinlikle piyasada bulunan temizlik ürünlerini kullanmayın!

İpucu: Pişirme işleminden hemen sonra Pirolitik temizleme yaptığınızda artan ısıdan yararlanarak enerji tasarrufu sağlarsınız.

Pirolitik döngü çalıştırmadan önce:

•**Fırının tüm aksesuarlarını çıkarın** - Yüksek sıcaklıklara dayanıklı olmadıkları için pirolitik sıcaklıklarda hasar görürler.

•Yok edilmeleri uzun süreceğinden büyük kir ve lekeleri çıkarın. Ayrıca, fazla büyük miktarlardaki yağ lekeleri Pirolitik döngünün çok yüksek sıcaklıklarına maruz kaldığında tutuşabilir.

•Fırın kapağını kapatın.

•Temizlemeden önce fazla büyük miktardaki kirler çıkarılmalıdır.

Pirolitik döngünün kullanımı:

1- Fonksiyon seçme düğmesini "Pirolitik Mod" konumuna getirin. Ekranda "PYRO" yazısı görünür. ECO modu yanıp söner.

Unutmayın: ECO - 65 dakikalık döngü - hafif düzeyde kirli fırın SUP- 90 dakikalık döngü - çok kirli fırın

2- Ortadaki düğmeyi kullanarak kirlenme derecesine göre gereken Pirolitik modu seçin: **ECO veya SUP.**

•Seçiminiz 3 saniye sonra onaylanır...

Fırın pirolitik döngüyü başlatır. Seçilen pirolitik mod yanıp söner ve "süre" ile "stop" gösterge ışıkları yanar.

Pirolitik döngü sırasında fırın kapağı kilit simgesi görünerek kapağın kilitli olduğunu gösterir. Soğutma fanı çalışır.

İstenen sıcaklığa ulaşılan kadar gösterge ışığı yanıp söner ve ardından sabitlenir.

*Pirolitik döngünün başlama zamanı belirli bir bitiş süresi seçerek ertelenebilir. *Program kontrol düğmesini bitiş süresine çevirerek gereken bitiş süresini ayarlayın.*

•Pirolitik kendi kendini temizleme işlemi sırasında yüzeyler normalden daha sıcak olabilir, dolayısıyla çocuklar uzak tutulmalıdır.

Pirolitik döngünün sonunda fırın otomatik olarak kapanır.

15 saniye boyunca duyduğunuz sinyal size döngünün sona erdiğini bildirir ve "süre" ile "Stop" gösterge ışıkları yanıp söner.

•Fonksiyon düğmesini durdurma konumuna getirin. Bunu yapmadığınız takdirde, semboller yanıp sönmeye devam eder. Pirolitik mod "Pyro" sembolü Zamanlayıcıdan kaldırılır. Sıcaklık düşmediği sürece fırın kapağının kilidi açılmaz. Dolayısıyla, fırın kapağı kilit sembolü yandığı sürece fırın kapağı açılmaz.

Fırın bileşenlerinin sıcaklığı makul bir seviyeye inene kadar soğutma fanı kapanmaz.

Döngü sonunda gösterge tekrar yanıp söner, fırını kapattıktan sonra da yanmaya devam eder ve fırının iç sıcaklığı yeterince düşünce gösterge ışığı da söner.

Piroliz, fırın duvarlarında beyaz bir kalıntı bırakır. Fırının tamamen soğumasını bekleyin ve ardından fırının içini nemli bir süngerle silerek kalıntıları temizleyin.

7. ÇOCUK EMNİYETİ

Özellikle de etrafta çocuklar varken bu özellik büyük önem kazanmaktadır. Çocukların fırını açmasını veya önceden ayarlanmış programları değiştirmesini engeller.

Bu emniyet sistemi fırın çalışır haldeyken fırın kumanda panelini kilitlet.

İki emniyet seviyesi vardır:

SEVİYE 1: Kilitleme seçme düğmesi ve ortadaki düğme.

•Etkinleştirmek için: Program kontrol düğmesini çocuk emniyeti konumuna çevirin.

•Eylem: Kontrol düğmeleri devre dışıdır*.

•Devre dışı bırakmak için: Program kontrol düğmesini 0 konumuna çevirin.

SEVİYE 2: Kilitleme fonksiyonu seçme düğmeleri

•Etkinleştirmek için: Fonksiyon seçme düğmesini çocuk emniyetine çevirin ve ortadaki düğmeyi 3 saniye süreyle basılı tutun.

•Eylem: Tüm kontroller devre dışıdır*.

•Devre dışı bırakmak için: etkinleştirmek için kullanılan prosedürle aynıdır. Fonksiyon seçme düğmesini çocuk emniyetine çevirin ve ortadaki düğmeyi 3 saniye süreyle basılı tutun.

***Not:** Emniyet sebebiyle, kontroller kilitlemiş olsa bile her durumda seçme düğmesi 0 konumuna getirilerek fırın kapatılabilir.

SAYIN MÜŞTERİMİZ

Yetkili servislerimizden hizmet talebiniz olduğunda ekteki servis listesinden size en yakın yetkili servisimize ulaşabilirsiniz. Servis hizmeti ve ürünlerimiz ile ilgili genel öneri ve talepleriniz için aşağıdaki numaradan müşteri hizmetleri merkezimize ulaşabilirsiniz.

Müşteri Hizmetleri: 444 03 98

Candy - Hoover Euroasia tarafından sağlanan garanti şartları aşağıdaki koşullarda geçersiz olacaktır.

- Ürüne, yetkili servis dışındaki kişiler tarafından müdahale edilmesi.
 - Kullanım hatalarından dolayı oluşan arıza ve hasarlar.
 - Ürünün, müşteriye ulaştırılması sonrası yapılan taşıma işlemine bağlı arıza ve hasarlar.
 - Doğal afetler veya yangın sonucu oluşan arıza ve hasarlar.
 - Hatalı elektrik tesisatı, ürünün üzerinde belirtilen voltajdan farklı voltajda kullanılması veya şebeke voltajındaki dalgalanmalar sonucu oluşan arıza ve hasarlar.
 - Kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arıza ve hasarlar.
- Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

Ürününüzün kullanım ömrü 10 yıldır. (Ürünün işlevlerini yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça süresi).

TİCARİ MERKEZ:

CANDY HOOVER EUROASIA

EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İçerenköy Mh. Hal Yolu Cd. Çayır Yolu Sk.

No: 11 Sayar İş Hanı Kat: 7 34752

Ataşehir / İSTANBUL/ TÜRKİYE

Fax: 0216 466 15 45 - Tel: 0216 466 42 42

Kozyatağı 703 003 9546

ÜRETİM MERKEZİ:

CANDY HOOVER EUROASIA

EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Organize Sanayi Bölgesi 8. Cad. 26110

Eskişehir / TÜRKİYE

Tel: 0222 236 00 75 - Fax: 0222 236 03 14

CANDY

GARANTİ BELGESİ

ANKASTRE FIRIN

Ankastre fırın kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakımı, onarımı veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Ürünün garanti kapsamı içinde malzeme, işçilik ve montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi 20 (yirmi) iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimizin bulunmaması durumunda yetkili satıcılarımıza veya firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 10 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde Candy Hoover Euroasia Ev Gereçleri San. Ve Tic. A.Ş. ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürün, müşterinin kullanımına tahsis edecektir. Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.

Arızanın giderilmesi için yapılacak faaliyetler ürünün bulunduğu yerde veya yetkili servis atölyesinde yapılabilir. Müşterinin buna onayı şarttır. Aşağıda belirtilen üç koşuldun birinin oluşması halinde sırasıyla yetkili satıcılarımız, bayi, acente temsilciliğimizden birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla, arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ürün ücretsiz olarak yenisiyle değiştirilecektir.

- 1.Ürünün teslim tarihinden itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya Candy Hoover Euroasia Ev Gereçleri San. Ve Tic. A.Ş. tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kıması,
- 2.Ürünün tamiri için gerekli sürenin aşılması,
- 3.Ürüne hizmet verecek yetkili servis istasyonunun mevcut olmaması.

Garanti şartları ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

CANDY-HOOVER-EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN VE TİC. A.Ş.

Genel Müdür

Model :

Teslim Tarihi Yeri :

Adres :

Seri no :

Fatura Tarihi No :

Satıcı Firma Ünvanı :

Tel - Fax :

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza) :

Bu Belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 109292 No'lu ve 30.01.2012 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir.

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.
- En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

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

- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entraînant des risques d'explosion.
 - Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacé en respectant les instructions.
 - Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
 - Ne pas utiliser de nettoyants vapeur pour le nettoyage.
 - **AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter les risques d'électrocution.
 - Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.
 - Les instructions indiquent le type de cordon à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou de stations de dépannage agréées.
- ATTENTION:** Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilisateur.
- ATTENTION:** Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le barbecue est en cours d'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer.
 - Pendant le fonctionnement de la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.

1. INSTRUCTIONS GENERALES

Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien. Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.

- Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet. Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de non respect des instructions fournies dans la notice.

Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments.

Noter le numéro de série pour tout contact avec le service après-vente

NOTE: Les fonctions, propriétés et accessoires du four peuvent changer selon le modèle.

1.1 DECLARATION DE CONFORMITÉ:

Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la Dir. CEE 89/109. Produit compatible avec les Directives Européennes 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

1.2 CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (exemple chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre.

Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

• L'emploi d'un appareil électrique nécessite quelques règles de sécurité.

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.
- Evitez d'utiliser l'appareil pieds nus.

L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillé. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05VV-F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

- Le four que vous venez d'acquérir possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas vous ne pourrez apporter des modifications sur cet appareil.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage du four.
- Ne pas stocker de produits inflammables dans le four ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire du four.
- Ne pas s'appuyer et ne pas laisser les enfants s'asseoir sur la porte du four.
- Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.
- Si votre four présente un défaut quelconque, ne pas le brancher ou le débrancher de l'alimentation générale et faire appel directement à un service technique agréé du constructeur.

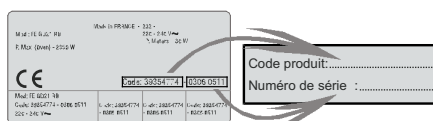
1.3 RECOMMANDATIONS

Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four.

• Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.

Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

Plaque signalétique



Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumées pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser la température.

• Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

1.4 INSTALLATION

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée.

L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire.

Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à de hautes températures 70°C.

Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail.

Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

1.5 RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

• L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette exigence.

Important:

Faire vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident, ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, selon norme en vigueur dans le pays d'installation.

• L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Raccordement: cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 220-240 V~ entre phases ou entre phase et neutre.

• Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié :

. la tension d'alimentation indiquée au compteur et,

. le réglage du disjoncteur.

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

NOTA: ne pas oublier que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.

Câble d'alimentation: si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

2. EQUIPEMENT DU FOUR (PAR MODÈLE)

2.1 EQUIPEMENT DU FOUR

Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge suivi d'un rinçage et d'un séchage.

La grille simple sert de support aux moules et aux plats.



Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades.



Ne jamais utiliser ce plat comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.

La pierre à pizza pour une pizza plus croustillante, livrée selon modèle avec son support inox et la roulette à pizza.



Le plat à pâtisserie - on y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues. Il vous permettra de confectionner des fonds de tarte, génoise, etc...

Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.

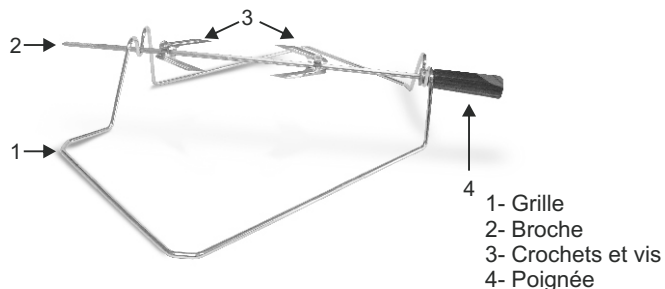


2.2 TOURNEBROCHE

Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons au tournebroche.

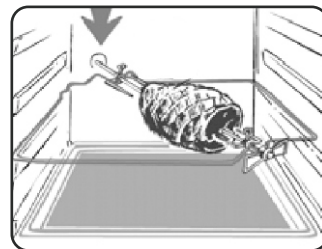
Les cuissons au tournebroche se font porte fermée.

Le gain d'énergie est de 90-95% par rapport au système traditionnel.



COMMENT UTILISER TOURNEBROCHE?

1. Dévisser les crochets
2. Insérer la broche dans la viande à cuire
3. Fixer la viande grâce aux crochets
4. Serrer les vis
5. Insérer la broche dans le trou où se trouve le moteur
6. Enlever le poignée



Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

2.3 LED VISION

Ce système d'éclairage remplace les « ampoules » traditionnelles. 14 LED (pour les versions non-pyrolyse) ou 10 LED haute puissance (pour les versions pyrolyse) sont intégrés dans la contre porte du four. Celles-ci illuminent la cavité avec une lumière diffuse permettant une vision de la cuisson sans ombres, sur plusieurs niveaux. Les leds s'éteignent lors de l'ouverture de la porte (uniquement pour les fours à pyrolyse).

Les avantages :

- Visibilité optimale des plats
- Durée de vie prolongée
- Consommation énergétique extrêmement basse "-95%" par rapport au système traditionnel d'éclairage du four.



3. ENTRETIEN GENERAL DU FOUR

- Attendre le refroidissement du four, avant de réaliser une opération de nettoyage manuel.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer de four, l'émail serait irrémédiablement abîmé.
- N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniacés.
- Ne jamais tapisser les parois du four avec du papier aluminium.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être mis sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chaudes.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance

LES PARTIES VITREES

A la fin de chaque utilisation, essuyer avec un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

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

LE JOINT PORTE DE FOUR

Nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

LES ACCESSOIRES

Nettoyer avec une éponge imbibée d'eau savonneuse. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Eviter les produits abrasifs.

LE PLAT RECOLTE-SAUCE

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

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

ECLAIRAGE DU FOUR

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.

Caractéristiques de l'ampoule :

230 V~ - 25 W - Culot E 14 - Température 300°C Pour la substitution de l'ampoule défectueuse, il vous suffit de:

- Démonter le cache en verre en le dévissant,
- Dévisser l'ampoule,
- La remplacer par un modèle identique:
Voir caractéristiques ci-dessus,
- Après remplacement de l'ampoule défectueuse, remonter le cache verre qui sert de protection en le revissant.

4. ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas de mauvais fonctionnement, vérifier si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.



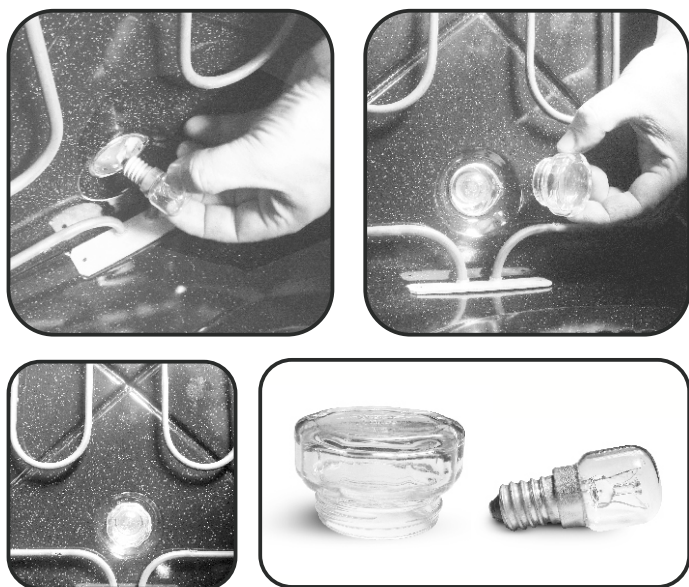
Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.

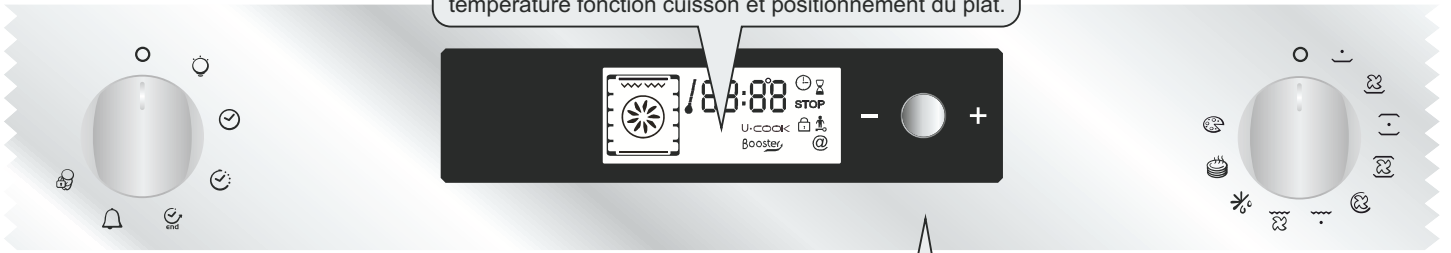
La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.



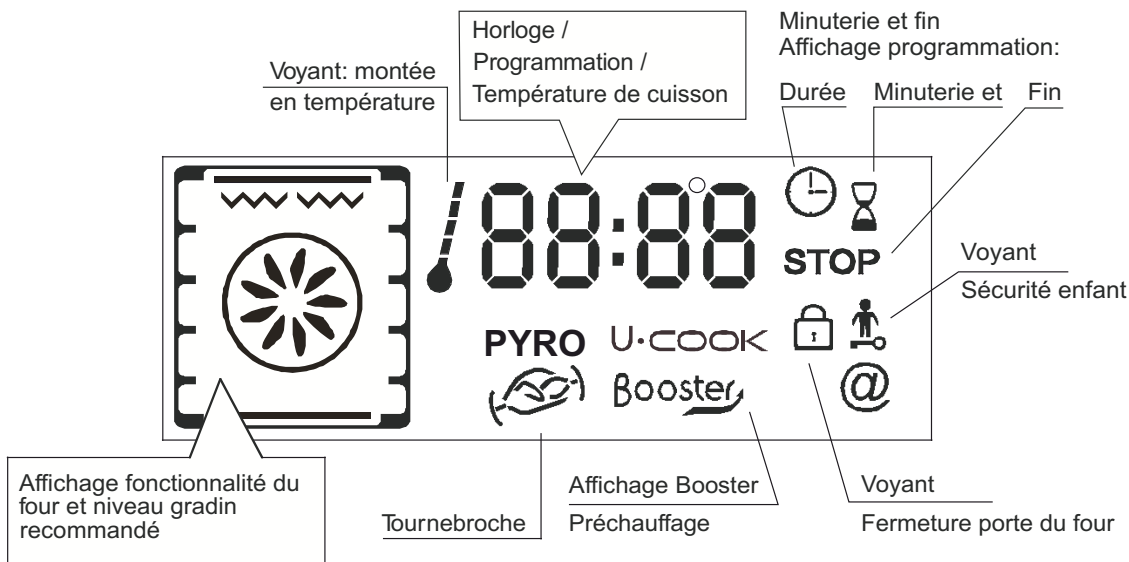
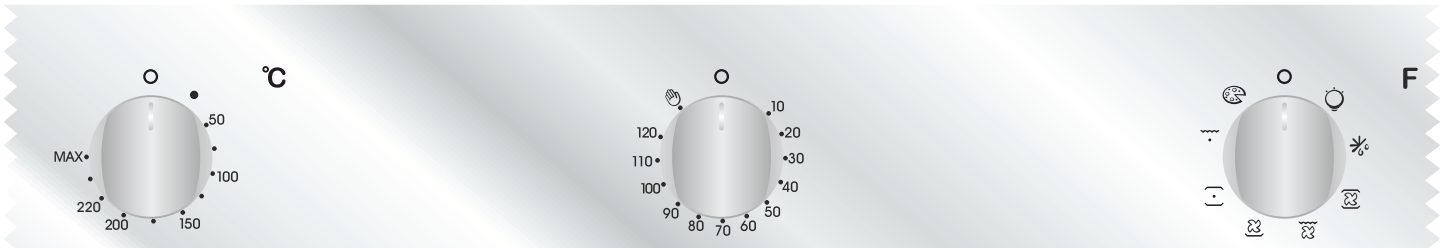
5. PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD

Cadran affichage:
heure, programmation mode de cuisson, voyants,
température fonction cuisson et positionnement du plat.



TOUCHE DE REGLAGE - ● + ET DE VALIDATION

- Ajustement des données:** température, programmation durée et heure de fin - Réglage possible en tournant la touche vers le "-" ou vers le "+"
- Validation des données:** appuyer sur la touche.



5.1 CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION

• **UN PREMIER NETTOYAGE** doit être réalisé avant la première utilisation -passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil.

-nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher.

-faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

• CE QU'IL FAUT SAVOIR

Toute modification doit être validée, en appuyant sur la touche centrale.

Arrêt du four:

il est possible qu'en cours de manipulation, une fausse manoeuvre intervienne.

Pour arrêter le four ... ramener la manette du sélecteur de fonction sur la position arrêt.

La sécurité «enfant»:

un verrouillage des commandes du four est possible en sélectionnant la sécurité enfant. Se reporter au chapitre "La sécurité enfant".

Turbine de refroidissement:

elle protège et refroidit les commandes électroniques ainsi que le tableau de bord du four, elle se déclenche et s'arrête automatiquement même si le four est à l'arrêt.

Eclairage du four:

il reste allumé pendant toute la durée de fonctionnement et dès ouverture de la porte. S'allume en tournant la manette de programmation au symbole "Eclairage".

• REGLAGE DE L'HEURE

A la mise sous tension ou après une coupure de courant, l'horloge du programmateur doit impérativement être ajustée.

Pour la mise à l'heure de l'horloge, procéder comme suit :

- 1-Tourner la manette du programmateur jusqu'au repère "Mise à l'heure":
- 2 -Ajuster avec la touche centrale, en tournant vers le "-", ou vers le "+".
- 3 - Ramener la manette du programmateur sur la position "•".



5.2 RECOMMANDATIONS

• LE MODE MANUEL

Les modes de cuisson proposés en mode Manuel sont décrits dans le tableau ci-dessous. Une température pour chaque mode de cuisson est proposée, elle reste modifiable dans une plage pré-définie.

Modes de fonction selon modèle de four	Température pré-réglée °C	Température plage de pré-réglée °C	Fonction Booster*
Sole + Brassée	210	50-220	Booster
Sole	160	50-220	Booster
Convection Naturelle	220	50-240	
Chaleur Brassée	210	50-230	
Élément de chauffage circulaire + Brassée	180	50-230	
Gril	L2	L1-L3	
Turbo Gril	190	50-200	Booster
Turbo Broche	240	180-240	Booster
Décongélation	40	No	
Etuve	60	No	
Pizza	**	230	
Mode Pyrolyse	**	Pyrolyse ECO: 425 / 65min SUP: 425 / 1h 30min	

*Booster: montée rapide en température

** Suivant modèle de four.

1- Positionner la manette du sélecteur des fonctions sur le mode de cuisson nécessaire à la cuisson.

Les éléments chauffants fonctionnels pour le mode de cuisson choisi s'affichent.

2- En fonction du mode de cuisson enregistré, une température de consigne s'affiche, elle est modifiable dans une plage prédéfinie, voir tableau ci-dessus.

Pour la modifier tourner la touche centrale pour régler la température et appuyer sur le même bouton pour valider.

... l'affichage de la température est fixe mais reste modifiable pendant toute la durée de la cuisson.

Le four démarre la cuisson et commence la montée en température.

Le voyant clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte. A la fin du préchauffage, un bip sonore retentit et le voyant devient fixe.

3-Il est possible de programmer une durée et une fin de cuisson, en positionnant la manette de programmation sur "durée" ou sur "heure de fin".

L'affichage de la durée ou l'heure de fin clignote. Avec la touche centrale modifier les enregistrements selon votre besoin et valider sur le programmateur.

A la fin de cette modification, ne pas oublier de ramener la manette de programmation sur "Position Arrêt" pour valider la nouvelle programmation.

Pour plus de détails sur la programmation, se reporter au chapitre 5.3 PROGRAMMATION.

4- A la fin de la cuisson, ramener le sélecteur des fonctions sur "Position Arrêt". Le voyant de température clignote à nouveau et reste allumé même si le four est éteint. Il clignote pendant la descente de température et disparaît définitivement lorsqu'il atteint une température suffisamment basse.

• LES MODES DE CUISSON

- Toutes les cuissons sont réalisées porte fermée -



SOLE BRASSEE - Utilisation de la résistance de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cake, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur.



SOLE - Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de crème caramel, flans, terrine, cuissons lentes, en cocotte (poulet, boeuf...).



CONVECTION NATURELLE - Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Cette fonction est idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages.



CHALEUR BRASSEE - Utilisation simultanée de la résistance de sole, de voûte, et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.



ÉLÉMENT DE CHAUFFAGE CIRCULAIRE + BRASSÉE - Utilisation simultanée de la résistance circulaire et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. La définition de cette fonction est équivalente à celle de la chaleur brassée.



GRIL - Utilisation de la résistance de voûte uniquement. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et pour les gratins.

Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Pour les viandes rouges et filets de poissons, ils peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le récolte-sauce peut également être positionné sur une grille située sur le gradin inférieur.



TURBO GRIL - Utilisation de la résistance de voûte plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, de pièce entière telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.



TOURNEBROCHE VENTILE - Utilisation de la résistance de voûte, de la turbine, et du tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. Le tournebroche est temporisé en mode programmation c'est-à-dire il continue de tourner cinq minutes après la fin de cuisson pour répartir les derniers rayonnements résiduels. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.



DECONGELATION - Fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.

La température est pré-réglée à 40°C constants, aucun réglage n'est possible.



LE MODE ETUVE - Utilisation simultanée de la résistance de voûte et de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéal pour maintenir un plat au chaud sans risque de surcuisson et pratique aussi pour chauffer les assiettes vides.

La température est pré-réglée à 60°C constants aucun réglage n'est possible.

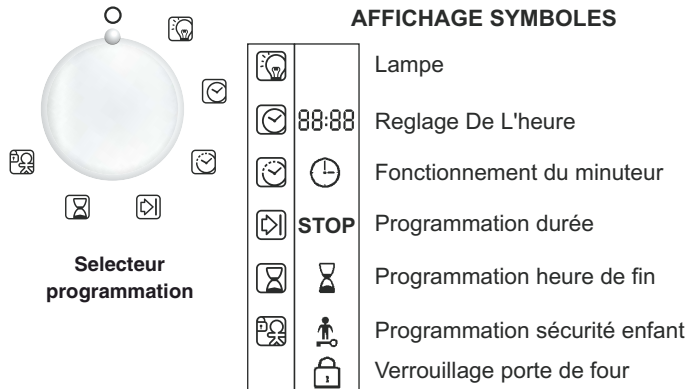


PIZZA - La forte chaleur produite par la fonction Pizza est très proche de celle d'un feu de bois dans un four traditionnel



MODE PYROLYSE - le four prend en charge le nettoyage du four - Deux choix possibles ECO, SUPER

5.3 LA PROGRAMMATION



MINUTEUR :

son fonctionnement est indépendant du four et n'a aucune incidence sur les éléments chauffants. Il sert simplement d'aide-mémoire sonore.

- Tourner la manette sur la position Minuterie, le symbole Minuteur apparaît. Sur le cadran, s'affiche près de l'horloge 00 : 00.
- Les minutes clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster les minutes nécessaires. Puis valider en appuyant sur cette même touche.
- Les heures clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster l'heure nécessaire. Puis valider en appuyant sur cette même touche.
- Ramener la manette du programmeur sur la position "•". Lorsque le temps est écoulé, l'affichage de la durée disparaît. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit et l'affichage du Minuteur clignote (pour écouter le temps, il suffit d'appuyer sur la touche centrale)...

PROGRAMMATION D'UNE DUREE :

les différentes recettes sont pré-programmées avec une durée. En Mode Manuel, Décongélation, Etuve, une programmation d'une durée est possible mais pas indispensable pour le fonctionnement du four.

- Programmer le four pour un mode de fonctionnement.
- Tourner la manette sur la position Durée de cuisson, le symbole durée apparaît. Sur le cadran, s'affiche près de l'horloge une durée pré-enregistrée pour les recettes, ou 00:00 pour les autres modes de fonctionnement du four.
- Les minutes clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster les minutes nécessaires. Puis valider en appuyant sur cette même touche.
- Les heures clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster l'heure nécessaire. Puis valider en appuyant sur cette même touche.
- Ramener la manette du programmeur sur "Position Arrêt" pour valider la nouvelle durée.
- Lorsque le temps est écoulé, le four se coupe automatiquement. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles Durée et STOP clignotent.
- Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur "Position Arrêt", si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter.

PROGRAMMATION D'UNE HEURE DE FIN :

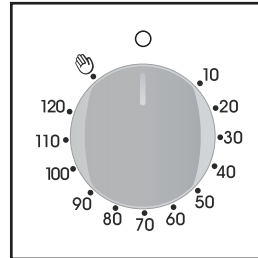
les différentes recettes sont pré-programmées avec une durée donc une heure de fin de cuisson. En Mode Manuel, Décongélation, Etuve, une programmation d'une heure de fin de cuisson est possible mais pas indispensable.

- Programmer le four pour un mode de fonctionnement (Mode Auto ou Mode de cuisson).
- Tourner la manette sur la position Fin de cuisson, le symbole STOP apparaît. Sur le cadran, s'affiche près de l'horloge une heure de fin pré-enregistrée pour les recettes, ou l'heure du moment pour les autres modes de fonctionnement du four.
- Ramener la manette du programmeur sur "Position Arrêt" pour valider la nouvelle heure de fin.
- Les minutes clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster les minutes nécessaires. Puis valider en appuyant sur cette même touche.
- Les heures clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster l'heure nécessaire. Puis valider en appuyant sur cette même touche.

Attention : en départ différé, sur le cadran s'affiche l'heure de fin avec les symboles Durée et STOP, et reste seulement l'affichage de la recette pour le mode Recettes.

- Le four calcule automatiquement l'heure de départ (heure de fin moins la durée). Lorsque l'heure de fin est atteinte, le four se coupe automatiquement. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles Durée et STOP clignotent.
- Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur "Position Arrêt", si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter.

5.4 UTILISATION DU MINUTEUR COUPE-CIRCUIT



Il est possible de programmer la durée de la cuisson et l'extinction automatique du four (max. 120 minutes).

A l'expiration du temps désigné, la manette sera en position O, une sonnerie retentira et le four s'arrêtera automatiquement.

Si l'on souhaite utiliser le four sans programmer d'arrêt automatique, positionner la manette en position .

Le tour peut être allumé seulement en sélectionnant un temps de cuisson ou en tournant le bouton en position

5.5 QUELQUES CONSEILS DE CUISSON

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections de graisse, donc un encrassement rapide du four et des fumées importantes.

Les rôtis de viande blanche, porc, veau, agneau, les poissons peuvent être placés dans le four froid. La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de l'aliment à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de l'aliment.

Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge.

POUR LES GRILLADES :

. avant d'enfourmer : sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur. Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc..).

. **Pendant la cuisson :** ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

Les viandes devront être retournées à mi-cuisson, exceptées avec le Tournebrotte qui se charge lui-même de la rotation du mets à cuire.

Attention : si votre four est enfumé, la température affichée est trop forte, pour y remédier, il faut réduire la température. Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir.

POUR LES PATISSERIES : éviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorment trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier aluminium.

Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se réfléchira sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, biscuits de Savoie, etc... retomberaient aussitôt.

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Vous pouvez arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement la température pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

5.6 REGLAGE DU CONTRASTE DU CADRAN D’AFFICHAGE

Le contraste du cadran d’affichage peut être réglé à tout moment. Par défaut le niveau du contraste est “C5”. Pour modifier ce réglage, suivre la procédure suivante :

- Positionner la manette de programmation sur “Eclairage” et le sélecteur des modes de cuisson sur “O”. Appuyer sur la touche centrale pendant 3 secondes, alors le cadran affiche l’indication “CX” (X = niveau de contraste), tourner la touche centrale pour ajuster, réglage possible entre 1 et 9, puis valider en appuyant sur cette même touche pendant 3 secondes.

6. PYROLYSE

Le four est équipé d’un système de nettoyage par pyrolyse, c’est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement au moyen du programmeur. Les fumées en résultant sont rendues “propres” par passage sur un pyrolyseur dont l’action commence dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d’une sécurité qui permet son verrouillage pendant le cycle.

La Pyrolyse peut être stoppée à tout moment. Cependant, la porte ne s’ouvrira pas tant que le voyant verrouillage de porte est affiché.

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

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont pré-programmés.

- PYRO ECO :** nettoyage du four moyennement sale. Fonctionnement pendant une durée de 65 minutes.

- PYRO SUP :** nettoyage du four très sale. Fonctionnement pendant une durée de 90 minutes.

Ne jamais utiliser des produits distribués dans le commerce avant de réaliser le nettoyage du four à pyrolyse !

Remarque : un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d’où une économie d’énergie.

Avant de réaliser une Pyrolyse

- **Retirer du four les accessoires :** ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse.

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

- Fermer la porte du four.

- Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer.

Mise en route du cycle Pyrolyse

1-Positionner la manette du sélecteur des fonctions sur la position “PYROLYSE”.

L’affichage en mode ECO clignote.

Rappel : ECO - cycle de 65 minutes four moyennement sale

SUP - cycle de 90 minutes four très sale

2- Tourner la touche centrale dans un sens ou dans l’autre pour choisir le cycle en fonction du degré de salissure : **ECO ou SUP.**

- Confirmation de votre choix dans 3 secondes.

Sur le cadran, s’affiche l’heure du moment et les voyants “Durée” et “Stop” apparaissent.

Au cours du cycle Pyrolyse, un cadenas apparaît sur le cadran pour vous avertir que la porte est bloquée et la turbine de refroidissement se met en fonctionnement.

Le voyant du thermomètre clignote tant que la température de consigne n’est pas atteinte et devient fixe.

Le départ du cycle pyrolyse peut être différé en modifiant une heure de fin de cycle (d’où une économie d’énergie pour les tarifs heures creuses). Tourner la manette du programmeur sur la position heure

de fin de cycle et programmer l’heure de fin souhaitée.

- Pendant le fonctionnement de la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d’habitude et les enfants doivent être tenus à l’écart.

Lorsque le temps est écoulé, le four se coupe automatiquement.

Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles Durée et STOP clignotent.

- Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur “•”, si cette dernière opération n’est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter. Le symbole “PYRO” (Pyrolyse) disparaît ainsi que l’indication du mode Pyrolyse sélectionné.

Tant que le symbole du Cadenas est affiché, la porte ne peut s’ouvrir pour des raisons de sécurité car la température centre four est trop élevée.

La turbine de refroidissement ne s’arrête que lorsque la température pour les composants électroniques est raisonnable.

A la fin du cycle pyrolyse, le voyant de température clignote à nouveau et reste allumé même si le four est éteint. Il clignote pendant la descente de température et disparaît définitivement lorsqu’il atteint une température suffisamment basse.

La pyrolyse laisse sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Attendre le refroidissement du four. Nettoyer l’enceinte du four pour les éliminer avec une éponge humide.

7. LA SECURITE ENFANT

Cette fonction est une sécurité essentielle surtout en présence de jeunes enfants. Elle évite que l’enfant puisse mettre en fonctionnement le four ou modifier les données programmées. Cette sécurité entraîne le verrouillage du tableau de bord à l’arrêt du four comme en cours d’utilisation (mode cuisson ou pyrolyse).

Deux niveaux de sécurité sont possibles :

NIVEAU 1 : Blocage des commandes Sélecteur modes de cuisson et Touche centrale

- Pour l’activer : positionner le programmeur sur sécurité enfant

- Action : le sélecteur modes de cuisson et la touche centrale sont inactifs*.

- Pour le désactiver : positionner le programmeur sur 0.

NIVEAU 2 : Blocage de toutes les commandes

- Pour l’activer : positionner le programmeur sur sécurité enfant et maintenir la touche centrale appuyée pendant 3 secondes.

- Action : toutes les commandes sont inactives*.

- Pour le désactiver : procédure identique à celle de l’activation.

Positionner le programmeur sur sécurité enfant et maintenir la touche centrale appuyée pendant 3 secondes.

*Nota : dans tous les cas, pour des raisons de sécurité, même lorsque les commandes sont verrouillées, le retour à zéro du sélecteur entraîne un arrêt du four.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de warmingselementen niet aanraakt.

- Kinderen jonger dan 8 jaar niet bij het apparaat laten mits onder continue toezicht.
- Dit apparaat kan op een veilige manier worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat.
- Kinderen niet met het apparaat laten spelen.
- Schoonmaak en onderhoud niet door kinderen laten doen zonder toezicht.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Pas op dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.

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

- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oven glazen deur schoon te maken, aangezien zij kunnen krassen op het oppervlak, tevens kan dit een barst in het glas veroorzaken.
- De oven moet uitgeschakeld worden voordat u de beveiliging verwijderd, deze moet vervolgens geplaatst worden zoals aangegeven in de handleiding.
- Gebruik alleen de aanbevolen temperatuursmeter voor deze oven.
- Gebruik geen stoomreiniger.

WAARSCHUWING: Verzeker u ervan dat de kookplaat uitgeschakeld is voordat u de lamp gaat vervangen ivm een elektrische schok.

- De middelen voor ont koppeling moeten zijn opgenomen in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.
- De instructie vermeldt het type van de kabel dat moet worden gebruikt, rekening houdend met de temperatuur van de achterkant van het apparaat.
- Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een speciaal snoer verkrijgbaar bij de fabrikant of service center.

LET OP: Om een gevaar als gevolg van onbedoeld resetten van de thermische beveiliging te voorkomen, moet dit apparaat niet worden gevoed via een externe schakelaar, zoals een timer, of aangesloten worden op een circuit dat regelmatig wordt in-en uitgeschakeld.

LET OP: Toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn wanneer de grill in gebruik is. Jonge kinderen dienen weggehouden te worden.

- Voor het schoonmaken moet overtollig vuil verwijderd worden.
- Tijdens het zelf -reinigende pyrolytische werking kan het oppervak warmer worden dan normaal, houdt kinderen op afstand.

1. ALGEMENE AANWIJZINGEN

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

Nadat u uw oven uit de verpakking hebt gehaald, moet u controleren of het toestel compleet is. Verpakkingsmateriaal zoals plastic en polystyreen kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd het uit hun buurt.

Onze aansprakelijkheid of verantwoordelijkheid geldt niet wanneer u de richtlijnen in deze handleiding niet naleeft.

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

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

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

1.1 CONFORMITEIT

De onderdelen, die in contact komen met voedsel voldoen aan de EEC richtlijn 89/109.

CE Dit apparaat voldoet aan de EEC richtlijn 2006/95/EC, 2004/108/EC en eventuele wijzigingen.

1.2 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Het apparaat dient uitsluitend gebruikt te worden voor het doel, waarvoor het is ontworpen, d.w.z. het bereiden van voedsel.

Elk ander doel, bijvoorbeeld als verwarming, is onjuist gebruik van de oven en gevaarlijk.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor mogelijke schade ten gevolge van een onjuist, verkeerd of onverstandig gebruik van de oven.

Bij het gebruik van elk elektrische apparaat dienen verschillende regels in acht genomen te worden:

- Trek niet aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen;
- Raak het apparaat niet met vochtige of natte handen of voeten aan;
- Gebruik het apparaat niet indien u geen schoeisel draagt;
- Zorg ervoor dat kinderen en/of onbevoegde personen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken;
- Gebruik geen adapters, tussenverbindingen en/of verlengsnoeren;
- Zet het apparaat bij hapering of slechte werking af en ga er niet aan sleutelen.

De kabel dient bij beschadiging direct vervangen te worden en wel op de volgende wijze:

- Haal de stekker uit het stopcontact of schakel de gehele elektrische installatie uit;
- Verwijder de kabel en vervang hem door een even lange nieuwe, (van het type H05RR-F, H05W-F, H05V2V2F). Deze kabel moet geschikt zijn voor het vermogen van het apparaat en dient door een technische specialist uitgevoerd te worden.

Voor reparaties aan het apparaat dient u zich uitsluitend tot een officiële technische service te wenden, alwaar u originele onderdelen kunt bestellen. Indien al hetgeen hierboven niet in acht wordt genomen, kan de veiligheid van het apparaat niet gegarandeerd worden.

De oven die u net aanschaft, bezit bepaalde technische kenmerken en u mag onder geen enkel beding wijzigingen aan dit toestel aanbrengen.

Geen brandbare producten in de oven bewaren; ze kunnen ontvlammen bij het onvrijwillig aanzetten van de oven.

U mag niet op de ovenleuning leunen en u mag er ook geen kinderen op laten zitten.

U moet hittebestendige ovenwanten gebruiken om een schotel in de oven te plaatsen of eruit te halen.

Wanneer uw oven een defect vertoont, mag u deze niet aansluiten of moet u deze van het stroomnet halen en onmiddellijk een beroep doen op een erkende technische dienst.

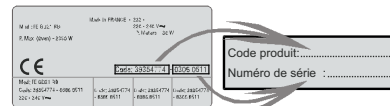
1.3 AANBEVELINGEN

Na elk gebruik voert u een klein onderhoud uit zodat het schoonmaken van de oven gemakkelijker verloopt.

De ovenwanden niet bekleden met aluminiumfolie of wegwerpverpakkingen die in de handel verkrijgbaar zijn. De aluminiumfolie of eender welke andere bescherming die rechtstreeks in contact komt met de verwarmde lak, kan smelten en de lak van de moffel beschadigen.

Om een buitensporige vervuiling van uw oven evenals sterke rookgeuren te vermijden, raden wij u aan de oven op een niet al te hoge temperatuur te gebruiken. Het is verkieslijk om de baktijd te verlengen en de temperatuur iets lager in te stellen.

Naast de bij de oven geleverde accessoires raden wij u aan enkel schotels en bakvormen te gebruiken die tegen zeer hoge temperaturen bestand zijn.



1.4 INSTALLATIE

De installatie valt onder de verantwoordelijkheid van de koper zelf. De fabrikant is voor de installatie niet verantwoordelijk. Eventuele bijstand van de fabrikant bij onjuiste installatie valt niet onder de garantie.

Een slechte installatie kan leiden tot letsel aan personen of huisdieren. In dergelijk geval kan de constructeur niet aansprakelijk gesteld worden.

De oven dient door een technisch bevoegd persoon geïnstalleerd te worden volgens de installatie instructies. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele persoonlijke of materiële schade ten gevolge van een onjuiste installatie. Het meubel waarin de oven in te bouwen is, moet vervaardigd zijn in materialen die bestand zijn tegen een minimale temperatuur van 70°C.

De oven kan in de hoogte geplaatst worden in een kolom of ingebouwd worden onder het werkvlak.

Vóór de plaatsing: u moet voor een goede verluchting van de inbouwniche zorgen zodat de voor de afkoeling en bescherming van de interne organen noodzakelijke luchtcirculatie gewaarborgd is. Hiervoor moet u de op laatste pagina verduidelijkte openingen aanbrengen volgens het inbouwtype.

1.5 ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische aansluiting moet door een erkende installateur of een technicus met een gelijkaardige knowhow uitgevoerd worden.

De installatie waarin het toestel te plaatsen is, moet conform de geldende norm in het land van installatie zijn. De constructeur wijst elke aansprakelijkheid of verantwoordelijkheid af bij het niet naleven van deze vereiste.

Opgepast:

U moet een professional gebruiken om na te gaan of de aarding van de installatie overloopt voordat u met de aansluiting verder gaat.

Onze aansprakelijkheid en verantwoordelijkheid is niet van toepassing voor eender welke incidenten of de eventuele gevolgen ervan die kunnen optreden door het gebruik van een toestel dat niet op een aarding aangesloten is of dat op een aarding met een defecte overloop aangesloten werd.

De aansluiting op het net dient te gebeuren aan de hand van een geaard stopcontact of via een voorziening voor omni-polaire stroomonderbreking met een openingsafstand tussen de contacten van minstens 3 mm.

De installatie moet met gepaste zekeringen beschermd worden en een bedrading van een voldoende doorsnede krijgen voor een normale voeding van het toestel.

De aansluiting: Dit toestel is uitgerust met een snoer waarbij er enkel een aansluiting kan gebeuren met een spanning van 220 - 240 V~ tussen fases of tussen fase en neutraal.

De aansluiting moet in overeenstemming gebeuren nadat u het volgende controleerde:

- de voedingsspanning op de teller,
- de regeling van de hoofdschakelaar.

De beveiligingsdraad van het snoer (groen/geel) die op de Aardklem van het toestel aangesloten is, moet ook op de Aardklem van de installatie aangesloten zijn.

Opmerking: U mag niet vergeten dat het toestel een tussenkomst van de DNV kan vereisen. U moet er ook op letten dat het stopcontact zo geplaatst wordt dat u het snoer kan uittrekken wanneer de oven uit de niche gehaald is.

Snoer: wanneer het snoer te vervangen is, raden wij u aan dit door de dienst-na-verkoop of een persoon met een gelijkaardige knowhow te laten uitvoeren.

2. ACCESSOIRES (naar gelang model)

2.1 UITRUSTING VAN DE OVEN

Alvorens u de verschillende accessoires een eerste keer gaat gebruiken, raden we u aan die met een spons schoon te maken, te spoelen en te drogen.

Het eenvoudige rooster dient als steun voor vormen en schotels.



De lekbak is bestemd voor het opvangen van de jus bij het grillen.



De lekbak nooit als bakschaal gebruiken, er kan zich rookontwikkeling, vetverspreiding en een snelle vervuiling van de oven voordoen.

Een pizzasteen voor een nog knapperigere pizza, geleverd naargelang het model met inox dragers en pizzarol.

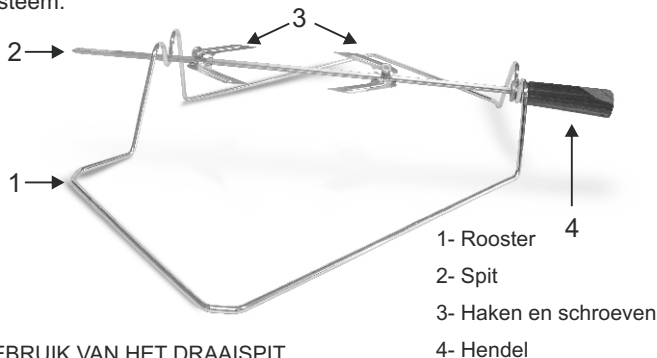


De Bakplaat moet geplaatst worden in de geleiders aan de zijkant van de oven. De bakplaat is o.a. voor het bakken van koekjes, friet enz. Plaats de plaat NOOIT op de bodem van de oven.



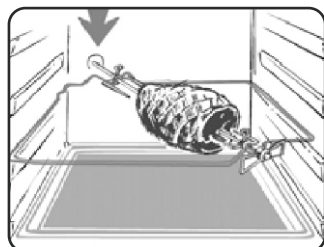
2.2 HET DRAAISPIJT

Bij het draaispijt moet er niet voorverwarmd worden. Het bakken met het draaispijt gebeurt met een gesloten deur. U doet 90-95% winst op uw energie tegenover een traditioneel systeem.



GBRUIK VAN HET DRAAISPIJT

1. Draai de haken los
2. Steek het spit in het vlees
3. Klem het vlees vast met de haken
4. Draai de schroeven vast
5. Steek het spit in het draaigat
6. De hendel



Wanneer u de oven gebruikt, moet u alle niet benutte accessoires uit de oven verwijderen.

2.3 LED VISION

Dit systeem vervangt de traditionele lampen. 14 LED's (voor non-pyrolyse versies) of 10 LED's met een hoog vermogen (voor pyrolyse versies) zijn geïntegreerd in de deur van de oven. Dankzij deze verlichting hebben we een algemeen overzicht van de inhoud van de oven zonder schaduwen en dit op verschillende niveaus. Bij het openen van de deur gaan deze LED lampen uit (voor pyrolyse versies).

De voordelen :

- Optimaal zicht van de schotels
- Langere levensduur
- Energieverbruik zeer laag, "-95%", tegenover een traditioneel verlichtingssysteem.

"Toestellen die beschikken over witte LED lampen van klasse 1M hebben een maximaal verlichtingsvermogen van 459 nm < 150 uW volgens de norm IEC 60825 1: 1993 + 1A: 1997 +A2: 2001 (gelijkwaardig aan de norm EN 60825-1: 1994+1A: 2002+A2:2001). Gegevens die niet onmiddellijk werden waargenomen met optische instrumenten."



3. ONDERHOUD VAN DE OVEN

De oven laten afkoelen voordat u deze manueel schoonmaakt.

Nooit schuurmiddelen, metalen sponsjes of snijdende voorwerpen gebruiken om de oven schoon te maken. Zo beschadigt u namelijk onherroepelijk de lak.

Enkel zeepwater of vloeibare middelen met ammoniak gebruiken.

De ovenwanden niet bekleden met aluminiumfolie of wegwerpverpakkingen die in de handel verkrijgbaar zijn.

De glazen onderdelen

Wij bevelen u aan om na elk gebruik het glas van de ovendeur schoon te maken d.m.v. absorberend papier. Indien er teveel vetspatten op zitten kan u deze nadien met een uitgewrongen spons en een schoonmaakmiddel reinigen en daarna spoelen.

*Nooit schuurmiddelen of snijdende voorwerpen gebruiken.

De dichting van de ovendeur

Bij grote vervuiling moet u de dichting van de ovendeur met een lichtjes vochtige spons schoonmaken.

De accessoires

Deze moet u met een spons en wat zeepwater schoonmaken. Spoelen met helder water en afdrogen. Schuurmiddelen zijn steeds te vermijden.

De lekbak

Na het grillen de lekbak uit de oven halen. De vetten in een recipiënt gieten. De lekbak wassen en spoelen in warm water met een spons doordrenkt van detergent. Indien de resten blijven kleven de lekbak in water met een schoonmaakmiddel laten weken. Deze kan natuurlijk ook in de vaatwasser of met een product dat in de handel verkrijgbaar is, schoongemaakt worden.

Een vuile lekbak nooit opnieuw in de oven plaatsen. Een lekbak nooit een pyrolysecyclus laten doorlopen.

Ovenverlichting

Het toestel van de stroomtoevoer halen voor u de verlichting schoonmaakt of de lamp vervangt. De lamp en zijn bescherming zijn vervaardigd uit materialen die zeer warmtebestendig zijn.



Kenmerken van de lamp:

230 V~ - 25 W - Huls E 14 - Temperatuur 300°C

Voor het vervangen van de lamp volstaat het:

- . de glazen bescherming te verwijderen,
- . de lamp weg te nemen,
- . deze te vervangen door een identiek model: zie bovenstaande kenmerken,
- . na vervanging van de defecte lamp, de glazen bescherming terugplaatsen.

4. DIENSTEN SERVICE

Indien de oven niet werkt, raden wij u aan om na te gaan of het apparaat goed is aangesloten. Indien u de oorzaak niet kunt ontdekken, bel dan de Service Dienst.

Noteert u, voordat u de Service Dienst belt, het typenummer van uw oven (zie binnenzijde van de ovendeur).



Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2002/96/EC voor elektrische en elektronische afval. Door dit apparaat correct te verwijderen, helpt u het potentiële negatieve gevolg voor de omgeving en menselijke gezondheid te voorkomen, welke anders door onjuiste verwijdering zou kunnen worden veroorzaakt.



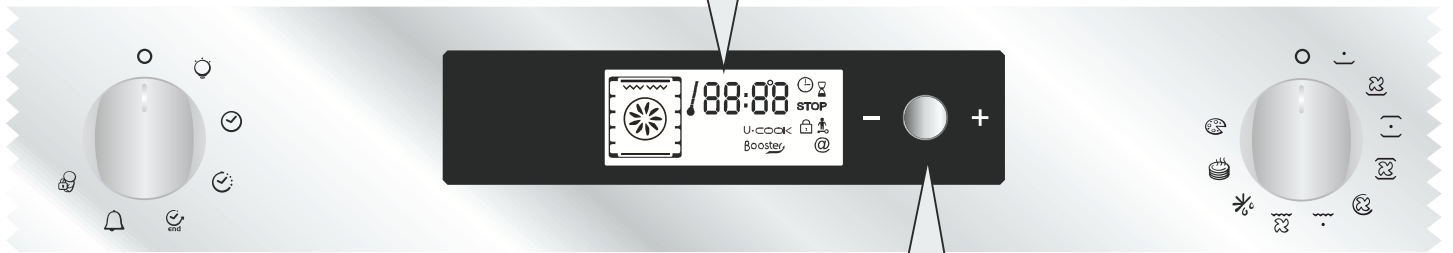
Het symbool op het product duidt aan dat dit product niet behandeld zal worden als huishoudelijk afval. In plaats daarvan zal het apparaat naar het

verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische uitrusting gaan.


De verwijdering moet in overeenstemming met plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking uitgevoerd worden. Voor meer gedetailleerde informatie over de verwijdering van dit product, neemt u contact op met uw gemeentelijke reinigingsdienst of de dealer waar u het apparaat heeft gekocht.


5. VOORSTELLING VAN HET SCHERM

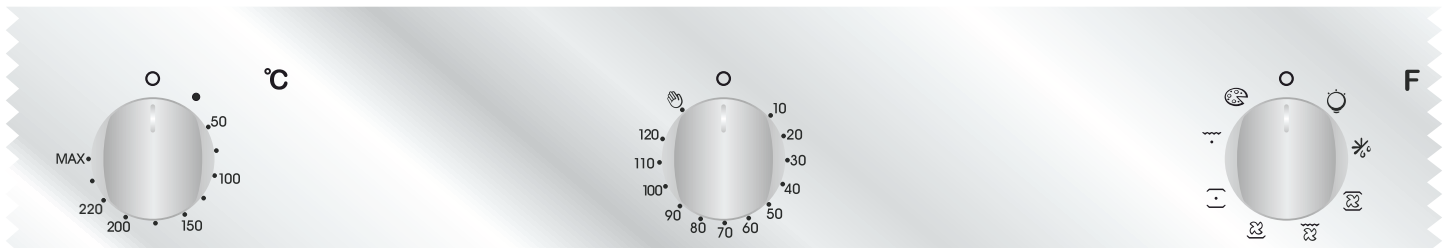
Het scherm:
Uur, programmeermodus van het koken, verlichting,
Temperatuur bereidingsfunctie en richting van de schotel.



Instellingtoets en - + bevestiging

 **Gegevens instellen:** temperatuur, tijdsduur programma's en tijdseinde –
Instelling mogelijk dankzij de toets die naar de “-” of de “+” gedraaid kan worden.

 **Bevestiging van de gegevens:** Druk op de toets.

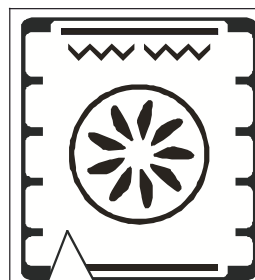


Lampje:temperatuur
stijging

Horloge /
Programmering /
Kooktemperatuur

Timing en einde
Weergave programmering:

Tijdsduur Kookwekker Timer en stop



Ingeschakelde functie en
aanbevolen niveau voor
het legplateau

Draaispits

Verlichting Booster
en voorverwarming

Verlichtingsgeslotendeur

Child lock

5.1 TIPS VOORAFGAANDE AAN EEN EERSTE GEBRUIK

Een eerste reiniging dient te worden uitgevoerd vóór de oven een eerste keer wordt gebruikt:

- maak met een zachte en vochtige doek de buitenvlakken schoon van het apparaat;
- de accessoires en de binnenkant van de oven maakt u schoon met een spons en wat schoonmaakmiddel. Spoelen en drogen;
- laat de lege oven een uur werken op de hoogste temperatuur om de 'nieuwgeur' te doen verdwijnen. Gedurende deze handeling moet u de ruimte goed verluchten.

Wat u dient te weten

Elke verandering moet worden bevestigd door te drukken op de centrale knop.

De oven stoppen:

het kan gebeuren dat u tijdens de bediening iets verkeerd doet. Om de oven te stoppen, zet u de ovenfunctiedraaiknop opnieuw in de stop-positie.

Kinderbeveiliging:

de bediening van de oven kan worden vergrendeld door de kinderbeveiliging te selecteren. Raadpleeg het hoofdstuk "Kinderbeveiliging".

Koelturbine:

deze beschermt en koelt de elektronische bedieningselementen en het bedieningspaneel van de oven. Ze wordt automatisch in- en uitgeschakeld, ook al staat de oven uit.

Verlichting van de oven:

die blijft aan tijdens de hele werkingsduur van de oven en wanneer de deur wordt geopend. Wordt ingeschakeld wanneer de programmeerdraaiknop op het symbooltje "Verlichting" wordt gedraaid.

Tijdstelling

Bij het op spanning zetten of na een elektriciteitsstoring, is het van belang de klok van de programmator terug ingesteld wordt.

De klok wordt als volgt weer op tijd gebracht:

1. Draai de draaiknop van de programmator tot op "Tijdstelling":
2. Aanpassen met de centrale toets, door naar de "-", of naar de "+" te draaien
3. Breng de draaiknop van de programmator weer op " ".



5.2 AANBEVELINGEN

MANUELE MODUS

De bakmethodes die worden voorgesteld in Manuele modus worden beschreven in de onderstaande tabel. Voor elke bakmethode wordt een temperatuur voorgesteld. Die temperatuur kan worden aangepast binnen bepaalde grenswaarden.

Functies	Vooropgestelde temperatuur °C	Temperatuurbereik voor opgestelde °C	Booster functie*
Bodemweerstand + hetelucht circulatie	160	50-220	Booster
Bodemweerstand	160	50-220	Booster
Natuurlijke convectie	220	50-240	
Hetelucht circulatie	210	50-230	
Heteluchtpuls	180	50-230	
Grill	L2	L1-L3	
Turbo Grill	190	50-200	Booster
Turbo draaispit	240	180-240	Booster
Ontdooien	40	No	
Warmhoudfunctie	60	No	
Pizza **	230	230	
Pyro **	Pyro	ECO: 425 / 65min SUP: 425 / 1h 30min	

*Booster: snelle temperatuurstijging

**Oven moet uitgerust zijn met deze functie

1- Zet de ovenfunctiedraaiknop in de door u gewenste bakmethode. De functionele warmte-elementen voor de gekozen bakmethode worden weergegeven.

2- Op grond van de geselecteerde bakmethode wordt een aangeraden baktemperatuur weergegeven; deze temperatuur kan

nog worden aangepast binnen vooraf bepaalde grenzen. Zie de bovenstaande tabel. Om die temperatuur aan te passen, draait u aan de centrale temperatuurknop en drukt u op die knop om te bevestigen. ... de weergave van de temperatuur blijft onveranderd, maar kan wel nog worden gewijzigd tijdens de hele duur van het bakproces. De oven start het bakproces en de temperatuur neemt geleidelijk aan toe. Het lampje knippert zolang de aanbevolen temperatuur niet is bereikt. Aan het einde van de voorverwarming is een geluidssignaal hoorbaar en blijft het lampje ononderbroken branden.

3- U kunt de duur en de eindtijd van een bakproces programmeren, door de programmeerdraaiknop in te stellen op "duur" of op "eindtijd".

De weergave van de duur of van de eindtijd knippert. Met de centrale knop kunt u de registraties naar eigen goeddunken aanpassen en bevestigen via de programmeerdraaiknop.

Op het einde van deze programmering mag u niet vergeten om de programmeerdraaiknop terug op de stand "Stop" te zetten om de nieuwe programmering te bevestigen.

Voor meer details over de programmering verwijzen we naar hoofdstuk 5.3 PROGRAMMERING.

4- Op het einde van het bakproces zet u programmeerdraaiknop op de stand "Stop". Het temperatuurlampje knippert opnieuw en blijft aan, zelfs al staat de oven uit. Dat lampje blijft knipperen tijdens de temperatordaling en gaat helemaal uit wanneer een voldoende lage temperatuur bereikt is.

Bereidingstechnieken

Alle bereidingen worden met gesloten deur uitgevoerd



VLOER GECOMBINEERD MET HETELUCHTCIRCULATIE

De onderste weerstand werkt samen met de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Deze functie is ideaal voor taarten met sappig fruit, gebakken, quiches en pasteien. Zo voorkomt men het uitdrogen van de eetwaren en bevordert men het rijzen van cakes, brooddeeg, enz. Het bakken gebeurt langs de onderzijde. Het rooster op het onderste schap zetten.



BODEMWEERSTAND

Ideaal voor bereidingen als caramel crème, vla, pot, trage bakmethodes, "en cocotte" (kip, rundvlees ...)



NATUURLIJKE CONVECTIE

Tegelijkertijd gebruiken van de boven- en onderweerstand. Wij raden aan de oven een tiental minuten voor te verwarmen. Uitermate geschikt voor alle traditionele bakmethodes en voor het bakken van rood vlees, rosbief, schapenbout, wild, brood, papilloten en bladerdeeg. Het te bereiden gerecht en de schotel op een rooster plaatsen en op het middenschap zetten.



HETELUCHTCIRCULATIE

Tegelijkertijd gebruik maken van de boven- en onderweerstand en de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Deze functie is ideaal voor het bakken van gevogelte, gebak, vis, groenten, ... De warmte dringt beter in het gerecht door en vermindert de baktijd evenals de tijd die nodig is om voor te verwarmen. U kan gecombineerd bakken met al dan niet identieke bereidingen op één

of twee schappen. Deze bakwijze garandeert een gelijkmatige verdeling van de warmte in de oven en vermengt de geuren niet. Een tiental minuten extra voorzien voor het gecombineerd bakken.



ROND VERWARMELEMENT + VENTILATOR

Verwarmde lucht wordt door de ventilator over de verschillende niveaus geblazen. Het is ideaal voor het tegelijkertijd evenals de tijd die nodig is om voor te verwarmen. U kan gecombineerd bakken met al dan niet identieke bereidingen op één of twee schappen. Deze bakwijze garandeert een gelijkmatige verdeling van de warmte in de oven en vermengt de geuren niet. Een tiental minuten extra voorzien voor het gecombineerd bakken.



GRILL: U moet de grill met een gesloten deur gebruiken.

Enkel de bovenweerstand wordt gebruikt en u heeft de mogelijkheid om de temperatuur te regelen. U moet 5 minuten voorverwarmen om de weerstand te laten gloeien. Succes verzekerd bij het grillen, bereiden van brochettes en bij het gratineren. Wit vlees moet van de grill verwijderd blijven, hierdoor wordt de baktijd langer, maar blijft het vlees sappiger. Rood vlees en visfilets moeten op het rooster gelegd worden en met daaronder de lekbak.



TURBOGRILL: U moet de turbogrill met een gesloten deur gebruiken

Gebruiken van de bovenweerstand en de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Voor rood vlees is voorverwarmen noodzakelijk, voor wit vlees is dit nutteloos. Ideaal voor het grillen van dikkere stukken, het braden van grote stukken, zoals varkensgebraad, gevogelte, Het te bakken gerecht rechtstreeks op het rooster in het

midden van de oven op middenhoogte plaatsen. De lekbak onder het rooster schuiven om zo de vetten op te vangen. Zeker zijn dat het gerecht niet te dicht bij de grill staat. Halfweg het te bakken stuk omdraaien.



GEVENTILEERD DRAAISPIJT

Gebruik van de onderweerstand, van de turbine, en van het draaispijst waarmee te bakken gerechten gedraaid kunnen worden. Het draaispijst is in de programmeermodus voorzien van een vertragingssysteem, wat betekent dat het spit nog vijf minuten blijft draaien na het einde van de baktijd om de laatste warmtestraling toch nog gelijk te kunnen verdelen. Ideaal om opnieuw kennis te maken met de heerlijke smaak van klassiek gebrad. Voor bakmethodes met draaispijst hoeft de oven niet voorverwarmd te worden.



ONTDOOIEN

Werking van de bakturbine die de hete lucht in de ovenruimte stuwt. Ideaal voor het ontdooien van voedingswaren vóór het bakken. De temperatuur is constant vooraf ingesteld op 40°C. Geen andere temperatuurinstellingen zijn mogelijk.



DE WARMHOUDFUNCTIE

Gelijktijdig gebruik van de onderweerstand en de bovenweerstand, met de turbine die lucht blaast in de ovenruimte. Ideaal om een gerecht warm te houden zonder dat u het risico loopt dat het te lang blijft bakken, eveneens een handige functie om lege borden op te warmen. De temperatuur is vooraf ingesteld op een constante 60 °C, deze temperatuur kan niet worden gewijzigd.



PIZZA

De PIZZA-functie produceert een zeer hoge temperatuur die gelijkaardig is aan deze van een houtvuur in een traditionele oven.



PYROLYSE MODUS

De oven ondersteunt de reiniging van de oven. Twee mogelijkheden: ECO, SUPER.

5.3 PROGRAMMERING



Selecteur
programmation

SCHERMSYMBOLEN

	Lamp
	Tijdsinstelling
	Werkingsmodus van de timer
	Tijdsduur van het programma
	Eindtijd van het programma
	Programma kinderbeveiliging
	Sluiting van de deur

Timer:

De werking van de timer staat los van de oven en heeft geen enkele invloed op de verwarmingselementen. De timer doet dus enkel dienst als geheugensteuntje met geluid.

Zet de programmeerdraaiknop op de stand "Timer". Het timer-symbool verschijnt. Op het scherm verschijnt naast de klok 00:00.

De minuten knippen. Draai aan de centrale knop om de minuten aan te passen. Bevestigen doet u door op diezelfde toets te drukken.

De uren knippen. Draai aan de centrale knop om het uur aan te passen. Bevestigen doet u door op diezelfde toets te drukken.

Zet de programmeerdraaiknop op de stand " ". Wanneer de tijd verstreken is, verdwijnt de weergave van de duur. Gedurende 15 seconden is een geluidssignaal hoorbaar en de weergave van de Timer knippert (om die tijd in te korten, hoeft u alleen maar op de centrale knop te drukken).

Tijdsduur instellen:

de verschillende recepten hebben een voorgeprogrammeerde duurtijd. In de modus Manueel, Ontdooien, Warmhouden kan de duur worden geprogrammeerd, hoewel dat niet noodzakelijk is voor de werking van de oven.

De oven programmeren voor een bepaalde werkingsmodus.

Zet de programmeerdraaiknop op de stand "Baktijd". Het symboolje voor de duur verschijnt. Op het scherm is naast het uurwerk een voorgeprogrammeerde duur te zien voor de recepten, of 00:00 voor de andere werkingsmodi van de oven.

De minuten knippen. Draai aan de centrale knop om de minuten aan te passen. Vervolgens bevestigt u uw keuze door nog eens op deze knop te drukken.

De uren knippen. Draai aan de centrale knop om het uur aan te passen. Vervolgens bevestigt u uw keuze door nog eens op deze knop te drukken.

Zet de programmeerdraaiknop op de stand " " om de nieuwe duur te bevestigen.

Wanneer de tijd is verstreken, schakelt de oven zichzelf automatisch uit. Gedurende 15 seconden is een geluidssignaal hoorbaar en knippen de symbolen Duur en STOP.

Zet de programmeerdraaiknop op de stand " "; wanneer dit niet gebeurt, zullen de symbolen Duur en STOP blijven knippen.

Het instellen van een eindtijd:

de verschillende recepten zijn voorgeprogrammeerd met een bepaalde duur, waaronder een eindtijd. In de modus Manueel, Ontdooien, Warmhouden kan een eindtijd worden geprogrammeerd, maar dit is niet noodzakelijk.

Programmeer de oven voor een werkingsmodus (Modus Auto of Bakmodus).

Zet de programmeerdraaiknop op de stand "Einde baktijd", het symbool STOP verschijnt. Op het scherm verschijnt naast de klok een voorgeprogrammeerde eindtijd voor de recepten of het uur van het moment voor de ander bakmethodes van de oven.

Zet de programmeerdraaiknop op de stand " " om de nieuwe eindtijd te bevestigen.

De minuten knippen. Draai aan de centrale knop om de minuten aan te passen. Bevestigen doet u door op diezelfde toets te drukken.

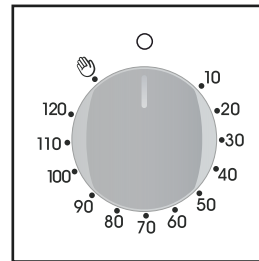
De uren knippen. Draai aan de centrale knop om het uur aan te passen. Bevestigen doet u door op diezelfde toets te drukken.

Opgelet: In het geval van een uitgestelde start, verschijnt op het scherm de eindtijd met de symbolen Duur en STOP; enkel de weergave van het recept blijft voor de modus Recepten.

De oven berekent automatisch het startuur (eindtijd min de duur). Wanneer de eindtijd is bereikt, schakelt de oven zichzelf automatisch uit. Gedurende 15 seconden is een geluidssignaal hoorbaar en gaan de symbolen Duur en STOP knippen.

Zet de programmeerdraaiknop op de stand " "; wanneer dit niet gebeurt, zullen de symbolen Duur en STOP blijven knippen.

5.4 GEBRUIK VAN DE TIMER MET UITSCHAKELFUNCTIE



Con questo meccanismo è possibile programmare la durata espressa in minuti della cottura e quindi lo spegnimento automatico del forno al termine del tempo desiderato (max. 120 minuti).

Allo scadere del tempo prescelto, la manopola raggiungerà la posizione di suoneria O in corrispondenza della quale il forno si spegne automaticamente.

De oven werkt alleen wanneer de kookwekker is ingesteld of indien de timer op de positie van het

wijzersymbool is gezet

5.5 RAADGEVINGEN BIJ HET BAKKEN

Wij raden aan het vlees pas te zouten op het einde van het bakken omdat zout het vet activeert en dus zorgt voor een snellere vervuiling van de oven en aanzienlijke rookontwikkeling.

De gebraden van wit vlees, varken, kalf, lam en vis kunnen in een koude oven geplaatst worden. Het bakken gaat hier iets trager dan bij een reeds voorverwarmde oven, maar gebeurt beter in het midden van het te bakken stuk aangezien de warmte meer tijd heeft om tot het midden van de eetwaren door te dringen.

Goed voorverwarmen ligt steeds aan de basis van een goed gebraden stuk rood vlees.

Om te grillen

Voordat u het grillstuk in de oven stopt:

Het vlees enkele uren voor het grillen uit de koelkast nemen. Wij raden u aan dit op laagjes absorberend papier te leggen: het bruint makkelijker, blijft sappiger en blijft niet koud aan de binnenzijde.

Het vlees kruiden voor u het op de grill legt, maar het zout slechts gebruiken na het bakken, want anders zal het vlees slecht bruinen en minder sappig zijn. Alle te bakken stukken met een beetje olie insmeren. Het best gebruikt u een lang en vlak penseel. Vervolgens met peper en enkele kruiden (tijm, ...) besprenkelen. Het grillstuk in de

oven stoppen.

Tijdens het bakken:

Nooit in de eetwaren prikken tijdens het bakken, ook niet wanneer u ze omdraait: het sap loopt eruit en het vlees wordt droog.

Halfweg het te bakken stuk omdraaien, behalve bij het draaispit omdat de rotatie zelf voor het bakken van de schotel zorgt.

Opgelet: wanneer uw oven zich met rook begint te vullen, dan is de weergegeven temperatuur te hoog. Om dat op te lossen, moet u de temperatuur verlagen. Gebruik nooit de opvangschaal als bakschaal.

Gebak

U moet steeds vermijden om glanzende vormen te gebruiken, aangezien deze de warmte weerkaatsen en het bakken van de taart nadelig kunnen beïnvloeden. Wanneer uw taarten te vlug goudbruin bakken, moet u ze met een vel perkament- of aluminiumpapier bedekken.

Opgepast: u moet het aluminiumpapier wel langs de juiste zijde gebruiken: de glanzende zijde moet naar de taart gericht zijn. Is dit niet het geval, dan zal de warmte op het glanzende oppervlak weerkaatsen en niet tot de kern van het gerecht doordringen.

U moet ook vermijden de ovendeur tijdens de eerste 20 tot 25 minuten te openen: de soufflés, taarten, koekjes, gebakjes kunnen invallen.

Om het bakken van uw gebak te controleren, moet u in de kern met een mes of een breinaald prikken. Wanneer deze er droog uitkomt, is uw taart klaar. U kan de oven dan stoppen. Wanneer het mes er vochtig of met enkele taartdeeltjes uitkomt, moet u blijven bakken maar met een lichtjes lagere temperatuur zodat de taart blijft bakken zonder aan te branden.

5.6 REGELING VAN HET CONTRAST VAN HET WEERGAVESCHERM

U kunt te allen tijde het contrast van het weergavescherm regelen. Standaard staat het contrastniveau op "C5". Om deze instelling te wijzigen, dient u de volgende procedure te volgen:

Zet de programmeerdraaiknop op de stand "Verlichting" en zet de ovenfunctiedraaiknop op de stand "O". Druk gedurende 3 seconden op de centrale knop. Wanneer op het scherm de aanduiding "CX" verschijnt (X = contrastniveau), draait u aan de centrale knop om de instelling te regelen tussen de waarden 1 en 9. Vervolgens dient u deze keuze te bevestigen door opnieuw 3 seconden lang op deze knop te drukken.

6. PYROLYSE

De oven is uitgerust met een systeem voor schoonmaak via pyrolyse, wat betekent dat vuil tegen zeer hoge temperaturen wordt vernietigd. Deze operatie gebeurt automatisch via de programmeerdraaiknop. De rook die ontstaat bij dit proces wordt "gewassen" door een pyrolysatoren die in actie treedt bij het bakken van voedingsproducten. Door de hoge temperatuur die nodig is voor de pyrolyse, is de deur van de oven voorzien van een beveiliging waardoor die vergrendeld blijft tijdens deze cyclus.

De pyrolyse kan te allen tijde worden stopgezet. De ovendeur blijft daarbij evenwel vergrendeld zolang het vergrendellampje blijft branden.

NOTA: Wanneer er boven de oven een kookplaat is geïnstalleerd, dan mag u die kookplaat nooit gebruiken wanneer er een pyrolyse aan de gang is. Op die manier vermijdt u oververhitting van het bedieningspaneel van de oven.

TWEE PYROLYSECYCLI zijn voorgeprogrammeerd.

PYRO ECO: schoonmaak van een middelmatig vervuilde oven. De pyrolyse duurt 65 minuten.

PYRO SUP: schoonmaak van een zeer vuile oven. De pyrolyse duurt hier 90 minuten.

Gebruik nooit in de handel verkrijgbare schoonmaakproducten alvorens u overgaat tot het schoonmaken van de oven via pyrolyse!

Opmerking: wanneer u een schoonmaak via pyrolyse doorvoert net nadat de oven werd gebruikt om te bakken, kunt u gebruik maken van de warmte die reeds in de oven aanwezig is, waardoor u dus heel wat energie bespaart.

BELANGRIJK:

Voordat u de pyrolyse methode gaat gebruiken:

verwijder alle accessoires uit de oven; deze zullen, als u ze niet verwijdert, beschadigen tijdens het gebruik van de pyrolyse methode.

Verwijder alle losse en grote delen etensresten, deze kunnen namelijk vlamvatten door de hitte van de pyrolyse methode.

Sluit de ovendeur.

Als uw kookplaat boven de oven is geïnstalleerd, gebruik dan NOOIT

de gaspitten of elektrische kookzones tijdens de pyrolyse schoonmaak methode.

Wij adviseren u om geen schoonmaakmiddelen te gebruiken bij het reinigen van de oven.

De pyrolyse methode laat een witte laag op de ovenwand achter, wacht tot de oven is afgekoeld, daarna kunt u de laag verwijderen met een vochtige spons.

Opmerking:

U bespaart energie door de oven direct na gebruik schoon te maken. U maakt dan gebruik van de overgebleven hitte van de oven.

De pyrolysecyclus inschakelen

1- Zet de programmeerdraaiknop op de stand "PYROLYSE". De weergave in ECO-modus begint te knipperen.

Ter herinnering: ECO – cyclus van 65 minuten voor een middelmatig vervuilde oven SUP – cyclus van 90 minuten voor een zeer vuile oven

2- Draai aan de centrale knop in wijzer- of tegenwijzerzin om de cyclus te kiezen op grond van de vervuilingsgraad van de oven: **ECO of SUP.**

Bevestiging van uw keuze binnen de 3 seconden.

Op het scherm verschijnt het huidige uur en de lampjes "Duur" en "Stop" lichten op.

Tijdens de pyrolysecyclus verschijnt een slot op het scherm om u te waarschuwen dat de deur is vergrendeld. De koelturbine treedt in werking.

Het lampje van de thermometer knippert zolang de aangewezen temperatuur niet is bereikt. Wanneer dat wel zo is, gaat het lampje ononderbroken branden.

De start van de pyrolysecyclus kan worden uitgesteld door een cycluseindtijd in te stellen (waarbij u energie kunt besparen door de cyclus in werking te zetten tegen daluurtarief). Zet de programmeerdraaiknop op de stand cycluseindtijd en programmeer de gewenste eindtijd.

Tijdens het pyrolyseproces kunnen de wanden van de oven warmer worden dan gewoonlijk; kinderen dient u dan ook op een veilige afstand te houden.

Wanneer de tijd verstreken is, schakelt de oven zichzelf automatisch uit. Gedurende 15 seconden is een geluidssignaal hoorbaar en knipperen de symbolen Duur en STOP.

Zet de programmeerdraaiknop op de stand " ". Wanneer dit niet gebeurt, zullen de symbolen Duur en STOP blijven knipperen. Het symbool "PYRO" (pyrolyse) verdwijnt, net als de aanduiding van de geselecteerde pyrolysemodus.

Zolang het hangslot symbool te zien is, kunt u de deur om veiligheidsredenen niet openen omdat de temperatuur in de oven nog te hoog is.

De koelturbine stopt enkel wanneer de elektronische onderdelen een redelijke temperatuur bereikt hebben.

Op het einde van de pyrolysecyclus gaat het temperatuur lampje opnieuw knipperen en het blijft branden ook al staat de oven uit. Het knippert terwijl de temperatuur daalt en verdwijnt definitief wanneer de oven een voldoende lage temperatuur bereikt.

Na de pyrolyse blijft er op de wanden van de oven een witachtig residu achter. Wacht tot de oven helemaal is afgekoeld. Maak de binnenkant van de oven vervolgens schoon met een vochtige spons.

7. KINDERBEVEILIGING

Deze functie vormt een essentiële beveiliging, vooral wanneer er jonge kinderen aanwezig zijn. Ze zorgt ervoor dat kinderen de oven niet kunnen inschakelen en de geprogrammeerde gegevens niet kunnen wijzigen. Deze beveiliging impliceert de vergrendeling van het bedieningspaneel, zowel wanneer de oven niet in werking is, als wanneer een oven wel in gebruik is (bakmethode of pyrolyse).

Er zijn twee veiligheidsniveaus mogelijk:

NIVEAU 1: Blokkering van de bakmethodeselectie en de centrale knop. Om die te activeren zet u de programmeerdraaiknop op de stand "kinderbeveiliging".

Actie: de bakmethodeselectie en de centrale knop zijn inactief*.

Om te deactiveren: zet de programmeerdraaiknop op stand 0.

NIVEAU 2: Blokkering van alle bediening

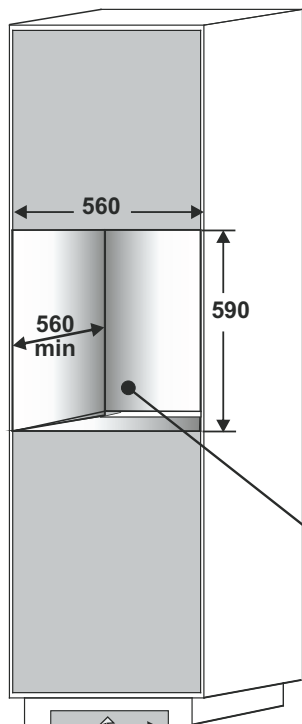
Om te activeren: zet de programmeerdraaiknop op de stand "kinderbeveiliging" en houd de centrale knop gedurende 3 seconden ingedrukt.

Actie: alle bediening is gedeactiveerd*.

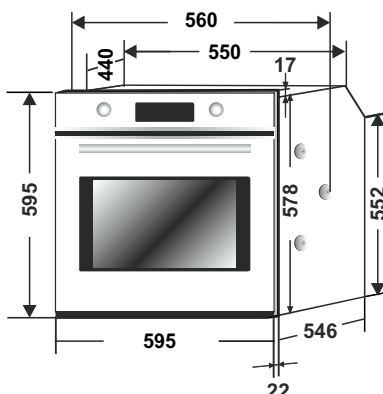
Om te deactiveren: zelfde procedure als bij de activering.

Zet de programmeerdraaiknop op de stand "kinderbeveiliging" en houd de centrale knop gedurende 3 seconden ingedrukt.

*Nota: In alle gevallen zorgt de nulstand van de programmeerdraaiknop om veiligheidsredenen voor een uitschakeling van de oven, zelfs wanneer de bediening vergrendeld is.

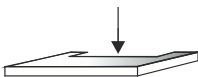


- GB** Oven in column (dimensions mm)
- IT** Forno in colonna (dimensioni in mm)
- ES** Horno en columna (dimensiones en mm)
- PL** Piekarnik w kolumnie (wymiar w mm)
- CZ** Trouba ve vysoké skříní (rozměry v mm)

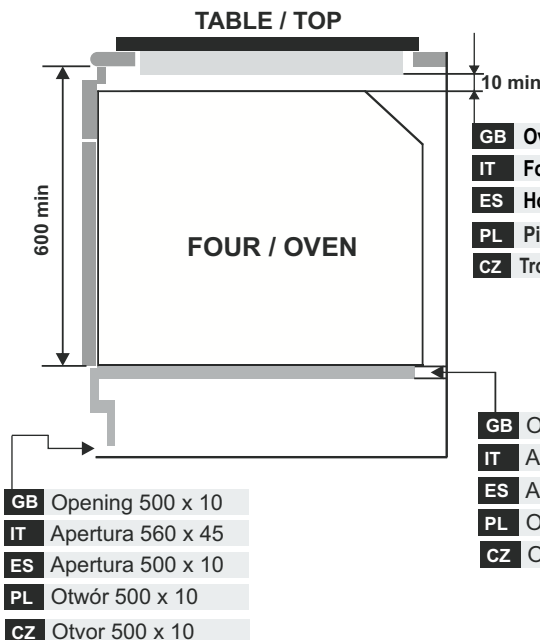
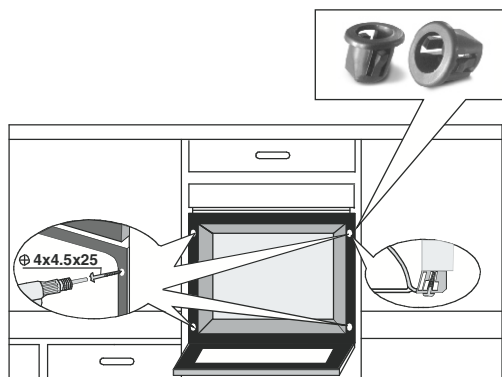


- GB** If the furniture is equipped with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.
- IT** Se il mobile è equipaggiato con una copertura posteriore, provvedere ad una apertura per il passaggio del cavo di alimentazione.
- ES** Si el mueble tiene fondo en la parte trasera hacer una apertura para el cable eléctrico.
- PL** Jeżeli meble posiadają dno w tylnej części, należy zadbać o odpowiedni otwór na kabel zasilający.
- CZ** Pokud je nábytek vybavený stěnou v zadní části, udělejte otvor pro přívodní kabel

- GB** Opening 500 x 45
- IT** Apertura 500 x 45
- ES** Apertura 500 x 45
- PL** Otwór 500 x 45
- CZ** Otvor 500 x 45



- GB** Opening 500 x 10
- IT** Apertura 500 x 10
- ES** Apertura 500 x 10
- PL** Otwór 500 x 10
- CZ** Otvor 500 x 10



- GB** Oven fitted under worktop (dimensions mm)
- IT** Forno installato sotto il piano di lavoro
- ES** Horno colocado debajo de la encimera
- PL** Piekarnik umieszczony pod blatem.
- CZ** Trouba pod pracovní deskou

- GB** Opening 560 x 45
- IT** Apertura 560 x 45
- ES** Apertura 560 x 45
- PL** Otwór 560 x 45
- CZ** Otvor 560 x 45

- GB** Opening 500 x 10
- IT** Apertura 560 x 45
- ES** Apertura 500 x 10
- PL** Otwór 500 x 10
- CZ** Otvor 500 x 10

ATTENTION !

Applying torque more than needed to fix the screws can close the ventilation channels on both sides. **Please be sure that, these ventilation channels are 2mm open after installation to furniture.**

ATTENZIONE!

L'applicazione di una coppia di serraggio superiore a quella necessaria per fissare le viti in posizione potrebbe ostruire le aperture di ventilazione su entrambi i lati. **Verificare che l'apertura di questi canali di ventilazione sia pari ad almeno 2 mm dopo l'installazione nel mobile.** Il sacchetto all'interno del forno contiene quattro viti di fissaggio.

¡ATENCIÓN!

Más presión de la necesaria para fijar los tornillos podría cerrar los canales de ventilación de ambos lados. **Asegurar una apertura de 2 mm de los canales de ventilación después de instalar el horno en el mueble.**

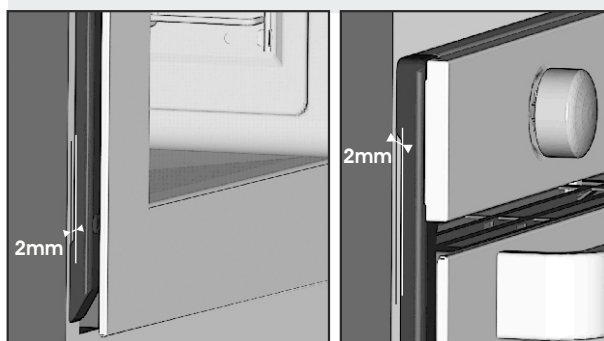
UWAGA!

Należy zwrócić uwagę, aby nie przykręcić śrub zbyt mocno, gdyż może to spowodować zamknięcie kanałów wentylacyjnych z obu stron. **Proszę upewnić się czy kanały wentylacyjne mają przeswit 2 mm po zamontowaniu urządzenia.**

UPOZORNĚNÍ!

Použitím většího než potřebného tahu při utažení šroubů můžete uzavřít ventilační kanály po stranách.

Ujistěte se, zda jsou ventilační kanály otevřené 2 mm po instalaci do nábytku.



GB Fixing in the location

Inside the oven there is a bag with four fixing screws. **Fixing:** When the oven door is open, holes are accessible, they are located on each side. Use the screws provided to fix the oven.

IT Fissaggio in nicchia

Dentro al forno, c'è una busta con quattro viti di fissaggio. **Fissaggio:** Quando la porta forno è aperta, i fori di fissaggio sono accessibili e si trovano sui montanti laterali. Utilizzare le viti fornite per fissare il forno.

ES Fijación del horno

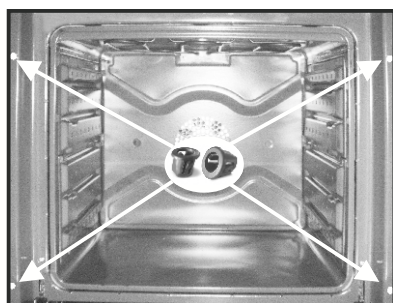
Dentro del horno hay una bolsa con tornillos fijadores. **Fijación:** Con la puerta abierta se accede a los agujeros y se encuentran a los lados. Para fijar el horno utilizar los tornillos que se proporcionan con el mismo.

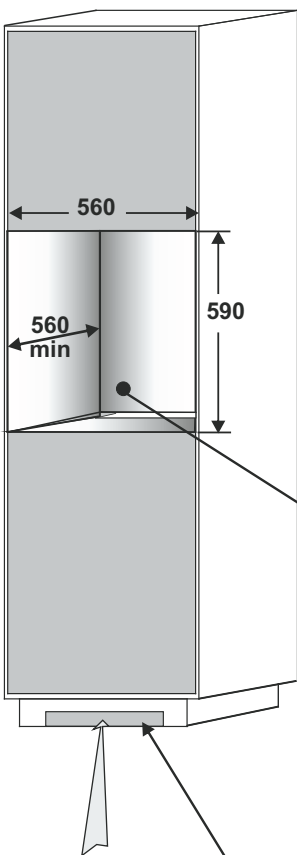
PL Instalowanie piekarnika

W środku piekarnika znajduje się woreczek z czterema śrubami mocującymi. **Instalowanie:** Otwory znajdujące się po obu stronach piekarnika są dostępne po otwarciu drzwiczek piekarnika. Do instalacji piekarnika należy używać tylko śrub będących w zestawie.

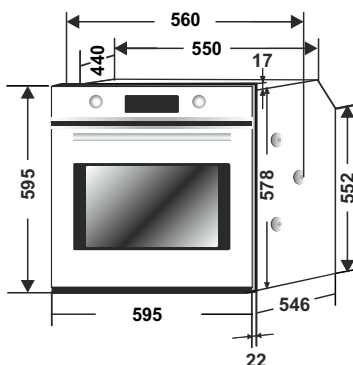
CZ Upevnění v pozici

Uvnitř trouby je sáček se čtyřma upevňovacími šrouby. **Upevnění:** Po otevření dvířek zpřístupníte upevňovací otvory, jsou v rozích. Použijte dodané šrouby k upevnění.





- RU** Установка духовки в стойке (размеры в миллиметрах)
SL V visoko omarico (mere v mm)
HR Ugradnja pećnica u kuhinjski element (dimenzije u mm)
DE Einbau des Ofens in einem säulenförmigen Hohlraum
TR Sütun üzerinde fırın (mm cinsinden boyutları)



RU Если кухонная мебель имеет заднюю стенку, сделайте в ней отверстие для ввода кабеля питания

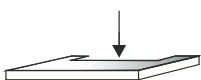
SL Če je na omarici tudi hrbtna stran, morate v njej narediti odprtino za napajalni kabel.

HR Ako je kuhinjski element sa stražnje strane zatvoren potrebno je napraviti otvor za električni kabel.

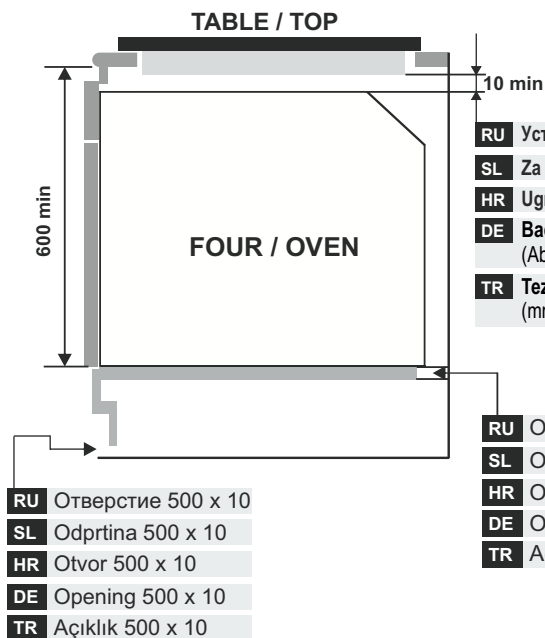
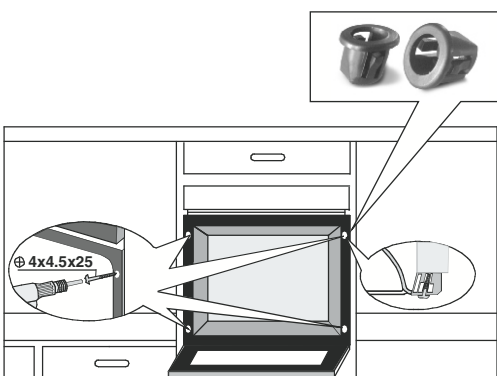
DE Wenn der Küchenschrank mit einer Hinterwand ausgestattet ist, dann ist eine Öffnung notwendig damit das Stromkabel angeschlossen werden kann.

TR Mobilyanın arka kısmı kapalıysa, elektrik kablosunun geçebileceği bir açıklık oluşturun.

- RU** Отверстие 500 x 45
SL Odprtina 500 x 45
HR Otvor 500 x 45
DE Öffnung 500 x 45
TR Açıklık 500 x 45



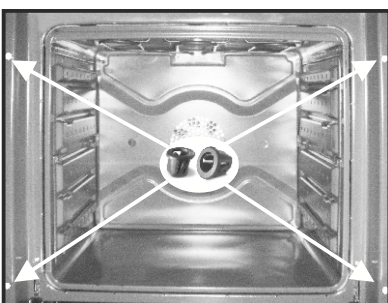
- RU** Отверстие 500 x 10
SL Odprtina 500 x 10
HR Otvor 500 x 10
DE Öffnung 500 x 10
TR Açıklık 500 x 10



- RU** Установка духовки под рабочей поверхностью
SL Za vgradnjo pod delovni pult
HR Ugradnja pećnice u kuhinjsku radnu ploču
DE Backofen unter der Arbeitsplatte montiert (Abmessungen mm)
TR Tezgah altına yerleştirilmiş fırın (mm cinsinden boyutları)

- RU** Отверстие 560 x 45
SL Odprtina 560 x 45
HR Otvor 560 x 45
DE Opening 560 x 45
TR Açıklık 560 x 45

- RU** Отверстие 500 x 10
SL Odprtina 500 x 10
HR Otvor 500 x 10
DE Opening 500 x 10
TR Açıklık 500 x 10



RU Крепление духовки на месте установки

Внутри духовки имеется пакет с четырьмя крепежными винтами. **Крепление:** Когда дверца духовки открыта, обеспечивается доступ к крепежным отверстиям. Эти отверстия расположены на боковых сторонах духовки. Закрепите духовку с помощью винтов, которые поставляются вместе с духовкой.

SL Pritrditev V Nišo

V pečici je vrečka s štirimi vijaki za pritrditev. **Pritrditev:** Ko so vrata pečice odprta, so dostopne luknje na straneh pečice. Pritrdite jo na omarico s priloženimi vijaki.

HR Učvršćivanje na položaj

U unutrašnjosti pećnice nalazi se vrećica s četiri pričvrtna vijka. **Učvršćivanje:** Pri otvorenim vratima pećnice uočite čete 4 otvora, po 2 sa svake strane. Pomoću 4 isporučena vijka učvrstite pećnicu u pravilan položaj.

DE Montage (Fixierung der Schrauben)

Im Inneren des Backofens befindet sich ein Plastikbeutel mit insgesamt 4 Befestigungsschrauben. **Fixierung:** Wenn Sie den Backofen öffnen, sehen Sie auf der linken und rechten Seite 2 Löcher die für die Fixierung vorgesehen sind. Verwenden Sie für die Fixierung die mitgelieferten Schrauben.

TR Herhangi bir yere montaj

Fırının içindeki poşette dört adet sabitleme vidası vardır. **Yerleştirme:** Fırın kapagı açtıkten deliklere erişebilirsiniz, bunlar yüzeylerin her birinde yer alır. Fırını yerleştirmek için vidaları kullanın.

ВНИМАНИЕ!

Заворачивание крепежных винтов с приложением слишком большого крутящего момента может привести к закрыванию вентиляционных каналов на обеих сторонах духовки. **Проверьте, что эти вентиляционные каналы открыты на 2 мм после установки духовки в кухонную мебель.**

VGRADNJA POZOR!

Če privijete vijake z večjim navorom, kot je to res potrebno, lahko zaprete odprtini za zračenje na obeh straneh. **Poskrbite, da po vgradnji v pohištvo odprtina meri 2 mm!**

UPOZORENJE!

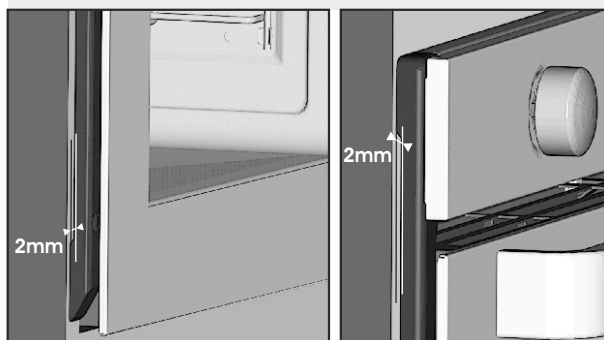
Ne stežite vijake više nego je potrebno jer možete zatvoriti ventilacijske otvore s obje strane pećnice. **Budite oprezni i provjerite da ovi ventilacijski otvori nakon ugradnje u namještaj imaju slobodan prostor od 2 mm.**

Achtung!

Vergewissern Sie sich, dass Sie beim Einbau des Backofens einen 2 mm Spalt zu den Küchenschränken einhalten. **Dieser Spalt muss für die Lüftungskanäle sichergestellt werden.**

DIKKAT!

Vidaları sıkılmak için gereğinden fazla kuvvet uygulamak her iki taraftaki havalandırma kanallarını kapatabilir. **Mobilya içine kurulumdan sonra bu havalandırma kanallarının 2 mm açık olduğundan emin olun.**



GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT

Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel documento stampato o per errori di trascrizione contenuti in questa brochure. Inoltre, si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto, nell'interesse dei consumatori, senza alcun pregiudizio per la sua sicurezza o funzionalità.

ES

El fabricante no se responsabiliza de las inexactitudes debidas a fallos de impresión o transcripción contenidos en este folleto. Nos reservamos el derecho a modificar los productos como sea necesario, incluidos los intereses de consumo, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o su funcionamiento.

PL

Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek błędy drukarskie. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian i modyfikacji naszych produktów zgodnie z potrzebami wynikającymi z zainteresowania konsumentów, bez jakiegokolwiek szkody dla właściwości bezpieczeństwa lub funkcji

CZ

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

RU

Производитель не несет ответственности за неточности, связанные с опечатками и неправильным переводом, которые могут иметь место в данной брошюре. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемых им изделий, включая такие изменения, которые могут оказывать влияние на их эксплуатационные характеристики, при условии, что эти изменения не снижают безопасность и функциональные возможности изделия.

SL

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne tiskarske napake v tej knjižici. Pridržuje si pravico do sprememb na aparatu brez predhodnega obvestila vključno s porabo, ki ne vplivajo na varnost ali delovanje peči.

HR

Proizvođač nije odgovoran za greške u tisku ili prijepisu ove knjižice. Proizvođač zadržava pravo na svaku izmjenu proizvoda koju bude smatrao potrebnom ili korisnom uključujući i udio u potrošnji a koja neće imati negativnih utjecaja na rad i sigurnost proizvoda.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

TR

Üretici bu broşürde bulunan basım veya kopyalama hatalarından kaynaklanan herhangi bir yanlışlıktan sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özelliklere zarar vermeden tüketim istekleri dahil olmak üzere ürünlerde gerektiğinde değişiklik yapma hakkımız mahfuzdur.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

NL

De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige onnauwkeurigheid die hetgevolg is van drukfouten of transcriptiefouten in deze brochure. Wij behouden ons het recht voor zo nodig, önder meer in het belang van een gunstiger verbruik, vviizigingen aan producten aan te brengen, zonder dat dit gevolgen heeft voor de kenmerken ten aanzien van veiligheid of functionering.