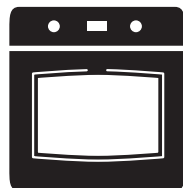
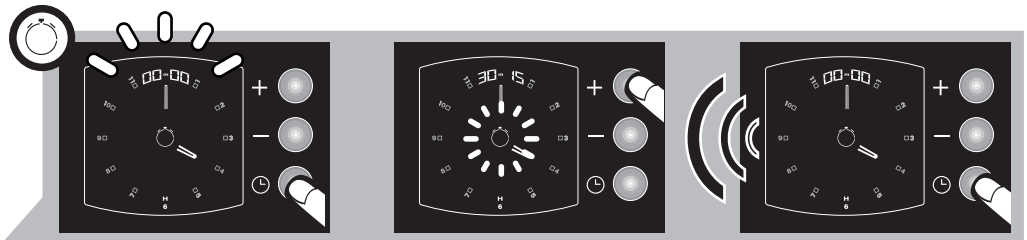




- ES** MANUAL DE INSTRUCCIONES
- FR** MANUEL D'UTILISATION
- PT** MANUAL DE INSTRUÇÕES
- EN** INSTRUCTION MANUAL
- DE** BEDIENUNGSANLEITUNG
- NL** INSTRUCTIEHANDLEIDING
- RU** ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- CS** NÁVOD K OBSLUZE A INSTALACI
- HU** HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
- SK** NÁVOD NA INŠTALÁCIU A OBSLUHU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

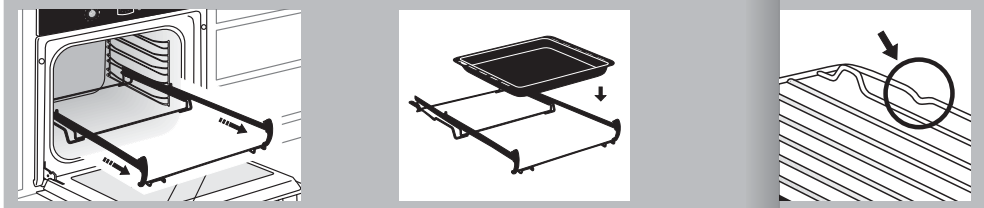
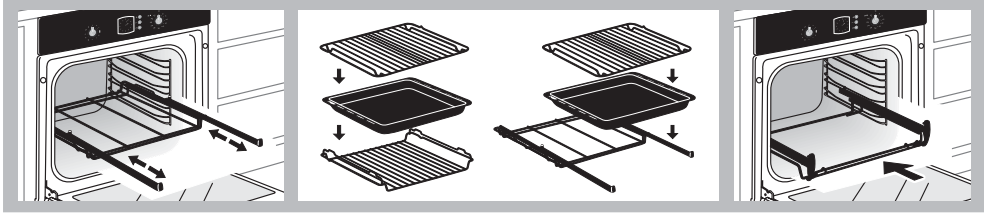
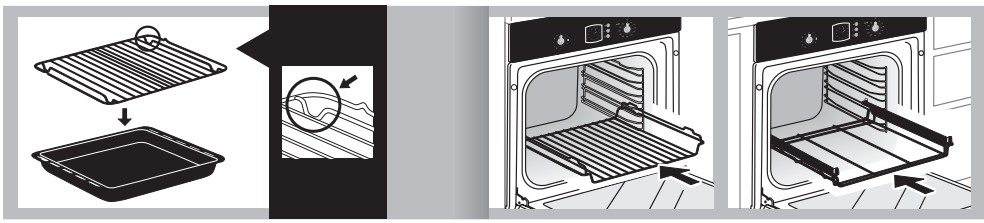


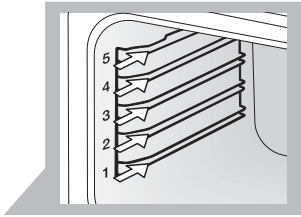


2.3

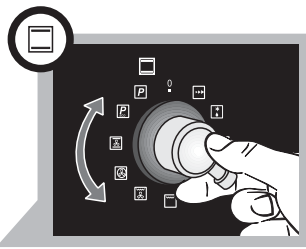


2.5

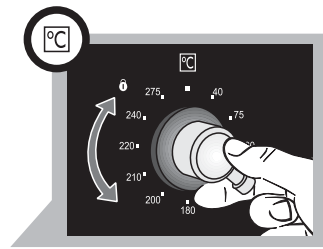




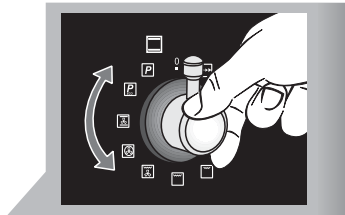
2.6



2.8

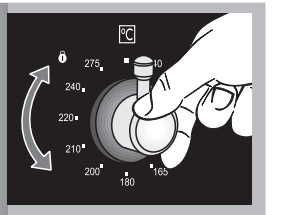


2.9

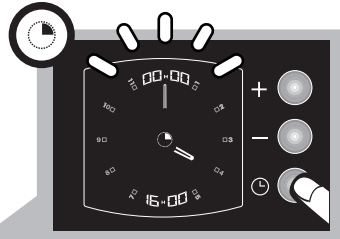


2.10

2.10.1

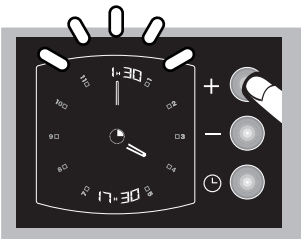


2.10.2

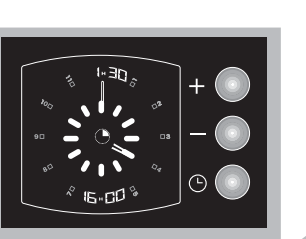


2.11

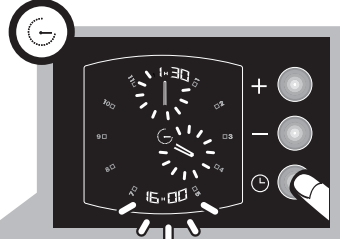
2.11.1



2.11.2

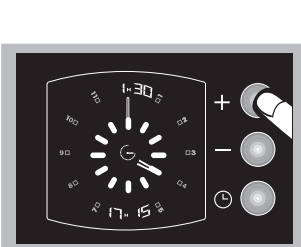


2.11.3

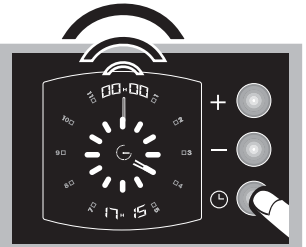


2.12

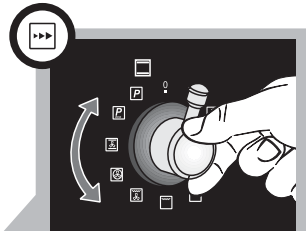
2.12.1



2.12.2



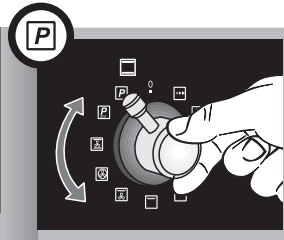
2.12.3



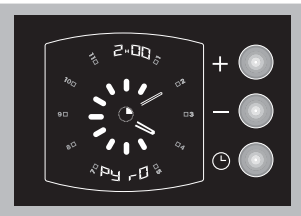
2.13



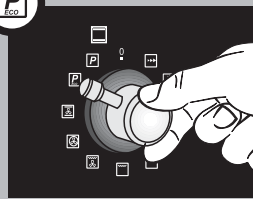
3.2



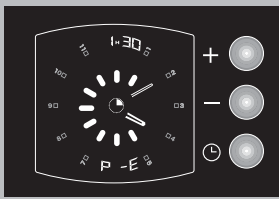
3.2.1



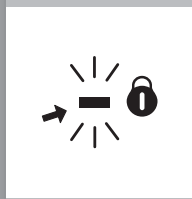
3.2.2



3.2.3

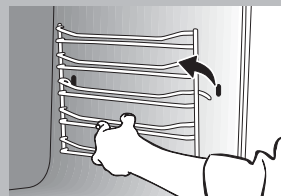


3.2.4

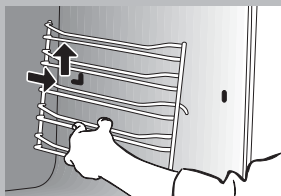


3.2.5

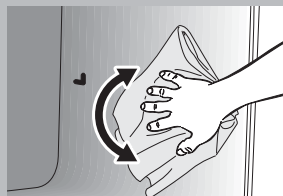
3.3



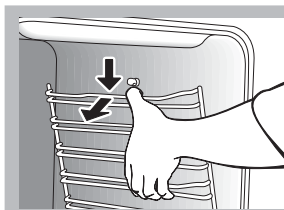
3.3.1



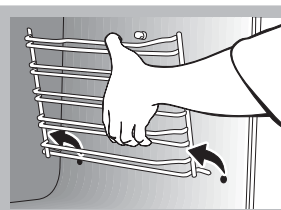
3.3.2



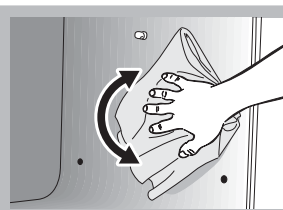
3.3.3



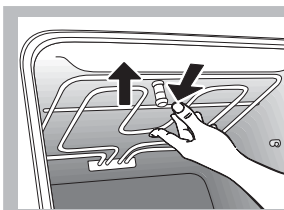
3.3.4



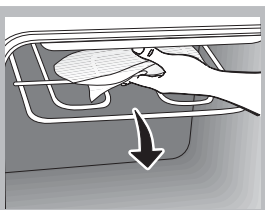
3.3.5



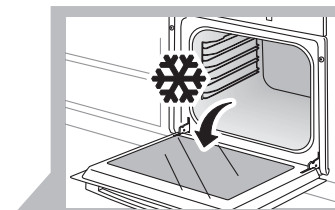
3.3.6



3.3.7

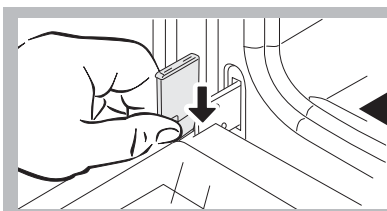


3.3.8

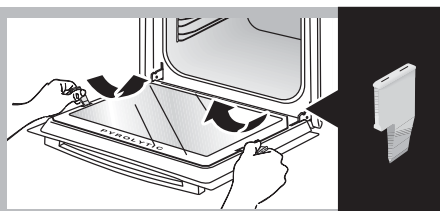


3.4.1

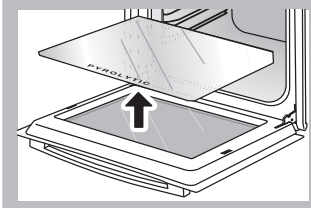
3.4



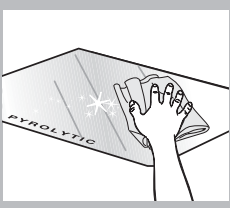
3.4.2



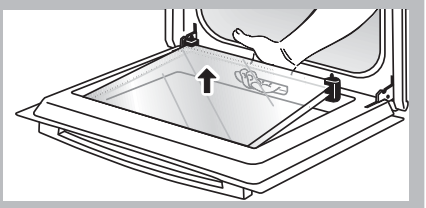
3.4.3



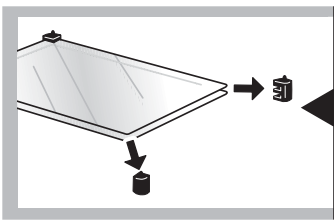
3.4.4



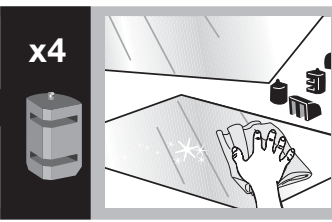
3.4.5



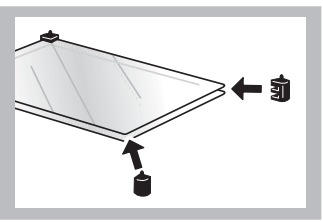
3.4.6



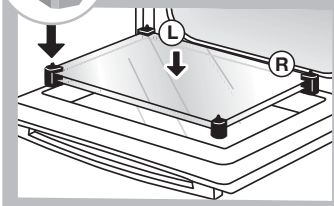
3.4.7



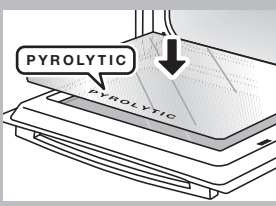
3.4.8



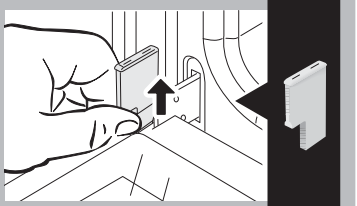
3.4.9



3.4.10

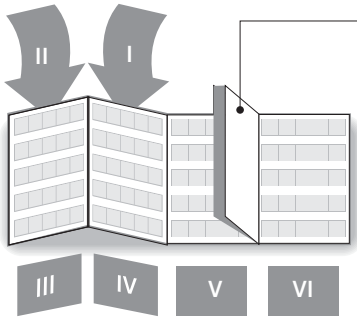


3.4.11



3.4.12

6



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

Manual de instrucciones

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

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

1

Instalación



1.1 Desembalaje. Retira todos los elementos de protección.

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

El aparato debe conectarse a la red mediante una conexión fija monofásica, en la cual, la conexión neutro (color azul) con neutro debe quedar garantizada (1.2.4). Introduce el horno y céntralo en el hueco (1.2.5). Cuida que el cable sobrante no quede en la parte superior (1.2.6). Sujétalo al mueble con los dos tornillos suministrados (1.2.7).

2

Uso



2.1 Ajuste de hora. Al conectar el horno el reloj parpadea (2.1.1). Ajusta la hora pulsando las teclas +, - (2.1.2). Al cabo de unos segundos ó pulsando la tecla ⌚ la hora queda validada. **Nota:** Vuelve a ajustar la hora después de un corte de suministro eléctrico.

2.2 Modificación de hora ⌚. Con el horno apagado mantén pulsado la tecla ⌚ hasta que la hora parpadee (2.2.1). Ajusta la hora pulsando las teclas +, - (2.2.2). En unos segundos ó pulsando la tecla ⌚ la hora queda validada.

2.3 Función avisador 🔔. Pulsa la tecla ⌚ hasta llegar a la posición 🔔 (2.3.1). Ajusta el tiempo con las teclas +, - (2.3.2). En unos segundos ó pulsando ⌚ el tiempo queda validado y comienza el tiempo atrás. Al finalizar se activa una señal sonora. Para silenciarlo pulsa cualquier tecla (2.3.3).

2.4 Antes de utilizar tu nuevo horno por primera vez caliéntalo en vacío (sin

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


2.5 Accesorios. Según modelos, dispones de Bandeja Estándar □ (2.5.1), Bandeja Profunda □ (2.5.2) y Parrilla Estándar ▤ (2.5.3) que funcionan de forma independiente. Además puedes combinar cualquier bandeja con la parrilla estándar ▤ □ (2.5.4) formando un conjunto. La Parrilla de extracción parcial (2.5.5) y la Parrilla de extracción total (2.5.6, 2.5.7) son el soporte de las bandejas o conjunto (2.5.8). Si dispones de guías auto extraíbles "impulse", introdúcelas primero en el horno sin la bandeja (2.5.9). Las guías "impulse" salen automáticamente con el peso de la bandeja al abrir el horno (2.5.10). Es obligatorio utilizar una bandeja como soporte de los alimentos con las guías "impulse" (2.5.11). Ten en cuenta la posición de las parrillas al introducirlos en el interior. Disponen de topes laterales antivuelco (2.5.12).


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


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


PREPARAR UN PLATO





2.8 Selección función de cocinado □
Gira el mando selector de funciones □ y selecciona la función deseada según modelo.


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

 **Turbo plus.** El calor es producido por la resistencia central.

 **Grill fuerte ventilado.** Gratina repartiendo el calor de modo uniforme. Ideal para asados de gran tamaño.




 **Grill fuerte.** Gratina: pastas, soufflé y salsa bechamel.





-  **Grill suave.** Hamburguesas, tostadas y alimentos con pequeña superficie.
-  **Calor de solera intenso.** El fuerte calor inferior se reparte uniformemente. ideal para paellas, pizzas.
-  **Calor tradicional.** Pan, tartas, pasteles rellenos y carnes magras.
-  **Descongelación.** Descongela en tiempos mínimos cualquier producto.


2.9 Selección de temperatura. Gira el mando selector de temperatura  hasta la posición deseada.

2.10 Apagado del horno. Cuando la cocción esté finalizada, gira el mando selector de funciones y temperatura a la posición cero. (2.10.1) (2.10.2).

FUNCIONES DE TIEMPO

2.11 Selección de la duración . Selecciona la función de cocinado y la temperatura deseada. Pulsa  hasta la posición  (2.11.1). Ajusta el tiempo de cocinado pulsando las teclas **+**, **-** (2.11.2). En unos segundos el tiempo queda validado y comienza la cuenta atrás (2.11.3). Al finalizar el horno emite unos pitidos, para silenciarlo pulsa cualquier tecla y apaga el horno.

2.12 Selección hora fin : Selecciona la función de cocinado, la temperatura y la duración . Pulsa  hasta la posición  (2.12.1). Ajusta la hora de fin de cocción pulsando las teclas **+**, **-**. En unos segundos queda validada y la puesta en marcha queda retardada para que finalice a la hora indicada (2.12.2). Al finalizar el horno emite unos pitidos. Para silenciarlo pulsa cualquier tecla y apaga el horno (2.12.3).

2.13 Función Celeris. Para precalentamiento del horno. Gira el mando selector de funciones hasta la posición  e introduce la temperatura deseada (2.9). El horno alcanza rápidamente la temperatura seleccionada. Una vez alcanzada introduce el alimento y selecciona la función de cocinado y tiempo necesario.

3 Mantenimiento y limpieza






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




3.2 Limpieza por pyrolysis.

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



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

Pyrolysis : Utilízala sólo cuando el grado de suciedad sea alto, la limpieza se realiza en 2 horas. Para activar, gira el mando selector de funciones  a la posición  (3.2.1, 3.2.2).

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

Pirólisis ECO : Realiza la limpieza en 1 hora 30 minutos. Para activar, gira el mando selector de funciones  a la posición  (3.2.3, 3.2.4).

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

 Al comenzar el proceso el horno alcanza temperaturas muy altas, por seguridad la puerta se bloquea, se ilumina el piloto luminoso junto al símbolo  (3.2.5). Cuando la temperatura baje, el piloto se apaga y puedes abrir la puerta.

3.3 Limpieza paredes interiores. Extrae las guías laterales para limpiar los restos de grasa o ceniza que puedan quedar tras los procesos de limpieza. Según modelos las guías laterales disponen de dos tipos de fijación, sin soporte (3.3.1, 3.3.2) o con soporte, (3.3.4, 3.3.5). Una vez extraídas utiliza un paño húmedo para limpiar las paredes laterales (3.3.3, 3.3.6). Una vez limpias las paredes del horno vuelve a colocar las guías.

Si tu horno dispone de grill abatible, tira hacia arriba y presiona para bajarlo (3.3.7) y limpia el techo con un paño húmedo (3.3.8).

3.4 Limpieza de los cristales.

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

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

Cuando el horno esté frío, abre la puerta del todo (3.4.1), y fíjala con los topes rojos que se suministran en la bolsita de accesorios (3.4.2). Introduce los dos accesorios restantes para levantar el cristal haciendo palanca (3.4.3). Retira el cristal (3.4.4), límpialo y sécalo con un paño (3.4.5). Si es necesario retira el conjunto de cristales interiores de la puerta. Este conjunto puede estar formado por uno o dos cristales según modelo con un tope negro en cada esquina. Para extraerlos introduce la mano por la parte inferior de la puerta y tira hacia arriba (3.4.6). Una vez extraídos retira los topes para limpiar los cristales (3.4.7).

Cuando los cristales estén limpios (3.4.8), vuelve a encajarlos en los topes de goma, con el pitón hacia arriba (3.4.9) y coloca los cristales de forma que "L" izquierda y "R" derecha queden al lado de las bisagras

(3.4.10). Para terminar coloca el cristal restante de forma que leas la palabra PYROLYTIC (3.4.11). Retira los topes (3.4.12) y cierra la puerta.

Advertencias de uso:

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

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

4 Solución de problemas

Hay una serie de incidencias que puedes solucionar tú mismo.

4.1 El horno no calienta. Comprueba si está conectado o el fusible no está fundido. Incrementa la temperatura seleccionada.

4.2 La luz interior no funciona. Cambia la bombilla o cambia el fusible.

4.3 Sale humo durante la cocción. Reduce la temperatura y/o limpia el horno.


4.4 La limpieza por pyrolysis no se realiza. Comprueba que la puerta está bien cerrada. Fallo del sistema de bloqueo o sensor de temperatura. Llama al Servicio Técnico.

4.5 El horno emite un pitido. Se ha alcanzado la temperatura de elección. El ciclo de cocción está finalizado.

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

4.7 Avisos de incidencias.

  Fallo del sensor de temperatura. 

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

5

Seguridad



- La instalación del horno, debe ser efectuada por un instalador autorizado, que seguirá las instrucciones y esquemas del fabricante.
- La instalación eléctrica debe de estar dimensionada a la potencia máxima indicada en la placa de características y la toma de corriente eléctrica con toma a tierra reglamentaria.
- El circuito de la red que alimenta el horno, debe tener un interruptor de corte omnipolar de al menos 3 mm de separación entre contactos.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por su servicio postventa o personal cualificado similar, con el fin de evitar un peligro.
- Asegúrate de que el aparato está desconectado antes de sustituir la lámpara, para evitar posibles choques eléctricos.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos duros para limpiar la puerta del horno, ya que se puede arañar la superficie y provocar la rotura en añicos del vidrio.
- Mantener alejados del horno a los niños pequeños. Durante el funcionamiento, hay partes accesibles que pueden calentarse.
- Evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.
- Este aparato no está destinado al uso por parte de personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o que carezcan de experiencia o conocimiento, salvo bajo supervisión o después de recibir instrucciones relativas al uso del aparato de una persona responsable de su seguridad. Deberá supervisarse su uso por parte de los niños para evitar que jueguen con el aparato.

6


Medio-ambiente



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

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

Gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

El símbolo  indica que no debe eliminarse el aparato utilizando los contenedores tradicionales para residuos domésticos.

Entrega tu horno en un centro especial de recogida.

El reciclado de electrodomésticos evita consecuencias negativas para la salud, el medio ambiente y permite ahorrar energía y recursos. Para más información, contacta con las autoridades locales o establecimiento donde adquiriste el horno.

Tabla de Cocción

	Alimento	Programa y temperatura	Tiempo	Posición	Preca- lenta- miento	Accesorios
carnes y aves	ternera 1,5 Kg	 190° C  210° C	50 - 60 min	 1	no	
	cerdo 1,5 Kg	 150° C  180° C	85 - 95 min	 2	no	
	cordero 1,2 Kg	 200° C  220° C	40 - 50 min	 2	no	 
	pavo 4 Kg	 170° C  190° C	115 - 125 min	 1	no	
	pollo 1,25 Kg	 210° C  230° C	50 - 60 min	 1	no	
verduras	pimientos rojos asados 1,25 Kg	 190° C  210° C	30 - 40 min	 2	no	 
	tomates rellenos 4 unid.	 200° C  220° C	15 - 19 min	 2	no	
pescados y mariscos	merluza asada 1,5 Kg	 210° C  230° C	7 - 9 min	 2	si	
	langostino al horno 1 Kg	 220° C  240° C	4 - 5 min	 4	si	
	pescados asados 1 Kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	si	
	bacalao al horno 1,5 Kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	si	
varios	pizza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	si	
	pan	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	no	
	magdalenas	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	si	
	flan	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	no	
	descongelación para todo tipo de alimentos	 * 75° C			 2	no

Notice d'utilisation

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

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

1

Installation











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


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

2

Utilisation



- 2.1 Réglage de l'heure.** À la mise sous tension du four, l'horloge clignote (2.1.1). Réglez l'heure à l'aide des touches +, - (2.1.2). Attendez quelques secondes ou appuyez sur la touche  pour valider. **Note :** Après une panne de courant, il vous faudra régler à nouveau l'heure.
- 2.2 Remise à l'heure de l'horloge** . Le four éteint, maintenez enfoncée la touche  jusqu'à ce que l'heure clignote (2.2.1). Réglez l'heure avec les touches +, - (2.2.2). Attendez quelques secondes ou appuyez sur la touche  pour valider.
- 2.3 Fonction minuterie** . Appuyez sur la touche  jusqu'à faire afficher  (2.3.1). Ajustez le temps avec les touches +, - (2.3.2). Attendez quelques secondes ou appuyez sur la touche  pour valider. Le compte à rebours commence. Une fois la durée écoulée, la minuterie émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter ce signal (2.3.3).






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


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

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

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

PRÉPARER UN PLAT




- 2.8 Sélection du mode de cuisson** . Tournez le sélecteur de fonctions  sur la position de votre choix, selon modèle.
-  **Cuisson traditionnelle pulsée.** Pour tous les plats. Permet de cuisiner plusieurs plats à la fois sans mélange d'odeurs ni de saveurs.
-  **Turbo plus.** La cuisson s'effectue par la résistance centrale.
-  **Gril fort pulsé.** Pour gratiner avec répartition uniforme de la chaleur. Idéal pour plats de grandes dimensions.





-  **Gril fort.** Pour gratins : pâtes, soufflés et sauce béchamel.
-  **Gril doux.** Pour hamburgers et pour faire dorer des toasts ou toute autre petite portion d'aliment.
-  **Sole intensive.** Chaleur intensive par le dessous répartie uniformément. Idéale pour paellas et pizzas.
-  **Cuisson traditionnelle.** Pain, tartes, gâteaux fourrés et viandes maigres.
-  **Décongélation.** Décongèle rapidement tous les aliments.


2.9 Sélection de la température. Tournez le sélecteur de température  sur la position de votre choix.

2.10 Éteindre le four. Une fois la cuisson terminée, tournez le sélecteur de fonctions et température sur la position zéro (2.10.1) (2.10.2).

CUISSON PROGRAMMÉE

2.11 Sélectionner la durée . Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température. Appuyez sur  jusqu'à faire afficher  (2.11.1). Réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches **+**, **-** (2.11.2). Attendez quelques secondes pour valider. Le compte à rebours commence (2.11.3). En fin de cuisson, le four émet plusieurs bips. Pour arrêter ce signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche et éteignez le four.

2.12 Départ différé  : Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température et la durée de cuisson . Appuyez sur  jusqu'à faire afficher  (2.12.1). Pour régler l'heure de fin de cuisson, appuyez sur les touches **+**, **-**. Attendez quelques secondes pour valider. Le départ est ainsi différé de telle sorte que la cuisson s'achève à l'heure programmée (2.12.2). En fin de cuisson, le four émet plusieurs bips. Pour arrêter ce signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche (2.12.3) et éteignez le four.

2.13 Fonction Celeris. Préchauffement rapide du four. Tournez le sélecteur de fonctions jusqu'à la position  et ajustez la température souhaitée (2.9). Le four atteint rapidement la température sélectionnée. Une fois la température atteinte, placez votre plat dans le four et réglez le mode de cuisson et la durée de cuisson.

3

Entretien et nettoyage






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




3.2 Nettoyage par pyrolyse.

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



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

Pyrolyse  : À n'utiliser que lorsque le four est très sale. Ce type de nettoyage prend 2 heures. Pour l'activer, tournez le sélecteur de fonctions  sur la position  (3.2.1, 3.2.2).

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

Pyrolyse ECO  : Ce type de nettoyage prend 1 heure 30 minutes. Pour l'activer, tournez le sélecteur de fonctions  sur la position  (3.2.3, 3.2.4).

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

 La pyrolyse s'effectue à une température très élevée, la porte se bloque pour des raisons de sécurité et le voyant lumineux de verrouillage s'allume  (3.2.5). La pyrolyse s'arrête automatiquement. Une fois le voyant lumineux éteint, vous pouvez ouvrir la porte.

3.3 Nettoyage des parois internes.

Commencez par enlever les glissières latérales. Selon les modèles, deux sont les types de fixation des glissières latérales : sans support (3.3.1, 3.3.2) ou avec support (3.3.4, 3.3.5). Une fois les glissières enlevées, utilisez un chiffon humide pour nettoyer les restes de graisse ou de cendre des parois latérales (3.3.3, 3.3.6). Une fois les parois du four nettoyées, remettez en place les glissières.

Si votre four est muni d'un gril rabattable, poussez sur le support pour le rabattre (3.3.7) et nettoyez le plafond du four avec un chiffon humide (3.3.8).

3.4 Nettoyage des vitres.

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

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

Laissez refroidir complètement l'appareil. Ouvrez complètement la porte (3.4.1) et bloquez-la à l'aide des deux butées rouges, fournies dans la pochette des accessoires de votre appareil (3.4.2).

Insérez les deux autres accessoires pour faire levier, afin de déclipper la vitre (3.4.3). Enlevez la vitre (3.4.4), nettoyez-la et séchez-la avec un chiffon (3.4.5). Si nécessaire, retirez l'ensemble des vitres intérieures de la porte. Cet ensemble est composé d'une ou de deux vitres selon modèle, avec à chaque coin une butée en caoutchouc noire. Pour retirer les vitres, introduisez la main par-dessous la porte et tirez vers le haut (3.4.6). Une fois les vitres retirées, enlevez les butées pour nettoyer les glaces (3.4.7).

Les vitres une fois nettoyées (3.4.8) repositionnez les quatre coins en caoutchouc, avec la butée vers le haut

(3.4.9) et remettez en place les vitres, en veillant à ce que « L » se situe à gauche et « R » à droite côté charnières (3.4.10). Pour terminer, clippez la dernière vitre en plaçant l'indication PYROLYTIC vers vous (3.4.11). Retirez les butées rouges (3.4.12) et fermez la porte.

Précautions importantes :

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

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

4 Solution de problèmes

Vous pouvez vous-même résoudre certaines petites anomalies.

4.1 Le four ne chauffe pas. Vérifiez si le four est branché ou si le fusible fonctionne bien. Augmentez la température sélectionnée.

4.2 La lampe du four ne fonctionne pas. Remplacez l'ampoule ou le fusible.

4.3 Le four dégage de la fumée durant la cuisson. Baissez la température et/ou nettoyez le four.

4.4 Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas. Vérifiez la fermeture de la porte. S'il s'agit d'un défaut de verrouillage de la porte ou du capteur de température, faites appel au Service Technique.

4.5 Votre four émet un bip. Il indique que la température de votre choix est atteinte ou que la cuisson programmée est terminée.

4.6 Le four fait du bruit après la fin de la cuisson. C'est normal, le ventilateur continue à fonctionner pour faire baisser la température à l'intérieur et à l'extérieur du four.

4.7 Affichage d'anomalies.

  Défaillance du capteur de température. 

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

5

Sécurité



- L'installation du four doit être confiée à un installateur agréé qui suivra les instructions et les schémas du fabricant.
- L'installation électrique doit être dimensionnée à la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique et la prise électrique équipée d'une mise à la terre réglementaire.
- Le circuit secteur qui alimente le four doit disposer d'un dispositif de coupure omnipolaire avec au moins 3 mm d'écart entre contacts.
- Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un technicien du service après-vente ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- S'assurer que l'appareil est débranché avant de remplacer la lampe pour éviter un éventuel choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou d'éponges métalliques dures pour nettoyer la porte du four, car vous risquez de la rayer et de provoquer la cassure en petits morceaux du verre.
- Maintenir les petits enfants éloignés du four. Pendant le fonctionnement, il existe des parties accessibles qui peuvent chauffer.
- Éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Cet appareil n'est pas destiné à l'utilisation par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissance, sauf sous supervision ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Son utilisation par des enfants devra être surveillée pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

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

Gestion des appareils électriques ou électroniques mis au rebut.

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

Remettez votre four dans un centre de collecte spécialisé.

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

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

6

Environnement



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

Tableau de Cuisson

	Aliment	Programme et température	Temps	Position	Préchauffage	Accessoires
viandes et volailles	Veau 1,5 kg	 190° C  210° C	50 - 60 min	 1	non	
	Porc 1,5 kg	 150° C  180° C	85 - 95 min	 2	non	
	Agneau 1,2 kg	 200° C  220° C	40 - 50 min	 2	non	 
	Dinde 4 kg	 170° C  190° C	115 - 125 min	 1	non	
	Poulet 1,25 kg	 210° C  230° C	50 - 60 min	 1	non	
légumes	Poivrons rouges grillés 1,25 kg	 190° C  210° C	30 - 40 min	 2	non	 
	tomates farciées 4 unit.	 200° C  220° C	15 - 19 min	 2	non	
poissons et fruits de mer	Merlu au four 1,5 kg	 210° C  230° C	7 - 9 min	 2	oui	
	Grosses crevettes au four 1 kg	 220° C  240° C	4 - 5 min	 4	oui	
	Poissons grillés 1 kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	oui	
	Morue au four 1,5 kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	oui	
Divers	Pizza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	oui	
	Pain	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	non	
	Madeleines	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	oui	
	Flan	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	non	
	décongélation pour tout type d'aliments	 75° C		 2	non	

Manual de instruções

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

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

1

Instalação



1.1 Desembalagem. Retire todos os elementos de protecção.


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




O aparelho deve ser ligado à rede através de uma ligação fixa monofásica, na qual a ligação neutra (cor azul) com neutro deve ficar garantida (1.2.4). Introduza o forno e centre-o no espaço (1.2.5). Tenha o cuidado de não deixar ficar o cabo que sobra na parte superior (1.2.6). Fixe-o ao móvel com os dois parafusos fornecidos (1.2.7).





2


Utilização








2.1 Ajustar a hora. Ao ligar o forno o relógio pisca (2.1.1). Ajuste a hora premindo as teclas +, - (2.1.2). Ao fim de alguns segundos ou premindo a tecla  a hora é validada. **Nota:** Volte a ajustar a hora depois de um corte de energia eléctrica.

2.2 Modificar a hora . Com o forno apagado mantenha premida a tecla  até que a hora pisque (2.2.1). Ajuste a hora premindo as teclas +, - (2.2.2). Dentro de alguns segundos ou premindo a tecla  a hora é validada.

2.3 Função de alarme : Prima a tecla  até chegar à posição  (2.3.1). Ajuste o tempo com as teclas +, - (2.3.2). Dentro de alguns segundos ou premindo  o tempo é validado e a sua contagem começa a retroceder. Ao terminar é emitido um sinal sonoro. Para o silenciar prima qualquer tecla (2.3.3).

2.4 Antes de utilizar o seu novo forno pela primeira vez, aqueça-o vazio (sem alimentos no forno e na posição , a 250°C e durante 30 minutos. Pode produzir



fumo ou mau cheiro (é normal devido ao aquecimento de restos de gordura, etc). Quando tiver arrefecido, faça uma limpeza ao forno passando um pano húmido no interior do forno.


2.5 Acessórios. Consoante os modelos existe um Tabuleiro standard , Tabuleiro profundo , e Grelha standard  (2.5.3) que funcionam de forma independente. Além disso, pode combinar qualquer tabuleiro com a grelha standard   (2.5.4) formando um conjunto. A grelha de extracção parcial (2.5.5) e a grelha de extracção total (2.5.6, 2.5.7) são o suporte dos tabuleiros ou do conjunto (2.5.8). Se tem guias auto extraíveis "impulso", introduza-as primeiro no forno sem o tabuleiro (2.5.9). As guias "impulso" saem automaticamente com o peso do tabuleiro quando abrir o forno (2.5.10). É obrigatório utilizar um tabuleiro como suporte dos alimentos com as guias "impulso" (2.5.11). Tenha em conta a posição das grelhas quando as introduzir no interior. Têm amortecedores laterais anti-viragem (2.5.12).


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


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


PREPARAR UM PRATO


2.8 Selecção função de cozedura . Rode o comando selector de funções  e seleccione a função desejada de acordo com o modelo.


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


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


 **Grelhador forte ventilado.** Gratina repartindo o calor de maneira uniforme. Ideal para assados de grande tamanho.


 **Grelhador forte.** Gratinados: massas, soufflé e molho bechamel.

 **Grelhador suave.** Hambúrgueres, torradas e alimentos de pequena dimensão.

 **Calor da placa intenso.** O forte calor inferior reparte-se uniformemente. Ideal para paelhas, pizzas.




 **Calor tradicional.** Pão, tartes, pastéis com recheio e carnes magras.





 **Descongelação.** Descongela em tempos mínimos qualquer produto.


2.9 Seleção de temperatura. Rode o comando selector de temperatura  até à posição desejada.

2.10 Apagar o forno. Quando a cozedura estiver terminada, rode o interruptor selector de funções e reponha a temperatura na posição zero. (2.10.1) (2.10.2).

FUNÇÕES DE TEMPO

2.11 Seleccionar a duração . Seleccione a função de cozedura e a temperatura desejada. Prima a tecla  até à posição  (2.11.1). Ajuste o tempo de cozedura premindo as teclas **+**, **-** (2.11.2). Dentro de alguns segundos o tempo é validado e a contagem começa a retroceder (2.11.3). Ao terminar a cozedura, são emitidos alguns bips, para os silenciar prima qualquer tecla e apague o forno.

2.12 Seleccionar a hora de fim : Seleccione a função de cozedura, a temperatura e a duração . Prima a tecla  até à posição  (2.12.1). Ajuste a hora de fim de cozedura premindo as teclas **+**, **-**. Dentro de alguns segundos é validada e o funcionamento é retardado para que a hora indicada termine (2.12.2). Ao terminar a cozedura, são emitidos alguns bips. Para os silenciar prima qualquer tecla e apague o forno (2.12.3).

2.13 Função Celeris. Para o pré-aquecimento do forno. Rode o comando selector de funções até à posição  e introduza a temperatura desejada (2.9). O forno atinge rapidamente a temperatura seleccionada. Uma vez alcançada introduza o alimento e seleccione a função de cozedura e o tempo necessário.

3

Manutenção e limpeza






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




3.2 Limpeza por pirólise.

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



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

Pirólise : Utilize-a apenas quando o grau de sujidade for elevado, a limpeza é realizada em 2 horas. Para activar, rode o comando selector de funções  para a posição  (3.2.1, 3.2.2).

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

Pirólise ECO : Faz a limpeza em 1 hora e 30 minutos. Para activar, rode o comando selector de funções  para a posição  (3.2.3, 3.2.4).

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

 Ao iniciar o processo o forno atinge temperaturas muito altas, por segurança a porta fica bloqueada, acende-se o piloto luminoso ao lado do símbolo  (3.2.5). Quando a temperatura descer, o piloto apaga-se e pode abrir a porta.

3.3 Limpeza paredes interiores. Retire as guias laterais para limpar os restos de gordura ou cinza que possam ter ficado após os processos de limpeza. De acordo com os modelos as guias laterais têm dois tipos de fixação, sem suporte (3.3.1, 3.3.2) ou com suporte, (3.3.4, 3.3.5). Uma vez retiradas utilize um pano húmido para limpar as paredes laterais (3.3.3, 3.3.6). Quando as paredes do forno estiverem limpas volte a colocar as guias.

Se o seu forno dispôr de grill rebatível, puxe para cima e pressione para baixá-lo (3.3.7) e limpe o tecto com um pano húmido (3.3.8).

3.4 Limpeza dos vidros.

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

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

Quando o forno estiver frio, abra totalmente a porta (3.4.1), e fixe-a com os amortecedores vermelhos que são fornecidos na bolsa de acessórios (3.4.2). Introduza os dois acessórios restantes para levantar o vidro fazendo uma alavanca (3.4.3). Retire o vidro (3.4.4), limpe-o e seque-o com um pano (3.4.5). Se for necessário retire o conjunto de vidros interiores da porta. Este conjunto pode ser formado por um ou dois vidros de acordo com o modelo e com um amortecedor preto em cada canto. Para retirá-los coloque a mão na parte inferior da parte e puxe para cima (3.4.6). Uma vez retirados tire os amortecedores para limpar os vidros (3.4.7).

Quando os vidros estiverem limpos (3.4.8) volte a encaixá-los nos batentes de borracha, com o bico virado para cima (3.4.9) e coloque os vidros de forma que "L" esquerda e "R" direita fiquem ao lado das dobradiças (3.4.10). Para terminar coloque o restante vidro de forma a ler a palavra PIROLÍTICO (3.4.11). Retire os amortecedores (3.4.12) e feche a porta.

Avisos de utilização:

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

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

4

Resolução de problemas



Existem várias incidências que você mesmo pode solucionar.

4.1 O forno não aquece. Verifique se está ligado ou se o fusível não está fundido. Aumente a temperatura seleccionada.

4.2 A luz interior não funciona. Mude a lâmpada ou o fusível.

4.3 Sai fumo durante a cozedura. Reduza a temperatura e/ou limpe o forno.

4.4 A limpeza por pirólise não se realiza. Verifique se a porta está bem fechada. Falha do sistema de bloqueio ou do sensor de temperatura. Contacte o Serviço Técnico.

4.5 O forno emite um apito. Foi alcançada a temperatura escolhida. O ciclo de cozedura está finalizado.

4.6 Faz ruído depois da cozedura. É normal, o ventilador continua a funcionar até reduzir a temperatura do interior e a temperatura do exterior.

4.7 Avisos de incidências.

 Falha do sensor de temperatura. 

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

5


Segurança



- A instalação do forno deve ser efectuada por um instalador autorizado, que seguirá as instruções e esquemas do fabricante.

- A instalação eléctrica deve estar dimensionada à potência máxima indicada na placa de características e a tomada de corrente eléctrica com tomada de terra regulamentar.
- O circuito da rede que alimenta o forno deve ter um interruptor de corte unipolar de pelo menos 3 mm de separação entre contactos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço de pós-venda ou por pessoal qualificado por um cabo semelhante com o fim de evitar danos.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar possíveis choques eléctricos.
- Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou esfregões de metal duros para limpar a porta do forno, já que pode arranhar a superfície e provocar a ruptura no vidro.
- Manter as crianças pequenas afastadas do forno. Durante o funcionamento, existem partes acessíveis que podem aquecer.
- Evitar tocar nos elementos aquecedores dentro do forno.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais são diminuídas, ou têm falta de experiência ou conhecimentos, excepto sob supervisão ou após receber instruções sobre a utilização do aparelho, por uma pessoa responsável pela sua segurança. Deverá supervisionar a sua utilização por crianças para evitar que brinquem com o aparelho.



O símbolo  indica que o aparelho não deve ser eliminado usando os contentores tradicionais para resíduos domésticos.

Entregue o seu forno num centro especial de recolha.

A reciclagem de electrodomésticos evita consequências negativas para a saúde e para o meio ambiente, e permite poupar energia e recursos.

Para mais informação, contacte as autoridades locais ou o estabelecimento onde adquiriu o forno.

6

Meio-ambiente



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

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

Gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos.

Tabela de cozedura

	Alimento	Programa e temperatura	Tempo	Posição	Pré-aquecimento	Acessórios
carnes e aves	vitela 1,5 Kg	 190° C  210° C	50 - 60 min	 1	não	
	porco 1,5 Kg	 150° C  180° C	85 - 95 min	 2	não	
	borrego 1,2 Kg	 200° C  220° C	40 - 50 min	 2	não	
	peru 4 Kg	 170° C  190° C	115 - 125 min	 1	não	
	frango 1,25 Kg	 210° C  230° C	50 - 60 min	 1	não	
verduras	pimentos vermelhos assados 1,25 Kg	 190° C  210° C	30 - 40 min	 2	não	
	tomates recheados 4 unid.	 200° C  220° C	15 - 19 min	 2	não	
peixes e mariscos	pescada assada 1,5 Kg	 210° C  230° C	7 - 9 min	 2	sim	
	camarão no forno 1 Kg	 220° C  240° C	4 - 5 min	 4	sim	
	peixes assados 1 Kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	sim	
	bacalhau no forno 1,5 Kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	sim	
vários	piza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	sim	
	pão	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	não	
	madalenas	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	sim	
	pudim flan	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	não	
	descongelação para todo o tipo de alimentos	 75° C		 2	não	

Instruction manual

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

The texts in the manual correspond to the numbered diagrams.

1

Installation



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

The appliance must be connected to the mains with a fixed single-phase connection with the neutral-to-neutral (blue) connection guaranteed (1.2.4). Fit the oven into the space and centre it (1.2.5). Make sure there is no excess cable in the upper part (1.2.6). Screw it to the fitting using the two screws supplied (1.2.7).

2

Using the oven



- 2.1 Adjusting the time.** When the oven is switched on, the clock will flash (2.1.1). Adjust the time by pressing the **+**, **-** buttons (2.1.2). After a few seconds, or if the **⏸** button is pressed, the time will be validated. **Note:** In case of a power cut, adjust the time again when the power returns.
- 2.2 Changing the time** **⏸**. With the oven switched off, hold down the **⏸** button until the time starts to flash (2.2.1). Adjust the time by pressing the **+**, **-** buttons (2.2.2). After a few seconds, or if the **⏸** button is pressed, the time will be validated.
- 2.3 Beeper function** **🔔**. Press the **⏸** button until position **🔔** is reached (2.3.1). Adjust the time using the **+**, **-** buttons (2.3.2). After a few seconds, or if the **⏸** button is pressed, the time will be validated and the countdown will begin. When it is complete, a beep will sound. Press any button to stop the beeper (2.3.3).
- 2.4 Before using your new oven for the first time, heat it up while empty** (with no food

in it and with the control turned to **🔔**, for 30 minutes at 250°C). It may produce some smoke or a bad smell (this is normal and is caused by the oven heating up grease residue etc.). When it has cooled down, pre-clean it by wiping the inside with a damp cloth.

- 2.5 Accessories.** Depending on the model, the oven is equipped with a Standard Tray **🍳** (2.5.1), a Deep Tray **🍳** (2.5.2) and a Standard Rack **🍷** (2.5.3), which function separately. You may also combine any tray with the standard rack **🍷** **🍳** (2.5.4) to form a unit. The half-removable rack (2.5.5) and the fully-removable rack (2.5.6, 2.5.7) support the trays or the unit (2.5.8). If your oven has "Impulse" slide-out runners, firstly slide them into the oven without the tray (2.5.9). The "Impulse" runners will come out automatically due to the weight of the tray when the oven is opened. To prevent this from happening (2.5.10). You must use a tray under the food with the "Impulse" runners (2.5.11). Take the position of the racks into account when placing them inside the oven. They have anti-overturn side stops (2.5.12).

- 2.6 Accessory positions.** The accessories can be fitted in 5 different positions **🍳**₁ **🍳**₂ **🍳**₃ **🍳**₄ **🍳**₅.
- 2.7 Cooking the food.** Place the food in the oven. Choose the accessory or accessories to be used and their recommended position, or consult the cooking table. Close the oven door.

COOKING

- 2.8 Selecting the cooking function** **👉**. Turn the function selector **👉** and select the desired function according to the model.
- 👉** **Traditional fanned heat.** For any kind of dish. Several dishes may be cooked at once without their flavours or smells mixing.
- 👉** **Turbo plus.** The heat is produced by the central element.
- 👉** **Fanned high grill.** This browns the food, distributing the heat evenly. Ideal for large-sized roasts.
- 👉** **High grill.** For browning pasta, soufflés and bechamel sauce.
- 👉** **Low grill.** For hamburgers, toast and food with a small surface area.



High base heat. The heat from the oven base is evenly distributed. Ideal for paellas or pizzas.



Traditional heat. For bread, cakes, cakes with filling and lean meat.





Defrost. Rapidly thaws any kind of food.





2.9 Selecting the temperature. Turn the temperature selector dial  to the desired setting.


2.10 Switching off the oven. When the cooking process is complete, turn the function and temperature selector dial to 0. (2.10.1) (2.10.2).

TIME FUNCTIONS

2.11 Selecting the cooking duration .

Select the desired cooking function and temperature. Press  until position  is reached (2.11.1). Adjust the cooking time by pressing the **+**, **-** buttons (2.11.2). After a few seconds the time will be validated and the countdown will begin (2.11.3). When the cooking process is complete the oven will emit a series of beeps. Press any button to stop the beeps and switch off the oven.

2.12 Selecting the end time : Select the cooking function, the temperature and the duration . Press  until position  is reached (2.12.1). Adjust the end of cooking time by pressing the **+**, **-** buttons. After a few seconds it will be validated and oven switch-on will be delayed so that it stops at the time indicated (2.12.2). When the cooking process is complete, the oven will emit a series of beeps. Press any button to stop the beeps and switch off the oven (2.12.3).

2.13 Celeris Function. For pre-heating the oven. Turn the function selector dial to  and enter the desired temperature (2.9). The oven will quickly reach the temperature selected. When it has been reached, place the food inside the oven and select the cooking function and cooking time required.

3

Maintenance and cleaning






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




3.2 Pyrolysis cleaning.

- The cleaning process consists of the dirt being burnt at high temperatures.
- The smoke and smells are eliminated by a catalyser.
- There is no need to wait until the oven has accumulated a large amount of grease to perform the cleaning process.
- After pyrolysis, when the oven has cooled down, wipe it with a damp cloth to remove the white ash residue.
- Before starting the pyrolysis process, take all the accessories out of the oven, including the cooking accessories and the telescopic runners.
- If any substances are stuck to the inside of the oven due to spill-overs, remove them before carrying out the pyrolysis process as they could catch fire or give off large amounts of smoke.
- During the pyrolysis process the surfaces become hotter than during normal use. Keep children away from the oven.



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

Pyrolysis : This type of pyrolysis should only be used when the oven is very dirty. The cleaning process takes 2 hours. To activate it, turn the function selector dial  to  (3.2.1, 3.2.2).

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

ECO pyrolysis : The cleaning process takes 1 hour 30 minutes. To activate it, turn the function selector  to  (3.2.3, 3.2.4).

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

 When the process begins, the oven reaches very high temperatures, the door safety lock is activated and the pilot light beside the  symbol comes on (3.2.5). When the oven has cooled down, the pilot light switches off and the door can be opened.

3.3 Cleaning the inside walls. Take out the side runners and clean off any grease or ash that

has been left after the cleaning processes. Depending on the models, the side runners are fixed in two ways, either without a support (3.3.1, 3.3.2) or with a support (3.3.4, 3.3.5). When you have removed them, use a damp cloth to clean the side walls (3.3.3, 3.3.6). When you have cleaned the oven walls, replace the runners. If your oven has a fold-down grill, pull upwards and press to fold it down (3.3.7) and clean the top wall with a damp cloth (3.3.8).

3.4 Cleaning the glass.

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

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

When the oven has cooled down, open the door as far as it will go (3.4.1) and fix it in place with the red stops supplied in the accessory bag (3.4.2). Insert the two remaining accessories so that they provide leverage to lift up the glass (3.4.3). Remove the glass (3.4.4), clean it and dry it with a cloth (3.4.5). If necessary, remove the whole glass panel unit inside the door. This unit consists of either one or two glass panels, depending on the model, with a black stop in each corner. To remove them, place your hand under the door and pull upwards (3.4.6). When you have taken out the unit, remove the stops to clean the glass panels (3.4.7).

When the glass panels are clean (3.4.8) fit them onto the rubber stops again, with the stud facing upwards (3.4.9) and replace the glass panels so that the letters "L" (left) and "R" (right) are beside the hinges (3.4.10). Lastly, place the remaining glass panel so that the word PYROLYTIC can be read (3.4.11). Remove the stops (3.4.12) and close the door.

Warnings:

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

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

4

Troubleshooting



You can solve the following problems yourself:

4.1 4.1 The oven is not heating up. Check it is plugged in and switched on and that the fuse has not blown. Select a higher temperature setting.

4.2 The interior light is not working. Change the bulb or replace the fuse.

4.3 Smoke is coming out during cooking. Turn the temperature down and/or clean the oven.

4.4 The pyrolysis cleaning process is not being carried out. Ensure the door is correctly closed. Locking system or temperature sensor failure. Call the Technical Service.

4.5 A beep is sounding. The selected temperature setting has been reached. The cooking cycle is complete.

4.6 The oven makes a noise after cooking. This is normal, as the fan keeps running until the temperature inside and outside the oven is reduced.

4.7 Failure warnings.

F  Temperature sensor failure. 

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

5

Safety



- The oven must be installed by an authorised installer in accordance with the manufacturer's instructions and diagrams.
- The electrical installation must be dimensioned for the maximum power indicated on the reference plate and the electrical socket must have a regulatory earth connection.
- The mains circuit supplying the oven must have a single-pole cut-off switch with at least 3 mm between contacts.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by the after-sales technical service or by similarly qualified staff, to avoid hazard.
- Ensure the appliance is unplugged from the mains before replacing the oven lamp, to avoid electric shock.
- Do not use abrasive cleaning products or metal scouring pads to clean the oven door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.
- Keep small children away from the oven. It has accessible parts that can heat up during functioning.
- Do not touch the heating elements inside the oven.
- This appliance is not intended for use by people (including children) whose physical, sensory, or mental capacities are reduced or who lack experience or knowledge, except under supervision or after receiving instruction regarding use of the appliance from a person responsible for their safety. Use by children should be supervised to prevent them playing with the appliance.

6

The Environment




This oven has been designed with environmental protection in mind.

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

Management of waste electrical and electronic equipment.




































































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

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

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

Cooking Table

	Food	Programme and temperature		Time	Position	Preheat	Accessories
meat and poultry	beef 1,5 Kg	 190° C	 210° C	50 - 60 min	 1	no	
	pork 1,5 Kg	 150° C	 180° C	85 - 95 min	 2	no	
	lamb 1,2 Kg	 200° C	 220° C	40 - 50 min	 2	no	 
	turkey 4 Kg	 170° C	 190° C	115 - 125 min	 1	no	
	chicken 1,25 Kg	 210° C	 230° C	50 - 60 min	 1	no	
vegetables	roasted red peppers 1,25 Kg	 190° C	 210° C	30 - 40 min	 2	no	 
	stuffed tomatoes 4 servings	 200° C	 220° C	15 - 19 min	 2	no	
fish and seafood	baked hake 1,5 Kg	 210° C	 230° C	7 - 9 min	 2	yes	
	roasted lobster 1 Kg	 220° C	 240° C	4 - 5 min	 4	yes	
	baked fish 1 Kg	 200° C	 220° C	13 - 17 min	 2	yes	
	baked cod 1,5 Kg	 210° C	 220° C	7 - 9 min	 2	yes	
sundry	pizza	 200° C	 220° C	18 - 22 min	 1	yes	
	bread	 200° C	 220° C	18 - 22 min	 2	no	
	sponge cakes	 190° C	 210° C	15 - 19 min	 2	yes	
	flan	 130° C	 150° C	30 - 40 min	 1	no	
	defrosting, all types of food	 75° C			 2	no	

Bedienungsanleitung

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

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

1

Installation



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

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

2

Benutzung



- 2.1 Einstellung der Uhrzeit.** Beim Anschließen des Ofens wird die Uhranzeige blinken (2.1.1). Stellen Sie die Uhrzeit durch das Drücken der Tasten **+**, **-** ein (2.1.2). Nach einigen Sekunden oder nach dem Drücken der Taste **⏻** ist die Uhrzeit bestätigt.
Hinweis: Stellen Sie die Uhrzeit neu ein, wenn es zum Ausfall der Stromzufuhr kam.
- 2.2 Verändern der Uhrzeit** **⏻**. Bei abgeschaltetem Ofen halten Sie die Taste **⏻** solange gedrückt, bis die Uhrzeit blinkt (2.2.1). Stellen Sie die Uhrzeit durch Drücken der Tasten **+**, **-** ein (2.2.2). Nach einigen Sekunden oder nach dem Drücken der Taste **⏻** ist die Uhrzeit bestätigt.
- 2.3 Hinweisfunktion** **ⓘ**. Drücken Sie die Taste **⏻**, bis die Position **ⓘ** erreicht wird (2.3.1). Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten **+**, **-** (2.3.2) ein. Nach einigen Sekunden oder nach dem Drücken der Taste **⏻** ist die Uhrzeit bestätigt. Nach dem Ablauf der Zeit wird ein Signalton ausgesendet. Zum Abstellen drücken Sie irgendeine Taste (2.3.3).

2.4 Bevor Sie den neuen Ofen zum ersten Mal verwenden, erhitzen Sie ihn zunächst einmal leer

(ohne Nahrungsmittel, auf der Position **☐**, 250°C für 30 Minuten. Dabei kann Rauch oder den schlechter Geruch auftreten (das ist normal, weil Fettreste, etc. verbrennen). Nach dem Abkühlen, reinigen Sie das Innere mit einem feuchten Tuch.

- 2.5 Zubehör.** Gemäß dem Modell verfügen Sie über ein Standardblech **☐** (2.5.1), ein tiefes Blech **☐** (2.5.2) und einen Standardrost **☐** (2.5.3), die unabhängig voneinander benutzt werden können. Sie können auch die verschiedenen Bleche mit dem Standardrost **☐** **☐** (2.5.4) kombinieren und sie als Einheit einsetzen. Der Rost zur Teilentnahme (2.5.5) und der Rost zur vollständigen Entnahme (2.5.6, 2.5.7) dienen als Halter für die Bleche oder der Einheit (2.5.8). Wenn Sie über selbst ausfahrende Führungen "Impulse" verfügen, setzen Sie sie zunächst ohne ein Blech im Ofen ein (2.5.9). Die Führungen "Impulse" werden von sich aus automatisch über das Gewicht des Blechs herausfahren, wenn der Ofen geöffnet wird, (2.5.10). Es ist vorgeschrieben, ein Blech für das Zubereiten der Nahrungsmittel zu benutzen, wenn die Führungen "Impulse" (2.5.11) benutzt werden. Achten Sie auf die Position der Roste, wenn Sie sie in den Ofen einführen. Sie verfügen über seitliche Anschläge gegen Umkippen (2.5.12).

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

2.7 Das zuzubereitende Nahrungsmittel.

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

ZUBEREITEN EINES GERICHTS

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

☑ **Ober-, Unterhitze mit Umluft.** Für alle Gerichte. Es können verschiedene Gerichte gemeinsam zubereitet werden, ohne dass

sich der Geschmack oder der Geruch vermischen.



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



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



Großflächengrill. Gratinieren: Nudelgerichte, Soufflés und Bechameloße.



Kleinflächengrill. Hamburger, Toasts und Nahrungsmittel mit einer kleinen Oberfläche.



Pizzastufe. Die starke Hitze von unten wird gleichmäßig verteilt und das ist ideal für Paellas, Pizzas.



Ober-, Unterhitze. Brot, Kuchen, gefüllte Pasteten und magere Fleischsorten.










Auftauen. Zum Abtauen innerhalb kürzester Zeigt eignet.


2.9 Auswahl der Temperatur. Drehen Sie den Wahlschalter für die Temperatur  auf die gewünschte Position.

2.10 Ausschalten des Ofens. Wenn der Kochvorgang beendet wurde, stellen Sie den Auswahlsschalter und den Temperaturwahlschalter auf die Position Null (2.10.1) (2.10.2).

ZEITSCHALT-FUNKTIONEN

2.11 Auswahl der Betriebszeit . Wählen Sie eine Kochfunktion und die gewünschte Temperatur aus. Drücken Sie die Taste , bis die Position  erreicht wird (2.11.1). Stellen Sie die Kochzeit über die Tasten **+**, **-** ein (2.11.2). Nach einigen Sekunden ist die Zeit bestätigt und das Abzählen beginnt (2.11.3). Nach dem Ablauf der eingestellten Zeit wird der Ofen Piepstöne aussenden. Drücken Sie eine Taste, um diese abzustellen und schalten Sie den Ofen ab.

2.12 Auswahl der Endzeit : Wählen Sie eine Kochfunktion, die Temperatur und die Kochzeit aus . Drücken Sie , bis die Position  erreicht wird (2.12.1). Stellen Sie nun die Zeit über die Tasten **+**, **-** ein, zu der der Kochvorgang beendet werden soll. Nach einigen Sekunden ist diese Zeit bestätigt und der Start wird bis zu dem Zeitpunkt verzögert, damit der Kochvorgang zur eingestellten Zeit abgeschlossen wird (2.12.2). Nach dem Ablauf der Kochzeit wird der Ofen Piepstöne aussenden. Zum Abstellen drücken Sie irgendeine Taste und schalten den Ofen ab (2.12.3).

2.13 Celeris/Booster-Funktion. Für das Vorwärmen des Ofens. Drehen Sie den Wahlschalter für die Funktionen auf die Position  und geben Sie die gewünschte Temperatur ein (2.9). Der Ofen wird schnell die gewählte Temperatur erreichen. Ist sie erreicht, geben Sie das Nahrungsmittel ein und wählen Sie die Kochfunktion und die notwendige Zeit aus.

3

Wartung und Reinigung






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




3.2 Reinigung durch Pyrolyse.

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



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

Pyrolyse : Benutzen Sie diese, wenn der Grad der Verschmutzung hoch ist, die Reinigung wird etwa 2 Stunden dauern. Um sie zu starten, drehen Sie den Wahlschalter für die Funktionen  auf die Position  (3.2.1, 3.2.2).

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

Pyrolyse ECO : Diese Reinigung wird in 1 Stunde und 30 Minuten ausgeführt. Um sie zu starten, drehen Sie den Wahlschalter für die Funktionen  auf die Position  (3.2.3, 3.2.4).

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

 Zu Beginn des Vorgangs wird der Ofen sehr hohe Temperaturen erreichen, weshalb die Tür zur Sicherheit blockiert ist, die Leuchtanzeige wird mit dem Symbol  (3.2.5) aufleuchten. Wenn die Temperatur wieder zurückgeht, wird die Leuchtanzeige erlöschen und man kann die Tür wieder öffnen.

3.3 Reinigung der Innenwände. Nehmen Sie die seitlichen Führungen heraus, um die Fettreste oder die Asche zu beseitigen, die sich nach der Reinigung hinter ihnen befinden kann. Je nach Modell gibt es zwei Formen, wie die seitlichen Führungen gehalten werden: ohne Halter (3.3.1, 3.3.2) oder mit Halter (3.3.4, 3.3.5). Nach der Entnahme benutzen Sie ein feuchtes Tuch für die Reinigung der Seitenwände (3.3.3, 3.3.6). Bringen Sie nach der Reinigung der Ofenwände die Führungen wieder an.

Wenn der Ofen über einen Klappgrill verfügt, ziehen Sie ihn nach oben und drücken Sie, um ihn zu senken (3.3.7) und reinigen die Oberseite mit einem feuchten Tuch (3.3.8).

3.4 Reinigung des Glases.

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

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

Wenn der Ofen kalt ist, öffnen Sie die Tür vollständig (3.4.1) und fixieren Sie sie mit den roten Anschlägen, die mit der roten Zubehörtüte geliefert werden (3.4.2). Führen Sie die zwei Zubehörtteile ein, um das Glas über eine Hebelwirkung anzuheben (3.4.3). Nehmen Sie das Glas (3.4.4) heraus, reinigen und trocknen Sie es mit einem Tuch (3.4.5). Wenn es nötig ist, nehmen Sie die Glaseinheit in der Tür heraus. Diese Einheit kann aus einem oder zwei Gläsern bestehen, je nach Modell, mit einem schwarzen Anschlag an jeder Seite. Um Sie herauszunehmen, führen Sie die Hand unter der Tür ein und ziehen Sie nach oben (3.4.6). Nach der Entnahme nehmen Sie die Anschläge zur Reinigung der Gläser ab (3.4.7).

Wenn die Gläser sauber sind (3.4.8) setzen Sie sie wieder an den Anschlägen aus Gummi ein, mit dem Haken nach oben (3.4.9) und setzen Sie die Gläser wie so ein, dass "L" links und "R" auf der Seite der Scharniere stehen (3.4.10). Zum Abschluss setzen Sie das verbleibende Glas so ein, dass das Wort PYROLYTIC (3.4.11) zu lesen ist. Nehmen Sie die Anschläge (3.4.12) ab und schließen Sie die Tür.

Warnungen bei der Benutzung:

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

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

4 Problemlösung

Es gibt einige Störungen, die Sie selber beseitigen können.

4.1 Der Ofen wird nicht heiß. Prüfen Sie, ob er angeschlossen ist oder ob die Sicherung herausgesprungen ist. Erhöhen Sie die gewählte Temperatur.

4.2 Das Licht im Inneren funktioniert nicht. Tauschen Sie das Leuchtmittel oder die Sicherung aus.

4.3 Beim Betrieb tritt Rauch aus. Senken Sie die Temperatur und / oder reinigen Sie den Ofen.

4.4 Die Reinigung über Pyrolyse wird nicht ausgeführt. Überprüfen Sie, dass die Tür richtig geschlossen ist. Fehler am System zur Blockierung oder am Temperaturlüfter. Setzen Sie sich mit dem technischen Kundendienst in Verbindung.

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

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

4.7 Störungsmeldungen.

F  Fehler am Temperaturlüfter. 

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

Herdtür, da die Fläche zerkratzt und Bruch mit Glassplittern hervorgerufen werden könnte.

- Halten Sie kleine Kinder vom Herd fern. Während des Betriebs können einige der zugänglichen Bereiche heiß werden.
- Vermeiden Sie das Berühren der Heizelemente des Herds.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten geeignet, oder die über keinerlei Erfahrung oder Kenntnisse im Umgang mit diesen Geräten verfügen. Es sei denn, der Umgang erfolgt im Beisein eines für ihre Sicherheit zuständigen Verantwortlichen oder sie wurden zuvor im Umgang mit diesen Geräten unterwiesen. Kinder sollten den Kühlschrank nur unter Aufsicht verwenden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

5

Sicherheit



- Die Installation des Herdes muss durch einen zuständigen Installateur durchgeführt werden, der die Anweisungen und Schemata des Herstellers befolgt.
- Die Elektroinstallation muss gemäß der auf dem Typenschild angegebenen Maximalleistung bemessen werden und die Steckdose mit Erdung vorschriftsgemäß sein.
- Der Stromkreis, der den Herd speist, muss einen Schalter mit allpoliger Trennung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung aufweisen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch Ihren Kundendienst oder ähnlich qualifiziertes Personal ausgetauscht werden, damit Gefahren vermieden werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Poliermittel oder harten Metallschwämme für die Reinigung der

6

Umwelt




Der Herd wurde unter Berücksichtigung des Umweltschutzes konzipiert.

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

Handhabung von Abfallprodukten elektrischer und elektronischer Geräte.



Das Symbol  weist darauf hin, dass das Gerät nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf.

Bringen Sie den Herd in ein Entsorgungszentrum. Die Entsorgung von Elektrohaushaltsgeräten verhindert negative Auswirkungen auf Gesundheit, Umwelt und ermöglicht das Einsparen von Energie und Ressourcen. Für weitere Informationen wenden Sie sich an die lokalen Behörden oder an die Einrichtung, in der Sie den Herd erworben haben.

Tabelle zum Garen

	Nahrungsmittel	Programm und Temperatur	Zeit	Position	Vorheizen	Zubehör
Fleisch und Geflügel	Kalb 1,5 Kg	 190° C  210° C	50 - 60 min	 1	nein	
	Schwein 1,5 Kg	 150° C  180° C	85 - 95 min	 2	nein	
	Lamm 1,2 Kg	 200° C  220° C	40 - 50 min	 2	nein	 
	Truthahn 4 Kg	 170° C  190° C	115 - 125 min	 1	nein	
	Hähnchen 1,25 Kg	 210° C  230° C	50 - 60 min	 1	nein	
Gemüse	Gebratene rote Paprika 1,25 Kg	 190° C  210° C	30 - 40 min	 2	nein	 
	Gefüllte Tomaten 4 Einheiten	 200° C  220° C	15 - 19 min	 2	nein	
Fisch und Meeresfrüchte	Gebratener Seehecht 1,5 Kg	 210° C  230° C	7 - 9 min	 2	ja	
	Riesengarnelen im Backofen 1 Kg	 220° C  240° C	4 - 5 min	 4	ja	
	Gebratener Fisch 1 Kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	ja	
	Kabeljau im Backofen 1,5 Kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	ja	
Verschiedenes	Pizza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	ja	
	Brot	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	nein	
	Madeleine (kl. Biskuitgebäck)	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	ja	
	Pudding	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	nein	
	Abtauen Alle Arten von Nahrungsmitteln	 75° C		 2	nein	

Instructiehandleiding

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

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

1

Installatie



- 1.1 Het uitpakken.** Verwijder alle beschermingsmaterialen:
- 1.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet.** Houd rekening met de gegevens die op het plaatje met technische gegevens staan (1.2.1) en met de afmetingen van het keukenmeubel waarin je de oven gaat inbouwen (1.2.2, 1.2.3).

Het apparaat moet worden aangesloten op het elektrische net d.m.v. een vaste enkelfase aansluiting, waarbij je ervoor moet zorgen dat de neutrale draad (blauw) aan neutraal wordt aangesloten (1.2.4). Schuif de oven in het midden van de opening (1.2.5). Zorg ervoor dat de lus van de kabel niet bovenin blijft liggen (1.2.6). Maak de oven in het meubel vast met de twee meegeleverde schroefjes (1.2.7).

2

Gebruik




- 2.1 Instelling van de tijd.** Wanneer de oven aangesloten wordt, zal de klok knipperen (2.1.1). Stel de tijd in met de toetsen **+**, **-** (2.1.2). Na een paar seconden is de instelling van de tijd vastgelegd of doe je dat door te drukken op de toets **⏸**. **Opmerking:** Na een stroomstoring moet je de tijd opnieuw instellen.
- 2.2 Wijzigen van de tijd** **⏸**. Met de oven uitgeschakeld druk je zo lang op de toets **⏸** totdat de tijd knippert (2.2.1). Stel de tijd in met de toetsen **+**, **-** (2.2.2). Na een paar seconden is de instelling van de tijd vastgelegd of doe je dat door te drukken op de toets **⏸**.
- 2.3 Waarschuwingsfunctie** **⏸**. Druk op de toets **⏸** totdat je de positie **⏸** bereikt (2.3.1). Pas de tijd aan met de toetsen **+**, **-** (2.3.2). Na enige seconden of door te drukken op **⏸** is de tijd vastgelegd en begint de terugtelling. Bij beëindiging wordt er een akoestisch signaal ingeschakeld. Druk


op een willekeurige knop om het geluid uit te schakelen (2.3.3).


- 2.4 Voordat je jouw nieuwe oven voor de eerste keer gaat gebruiken, moet je die leeg opwarmen** (zonder gerechten, in de positie **☐**, 250°C en gedurende 30 minuten). Er kan daarbij rook of een vieze lucht ontstaan (dat is normaal en komt door de opwarming van vetresten, etc.). Nadat de oven afgekoeld is, maak je die voor het eerste gebruik van binnen schoon met een vochtige doek.
- 2.5 Accessoires.** Afhankelijk van het model heb je een standaard bakplaat **☐** (2.5.1), een diepe bakplaat **☐** (2.5.2) en standaard rooster **☐** (2.5.3) die onafhankelijk van elkaar gebruikt kunnen worden. Bovendien kun je iedere bakplaat combineren met het standaard rooster **☐** **☐** (2.5.4) zodat die een eenheid vormen. De roosters die gedeeltelijk (2.5.5) en volledig uitgeschoven kunnen worden (2.5.6, 2.5.7) dienen als steunen voor de bakplaten of de combinaties van de bakplaat/rooster (2.5.8). Wanneer de oven automatische uitschuifgeleiders van het type "impulse" heeft, moet je die eerst in de oven plaatsen zonder bakplaat (2.5.9). De impulse-geleiders komen automatisch naar buiten door het gewicht van de bakplaat wanneer de oven geopend wordt; wanneer je dat niet wilt, (2.5.10). Bij de "impulse"-geleiders is het noodzakelijk een bakplaat te gebruiken om de te bereiden gerechten te plaatsen (2.5.11). Houd rekening met de positie van de roosters wanneer je ze in de oven plaatst. Ze beschikken over inkepingen aan de zijkant die voorkomen dat ze er uitgliden (2.5.12).
- 2.6 Positie van de accessoires.** Er zijn 5 posities waarin je de platen/roosters kunt plaatsen **☐**₁, **☐**₂, **☐**₃, **☐**₄, **☐**₅.
- 2.7 Gerechten bereiden.** Plaats het gerecht in de oven. Selecteer de plaat/het rooster en de aanbevolen positie ervan of raadpleeg de bereidings tabel. Sluit de deur.
- EEN GERECHT BEREIDEN**
- 2.8 Selectie van de bereidingswijze** **☐**. Draai de functieschakelaar **☐** en selecteer,


afhankelijk van het model, de gewenste functie.


 **Traditionele hete lucht.** Voor elk type gerecht. Er kunnen tegelijkertijd verschillende gerechten worden bereid zonder dat smaak of geur vermengd raken.


 **Turbo plus.** De warmte wordt geproduceerd door de centrale weerstand.

 **Krachtige hete-luchtgrill.** Gratineer door de warmte op gelijkmatige wijze te verdelen. Ideaal voor grote stukken gebraden vlees.


 **Krachtige grill.** Gegratineerde gerechten: deegwaren, soufflés en bechamelsaus.

 **Matige grill.** Hamburgers, toast en voedingsmiddelen van klein formaat.

 **Onderwarme onderwarme.** De krachtige onderwarme wordt op gelijkmatige wijze verdeeld; ideaal voor paella's en pizza's.


 **Traditionele warmte.** Brood, taarten, gevulde pasteijs en mager vlees.

 **Ontdooien.** Ontdooit in zeer korte tijd elk willekeurig product.


2.9 De temperatuur selecteren. Draai de temperatuurselectieknop  in de gewenste positie.

2.10 De oven uitschakelen. Wanneer de bereidingstijd verstreken is, draai je de selectieknop voor functies en temperatuur in de nulstand. (2.10.1) (2.10.2).

TIJDFUNCTIES

2.11 Selectie bereidingsduur . Selecteer de bereidingswijze en de gewenste temperatuur. Druk op  totdat positie  bereikt wordt (2.11.1). Stel de bereidingstijd in door te drukken op de toetsen +, - (2.11.2). Na enige seconden wordt de ingestelde tijdsduur vastgelegd en begint het terugtellen (2.11.3). Bij beëindiging zal de oven enkele pieptonen laten horen, die je kunt uitschakelen door een willekeurige toets in te drukken; schakel de oven uit.

2.12 Tijdstop van beëindiging selecteren  : Selecteer de bereidingswijze, de temperatuur en de bereidingsduur . Druk op  totdat positie  bereikt wordt (2.12.1). Stel het tijdstip van beëindiging van de bereiding in met de toetsen +, -. Deze instelling wordt na een paar seconden vastgelegd en het begin van de bereiding zal worden uitgesteld opdat de oven de bereiding zal beëindigen op het aangegeven tijdstip (2.12.2). Bij beëindiging zal de oven enkele pieptonen laten horen. Druk op een willekeurige knop om het geluid uit te schakelen en zet de oven uit (2.12.3).

2.13 Celeris-functie. Om de oven voor te verwarmen. Draai de functieselectieknop in de positie  en voer de gewenste temperatuur in (2.9). De oven zal snel de geselecteerde temperatuur bereiken. Nadat de temperatuur bereikt is, plaats je het gerecht en selecteer je de benodigde tijdsduur.

3

Onderhoud en reiniging





3.1 Schoonmaken van bakplaten en roosters.

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




3.2 Reiniging door middel van pyrolyse.

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



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

Pyrolyse P  : Gebruik deze enkel wanneer de oven erg vuil is, de reiniging wordt uitgevoerd in 2 uur. Om deze functie te activeren, draai je de functieselectieknop  in de positie **P** (3.2.1, 3.2.2).

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

Pyrolyse ECO : De duur van deze reiniging bedraagt 1 uur en 30 minuten. Om deze functie te activeren draai je functieselectieknop  in de positie  (3.2.3, 3.2.4).

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

 In het begin van het proces bereikt de oven een zeer hoge temperatuur en wordt de deur om redenen van veiligheid vergrendeld; het waarschuwinglichtje naast het symbool  licht op (3.2.5). Wanneer de temperatuur daalt, gaat het waarschuwinglichtje uit en kan je de deur openen.

3.3 Reiniging van de binnenwanden. Haal de geleidingen aan de zijkanalen eruit om de restanten vet of as te verwijderen die mogelijk zijn achtergebleven na de reinigingsprocedures. Er zijn twee manieren van bevestiging van de zijgeleidingen, die afhankelijk zijn van het model: zonder steun (3.3.1, 3.3.2) of met steun (3.3.4, 3.3.5). Nadat je die verwijderd hebt, maak je de zijwanden schoon met een vochtig doekje (3.3.3, 3.3.6). Nadat de wanden van de oven schoongemaakt zijn, plaats je de geleidingen opnieuw.

Wanneer jouw oven over een inklapbare grill beschikt, moet je die omhoog trekken en er druk op uitoefenen om hem naar beneden te bewegen (3.3.7) en de bovenwand met een vochtige doek schoon te maken (3.3.8).

3.4 Schoonmaken van ovenruiten.

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

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

Wanneer de oven koud is, open je de deur volledig (3.4.1) en zet die vast met de rode stoppen die meegeleverd zijn in het zakje met toebehoren (3.4.2). Steek de twee overige onderdelen erin die fungeren als hefboom om de ruit er uit te lichten (3.4.3). Haal de ruit eruit (3.4.4), maak die schoon en daarna

droog met een doekje (3.4.5). Wanneer dat nodig is, verwijder dan alle ruiten aan de binnenzijde van de deur. Dit geheel kan bestaan uit een of twee ruiten afhankelijk van het model met een zwarte bevestigingsstop in elke hoek. Om ze te verwijderen, plaats je jouw hand in de onderzijde van de deur en trek je die naar boven (3.4.6). Wanneer die er uitgelicht zijn, verwijder je de stoppen om de ruiten schoon te maken (3.4.7).

Wanneer de ruiten schoon zijn (3.4.8) plaatst u ze opnieuw in de rubberen houders met de uitstulping naar boven (3.4.9) en plaats je ze zo dat "L" zich links en "R" zich rechts van de scharnieren bevindt (3.4.10). Ten slotte plaats je de resterende ruit zo dat je het woord PYROLYTIC kunt lezen (3.4.11). Verwijder de stoppen waarmee de deur vergrendeld was (3.4.12) en sluit de deur.

Waarschuwingen bij schoonmaken:

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

3.5 Buitenzijde van de oven schoonmaken:

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

4 Oplossen van problemen



Sommige problemen kun je zelf oplossen.

4.1 4.1 De oven wordt niet warm. Controleer of die aangesloten is en of de zekering intact is. Verhoog de geselecteerde temperatuur.

4.2 De binnenverlichting functioneert niet. Vervang het lampje of vervang de zekering.

4.3 Tijdens de bereiding komt er rook uit. Verlaag de temperatuur en/of maak de oven schoon.

4.4 De reiniging door middel van pyrolyse kan niet worden uitgevoerd. Controleer of de deur goed gesloten is. Er is een defect in het vergrendelingssysteem of in de temperatuursensor. Neem contact op met de Technische Dienst.

4.5 De oven laat een pieptoon horen. De geselecteerde temperatuur is bereikt. Het bereidingsproces is beëindigd.

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

4.7 Storingmeldingen.

 Defect temperatuursensor. 

Verricht geen handelingen aan de oven.

Voor reparatie moet je contact opnemen met de technische dienst.

5

Veiligheid



- De installatie van de oven dient te worden uitgevoerd door een geautoriseerd installateur met inachtneming van de instructies en de schema's van de fabrikant.
- De elektrische installatie dient geschikt te zijn voor het maximale vermogen dat staat aangegeven op het productplaatje en het stopcontact dient te zijn geaard in overeenstemming met de desbetreffende regelgeving.
- Het stroomnet dat de oven voedt dient te zijn voorzien van een omnipolaire schakelaar met een afstand tussen de contacten van ten minste 3 mm.
- Wanneer de voedingskabel beschadigd is moet deze, om gevaar te voorkomen, worden vervangen door de afdeling after-sales of door bevoegd personeel.
- Vergewis u ervan dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u het lampje vervangt om eventuele stroomschokken te voorkomen.
- Gebruik voor het schoonmaken van de deur geen schuurmiddelen of harde metalen sponsjes, aangezien die krassen kunnen maken op het oppervlak en de glasplaat kunnen doen breken.
- Laat kleine kinderen niet in de buurt van de oven komen. Tijdens het functioneren worden sommige gewoon toegankelijke onderdelen warm.
- Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor het gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, sensorische of

geestelijke capaciteiten of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, tenzij zij begeleid worden bij of geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Gebruik door kinderen dient onder toezicht te gebeuren om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

6

Milieu



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



















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

Behandeling van elektrisch en elektronisch afval.

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

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

Bereidingstabel

	Gerecht	Programma en temperatuur	Tijd	Positie	Voor- war- men	Accessoires
vlees en gevogelte	kalfsvlees 1,5 Kg	 190° C  210° C	50 - 60 min	 1	nee	
	varkensvlees 1,5 Kg	 150° C  180° C	85 - 95 min	 2	nee	
	lamsvlees 1,2 Kg	 200° C  220° C	40 - 50 min	 2	nee	 
	kalkoen 4 Kg	 170° C  190° C	115 - 125 min	 1	nee	
	kip 1,25 Kg	 210° C  230° C	50 - 60 min	 1	nee	
groenten	gebakken rode paprika 1,25 Kg	 190° C  210° C	30 - 40 min	 2	nee	 
	gevulde tomaten 4 eenh.	 200° C  220° C	15 - 19 min	 2	nee	
vis en schaal- en schelpdieren	gegrilde heek 1,5 Kg	 210° C  230° C	7 - 9 min	 2	ja	
	kreeft in de oven bereid 1 Kg	 220° C  240° C	4 - 5 min	 4	ja	
	gegrilde vis 1 Kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	ja	
	kabeljauw in de oven bereid 1,5 Kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	ja	
overige	pizza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	ja	
	brood	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	nee	
	muffins	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	ja	
	karamelpudding	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	nee	
	ontdooien voor elk type gerecht	 75° C		 2	nee	

Руководство по эксплуатации

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

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

1

Установка и подключение



1.1 Распаковка. Снимите все защитные элементы.

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

Данный прибор должен подключаться к сети через однофазное неразъемное соединение, в котором имеется защита контакта нейтральных проводов (синего цвета) (1.2.4). Прибор вставляется в отведенное для него пространство в мебели и центрируется в нем (1.2.5). Обратите внимание на то, что петли шнура питания (если его длина больше необходимой) не должны находиться сверху на корпусе духового шкафа (1.2.6). Прибор следует закрепить к мебели при помощи двух винтов, входящих в комплект поставки (1.2.7).

2

Эксплуатация прибора



2.1 Настройка времени. После подключения прибора к сети питания обозначение времени на часах начнет мигать (2.1.1). Для того чтобы установить правильное время на часах, нажимайте клавиши + и – (2.1.2). Через несколько секунд или после нажатия клавиши ⌚ установленное время будет принято как подтвержденное. **Примечание:** после временного отключения напряжения в сети питания часы нужно будет настроить снова.

2.2 Изменение текущей настройки времени ⌚. При выключенной духовке нажмите клавишу ⌚ и удерживайте ее до тех пор, пока обозначение времени на часах не начнет мигать (2.2.1). Для того чтобы установить правильное время на часах, нажимайте клавиши + и – (2.2.2). Через несколько секунд или после нажатия клавиши ⌚ установленное время будет принято как подтвержденное.

2.3 Функция оповещения 🔔. Нажмите клавишу

⌚ и удерживайте ее до перехода в положение ⌚ (2.3.1). Установите на часах (в данном случае они выступают как таймер) время при помощи клавиш + и – (2.3.2). Через несколько секунд или после нажатия клавиши ⌚ установленное время будет принято прибором как подтвержденное, и начнется его обратный отсчет. По завершении отсчета прибор подаст звуковой сигнал. Для того чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую клавишу (2.3.3).

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

2.5 Принадлежности. В зависимости от модели, приобретенный вами прибор может быть дополнительно оснащен стандартным противнем 🗄 (2.5.1), глубоким противнем 🗄 (2.5.2) и стандартной решеткой 🗄 (2.5.3), которые используются независимо друг от друга и опционально. Кроме этого, любой из противней можно использовать в сочетании со стандартной решеткой – 🗄 🗄 (2.5.4) как комплекс принадлежностей для приготовления. Частичная вытяжная решетка (2.5.5) и полная вытяжная решетка (2.5.6, 2.5.7) служат в качестве опоры для противней или комплекса принадлежностей (2.5.8). Если в вашем духовом шкафу имеются автоматически извлекающиеся направляющие типа impulse, сначала необходимо вставить в шкаф эти направляющие, а уже затем – сам противень (2.5.9). Направляющие типа impulse при открытии дверцы шкафа выдвигаются автоматически под весом противня; модель если их выдвигание не требуется, (2.5.10). При использовании направляющих типа impulse обязательно нужно использовать один противень как опору для готовящегося блюда (2.5.11). Вставляя решетки в духовку, следите за правильностью их положения. Прибор оснащен боковыми упорами, предотвращающими его опрокидывание (2.5.12).

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА

2.8 Выберите режим приготовления Для этого необходимо повернуть переключатель режимов , выбрав требуемый режим в зависимости от модели прибора.

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

Режим «Турбо плюс». Тепло вырабатывается центральным нагревательным элементом.

Режим интенсивного приготовления на гриле с принудительной циркуляцией воздуха в камере шкафа. В этом режиме вы можете готовить на гриле, равномерно распределяя тепло. Режим очень хорош для приготовления жареного мяса крупными кусками.

Режим интенсивного приготовления на гриле. Запекаемые блюда: мучные изделия, суфле и соус бешамель.

Режим мягкого приготовления на гриле. Гамбургеры, гренки и продукты с небольшой поверхностью.

Интенсивный нижний подогрев. Интенсивная подача тепла снизу с равномерным его распределением. Режим очень хорошо подходит для приготовления пазлы или пиццы.

Традиционный тип подачи тепла. Хлебобулочные изделия, пироги, пирожки с начинкой и постное мясо.

Размораживание. Используя этот режим, вы сможете в кратчайшие сроки разморозить любые продукты.

2.9 Установка температуры. Повернуть ручку переключателя температуры в требуемое положение.

2.10 Выключение духового шкафа. По завершении приготовления поверните переключатель режимов и температуры в положение «ноль». (2.10.1) (2.10.2).

ФУНКЦИИ ПРОГРАММИРОВАНИЯ ВРЕМЕНИ

2.11 Установка длительности приготовления . Сначала необходимо выбрать режим приготовления и установить требуемый уровень температуры. Затем нажмите клавишу , удерживая ее до

перехода в положение (2.11.1). Установите на часах время приготовления при помощи клавиш **+** и **-** (2.11.2). Через несколько секунд установленное время будет принято прибором как подтвержденное, и начнется его обратный отсчет (2.11.3). По завершении приготовления прибор будет подавать высокочастотные звуковые сигналы; для того чтобы их отключить, нажмите любую клавишу и выключите духовку.

2.12 Установка времени завершения приготовления

: Сначала необходимо выбрать режим приготовления и установить требуемый уровень температуры и длительность приготовления . Затем нажмите клавишу , удерживая ее до перехода в положение (2.12.1). Установите время завершения приготовления при помощи клавиш **+** и **-** . Через несколько секунд установленное время будет принято прибором как подтвержденное, и включение духовки будет отсрочено таким образом, чтобы приготовление завершилось в установленное время (2.12.2). По завершении прибор будет подавать высокочастотные звуковые сигналы. Для того чтобы их отключить, нажмите любую клавишу и выключите духовку (2.12.3).

2.13 Режим Celeris. Этот режим предназначен для предварительного разогрева духовки. Для его использования необходимо повернуть ручку переключателя режимов в положение и задать требуемый уровень температуры (2.9). Шкаф быстро нагреется до установленной величины температуры. После того как духовка предварительно разогреется до установленной вами температуры, поместите в нее приготавливаемое блюдо и задайте требуемый режим приготовления и его время.

3

Уход и чистка



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




3.2 Очистка методом пиролиза.

- Очистка осуществляется за счет удаления загрязнений при высоких температурах.
- Дымообразующие вещества и запахи удаляются при прохождении через катализатор.
- Для выполнения такой очистки не нужно ждать,




пока духовка загрязнится большим количеством жира.

- После выполнения процедуры очистки пиролизом и остывания духовки поверхности следует протереть влажной тряпкой, удаляя остатки белого налета.
- Перед тем как включить режим очистки пиролизом, из шкафа необходимо извлечь все принадлежности, в том числе принадлежности для приготовления и телескопические направляющие.
- Если в камеру печи пролились большие количества жидкостей из готовившихся блюд, перед очисткой пиролизом их необходимо вымакать, так как в противном случае такие загрязнения могут воспламениться или привести к образованию большого количества дыма.
- Во время процедуры пиролизической очистки поверхности нагреваются больше, чем при обычном приготовлении. Поэтому во время этой процедуры дети должны находиться подальше от шкафа.



В зависимости от степени загрязненности духовки можно выбрать один из двух типов очистки пиролизом.

Пиролиз : Этот тип применяется при сильной загрязненности духовки, и очистка длится 2 часа. Для включения режима очистки этого типа поверните ручку переключателя режимов  в положение  (3.2.1, 3.2.2).

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

Пиролиз ECO : Очистка длится 1 час 30 минут. Для включения режима очистки этого типа поверните ручку переключателя режимов  в положение  (3.2.3, 3.2.4).

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

 После начала процесса очистки температура в духовке достигает очень больших величин. Поэтому в целях безопасности дверца блокируется, а рядом со значком  загорается предупредительный световой индикатор (3.2.5). После того как температура снизится, световой индикатор гаснет, и дверцу можно открыть.

3.3 Очистка внутренних стенок. Для удаления

остатков жира или налета, который может остаться после процедуры очистки, необходимо снять боковые направляющие. В зависимости от модели духового шкафа боковые направляющие могут крепиться одним из двух способов: без опоры (3.3.1, 3.3.2) или с опорой (3.3.4, 3.3.5). После извлечения направляющих боковые стенки следует протереть влажной тряпкой (3.3.3, 3.3.6). После завершения процедуры очистки стенок направляющие следует установить на место.

Если духовка имеет съемный гриль, то нужно приподнять его, нажать на него и вынуть вниз (3.3.7), и очистить верхнюю стенку влажной тряпкой (3.3.8).

3.4 Очистка стекол

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

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

Духовка должна быть холодной. Откройте дверцу до конца (3.4.1) и закрепите ее упорами (красного цвета), поставляемыми в пакете с принадлежностями (3.4.2). Вставьте два других элемента, так чтобы поднять стекло, образуя рычаг (3.4.3). Извлеките стекло (3.4.4), очистите его и осушите тряпкой (3.4.5). Если необходимо, можно извлечь все стекла из дверцы цельным пакетом. Пакет может состоять из одного или двух стекол в зависимости от модели шкафа. В каждом его углу имеется упор черного цвета. Для извлечения стекол необходимо ввести руку через нижнюю часть дверцы и потянуть в направлении вверх (3.4.6). После того как стекла будут извлечены, для их очистки упоры следует снять (3.4.7).

После очистки стекол (3.4.8) снова вставить их в резиновые ограничители выступом вверх (3.4.9) и расположите так, чтобы обозначения "L" слева и "R" справа находились рядом с шарнирами (3.4.10). Процедура завершается установкой стекла на место таким образом, чтобы слово PYROLYTIC было расположено в корректном для чтения положении (3.4.11). После этого упоры можно убрать (3.4.12) и закрыть дверцу.

Важные предупреждения относительно эксплуатации:

- Не забывайте выключать духовку после окончания приготовления.
- Стекло можно вынимать из дверцы только после полного остывания духовки.
- Категорически запрещается применять для

чистки данного прибора устройства паровой очистки.

- 3.5 Очистка наружных поверхностей духового шкафа:** Применяйте нейтральные средства. После чистки поверхности следует тщательно осушить мягкой тряпкой.

4


Возможные проблемы и их устранение



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

- 4.1 Духовка не нагревается.** Проверьте подключение к сети питания и состояние плавкого предохранителя. Увеличьте уровень установленной температуры.
- 4.2 Не работает внутреннее освещение камеры.** Замените лампочку или плавкий предохранитель.
- 4.3 Во время приготовления из камеры духовки выходит дым.** Необходимо уменьшить температуру приготовления и/или произвести очистку духовки.
- 4.4 Не выполняется очистка пиролизом.** Проверьте, достаточно ли плотно закрыта дверца. Причиной может быть также неисправность системы блокировки или температурного датчика. В этом случае необходимо обратиться в службу сервисного или технического обслуживания.
- 4.5 Духовка подает высокочастотный звуковой сигнал.** Достигнута заданная величина температуры. Завершен выбранный цикл приготовления.
- 4.6 По завершении приготовления из духовки слышен шум.** Это нормально и связано с тем, что вентилятор продолжает работать до выравнивания температуры внутри камеры духовки с внешней температурой.
- 4.7 Предупреждения о неисправностях.**

  Неисправность температурного датчика 

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

5

Безопасность



- Установка духовки должна осуществляться квалифицированным специалистом по монтажу в соответствии с инструкциями и схемами изготовителя.
- Электроустановка должна производиться в

соответствии с максимальной мощностью, указанной на идентификационной табличке, и с использованием электрической розетки с заземлением, соответствующим нормам.

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

6


Окружающая среда



Конструкция духовки основана на принципах защиты окружающей среды.

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
































































Проблема отработанных электрических и электронных аппаратов.

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

Передайте вашу духовку в специальный центр приёмки. Утилизация бытовых электроприборов позволяет избежать негативных последствий для здоровья, окружающей среды и помогает экономить электроэнергию и ресурсы.

Для получения дополнительной информации обратитесь к местным властям или в организацию, где вы приобрели вашу духовку.

Таблица приготовления

	Пищевой продукт	Программа и температура		Время	Положение	Предварительное нагревание	Дополнительные приспособления
мясо и птица	телятина 1,25 кг	 190° C	 210° C	50 - 60 мин	 1	нет	
	свинина 1,25 кг	 150° C	 180° C	85 - 95 мин	 2	нет	
	баранина 1,2 кг	 200° C	 220° C	40 - 50 мин	 2	нет	
	индейка 4 кг	 170° C	 190° C	115 - 125 мин	 1	нет	
	цыплёнок 1,25 кг	 210° C	 230° C	50 - 60 мин	 1	нет	
овощи	тушёный красный перец 1,25 кг	 190° C	 210° C	30 - 40 мин	 2	нет	
	фаршированные томаты 4 шт.	 200° C	 220° C	15 - 19 мин	 2	нет	
рыба и морепродукты	жареный мерлан 1,5 кг	 210° C	 230° C	7 - 9 мин	 2	да	
	Запечённые креветки 1 кг	 220° C	 240° C	4 - 5 мин	 4	да	
	жареная рыба 1 кг	 200° C	 220° C	13 - 17 мин	 2	да	
	Запечённая треска 1,5 кг	 210° C	 220° C	7 - 9 мин	 2	да	
различные	пицца	 200° C	 220° C	18 - 22 мин	 1	да	
	хлеб	 200° C	 220° C	18 - 22 мин	 2	нет	
	кексы	 190° C	 210° C	15 - 19 мин	 2	да	
	флан	 130° C	 150° C	30 - 40 мин	 1	нет	
	Размораживание любых продуктов	 75° C			 2	нет	

Návod k použití

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

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

1

Instalace



1.1 Vybalení. Odstraňte všechny ochranné složky.

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

Přístroj je třeba zapojit do sítě prostřednictvím pevného jednofázového napojení, u kterého neutrální kábel (modrá barva) musí být napojený znovu na neutrální (1.2.4). Vložte troubu a vystředěte ji v otvoru (1.2.5). Dávejte pozor, aby přečnávající kábel nezůstal v horní části (1.2.6). Uchyťte jej na nábytek pomocí obou dodaných šroubů (1.2.7).

2

Použití



2.1 Nastavení času. Po zapnutí trouby hodiny blikají (2.1.1). Nastavte hodiny stisknutím kláves **+**, **-** (2.1.2). Po uplynutí několika vteřin nebo po stisknutí klávesy **⏸** budou hodiny potvrzené. **Poznámka:** Nastavte znovu hodiny, pokud dojde k přerušení dodávky elektrického proudu.

2.2 Změna času **⏸**. Když je trouba vypnutá, držte stisknutou klávesu **⏸** dokud budou hodiny blikat (2.2.1). Nastavte hodiny stisknutím kláves **+**, **-** (2.2.2). Po uplynutí několika vteřin nebo po stisknutí klávesy **⏸**, budou hodiny potvrzené.

2.3 Upozornovací funkce **⏸**. Stiskněte klávesu **⏸**, dokud nedorazíte do polohy **⏸** (2.3.1). Nastavte čas pomocí kláves **+**, **-** (2.3.2). Po uplynutí několika vteřin nebo stisknutím **⏸** bude čas potvrzený a začne odpočítávání. Po ukončení se aktivuje zvukový signál. Pro jeho vypnutí stiskněte jakoukoliv klávesu (2.3.3).

2.4 Než začnete poprvé používat vaši novou troubu, zahřejte ji naprázdno.

(bez potravin, v poloze **⏸**, 250°C a při 30 minutách trvání. Může vydávat kouř nebo nepříjemný zápach (to je normální, dochází k tomu kvůli zahřátí zbytků tuku, apod.). Když opět vychladne, proveďte předběžné vyčištění tak, že vnitřek vytřete vlhkým hadrem.

2.5 Příslušenství. Podle druhu modelu disponujete standartním plechem **⏸** (2.5.1), hlubokým plechem **⏸** (2.5.2) a standartním roštem **⏸** (2.5.3), které fungují nezávisle. Navíc můžete kombinovat jakýkoliv plech se standartním roštem **⏸** **⏸** (2.5.4) a vytvořit tak soupravu. Částečně vyjímatelný rošt (2.5.5) a úplně vyjímatelný rošt (2.5.6, 2.5.7) slouží jako držák pro tácy nebo soupravy (2.5.8). Pokud disponujete samovyjímatelnými vodičky "impulse", vložte je nejprve do trouby bez plechu (2.5.9). Vodička "impulse" vyjíždějí automaticky pod vahou plechu při otevření trouby, (2.5.10). Je povinné používat plech jako držák pro potraviny s vodičky "impulse" (2.5.11). Dávejte pozor na polohu roštů, když je vkládáte dovnitř. Jsou vybaveny bočními zarážkami proti překlopení (2.5.12).

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

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

PŘÍPRAVA POKRMU





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


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

⏸ Turbo plus. ATeplota je vytvářené centrálním odporem.

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




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





-  **Jemný gril.** Hamburgery, toasty a potraviny s malým povrchem.
-  **Intenzivní nístějové teplo.** Silné spodní teplo se rovnoměrně rozkládá. Ideální pro paelly, pizzy.
-  **Tradiční teplo.** Chleba, dorty, plněné pečivo a libové maso.
-  **Rozmražení.** Rozmrazí za minimální dobu jakýkoliv výrobek.


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

2.10 Vypnutí trouby. Po ukončení pečení otočte kolečkem výběru funkcí a teplotu na nulu. (2.10.1) (2.10.2).

ČASOVACÍ FUNKCE

2.11 Zvolení doby trvání . Zvolte funkci pečení a požadovanou teplotu. Stiskněte  až do polohy  (2.11.1). Nastavte čas pečení stisknutím kláves **+**, **-** (2.11.2). Po uplynutí několika vteřin bude čas potvrzený a začne odpočítávání (2.11.3). Po skončení vydá trouba několikrát zapískání, aby jste je vypnuli, stiskněte jakoukoliv klávesu a vypnete troubu.




2.12 Zvolení času ukončení : Zvolte funkci pečení, teplotu a dobu trvání . Stiskněte  až do polohy  (2.12.1). Nastavte hodinu ukončení stisknutím kláves **+**, **-**. Po uplynutí několika vteřin zůstane čas potvrzený a uvedení do provozu bude zpožděné, aby pečení skončilo v určenou hodinu (2.12.2). Po skončení stisknutím jakékoliv klávesy a vypnete troubu (2.12.3).

2.13 Funkce Celeris. Pro předeřádání trouby. Otočte ovládačem pro volbu funkcí do polohy  a vložte požadovanou teplotu (2.9). Trouba se rychle ohřeje na zvolenou teplotu. Po dosažení teploty vložte potraviny a zvolte funkci pečení a potřebný čas.




3.2 Čištění pyrolýzou.

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



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

Pyrolýza : Používejte ji jen pokud je stupeň znečištění vysoký, čištění trvá 2 hodiny. Aktivujte otočením ovládače pro zvolení funkcí  do polohy  (3.2.1, 3.2.2).

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

Pyrolýza ECO : Čištění trvá 1 hodinu a 30 minut. Aktivujte otočením ovládače pro zvolení funkcí  do polohy  (3.2.3, 3.2.4).

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

 Když proces probíhá, trouba dosahuje velmi vysokých teplot, proto se z bezpečnostních důvodů dveře zablokují a rozsvítí se světelná kontrolka u symbolu  (3.2.5). Když teplota klesne, světelná kontrolka se vypne a můžete otevřít dveře.

3.3 Čištění vnitřních stěn. Vyjměte boční vodička, aby jste vyčistili zbytky tuku nabo

3

Údržba a čištění



3.1 Čištění doplňků. Mohou se mýt v myčce. Pokud je budete umývat ručně, použijte běžné mycí prostředky. Nechejte je odmočit, aby jste si usnadnili jejich čištění.

popela, které by mohly zůstat po provedení čištění.

V závislosti na modelu boční vodítka disponují dvěma druhy upevnění, bez držáku (3.3.1, 3.3.2) nebo s držákem (3.3.4, 3.3.5). Po jejich vyjmutí otřete boční stěny vlhkým hadříkem (3.3.3, 3.3.6). Když budou stěny trouby čisté, nasadte znovu vodítka. Pokud vaše trouba disponuje skládacím grilem, vytáhněte jej nahoru a zatlačte dolů, aby jste jej roztáhli (3.3.7) a vyčistěte strop vlhkým hadříkem (3.3.8).

3.4 Čištění skla.

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

Vnitřní čištění: Pokud je vnitřní část mezi skly špinavá, můžete skla rozmontovat, aby jste je mohli vyčistit. Když bude trouba studená, otevřte dveře na doraz (3.4.1) a zajistěte červenými záračkami, které jsou dodávané v taštičce s doplňky (3.4.2). Vložte oba zbývající doplňky, aby jste zvedli skla pomocí páky (3.4.3). Vyjměte skla (3.4.4), vyčistěte je a vysušte pomocí hadříčky (3.4.5). Pokud je třeba, vyjměte sadu vnitřních skel dveří. Tato sada se může skládat z jednoho nebo dvou skel, záleží na modelu, a černé záračky na každém rohu. Aby jste je oddělali, vložte ruku do spodní částí dveří a zatáhněte směrem nahoru (3.4.6). Po jejich vyjmutí odstraňte záračky, aby jste mohli vyčistit skla (3.4.7).

Když budou skla čistá (3.4.8), znovu je nasadte do gumových zárážek, s výstupkem směrem nahoru (3.4.9) a nasadte skla tak, aby "L" levé a "R" pravé, zůstaly vedle závěsu dveří (3.4.10). Nakonec nasadte zbývající sklo tak, aby bylo možné přečíst slovo PYROLYTIC (3.4.11). Odstraňte záračky (3.4.12) a zavřete dveře.

Varování pro používání:

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

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

4

Řešení problémů



Existuje řada problémů, které můžete vyřešit vy sami.

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

4.2 Vnitřní světlo nefunguje. Vyměňte žárovku nebo pojistku.

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

4.4 Čištění prostřednictvím pyrolyzy se neprovádí. Zkontrolujte, zda jsou dveře dobře zavřené. Závada v systému blokování nebo teplotního čidla. Kontaktujte záruční servis.

4.5 Trouba vysílá pisklavý zvuk. Bylo dosaženo zvolené teploty. Dokončil se cyklus pečení.

4.6 Po skončení pečení trouba stále hlučí. To je normální, ventilátor dále funguje, dokud nesníží teplotu uvnitř i venku.

4.7 Upozornění na problémy.

F Závada na teplotním čidle.

Nemanipulujte s troubou. Pro opravu kontaktujte záruční servis.

5

Bezpečnost



- Instalaci trouby musí provést kvalifikovaný odborník podle instrukcí výrobce a příslušných předpisů.
- Elektrická instalace musí být dimenzována na maximální příkon uvedený na typovém štítku, zásuvka musí mít uzemnění podle předpisů.
- V případě připojení napravo, do el. instalace musí být zařazen vypínač, který odpojuje všechny póly zdroje se vzdáleností min. 3 mm mezi kontakty v rozpojeném stavu.

- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen servisním oddělením nebo obdobnými kvalifikovanými pracovníky, aby se zabránilo nebezpečí.
- Ujistěte se, že přístroj je vypojen, než vyměníte žárovku, abyste zamezili eventuálnímu úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé kovové kartáče k čištění dveří trouby, neboť se tak může poškrábat povrch a v důsledku toho roztržít sklo.
- Zabraňte, aby se malé děti dostaly do blízkosti trouby. Při provozní se mohou přístupné části zahřát.
- Vyhněte se dotyku topných prvků uvnitř trouby.
- Tento přístroj nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi či znalostmi, pokud nejsou pod dohledem nebo nejsou řádně poučené o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Nedovolte dětem, aby spotřebič používaly jako hračku.

6


Životní prostředí



Trouba byla navržena s ohledem na uchování životního prostředí.

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

Zacházení s odpadem z elektrických a elektronických přístrojů.


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

Odevzdejte svou troubu do zvláštního sběrného střediska.

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

Více informací získáte u orgánů místní samosprávy, u prodejce a na www.elektrowin.cz

Tabulka pečení

	Potravina	Program a teplota		Doba	Poloha	Předhřívání	Příslušenství
maso a drůbež	telecí 1,5 Kg	 190° C	 210° C	50 - 60 min	 1	ne	
	vepřové 1,5 Kg	 150° C	 180° C	85 - 95 min	 2	ne	
	jehněčí 1,2 Kg	 200° C	 220° C	40 - 50 min	 2	ne	 
	krocán 4 Kg	 170° C	 190° C	115 - 125 min	 1	ne	
	kuře 1,25 Kg	 210° C	 230° C	50 - 60 min	 1	ne	
zelenina	pečené červené papriky 1,25 Kg	 190° C	 210° C	30 - 40 min	 2	ne	 
	plněná rajčata 4 jednotky	 200° C	 220° C	15 - 19 min	 2	ne	
ryby a mořské plody	pečená treska 1,5 Kg	 210° C	 230° C	7 - 9 min	 2	ano	
	krevety v troubě 1 Kg	 220° C	 240° C	4 - 5 min	 4	ano	
	pečené ryby 1 Kg	 200° C	 220° C	13 - 17 min	 2	ano	
	treska v troubě 1,5 Kg	 210° C	 220° C	7 - 9 min	 2	ano	
různé	pizza	 200° C	 220° C	18 - 22 min	 1	ano	
	chléb	 200° C	 220° C	18 - 22 min	 2	ne	
	polévané perníčky	 190° C	 210° C	15 - 19 min	 2	ano	
	nákyp	 130° C	 150° C	30 - 40 min	 1	ne	
	pro všechny druhy potravin	 75° C			 2	ne	

Kezelési útmutató

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

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

1

Beüzemelés



1.1 Kicsomagolás. Vegye le az összes védőelemet.


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

A készüléket egyfázisú csatlakozóval kell a hálózathoz csatlakoztatni, amelynél a nullás (kék színű) a nullás csatlakozást garantálni kell (1.2.4). Tegye be a sütőt, és igazítsa középre (1.2.5). Figyeljen arra, hogy a kábel fennmaradó része ne lógjon ki felül (1.2.6). Rögzítse a bútorhoz a két biztosított csavarral (1.2.7).




2





Használat








2.1 Az idő beállítása. A sütő bekapcsolásakor az óra villog (2.1.1). Állítsa be a +, – gombok segítségével (2.1.2). Pár másodperc elteltével vagy a  gomb lenyomásával az időpont tárolódik.

Megjegyzés: Áramkimaradás esetén az időt újra be kell állítani.

2.2 Az idő módosítása . Amikor a sütő be van kapcsolva, tartsa lenyomva a  gombot, amíg az időpont nem villog (2.2.1). Állítsa be a +, – gombok segítségével (2.2.2). Pár másodperc elteltével vagy a  gomb lenyomásával az időpont tárolódik.

2.3 Figyelmeztetés funkció . Nyomja meg a  gombot, amíg a megfelelő állásba nem ér  (2.3.1). Állítsa be az időt a +, – gombok segítségével (2.3.2). Pár másodperc elteltével, vagy a  gomb lenyomásával az idő tárolódik, és megkezdődik a visszaszámlálás. Befejezéskor egy hangjelzés hallatszik. Elhallgattatásához nyomja meg bármelyik gombot (2.3.3).



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


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


2.6 Tartozék helyzete. A tartozékokat 5 helyzetbe lehet behelyezni .

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


ÉTEL KÉSZÍTÉSE


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


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


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

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


 **Erős grill.** Grillezett ételek: tészták, soufflé és besamel mártás.

 **Enyhe grill.** Hamburgerek, piritósok és kis felületű ételek.

 **Intenzív sütőtér hőhatás.** Az alsó erős hőhatás egyenletesen oszlik el, ideális paellákhoz, pizzákhoz.




 **Hagyományos hőhatás.** Kenyér, cukrászsütemények, töltött sütemények és sonkák.





 **Kiolvasztás.** Bármely terméket minimális időtartam alatt olvasszon ki.


2.9 A hőmérséklet kiválasztása. Forgassa el a hőmérséklet kiválasztó gombot  a kívánt helyzetbe.

2.10 A sütő kikapcsolása. A sütés befejeztével forgassa el a funkció és hőmérséklet kiválasztó kapcsolót nulla állásba. (2.10.1) (2.10.2).

IDŐFUNKCIÓK

2.11 Időtartam kiválasztása  . Válassza ki a főzési funkciót és a kívánt hőmérsékletet. Nyomja le a  gombot a következő állás eléréséig:  (2.11.1). Állítsa be a főzési időt a + , – gombok segítségével (2.11.2). Pár másodperc elteltével, vagy a gomb lenyomásával az idő tárolódik, és megkezdődik a visszaszámlálás (2.11.3). Befejezéskor a sütő hangjelzést ad ki, amelynek megszüntetéséhez nyomja meg bármelyik gombot, majd kapcsolja ki a sütőt.

2.12 Befejezés idejének kiválasztása  : Válassza ki a főzési funkciót és a hőmérsékletet és az időtartamot  . Nyomja meg a  gombot a következő állásig  (2.12.1). Állítsa be a főzés befejezési idejét a + , – gombok lenyomásával. Pár másodperc elteltével tárolódik, és a bekapcsolás elhalasztódik, hogy a megadott időpontban fejezze be a sütést (2.12.2). Befejezéskor a sütő hangjelzést ad ki. Elhallgattatásához nyomja meg bármelyik gombot (2.12.3).

2.13 Celeris funkció. A sütő előmelegítéséhez. Forgassa el a funkció kiválasztó gombot a  helyzetbe és állítsa be a kívánt hőmérsékletet (2.9). A sütő hamar eléri a kiválasztott hőmérsékletet. Miután elérte, tegye be az ételt és válassza ki a főzési funkciót és a szükséges időt.

3 Karbantartás és tisztítás






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




3.2 Tisztítás pirolízissel.

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



A sütő szennyezettségének mértékétől függően két típusú pirolízis között választhat.

Pirolízis  : Csak akkor használja, ha a sütő nagyon szennyezett, ilyenkor a tisztítás 2 órát vesz igénybe. Bekapcsolásához tekerje el a funkció kiválasztó gombot  a  helyzetbe (3.2.1, 3.2.2).

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

ECO pirolízis  : A tisztítást 1 óra 30 perc alatt végzi el. Bekapcsolásához tekerje el a funkció kiválasztó gombot  a  helyzetbe (3.2.3, 3.2.4).

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

 A művelet megkezdésekor a sütő nagyon magas hőmérsékletet ér el, ezért biztonsági okból a sütő ajtaja bezár, és a következő jelenik meg  (3.2.5). Amikor a hőmérséklet lejjebb megy, a jelzőfény elalszik, és ki lehet nyitni az ajtót.

3.3 Belső falak tisztítása. Vegye ki az oldalsíneket, hogy letakarítsa a zsír vagy hamu maradékokat, amelyek a tisztítási folyamat után is bennmaradhattak. Modelltől függően az oldalsínek két típusú rögzítéssel rendelkeznek, tartó nélkül (3.3.1, 3.3.2) vagy tartóval (3.3.4, 3.3.5). Miután kivette őket, egy nedves kendővel törölje le az oldalsó falakat (3.3.3, 3.3.6). Ha a sütő öntisztító, engedje le a sín mögötti panelt. Miután a falak tiszták, visszarakhatja a síneket a sütőbe.

Ha sütője felhajtható grillel rendelkezik, húzza felfelé és nyomja meg, ha le akarja engedni (3.3.7), és tisztítsa meg a felső részt egy nedves törülköendővel (3.3.8.)

3.4 Üvegek tisztítása

Külső tisztítás: Használjon egy puha törülköendőt, üvegtisztító folyadékkal átítva.

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

Amikor a sütő hideg, nyissa ki teljesen az ajtaját (3.4.1), és rögzítse a tartozékok zacskójában található piros csúcsokkal (3.4.2). Tegye be a két fennmaradó tartozékot, hogy ezekkel emelje fel az üveget (3.4.3). Vegye ki az üveget (3.4.4), tisztítsa meg, majd törölje szárazra egy törülköendővel (3.4.5). Ha szükséges, vegye ki az egész belső üveg egységet az ajtóból. Ez az egység egy vagy két üveglapból állhat modelltől függően, minden sarokban fekete csúccsal. Ezek kivételéhez tegye a kezét az ajtó alsó részébe, és húzza felfelé (3.4.6). Miután kivette, vegye le a csúcsokat, hogy megtisztíthassa az üvegeket (3.4.7).

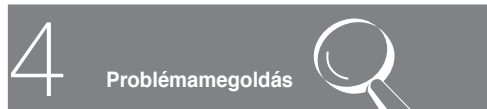
Amikor az üvegek tiszták (3.4.8) tegye vissza a gumi csúcsokat úgy, hogy a dudor felfele néz (3.4.9) és tegye az "L" jelű üvegeket balra, és az "R" jelűeket jobbra a zsanérokhoz képest (3.4.10). Végül helyezze a megmaradt üveget úgy, hogy el lehessen olvasni a PYROLITIC feliratot

(3.4.11). Vegye le a csúcsokat (3.4.12) és csukja be az ajtót.

Használati figyelmeztetés:

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

3.5 Sütő külsejének tisztítása. Használjon semleges tisztítószerkeket. Jól szárítsa meg egy puha törülköendővel.



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

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

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

5

Biztonság



- A sütőt kizárólag engedéllyel rendelkező szerelő helyezheti üzembe a gyártó útmutatója és ábrái alapján.
- Az elektromos csatlakozást az adattáblán megadott maximális teljesítménynek megfelelően kell beállítani, és a csatlakozónak szabályos földeléssel kell rendelkeznie.
- A sütőt ellátó áramkört egypólusú, legalább 3mm nyitással rendelkező leválasztó kapcsolóval kell ellátni.
- Ha a hálózati csatlakozóvezeték megsérül, a veszélyek megelőzése érdekében kizárólag szakképzett szerelő cserélheti.
- A sütő világításának izzócseréjekor húzza ki a sütő hálózati csatlakozóját az áramütés elkerülése érdekében.
- Ne használjon súrolószert vagy fém súrolószivacsot a sütő ajtaján, mert karcosítja a felületét, vagy összetörheti az üveget.
- Ne engedjen kisgyermeket a sütő közelébe, mert olyan alkatrészekhez is hozzáférhetnek, amelyek a sütés során felmelegsznek.
- Ne érintse meg a sütőtérben lévő fűtőszálakat.
- Ezt a készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve gyerekeket), akik fizikai, érzékelési vagy mentális fogyatékossgal rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek megfelelő tapasztalatokkal vagy ismeretekkel; kivéve, ha azt egy, a biztonságukért felelős személy nem felügyeli vagy nem ad utasításokat a készülék használatával kapcsolatban. A gyermekeket figyelni kell, nehogy a készülékkel játszanak.

6

Környezetvédelem




A sütő tervezésekor nagy gondot fordítottunk a környezetvédelemre.


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

Elektromos és elektronikus hulladékok kezelése.



A  szimbólum azt jelzi, hogy a készüléket tilos a háztartási szeméthez használt hagyományos konténerekbe kidobni. A sütőt megfelelő gyűjtőhelyen adja le. A háztartási készülékek újrahasznosításával megelőzi az egészségügyi és környezeti következményeket, és takarékoskodik az energiával és egyéb erőforrásokkal. További információért vegye fel a kapcsolatot a helyi hatóságokkal vagy az eladóval.

Sütési táblázat

	Étel	Program és hőmérséklet	Idő	Helyzet	Előmelegítés	Tartozékok
hús és baromfi	marha 1,5 Kg	 190° C  210° C	50 - 60 perc	 1	nem	
	sertés 1,5 Kg	 150° C  180° C	85 - 95 perc	 2	nem	
	bárány 1,2 Kg	 200° C  220° C	40 - 50 perc	 2	nem	 
	pulyka 4 Kg	 170° C  190° C	115 - 125 perc	 1	nem	
	csirke 1,25 Kg	 210° C  230° C	50 - 60 perc	 1	nem	
zöldségek	sült pirospaprika 1,25 Kg	 190° C  210° C	30 - 40 perc	 2	nem	 
	töltött paradicsom 4 fogás	 200° C  220° C	15 - 19 perc	 2	nem	
hal és tenger gyümölcsei	sült hekk 1,5 Kg	 210° C  230° C	7 - 9 perc	 2	igen	
	sült rák 1 Kg	 220° C  240° C	4 - 5 perc	 4	igen	
	sült hal 1 Kg	 200° C  220° C	13 - 17 perc	 2	igen	
	sült tőkehal 1,5 Kg	 210° C  220° C	7 - 9 perc	 2	igen	
egyéb	pizza	 200° C  220° C	18 - 22 perc	 1	igen	
	kenyér	 200° C  220° C	18 - 22 perc	 2	nem	
	piskóta	 190° C  210° C	15 - 19 perc	 2	igen	
	vajastészta	 130° C  150° C	30 - 40 perc	 1	nem	
	kiolvasztás, minden ételtípus	 75° C		 2	nem	

Návod na použitie

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

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

1

Instalácia











- 1.1 Vybalenie.** Odstráňte všetky ochranné zložky.
- 1.2 Zapojenie do elektrickej siete.** Berte vždy do úvahy údaje na štítku s charakteristikami (1.2.1) a rozmermi nábytku, do ktorého zabudujete rúru (1.2.2, 1.2.3).

Prístroj treba zapojiť do siete prostredníctvom pevného jednofázového napojenia, u ktorého musí byť zaručená konexia neutrálneho napojenia (modrá farva) na neutrálne (1.2.4). Vložte rúru a umiestnite ju tak, aby bola v strede otvoru (1.2.5). Dávajte pozor, aby prečnievajúci kábel nezostal v hornej časti (1.2.6). Uchytte ho na nábytok pomocou obidvoch dodaných skrutiek (1.2.7).


2





Použitie








- 2.1 Nastavenie času.** Po zapnutí rúry hodiny blikajú (2.1.1). Nastavte čas stisnutím klávesov +, – (2.1.2). Po uplynutí niekoľkých sekúnd alebo po stisnutí klávesy  zostane čas potvrdený. **Poznámka:** Nastavte znova čas, ak dôjde k prerušeniu dodávky elektrického prúdu.
- 2.2 Úprava času .** Keď je rúra vypnutá, držte stisnutý kláves , až kým bude čas blikat (2.2.1). Nastavte čas stisnutím klávesov +, – (2.2.2). Po uplynutí niekoľkých sekúnd alebo po stisnutí klávesy  zostane čas potvrdený.
- 2.3 Upozorňovacia funkcia .** Stisnite kláves , až kým sa dostanete do polohy  (2.3.1). Nastavte čas pomocou klávesov +, – (2.3.2). Po uplynutí niekoľkých sekúnd alebo stisnutím  zostane čas potvrdený a začne odpočítavanie. Po skončení sa aktivuje zvukový signál. Pre jeho vypnutie stisnite akýkoľvek kláves (2.3.3).

2.4 Predtým, než začnete ponajprv používať vašu novú rúru, ohrejte ju naprázdno.






(bez potravín, v polohe , 250°C a po dobu 30 minút. Môže z nej vychádzať dym alebo nepríjemný zápach (čo je normálne, dochádza k tomu kvôli zahriatiu zvyškov tuku, apod.). Keď opäť vychladne, prevedte predbežné vyčistenie vnútrajška vlhkou handrou.

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

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

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

PRÍPRAVA POKRMOV

- 2.8 Voľba funkcie pečenia .** Otočte ovládačom pre voľbu funkcií  a zvoľte požadovanú funkciu podľa vášho modelu.
-  **Tradičný ohrev vzduchom.** Pre akýkoľvek druh pokrmov. Je možné pripravovať niekoľko pokrmov súčasne, bez toho, aby sa miešali chute a pachy.
 -  **Turbo plus.** Teplo je vyrábané centrálnym odporom.
 -  **Silný vzduchový gril.** Gratuluje rovnomerným rozložením tepla. Ideálne na

opekanie veľkých kusov.



Silný gril. Zapekanie: cestovín, soufflé a omáčky bechamel.



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




Intenzívne nistejové teplo. Silné spodné teplo sa rovnomerne rozkladá. Ideálne pre paelly, pizzy.



Tradičné teplo. Chlieb, torty, plnené pečivo a chudé mäso.










Rozmrazovanie. Rozmrazí za minimálnu dobu akýkoľvek výrobok.


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

2.10 Vypnutie rúry. Po ukončení pečenia otočte kolieskom pre výber funkcií a teplotu na nulu. (2.10.1) (2.10.2).

ČASOVACIA FUNKCIA

2.11 Zvolenie doby trvania . Zvoľte funkciu pečenia a požadovanú teplotu. Stisnite , až kým sa dostane do polohy  (2.11.1). Nastavte čas pečenia pomocou klávesov +, - (2.11.2). Po uplynutí niekoľkých sekúnd zostane čas potvrdený a začne odpočítavanie (2.11.3). Po ukončení rúra začne písať, vypnite pískanie stisnutím akéhokoľvek klávesu a vypnite rúru.




2.12 Zvolenie hodiny ukončenia : Zvoľte funkciu pečenia, teplotu a dobu trvania . Stisnite , až kým sa dostane do polohy  (2.12.1). Nastavte dobu ukončenia pečenia stisnutím klávesy +, -. Po uplynutí niekoľkých sekúnd bude potvrdená a uvedenie do prevádzky bude odložené, aby sa pečenie ukončilo v požadovanú dobu (2.12.2). Po ukončení začne rúra písať. Pre vypnutie pískania stisnite akýkoľvek kláves a vypnite rúru (2.12.3).

2.13 Funkcia Celeris. Pre predehriatie rúry. Otočte ovladačom pre voľbu funkcií do polohy  a navoľte požadovanú teplotu (2.9). Rúra sa rýchlo ohreje na zvolenú teplotu. Po dosahení teploty vložte potravinu a zvoľte funkciu pečenia a potrebný čas.




3.2 Čistenie pyrolýzou.

- Čistenie odstraňuje nečistoty pri vysokých teplotách.
- Dym a pachy sa odstránia prechodom cez katalyzátor.
- Netreba s prevádzaním čistenia čakať, až sa v rúre usadí veľa tuku.
- Po ukončení pyrolýzy, až bude rúra studená, očistite ju vlhkou handrou, aby ste odstránili zvyšky bieleho popola.
- Než spustíte pyrolýzu, odoberte všetky doplnky z rúry, vrátane kuchynských doplnkov a teleskopických vodičok.
- Ak sa vyleje veľa jedla, treba ho odstrániť predtým, než začnete prevádzať pyrolýzu, aby ste zabránili tomu, že by sa zapálili alebo sa tvorilo príliš dymu.
- Počas pyrolýzy sa povrchy ohrievajú viac ako pri normálnom používaní. Udržujte deti v dostatočnej vzdialenosti.

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


Pyrolýza : Používajte ju iba ak je stupeň znečistenia vysoký, čistenie trvá 2 hodiny. Aktivujte otočením ovládača pre zvolenie funkcie  do polohy  (3.2.1, 3.2.2).

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

Pyrolýza ECO : Čistenie trvá 1 hodinu 30 minút. Aktivujte otočením ovládača pre zvolenie funkcie  do polohy  (3.2.3, 3.2.4).

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



Keď sa proces začne, rúra dosahuje veľmi vysokú teplotu, preto sa z bezpečnostných dôvodov dvere zablokujú, rozsvieti sa svetelná kontrolka u symbolu  (3.2.5). Keď teplota klesne, svetelná kontrolka sa vypne a môžete otvoriť dvere.

3.3 Čistenie vnútorných stien. Odoberte bočné vodička, aby ste odstránili zvyšky tuku alebo popola, ktoré by mohli zostať po prevedení čistenia. V závislosti od modelu

3

Údržba a čistenie



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

disponujú bočné vodička dvomi druhmi upevnenia, bez držiaku (3.3.1, 3.3.2) alebo s držiakom (3.3.4, 3.3.5). Po ich vyňatí použite vlhku handričku pre vyčistenie bočných stien (3.3.3, 3.3.6). Keď budú steny rúry čisté, nasadte znova vodička.

Ak vaša rúra disponuje sklápacím grilom, vytiahnite ho smerom hore a zatlačte dole, aby ste ho rozťahli (3.3.7) a vyčistíte strop vlhkou handričkou (3.3.8).

3.4 Čistenie skla.

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

Vnútorňé čistenie: Ak je vnútorňa časť medzi sklami špinavá, môžete ich rozmontovať pre ich vyčistenie. Keď je rúra studená, otvorte dvere na doraz (3.4.1) a zabezpečte červenými zarážkami, ktoré sú dodávané v taštičke s doplnkami (3.4.2). Vložte obidva zvyšné doplnky, aby ste zdvihli sklo pomocou páky (3.4.3). Odoberte sklá (3.4.4), vyčistite ich a vysušte handričkou (3.4.5). Ak treba, odoberte sadu vnútorných skiel dverí. Táto sada sa môže skladať z jedného alebo dvoch skiel, v závislosti od modelu, s čiernou zarážkou na každom rohu. Pre ich odobranie vložte ruku do spodnej časti dverí a zatiahnite smerom hore (3.4.6). Po ich vyňatí odstráňte zarážky, aby ste mohli vyčistiť sklá (3.4.7).

Keď budú sklá čisté (3.4.8), znova ich nasadte do gumových zariažok, s výstupkom smerom hore (3.4.9) a nasadte sklá tak, aby "L" levé a "R" pravé, zostali vedľa pántov (3.4.10). Nakoniec nasadte zvyšné sklo tak, aby bolo možné prečítať slovo PYROLYTIC (3.4.11). Odstráňte zarážky (3.4.12) a zatvorte dvere.

Varovanie pr používaní:

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

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

4

Riešenie problémov



Existuje veľa problémov, ktoré môžete vyriešiť vy sami.

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

Závada na teplotnom čidle.

Nemanipulujte s rúrou. Pre opravu kontaktujte záručný servis.

5

Bezpečnosť



- Montáž rúry musí realizovať autorizovaný servisný technik, ktorý sa bude riadiť inštrukciami a nákresemi výrobcu.
- Elektrická inštalácia musí zohľadňovať maximálny príkon spotrebiča uvedený na typovom štítku a musí byť vykonaná podľa platných predpisov.
- V obvode napájania musí byť zaradené zariadenie, ktoré odpája všetky póly zdroja a vzdialenosť jeho kontaktov v rozpojenom stave je minimálne 3 mm.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený autorizovaným servisom, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- V prípade výmeny žiarovky sa uistite, že prístroj je vypnutý, aby sa predišlo prípadným zásahom elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte brúsiace čistiace prostriedky ani kovové drôtenky na čistenie dvierok rúry. Mohol by sa nimi poškrabať a zničiť sklenený povrch.
- Dajte pozor, aby sa malé deti nepribližovali k rúre. Počas pečenia sa môžu zahriať aj zvonku prístupné časti rúry.
- Nedotýkajte sa ohrevných telies vo vnútri rúry.
- Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnym schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami či znalosťami, ak nie sú pod dohľadom alebo nie sú riadne poučené o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Nedovoľte deťom, aby spotrebič používali ako hračku.

6


Životné prostredie



Rúra bola vyrobená podľa zásad pre ochranu životného prostredia.




































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

Vyradenie spotrebiča z prevádzky.

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

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

Tabuľka pečenia

	Jedlo	Program a teplota		Čas	Pozícia	Predhriatie	Príslušenstvo
Mäso a hydinnové mäso	Telacie mäso 1,5 Kg	 190° C	 210° C	50 - 60 min	 1	Nie	
	Bravčové mäso 1,5 Kg	 150° C	 180° C	85 - 95 min	 2	Nie	
	Baranie mäso 1,2 Kg	 200° C	 220° C	40 - 50 min	 2	Nie	 
	Morčacie mäso 4 Kg	 170° C	 190° C	115 - 125 min	 1	Nie	
	Kuracie mäso 1,25 Kg	 210° C	 230° C	50 - 60 min	 1	Nie	
Zelenina	Pečené červené papričky 1,25 Kg	 190° C	 210° C	30 - 40 min	 2	Nie	 
	Plnené paradajky 4 jednotky	 200° C	 220° C	15 - 19 min	 2	Nie	
Ryby a dary mora	Pečený pstruh 1,5 Kg	 210° C	 230° C	7 - 9 min	 2	Áno	
	Opekané langusty 1 Kg	 220° C	 240° C	4 - 5 min	 4	Áno	
	Pečené ryby 1 Kg	 200° C	 220° C	13 - 17 min	 2	Áno	
	Opekaná treska 1,5 Kg	 210° C	 220° C	7 - 9 min	 2	Áno	
Rôzne	Pizza	 200° C	 220° C	18 - 22 min	 1	Áno	
	Chlieb	 200° C	 220° C	18 - 22 min	 2	Nie	
	Muffiny	 190° C	 210° C	15 - 19 min	 2	Áno	
	Nákyp	 130° C	 150° C	30 - 40 min	 1	Nie	
	Odmrazovanie všetkých typov potravín	 75° C			 2	Nie	

Manual d'instruccions

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

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

1

Instal·lació



1.1 Desembalatge. Retira tots els elements de protecció.

1.2 Connexió a la xarxa elèctrica. Tingues sempre en compte les dades de la placa de característiques (1.2.1) i les mesures del moble en què s'encastarà el forn (1.2.2, 1.2.3).

L'aparell s'ha de connectar a la xarxa per mitjà d'una connexió fixa monofàsica, en què ha de quedar garantida la connexió neutre (color blau) amb neutre (1.2.4). Introdueix el forn i centra'l a l'espai (1.2.5). Vigila que el cable que sobra no quedi a la part superior (1.2.6). Fixa'l al moble amb els dos cargols (1.2.7).

2

Ús



2.1 Com ajustar l'hora. En connectar el forn, el rellotge parpelleja (2.1.1). Ajusta l'hora prement les tecles **+**, **-** (2.1.2). Al cap d'uns segons o prement la tecla **⏸** l'hora queda validada. **Nota:** torna a ajustar l'hora després d'un tall en el subministrament elèctric.

2.2 Com modificar l'hora **⏸**. Amb el forn apagat, prem continuadament la tecla **⏸** fins que l'hora parpelleja (2.2.1). Ajusta l'hora prement les tecles **+**, **-** (2.2.2). Al cap d'uns segons o prement la tecla **⏸** l'hora queda validada.

2.3 Funció avisador **🔔**. Prem la tecla **⏸** fins a arribar a la posició **🔔** (2.3.1). Ajusta el temps amb les tecles **+**, **-** (2.3.2). Al cap d'uns segons o prement **⏸** el temps queda validat i comença el compte enrere. Quan finalitza s'activa un senyal sonor. Per silenciar-lo prem qualsevol tecla (2.3.3).

2.4 Abans d'utilitzar el nou forn per primera vegada, escalfa'l en buit (sense aliment, en posició **🔥** i a 250° C durant 30 minuts). Pot produir fum o mala olor (és normal a causa

de l'escalfament de restes de greix, etc). Un cop s'hagi refredat, fes-ne una neteja prèvia de l'interior amb un drap humit.

2.5 Accessoris. En funció dels models, disposes de safata estàndard **🍳** (2.5.1), safata fonda **🍲** (2.5.2) i graella estàndard **🍷** (2.5.3), que funcionen de manera independent. A més, pots combinar qualsevol safata amb la graella estàndard **🍷** **🍳** (2.5.4) per formar un conjunt. La graella d'extracció parcial (2.5.5) i la graella d'extracció total (2.5.6, 2.5.7) són el suport de les safates o del conjunt (2.5.8). Si disposes de guies autoextraïbles impulse, introdueix-les al forn en primer lloc sense la safata (2.5.9). Les guies impulse surten automàticament amb el pes de la safata quan s'obre el forn; (2.5.10). És obligatori utilitzar una safata com a suport dels aliments amb les guies impulse (2.5.11). Tingues en compte la posició de les graelles quan les introdueixis al forn. Disposen de límits laterals antigir (2.5.12).

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

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

PREPARAR UN PLAT

2.8 Selecció de funció de cuinat **🔥**. Gira el regulador selector de funcions **🔥** i selecciona la funció desitjada segons el model.

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


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


🍷 **Graella forta ventilada.** Gratina repartint la calor de manera uniforme. Ideal per a rostits de mida gran.

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

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

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




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





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


2.9 Selecció de temperatura. Gira el regulador selector de temperatura  fins a la posició desitjada.

2.10 Com apagar el forn. Quan la cocció hagi acabat, gira el comandament selector de funcions i el de temperatura a la posició zero. (2.10.1) (2.10.2).

FUNCIONS DE TEMPS

2.11 Com seleccionar la durada . Selecciona la funció de cocció i la temperatura que vulguis. Prem  fins a la posició  (2.11.1). Ajusta el temps de cocció prement les tecles +, - (2.11.2). Al cap d'uns segons, el temps queda validat i comença el compte enrere (2.11.3). En acabar, el forn emet un xiulet. Per silenciar-lo prem qualsevol tecla i apaga el forn.

2.12 Com seleccionar l'hora de finalització : Selecciona la funció de cocció, la temperatura i la durada . Prem  fins a la posició  (2.12.1). Ajusta l'hora de finalització de cocció prement les tecles +, -. Al cap d'uns segons queda validada i la posada en marxa queda retardada perquè finalitzi a l'hora indicada (2.12.2). Quan finalitza, el forn emet un xiulet. Per silenciar-lo, prem qualsevol tecla i apaga el forn (2.12.3).

2.13 Funció Celeris. Per preescalfar el forn. Gira el regulador selector de funcions fins a la posició  i introdueix la temperatura desitjada (2.9). El forn assoleix ràpidament la temperatura seleccionada. Un cop assolida, introdueix l'aliment i selecciona la funció de cuinat i el temps necessari.

- Els fums i les olors s'eliminen quan passen per un catalitzador.

- No cal esperar que el forn tingui molt de greix per netejar-lo.




- Després de la piròlisi, quan el forn estigui fred, passa-hi un drap humit per retirar les restes de cendra blanca.

- Abans de posar en marxa la piròlisi, retira tots els accessoris del forn, incloent-hi els accessoris de cuina i les guies telescòpiques.




- Si es produeixen desbordaments importants, retira'ls abans de fer la piròlisi per evitar que s'inflamin o que es produeixi massa fum.

- Durant la piròlisi les superfícies s'escalfen més que durant l'ús normal. Mantén allunyats els nens.



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

Piròlisi : Utilitza-la només quan el grau de brutícia sigui alt (la neteja es realitza en 2 hores). Per activar-la, gira el regulador selector de funcions  a la posició  (3.2.1, 3.2.2).

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

Piròlisi ECO : Fa la neteja en 1 hora i 30 minuts. Per activar-la, gira el regulador selector de funcions  a la posició  (3.2.3, 3.2.4).

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

 Quan comença el procés, el forn assoleix temperatures molt altes; per raons de seguretat, la porta es bloqueja i s'il·lumina el pilot lluminós que hi ha al costat del símbol  (3.2.5). Quan la temperatura baixa, el pilot s'apaga i ja es pot obrir la porta.

3.3 Neteja de parets interiors. Retira les guies laterals per netejar les restes de greix o de cendra que puguin haver quedat després dels processos de neteja. En funció dels models, les guies laterals disposen de dos

3

Manteniment i neteja



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

3.2 Neteja per piròlisi.

- La neteja es realitza per eliminació de la brutícia a altes temperatures.

tipus de fixació: sense suport (3.3.1, 3.3.2) o amb suport (3.3.4, 3.3.5). Un cop retirades, utilitza un drap humit per netejar les parets laterals (3.3.3, 3.3.6). Quan les parets del forn estiguin netes, torna a col·locar les guies.

Si el teu forn disposa de grill abatible, tira cap amunt i pressiona per fer-lo baixar (3.3.7) i neteja el sostre amb un drap humit (3.3.8).

3.4 Neteja dels vidres.

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

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

Quan el forn estigui fred, obre la porta completament (3.4.1) i fixa-la amb els límits vermells que se subministren a la bosseta d'accessoris (3.4.2). Introdueix els dos accessoris restants per aixecar el vidre fent alçaprem (3.4.3). Retira el vidre (3.4.4), neteja'l i eixuga'l amb un drap (3.4.5). Si cal, retira el conjunt de vidres interiors de la porta. Aquest conjunt pot estar format per un o dos vidres, en funció del model, amb un límit negre a cada cantó. Per retirar-los, introdueix la mà per la part inferior de la porta i tira cap amunt (3.4.6). Un cop retirats, treu els límits per netejar els vidres (3.4.7).

Quan els vidres estiguin nets (3.4.8) torna a encaixar-los en els topalls de goma, amb el piu cap amunt (3.4.9) i col·loca els vidres de manera que la "L" d'esquerra i la "R" de dreta quedin al costat de les frontisses (3.4.10). Per acabar, col·loca el vidre restant de manera que llegeixis la paraula PYROLYTIC (3.4.11). Retira els límits (3.4.12) i tanca la porta.

Advertències d'ús:

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

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

4


Solució de problemes



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

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

 Fallada del sensor de temperatura. 

 **No manipulis el forn.** Per reparar-lo, truca al servei tècnic.

5

Seguretat



- La instal·lació del forn l'ha de dur a terme un instal·lador autoritzat, que cal que segueixi les instruccions i esquemes del fabricant.
- La instal·lació elèctrica ha d'estar dimensionada a la potència màxima que s'indica a la placa de característiques i la presa de corrent elèctrica amb presa a terra reglamentària.
- El circuit de la xarxa que alimenta el forn ha de tenir un interruptor de tall omnipolar de com a mínim 3 mm de separació entre contactes.
- Si el cable d'alimentació està danyat cal que el servei de postvenda o personal qualificat similar el substitueixi, per tal d'evitar perills.

- Assegura't que l'aparell està desconnectat abans de substituir la làmpada per tal d'evitar possibles xocs elèctrics.
- No utilitzis productes de neteja abrasius o fregalls metàl·lics durs per netejar la porta del forn, ja que es pot ratllar la superfície i provocar que el vidre s'esmicoli.
- No permetis que els nens petits s'acostin al forn. Durant el funcionament, hi ha certes parts accessibles que es poden escalfar.
- Evita tocar els elements calefactors de dins del forn.
- Aquest aparell no està destinat perquè l'utilitzin persones (incloent-hi nens) amb les capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o sense experiència o coneixement, excepte amb supervisió o després de rebre instruccions relatives a l'ús de l'aparell d'una persona responsable de la seva seguretat. Caldrà que se supervisi l'ús de l'aparell per part dels nens per evitar que hi juguin.

6


Medi Ambient



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

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

Gestió de residus d'aparells elèctrics i electrònics.

El símbol  indica que l'aparell no s'ha d'eliminar utilitzant els contenidors tradicionals per a residus domèstics. Porta el teu forn a un centre especial de recollida. El reciclatge d'electrodomèstics evita conseqüències negatives per a la salut i el medi ambient i permet estalviar energia i recursos. Si vols més informació, posa't en contacte amb les autoritats locals o amb l'establiment on vas comprar el forn.

Taula de coccíó

	Aliment	Programa i temperatura	Temps	Posició	Preescal-fament	Accessoris
carn i au	vedella 1,5 kg	 190° C  210° C	50 - 60 min	 1	no	
	porc 1,5 kg	 150° C  180° C	85 - 95 min	 2	no	
	xai 1,2 kg	 200° C  220° C	40 - 50 min	 2	no	 
	gall d'indi 4 kg	 170° C  190° C	115 - 125 min	 1	no	
	pollastre 1,25 kg	 210° C  230° C	50 - 60 min	 1	no	
verdures	pebrots vermells escalivats 1,25 kg	 190° C  210° C	30 - 40 min	 2	no	 
	tomàquets farçits 4 unit.	 200° C  220° C	15 - 19 min	 2	no	
peix i marisc	lluç rostit 1,5 kg	 210° C  230° C	7 - 9 min	 2	sí	
	llagostins al forn 1 kg	 220° C  240° C	4 - 5 min	 4	sí	
	peixos rostits 1 kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	sí	
	bacallà al forn 1,5 kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	sí	
varis	pizza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	sí	
	pa	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	no	
	magdalenes	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	sí	
	flam	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	no	
	descongelació de tot tipus d'aliments	 75° C		 2	no	

Manual de instrucións

Moi importante: Le integramente este manual antes de utilizar o forno. Atoparás a documentación e accesorios no interior do forno.

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

1

Instalación



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

Cómpre que o aparello se conecte á rede mediante unha conexión fixa monofásica, na cal, a conexión neutro (cor azul) con neutro debe quedar garantida (1.2.4). Introdúce o forno e céntrao no oco (1.2.5). Coida que o cable sobrannte non quede na parte superior (1.2.6). Suxéitao ao moble cos dous parafusos subministrados (1.2.7).

2

Uso



- 2.1 Axuste de hora.** Ó conecta-lo forno, o reloxo pestanexa (2.1.1). Axusta a hora pulsando as teclas **+**, **-** (2.1.2). Ó cabo duns segundos ou pulsando a tecla **⏸**, a hora queda validada. **Nota:** Volve a axusta-la hora despois dun corte de subministración eléctrica.
- 2.2 Modificación de hora** **⏸**. Co forno apagado, mantén pulsada a tecla **⏸** ata que a hora pestanexe (2.2.1). Axusta a hora pulsando as teclas **+**, **-** (2.2.2). Nuns segundos ou pulsando la tecla **⏸**, a hora queda validada.
- 2.3 Función avisador** **🔔**. Pulsa a tecla **🔔** ata chegar á posición **🔔** (2.3.1). Axusta o tempo coas teclas **+**, **-** (2.3.2). Nuns segundos ou pulsando **🔔**, o tempo queda validado e comeza o tempo atrás. Ó finalizar, actívese un sinal sonoro. Para silencialo, pulsa calquera tecla (2.3.3).
- 2.4 Antes de utilizares o teu novo forno por primeira vez, quéntao en baleiro** (sen alimento, en posición **🔥**, 250°C e 30 minutos de duración). Pode producir fume ou


mal cheiro (é normal debido ao queamento de restos de graxa, etc). Unha vez que se arrefriase, efectúa unha limpeza previa pasando polo interior un pano húmido.


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


- 2.6 Posición accesorio.** Dispós de 5 posicións para colocares os accesorios **🔥**₁ **🔥**₂ **🔥**₃ **🔥**₄ **🔥**₅.
- 2.7 Alimento que se vai cocinar.** Introdúce o alimento no forno. Selecciona o(s) accesorio(s) e a súa posición recomendada ou consulta a táboa de coción. Pecha a porta.

PREPARAR UN PRATO

- 2.8 Selección función de cociñado** **🔥**. Xira o mando selector de funcións **🔥** e selecciona a función desexada segundo o modelo.
- 🔥** **Calor tradicional ventilado.** Para calquera tipo de prato. Pódense cocinar varios pratos á vez sen que se mesturen sabores nin cheiros.
- 🔥** **Turbo plus.** A calor é producida pola resistencia central.
- 🔥** **Grill forte ventilado.** Gratina repartindo a calor de modo uniforme. Ideal para asados de gran tamaño.
- 🔥** **Grill forte.** Gratinados: pastas, soufflé e salsa bechamel.
- 🔥** **Grill suave.** Hamburguesas, torradas e alimentos con pequena superficie.

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




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





 **Desconxelación.** Desconxela en tempos mínimos calquera produto.


2.9 Selección de temperatura. Xira o mando selector de temperatura  ata a posición desexada.

2.10 Apagado do forno. Cando a cocción estea finalizada, xira o mando selector de funcións e temperatura á posición cero. (2.10.1) (2.10.2).

FUNCIÓNS DE TEMPO

2.11 Selección da duración . Selecciona a función de cociñado e a temperatura desexada. Pulsa  ata a posición  (2.11.1). Axusta o tempo de cociñado pulsando as teclas +, - (2.11.2). Nuns segundos, o tempo queda validado e comeza a conta atrás (2.11.3). Ó finaliza-lo forno, emite uns asubíos. Para silencialo pulsa calquera tecla e apaga o forno.




2.12 Selección hora fin : Selecciona a función de cociñado, a temperatura e a duración . Pulsa  ata a posición  (2.12.1). Axusta a hora de fin de cocción pulsando as teclas +, -. Nuns segundos, queda validada e a posta en marcha queda retardada para que finalice á hora indicada. (2.12.2). Ó finaliza-lo forno, emite uns asubíos. Para silencialo, pulsa calquera tecla e apaga o forno (2.12.3).

2.13 Función Celeris. Para quentamento do forno. Xira o mando selector de funcións ata a posición  e introduce a temperatura desexada (2.9). O forno alcanza rapidamente a temperatura seleccionada. Unha vez alcanzada, introduce o alimento e selecciona a función de cociñado e tempo necesario.




3.2 Limpeza por pirólise.

- A limpeza prodúcese por eliminación da sucidade a altas temperaturas.
- Os fumes e cheiros elimínanse ao pasaren por un catalizador.
- Non é necesario esperar a que o forno teña moita graxa para efectuar a limpeza.
- Despois da pirólise, cando o forno estea frío, pasa un pano húmido para retirar os restos de cinza branca.
- Antes de poñer en marcha a pirólise saca todos os accesorios do forno, incluídos os accesorios de cociña e guías telescópicas.
- Se hai desbordamentos importantes, retíraos antes de efectuar a pirólise para evitar que se inflamen ou se produza demasiado fume.
- Durante a pirólise, as superficies quéntanse máis que durante o uso normal. Mantén afastados os nenos.



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

Pirólise : Utilízase só cando o grao de sucidade sexa alto; a limpeza realízase en 2 horas. Para activar, xira o mando selector de funcións  á posición  (3.2.1, 3.2.2).

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

Pirólise ECO : Realiza a limpeza en 1 hora 30 minutos. Para activar, xira o mando selector de funcións  á posición  (3.2.3, 3.2.4).

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

 Ao comezar o proceso, o forno alcanza temperaturas moi altas, por seguridade a porta bloquéase e ilumínase o piloto luminoso xunto ao símbolo  (3.2.5). Cando a temperatura baixe, o piloto apágase e podes abrir a porta.

3.3 Limpeza paredes interiores. Extrae as guías laterais para limpar os restos de graxa ou cinza que poidan quedar tras os procesos de limpeza. Segundo modelos as guías

3

Mantemento e limpeza



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

laterais dispoñen de dous tipos de fixación, sen soporte (3.3.1, 3.3.2) ou con soporte, (3.3.4, 3.3.5). Unha vez extraídas, utiliza un pano húmido para limpar as paredes laterais (3.3.3, 3.3.6). Unha vez limpas as paredes do forno, volve colocar as guías.

Se o teu forno dispón de grella abatible, tira cara arriba e pulsa para baixalo (3.3.7) e limpa o teito cun pano húmido (3.3.8).

3.4 Limpeza dos cristais.

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

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

Cando o forno estea frío, abre a porta completamente (3.4.1), e fixaa cos topes vermellos que se subministran na bolsiña de accesorios (3.4.2). Introduce os dous accesorios restantes para levantar o cristal facendo panca (3.4.3). Retira o cristal (3.4.4), límpao e sécao cun pano (3.4.5). Se é necesario retira o conxunto de cristais interiores da porta. Este conxunto pode estar formado por un ou dous cristais, segundo o modelo, cun tope negro en cada esquina. Para extraelos introduce a man pola parte inferior da porta e tira cara arriba (3.4.6). Unha vez extraídos retira os topes para limpar os cristais (3.4.7).

Cando os cristais estean limpos (3.4.8), volve a encaixalos nos topes de goma, co pitón cara arriba (3.4.9) e coloca os cristais de forma que "L" esquerda e "R" dereita queden ao lado das bisagras (3.4.10). Para terminar coloca o cristal restante de forma que leas a palabra PYROLYTIC (3.4.11). Retira os topes (3.4.12) e pecha a porta.

Advertencias de uso:

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

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

4

Solución de problemas



Hai unha serie de incidencias que podes solucionar ti mesmo.

4.1 O forno non quenta. Comproba se está conectado ou o fusible non está fundido. Incrementa a temperatura seleccionada.

4.2 A luz interior non funciona. Cambia a lámpada ou cambia o fusible.

4.3 Sae fume durante a cocción. Reduce a temperatura e/ou limpa o forno.

4.4 A limpeza por pirólise non se realiza. Comproba que a porta está ben pechada. Fallo do sistema de bloqueo ou sensor de temperatura. Chama o servizo técnico.

4.5 O forno emite un asubío. Alcanzouse a temperatura de elección. O ciclo de cocción está finalizado.

4.6 Fai ruído despois da cocción. É normal, o ventilador segue funcionando ata reducir a temperatura do interior e a do exterior.

4.7 Avisos de incidencias.

F Fallo do sensor de temperatura.

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

5

Seguridade



- Cómpre que a instalación do forno a efectúe un instalador autorizado, que seguirá as instrucións e esquemas do fabricante.
- A instalación eléctrica debe estar dimensionada á potencia máxima indicada na placa de características e a toma de corrente eléctrica coa toma a terra regulamentaria.
- Cómpre que o circuíto da rede que alimente o forno teña un interruptor de corte omnipolar de, polo menos, 3 mm de separación entre contactos.
- Se o cable de alimentación está danado, debe ser substituído polo seu servizo posvenda ou

persoal cualificado semellante, co fin de evitar un perigo.

- Asegúrate de que o aparello está desconectado antes de substituír a lámpada, para evitar posibles choques eléctricos.
- Non utilizar produtos de limpeza abrasivos ou estropallos metálicos duros para limpar a porta do forno, xa que se pode riscar a superficie e provocar a rotura en anacos do vidro.
- Manter afastados do forno os nenos pequenos. Durante o funcionamento, hai partes accesibles que se poden queentar.
- Evitar tocar os elementos calefactores dentro do forno.
- Este aparato non está destinado ó uso por parte de persoas (incluídos nenos) coas capacidades físicas, sensoriais ou mentais reducidas ou que carezan de experiencia ou coñecemento, salvo baixo supervisión ou despois de recibir instrucións relativas ó uso do aparato dunha persoa responsable da súa seguridade. Deberase supervisar o uso por parte dos nenos para evitar que xoguen co aparato.

6

Medio ambiente




O forno foi deseñado pensando na conservación do medio ambiente.

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

Xestión de residuos de aparellos eléctricos e electrónicos.



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

Entrega o teu forno nun centro especial de recolla.

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

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

Táboa de cocción

	Alimento	Programa e temperatura	Tempo	Posición	Frequen- tamento	Accesorios
carnes e aves	tenreira 1,5 Kg	 190° C  210° C	50 - 60 min	 1	non	
	porco 1,5 Kg	 150° C  180° C	85 - 95 min	 2	non	
	cordeiro 1,2 Kg	 200° C  220° C	40 - 50 min	 2	non	 
	pavo 4 Kg	 170° C  190° C	115 - 125 min	 1	non	
	polo 1,25 Kg	 210° C  230° C	50 - 60 min	 1	non	
verduras	pementos ver- mellos asados 1,25 Kg	 190° C  210° C	30 - 40 min	 2	non	 
	tomates recheos 4 unid.	 200° C  220° C	15 - 19 min	 2	non	
peixes e mariscos	pescada asada 1,5 Kg	 210° C  230° C	7 - 9 min	 2	si	
	lagostino ao forno 1 Kg	 220° C  240° C	4 - 5 min	 4	si	
	peixes asados 1 Kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	si	
	bacallau ao forno 1,5 Kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	si	
varios	pizza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	si	
	pan	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	non	
	madalenas	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	si	
	flan	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	non	
	desconxelación para todo tipo de alimentos	 75° C		 2	non	

Erabilera-eskuliburua

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

Eskuliburu hau testuak dagozkien irudiekin erlazionatzeko moduan diseinatu da.

1

Instalazioa



1.1 Bilgarria kentzea. Babes-elementu guztiak kendu.


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




Aparatua konexio monofasiko finko baten bidez konektatu behar da sarera, konexio neutroa (urdina) neutroa konektatzen dela bermatuz. Sartu labea eta egoki kokatu bere tartean (1.2.5). Soberako kablea ezin da goiko aldean geratu (1.2.6). Emandako bi torlojuekin, altzarira lotu ezazu (1.2.7).





2

Erabilera








2.1 Ordua egokitu. Labea konektatutakoan ordularia keinuak egiten hasten da (2.1.1). Egokitu ordua **+** eta **-** teklak sakatuaz (2.1.2). Handik segundo batzuetara edo  tekla sakatuta, ordua egokituta geratuko da. **Oharra:** Egokitu berriro ere ordua, argindarrak gabe geratuz gero.

2.2 Ordua aldatu . Labea itzalita, sakatu  tekla ordularia keinuak egiten hasi arte (2.2.1). Egokitu ordua **+** eta **-** teklak sakatuaz (2.2.2). Handik segundo batzuetara edo  tekla sakatuta, ordua egokituta geratuko da.

2.3 Ohartarazteko funtzioa . Sakatu  tekla  kokapenera iritsi arte (2.3.1). Egokitu ordua **+** eta **-** teklak sakatuaz (2.3.2). Handik segundo batzuetara edo  tekla sakatuta, ordua egokituta geratuko da eta atzeraka kontatzen hasiko da. Amaitutakoan soinu bat egiten du. Isiltzeko, sakatu edozein tekla (2.3.3).

2.4 Zure labe berria lehenengo aldiz erabili baino lehen, hutsik dagoela berotu (sin (elikagairik gabe,  posizioan, 250 gradutan eta 30 minutuz). Kea edota usain txarra



sor dezake (normala da, koipe-hondarrak berotzen direlako, etab.). Behin hoztuta, garbitu barrutik zapi heze batekin.

2.5 Osagarriak. Modeloen arabera, erretilurrunta  (2.5.1), erretilurrunta sakona  (2.5.2) eta parrilla arrunta  (2.5.3) dituzu, era independentean funtzionatzen dutenak. Gainera, edozein erretilurrunta konbinatu dezakezu parrilla arruntarekin   (2.5.4). Parrilla erdi-ateragarria (2.5.5) eta parrilla ateragarria (2.5.6, 2.5.7) bi erretiluren edo, bestela esanda, multzoaren euskarri dira. “Bultzatu” gidari ateragarriak badituzu, sartu itzazu labean erretilua baino lehenago (2.5.9). “Bultzatu” gidariak automatikoki ateratzen dira labea irekitzean erretiluren pisuarekin (2.5.10). “Bultzatu” gidariarekin, nahitaezkoa da elikagaien euskarri gisa erretilurrunta bat erabiltzea (2.5.11). Kontutan hartu parrillen posizioa barrura sartzerakoan. Alboetan, buelta ez emateko topeak dituzte (2.5.12).


2.6 Osagarrien posizioa. 5 posizio dituzu osagarriak kokatzeko     .

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

PLATER BAT PRESTATZEA

2.8 Prestaketa-funtzioa aukeratzeko . Funtzioak aukeratzeko agintea  biratu eta modeloaren arabera nahi duzun funtzioa aukeratu.


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


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


 **Grill indartsua haizagailuarekin.** Beroa era uniformearen banatuz gainerretzen du. Tamaina handiko platerak erretzeko egokia.

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

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

 **Zolako bero indartsua.** Azpitik ateratzen den bero indartsua era uniformearen banatzen da. Paella eta pizzetarako egokia.





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





 **Desizoztea.** Oso denbora laburrean desizozten du edozein produktu.


2.9 Temperatura aukeratzea. Temperatura aukeratzeko agintea  biratu nahi duzun posizioan jarri arte.

2.10 Labea itzali. Janaria prestatzen amaitutakoan, biratu funtzioak eta temperatura aukeratzeko tekla zerora arte. (2.10.1) (2.10.2).

DENBORA-FUNTZIOAK




2.11 Iraupena aukeratu . Aukeratu janaria prestatzeko funtzioa eta nahi den temperatura. Sakatu  tekla  ra iritsi arte. (2.11.1). Egokitu ordua **+** eta **-** tekla sakatuaz (2.11.2). Handik segundo batzuetara edo  tekla sakatuta, ordua egokituta geratuko da eta atzeraka kontatzen hasiko da (2.11.3). Amaitutakoan soinu bat egingo du. Isiltzeko, sakatu edozein tekla

2.12 Amaitzeko ordua aukeratu : Aukeratu janaria prestatzeko funtzioa, temperatura eta iraupena . Sakatu  tekla  ra iritsi arte (2.12.1). Egokitu janaria prestatzeko ordua, **+** eta **-** tekla sakatuaz. Segundo batzuetan egokituta geratuko da eta abian jartzea atzeratu egiten da, adierazitako orduan amaitzeko (2.12.2). Amaitutakoan, labeak soinu bat egingo du. Isiltzeko, sakatu edozein tekla eta itzali labea (2.12.3).

2.13 Celeris funtzioa. Labea aurretiaz berotzeko. Funtzioak aukeratzeko agintea  posizioa biratu eta sartu nahi duzun temperatura (2.9). Labeak berehala hartuko du aukeraturako temperatura. Behin temperatura hartuta, elikagaia sartu eta aukeratu prestaketa-funtzioa nahiz beharrezko denbora.

- Keak eta usainak katalizatzaile batetik igarotzean kentzen dira.
- Ez da beharrezkoa labeak koipe asko izan arte itxarotea garbiketa egiteko.
- Pyrolysiaren ostean, labea hotz dagoela, igaro zapi heze bat errauts zuria kentzeko.
- Pyrolysia martxan jarri baino lehen, atera osagarri guztiak labetik, sukaldeko osagarriak eta gidari teleskopikoak barne.
- Zikinkeria-multzo handirik badago, kendu pyrolysia egin baino lehen, su hartu edo ke gehiegi sortu dezaten ekiditeko.
- Pyrolysiaren gainazalak normalean baino beroago jartzen dira. Umeek urrun egon behar dute.



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

Pyrolysia : Labea oso zikin dagoenean erabili, garbiketa 2 ordutan egiten da. Aktibatzeko, funtzioak aukeratzeko  agintea  posizioan jarri (3.2.1, 3.2.2).

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

ECO Pyrolysia : Garbiketa ordu eta erdian egiten du. Aktibatzeko, funtzioak aukeratzeko  agintea  posizioan jarri (3.2.3, 3.2.4).

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

 Prozesua hastean, labeak oso temperatura altuak hartzen ditu eta, segurtasuna bermatzeko, atea blokeatu eta argia pizten da  ikurraren alboan (3.2.5). Temperatura jaisten denean, argia itzaliko da eta atea ireki ahal izango da berriz.

3.3 Barruko hormak garbitzea. Alboetako gidariak atera garbiketa prozesuen ondoren egon litezkeen koipe-hondarrak edota errautsak kentzeko. Modeloen arabera, alboetako gidariak bi finkatze mota dute; euskarririk gabekoa (3.3.1, 3.3.2) edo euskarriduna (3.3.4, 3.3.5). Behin gidariak aterata, erabili zapi heze bat alboetako hormak garbitzeko (3.3.3, 3.3.6). Behin labeko hormak garbituta, jarri gidariak berriz.

3

Mantentze-lanak eta garbitzea



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

3.2 Pyrolysi bidezko garbiketa.

- Zikinkeria temperatura altuekin kenduz garbitzen da.

Zure labeak grill eraisgarria badu, egin tira gorantz eta sakatu jaisteko (3.3.7) eta garbitu sabaia zapi heze batekin (3.3.8).

3.4 Kristalak garbitzea.

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

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

Labea hotz dagoela, irekia tea guzti zeta osagarrien poltsatxoan aurkituko dituzun tope gorriekin finka ezazu. Geratzen diren bi osagarriak sartu palanka eginez kristala altxatzeko (3.4.3). Kendu kristala (3.4.4), garbitu eta lehortu zapi batekin (3.4.5). Beharrezkoa bada, ate barruko kristalak kendu. Modeloaren arabera kristal bat edo bi izan daitezke, izkina bakoitzean tope beltza dutenak. Horiek kentzeko, sartu eskua atearan azpiko aldetik eta tiratu gorantz (3.4.6). Behin kenduta, kendu topeak kristala garbitzeko (3.4.7).

Kristalak garbi daudenean (3.4.8) sartu itzazu berriz gomazko topeetan, muturra gorantz dutela (3.4.9) eta jarri kristalak ezkerrekoa (L) nahiz eskuinekoa (R) bisagren ondoan daudela ziurtatuz (3.4.10). Bukatzeko, jarri geratzen den kristala PYROLYTIC hitza irakurtzeko moduan (3.4.11). Kendu topeak (3.4.12) eta itxi atea.

Erabilera-oharrak:

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

3.5 Labea kanpotik garbitzea: Erabili produktu neutroak. Lehortu ondo zapi leun batekin.

4

Arazoak konpontzea



Badaude zuk zeuk konpondu ditzakezun arazo batzuk.

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

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

4.3 Janaria prestatzean kea ateratzen da.

Jaitsi tenperatura edota labea garbitu.

4.4 Pyrolysi bidezko garbiketa ez da martxan jartzen.

Ziurtatu atea ondo itxi duzula. Blokeatze-sistemak edo tenperatura sentsoareak akatsen bat du. Deitu Zerbitzu Teknikoari.

4.5 Labeak txistu egiten du.

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

4.6 Prestaketa amaitu eta gero zarata egiten du.

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

4.7 Arazoen ohartarazpenak

Tenperatura-sentsorearen akatsa.

Ez ibili labearekin. Konpontzeko zerbitzu teknikoari deitu.

5

Segurtasuna



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

- Haur txikiak labetik urruti mantendu. Labea martxan dagoela eskura dauden atalak bero daitezke.
- Ez ukitu labe barruko berogailurik.
- Gailu hau ezin dute ezintasunen bat (fisikoa, zentzumenekoa edota burukoa) duten pertsonak erabili (haurrak barne) ezta eskarmenturik edota ezagutzarik ez dutenek ere haien segurtasunaren ardura duen norbaitek gailua erabiltzeko argibiderik eman ez badio edota horrek erabilera gainbegiratzen ez badu. Umeak gainbegiratu beharko dira gailuarekin jolastea saihesteko.

6

Ingurumena



Labea ingurumena babesteko diseinatu da.

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

Tresna elektriko eta elektronikoen hondakin-kudeaketa.



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

Hondakinen bilketarako zentro berezi batean utzi zure labea.

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

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

Egosketa-taula

	Elikagaia	Programa eta temperatura	Iraupena	Kokalekua	Aurre-beroketa	Osagarriak	
haragiak eta hegaztiak	txahalkia 1,5 Kg	 190° C	 210° C	50 - 60 min	 1	ez	
	txerrikoa 1,5 Kg	 150° C	 180° C	85 - 95 min	 2	ez	
	bildotsa 1,2 Kg	 200° C	 220° C	40 - 50 min	 2	ez	 
	indioilarra 4 Kg	 170° C	 190° C	115 - 125 min	 1	ez	
	oilaskoa 1,25 Kg	 210° C	 230° C	50 - 60 min	 1	ez	
barazkiak	piper gorriak erreta 1,25 Kg	 190° C	 210° C	30 - 40 min	 2	ez	 
	tomate beteak 4 ale	 200° C	 220° C	15 - 19 min	 2	ez	
arrainak eta itsaskiak	legatz errea 1,5 Kg	 210° C	 230° C	7 - 9 min	 2	bai	
	otarrainxka labean 1 Kg	 220° C	 240° C	4 - 5 min	 4	bai	
	arrain erreak 1 Kg	 200° C	 220° C	13 - 17 min	 2	bai	
	bakailoa labean 1,5 Kg	 210° C	 220° C	7 - 9 min	 2	bai	
bestelakoak	pizza	 200° C	 220° C	18 - 22 min	 1	bai	
	ogia	 200° C	 220° C	18 - 22 min	 2	ez	
	madalenak	 190° C	 210° C	15 - 19 min	 2	bai	
	budina	 130° C	 150° C	30 - 40 min	 1	ez	
	desizozketa elikagai mota guztietarako	 75° C			 2	ez	



FAGOR 

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

CZ5700265
03-10