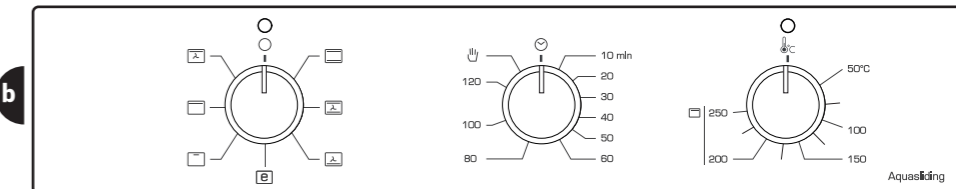
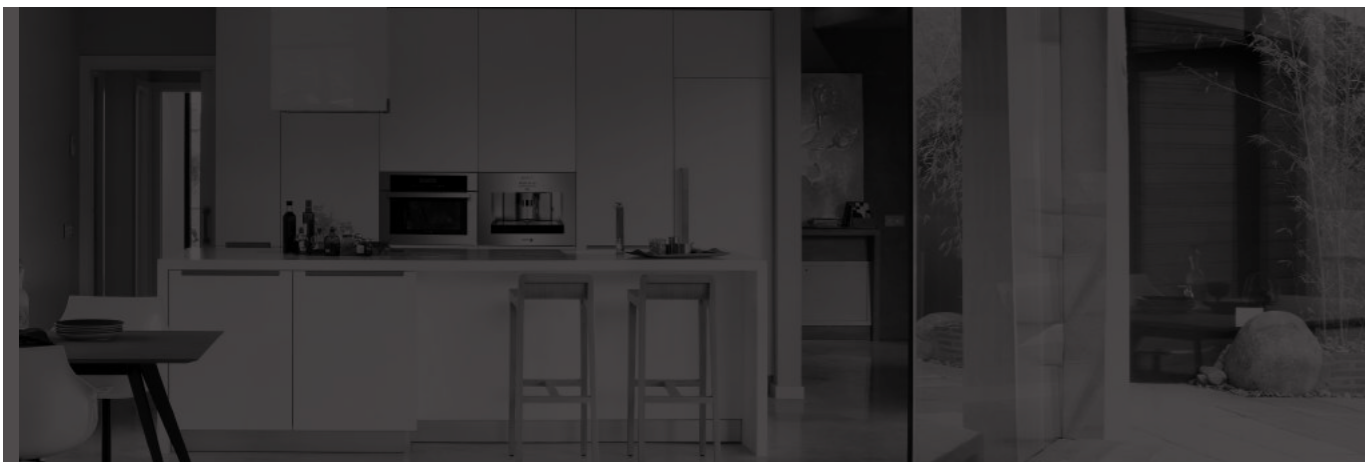




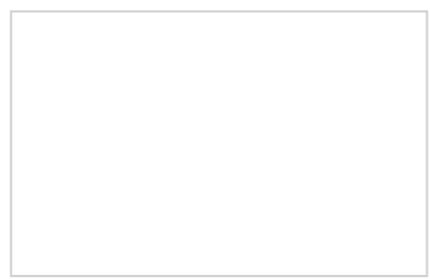
FAGOR

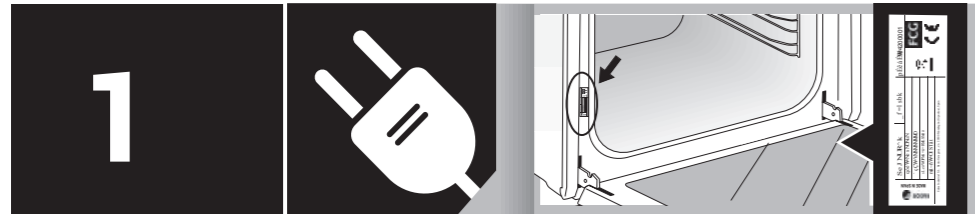


- ES** MANUAL DE INSTRUCCIONES
- EN** INSTRUCTION MANUAL
- PT** MANUAL DE INSTRUÇÕES
- FR** MANUEL D'UTILISATION
- DE** BEDIENUNGSANLEITUNG
- NL** INSTRUCTIEHANDLEIDING
- IT** MANUALE DI ISTRUZIONI
- CS** NÁVOD K OBSLUZE A INSTALACI
- SK** NÁVOD NA INŠTALÁCIU A OBSLUHU
- HU** HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
- PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI
- RU** ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- AR** دليل التعليمات

FAGOR

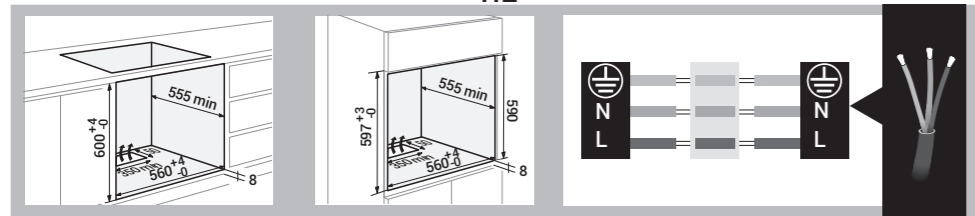
EDESA INDUSTRIAL, S.L.
Bº Garagarza, s/n.
20500 Mondragón (Guipúzcoa)
SPAIN





1.2

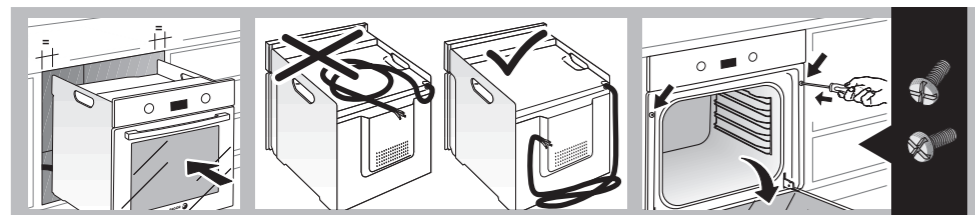
1.2.1



1.2.2

1.2.3

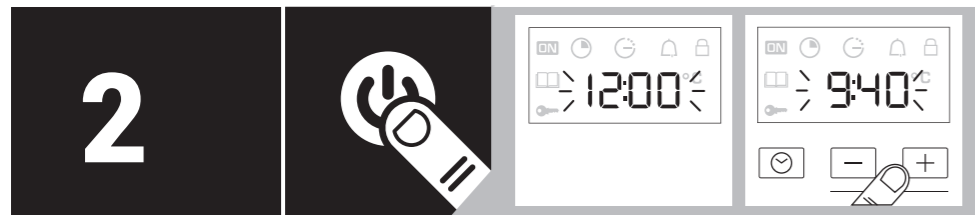
1.2.4



1.2.5

1.2.6

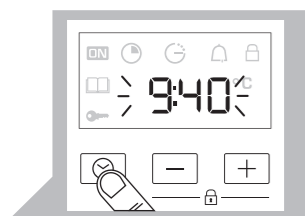
1.2.7



2.1

2.1.1

2.1.2

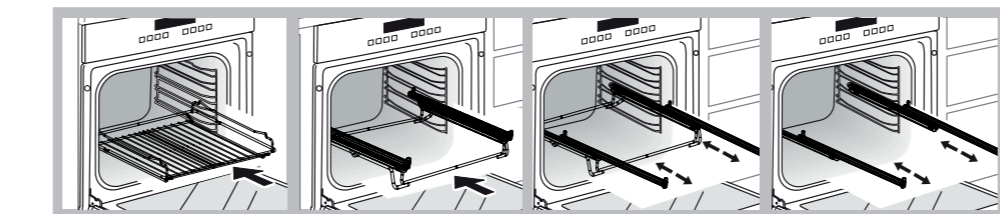
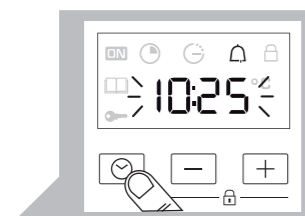


2.2

2.2.1

2.3

2.3.1

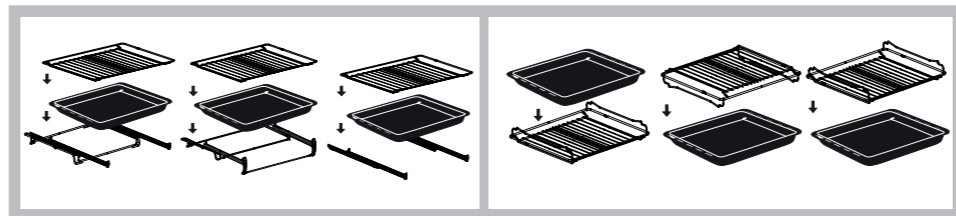


2.5.5

2.5.6

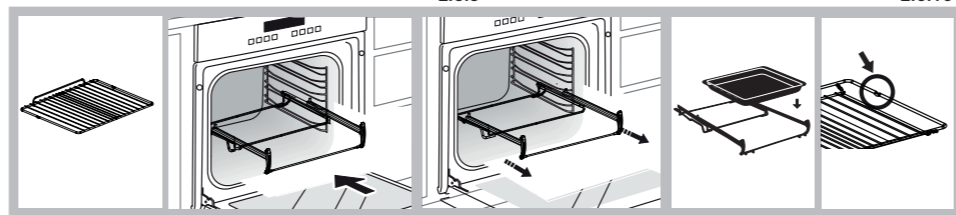
2.5.7

2.5.8



2.5.9

2.5.10



2.5.11

2.5.12

2.5.13

2.5.14

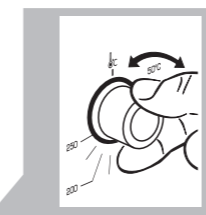
2.5.15



2.6

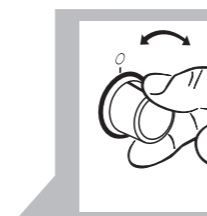


2.8

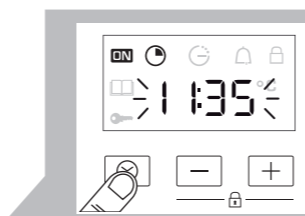


2.9

2.9.1



2.10

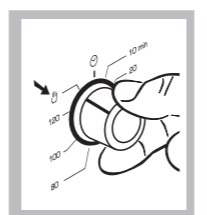
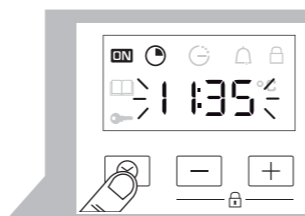
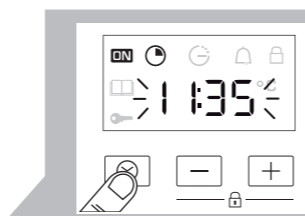
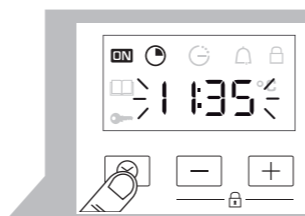


2.11

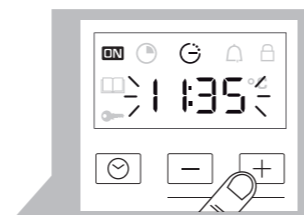
2.11.1

2.11.2

2.11.3

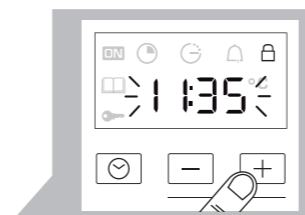


2.11.4



2.12

2.12.1



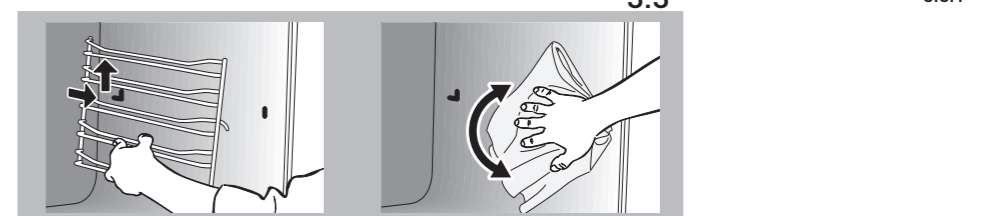
2.14

2.14.1



3.3

3.3.1



3.3.2

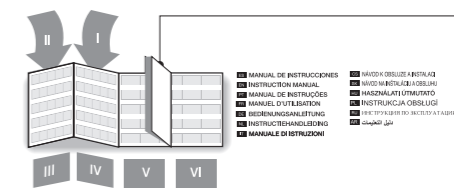
3.3.3



4.7

4.7.1

4.7.2



- MANUAL DE INSTRUCIONES
- INSTRUCION MANUAL
- MANUAL DE INSTRUÇÕES
- MANUAL D'INSTRUCIÓ
- BEDEINUNGSANLEITUNG
- INSTRUCTIESHANDLEIDING
- MANUALE DE INSTRUCIUNI
- MANUAL DE INSTRUCCIONES
- MANUAL DE INSTRUCCIONES
- MANUAL DE INSTRUCCIONES
- MANUAL DE INSTRUCCIONES
- MANUAL DE INSTRUCCIONES

Manual de instrucciones

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

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

SEGURIDAD



⚠ Importante.

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

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

- Evitar tocar los elementos calefactores interiores.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucciones apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.

- Tu aparato está destinado para un uso doméstico normal. No utilices con fines comerciales o industriales. Sirve exclusivamente para la cocción de productos alimentarios.
- No intentes modificar las características del aparato. Podría suponer un peligro.
- Para la colocación de las bandejas/parrillas, se deben seguir las indicaciones del apartado Uso/Accesorios.
- Durante una limpieza por pirólisis, las superficies accesibles se calientan más que durante un uso normal. Hay que alejar a los niños.
- Antes de proceder a la limpieza por pirólisis retira todos los elementos de cocción y los desbordamientos importantes.
- No coloques cargas pesadas sobre la puerta del horno y asegúrate que no se monte o se siente ningún niño.
- Para cualquier intervención de limpieza en la cavidad del horno, éste debe estar apagado.
- Después de utilizar el horno, asegúrate que todos los mandos están en posición de parada.
- No utilices el horno como despensa o para guardar accesorios después de su utilización.
- No utilices aparatos de vapor o alta presión para limpiar el aparato (exigencias relativas a la seguridad eléctrica).
- El horno siempre debe funcionar con la puerta cerrada, en todos los programas, incluido el grill.

0. IDENTIFICACIÓN



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

1. INSTALACIÓN



1.1 Desembalaje. Retira todos los elementos de protección.

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

El aparato debe conectarse a la red mediante una conexión fija monofásica, en la cual, la conexión neutro (color azul) con neutro debe quedar garantizada(1.2.4).

Introduce el horno y céntralo en el hueco (1.2.5). Cuida que el cable sobrante no quede en la parte superior (1.2.6).

Sujétalo al mueble con los dos tornillos suministrados (1.2.7). El material del mueble de empotramiento o el recubrimiento de éste deberán ser resistentes al calor.

Para finalizar la instalación del aparato, es necesario establecer la hora (c).

2. USO



2.1 Ajuste de hora. Modelos digitales Al conectar el horno, el visor parpadea (2.1.1).

Ajusta la hora pulsando (2.1.2). En unos segundos la hora queda validada.

Nota: Vuelve a ajustar la hora después de un corte de suministro eléctrico.

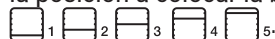
2.2 Modificación de hora. Con el horno encendido, pulsa durante unos segundos (2.2.1). La hora parpadea, ajusta la hora pulsando . La hora queda validada.

2.3 Función avisador. Pulsa varias veces la tecla y se pondrá a parpadear (2.3.1). ajusta la duración con las teclas . Después de unos segundos dejara de parpadear. Funciona con el horno encendido y apagado.

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

2.5 Accesorios. Según modelos dispones de Bandeja Profunda (2.5.1), Bandeja normal (2.5.2) y Parrilla recogejugos (2.5.3) que funcionan de forma independiente. Puedes combinar cualquier bandeja con la Parrilla recogejugos (2.5.4) formando un conjunto. Todos los accesorios o conjuntos pueden ir directamente o montadas sobre la guía de extracción parcial (2.5.5) o sobre las diferentes guías telescópicas de extracción total (2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9). Si dispones de la bandeja de extracción parcial, se utilizará de forma independiente o junto a bandejas (3 modalidades) (2.5.10). La Parrilla Simple es de uso independiente (2.5.11). Si dispones de guías auto extraíbles "impulse", introdúcelas primero en el horno sin la bandeja (2.5.12). Las guías "impulse" salen automáticamente con el peso de la bandeja al abrir el horno (2.5.13). Es obligatorio utilizar una bandeja como soporte de los alimentos con las guías "impulse" (2.5.14). Ten en cuenta la posición de las parrillas al introducirlas en el interior. Disponen de topes laterales antivuelco (2.5.15).

2.6 Posición accesorio. Dispones de 5 posiciones para colocar los accesorios. Según modelo, se indicará en el display, la posición a colocar la bandeja.











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 (2.8)

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












Turbo plus. El calor es producido por la resistencia central. En ausencia de función descongelación puede utilizar esta función a 35°C.

-  **Grill fuerte ventilado.** Gratina repartiendo el calor de modo uniforme.
-  **Grill fuerte.** Gratinados: pastas, soufflé y salsa bechamel.
-  **Grill suave.** Hamburguesas, tostadas y alimentos con pequeña superficie.
-  **Calor de solera ventilada.** El ventilador reparte el calor inferior de manera uniforme.
-  **Calor tradicional.** Pan, tartas, pasteles rellenos y carnes magras.
-  **Descongelación.** Descongela en tiempos mínimos cualquier producto
-  **Función Recetas.**
-  **Función ECO*.**
Pan, tartas, pasteles rellenos y carnes magras.

(*) Esta es la función utilizada en la declaración de consumo de energía, de acuerdo a los reglamentos R65-R66/2014, según norma 60350-1

- 2.9 Selección de temperatura.** Gira el mando selector de temperatura hasta la posición deseada (2.9.1).
- 2.10 Apagado del horno.** En todos los casos cuando la cocción este finalizada, gira el mando selector de funciones y el de temperatura a la posición 0.






FUNCIONES DE TIEMPO

- 2.11 Selección de la duración**  (Modelo "c").
Selecciona la función de cocinado y la temperatura deseada. Pulsa  hasta que  se visualice (2.11.1). Ajusta el tiempo de cocinado pulsando   (2.11.2). En unos segundos el tiempo queda validado y comienza la cuenta atrás. Al finalizar, el horno emite un pitido. Para silenciarlo pulsa cualquier tecla y apaga el horno.
Temporizador (Modelo "b"). selecciona la duración del cocinado deseada girando el mando selector (2.11.3). Si quieres que funcione sin limite de tiempo, ponlo en posición manual o  (2.11.4)
- 2.12 Selección hora final:** (Modelo "c") 
Selecciona la función de cocinado, la temperatura y la duración del cocinado. Pulsa  hasta que  parpadee (2.12.1). Ajusta la hora de fin de cocción pulsando  . La puesta en marcha queda


retardada para que finalice a la hora indicada. Al finalizar el horno emite un pitido. Para silenciarlo pulsa cualquier tecla.



- 2.13 Desconexión automática.** (Modelo "c") Si por olvido no has desconectado el horno, éste se desconecta automáticamente al cabo de un tiempo. Siempre que no hayamos seleccionado la función de cocinando.

OTRAS FUNCIONES

- 2.14 Función Bloqueo (Teclas).**  (Modelo "c")
Para evitar manipulaciones por parte de los niños. Actívalo pulsando simultaneamente las teclas   situadas sobre el símbolo . hasta visualizar en el display, el símbolo  encendido.




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 interior del horno**
Función AquaSliding. Es un sistema que facilita la limpieza del horno, mediante el uso del vapor de agua. Su duración es de 35 minutos y se realiza de la siguiente manera.
 - Empieza con el horno templado.
 - Extrae todos los accesorios y guías laterales.
 - Pulveriza 200 ml de agua en las paredes del interior del horno.  Una cantidad excesiva de agua puede provocar desbordamientos.
 - Según modelo, selecciona la función,
 - a) AquaSliding y espera a que finalice
 - b)  tradicional a 150°C durante 10 minutos. (Modelos "a,b"). Transcurrido dicho tiempo, ajusta la temperatura al mínimo (35°C - 75°C s/modelo) y mantenerla durante 25 minutos. No seguir estas indicaciones puede provocar condensaciones en el frontal.
 - Apaga el horno.
 - Abre con cuidado la puerta del horno,

- evitando el contacto con el vapor.
 - Al final del ciclo, retira el agua del interior y con la ayuda de una bayeta desprende los restos de suciedad restante. Este ciclo de ayuda a la limpieza pierde efectividad si no se respetan los tiempos indicados.
 - * Según modelo se puede ayudar de la función Avisador.
- 3.3 Modelos con paredes lisas.** Extrae las guías laterales (3.3.1, 3.3.2). Limpia el horno a temperatura templada, pasando un paño con agua caliente y jabón (3.3.3) Una vez limpias las paredes del horno vuelve a colocar las guías.
- 3.4 Limpieza de los cristales.** Según modelo. Limpieza exterior: Utiliza un trapo suave empapado con producto limpiacristales.
- 3.5 Limpieza exterior del horno:** Usa productos neutros. Sécalo bien con un paño suave.

4. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- 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 El horno emite un pitido.** Se ha alcanzado la temperatura de elección. El ciclo de cocción está finalizado.
- 4.5 Hace ruido después de la cocción.** Es normal, el ventilador sigue funcionando hasta reducir la temperatura del interior y la del exterior.
- 4.6 Avisos de incidencias.**
- F01* Fallo del sensor de temperatura. 
- F05* Fallo del Software.
- F*  Corte de la alimentación eléctrica durante el cocinado.
-  No manipules el horno. Para repararlo llama al servicio técnico.

5. MEDIO AMBIENTE



El horno ha sido diseñado pensando en la conservación del medio ambiente. Respeta el medio ambiente. Precalienta el horno sólo cuando haga falta (consulta la tabla). Usa preferentemente moldes de color oscuro. Para largos periodos de horneado desconecta el horno 5 ó 10 minutos antes del tiempo previsto.

Gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.




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

Tabla de Cocción

	Alimento	Programa y temperatura	Tiempo	Posición	Precalen-tamiento	Accesorios
carnes y aves	ternera 1,5 Kg	190° C 210° C	50 - 60 min	1	no	
	cerdo 1,5 Kg	150° C 180° C	85 - 95 min	2	no	
	cordero 1,2 Kg	200° C 220° C	40 - 50 min	2	no	
	pavo 4 Kg	170° C 190° C	115 - 125 min	1	no	
	pollo 1,25 Kg	210° C 230° C	50 - 60 min	1	no	
verduras	pimientos rojos asados 1,25 Kg	190° C 210° C	30 - 40 min	2	no	
	tomates rellenos 4 unid	200° C 220° C	15 - 19 min	2	no	
pescados y mariscos	merluza / bacalao al horno 1,5 Kg	210° C 230° C	7 - 9 min	2	yes	
	langostino al horno 1 Kg	220° C 240° C	4 - 5 min	4	yes	
	Pescado horneado 1 Kg	200° C 220° C	13 - 17 min	2	yes	
	bacalao horneado 1,5 Kg	210° C 220° C	7 - 9 min	2	yes	
varios	pizza	200° C 220° C	18 - 22 min	1	yes	
	pan	200° C 220° C	18 - 22 min	2	no	
	Bizcocho esponjoso	190° C 210° C	15 - 19 min	2	yes	
	flan	130° C 150° C	30 - 40 min	1	no	
	descongelación todo tipo alimento	75° C		2	no	
	fermentación para masa pan/ pasteles	40° C - 50° C 40° C - 50° C	25 - 30 min	0	no	

Instruction manual

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

The texts in the manual correspond to the numbered diagrams.

SAFETY



⚠ Important.

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

The electrical installation that feeds the oven must have circuit breakers installed in accordance with current local installation regulations.

- The oven must be installed by an authorised installer in accordance with the manufacturer's instructions and diagrams. If the appliance is installed with a plug, the plug must be accessible.
- The electrical installation must be dimensioned for the maximum power indicated on the reference plate and the electrical socket must have a regulatory earth connection.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the after-sales technical service or by similarly qualified staff, to avoid hazard.
- Ensure the appliance is unplugged from the mains before replacing the oven lamp, to avoid electric shock.
- Do not use abrasive cleaning products or metal scouring pads to clean the oven door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.
- During operation, some accessible parts may become hot. Children under the age of 8 must not go near the appliance unless under permanent supervision.

- Do not touch the heating elements inside the oven.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Unsupervised children must clean or user maintain the appliance.
- This appliance is designed for normal household use only. Do not use it for commercial or industrial purposes. Use exclusively for cooking food products.
- Do not try to modify the characteristics of the appliance. It could be dangerous.
- To fit the trays or racks, follow the instructions in the Use/ Accessories section.
- During cleaning by pyrolysis, surfaces become hotter than during normal use. Keep out of reach of children.
- Before cleaning with pyrolysis, remove all cooking items and significant overflows.
- Do not put heavy weights on the oven door and make sure that children do not climb or sit on it.
- Always make sure that the oven is switched off before cleaning.
- After using the oven, make sure that all the controls are in the Off position.
- Do not use the oven as a larder or to store accessories after use.
- Do not use steam or high pressure devices to clean the device (electrical device safety reasons).
- The oven door should always be kept closed when working, for all programmes, including the grill.

0. IDENTIFICATION



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

1. INSTALLATION



1.1 Unpacking. Remove all the protective packaging elements.

1.2 Mains connection. Always take into account the data on the reference plate (1.2.1) and the measurements of the cabinet in which the oven will be housed (1.2.2, 1.2.3). The appliance must be connected to the mains with a fixed single-phase connection with the neutral-to-neutral (blue) connection guaranteed (1.2.4). Fit the oven into the space and centre it (1.2.5). Make sure there is no excess cable in the upper part (1.2.6). Screw it to the fitting using the two screws supplied (1.2.7). The fitted unit or its surface must be heat-resistant. The time must be set in order to finish the installation (model "c").

2. USE



2.1 Setting the time. Digital models
When you switch on the oven, the display will flash (2.1.1). Set the time by pressing (2.1.2). The hour will automatically be validated after a few seconds.
Note: The time will need to be reset if a power cut occurs.

2.2 Changing the time. With the oven turned on, press for several seconds with the time flashing, adjust the time by pressing (2.2.1) for several seconds. The hour will automatically be validated.

2.3 Beeper function. With the oven turned on press twice until the position. Adjust the time by pressing (2.3.1). After a few seconds the time will automatically be validated and the countdown will begin. A beep will sound

when the countdown ends. Press any button to stop the beep.

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

2.5 Accessories. Depending on the model there is a Deep Tray (2.5.1), Standard Tray (2.5.2) and Juice catcher Grill (2.5.3) that work separately. It is also possible to combine either tray with the Juice catcher Grill (2.5.4) to make one unit. All the accessories or units can be used directly or mounted on the Partial Extraction Guide (2.5.5) or the Total Extraction Guide (2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9). If you have the partial extraction tray, it can be used separately or together with trays (3 types) (2.5.10). The Simple Grill is used separately (2.5.11). If you have telescopic rails, remove the tray before installing them in the oven (2.5.12). The telescopic rails extend automatically due to the weight of the tray when the oven is opened (2.5.13). Food must always be placed on a tray on the telescopic rails (2.5.14). Bear in mind the position of the grills when inserting them. There are anti-tipping stops at the sides (2.5.15).

2.6 Accessory positions. The accessories can be fitted in 5 different positions. According to the model, the position on which to place the tray will be shown on the display. .

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 A DISH


2.8 Selecting the cooking function. Turn the function selector and select the desired function according to the model (2.8).


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. In absence of the defrost function it is possible to use this function at 35°C.


Fanned high grill. This browns the food,


distributing the heat evenly.


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

 **Low grill.** For hamburgers, toast and food with a small surface area.


 **Ideal for paellas or pizzas.** The fan distributes the base heat evenly.

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

 **Defrost.** Rapidly thaws any kind of food.

 **Booster Function.** Heats the oven quickly.

 **Recipe function.**

 **ECO function*.**







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






* This is the program used in the energy consumption declaration, according to regulations R65-R66/2014 & standard 60350-1.

2.9 Changing the temperature. Turn the temperature selector dial to the desired setting (2.9.1).

2.10 Switching off the oven. In all cases when the cooking process is complete, turn the function and temperature selector knob to position 0.




TIME FUNCTIONS

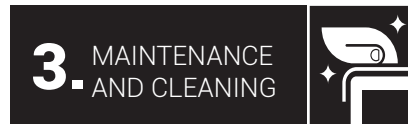
2.11 Selecting the cooking time  (Model "c"). Select the cooking function and the desired temperature. Press  until  begins to flash (2.11.1). Adjust the cooking time by pressing   (2.11.2). After a few seconds the time will automatically be validated and the countdown will begin. When the end time is reached, the oven will beep. To stop the beep, press any button and switch off the oven.
Ordinary clock (Model ("b")): Turn the central dial to the right and select the minutes (2.11.3).
If you prefer the oven to function without a time limit, turn it to manual  (2.11.4).

2.12 Selecting the end time :  (Model "c") Select the cooking function, the temperature and the cooking time. Press  until  begins to flash (2.12.1). Adjust the cooking end time by pressing  . The start of cooking will be delayed so that it finishes at the time shown. When the end time is reached, the oven will beep. Press any button to stop the beeps.

2.13 Automatic switch-off. If you forget to switch off the oven, it will switch off automatically after a certain time. As long as the function for electing the cooking time has not been selected (Model "c").

OTHER FUNCTIONS


2.14 (Button) lock function.  (Model "c") To prevent children from handling the appliance. Simultaneously press the keys situated on the symbol  display, with the symbol turned on until the symbol  turned on is displayed.




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 Smooth-walled models.

AquaSliding function. This is a system that makes it easier to clean the oven with steam. It takes 35 minutes and is done as follows:

- Start with a lukewarm oven.
- Remove all accessories and side guides
- Spray 200 ml of water onto the inside walls of the oven.  Too much water could cause overflowing.
- Depending on the model, select the function

a) AquaSliding and wait until it finishes
b)  traditional at 150 °C for 10 minutes. After this time has elapsed, reduce the temperature to minimum (35 °C - 75 °C according to the model) and maintain for 25 minutes. Failure to follow these instructions may cause condensation on the front.

- Switch the oven off.
- Carefully open the oven door, avoiding contact with the steam.
- At the end of the cycle, remove the water from inside and wipe away any remaining dirt with a dishcloth. This cycle is used to assist cleaning but loses its effectiveness if the recommended times are not followed.

- * Depending on the model, it can assist the Warning function.
- 3.3 Cleaning the glass.** Depending on the model. Cleaning the outside of the glass: Use a soft cloth soaked in a glass cleaning product.
- 3.4 Cleaning the outside of the oven:** Use neutral cleaning products. Dry the oven well with a soft cloth.

4. TROUBLE-SHOOTING



You can solve the following problems yourself.

- 4.1 The oven is not heating up.** Check it is plugged in and switched on and that the fuse has not blown. Select a higher temperature setting.
- 4.2 The interior light is not working.** Change the bulb or replace the fuse.
- 4.3 Smoke is coming out during cooking.** Turn the temperature down and/or clean the oven.
- 4.4 A beep is sounding.** The selected temperature setting has been reached. The cooking cycle is complete.
- 4.5 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.
- 4.6 Failure warnings.**
- F 0 1* Temperature sensor failure.
- F 0 5* Software Failure.
- F 1 0* Power cut during cooking.
- Au t o* The oven automatically switches off as it has been functioning for several hours (4.7.2).
- Do not try to repair the oven yourself. Call the technical assistance service.

5. THE ENVIRONMENT



This oven has been designed with environmental protection in mind.

Be environmentally aware. 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.

Electrical and electronic appliance waste management.



The symbol indicates that the appliance must not be disposed of in traditional bins for domestic waste. Take your oven to a special collection centre.

Recycling domestic appliances will help to avoid 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	
Fermenting dough for bread/cakes	40° C - 50° C 40° C - 50° C	25 - 30 min	0	no		

Manual de instruções

Muito importante: Leia todo o manual antes de utilizar o forno. A documentação e os acessórios estão dentro do forno.

Os textos no manual correspondem aos diagramas numerados.

SEGURANÇA



⚠ Importante.

Mantenha este manual com o aparelho. Se vender ou der o aparelho a outra pessoa, certifique-se de que entrega também o manual do utilizador. Leia atentamente estas instruções quando usar e instalar o aparelho. Elas foram concebidas para proteger a sua própria segurança e a dos outros.

- A instalação elétrica que alimenta o forno deve ter disjuntores instalados, em conformidade com os regulamentos de instalação locais aplicáveis. Se o aparelho for instalado com ficha, esta tem de estar acessível.
- O forno deve ser instalado por um instalador autorizado em conformidade com as instruções e diagramas do fabricante.
- A instalação elétrica deve ser dimensionada para a potência máxima indicada na placa de referência e a tomada elétrica deve ter uma ligação à terra conforme os regulamentos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço de assistência técnica pós-venda ou por pessoal devidamente qualificado para evitar situações de perigo.
- Assegure-se de que o aparelho está desligado da tomada antes de substituir a lâmpada do forno, para evitar choque elétrico.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões abrasivos metálicos para limpar a porta do forno, visto que eles podem arranhar a superfície e fazer com que o vidro quebre.
- Durante o funcionamento, algumas peças acessíveis podem ficar quentes. As crianças com idade inferior a 8 anos não devem ficar perto do aparelho, exceto se forem constantemente supervisionadas. Não toque nos elementos de aquecimento dentro do forno.

- Este aparelho pode ser usado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se estiverem sob a supervisão ou lhes forem facultadas instruções relativas ao uso seguro do aparelho e compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza, o cuidado e a manutenção do aparelho não deverão ser efetuados por crianças sem vigilância.
- Este aparelho foi concebido apenas para utilização doméstica normal. Não o utilize para fins comerciais ou industriais. Utilize exclusivamente para cozinhar alimentos.
- Não tente modificar as características do aparelho. Tal pode ser perigoso.
- Para a colocação das bandejas/grelhas, deve seguir as indicações da secção Utilização/Acessórios.
- Durante a limpeza por pirólise, as superfícies ficam mais quentes do que durante o uso normal. Mantenha-o fora do alcance de crianças.
- Antes de limpar com a pirólise, remova todos os artigos de cozinha e os derrames significativos.
- Não coloque pesos pesados sobre a porta do forno e certifique-se de que as crianças não sobem ou se sentam nela.
- Certifique-se sempre de que o forno está desligado antes de iniciar a limpeza.
- Depois de usar o forno, certifique-se de que todos os controlos estão na posição Off (Desligado).
- Não utilize o forno como uma despensa ou para guardar acessórios após o uso.
- Não utilize vapor ou dispositivos de alta pressão para limpar o aparelho (por razões de segurança do dispositivo elétrico).
- A porta do forno deve ser sempre mantida fechada durante o funcionamento, para todos os programas, incluindo a grelha (grill).

0. IDENTIFICAÇÃO



Para identificar o modelo do seu forno ("A", "B", "C"), compare o painel de controlo com os painéis de controlo apresentados nas ilustrações.

1. INSTALAÇÃO



1.1 Desembalagem. Retire todos os elementos de proteção da embalagem.

1.2 Ligação à corrente elétrica. Tenha sempre em consideração os dados da placa de referência (1.2.1) e as medições do armário onde o forno será encastrado (1.2.2, 1.2.3). O aparelho deve ser ligado à corrente elétrica com uma ligação de fase única com o neutro ao neutro (azul) ligação garantida (1.2.4). Monte o forno no espaço e centre-o (1.2.5). Certifique-se de que não há excesso de cabo na parte superior (1.2.6). Aparafuse-o à estrutura utilizando os dois parafusos fornecidos (1.2.7). A unidade montada ou a sua superfície deve ser resistente ao calor. A hora deve ser ajustada a fim de concluir a instalação (modelo "c").

2. USO



2.1 Definição da hora . Modelos digitais Quando ligar o forno, o visor piscará (2.1.1). Ajustar a hora pressionando (2.1.2). A hora será automaticamente validada após alguns segundos. Observação: A hora precisa de ser redefinida se ocorrer uma falha de energia.

2.2 Alteração da hora. Com o forno ligado, pressione durante vários segundos com a hora a piscar; para ajustar a hora pressione (2.2.1) durante vários segundos. A hora será automaticamente validada.

2.3 Função do avisador acústico (Beeper). Com o forno ligado pressione duas vezes até à posição . Ajuste a hora pressionando (2.3.1). Após alguns segundos a hora será automaticamente confirmada e começará a contagem regressiva. Quando a contagem

regressiva terminar, soará um bipe. Pressione qualquer botão para interromper o bipe.

2.4 Antes de usar o seu novo forno pela primeira vez, aqueça-o enquanto estiver vazio (sem ter alimentos nele e com o controlo rodado para), durante 30 minutos a 250 °C). Ele pode produzir um pouco de fumo ou mau cheiro (isto é normal e é causado pelo forno a aquecer resíduos de gordura, etc.). Quando tiver arrefecido, limpe-o previamente passando pelo interior um pano húmido.

2.5 Acessórios. Dependendo do modelo, existe um tabuleiro fundo (2.5.1), um tabuleiro normal (2.5.2), um aparador do molho dos grelhados (2.5.3) que podem ser usados separadamente. É também possível combinar os dois tabuleiros com o aparador do molho dos grelhados (2.5.4) para fazer um conjunto. Todos os acessórios ou unidades podem ser utilizados diretamente ou montados na guia de extração parcial (2.5.5) ou guia de extração total (2.5.6, 2.5.7, 2.5.8), (2.5.9). Se possuir um tabuleiro de extração parcial, este pode ser usado separadamente ou em conjunto com os tabuleiros (3 tipos) (2.5.10). A grelha simples é utilizada separadamente (2.5.11). Se possuir calhas telescópicas, remova o tabuleiro antes de instalar no forno (2.5.12). As calhas telescópicas estendem-se automaticamente devido ao peso do tabuleiro quando o forno é aberto (2.5.13). Os alimentos devem ser sempre colocados num tabuleiro sobre as calhas telescópicas (2.5.14). Tenha em conta a posição das grelhas ao inseri-las. Existem batentes anti viragem nas partes laterais (2.5.15).

2.6 Posições dos acessórios. Os acessórios podem ser montados em 5 posições diferentes. De acordo com o modelo, a posição em que coloca o tabuleiro é apresentada no visor. 1 2 3 4 5.

2.7 Cozinhar os alimentos. Coloque os alimentos no forno. Escolha o(s) acessório(s) a utilizar e a sua posição recomendada ou consulte a tabela de cozedura. Feche a porta do forno.

COZINHAR UM PRATO


2.8 Seleção da função de cozedura. Rode o seletor de função e selecione a função desejada de acordo com o modelo.

Aquecimento tradicional por ventoinha. Para qualquer tipo de prato. Podem ser cozinhados vários pratos de uma só vez sem que os seus sabores ou odores se misturem.


Turbo plus. O calor é produzido pelo elemento central. Na ausência da função descongelação é possível utilizar esta função a 35 °C.


Grelhador superior por ventoinha. Este aloura os alimentos, distribuindo o calor uniformemente.

Grelhador superior. Para alourar massas, suflés e molho bechamel.

 **Grelhador inferior.** Para hambúrgueres, torradas e alimentos com uma pequena área de superfície.

 **Ideal para paellas ou pizzas.** A ventoinha distribui o calor da base uniformemente.

 **Aquecimento tradicional.** Para pão, pastelaria, bolos com recheio e carne magra.

 **Descongelação.** Rapidamente descongela qualquer tipo de alimento.

 **Função Booster.** Aquece o forno rapidamente.

 **Função receita.**

 **Função ECO*.**







Para pão, pastelaria, bolos com recheio e carne magra.






* É o programa função usada na declaração de consumo de energia, em conformidade com os regulamentos R65-R66/2014, segundo a norma 60350-1.

2.9 Alteração da temperatura. Rode o botão de seleção da temperatura para a definição desejada (2.9.1).

2.10 Desligamento do forno. Em todos os casos, quando o ciclo de cozedura está concluído, rode o manípulo seletor de função e temperatura para a posição 0.

FUNÇÕES DE TEMPORIZAÇÃO




2.11 Seleção da função de cozedura  (Modelo "C"). Selecione a função de cozedura e a temperatura desejada. Pressione  até que  comece a piscar (2.11.1). Ajuste o tempo de cozedura pressionando   (2.11.2). Após alguns segundos a hora será automaticamente confirmada e começará a contagem regressiva. Quando a hora de fim for atingida, o forno emitirá um bipe. Para interromper o bipe, pressione qualquer botão e desligue o forno. Relógio normal (Modelo "B"): Rode o indicador central para a direita e selecione os minutos (2.11.3). Se preferir que o forno funcione sem um limite de tempo, rode-o para manual  (2.11.4).

2.12 Seleção da hora de fim:  (Modelo "C") Selecione a função de cozedura, a temperatura e o tempo de cozedura. Pressione  até que  comece a piscar (2.12.1). Ajuste o tempo de fim da cozedura pressionando  . A hora de início da cozedura será atrasada para que a cozedura termine na hora apresentada. Quando a hora de fim for atingida, o forno emitirá um bipe. Pressione qualquer botão para interromper os bipes.

2.13 Desligamento automático. (Modelo "C") Caso se

esqueça de desligar o forno, ele desligar-se-á automaticamente após um certo tempo. Desde que a função para seleção do tempo de cozedura não tenha sido selecionada.

OUTRAS FUNÇÕES


2.14 Função de bloqueio (Botão).  (Modelo "C") Para impedir que as crianças manuseiem o aparelho. Pressione simultaneamente as teclas situadas no símbolo  do visor, com o símbolo ligado até o símbolo  ligado ser apresentado.

3. MANUTENÇÃO E LIMPEZA


3.1 Limpeza dos acessórios. Os acessórios são adequados para serem lavados na máquina de lavar loiça. Para os lavar à mão, use detergente comum. Deixe-os de molho para facilitar a limpeza.

3.2 Modelos de paredes macias.

Função AquaSliding. Este sistema torna mais fácil a limpeza do forno com vapor. Demora 35 minutos e é efetuado da seguinte forma:

- Comece com um forno morno.
- Retire todos os acessórios e as guias laterais
- Pulverize 200 ml de água sobre as paredes internas do forno.  Demasiada água pode causar transbordamento.
- Dependendo do modelo, selecione a função

a) AquaSliding e aguarde até terminar

b)  Tradicional a 150 °C durante 10 minutos. Depois de decorrido este período de tempo, reduza a temperatura para o mínimo (35 °C - 75 °C de acordo com o modelo) e mantenha durante 25 minutos. A não observância destas instruções pode causar condensação na frente.

- Desligue o forno.
- Abra cuidadosamente a porta do forno, evitando o contacto com o vapor.
- No fim do ciclo, remova a água do interior e limpe qualquer sujidade restante com um pano de cozinha. Este ciclo é usado para ajudar a limpeza, mas perde a sua eficácia se as vezes recomendadas não forem seguidas.
- * Dependendo do modelo, ela pode ajudar a função Aviso.




3.3 Limpeza do vidro. Dependendo do modelo. Limpeza da parte externa do vidro: Use um pano macio embebido em produto de limpeza para vidros.

- 3.4 Limpeza da parte externa do forno:** Use produtos de limpeza neutros. Seque o forno bem com um pano macio.

4. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Pode solucionar, você mesmo, os seguintes problemas:

- 4.1 O forno não está a aquecer.** Verifique se a ficha está introduzida na tomada e o forno ligado e se o fusível não queimou. Selecione uma definição de temperatura mais elevada.
- 4.2 A luz interior não está a funcionar.** Troque a lâmpada ou substitua o fusível.
- 4.3 Está a sair fumo durante a cozedura.** Baixe a temperatura e/ou limpe o forno.
- 4.4 Está a soar um bipe.** A definição de temperatura selecionada foi atingida. O ciclo de cozedura está concluído.
- 4.5 O forno faz um ruído após a cozedura.** Isto é normal porque a ventoinha continua a funcionar até a temperatura dentro e fora do forno seja reduzida.
- 4.6 Avisos de falha.**
- F01** Avaria no sensor de temperatura.

- F05** Avaria do software.
- F**  Falha de energia durante a cozedura.
- Auto** O forno desliga automaticamente uma vez que está a funcionar há várias horas (4.7.2).
-  Não tentar reparar o forno você mesmo. Ligue para o serviço de assistência técnica.

5. MEIO AMBIENTE




Este forno foi projetado com a proteção do ambiente em mente.

Respeite o meio ambiente. Apenas pré-aqueça o forno quando necessário (consulte a tabela). Use formas de bolo de cor escura sempre que possível.

Para tempos longos de cozedura, desligue o forno 5 ou 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura.

Gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos.



O símbolo  indica que o aparelho não deve ser eliminado em contentores de lixo tradicionais para os resíduos domésticos. Leve o seu forno para um centro de recolha especial. A reciclagem de aparelhos domésticos ajuda a evitar consequências negativas para a saúde e para o ambiente e irá permitir poupanças de energia e de recursos.

Para mais informações entre em contacto com as autoridades locais ou com a loja onde comprou o forno.

Tabela de cozedura

	Alimentos	Programa e temperatura		Tempo	Posição	Pré-aquecimento	Acessórios
carne e aves de capoeira	carne bovina 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	
legumes	pimentos vermelhos assados 1,25 Kg	190 °C	210 °C	30 - 40 min	2	não	
	recheados tomates 4 porções	200 °C	220 °C	15 - 19 min	2	não	
peixe e mariscos	assado pescada 1,5 Kg	210 °C	230 °C	7 - 9 min	2	sim	
	grelhado lagosta 1 kg	220 °C	240 °C	4 - 5 min	4	sim	
	assado peixe 1 kg	200 °C	220 °C	13 - 17 min	2	sim	
	assado bacalhau 1,5 Kg	210 °C	220 °C	7 - 9 min	2	sim	
diversos	pizza	200 °C	220 °C	18 - 22 min	1	sim	
	pão	200 °C	220 °C	18 - 22 min	2	não	
	bolo fofo	190 °C	210 °C	15 - 19 min	2	sim	
	pudim	130 °C	150 °C	30 - 40 min	1	não	
	descongelamento, todos os tipos de alimentos	75 °C			2	não	
	Massa fermentada para pão/bolos	40 °C - 50 °C	40 °C - 50 °C	25 - 30 min	0	não	

Manuel d'utilisation

Remarques très importantes : Lisez entièrement ce manuel avant d'utiliser le four. La documentation et les accessoires se trouvent à l'intérieur du four.
Les textes de ce manuel correspondent aux schémas numérotés.

SÉCURITÉ



⚠ Important :

Conservez ce manuel avec l'appareil. Si vous décidez de vendre ou de céder l'appareil à une autre personne, assurez-vous de lui remettre également le manuel d'utilisation.

Lisez attentivement ces instructions lors de l'utilisation et de l'installation de l'appareil. Elles sont prévues pour votre sécurité et celle d'autrui..

- Le réseau électrique alimentant le four doit être équipé de disjoncteurs installés conformément aux normes d'installation locales en vigueur. Si l'appareil est installé avec une cheville, celle-ci doit être accessible.
- Le four doit être monté par un installateur agréé qui respectera les instructions et les schémas du fabricant.
- L'installation électrique doit être adaptée à la puissance maximale indiquée sur la plaque de référence et la prise électrique doit disposer d'une mise à la terre réglementaire.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service technique après-vente ou le personnel similaire qualifié, afin d'éviter tout risque potentiel.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs ou des tampons à récurer métalliques pour nettoyer la porte du four, car ils pourraient rayer la surface et briser la vitre.
- Durant le fonctionnement de l'appareil, certaines pièces accessibles peuvent chauffer. Les enfants âgés de moins de 8 ans ne doivent pas rester à proximité de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance permanente. Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés

d'au moins 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances sur l'utilisation sécurisée de l'appareil si elles le font sous surveillance ou si elles ont été instruites à ce sujet et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent en aucun cas jouer avec l'appareil.

Ils ne doivent ni nettoyer, ni utiliser, ni assurer l'entretien de l'appareil sans surveillance.

- Cet appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique.
Il n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel. Utilisez-le exclusivement pour la cuisson des aliments.
- N'essayez pas de modifier les caractéristiques de l'appareil. Cela pourrait être dangereux.
- Pour mettre en place les plateaux/grilles, il faut suivre les indications de la section Utilisation/Accessoires.
- Durant le nettoyage par pyrolyse, les surfaces sont plus chaudes que lors de l'utilisation normale. Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- Avant de débiter la pyrolyse, retirez tous les accessoires et enlevez les débordements importants.
- Ne posez pas de charges lourdes sur la porte du four et assurez-vous que les enfants n'y grimpent ou ne s'y asseyent pas.
- Assurez-vous toujours que le four est à l'arrêt avant le nettoyage.
- Après l'utilisation du four, assurez-vous que toutes les commandes sont sur la position arrêt.
- Ne vous servez pas du four comme garde-manger, ni pour y ranger des accessoires après utilisation.
- N'utilisez pas d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- La porte du four doit toujours être fermée durant son fonctionnement, dans tous les programmes, y compris le gril.

0. IDENTIFICATION



Pour identifier le modèle de votre four (« a », « b », « c »), comparez le panneau de commande de votre appareil aux panneaux de commande illustrés sur les schémas.

1. INSTALLATION



1.1 Déballage. Retirez tous les matériaux constituant l'emballage de protection.

1.2 Raccordement au réseau. Prenez toujours en considération les données inscrites sur la plaque de référence (1.2.1), ainsi que les mesures de l'armoire dans laquelle vous voulez insérer le four (1.2.2, 1.2.3). Branchez l'appareil au secteur à l'aide d'un raccordement monophasé fixe équipé d'un conducteur (bleu) neutre (1.2.4). Insérez le four dans l'espace prévu et centrez-le (1.2.5). Assurez-vous que le câble ne déborde pas à la partie supérieure (1.2.6). Vissez-le sur le support à l'aide des deux vis fournies (1.2.7). L'appareil ou sa surface doivent être thermorésistants. Vous devez régler le temps pour terminer l'installation (modèle c).

2. UTILISATION



2.1 Réglage de l'heure. Modèles numériques
Lorsque vous mettez le four en marche, l'écran clignote (2.1.1). Réglez le temps de cuisson en appuyant sur (2.1.2). L'heure est validée automatiquement après quelques secondes.
Remarque : Vous devez réinitialiser l'heure en cas de coupure de courant.

2.2 Changement de l'heure. Une fois le four en marche, appuyez sur pendant plusieurs secondes lorsque l'heure clignote et réglez-la en appuyant sur (2.2.1) pendant plusieurs secondes. L'heure est validée automatiquement.

2.3 Fonction d'alarme sonore. Une fois le four en marche, appuyez deux fois sur jusqu'à la position . Réglez le temps en appuyant sur (2.3.1).

Après quelques secondes, la durée est validée automatiquement et le compte à rebours commence. À la fin du compte à rebours, le four émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore.

2.4 Avant la première utilisation de votre nouveau four, chauffez-le à vide (sans aliment à l'intérieur, avec la commande sur , pendant 30 minutes et à 250 °C). Vous constaterez peut-être de la fumée ou sentirez une mauvaise odeur (il s'agit d'un phénomène normal causé par le chauffage de résidus de graisse, etc.). Une fois le four complètement refroidi, prénettoyez-le en essuyant l'intérieur avec un chiffon humide.

2.5 Accessoires. Selon le modèle, le four dispose d'un plateau profond (2.5.1), d'un plateau normal (2.5.2), d'une grille de lèchefrite (2.5.3) pouvant être utilisés séparément. Vous pouvez combiner n'importe quel plateau avec la grille de lèchefrite (2.5.4) pour former un ensemble. Tous les accessoires et les ensembles peuvent être directement montés sur un guide d'extraction partielle (2.5.5) ou totale (2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9). Si vous disposez du plateau d'extraction partielle, vous pouvez l'utiliser de manière indépendante ou avec d'autres plateaux (3 types) (2.5.10). Utilisez la grille simple séparément (2.5.11). Si vous disposez de glissières télescopiques, retirez le plateau avant de les installer dans le four (2.5.12). Les glissières télescopiques s'étendent automatiquement à cause du poids du plateau lorsque vous ouvrez le four (2.5.13). Placez l'aliment sur le plateau situé sur les glissières télescopiques (2.5.14). Tenez compte de la position des grilles lorsque vous les introduisez dans le four. Elles sont pourvues de butoirs anti-retournement latéraux (2.5.15).

2.6 Mise en place des accessoires. Ce four dispose de 5 positions pour les accessoires. Selon le modèle, la position du plateau s'affiche à l'écran.

2.7 Cuisson des aliments. Mettez l'aliment dans le four. Sélectionnez l'accessoire/les accessoires à utiliser et la position recommandées ou consultez le tableau de cuisson. Fermez la porte du four.






CUISSON D'UN PLAT


2.8 Sélection de la fonction de cuisson. Tournez le sélecteur de fonction sur la position de votre choix selon le modèle (2.8).

Cuisson traditionnelle pulsée. Pour tout type de plat. Vous pouvez cuisiner un grand nombre de plats au même moment sans mélange de goût et d'odeur.

Turbo plus. La cuisson s'effectue par la résistance centrale. En l'absence de la fonction de décongélation, il est possible d'utiliser cette fonction à 35 °C.

Gril fort pulsé. Pour gratiner avec répartition uniforme de la chaleur.

-  **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.
-  **Idéale pour paellas et pizzas.** Chaleur intensive par le dessous répartie uniformément.
-  **Cuisson traditionnelle.** Pour pain, tartes, gâteaux, fourrés et viandes maigres.
-  **Décongélation.** Dégèle rapidement tous types d'aliments.

 **Fonction Booster.** Pour un chauffage rapide du four.

 **Fonction Recette.**












 **Fonction ECO*.**

Pour pain, tartes, gâteaux, fourrés et viandes maigres.

* Ce programme est utilisé dans la déclaration de la consommation d'énergie, conformément aux normes R65-R66/2014 et CEI 60350-1.

- 2.9 Changement de température.** Tournez le cadran sélecteur de température jusqu'au réglage souhaité (2.9.1).
- 2.10 Mise hors tension du four.** Après chaque fin de cycle de cuisson, tournez le bouton sélecteur de température et de fonction à la position 0.



FONCTIONS DE TEMPS

- 2.11 Sélection du temps de cuisson**  (modèle « c »). Sélectionnez la fonction de cuisson et la température souhaitée. Appuyez sur  jusqu'à ce que  commence à clignoter (2.11.1). Réglez le temps de cuisson en appuyant sur   (2.11.2). Après quelques secondes, la durée est validée automatiquement et le compte à rebours commence. Une fois l'heure de fin de cuisson atteinte, le four émet un signal sonore. Appuyez sur un bouton et éteignez le four pour arrêter le signal sonore. Horloge ordinaire (modèle « b ») : Tournez le cadran central à droite et sélectionnez les minutes (2.11.3). Si vous préférez utiliser votre four sans toutefois définir une limite de durée, tournez le cadran à la position manuel  (2.11.4).
- 2.12 Sélection de l'heure de fin** :  (modèle « c ») Sélectionnez la fonction de cuisson, la température et le temps de cuisson. Appuyez sur  jusqu'à ce que  commence à clignoter (2.12.1). Réglez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur   . L'heure de début de cuisson est différée de sorte que la cuisson s'achève à l'heure indiquée. Une fois l'heure de fin de cuisson atteinte, le four émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le

signal sonore.

- 2.13 Arrêt automatique.** (modèle « c ») Si vous oubliez d'éteindre le four, il s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps. Tant que la fonction de sélection de temps de cuisson n'a pas été exécutée (modèle « c »).

AUTRES FONCTIONS



- 2.14 Fonction de verrouillage (bouton).**  (Modèle « c ») Pour empêcher les enfants de manipuler l'appareil. Appuyez simultanément les touches situées sur le symbole  lorsqu'il est allumé jusqu'à ce que le symbole  s'affiche.



- 3.1 Nettoyage des accessoires.** Les accessoires sont lavables au lave-vaisselle. Pour un lavage à la main, utilisez un détergent ordinaire. Laissez-les trempés pour un nettoyage plus facile.

3.2 Modèles à parois lisses.

Fonction AquaSliding. Ce système facilite le nettoyage du four à la vapeur. Il dure 35 minutes et s'effectue ainsi qu'il suit :

- Pour commencer, assurez-vous que le four est tiède.
- Retirez tous les accessoires et les guides latéraux.
- Pulvérisez 200 ml d'eau sur les parois intérieures du four.  L'eau utilisée en trop grande quantité peut déborder.
- Sélectionnez la fonction appropriée selon le modèle
 - a) Patientez jusqu'à la fin du nettoyage
 - b)  Classique à 150 °C pendant 10 minutes. Une fois ce temps écoulé, réduisez au minimum la température (35 °C - 75 °C selon le modèle) et patientez pendant 25 minutes. Le non-respect de ces instructions peut entraîner la formation de condensation à l'avant.
- Arrêtez le four.
- Ouvrez la porte avec précaution en évitant tout contact avec la vapeur.
- À la fin du cycle, videz l'eau de l'intérieur et essuyez la saleté restante à l'aide d'un torchon. Ce cycle contribue au nettoyage, mais perd de son efficacité si le temps recommandé n'est pas respecté.
- * Selon le modèle, il peut contribuer à


l'efficacité de la fonction Avertissement.


- 3.4 Nettoyage de la vitre.** Selon le modèle. Nettoyez l'extérieur de la vitre ainsi qu'il suit : Utilisez un chiffon doux imbibé de produit de nettoyage pour vitre.
- 3.5 Nettoyage de la partie extérieure du four :** Utilisez des produits de nettoyage neutres. Séchez le four soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

4. DÉPANNAGE



Vous pouvez résoudre les problèmes suivants vous-même.

- 4.1 Le four ne chauffe pas.** Vérifiez si le four est branché et allumé, et si le fusible n'a pas grillé. Augmentez la température sélectionnée.
- 4.2 La lampe intérieure ne fonctionne pas.** Changez l'ampoule ou remplacez le fusible.
- 4.3 Le four dégage de la fumée pendant la cuisson.** Baissez la température et / ou nettoyez le four.
- 4.4 Le four émet un signal sonore.** La température sélectionnée est atteinte. Le cycle de cuisson est achevé.
- 4.5 Le four fait du bruit après la cuisson.** C'est normal, le ventilateur continue de fonctionner jusqu'à ce que la température intérieure et extérieure du four baisse.
- 4.6 Affichage d'anomalies.**
- F01** Capteur de température défaillant.
-  **F05** Logiciel défaillant.
- F10** Coupure de courant durant la cuisson.
- Auto** Le four s'arrête automatiquement après avoir fonctionné plusieurs heures durant (4.7.2).

-  N'essayez pas de réparer le four par vous-même. Contactez le service d'assistance technique.

5. L'ENVIRONNEMENT



Ce four a été conçu pour une utilisation écologique.

Respectez l'environnement. Ne préchauffez le four qu'en cas de besoin (consultez le tableau). Utilisez de préférence les moules de couleur sombre.

Pour des cuissons longues, éteignez le four 5 ou 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Gestion des déchets d'équipements électriques et électroniques.




Le symbole  signifie que l'appareil ne doit pas être éliminé dans des poubelles traditionnelles avec les ordures ménagères. Déposez plutôt votre four dans un centre de collecte spécial. Le recyclage des appareils domestiques permet d'éviter des conséquences négatives sur la santé et l'environnement, et de réaliser des économies en termes d'énergie et de ressources. Pour de plus amples informations, contactez les autorités locales ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre four.

Tableau de cuisson

	Aliments	programmes et températures		Temps	Position	Préchauffage	Accessoires
viande et volaille	bœuf 1,5 kg	190 °C	210 °C	De 50 à 60 min	1	non	
	porc 1,5 kg	150 °C	180 °C	De 85 à 95 min	2	non	
	agneau 1,2 kg	200 °C	220 °C	De 40 à 50 min	2	non	
	dinde 4 kg	170 °C	190 °C	De 115 à 125 min	1	non	
	poulet 1,25 kg	210 °C	230 °C	De 50 à 60 min	1	non	
Légumes	poivrons rouges grillés 1,25 kg	190 °C	210 °C	De 30 à 40 min	2	non	
	Tomates farcies 4 portions	200 °C	220 °C	De 15 à 19 min	2	non	
Poissons et fruits de mer	Merlu cuit au four 1,5 kg	210 °C	230 °C	De 7 à 9 min	2	oui	
	Homard rôti 1 kg	220 °C	240 °C	De 4 à 5 min	4	oui	
	Poisson cuit au four 1 kg	200 °C	220 °C	De 13 à 17 min	2	oui	
	Morue cuite au four 1,5 kg	210 °C	220 °C	De 7 à 9 min	2	oui	
Divers	pizza	200 °C	220 °C	De 18 à 22 min	1	oui	
	Pain	200 °C	220 °C	De 18 à 22 min	2	non	
	gâteau éponge	190 °C	210 °C	De 15 à 19 min	2	oui	
	flan	130 °C	150 °C	De 30 à 40 min	1	non	
	Décongélation pour tous types d'aliments	75 °C			2	non	
Fermentation de pâte pour pain/gâteaux	40 °C - 50 °C	40 °C - 50 °C	De 25 à 30 min	0	non		

Bedienungsanleitung

Sehr wichtig: Lesen Sie vor Benutzung des Ofens die komplette Anleitung. Die Anleitung und das Zubehör befinden sich im Inneren des Ofens.

Die Texte in der Anleitung beziehen sich auf die nummerierten Abbildungen.

SICHERHEIT



⚠ Wichtig

Bewahren Sie diese Anleitung gemeinsam mit dem Gerät auf. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person verkaufen oder übergeben, händigen Sie bitte auch die Bedienungsanleitung mit aus. Lesen Sie diese Anweisungen vor der Benutzung und Installation des Gerätes aufmerksam. Sie dienen dem Schutz vor möglichen Gefahren.

Der Stromanschluss des Ofens muss über einen den örtlichen Installationsvorschriften entsprechenden Schutzschalter verfügen.

- Der Ofen muss von einem autorisierten Installateur unter Einhaltung der Anweisungen und Abbildungen des Herstellers installiert werden. Wenn das Gerät mit Stecker installiert wird, muss dieser zugänglich sein.
- Die elektrische Installation muss für die am Typenschild angegebene maximale Leistung dimensioniert sein und der Stromanschluss muss über einen richtlinienkonformen Erdungsanschluss verfügen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung möglicher Gefahren vom Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgewechselt werden.
- Stellen Sie zur Vermeidung eines Stromschlags sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist, bevor Sie die Ofenbeleuchtung auswechseln.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür weder scheuernde Reiniger noch Stahlwolle; andernfalls könnte die Oberfläche verkratzen oder das Glas splintern.
- Im Betrieb können einige zugängliche Teile heiß werden. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern, falls keine lückenlose Beaufsichtigung gewährleistet ist. Berühren Sie die Heizelemente im Ofen nicht.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Reinigung, Pflege und Wartung des Gerätes dürfen nicht ohne Aufsicht von Kindern durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch vorgesehen. Verwenden Sie es nicht zu kommerziellen oder industriellen Zwecken. Verwenden Sie es ausschließlich zum Garen von Lebensmitteln.
- Um die Schutzbleche/Schutzgitter anzubringen, müssen die Anweisungen im Abschnitt Verwendung/Zubehör befolgt werden.
- Versuchen Sie nicht, die Eigenschaften des Gerätes zu modifizieren. Dies könnte gefährlich sein.
- Während der Reinigung per Pyrolyse können Flächen heißer werden als beim normalen Gebrauch. Halten Sie Kinder fern.
- Entfernen Sie vor der Reinigung mit Pyrolyse alle Utensilien sowie übermäßige Verunreinigungen.
- Platzieren Sie keine schweren Gegenstände auf der Ofentür. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht auf die Tür klettern oder sich daraufsetzen.
- Vergewissern Sie sich immer davon, dass der Ofen ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn reinigen.
- Stellen Sie nach der Benutzung des Ofens sicher, dass alle Regler auf die Aus-Position eingestellt sind.
- Verwenden Sie den Ofen nach der Benutzung nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln oder Zubehör.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampf- oder Hochdruckreinigern (aufgrund der Sicherheit elektrischer Geräte).
- Die Ofentür sollte im Betrieb bei allen Programmen, auch beim Grillen, immer geschlossen sein.

0. IDENTIFIKATION



Vergleichen Sie zur Identifikation Ihres Ofenmodells („a“, „b“, „c“) das Bedienfeld mit den nachstehend abgebildeten Bedienfeldern.

1. INSTALLATION














1.1 Auspacken. Entfernen Sie alle schützenden Verpackungselemente.


1.2 Elektrischer Anschluss. Beachten Sie immer die Daten auf dem Typenschild (1.2.1) und die Abmessungen des Schanks, in den der Ofen eingesetzt werden soll (1.2.2, 1.2.3). Das Gerät muss mit einer festen einphasigen Verbindung mit korrekter Neutral-zu-Neutral-Verbindung (blau) an die Stromversorgung angeschlossen werden (1.2.4). Setzen Sie den Ofen ein und zentrieren Sie ihn (1.2.5). Stellen Sie sicher, dass sich kein überschüssiges Kabel im oberen Bereich befindet (1.2.6). Schrauben Sie ihn mit den beiden mitgelieferten Schrauben an die Befestigung (1.2.7). Das Möbel und seine Oberfläche müssen hitzeresistent sein. Zum Abschließen der Installation muss die Zeit eingestellt werden. Nach einer bestimmten Dauer der Inaktivität wechselt das Gerät in den Bereitschaftsmodus; je nach Modell wird der Bildschirm verdunkelt oder ausgeschaltet.

2. BENUTZUNG



- 2.1 Zeit einstellen.** Digitale Modelle
Wenn Sie den Ofen einschalten, blinkt die Anzeige (2.1.1). Stellen Sie die Uhrzeit durch Drücken von   ein (2.1.2). Nach einigen Sekunden wird der Stundenwert automatisch bestätigt.
Hinweis: Die Uhrzeit muss nach einem Stromausfall erneut eingestellt werden.
- 2.2 Uhrzeit ändern.**  Drücken Sie bei eingeschaltetem Ofen mehrere Sekunden , während die Zeit blinkt; passen Sie die Zeit an, indem Sie   (2.2.1) mehrere Sekunden drücken. Der Stundenwert wird automatisch bestätigt.
- 2.3 Signaltonfunktion.**  Drücken Sie bei eingeschaltetem Ofen zweimal , bis die -Position erreicht ist. Passen Sie die Zeit durch Drücken von   an (2.3.1).

Nach einigen Sekunden wird die Zeit automatisch bestätigt, der Countdown startet. Bei Ablauf des Countdowns wird ein Signalton ausgegeben. Drücken Sie zum Abschalten des Signaltons eine beliebige Taste.

- 2.4** Heizen Sie Ihren neuen Ofen vor der ersten Benutzung im Leerzustand auf (ohne Lebensmittel und bei auf  eingestelltem Regler, 30 Minuten bei 250 °C). Möglicherweise gibt der Ofen Rauch oder einen unangenehmen Geruch ab (dies ist normal und wird durch das Erhitzen von Fettrückständen usw. verursacht). Lassen Sie den Ofen anschließend abkühlen. Reinigen Sie die Innenseite dann mit einem feuchten Tuch.
- 2.5 Zubehör.** Je nach Modell wird ein tiefes Blech (2.5.1) oder ein normales Blech (2.5.2) sowie ein Grill mit Tropfschale (2.5.3), die separat verwendet werden können, mitgeliefert. Zudem können Sie sämtliche Bleche mit dem Grill mit Tropfschale (2.5.4) zu einer Einheit kombinieren. Alle Zubehörteile oder Einheiten können direkt oder an der teilweise ausziehbaren Führung (2.5.5) bzw. der vollständig ausziehbaren Führung (2.5.6., 2.5.7, 2.5.8) montiert oder verwendet werden (2.5.9). Wenn Sie ein teilweise ausziehbares Blech nutzen, können Sie dieses separat oder zusammen mit anderen Blechen (3 Typen) (2.5.10) verwenden. Der einfache Grill wird separat verwendet (2.5.11). Sofern Sie Teleskopschienen verwenden, entnehmen Sie das Blech, bevor Sie die Schienen im Ofen installieren (2.5.12). Die Teleskopschienen fahren durch das Gewicht des Bleches beim Öffnen des Ofens automatisch aus (2.5.13). Lebensmittel müssen immer auf einem Blech auf den Teleskopschienen (2.5.14) platziert werden. Beachten Sie die Position der Grills beim Einsetzen in den Ofen. Es befinden sich Antikippanschläge an den Seiten (2.5.15).


2.6 Zubehörpositionen. Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Positionen angebracht werden. Je nach Modell wird die Position zur Platzierung des Blechs am Display angezeigt.













2.7 Lebensmittel garen. Geben Sie die Lebensmittel in den Ofen. Wählen Sie das/die zu verwendende(n) Zubehörteil(e) und dessen/deren empfohlene Position(en) oder beachten Sie die Zubereitungstabelle. Schließen Sie die Ofentür.

EIN GERICHT GAREN












2.8 Garfunktion auswählen. Wählen Sie über den Funktionswähler je nach Modell die gewünschte Funktion aus.

 **Normale Erhitzung mit Umluft.** Für alle Lebensmittellarten. Es können verschiedene Gerichte gleichzeitig gegart werden, ohne dass sich Geschmack oder Geruch vermischen.

-  **Turbo plus.** Die Hitze wird vom zentralen Element erzeugt. Bei fehlender Auftaufunktion können Sie diese Funktion bei 35 °C verwenden.
-  **Großer Grill mit Gebläse.** Bräunt Lebensmittel, verteilt die Hitze gleichmäßig.
-  **Großer Grill.** Zum Bräunen von Pasta, Soufflé und Bechamelsauce.
-  **Kleiner Grill.** Für Hamburger, Toast und Lebensmittel mit kleiner Oberfläche.
-  **Ideal für Paellas oder Pizzen.** Das Gebläse verteilt die Basishitze gleichmäßig.
-  **Herkömmliche Hitze.** Für Brot, Kuchen, Kuchen mit Füllung und mageres Fleisch.
-  **Auftauen.** Taut Lebensmittel schnell auf.
-  **Turbofunktion.** Erhitzt den Ofen schnell.
-  **Rezeptfunktion.**
-  **Ökofunktion*.**
Für Brot, Kuchen, Kuchen mit Füllung und mageres Fleisch.
** Dies ist das zur Ermittlung des Energieverbrauchs verwendete Programm; es stimmt mit den Richtlinien R65-R66/2014 und dem Standard 60350-1 überein.*

- 2.9 Temperatur ändern.** Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Einstellung (2.9.1).
- 2.10 Ofen abschalten.** Stellen Sie in allen Fällen Funktions- und Programmregler auf die Position 0 ein, wenn der Garvorgang abgeschlossen ist.





ZEITFUNKTIONEN

- 2.11 Garzeit einstellen**  (Modell „c“) Wählen Sie Garfunktion und gewünschte Temperatur. Drücken Sie , bis  zu blinken beginnt (2.11.1). Passen Sie die Garzeit durch Drücken von   an (2.11.2). Nach einigen Sekunden wird die Zeit automatisch bestätigt, der Countdown startet. Wenn die Endzeit erreicht ist, gibt der Ofen einen Signalton aus. Drücken Sie zum Abschalten des Signaltons eine beliebige Taste, schalten Sie dann den Ofen aus.
Herkömmliche Uhr (Modell „b“): Drehen Sie den mittleren Regler nach rechts und wählen Sie die Minuten (2.11.3).
Falls der Ofen ohne Zeitlimit arbeiten soll, stellen Sie ihn auf das Handsymbol  ein (2.11.4).
- 2.12 Endzeit einstellen:**  (Modell „c“) Wählen Sie Garfunktion, Temperatur und Garzeit. Drücken Sie , bis  zu blinken beginnt (2.12.1). Passen Sie die Endzeit durch Drücken von   an. Der Start des Garens wird verzögert, damit es zur angezeigten Zeit endet. Wenn die Endzeit erreicht ist, gibt der Ofen einen Signalton aus.
Drücken Sie zum Abschalten des Signaltons eine

beliebige Taste.

- 2.13 Automatische Abschaltung.** (Modell „c“) Falls Sie vergessen, den Ofen abzuschalten, schaltet er sich nach einer bestimmten Zeit automatisch ab, solange die Funktion zur Festlegung der Garzeit nicht ausgewählt wurde (Modell „c“).

ANDERE FUNKTIONEN



- 2.14 (Tasten-) Sperrfunktion.**  (Modell „c“) Diese Funktion hindert Kinder an der Bedienung des Gerätes. Drücken Sie bei aktivierter Funktion gleichzeitig die Tasten an der Symbolanzeige  , bis das Symbol der eingeschalteten Funktion  angezeigt wird.

3. WARTUNG UND REINIGUNG

- 3.1 Zubehör reinigen.** Das Zubehör ist spülmaschinenfest. Verwenden Sie zum Spülen von Hand ein herkömmliches Reinigungsmittel. Lassen Sie stark verschmutztes Zubehör zum einfacheren Reinigen einweichen.

3.2 Modelle mit glatter Wand.

AquaSliding-Funktion. Dies ist ein System zur einfacheren Reinigung des Ofens mit Dampf. Es dauert 35 Minuten und läuft wie folgt ab:


- Starten Sie bei lauwarmem Ofen.
- Entfernen Sie das gesamte Zubehör und die seitlichen Führungen.
- Sprühen Sie 200 ml Wasser auf die Innenwände des Ofens.  Bei zu viel Wasser kann das Wasser aus dem Ofen herauslaufen.
- Wählen Sie je nach Modell die Funktion
 - a) AquaSliding und warten Sie, bis sie abgeschlossen ist
 - b)  gewöhnlich bei 150 °C für 10 Minuten. Verringern Sie die Temperatur nach Ablauf der Zeit auf ein Minimum (35 bis 75 °C, je nach Modell) und lassen Sie den Ofen weitere 25 Minuten arbeiten. Bei andersartigem Vorgehen kann sich Kondensation an der Vorderseite bilden.
- Schalten Sie den Ofen aus.
- Öffnen Sie vorsichtig die Ofentür, vermeiden Sie Kontakt mit dem wahrscheinlich austretenden Dampf.
- Entfernen Sie nach Ablauf des Zyklus das Wasser aus dem Innenraum. Wischen Sie restlichen Schmutz mit einem Geschirrtuch ab. Dieser Zyklus dient der einfacheren Reinigung, verliert aber seine Effektivität, falls die empfohlenen Zeiten nicht eingehalten werden.


- * Je nach Modell wird das Ende des Zyklus mit der Warnfunktion gemeldet.
- 3.3 Das Glas reinigen.** Je nach Modell. Außenseite der Glasfläche reinigen: Verwenden Sie ein mit einem Glasreiniger angefeuchtetes weiches Tuch.
- 3.4 Außenseite des Ofens reinigen:** Verwenden Sie neutrale Reinigungsprodukte. Trocknen Sie den Ofen mit einem weichen Tuch gründlich ab.

4. PROBLEM-LÖSUNG



Folgende Probleme können Sie selbst beheben.

- 4.1 Der Ofen heizt sich nicht auf.** Stellen Sie sicher, dass er angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob die Sicherung durchgebrannt/ ausgelöst ist. Wählen Sie eine höhere Temperatureinstellung.
- 4.2 Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht.** Wechseln Sie das Leuchtmittel oder ersetzen Sie die Sicherung.
- 4.3 Während des Garens tritt Rauch aus.** Verringern Sie die Temperatur und/oder reinigen Sie den Ofen.
- 4.4 Ein Signal ertönt.** Die ausgewählte Temperatureinstellung wurde erreicht. Der Garvorgang ist abgeschlossen.
- 4.5 Der Ofen macht nach dem Garens Geräusche.** Dies ist normal, da das Gebläse weiterläuft, bis die Temperatur im und um den Ofen gesunken ist.
- 4.6 Fehlerwarnungen.**
 - F01* Temperatursensordfehler. 
 - F05* Softwarefehler.
 - F 10* Stromausfall während des Garens.
 - Auto* Der Ofen schaltet sich automatisch aus, da er mehrere Stunden in Betrieb war (4.7.2).

 Versuchen Sie nicht, den Ofen selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

5. DIE UMWELT




Bei der Entwicklung dieses Ofens wurde sehr auf Umweltschutz geachtet.

Seien Sie umweltbewusst. Heizen Sie den Ofen nur vor, wenn dies erforderlich ist (siehe Tabelle). Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkle Backformen.

Schalten Sie den Ofen bei längeren Garzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ablauf der Garzeit aus. Elektrische und elektronische Altgeräte.



Das Symbol  zeigt an, dass das Gerät nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie Ihren Ofen zu einer speziellen Sammelstelle. Das Recycling von Altgeräten hilft dabei, negative Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt zu verhindern; zudem werden Energie und Ressourcen eingespart. Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrer örtlichen Stadtverwaltung oder von dem Händler, bei dem Sie den Ofen erworben haben.

Zubereitungstabelle

	Lebensmittel	Programm und Temperatur		Zeit	Position	Vorheizen	Zubehör
Fleisch und Geflügel	Rind 1,5 kg	190 °C	210 °C	50 – 60 min	1	nein	
	Schweinefleisch 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	Geröstete Paprika 1,25 kg	190 °C	210 °C	30 – 40 min	2	nein	
	Gefüllte Tomaten 4 Portionen	200 °C	220 °C	15 – 19 min	2	nein	
Fisch und Meeresfrüchte	Gebackener Seehecht 1,5 kg	210 °C	230 °C	7 – 9 min	2	ja	
	Gebackener Hummer 1 kg	220 °C	240 °C	4 – 5 min	4	ja	
	Gebackener Fisch 1 kg	200 °C	220 °C	13 – 17 min	2	ja	
	Gebackener Kabeljau 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	
	Biskuit	190 °C	210 °C	15 – 19 min	2	ja	
	Obstkuchen	130 °C	150 °C	30 – 40 min	1	nein	
	Auftauen, alle Lebensmittelarten	75 °C			2	nein	
	Teig für Brot/ Kuchen aufgehen lassen	40 °C - 50 °C	40 °C - 50 °C	25 – 30 min	0	nein	

Instructiehandleiding

Zeer belangrijk: Lees de volledige handleiding voordat u de oven in gebruik neemt. De documentatie en accessoires bevinden zich in de oven.

De teksten in de handleiding komen overeen met de genummerde schema's.

VEILIGHEID



⚠Belangrijk.

Houd deze handleiding bij het apparaat. Zorg dat als u het apparaat aan een ander persoon geeft of verkoopt u er de gebruikershandleiding bijgeeft. Lees deze instructies bij het gebruik en de installatie van het apparaat nauwkeurig door. Ze dienen voor uw eigen veiligheid en veiligheid van anderen..

De elektrische installatie die de oven van voeding voorziet heeft een ingebouwde uitschakelinrichting in overeenstemming met de huidige plaatselijke installatieregelgeving. Wanneer het apparaat geïnstalleerd wordt met een stekker, dient deze bereikbaar te zijn.

- De oven moet door een erkende installateur worden geïnstalleerd, overeenkomstig de instructies en schema's van de fabrikant.
- De elektrische installatie moet afgemeten zijn voor het maximale vermogen dat op het referentieplaatje staat aangegeven en de stroomstekker moet geaard zijn volgens de normen.
- Als het stroomsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de technische dienst of soortgelijk gekwalificeerd personeel om mogelijke gevaren te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is gehaald voordat u de ovenlamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik voor de reiniging van de oven deur geen schurende reinigingsmiddelen of metalen schuursponsjes. Deze kunnen het oppervlak krassen en het glas laten barsten.
- Tijdens de werking kunnen sommige toegankelijke delen heet worden. Kinderen jonger dan 8 jaar mogen niet bij het apparaat komen, tenzij ze onder voortdurende toezicht staan. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke handicaps, of personen die niet beschikken over de nodige ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of over het veilige gebruik werden geïnstrueerd en zij op de hoogte zijn van de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen die niet onder toezicht staan mogen geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor normaal huishoudelijk gebruik.
Gebruik het niet voor commerciële of industriële doeleinden.
Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van voedsel.
- Voor de plaatsing van bakplaten/roosters dienen de aanwijzingen gevolgd te worden uit het hoofdstuk Gebruik/ Accessoires.
- Probeer de kenmerken van het apparaat niet te wijzigen. Dit kan gevaarlijk zijn.
- Tijdens de reiniging met pyrolyse kunnen de oppervlakken heter worden dan bij normaal gebruik. Houd kinderen buiten bereik.
- Zorg dat alle kookgerei en overige items zijn verwijderd, voordat u de pyrolysureiniging begint.
- Zet geen zware voorwerpen op de ovendeur en zorg ervoor dat kinderen er niet opklimmen of op gaan zitten.
- Zorg er altijd voor dat de oven is uitgeschakeld voordat u met reiniging begint.
- Zorg ervoor dat na het gebruik van de oven alle knoppen op de uitstand staan.
- Gebruik de oven niet als opslagplaats en leg er na gebruik geen accessoires in.
- Gebruik voor de reiniging van het apparaat geen stoom- of hogedrukapparaat (veiligheidsredenen van elektrische apparaten).
- De ovendeur dient tijdens de werking van alle programma's, inclusief de grill, te zijn gesloten.

0. IDENTIFICATIE



Om erachter te komen welk model oven u heeft ("a", "b", "c") vergelijkt u het bedieningspaneel met de bedieningspanelen die in de afbeeldingen worden getoond.

1. INSTALLATIE



1.1 Uitpakken. Verwijder alle beschermende verpakkingsmaterialen.

1.2 Aansluiting op de stroom. Houd altijd rekening met de details van het referentieplaatje (1.2.1) en de afmetingen van de kast waarin de kookplaat wordt geplaatst (1.2.2, 1.2.3). Het apparaat moet op de stroom worden aangesloten met een vaste enkelfasige aansluiting met een gegarandeerde neutraal-naar-neutraal-aansluiting (blauw) (1.2.4). Pas de oven in de ruimte en zet hem in het midden (1.2.5). Zorg ervoor dat er geen overmatige lengte kabel over de bovenkant loopt (1.2.6). Schroef het op de fitting met de twee meegeleverde schroeven (1.2.7). De bevestigingseenheid of diens oppervlak moet hittebestendig zijn. Om de installatie te kunnen beëindigen moet de tijd worden ingesteld. Afhankelijk van het model schakelt na een periode zonder activiteit de machine naar de stand-by, wordt de helderheid minder of schakelt het scherm uit.

2. GEBRUIK



- 2.1 Instellen van de tijd.** Digitale modellen
Als u de oven aanzet, gaat het display knipperen (2.1.1). Stel de tijd in door te drukken op (2.1.2). De tijd wordt na een paar seconden automatisch bevestigd.
Opmerking: Na een stroomonderbreking moet de tijd opnieuw worden ingesteld.
- 2.2 Wijzigen van de tijd.** Druk bij ingeschakelde oven gedurende een aantal seconden op met een knipperende tijd en pas de tijd aan door een aantal seconden op (2.2.1) te drukken. De tijd wordt na een paar seconden automatisch bevestigd.
- 2.3 Alarmfunctie.** Druk met ingeschakelde oven tweemaal op stand . Pas de tijd aan door te drukken op (2.3.1).

De tijd wordt na een paar seconden automatisch bevestigd en het aftellen begint. Als het aftellen beëindigt, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurige knop om het geluidssignaal te stoppen.

- 2.4** Voordat u de nieuwe oven voor het eerst in gebruik neemt, laat hem leeg opwarmen (zonder voedsel en op stand gedurende 30 minuten op 250°C). Er kan wat rook ontstaan of een nare geur vrijkomen (dit is normaal en wordt veroorzaakt door het opwarmen van de oven, vetresten, enz.). Als de oven is afgekoeld, neemt u de binnenkant af met een vochtige doek.
- 2.5 Accessoires.** Afhankelijk van het model is er een diepe bakplaat (2.5.1), een standaard bakplaat (2.5.2), een grillrooster met opvangbak (2.5.3) dat afzonderlijk kan worden gebruikt. Het is mogelijk een van beide bakplaten als set te gebruiken met het grillrooster met opvangbak (2.5.4). Alle accessoires of elementen kunnen rechtstreeks worden gebruikt of worden gemonteerd op de gedeeltelijk uit te trekken geleider (2.5.5) of de volledig uit te trekken geleider (2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9). Indien u in het bezit bent van een deels uittrekbare bakplaat, kan deze afzonderlijk of samen met een andere bakplaat (3 types) worden gebruikt (2.5.10). De eenvoudige grill wordt afzonderlijk gebruikt (2.5.11). Als u uitschuifbare geleiders heeft, dient u de bakplaat te verwijderen voordat u ze in de oven bevestigt (2.5.12). De uitschuifbare geleiders schuiven bij het openen van de oven automatisch naar buiten door het gewicht van de bakplaat (2.5.13). Voedsel moet altijd op een bakplaat op de uitschuifbare geleiders worden geplaatst (2.5.14). Houd bij het inschuiven rekening met de positie van de grillroosters. Ze hebben antivalranden aan de zijden (2.5.15).
- 2.6 Standen voor accessoires.** De accessoires kunnen in 5 verschillende standen worden gezet. Afhankelijk van het model wordt de stand waar de bakplaat moeten worden geplaatst op het display weergegeven. 1 2 3 4 5.
- 2.7 Bereiden van het voedsel.** Plaats het gerecht de oven. Kies het/de te gebruiken accessoire/s en de aanbevolen stand, of maak gebruik van de bereidingstabel. Sluit de ovendeur.

BEREIDEN VAN EEN GERECHT

- 2.8 Kiezen van de bereidingsfunctie.** Draai aan de functiekeuzeknop en kies afhankelijk van het model de gewenste functie.
- Traditionele hete lucht.** Voor elk soort gerecht. Er kunnen tegelijkertijd meerdere gerechten worden bereid zonder dat hun smaken of geuren zich mengen.
- Turbo-plus.** De warmte komt van een centraal element. Bij afwezigheid van een ontdooifunctie

kan deze functie worden gebruikt op 35°C.



Hoge grill met hete lucht. Deze bruint de gerechten en verdeelt de warmte gelijkmatig.



Hoge grill. Voor het bruinen van pasta, soufflés en bechamel.



Lage grill. Voor hamburgers, geroosterd brood en gerechten met een klein oppervlak.



Ideaal voor paella of pizza's. De ventilator verdeelt de basiswarmte gelijkmatig.



Traditionele warmte. Voor brood, gebak, gevulde taarten en mager vlees.



Ontdooien. Ontdooit snel elk type voedsel.



Boosterfunctie. Verwarmt de oven snel.



Boosterfunctie.



ECO-functie*.






Voor brood, gebak, gevulde taarten en mager vlees.

(* Dit programma is gebruikt in de verklaring van het energieverbruik, in overeenkomst met de voorschriften R65-R66/2014 en bepaling 60350-1.

2.9 Wijzigen van de temperatuur. Draai de temperatuurregelaar naar de gewenste instelling (2.9.1).


2.10 Uitschakelen van de oven. Draai in alle gevallen na beëindiging van het bereidingsproces de functie- en temperatuurregelaar naar stand 0.






TIMERFUNCTIES

2.11 Instellen van de bereidingstijd  (model "c"). Kies de gewenste bereidingsfunctie en temperatuur. Druk op  totdat  gaat knipperen (2.11.1). Pas de bereidingstijd aan door te drukken op   (2.11.2). De tijd wordt na een paar seconden automatisch bevestigd en het aftellen begint.

Als de eindtijd wordt bereikt, geeft de oven een geluidssignaal. Druk op een willekeurige knop om het geluidssignaal te stoppen en schakel de oven uit.

Normale klok (model ("b")): Draai de middelste knop naar rechts en kies de minuten (2.11.3).

Als u de oven wilt gebruiken zonder een tijdslijm, draai deze dan naar de handmatige stand  (2.11.4).

2.12 Selecteren van de eindtijd:  (model "c"). Kies de bereidingsfunctie, temperatuur en bereidingstijd. Druk op  totdat  gaat knipperen (2.12.1). Pas de bereidingseindtijd aan door te drukken op  . De bereidingsstarttijd wordt uitgesteld zodat de bereiding eindigt op de aangegeven tijd. Als de eindtijd wordt bereikt, geeft de oven een geluidssignaal.

Druk op een willekeurige knop om het geluidssignaal te stoppen.

2.13 Automatische uitschakeling. (model "c"). Als u vergeet het element uit te schakelen, zal het na een bepaalde tijd automatisch uitschakelen. Dit is het geval zolang de functie voor het kiezen van de bereidingstijd niet wordt geselecteerd

ANDERE FUNCTIES

2.14 (Knop)vergrendelfunctie.  (model "c") Om te voorkomen dat kinderen het apparaat bedienen. Druk tegelijkertijd met ingeschakeld symbool op de toetsen die zich op het symbool  van het display bevinden totdat het symbool  ingeschakeld wordt weergegeven.


3. ONDERHOUD EN REINIGING




3.1 Reinigen van de accessoires. De accessoires zijn vaatwasmachinebestending. Gebruik voor de handafwas een normaal afwasmiddel. Laat ze weken voor een eenvoudigere reiniging.

3.2 Modellen met gladde wand

AquaSliding-functie. Dit is een systeem dat met gebruik van stoom de oven gemakkelijker laat reinigen. Het duurt 35 minuten en werkt als volgt:

- Begin met een lauwwarme oven.
- Verwijder alle accessoires en geleiders aan de zijkant
- Besproei de binnenwanden van de oven met 200 ml water.  Teveel water kan overstroming veroorzaken.
- Select de functie naar gelang het model:

a) AquaSliding en wacht totdat het beëindigt

b)  traditioneel gedurende 10 minuten bij 150°C. Verminder nadat deze tijd voorbij is de temperatuur naar het minimum (35°C - 75°C naar gelang het model) en behoud deze gedurende 25 minuten. Als deze instructies niet worden opgevolgd kan er op de voorkant condens worden gevormd.

- Schakel de oven uit.
- Open voorzichtig de ovendeur en voorkom contact met de stoom.
- Verwijder aan het einde van de cyclus het water uit de binnenkant en veeg enig restvuil weg met een vaatdoek. Deze cyclus wordt gebruikt om de reiniging te vereenvoudigen, maar verliest zijn

doeltreffendheid als de aanbevolen tijden niet worden opgevolgd.

- * Afhankelijk van het model kan het helpen bij de waarschuwingsfunctie.

3.3 Reinigen van het glas. Afhankelijk van het model. De buitenkant van het glas reinigen: Gebruik een zachte doek doordrenkt met een glasreiniger.

3.4 Reinigen van de buitenkant van de oven: Gebruik neutrale reinigingsmiddelen. Droog de oven goed af met een zachte doek.

4. PROBLEEMOPLOSSING



U kunt de volgende problemen zelf oplossen.

- 4.1 De oven warmt niet op.** Controleer of de oven op de stroom is aangesloten en dat er geen zekering gesprongen is. Kies een hogere temperatuur.
- 4.2 De binnenverlichting werkt niet.** Vervang het lampje of de zekering.
- 4.3 Er ontstaat rook tijdens de bereiding.** Draai de temperatuur laag en/of reinig de oven.
- 4.4 Er klinkt een geluidssignaal.** De geselecteerde temperatuur is bereikt. De bereiding is voltooid.
- 4.5 De oven maakt na de bereiding een geluid.** Dit is normaal. De ventilator blijft doordraaien totdat de oventemperatuur van binnen en van buiten is verminderd.
- 4.6 Storingswaarschuwingen.**

F01 Storing temperatuursensor.

F05 Softwarestoring.

F10 Stroomonderbreking tijdens de bereiding.

Auto De oven schakelt na diverse uren van werking automatisch uit (4.7.2).

- Probeer de oven niet zelf te repareren. Neem contact op met de technische dienst.

5. HET MILIEU



Deze oven is ontworpen rekening houdend met de bescherming van het milieu.

Wees milieubewust. Verwarm de oven alleen voor als dat nodig is (zie tabel).

Gebruik waar mogelijk donkergekleurde taartvormen.

Schakel bij lange bereidingstijden de oven 5 of 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit.

Elektrisch en elektronisch apparaat afvalbeheer.



Het symbool geeft aan dat het apparaat niet mag worden verwijderd in traditionele afvalbakken voor huisafval. Breng uw oven naar een speciaal verzamelpunt.

Het recyclen van huishoudelijke apparaten helpt mee de negatieve invloeden op de gezondheid en het milieu te voorkomen en draagt bij aan besparing van energie en hulpbronnen.

Voor verdere informatie kunt u contact opnemen met uw lokale gemeente of de winkel waar u de oven gekocht heeft.

Bereidingstabel

	Voedsel	Programma en temperatuur		Tijd	Stand	Voorverwarmen	Accessoires
vlees en gevogelte	rundvlees 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	geroosterde rode paprika's 1,25 kg	190°C	210°C	30 - 40 min.	2	nee	
	gevulde tomaten 4 porties	200°C	220°C	15 - 19 min.	2	nee	
vis en schaal-/schelpdieren	gebakken heek 1,5 kg	210°C	230°C	7 - 9 min.	2	ja	
	geroosterde kreeft 1 kg	220°C	240°C	4 - 5 min.	4	ja	
	gebakken vis 1 kg	200°C	220°C	13 - 17 min.	2	ja	
	gebakken kabeljauw 1,5 kg	210°C	220°C	7 - 9 min.	2	ja	
zondrogen	pizza	200°C	220°C	18 - 22 min.	1	ja	
	brood	200°C	220°C	18 - 22 min.	2	nee	
	luchtige cake	190°C	210°C	15 - 19 min.	2	ja	
	flan	130°C	150°C	30 - 40 min.	1	nee	
	ontdooien, alle soorten voedsel		75°C		2	nee	
	Gistdeeg voor brood/gebak	40°C - 50°C	40°C - 50°C	25 - 30 min.	0	nee	

Manuale di istruzioni

Molto importante: Leggere tutto il manuale prima di utilizzare il forno. La documentazione e gli accessori sono all'interno del dispositivo.

I testi nel manuale corrispondono ai disegni numerati.

SICUREZZA



⚠ Importante.

Conservare questo manuale con l'apparecchio. Se lo si vende o si cede a un'altra persona, assicurarsi di consegnare anche il presente manuale. Leggere queste istruzioni con attenzione quando si usa e si installa il dispositivo. Sono concepite per proteggere la sicurezza personale e di terzi.

L'impianto elettrico che alimenta il forno deve essere dotato di interruttori di circuito installati secondo le norme locali vigenti. Se l'apparecchio viene installato con una spina, essa deve essere accessibile.

- Il forno deve essere installato da un installatore autorizzato secondo le istruzioni e gli schemi del fabbricante.
- L'installazione elettrica deve essere adatta alla potenza massima indicata sulla targhetta di riferimento e la presa elettrica deve avere un collegamento di messa a terra a norma di legge.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito dall'assistenza tecnica post-vendita o da personale con qualifica simile per impedire possibili rischi.
- Per evitare scosse elettriche, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete prima di sostituire la lampadina del forno.
- Non utilizzare prodotti detergenti abrasivi o pagliette in metallo per la pulizia dello sportello del forno: potrebbero provocare graffi alla superficie e il vetro potrebbe rompersi.
- Durante il funzionamento, alcune parti accessibili potrebbero diventare calde. I bambini di età inferiore agli 8 anni non devono avvicinarsi all'apparecchio, a meno che non ricevano una supervisione permanente. Non toccare gli elementi

riscaldanti all'interno del forno.

- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e conoscenze, se poste sotto supervisione oppure se dotate delle istruzioni relative all'uso sicuro del dispositivo, comprendendone i pericoli implicati. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. Pulizia, assistenza e manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio è concepito esclusivamente per il normale uso domestico. Non utilizzarlo per scopi commerciali o industriali. Utilizzarlo esclusivamente per la cottura di alimenti.
- Non cercare di modificare le caratteristiche del dispositivo. Potrebbe risultare pericoloso.
- Per montare le teglie o le griglie, seguire le istruzioni della sezione Uso / Accessori.
- Durante la pulizia mediante pirolisi, le superfici diventano più calde rispetto all'utilizzo normale. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Prima di effettuare la pulizia mediante pirolisi, rimuovere tutte le unità di cottura e i residui evidenti.
- Non posizionare pesi sullo sportello del forno e assicurarsi che i bambini non si arrampichino e non vi si siedano sopra.
- Assicurarsi sempre che il forno sia spento prima della pulizia.
- Dopo aver utilizzato il forno, assicurarsi che tutti i comandi siano posizionati su Off.
- Non utilizzare il forno come credenza né per conservare gli accessori dopo l'uso.
- Non utilizzare dispositivi a vapore o ad alta pressione per pulire il dispositivo (per motivi di sicurezza elettrica).
- Durante il funzionamento, lo sportello del forno deve essere sempre tenuto chiuso per tutti i programmi, incluso il grill.

0. IDENTIFICAZIONE



Per scoprire il modello del forno ("a", "b", "c"), confrontare il pannello di controllo con quelli mostrati nelle immagini.

1. INSTALLAZIONE



1.1 Disimballaggio. Rimuovere tutti i materiali di protezione dell'imballaggio.

1.2 Collegamento alla rete elettrica. Tenere sempre in considerazione i dati sull'etichetta informativa (1.2.1) e le misure dell'alloggiamento in cui il forno verrà installato (1.2.2, 1.2.3).

L'apparecchio deve essere collegato alla rete con un collegamento fisso a singola fase con la garanzia del collegamento neutro-neutro (blu) (1.2.4). Sistemare il forno nello spazio e centrarlo (1.2.5). Assicurarsi che non vi sia del cavo in eccesso nella parte superiore (1.2.6). Fissare nell'alloggiamento utilizzando le due viti in dotazione (1.2.7). L'unità di alloggiamento o la sua superficie devono essere resistenti al calore. Deve essere impostato l'orario per completare l'installazione. .

2. USO



2.1 Impostazione dell'orario. Modelli digitali
Quando si accende il forno, il display lampeggia (2.1.1). Impostare l'orario premendo (2.1.2). L'ora viene convalidata automaticamente dopo pochi secondi.

Nota: L'orario deve essere reimpostato in caso di assenza di elettricità.

2.2 Modifica dell'orario. Con il forno acceso, premere per alcuni secondi mentre l'orario lampeggia e regolarlo premendo (2.2.1) per qualche secondo. L'ora viene convalidata automaticamente.

2.3 Funzione segnale acustico. Con il forno acceso premere due volte fino alla posizione . Regolare l'orario premendo (2.3.1). Dopo alcuni secondi l'orario viene convalidato automaticamente e inizia il conto alla rovescia. Al suo termine, si sentirà un bip. Premere un pulsante

qualsiasi per interrompere il segnale acustico.

2.4 Prima di utilizzare il forno per la prima volta, riscaldarlo mentre è vuoto (senza alimenti all'interno e con la manopola impostata su), per 30 minuti a 250°C). Potrebbe produrre del fumo o un cattivo odore (tutto normale, è provocato dal riscaldamento dei residui di grasso del forno, ecc.). Quando si è raffreddato, pulirlo previamente all'interno con un panno umido.

2.5 Accessori. A seconda del modello, è presente una teglia profonda (2.5.1), una standard (2.5.2) e un grill per la raccolta dei succhi (2.5.3), i quali funzionano separatamente. Si possono anche combinare entrambe le teglie con il grill per la raccolta dei succhi (2.5.4), in modo da creare una singola unità. Tutti gli accessori o le unità possono essere utilizzati direttamente oppure sostenuti dalla guida di estrazione parziale (2.5.5) o dalla guida di estrazione totale (2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9). In caso di teglia a estrazione parziale, questa può essere utilizzata separatamente o con altre teglie (3 tipi) (2.5.10). Il grill semplice si utilizza separatamente (2.5.11). Se sono presenti delle guide telescopiche, rimuovere la teglia prima di installarle nel forno (2.5.12). Quando il forno viene aperto, le guide telescopiche si estendono automaticamente a causa del peso della teglia (2.5.13). Gli alimenti devono essere sempre posti su una teglia posizionata sulle guide telescopiche (2.5.14). Tenere conto della posizione dei grill quando li si inserisce. Sono presenti degli arresti anti-ribaltamento ai lati (2.5.15).

2.6 Posizione degli accessori. Gli accessori possono essere montati in 5 diverse posizioni. A seconda del modello, la posizione in cui sistemare la teglia verrà visualizzata sul display. 1 2 3 4 5.

2.7 Cottura di alimenti. Porre gli alimenti nel forno. Scegliere uno o più accessori da utilizzare e la loro posizione raccomandata, oppure consultare la tabella di cottura. Chiudere lo sportello del forno.

COTTURA DI UNA PIETANZA


2.8 Selezione della funzione di cottura. A seconda del modello, ruotare la manopola e selezionare la funzione desiderata.


Riscaldamento ventilato tradizionale. Per tutti i tipi di piatti. Si possono cuocere insieme dei piatti diversi senza che i sapori o gli odori si mescolino.

Turbo plus. Il calore viene prodotto dall'elemento centrale. In assenza della funzione di scongelamento, è possibile utilizzare questa funzione a 35°C.


Grill alto ventilato. Rosola per bene gli alimenti, distribuendo il calore in modo uniforme.

Grill alto. Per pasta, soufflé e besciamella.

 **Grill basso.** Per hamburger, toast e alimenti dalla superficie ridotta.

 **Ideale per paella o pizza.** Dalla base, la ventola distribuisce il calore in modo uniforme.

 **Riscaldamento tradizionale.** Per pane, dolci, dolci con ripieno e carne magra.

 **Scongelamento.** Scongela rapidamente ogni tipo di alimento.

 **Funzione Booster.** Il forno si riscalda velocemente.

 **Funzione Ricetta.**

 **Funzione ECO*.**






Per pane, dolci, dolci con ripieno e carne magra. Scongelamento. Scongela rapidamente ogni tipo di alimento.

* Questo è il programma utilizzato nella dichiarazione di consumo energetico, in conformità con la normativa R65-R66/2014 e lo standard 60350-1.

2.9 Modifica della temperatura. Ruotare la manopola di selezione della temperatura fino all'impostazione desiderata (2.9.1).


2.10 Spegnimento del forno. In tutti i casi in cui il processo di cottura risulta completato, portare la manopola di selezione della funzione e della temperatura sulla posizione 0.






FUNZIONI DEL TEMPO

2.11 Selezione del tempo di cottura  (Modello "c"). Selezionare la funzione di cottura e la temperatura desiderate. Premere  finché  inizia a lampeggiare (2.11.1). Regolare il tempo di cottura premendo   (2.11.2). Dopo alcuni secondi l'orario viene convalidato automaticamente e inizia il conto alla rovescia.

Al termine del tempo indicato, il forno emetterà un segnale acustico. Per interrompere il bip, premere un pulsante qualsiasi e spegnere il forno.

Orologio ordinario (Modello "b"): Ruotare la manopola centrale verso destra e selezionare i minuti (2.11.3).

Se si preferisce che il forno funzioni senza un limite di tempo, posizionare il selettore su manuale  (2.11.4).

2.12 Selezione dell'ora di fine:  (Modello "c")
Selezionare la funzione, la temperatura e il tempo di cottura. Premere  finché  inizia a lampeggiare (2.12.1). Regolare il tempo di fine cottura premendo  . L'avvio della cottura verrà ritardato, in modo che termini all'ora indicata. Al termine del tempo indicato, il forno emetterà un segnale acustico.
Per interrompere il bip, premere un pulsante qualsiasi.

2.13 Spegnimento automatico. (Modello "c") Se ci si dimentica di spegnerlo, il forno lo farà automaticamente dopo un certo intervallo tempo. Questo se non è stata scelta la funzione di selezione del tempo di cottura.

ALTRE FUNZIONI

2.14 (Pulsante) funzione di blocco.  (Modello "c") Per evitare che i bambini maneggino l'apparecchio. Premere contemporaneamente i pulsanti indicati dal simbolo , quando acceso, finché il simbolo  di attivazione non viene visualizzato.


3. MANUTENZIONE E PULIZIA




3.1 Pulizia degli accessori. Gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie. Per lavarli a mano, utilizzare un detersivo normale. Per una pulizia più agevole, lasciarli a mollo.

3.2 Modelli con pareti lisce.

Funzione AquaSliding. È un sistema che rende più agevole la pulizia del forno con il vapore. Necessita di 35 minuti e si esegue nel seguente modo:

- Iniziare con il forno tiepido.
- Rimuovere tutti gli accessori e le guide laterali.
- Spruzzare 200 ml di acqua sulle pareti interne del forno.  Troppa acqua può provocare un traboccamento.
- A seconda del modello, selezionare la funzione

a) AquaSliding e attendere finché non termina;

b)  tradizionale a 150 °C per 10 minuti. Trascorso il tempo indicato, ridurre la temperatura al minimo (35 °C - 75 °C a seconda del modello) per 25 minuti. La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe provocare della condensa sulla parte anteriore.

- Spegnere il forno.
- Aprire con attenzione lo sportello del forno, evitando il contatto con il vapore.
- Alla fine del ciclo, rimuovere l'acqua dalla parte interna e l'eventuale sporco residuo con un panno. Questo ciclo si usa per contribuire alla pulizia, ma perde di efficacia se non si rispettano i tempi indicati.


* A seconda del modello, può risultare utile la funzione di Allarme.


- 3.3 Pulizia del vetro.** A seconda del modello. Pulizia della parte esterna del vetro: Utilizzare un panno morbido imbevuto di un prodotto per la pulizia dei vetri.
- 3.4 Pulizia della parte esterna del forno:** Utilizzare detergenti neutri per la pulizia. Asciugare bene il forno con un panno morbido.

4. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



I problemi che seguono possono essere risolti dall'utente in autonomia.

- 4.1 Il forno non si riscalda.** Controllare che sia collegato alla rete elettrica, che sia acceso e che il fusibile non sia bruciato. Impostare a una temperatura superiore.
- 4.2 La luce interna non funziona.** Cambiare la lampadina o sostituire il fusibile.
- 4.3 Fuoriesce del fumo durante la cottura.** Abbassare la temperatura e/o pulire il forno.
- 4.4 Il forno emette un segnale acustico.** La temperatura selezionata è stata raggiunta. Il ciclo di cottura è completo.
- 4.5 Il forno emette un rumore dopo la cottura.** Questo è normale: la ventola continua a funzionare finché non si riduce la temperatura all'interno e all'esterno del forno.
- 4.6 Avvertenze di guasti.**
- F01** Guasto al sensore della temperatura.
-  **F05** Errore del software.
- F10** Assenza di energia elettrica durante la cottura.
- Auto** Il forno si spegne automaticamente poiché è stato in funzione per diverse ore (4.7.2).

 Non tentare di riparare il forno da soli. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

5. L'AMBIENTE



Questo forno è stato progettato tenendo in considerazione la protezione dell'ambiente.


Bisogna mantenere una coscienza ecologica. Preriscaldare il forno solo se necessario (consultare la tabella di cottura).

Se possibile, utilizzare sempre stampi per dolci di colore scuro.

Per cotture prolungate, spegnere il forno 5 o 10 minuti prima della fine del tempo di cottura indicato.

Gestione dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



Il simbolo  indica che l'apparecchio non deve essere smaltito fra i tradizionali rifiuti domestici. Portare il forno in un centro di raccolta specializzato.

Il riciclo degli elettrodomestici contribuisce ad evitare conseguenze negative per la salute e l'ambiente, consentendo allo stesso tempo di risparmiare energia e risorse.

Per maggiori informazioni contattare le autorità locali o il negozio in cui è stato acquistato il forno.

Tabella di cottura

	Alimento	Programma e temperatura		Tempo	Posizione	Preriscaldamento	Accessori
carne e pollame	manzo 1,5 Kg	190° C	210° C	50 - 60 min	1	no	
	suino 1,5 Kg	150° C	180° C	85 - 95 min	2	no	
	agnello 1,2 Kg	200° C	220° C	40 - 50 min	2	no	
	tacchino 4 Kg	170° C	190° C	115 - 125 min	1	no	
	pollo 1,25 Kg	210° C	230° C	50 - 60 min	1	no	
verdure	peperoni rossi arrostiti 1,25 Kg	190° C	210° C	30 - 40 min	2	no	
	pomodori ripieni per 4 persone	200° C	220° C	15 - 19 min	2	no	
pesce e frutti di mare	nasello al forno 1,5 Kg	210° C	230° C	7 - 9 min	2	sì	
	aragosta arrostita 1 Kg	220° C	240° C	4 - 5 min	4	sì	
	pesce al forno 1 Kg	200° C	220° C	13 - 17 min	2	sì	
	merluzzo al forno 1,5 Kg	210° C	220° C	7 - 9 min	2	sì	
vario	pizza	200° C	220° C	18 - 22 min	1	sì	
	pane	200° C	220° C	18 - 22 min	2	no	
	pan di Spagna	190° C	210° C	15 - 19 min	2	sì	
	sformato	130° C	150° C	30 - 40 min	1	no	
	scongellamento, ogni tipo di alimenti	75° C			2	no	
	Lievitazione impasti per pane/dolci	40° C - 50° C	40° C - 50° C	25 - 30 min	0	no	

Návod k použití

Velmi důležité: Před použitím trouby si přečtěte celý návod. Dokumentaci a příslušenstvím najdete v troubě.

Texty v příručce odpovídají číselným nákresům.

BEZPEČNOST



⚠ Důležité:

Tento návod uložte v blízkosti spotřebiče. Pokud spotřebič darujete nebo prodáte jiné osobě, zajistěte také předání návodu. Pečlivě si prostudujte pokyny během používání a instalace spotřebiče. Jsou připraveny tak, aby zajišťovaly Vaši bezpečnost i bezpečnost dalších osob.

Elektroinstalace, která napájí vaši troubu, musí mít nainstalovány jističe okruhu v souladu s aktuálními místními předpisy o instalaci.

- Spotřebič musí být nainstalován kvalifikovaným elektrikářem, který se bude řídit pokyny a schémata výrobce. Pokud se přístroj nainstaluje se zástrčkou, k této zástrčce musí být zajištěný přístup.
- Elektrická instalace musí být nastavená pro maximální výkon uvedený na referenčním štítku. Zásuvka musí být vybavena předepsaným uzemněním.
- Pokud dojde k poškození napájecího kabelu, pak musí být vyměněn poprodejním servisem nebo jinou kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možnému vzniku rizik.
- Při výměně žárovky zajistěte, aby zařízení bylo odpojeno od napájení, aby se předešlo úrazu způsobenému elektrickým proudem.
- Nepoužívejte k čištění dvířek trouby brusné čisticí prostředky a kovové brusné houby, neboť mohou poškodit povrch a poškrábat sklo.
- Během provozu mohou být některé dostupné části horké. Děti mladší 8 let nesmí chodit do blízkosti spotřebiče, pokud nejsou pod trvalým dozorem.

- Nedotýkejte se topných prvků v troubě.
- Tento spotřebič je určen pro používání dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo získaly pokyny použití spotřebiče od osob odpovídajících za jejich bezpečnost. Děti si nesmí se spotřebičem hrát.
Čištění, obsluhu a údržbu spotřebiče nesmějí vykonávat děti bez dozoru.
- Toto zařízení je určeno pouze k běžnému domácímu použití.
Nepoužívejte je k obchodním či průmyslovým účelům. Používejte je pouze k pečení potravin.
- Přihrádky/mřížky je třeba vložit podle instrukcí uvedených v odstavci Použití/Příslušenství.
- Nepokoušejte se měnit vlastnosti zařízení. Může to být nebezpečné.
- Při čištění pyrolýzou mohou být povrchy horké více než při běžném používání. Udržujte mimo dosah dětí.
- Před čištěním pyrolýzou vyjměte veškeré pečicí náčiní a odstraňte značné zbytky pokrmů.
- Na dvířka trouby nepokládejte těžké náklady a zajistěte, aby na ně děti nešplhaly nebo nesedaly.
- Před čištěním vždy zkontrolujte, zda je trouba vypnutá.
- Po použití trouby zkontrolujte, zda jsou všechny ovladače v poloze vypnuto.
- Nepoužívejte troubu jako spíž nebo k ukládání příslušenství po použití.
- K čištění zařízení nepoužívejte páru ani vysokotlaká zařízení (z důvodů bezpečného použití elektrických zařízení).
- Dvířka trouby musí být vždy při provozu zavřená, při všech programech, včetně grilu.

0. IDENTIFIKACE



Pro identifikaci modelu vaší trouby („a“, „b“, „c“) porovnejte ovládací panel s ovládacími panely uvedenými na obrázcích.

1. INSTALACE









1.1 Vybalení. Odstraňte všechny ochranné balicí prvky.






1.2 Připojení k elektrické síti. Vždy berte v úvahu detaily na štítku (1.2.1) a rozměry jednotky, do které má být trouba vložena (1.2.2, 1.2.3). Zařízení je nutno připojit k napájení pomocí pevného jednofázového připojení se zaručeným připojením nula-k-nule (modrý) (1.2.4). Vložte troubu do prostoru a vycentrujte (1.2.5). Zkontrolujte, že na horní části není žádný přebytečný kabel (1.2.6). Přišroubujte ji pomocí dvou dodaných šroubů (1.2.7). Nábytek k montáži musí být odolný vůči horku. Pro dokončení instalace je nutno nastavit čas. Po době nečinnosti se stroj přepne do pohotovostního režimu, jas poklesne nebo se displej zcela vypne, závisí to na modelu.

2. POUŽÍVÁNÍ




2.1 Nastavení času. Digitální modely
Po zapnutí trouby se displej rozblíká (2.1.1). Upravte čas stiskem tlačítka   (2.1.2). Čas se automaticky potvrdí po pár sekundách.
Poznámka: Po přerušení dodávky elektrického proudu je nutno znovu nastavit čas.






2.2 Změna času.  Když je trouba zapnutá, stiskněte  na několik sekund, když bliká čas, upravte čas stiskem tlačítka   (2.2.1) na několik sekund. Hodiny se automaticky potvrdí.

2.3 Funkce zvukové signalizace.  Když je trouba zapnutá stiskněte  dvakrát až do polohy . Upravte čas stiskem tlačítka   (2.3.1).

Čas se automaticky potvrdí po pár sekundách a zahájí se odpočítávání. Zvuk se ozve po konci odpočítávání. Pípání zrušíte stiskem libovolného tlačítka.

2.4 Před prvním použitím prázdnou troubu zahřejte (bez pokrmů a s ovladačem otočeným na  na 30 minut a na teplotu 250 °C). Může se vyskytnout kouř či zápach (tento stav je normální a je způsobený zahřátím zbytků maziva, atd.). Po vychladnutí ji vytřete vlhkým hadrem.


2.5 Příslušenství. Podle modelu je zde hluboký plech (2.5.1), normální plech (2.5.2) a mřížka se zachycováním šťávy (2.5.3), které lze používat samostatně. Každý plech lze kombinovat s mřížkou se zachycováním šťávy (2.5.4) a vytvořit tak sestavu. Všechna příslušenství nebo sady lze používat přímo nebo namontované na částečně vysouvací mřížce (2.5.5) nebo na celkově vysouvací mřížce (2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9). Máte-li částečně vytahovací plech, lze ho použít samostatně nebo spolu s plechy (3 typy) (2.5.10). Jednoduchá mřížka se používá samostatně (2.5.11). Máte-li teleskopické kolejnice, vyjměte plech před jejich instalací do trouby (2.5.12). Teleskopické kolejnice se prodlužují automaticky z důvodu hmotnosti plechu, když se trouba otevře (2.5.13). Potraviny je vždy nutno vkládat na plech na teleskopických kolejnicích (2.5.14). Mějte na paměti polohu mřížek při jejich vkládání do trouby. Mají zarážky proti převrácení na stranách (2.5.15).


2.6 Polohy příslušenství. Příslušenství lze upevnit v 5 polohách. Podle modelu se na displeji zobrazí poloha, na kterou je třeba plech umístit.     .


2.7 Pečení pokrmů. Vložte pokrm do trouby. Zvolte příslušenství k použití a jeho doporučenou polohu nebo se podívejte na tabulku pečení. Zavřete dvířka trouby.

PEČENÍ

2.8 Výběr funkce pečení. Otočte voličem funkce a zvolte požadovanou funkci podle modelu.

 **Tradiční ohřev s ventilátorem.** Pro jakýkoli druh pokrmu. Lze péci více pokrmů zároveň, aniž by se promísily chutě či pachy.

 **Turbo plus.** Ohřev je vydáván středovým prvkem. Pokud chybí funkce rozmrazení, můžete použít tuto funkci na 35 °C.

 **Horní gril s ventilátorem.** Ke zhnědnutí pokrmu, s rovnoměrným rozptýlením tepla.

 **Horní gril.** Ke zhnědnutí těstovin, suflé a

bešamelové omáčky.



Spodní gril. Na hamburgery, toasty a pokrmy o malé ploše.



Ideální pro paelly či pizzy. Ventilátor rovnoměrně rozptyluje teplo ze základny.



Tradiční ohřev. Na chléb, koláče, koláče s náplní a libové maso.



Rozmrazení. Rychle rozmrazí libovolné potraviny.



Zrychlená funkce. Rychle zahřeje troubu.



Funkce receptu.



EKO* funkce.

Na chléb, koláče, koláče s náplní a libové maso.

* Tento program se používá při prohlášení o spotřebě energie, v souladu s nařízením R65-R66/2014 a podle normy 60350-1

2.9 Změna teploty. Otočte tlačítkem volby teploty na požadované nastavení (2.9.1).

2.10 Vypnutí trouby. Ve všech případech po dokončení pečení, otočte tlačítko voliče funkcí a nastavení teploty na 0.

FUNKCE ČASU

2.11 Výběr času pečení (Model „c“). Zvolte funkci pečení a požadovanou teplotu. Tiskněte , dokud nezačne blikat (2.11.1). Upravte čas pečení stiskem tlačítka (2.11.2). Čas se automaticky potvrdí po pár sekundách a zahájí se odpočítávání. Po dosažení času konce trouba zapípá. Pípání zastavíte stiskem libovolného tlačítka a troubu vypnete. Běžné hodiny (Model „b“): Otočte středovým tlačítkem doprava a zvolte minuty (2.11.3). Pokud chcete používat troubu bez časového omezení, otočte jíím do polohy ruční (2.11.4).

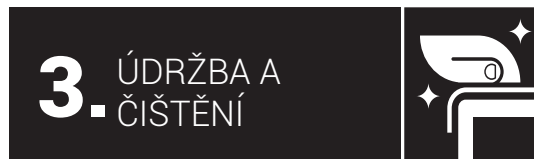
2.12 Volba času konce : (Model „c“) Zvolte funkci pečení, teplotu a čas pečení. Tiskněte , dokud nezačne blikat (2.12.1). Upravte čas konce pečení stiskem tlačítka . Čas začátku pečení se odsune, takže pečení skončí v uvedeném čase. Po dosažení času konce trouba zapípá. Pípání zrušíte stiskem libovolného tlačítka.

2.13 Automatické vypnutí. (Model „c“) Pokud zapomenete troubu vypnout, dojde k

jejímu automatickému vypnutí po uplynutí nějakého času. Pokud nebyla zvolena funkce pro výběr času pečení.

DALŠÍ FUNKCE

2.14 Funkce zámku (tlačítek). (Model „c“) Slouží jako prevence manipulace se spotřebičem dětmi. Současně stisknete tlačítka umístěná na symbolu displeje, když je symbol zapnutý, dokud se symbol zapnutý nezobrazí.



3.1 Čištění příslušenství. Příslušenství lze mýt v myčce. Při ručním mytí použijte běžný prostředek. V zájmu snazšího čištění je nechte odmočit.

3.2 Modely s hladkými stěnami.

Funkce AquaSliding. Tento systém umožňuje snazší čištění trouby párou. Trvá to 35 minut a dělá se to následovně:

- Začněte s vlažnou troubou.
- Vyjměte veškeré příslušenství a boční vodící lišty.
- Nastříkejte na vnitřní stěny trouby 200 ml. Při použití přílišného množství vody může dojít k přetečení.
- V závislosti na modelu zvolte funkci
 - a) AquaSliding a počkejte, až se dokončí
 - b) tradiční na 150 °C na 10 minut. Po vypršení času snižte teplotu na minimum (35 °C – 75 °C podle modelu) a udržujte ji po 25 minut. Při nedodržení těchto pokynů může dojít ke kondenzaci na přední straně.
- Vypněte troubu.
- Opatrně otevřete dvířka trouby a vyvarujte se styku s horkou párou.
- Na konci cyklu odstraňte vodu z vnitřku vodu a zbylé nečistoty vytřete utěrkou. Tento cyklus se používá na pomoc čištění, ale ztrácí účinnost, nedodrží-li se doporučené doby.
- * Podle modelu může podporovat funkci upozornění.

3.3 Čištění skla. V závislosti na modelu. Čištění vnější strany skla: Použijte měkký hadr namočený v prostředku na mytí skla.



- 3.4 Čištění vnějšku trouby:** Používejte neutrální čisticí prostředky. Troubu dobře osušte suchým hadrem.

4. ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH




Sami můžete vyřešit následující problémy:


- 4.1 Trouba nehřeje.** Zkontrolujte, zda je zapojena a zapnuta a zda se nevyrazila pojistka. Zvolte vyšší nastavení teploty.
- 4.2 Světlo uvnitř nefunguje.** Vyměňte žárovku nebo pojistku.
- 4.3 Při pečení proniká ven kouř.** Snižte teplotu a/nebo vyčistěte troubu.
- 4.4 Je slyšet pípání.** Zvolené nastavení teploty je dosaženo. Doba pečení vypršela.
- 4.5 Trouba po pečení vydává hluk.** To je normální, ventilátor běží, dokud se nesníží vnitřní a vnější teplota.
- 4.6 Upozornění na poruchu:**

F  Porucha snímače teploty. 

F OS Softwarová porucha.

F  Výpadek proudu během pečení.

Auto Trouba se automaticky vypíná, protože byla v provozu po mnoho hodin (4.7.2).

-  Spotřebič se nepokoušejte opravovat sami. Zavolejte technický servis.

5. ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



Tato trouba byla zkonstruována s ohledem na ochranu životního prostředí.


Šetřete životní prostředí. Troubu přehřívejte pouze v případě nutnosti (viz tabulka).

Používejte pokud možno plechy na koláče tmavých barev.

Při dlouhých dobách pečení vypínejte troubu 5 až 10 minut před koncem doby pečení.

Nakládání s odpady v případě elektrických a elektronických spotřebičů.



Symbol  naznačuje, že spotřebič nesmí být likvidován s komunálním odpadem. Dopravte troubu na speciální sběrné místo.

Recyklace domácích spotřebičů zamezí negativním důsledkům pro lidské zdraví a životní prostředí a umožní úspory energie a zdrojů.

Pro další informace se obraťte na místní úřady nebo prodejnu, kde jste troubu koupili.

Tabulka pečení

	Pokrm	Program a teplota		Čas	Poloha	Předehřívání	Príslušenství
maso a ryby	hovězí 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	
	krůta 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	červené papriky 1,25 kg	190 °C	210 °C	30 - 40 min.	2	ne	
	plněná rajčata 4 porce	200 °C	220 °C	15 - 19 min.	2	ne	
ryby a mořské plody	pečené štikozubec 1,5 kg	210 °C	230 °C	7 - 9 min.	2	ano	
	pečený humr 1 kg	220 °C	240 °C	4 - 5 min.	4	ano	
	pečené ryby 1 kg	200 °C	220 °C	13 - 17 min.	2	ano	
	pečená treska 1,5 kg	210 °C	220 °C	7 - 9 min.	2	ano	
další	pizza	200 °C	220 °C	18 - 22 min.	1	ano	
	chléb	200 °C	220 °C	18 - 22 min.	2	ne	
	piškotový dort	190 °C	210 °C	15 - 19 min.	2	ano	
	dortový korpus	130 °C	150 °C	30 - 40 min.	1	ne	
	rozmrazování, všechny druhy pokrmů	75 °C			2	ne	
	Kvašení těsta na chleba/koláčů	40 °C - 50 °C	40 °C - 50 °C	25 - 30 min.	0	ne	

Návod na použitie

Veľmi dôležité: Pred použitím rúry si prečítajte celú príručku. Dokumentáciu a príslušenstvo nájdete vo vnútri rúry.

Texty v návode zodpovedajú očíslovaným nákransom.

BEZPEČNOSŤ



⚠ Dôležité:

Tento návod uchovávajte v blízkosti spotrebiča. Ak spotrebič predáte alebo dáte inej osobe, nezabudnite jej dať aj návod na použitie. Pred používaním a inštaláciou spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod. Slúži na ochranu vašej vlastnej bezpečnosti a bezpečnosti ostatných.

Elektrická inštalácia, ktorá napája rúru, musí obsahovať nainštalované ističe, ktoré sú v súlade s aktuálnymi miestnymi nariadeniami pre inštaláciu. Ak sa prístroj nainštaluje so zástrčkou, k tejto zástrčke musí byť zabezpečený prístup.

- Rúru musí nainštalovať autorizovaný inštalatér v súlade s pokynmi a schémami od výrobcu.
- Elektrická inštalácia musí byť vhodná pre maximálny výkon uvedený na referenčnom štítku a elektrická zásuvka musí byť uzemnená v súlade so zákonnými požiadavkami.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť pracovník popredajného servisu alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo možnému riziku.
- Pred výmenou žiarovky v rúre sa uistite, že je spotrebič odpojený od sieťového napájania, aby sa predišlo zásahu elektrickým prúdom.
- Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace výrobky ani drôtenky, pretože by mohli poškrabať povrch a spôsobiť roztrieštenie skla.
- Počas prevádzky sa niektoré voľne dostupné diely môžu zahriať. Deti do veku 8 rokov sa k spotrebiču nesmú priblížiť bez nepretržitého dohľadu. Nedotýkajte sa ohrevných

prvkov v rúre.

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, pokiaľ na nich niekto dohliada, sú oboznámené s pokynmi o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili súvisiace riziká. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie, starostlivosť a údržbu o spotrebič nemôžu vykonávať deti bez dohľadu.
- Tento spotrebič je navrhnutý len pre bežné používanie v domácnosti.
Nepoužívajte ho na komerčné alebo priemyselné účely.
Používajte ho výlučne na varenie jedla.
- Priehradky/mriežky treba umiestniť podľa inštrukcií uvedených v odstavci Použitie/Príslušenstvo.
- Nepokúšajte sa upravovať charakteristiky spotrebiča. Mohlo by to byť nebezpečné.
- Počas čistenia prostredníctvom pyrolýzy sa povrchy zahrejú viac, ako počas normálneho používania. Uchovávajte mimo dosahu detí.
- Pred čistením prostredníctvom pyrolýzy vyberte všetko varné náčinie a značne prečnievajúce predmety.
- Na dvierka rúry nevešajte ťažké veci a uistite sa, že deti nebudú na ne liezť alebo si na ne sadieť.
- Pred čistením sa vždy uistite, že je rúra vypnutá.
- Po použití rúry sa uistite, že sú vypnuté všetky ovládacie prvky.
- Rúru nepoužívajte ako rebrík, ani na uskladnenie príslušenstva po použití.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné alebo vysokotlakové zariadenia (z dôvodov bezpečnosti elektrického zariadenia).
- Počas prevádzky by dvierka rúry mali zostať zatvorené, a to platí pre všetky programy vrátane grilovania.

0. IDENTIFIKÁCIA



Aby ste zistili, ktorý je váš model rúry („a“, „b“, „c“) porovnajte ovládací panel s ovládacími panelmi zobrazenými na obrázkoch.

1. INŠTALÁCIA



1.1 Vybalenie. Odstráňte všetky ochranné baliace prvky.

1.2 Pripojenie k elektrickej sieti. Vždy berte do úvahy údaje uvedené na referenčnom štítku (1.2.1) a miery skrinky, do ktorej chcete vložiť rúru (1.2.2, 1.2.3).

Spotrebič sa musí pripojiť k sieťovému napájaniu s pevným jednofázovým pripojením so zaručeným pripojením od nulového vodiča k nulovému vodiču (modrý) (1.2.4). Rúru vložte do jej priestoru a vycentrujte ju (1.2.5). Uistite sa, že v hornej časti nie je žiadny prečnievajúci kábel (1.2.6). Naskrutkujte ju k upevneniu pomocou dvoch dodaných skrutiek (1.2.7). Prichytená jednotka alebo jej povrch musí byť odolný voči teplu. Na dokončenie inštalácie je potrebné nastaviť čas. Po období nečinnosti sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu a jeho jas sa zníži alebo sa vypne obrazovka, a to v závislosti od modelu.

2. POUŽÍVANIE



2.1 Nastavenie času. Digitálne modely
Keď zapnete rúru, displej začne blikať (2.1.1).
Stlačením upravte čas (2.1.2). Po niekoľkých sekundách sa čas automaticky potvrdí.
Poznámka: V prípade výpadku prúdu je potrebné znovu zadať čas.

2.2 Zmena času. Keď je túra zapnutá, stlačte na niekoľko sekúnd , zatiaľ čo blikajú hodiny a stlačením (2.2.1) na niekoľko sekúnd čas upravte. Automaticky sa potvrdia hodiny.

2.3 Funkcia pípania. Pri zapnutej rúre dvakrát stlačte , kým sa nedosiahne poloha . Stlačením upravte čas (2.3.1). Čas sa po niekoľkých sekundách automaticky

potvrdí a začne sa odpočítavanie. Po skončení odpočítavania zaznie pípanie. Pípanie zastavíte stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

2.4 Pred prvým použitím vašej novej rúry ju zahrejte naprázdno (bez vloženia jedla) s ovládaním otočeným na a to po dobu 30 minút pri 250 °C). Môže dôjsť k miernemu zadymeniu a nepríjemnému zápachu (je to bežné a spôsobuje to zahrievanie zvyškov mazadla v rúre atď.). Po vychladení ju vopred zvnútra vyčistite pomocou vlhkej handričky.

2.5 Príslušenstvo. V závislosti od modelu sa dodáva hlboký plech (2.5.1), štandardný plech (2.5.2) a gril so zachytávačom šavy (2.5.3), ktoré môžete používať aj samostatne. Ktorýkoľvek z plechov môžete taktiež používať s grilom so zachytávačom šavy (2.5.4), čím vytvoríte samostatnú jednotku. Všetko príslušenstvo alebo jednotky sa môžu používať priamo alebo namontované na čiastočne vysúvateľný gril (2.5.5) alebo úplne vysúvateľný gril (2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9). Ak používate plech, ktorý sa vysúva iba čiastočne, môžete ho použiť buď samostatne alebo s inými plechmi (3 typy) (2.5.10). Jednoduchý grilovací rošt sa používa samostatne (2.5.11). Ak máte teleskopické koľajnice, pred ich inštaláciou do rúry vyberte plech (2.5.12). Teleskopické koľajničky sa automaticky roztvoria, keďže plech pri otvorení rúry má svoju váhu (2.5.13). Jedlo vždy umiestňujte na plech na teleskopických koľajniciach (2.5.14). Pri vkladaní grilov si pamätajte ich pozíciu. Na bočných stranách nachádzajú zastavovače, ktoré zabraňujú prevráteniu (2.5.15).

2.6 Polohy príslušenstva. Príslušenstvo je možné vložiť do 5 rôznych pozícií. V závislosti od modelu sa poloha, na ktorú sa má umiestniť plech, zobrazí na displeji.

2.7 Varenie jedla. Vložte jedlo do rúry. Vyberte príslušenstvo, ktoré chcete použiť a jeho odporúčanú polohu, prípadne si pozrite tabuľku dĺžky varenia. Zatvorte dvere rúry.

VARENIE JEDLA


2.8 Výber funkcie varenia. Otočte volič funkcie a v závislosti od modelu vyberte požadovanú funkciu.


Tradične privádzané teplo. Pre akýkoľvek druh pokrmu. Môžu sa variť viaceré pokrmy bez toho, aby sa ich chute alebo vône zmiešali.

Turbo plus. Teplo vytvára stredový prvok. Pri chýbajúcej funkcii rozmrazovania môžete použiť túto funkciu pri 35 °C.


Vysoký gril s ventilátorom. Jedlo ugriluje


dohneda, pričom rovnomerne rozvádza teplo.


 **Horný gril.** Na zapekanie cestovín, prípravu soufflé a bešamelovej omáčky.

 **Spodný gril.** Na hamburgery, toasty a malé pokrmy.


 **Ideálne pre paellu alebo pizzu.** Ventilátor rovnomerne rozvedie základné teplo.

 **Tradičný ohrev.** Na chlieb, múčniky, koláče s plnkou a biele mäso.

 **Rozmrazovanie.** Rýchlo rozmrazi akýkoľvek druh potravín.

 **Funkcia zrýchlenia pečenia.** Rýchlo zahreje rúru.

 **Funkcia receptu.**






 **Funkcia ECO*.**
Na chlieb, múčniky, koláče s plnkou a biele mäso.

()Toto je program, ktorý sa používa v prehlásení o spotrebe energie v súlade s nariadeniami R65-R66/2014 a normou 60350-1.*

2.9 Zmena teploty. Otočte volič teploty na požadované nastavenie (2.9.1).


2.10 Vypnutie rúry. Vždy, keď sa proces varenia dokončí, otočte volič funkcie a teploty do polohy 0.


FUNKCIE ČASU



2.11 Výber času varenia  (Model „c“). Vyberte funkciu varenia a požadovanú teplotu. Stláčajte , kým nezačne blikať  (2.11.1). Stlačením   upravte čas varenia (2.11.2). Hodiny sa po niekoľkých sekundách automaticky potvrdia a spustí sa odpočítavanie.



Po uplynutí času začne rúra pípať. Na zastavenie pípania stlačte akékoľvek tlačidlo a rúru vypnite.

Bežné hodiny (model („b“)): Otočte stredový volič doprava a vyberte minúty (2.11.3).

Ak uprednostňujete prevádzku rúry bez časového limitu, otočte ho do polohy manuálne  (2.11.4).

2.12 Výber času skončenia:  (Model „c“) Vyberte funkciu varenia, teplotu a čas varenia.





Stláčajte , kým nezačne blikať  (2.12.1).

Stlačením   upravte čas skončenia varenia. Oneskorí sa začiatok varenia, aby sa varenie skončilo v zobrazenom čase. Po dosiahnutí nastaveného času začne rúra pípať.

Pípanie zastavte stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

2.13 Automatické vypnutie. (Model „c“) Ak zabudnete vypnúť rúru, po určitom čase sa automaticky vypne. Ak ste nevybrali dĺžku času varenia.

INÉ FUNKCIE

2.14 Funkcia uzamknutia (tlačidiel).  (Model „c“) Ak chcete zabrániť deťom manipulovať so zariadením. Súčasne stlačte tlačidlá nachádzajúce sa na displeji symbolov  , pričom sa symbol musí zapnúť, kým sa nezobrazí zapnutie symbolu .


3. ÚDRŽBA A ČISTENIE




3.1 Čistenie príslušenstva. Príslušenstvo je vhodné do umývačky riadu. Pri umývaní v rukách použite bežný čistiaci prostriedok. Pre jednoduchšie vyčistenie ho nechajte .

3.2 Modely s hladkými stenami.

Funkcia AquaSliding. Je to systém, ktorý zjednodušuje čistenie rúry parou. Trvá 35 minút a vykonáva sa nasledovne:

- Rúru majte mierne vyhriatu.
- Vyberte všetko príslušenstvo a bočné vodiace prvky.
- Nastriekajte 200 ml vody na vnútorné steny rúry.  Nadmerné množstvo vody by mohlo spôsobiť pretečenie.
- V závislosti od modelu vyberte funkciu

a) AquaSliding a počkajte, kým sa dokončí

b)  tradičné čistenie pri 150 °C po dobu 10 minút. Po uplynutí tohto času znížte teplotu na minimum (35 °C - 75 °C v závislosti od modelu) a udržujte ju po dobu 25 minút. Nedodržanie týchto pokynov môže spôsobiť kondenzáciu v prednej časti.

- Rúru vypnite.
- Opatrne otvorte dvierka rúry, pričom predchádzajte kontaktu s parou.
- Na konci cyklu odstráňte vodu z vnútornej strany a pomocou utierky poutierajte akékoľvek zostávajúce znečistenie. Tento cyklus sa používa ako asistancia pri čistení, ale stráca svoju efektívnosť, ak sa nedodržia odporúčané časy.
- * V závislosti od modelu môže asistovať

výstražnej funkcii.

- 3.3 Čistenie vnútorných stien.** Vyberte bočné vodiace prvky a vyčistite akúkoľvek masť alebo popol, ktoré zostali po procese čistenia. V závislosti od modelu sú bočné vodiace prvky upevnené k dvom plechom, a to bez podpory (3.6.1, 3.6.2) alebo s podporou (3.6.4, 3.6.5). Po ich demontovaní použite vlhkú handričku, aby ste vyčistili bočné steny (3.6.3, 3.6.6). Po vyčistení stien rúry opätovne nasadte vodiace prvky.

Ak má vaša rúra skladací gril, potiahnite ho nahor, zatlačením ho zložte nadol (3.6.7) a hornú stenu vyčistite vlhkou handričkou (3.6.8).

- 3.4 Čistenie skla.** V závislosti od modelu. Čistenie vonkajšej strany skla: Použite mäkkú handričku namočenú d prostriedku na čistenie skla.
- 3.5 Čistenie vonkajšej strany rúry:** Použite neutrálne čistiace produkty. Rúru poriadne poutierajte do sucha pomocou mäkkej handričky.

4. RIEŠENIE PROBLÉMOV



Nasledovné problémy môžete vyriešiť sami.

- 4.1 Rúra sa nezahrieva.** Skontrolujte, či je pripojená a zapnutá a či sa nevypálila poistka. Vyberte vyššie nastavenie teploty.
- 4.2 Vnútorné svetlo nefunguje.** Vymeňte žiarovku alebo vymeňte poistku.
- 4.3 Počas varenia vychádza dym.** Znížte teplotu a/alebo vyčistite rúru.
- 4.4 Je počuť pípanie.** Bola dosiahnutá zvolená teplota. Cyklus varenia sa dokončil.
- 4.5 Rúra je po varení hlučná.** Je to bežné, pretože ventilátor je spustený dovtedy, kým sa nezníži teplota vo vnútri a zvonku rúry.
- 4.6 Varovania týkajúce sa porúch.**

F01 Porucha snímača teploty.

F05 Chyba softvéru.

F10 Výpadok elektrického prúdu počas varenia.

Auto Rúra sa automaticky vypne, pretože bola v prevádzke niekoľko hodín (4.7.2).

Rúru sa nepokúšajte opravovať sami.

Obráťte sa na službu technickej pomoci.

5. ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Pri navrhovaní a výrobe rúry sa zohľadňovala ochrana životného prostredia.

Myslite na životné prostredie. Rúru predhrievajte len vtedy, keď je to potrebné (pozri si tabuľku). Vždy, keď to bude možné, používajte tmavé plechy na pečenie.

Pri dlhých časoch varenia vypnite rúru 5 alebo 10 minút pred skončením času varenia.

Nakladanie s odpadmi z elektrických a elektronických zariadení.



Symbol znamená, že spotrebič sa nesmie likvidovať spolu s domácim odpadom do bežných zberných nádob. Rúru odnesie do špeciálneho zberného strediska.

Recyklácia domácich spotrebičov pomôže zabrániť negatívnym dopadom na zdravie a životné prostredie a umožní úsporu energie a zdrojov.

Ďalšie informácie získate od miestnych úradov alebo predajne, v ktorej ste rúru zakúpili.

Tabuľka varenia

	Jedlo	Program a teplota		Čas	Poloha	Predhrievanie	Príslušenstvo
mäso a hydina	hovädzie 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	
	jahňacie mäso 1,2 kg	200 °C	220 °C	40 - 50 min.	2	nie	
	moriak 4 kg	170 °C	190 °C	115 - 125 min.	1	nie	
	kura 1,25 kg	210 °C	230 °C	50 - 60 min.	1	nie	
zelenina	pečené červené papriky 1,25 kg	190 °C	210 °C	30 - 40 min.	2	nie	
	plnené paradajky 4 porcie	200 °C	220 °C	15 - 19 min.	2	nie	
ryba a morské plody	pečená merlúza európska 1,5 kg	210 °C	230 °C	7 - 9 min.	2	áno	
	opekaný homár 1 kg	220 °C	240 °C	4 - 5 min.	4	áno	
	pečená ryba 1 kg	200 °C	220 °C	13 - 17 min.	2	áno	
	pečená treska 1,5 kg	210 °C	220 °C	7 - 9 min.	2	áno	
rozlíčný	pizza	200 °C	220 °C	18 - 22 min.	1	áno	
	chlieb	200 °C	220 °C	18 - 22 min.	2	nie	
	bublanina	190 °C	210 °C	15 - 19 min.	2	áno	
	tortový korpus	130 °C	150 °C	30 - 40 min.	1	nie	
	rozmrazovanie, všetky typy potravín	75 °C			2	nie	
	Kvasenie cesta na chlieb/koláče	40 °C - 50 °C	40 °C - 50 °C	25 - 30 min.	0	nie	

Használati utasítás

Nagyon fontos: A sütő használata előtt olvassa végig a kézikönyvet. A leírásokat és a kellekeket a sütő belsejében találja.

A kézikönyvben található szöveg összhangban van a számozott diagramokkal.

BIZTONSÁG



⚠ Fontos.

A használati utasítást tartsa a készülék közelében. Ha eladja vagy továbbadja a készüléket, mellékelje a használati utasítást is. A készülék telepítése és használata előtt alaposan olvassa el a használati utasítást. A használati utasítás az Ön és környezete védelmére vonatkozó fontos információkat tartalmaz..

Az érvényes helyi telepítési szabályozásoknak megfelelően a készüléket ellátó elektromos hálózatnak rendelkeznie kell megszakítókkal. Ha a készüléket csatlakozódugóval szerelik be, annak hozzáférhetőnek kell lennie

- A készüléket felhatalmazott személynek kell telepítenie, a gyártó utasításainak és tervrajzainak betartásával.
- A készülék áramellátásának meg kell felelnie az adattáblán jelzett maximális teljesítménynek, a csatlakozóaljzatnak pedig rendelkeznie kell az előírásoknak megfelelő földeléssel.
- Ha a tápkábel sérült, a lehetséges balesetek megelőzése érdekében cseréltesse ki azt a szerviz szolgáltatóval, vagy egy másik képzett szakemberrel.
- Mielőtt kicserélné a sütő lámpáját, az áramütés elkerülése érdekében bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék nincs a hálózathoz csatlakoztatva.
- Ne használjon csiszoló hatású tisztítóeszközt vagy fém súrolót a sütő ajtajának tisztításához, mert azok megkarcolhatják a felületét és az üveg töréséhez vezethetnek.
- Működés közben néhány hozzáférhető rész felmelegedhet. 8 évesnél fiatalabb gyermekeket kizárólag folyamatos felügyelet mellett engedjen a készülék közelébe.

- Ne érjen hozzá a sütőben található fűtőelemekhez.
- A készüléket nyolc évnél idősebb gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak vagy felvilágosítást kaptak a biztonságos használatról és a lehetséges veszélyekről. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
Felügyelet nélkül hagyott gyermekek nem tisztíthatják a készüléket és nem végezhetnek rajta felhasználói karbantartást.
- A készüléket kizárólag megszokott otthoni használatra tervezték.
Ne használja kereskedelmi vagy ipari célokra. Kizárólag ételek sütésére használja.
- A tálcák/rácsok elhelyezésére vonatkozóan az Alkalmazás/Tartozékok fejezet utasításait kell követni.
- Ne próbálja meg módosítani a készülék jellemzőit. Veszélyes lehet.
- Pirolízises tisztítás során a felületek jobban felmelegednek, mint a megszokott használatnál. Gyermekektől tartsa távol.
- A pirolízises tisztítást megelőzően távolítsa el minden főzőeszközt és jelentősebb túlfolyást.
- Ne helyezzen nehezebb súlyokat a sütő ajtajára, és akadályozza meg, hogy gyermekek nem rámasszanak vagy ráüljenek.
- Tisztítás előtt minden esetben bizonyosodjon meg róla, hogy a sütő ki van kapcsolva.
- A sütő használatát követően bizonyosodjon meg róla, hogy minden kezelőgomb kikapcsolt állapotban van.
- Ne használja étel tárolására a sütőt, és ne tároljon benne eszközöket használat után.
- A készülék tisztításához ne használjon gőz- vagy magas nyomású eszközöket (az elektromos eszközökre vonatkozó biztonsági indokok miatt).
- Működés közben a sütő ajtajának minden program alatt zárva kell lennie, beleértve a grillezés funkciót is.

0. BEAZONOSÍTÁS



A sütő modelljének beazonosításához („a”, „b”, „c”) hasonlítsa össze a készülék kezelőpaneljét az ábrákon látható kezelőpanelelkel.

1. BEÜZEMELÉS



1.1 Kicsomagolás. Távolítsa el minden csomagolóanyagot a készülékről.

1.2 Elektromos csatlakoztatás. Vegye figyelembe az adattáblán szereplő információkat (1.2.1) és a bútordarab méreteit, amelybe be akarja építeni a sütőt (1.2.2, 1.2.3).

A készüléket fix egyfázisú csatlakozással kell a hálózatra csatlakoztatni a nulla (kék) csatlakozás biztosítása mellett (1.2.4).

Helyezze be a sütőt a kívánt helyre, majd mozgassa a közepére (1.2.5). Bizonyosodjon meg róla, hogy nincs fölösleges vezeték a felső részén (1.2.6).

A készülékkel együtt szolgáltatott két csavarral rögzítse a készüléket a berendezéshez (1.2.7). A beszerelt berendezésnek vagy a felületének hőállónak kell lennie. A telepítés befejezéséhez be kell állítani az időt. Adott inaktivitást követően a gép készenlétbe kapcsol, a modelltől függően pedig a fényerő elhalványul vagy a képernyő kikapcsol.

2. RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT



2.1 Az idő beállítása Digitális modellek
A sütő bekapcsolásakor a kijelző villogni fog (2.1.1). Állítsa be az időt a megnyomásával (2.1.2). A beállított idő néhány másodperc múlva automatikusan megerősítésre kerül.
Megjegyzés: Áramszünet esetén az időt újra be kell állítani.

2.2 Az idő módosítása. Bekapcsolt sütőnél nyomja meg a gombot pár másodpercig, hogy az idő villogjon, majd nyomja meg a (2.2.1) gombot pár másodpercig. Az óra értéke automatikusan megerősítésre kerül.

2.3 Hangjelzés funkció. Bekapcsolt sütőnél nyomja meg a gombot a pozícióig. Állítsa be az időt a megnyomásával (2.3.1).

A beállított idő néhány másodperc múlva automatikusan megerősítésre kerül és elindul a visszaszámlálás. A visszaszámlálás végén a sütő hangjelzést ad. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

2.4 A sütő első használatkor üresen melegítse fel a sütőt (behelyezett étel nélkül, a szabályozót elfordítva , 30 percig 250 °C fokon). Ebből kifolyólag füst vagy kellemetlen szag keletkezhet (ez teljesen általános, amely a sütőben található zsírpelletek stb. okozhatja). Miután a sütő lehűlt, először tisztítsa meg egy nedves törlőkendővel.

2.5 Kiegészítők. Modelltől függően mélytálca (2.5.1), standard tálca (2.5.2) és egy csepegést felfogó grill (2.5.3) érhető el, melyek külön használhatók. A tálcák a csepegést felfogó grillel (2.5.4) együtt is használhatóak. Az összes tartozék vagy egység használható közvetlenül vagy felhelyezhető a részleges kihúzó csúszkára (2.5.5) vagy a teljes kihúzó csúszkára (2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9). A részleges kihúzó csúszka egymagában vagy a többi tálcával együtt is használható (3 típus) (2.5.10). Az egyszerű grill külön használható (2.5.11). Teleszkópos sín esetében távolítsa el a tálcát mielőtt beszerelné őket a sütőbe (2.5.12). A teleszkópos sín automatikusan kinyúlik a sütő ajtajának a kinyitásakor a tálca súlyából adódóan (2.5.13). Az élelmiszert mindig a teleszkópos síneken lévő tálcára kell helyezni (2.5.14) Figyeljen a grillek pozíciójára amikor beteszi őket a sütőbe. Az oldalakon túlsúszásgátlók vannak elhelyezve (2.5.15).

2.6 Kiegészítők helyei. A kiegészítőket 5 különböző pozícióban lehet a sütőbe tenni. A tálca behelyezési pozíciója modelltől függően a kijelzőn látható. .

2.7 Sütés. Helyezze az ételt a sütőbe. Válassza ki a kiegészítőt vagy a kiegészítőket és az ajánlott elhelyezést, vagy olvassa el a sütési táblázatot. Cukja be a sütő ajtaját.









ÉLELEK SÜTÉSE

2.8 A sütési funkció kiválasztása. Fordítsa el a funkció kiválasztót a kívánt funkcióhoz tartozó állásba a modell alapján.

Hagyományos ventilátoros fűtés. Bármilyen étel elkészítéséhez. Számos étel süthető egyszerre anélkül, hogy azok íze vagy illata összekeveredne.

Turbó plusz. A hőt a központi fűtőegység képezi. A felolvasztási funkció hiányában lehetőség van a funkció 35 °C hőmérsékleten történő használatára.

Légkeveréses erős grill. Egyenletes hőelosztás segítségével megbarnítja az ételt.












-  **Erős grill.** Tészta, szufliék és besamelmártás barnítására.
-  **Enyhe grill.** Hamburgerek, piritós, valamint kis felületű ételek számára.
-  **Paellák vagy pizzák számára ideális.** A ventilátor egyenletesen osztja el a hőt.
-  **Tradicionális hő.** Kenyér, torták, töltelékes torták és sovány húsok sütésére.
-  **Kiolvasztás.** A funkcióval bármilyen ételt gyorsan felolvaszthat.
-  **Gyorsító funkció.** Gyorsan felfűti a sütőt.
-  **Recept funkció.**
-  **ECO funkció*.**

Kenyér, torták, töltelékes torták és sovány húsok sütésére.

**Ez a funkció szerepel az energiafogyasztásról készült nyilatkozatban és megfelel a 60350-1. számú szabályzatnak és az R65-R66/2014 szabályozásnak.*




- 2.9 A hőmérséklet beállítása.** Tekerje a hőmérséklet állítót a megfelelő állásba (2.9.1).
- 2.10 A sütő kikapcsolása.** Valamennyi esetben ha a sütési program befejeződött, fordítsa a funkció- és a hőmérséklet-szabályzó kapcsolót 0 állásba.

IDŐZÍTŐ FUNKCIÓ

- 2.11 A főzési idő kiválasztása**  („c” modell).
Válassza ki a sütési funkciót és a kívánt hőmérsékletet. Nyomja meg a  gombot amíg a  villogni nem kezd (2.11.1). Állítsa be a főzési időt a   megnyomásával (2.11.2). A beállított idő néhány másodperc múlva automatikusan megerősítésre kerül és elindul a visszaszámlálás.
Ha eléri a befejezés idejét, akkor a sütő hangjelzést ad. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, majd kapcsolja ki a sütőt.
Hagyományos óra („b” modell): Fordítsa balra a központi tárcsát és válassza ki a percet (2.11.3). Ha időkorlát nélkül szeretné használni a sütőt, akkor fordítsa kézi pozícióba  (2.11.4).
- 2.12 A befejezési idő kiválasztása:**  („c” modell)
Válassza ki a sütési funkciót, a hőmérsékletet és a sütési időt. Nyomja meg a  gombot amíg a  villogni nem kezd (2.12.1). Állítsa be a főzés végét a   megnyomásával. A sütés kezdési idejét ezzel késlelteti, így az a kijelzőn látható időben ér véget. Ha eléri a befejezés idejét, akkor a sütő hangjelzést ad.
A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

- 2.13 Automatikus kikapcsolás.** („c” modell) Ha elfelejtik kikapcsolni a sütőt, az bizonyos időn belül automatikusan kikapcsol. Addig, amíg a főzés idejének megadása nem lett kiválasztva

EGYÉB FUNKCIÓK


- 2.14 (Gomb) lezárás funkció.**  („c” modell)
Megakadályozza, hogy a készüléket gyermekek használják. Nyomja le egyszerre a kijelzőn a  szimbólumon lévő gombokat azok bekapcsolt állapotában, amíg a bekapcsolt  szimbólum meg nem jelenik.




- 3.1A kiegészítők tisztítása.** A kiegészítők moshatók mosogatógépben. Kézzel történő tisztításukhoz használjon általános mosogatószeret. A könnyebb tisztítás érdekében hagyja őket ázni.

3.2 Finomfalú modellek.

AquaSliding funkció. Ez a rendszer megkönnyíti a sütő gőzzel történő tisztítását. 35 percet vesz igénybe, és a folyamat a következőket tartalmazza:

- Először melegítse fel langyosra a sütőt.
- Távolítsa el minden kiegészítőt és oldalsó vezetőt.
- Spricceljen 200 ml vizet a sütő belső falára.
 Túlzott vízmennyiség használata túlfolyást eredményezhet.
- Modelltől függően válasszon egy funkciót:

a) AquaSliding és várjon amíg befejeződik

b)  hagyományos, 150 °C 10 percig. Ezt követően csökkentse a hőmérsékletet a minimumra (35°C - 75°C-ra modelltől függően) majd 25 percig hagyja így. Az utasítások be nem tartása kondenzációt okozhat a készülék elején.

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját, kerülve a gőzzel történő érintkezést.
- A ciklus végén távolítsa el a sütő belsejéből a vizet, majd egy tisztítóruhával töröljön le minden esetlegesen megmaradt koszt. Ez a ciklus a tisztítás megkönnyítésére

használható, de a hatékonyságát nagyban lecsökkenti ha a megadott időkorlátokat nem követik.

- * Modelltől függően segíthet a Figyelmeztetés funkciójában.

- 3.3 Az üveg tisztítása.** A modelltől függ. Az üveg külső részének tisztítása. Üveg tisztító szerben áztatott puha kendőt használjon.
- 3.4 A sütő külsejének tisztítása:** Használjon semleges tisztítószerket. Törölje szárazra a sütőt egy puha kendővel.

4. HIBAE LHÁRÍTÁS



A következő problémákat szakember segítségével is megoldhatja:

- 4.1 A sütő nem melegedik fel.** Ellenőrizze, hogy be van-e dugva és kapcsolva, valamint hogy nem vágta-e le a biztosítékot. Válasszon egy magasabb hőmérséklet beállítást.
- 4.2 A készülék belső fénye nem megfelelően működik.** Cserélje ki a villanykörtét vagy a biztosítékot.
- 4.3 Sütés közben füst szivárog a sütőből.** Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet és/vagy tisztítsa meg a sütőt.
- 4.4 A készülék hangjelzést ad ki.** A kiválasztott hőmérséklet el lett érve. A sütési program befejeződött.
- 4.5 A sütő hangot ad ki a sütés után.** Ez normális, hiszen a ventilátor tovább pörög a külső és a belső hőmérséklet lecsökkenéséig.
- 4.6 Meghibásodási figyelmeztetések.**

F01 Hőmérséklet-érzékelő hiba.

F05 Szoftverhiba.

F Áramszünet sütés alatt.

AUTO A sütő automatikusan kikapcsol, hiszen több órája folyamatosan üzemel (4.7.2).

- Ne próbálja egyedül megjavítani a berendezést. Keresse fel a szakmai szerviz szolgáltatást.

5. KÖRNYEZETI KÖRÜLMÉNYEK



A mosógép a környezet védelmét szem előtt tartva lett tervezve.

Legyen környezettudatos. Csak szükség esetén használjon előmelegítést (Isd táblázat). Ha lehetséges használjon sötét színű sütőformákat.

Hosszabb sütési idők esetén kapcsolja ki a sütőt 5 vagy 10 perccel a sütési idő lejárta előtt. Elektromos és elektronikus hulladékok kezelése.



A szimbólum azt jelzi, hogy a készülék nem helyezhető el a háztartási hulladékban. Vigye a sütőt egy speciális gyűjtőközpontba.

A házi készülékek újrahasznosítása segít megátolni az egészségre és a környezetre terjedő negatív hatásokat, magasabb energia és erőforrás megtakarítást tesz lehetővé.

További információért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal, vagy az üzlettel, ahol a sütőt vásárolta.

Sütési táblázat

	Étel	Program és hőmérséklet	Idő	Pozíció	Előfűtés	Kiegészítők
hús és baromfi	marha 1,5 kg	190° C 210° C	50 - 60 perc	1	nem	
	disznó 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	pirított kápia paprika 1,25 kg	190° C 210° C	30 - 40 perc	2	nem	
	töltött paradicsom 4 adag	200° C 220° C	15 - 19 perc	2	nem	
hal és tenger gyümölcsei	sült hake 1,5 kg	210° C 230° C	7 - 9 perc	2	igen	
	sült homár 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	
vegyes	pizza	200° C 220° C	18 - 22 perc	1	igen	
	kenyér	200° C 220° C	18 - 22 perc	2	nem	
	piskótatészta	190° C 210° C	15 - 19 perc	2	igen	
	flan	130° C 150° C	30 - 40 perc	1	nem	
	kiolvasztás, minden ételtípus	75° C		2	nem	
	Kovászolás kenyér/torta tésztájához	40° C - 50° C 40° C - 50° C	25 - 30 perc	0	nem	

Instrukcja obsługi

Bardzo ważne: Przed użyciem piekarnika należy przeczytać całą instrukcję. Dokumentacja i akcesoria znajdują się wewnątrz piekarnika.

Teksty zawarte w instrukcji są zgodne z ponumerowanymi wykresami.

BEZPIECZEŃSTWO



⚠ Ważne.

Instrukcję należy przechowywać wraz z urządzeniem. W razie sprzedaży lub przekazania urządzenia innej osobie należy upewnić się, że przekazano również instrukcję obsługi. Przed użyciem i instalacją urządzenia należy przeczytać uważnie niniejszą instrukcję obsługi. Została ona opracowana w taki sposób, aby chronić bezpieczeństwo własne użytkownika oraz osób trzecich.

Instalacja elektryczna zasilająca piekarnik musi zawierać wyłączniki przerywające obwód, zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Jeśli urządzenie jest instalowane za pomocą podłączanej wtyczki należy zadbać o jej dostępność.

- Piekarnik musi zostać zainstalowany przez autoryzowanego instalatora, zgodnie z instrukcjami producenta i schematami.
- Instalacja elektryczna musi być dobrana do maksymalnej mocy podanej na tabliczce informacyjnej, a gniazdko elektryczne musi zawierać atestowane uziemienie.
- Aby uniknąć zagrożenia w razie uszkodzenia przewodu zasilającego, należy zlecić jego wymianę posprzedażnemu punktowi serwisowemu lub podobnie wykwalifikowanej osobie.
- Przed wymianą lampy piekarnika upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem.
- Nie używać czyszczących substancji ściernych lub padów szorujących do czyszczenia drzwiczek piekarnika, gdyż mogłyby one uszkodzić powierzchnię i spowodować rozbicie szyby.
- Podczas pracy niektóre dostępne dla użytkownika części mogą się nagrzewać. Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą przebywać w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru. Nie należy dotykać

elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat, osoby o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych i umysłowych, a także inne osoby zaznajomione z bezpieczną obsługą urządzenia oraz zagrożeniami związanymi z jego użytkowaniem. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Urządzenie jest przeznaczone do standardowego użytku domowego. Nie należy używać urządzenia do celów komercyjnych ani przemysłowych. Używać wyłącznie do pieczenia produktów żywnościowych.
- Aby dopasować blachy lub ruszty, postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w punkcie obsługa/akcesoria.
- Nie podejmować prób modyfikacji właściwości urządzenia. Może to doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Podczas czyszczenia z zastosowaniem pirolizy powierzchnie stają się cieplejsze niż podczas normalnego użytkowania. Chronić przed dziećmi.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia z zastosowaniem pirolizy należy wyjąć wszystkie naczynia do pieczenia i zabezpieczyć urządzenie przed znacznym przepełnieniem.
- Nie należy umieszczać dużych ciężarów na drzwiach piekarnika i dopilnować, aby dzieci nie wspinały się na nie ani na nich nie siadały.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy zawsze upewnić się, że piekarnik jest wyłączony.
- Po użyciu piekarnika należy upewnić się, że wszystkie elementy sterujące znajdują się w pozycji wyłączonej.
- Nie używać kuchenki jako spiżarni ani do przechowywania akcesoriów po ich użyciu.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać urządzeń parowych ani wysokociśnieniowych (ze względów bezpieczeństwa stosowanych w przypadku urządzeń elektrycznych).
- Podczas pracy we wszystkich programach, w tym również grillowania, drzwiczki piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

0. IDENTYFIKACJA



Aby sprawdzić posiadany model piekarnika („a”, „b”, „c”), należy porównać panel sterowania z panelami przedstawionymi na ilustracjach.

1. INSTALACJA



1.1 Rozpakowanie. Zdjąć wszystkie zabezpieczające elementy opakowania.

1.2 Podłączenie zasilania. Należy zawsze brać pod uwagę dane podane na tabliczce znamionowej (1.2.1) i wymiary na obudowie piekarnika do zabudowy (1.2.2, 1.2.3).

Urządzenie musi być podłączone do sieci stałym złączem prądu jednofazowego z zapewnionym złączem neutralnym (niebieskim) (1.2.4). Umieścić piekarnik w żądanym miejscu i wyśrodkować (1.2.5). Upewnić się, że z górnej części nie wystaje żaden kabel (1.2.6).

Przykręcić piekarnik do zabudowy za pomocą dwóch wkrętów (1.2.7). Moduł do zabudowy piekarnika lub jego powierzchnia powinny wykazywać odporność na wysoką temperaturę. Ustawić czas, aby zakończyć instalację. Po pewnym okresie bezczynności urządzenie przełączy się w tryb gotowości, a jego oświetlenie zostanie ściemnione lub ekran wyłączy się (w zależności od modelu).

2. OBSŁUGA



2.1 Ustawianie czasu. Modele z wyświetlaczem cyfrowym Po włączeniu piekarnika wyświetlacz zacznie migać (2.1.1). Nastawić czas, naciskając przycisk (2.1.2). Godzina zostanie automatycznie zatwierdzona po kilku sekundach.

Uwaga: Zaprogramowanie czasu wymaga zresetowania po awarii zasilania.

2.2 Zmiana czasu. Przy włączonym piekarniku nacisnąć przycisk i przytrzymać go przez kilka sekund. Gdy wyświetlacz zacznie migać, nastawić czas, naciskając przycisk (2.2.1) i przytrzymując go przez kilka sekund. Godzina zostanie automatycznie zatwierdzona po kilku sekundach.

2.3 Funkcja brzęczyka. Przy włączonym piekarniku nacisnąć dwa razy przycisk , aby wyświetlić symbol . Nastawić czas, naciskając przycisk

(2.3.1).

Po kilku sekundach czas zostanie automatycznie zatwierdzony i nastąpi odliczanie. Po zakończeniu odliczania rozlegnie się brzęczyk. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć dźwięk.

2.4 Przed pierwszym użyciem nowego piekarnika należy rozgrzać go bez żywności w środku (bez potraw wewnątrz, sterownik ustawiony w pozycji , na 30 minut w temp. 250°C). Może się pojawić trochę dymu lub nieprzyjemny zapach (jest to normalne zjawisko spowodowane przez rozgrzanie w piekarniku pozostałości smaru itp.). Kiedy piekarnik ostygnie, należy wstępnie wyczyścić go wewnątrz wilgotną szmatką.

2.5 Akcesoria. W zależności od modelu na wyposażeniu piekarnika znajduje się głęboka blacha (2.5.1), standardowa blacha (2.5.2) oraz grill z kanalikami (2.5.3), z których można korzystać oddzielnie. Można również łączyć blachę z grillem z kanalikami (2.5.4), tworząc z nich jeden element. Wszystkie akcesoria lub elementy mogą być stosowane bezpośrednio lub zamontowane na częściowym wyciągu grilla (2.5.5) lub całkowitym wyciągu grilla (2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9). Jeżeli występuje częściowy wyciąg grilla, można korzystać z niego osobno lub razem z blachami (3 typy) (2.5.10). Prosty grill używany jest osobno (2.5.11). Jeśli elementem wyposażenia są prowadnice teleskopowe, należy wyjąć blachę przed zamontowaniem ich w piekarniku (2.5.12). Gdy piekarnik jest otwarty, teleskopowe prowadnice rozciągają się automatycznie ze względu na ciężar blachy (2.5.13). Żywność musi być zawsze umieszczana na blasze, na prowadnicach teleskopowych (2.5.14). Pamiętać o pozycji grilla podczas ich montażu. Po bokach znajdują się ograniczniki (2.5.15).

2.6 Umieszczanie akcesoriów. Akcesoria można umieścić w 5 różnych położeniach. Na wyświetlaczu jest prezentowane sugerowane położenie blach w zależności od modelu. .

2.7 Przygotowanie potraw. Włożyć żywność do piekarnika. Wybrać akcesoria do użycia oraz ich zalecane umieszczenie lub sprawdzić w tabeli pieczenia. Zamknąć drzwiczki piekarnika.

PIECZENIE POTRAW

2.8 Wybór funkcji pieczenia. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji i wybrać żądaną funkcję, zgodnie z wyposażeniem modelu.



Tradycyjnie podgrzewanie z termoobiegiem.


W przypadku każdego rodzaju potrawy. Można piec kilka dań na raz bez mieszania ich smaków i zapachów.




Turbo plus. Ciepło jest emitowane przez element centralny. W przypadku braku funkcji rozmrażania można skorzystać z tej funkcji przy temperaturze


35°C.


 **Wysoki grill z termoobieganiem.** Przyrumienia potrawę i równomiernie rozprowadza ciepło.


 **Wysoki grill.** Do zapiekania makaronów, sufletów i sosu beszamelowego.

 **Niski grill.** Do hamburgerów, tostów i żywności o małej powierzchni.

 **Idealne dla potraw typu paella lub pizza.** Wentylator rozprowadza ciepło równomiernie z podstawy piekarnika.

 **Tradycyjna emisja ciepła.** Do pieczenia chleba, ciast, ciastek z nadzieniem i chudego mięsa.

 **Rozmrażanie.** Szybkie rozmrażanie dowolnych potraw.

 **Funkcja Booster (Szybkie nagrzewanie).** Szybkie nagrzewanie piekarnika.

 **Funkcja Recipe (Przepis).**

 **Funkcja ECO*.**






Do pieczenia chleba, ciast, ciastek z nadzieniem i chudego mięsa.

* Program uwzględniony w deklaracji zużycia energii, zgodnie z przepisami R65-R66/2014 i normą 60350-1.


2.9 Zmiana temperatury. Obrócić pokrętkę wyboru temperatury w odpowiednim położeniu (2.9.1).






2.10 Wyłączenie piekarnika. We wszystkich przypadkach po zakończeniu procesu pieczenia obrócić pokrętkę wyboru funkcji i temperatury do położenia 0.

FUNKCJE CZASU

2.11 Wybór czasu pieczenia  (model „c”). Wybrać funkcję pieczenia i wymaganą temperaturę. Nacisnąć i przytrzymać przycisk , aż zacznie migać symbol  (2.11.1). Nastawić czas pieczenia, naciskając przycisk   (2.11.2). Po kilku sekundach czas zostanie automatycznie zatwierdzony i nastąpi odliczanie.

Po osiągnięciu czasu zakończenia pieczenia piekarnik zacznie emitować dźwięk. Nacisnąć dowolny przycisk lub wyłączyć piekarnik, aby wyłączyć dźwięk.




Zegar standardowy (model „b”): Obrócić środkowe pokrętkę w prawo i wybrać ustawienie minut (2.11.3). Aby piekarnik działał bez ograniczenia czasowego, należy przełączyć go na tryb ręczny  (2.11.4).

2.12 Wybór czasu zakończenia :  (model „c”) Wybrać funkcję pieczenia, temperaturę i czas pieczenia. Nacisnąć i przytrzymać przycisk , aż zacznie migać symbol  (2.12.1). Nastawić czas zakończenia pieczenia, naciskając przycisk   . Rozpoczęcie pieczenia zostanie opóźnione tak, aby zakończyło się w momencie wskazywanym przez ustawiony czas. Po osiągnięciu czasu zakończenia pieczenia piekarnik zacznie emitować dźwięk.

Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć dźwięk.

2.13 Automatyczne wyłączenie. (model „c”) Jeśli użytkownik zapomni wyłączyć piekarnik, wyłączy się on automatycznie po upływie określonego czasu. Funkcja ta działa, dopóki nie zostanie wybrany czas pieczenia.

POZOSTAŁE FUNKCJE


2.14 Funkcja blokady (przycisków).  (Model „c”) Funkcja ta uniemożliwia obsługę urządzenia przez dzieci. Nacisnąć jednocześnie przyciski oznaczone symbolem  na wyświetlaczu i przytrzymać je, aż pojawi się symbol .

3. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE


3.1 Czyszczenie akcesoriów. Akcesoria można myć w zmywarce. Aby umyć je ręcznie, należy użyć zwykłego detergentu. Pozostawić je do namoczenia w celu łatwiejszego czyszczenia.

3.2 Modele z gładkimi ściankami

Funkcja AquaSliding. Jest to system ułatwiający czyszczenie piekarnika za pomocą pary wodnej. Czyszczenie trwa 35 minut i wykonywane jest w następujący sposób:

- Rozpocząć czyszczenie przy letnim piekarniku.
- Wyjąć wszystkie akcesoria i boczne prowadnice.
- Rozpylić 200 ml wody na wewnętrznych ściankach piekarnika.  Zbyt duża ilość wody może spowodować jej wyciek z piekarnika.
- W zależności od modelu wybrać odpowiednią funkcję:

a) AquaSliding i poczekać, aż zakończy swoje działanie;

b)  tryb tradycyjny w temp. 150°C przez 10 minut. Po upływie tego czasu należy zmniejszyć temperaturę do minimum (35–75°C w zależności od modelu) i utrzymywać ją przez 25 minut. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować skraplanie się wody w przedniej części urządzenia.

- Wyłączyć piekarnik.
- Ostrożnie otworzyć drzwiczki piekarnika, unikając kontaktu z parą.
- Pod koniec cyklu należy wytrzeć wodę wewnątrz i przetrzeć pozostałości brudu ściereczką. Cykl ten stanowi pomoc podczas czyszczenia,

ale traci swoją skuteczność w przypadku nieprzestrzegania zalecanego czasu.

- * W zależności od modelu opcji może towarzyszyć funkcja ostrzegania.

- 3.3 Czyszczenie szyby.** W zależności od modelu. Czyszczenie zewnętrznej powierzchni szyby: Użyć miękkiej szmatki nasączonej środkiem do mycia szyb.
- 3.4 Czyszczenie zewnętrznej powierzchni piekarnika:** Stosować neutralne środki czystości. Osuszać piekarnik miękką ściereczką.

4. USUWANIE USTEREK



Następujące problemy można rozwiązać samodzielnie:

- 4.1 Piekarnik nie nagrzewa się.** Sprawdzić podłączenie do źródła prądu, czy piekarnik jest włączony i czy bezpiecznik nie jest przepalony. Wybrać ustawienie wyższej temperatury.
- 4.2 Wewnętrzne oświetlenie nie działa.** Wymienić żarówkę lub bezpiecznik.
- 4.3 Podczas pieczenia wydobywa się dym.** Zmniejszyć temperaturę i/lub wyczyścić piekarnik.
- 4.4 Rozlega się sygnał dźwiękowy.** Ustawiona wybrana temperatura została osiągnięta. Cykl pieczenia został zakończony.
- 4.5 Po zakończeniu pieczenia z piekarnika wydobywają się dźwięki.** Jest to zjawisko normalne, ponieważ wentylator pracuje cały czas aż do zmniejszenia temperatury wewnątrz i na zewnątrz piekarnika.
- 4.6 Komunikaty usterek.**

F 0 1 Usterka czujnika temperatury.

F 0 5 Błąd oprogramowania.

F 1 0 Odcięcie źródła prądu podczas pieczenia.

Auto Piekarnik wyłącza się automatycznie, ponieważ działał przez kilka godzin (4.7.2).

- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Wezwać serwis techniczny.

5. ŚRODOWISKO



Piekarnik został zaprojektowany z myślą o ochronie środowiska.

Należy pamiętać o ochronie środowiska. Używać wstępnego ogrzewania tylko wtedy, kiedy jest to konieczne (patrz tabela).

W miarę możliwości używać foremek do ciasta w ciemnym kolorze.

W przypadku długiego czasu pieczenia wyłączyć piekarnik już od 5 do 10 minut przed końcem czasu pieczenia.

Postępowanie z zużytymi urządzeniami elektrycznymi i elektronicznymi



Symbol wskazuje, że urządzenia nie można wyrzucać do tradycyjnych pojemników na śmieci. Aby zutylizować piekarnik, należy przekazać go do specjalnego punktu odbioru odpadów.

Recykling sprzętu AGD pomaga eliminować negatywne skutki dla zdrowia i środowiska oraz pozwala na oszczędność energii i zasobów. W celu uzyskania dalszych informacji należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub ze sklepem, w którym zakupiono piekarnik.

Tabela pieczenia

	Żywność	Program i temperatura		Czas	Pozycja	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria
mięso i drób	wołowina 1,5 kg	190°C	210°C	50–60 min	1	nie	
	wieprzowina 1,5 kg	150°C	180°C	85–95 min	2	nie	
	jagnięcina 1,2 kg	200°C	220°C	40–50 min	2	nie	
	indyk 4 kg	170°C	190°C	115–125 min	1	nie	
	kurczak 1,25 kg	210°C	230°C	50–60 min	1	nie	
warzywa	pieczona czerwona papryka 1,25 kg	190°C	210°C	30–40 min	2	nie	
	faserowane pomidory 4 porcje	200°C	220°C	15–19 min	2	nie	
ryby i owoce morza	pieczony morszczuk 1,5 kg	210°C	230°C	7–9 min	2	tak	
	pieczony homar 1 kg	220°C	240°C	4–5 min	4	tak	
	pieczona ryba 1 kg	200°C	220°C	13–17 min	2	tak	
	pieczony dorsz 1,5 kg	210°C	220°C	7–9 min	2	tak	
różne	pizza	200°C	220°C	18–22 min	1	tak	
	chleb	200°C	220°C	18–22 min	2	nie	
	ciasta biszkoptowe	190°C	210°C	15–19 min	2	tak	
	placek	130°C	150°C	30–40 min	1	nie	
	rozmarzanie, wszelkie rodzaje żywności	75°C			2	nie	
wyrastanie ciasta na chleb/wypieki	40°C 50°C	40°C 50°C	25–30 min	0	nie		

Руководство по эксплуатации

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

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ



Важно!

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

Электрическое оборудование духового шкафа должно быть оснащено размыкающими устройствами в соответствии с требованиями норм и правил страны (региона). Это руководство предназначено для обеспечения вашей безопасности и безопасности других лиц.

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

шкафа.

- Эксплуатация этого прибора детьми в возрасте 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом или знаниями допускается только под наблюдением или при условии надлежащего инструктирования по вопросам эксплуатации прибора и понимания ими возможной опасности. Детям запрещено играть с прибором. Дети без присмотра взрослых не должны заниматься очисткой и техническим обслуживанием прибора.
- Этот прибор предназначен для использования в обычных домашних условиях. Запрещается использовать прибор для коммерческих или производственных целей. Прибор должен использоваться исключительно для приготовления пищевых продуктов.
- При установке противней и решеток необходимо соблюдать указания раздела «Правила эксплуатации и дополнительное оборудование».
- Не пытайтесь вносить изменения в характеристики прибора. Это может быть опасно.
- Во время пиролизической очистки поверхности нагреваются сильнее, чем при обычном использовании. Поэтому во время этой процедуры прибор должен находиться вне досягаемости детей.
- Перед началом пиролизической чистки необходимо извлечь из прибора все компоненты, предназначенные для приготовления, и удалить значительные загрязнения пролившимися при приготовлении продуктами.
- Не кладите на дверцу духового шкафа тяжелые предметы; следите за тем, чтобы дети не взбирались и не садились на нее.
- При каждом вмешательстве во внутреннюю часть шкафа с целью чистки прибор должен быть выключен.
- После окончания работы с духовым шкафом необходимо удостовериться в том, что все элементы управления находятся в выключенном положении.
- Духовой шкаф нельзя использовать в качестве шкафа для хранения продуктов, а также для хранения принадлежностей после их использования.
- Для чистки прибора нельзя пользоваться приборами паровой чистки и чистки под давлением (эти требования относятся к электробезопасности).
- Во время приготовления в духовом шкафу его дверца должна быть постоянно закрыта при всех режимах приготовления, в том числе в режиме гриля.

0. ИДЕНТИФИКАЦИЯ

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

1. УСТАНОВКА



1.1. Распаковка. Удалите все защитные элементы.





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


Аппарат должен подключаться к сети посредством постоянного однофазного соединения, при котором обеспечено соединение нулевого провода (синего цвета) с нулевым (1.2.4). Поместите шкаф в нишу и разместите по центру (1.2.5). Следите за тем, чтобы оставшийся кабель не находился сверху (1.2.6).

Закрепите аппарат в мебельном проеме при помощи двух винтов, входящих в комплект (1.2.7). Мебель или поверхность, на которую монтируется духовой шкаф, должен быть жаропрочным. Для завершения установки в приборе необходимо установить время. По истечении определенного периода бездействия прибор переходит в режим ожидания, в котором в зависимости от модели уменьшается интенсивность освещения или гаснет дисплей.


2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

2.1. Установка текущего времени. Цифровые модели
Когда вы включите духовой шкаф, дисплей начнет мигать (2.1.1). Установите время, нажав на   (2.1.2). После нескольких секунд время автоматически будет подтверждено. Примечание. Для восстановления после отключения электропитания понадобится некоторое время.






2.2. Изменение времени.  Когда шкаф включен, нажмите и удерживайте  несколько секунд, пока время мигает, установите время путем нажатия и удерживания   (2.2.1) в течение нескольких секунд. Время автоматически будет подтверждено.

2.3. Функция сигнализации.  Когда шкаф включен, дважды нажмите  , чтобы было достигнуто положение  . Установите время, нажав на   (2.3.1). После нескольких секунд время автоматически будет подтверждено, и начнется обратный отсчет. По истечении

времени обратного отсчета подается звуковой сигнал. Для прекращения сигнала нажмите на любую кнопку.

2.4. Прежде чем в первый раз пользоваться новым духовым шкафом, произведите нагревание вхолостую (без продуктов, в позиции  , при температуре 250 °C в течение 30 минут). При этом может появиться дым или неприятный запах (это нормальное явление, поскольку происходит нагревание остатков смазки и т. п.). Как только духовка охладится, произведите предварительную чистку внутренней камеры влажной тканью.


2.5. Принадлежности. В зависимости от модели прибор может быть дополнительно оснащен глубоким противнем (2.5.1), стандартным противнем (2.5.2) и поддоном для сбора сока (2.5.3), которые используются независимо друг от друга. Любой из противней можно использовать в комбинации с грилем и поддоном для сбора сока (2.5.4) в качестве единого блока. Все принадлежности или блоки принадлежностей могут использоваться непосредственно или быть смонтированными на частичной вытяжной решетке (2.5.5) или полной вытяжной решетке (2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9). Если имеется частичная вытяжная решетка, она может использоваться отдельно или вместе с противнями (3 варианта) (2.5.10). Простая решетка используется отдельно (2.5.11). Если в духовом шкафу имеются выдвижные направляющие, сначала необходимо вставить в шкаф эти направляющие без противня (2.5.12). Выдвижные направляющие автоматически выдвигаются под весом противня при открытии дверцы духового шкафа (2.5.13). При использовании выдвижных направляющих обязательно нужно использовать один противень как опору для готовящегося блюда (2.5.14). Вставляя решетки в духовку, следите за правильностью их положения. Они оснащены боковыми упорами, предотвращающими опрокидывание (2.5.15).


2.6. Установка дополнительных принадлежностей.
Принадлежности могут устанавливаться в 5 положениях. В зависимости от модели положение для помещения противня будет указано на дисплее:  1  2  3  4  5.

2.7. Пищевые продукты. Поместите продукты в духовку. Выберите необходимые принадлежности и их рекомендованное положение или посмотрите в таблицу приготовления. Закройте дверцу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

2.8. Выбор функции приготовления. Установите переключатель функций и выберите функцию приготовления в зависимости от модели.

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

 **Режим «Турбо плюс».** Тепло вырабатывается центральным нагревательным элементом. В случае отсутствия функции размораживания возможно использовать эту функцию при 35 °C.

 **Режим интенсивного приготовления на гриле с**

принудительной циркуляцией воздуха в камере шкафа.

В этом режиме вы можете готовить на гриле, равномерно распределяя тепло.



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.



Идеально для пазлы или пиццы. Вентилятор равномерно распространяет тепло в камере шкафа.



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.



Функция ускоренного нагрева. Используя эту функцию, можно быстро нагреть шкаф.



Функция рецептов.



Функция ECO*.




Хлебобулочные изделия, пироги, пирожки с начинкой и постное мясо.






** Данная программа предусмотрена декларацией об энергопотреблении по нормативным положениям R65-R66/2014, в соответствии со стандартом 60350-1.*

2.9. Изменение температуры. Поверните переключатель температуры в необходимое положение (2.9.1).

2.10. Выключение шкафа. Во всех случаях, когда процесс приготовления завершен, поверните ручку переключателя функций и температуры в положение 0.

ФУНКЦИИ ВРЕМЕНИ




2.11. Установка времени приготовления  (модель с). Выбор функции приготовления и желаемой температуры. Нажмите и удерживайте , пока не начнет мигать  (2.11.1).
Установите время приготовления, нажав на   (2.11.2). После нескольких секунд время автоматически будет подтверждено, и начнется обратный отсчет. Когда подойдет время завершения приготовления, духовой шкаф подаст звуковой сигнал. Для прекращения сигнала нажмите на любую кнопку и выключите духовой шкаф. Обычные часы (модель b). Поверните центральный переключатель вправо и выберите минуты (2.11.3). Если вы хотите, чтобы духовой шкаф работал без временного ограничения, установите ручку настройки в положение ручного управления  (2.11.4).

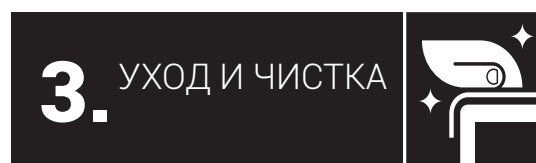
2.12. Установка времени завершения  (модель с) Выберите функцию приготовления, желаемую температуру и время приготовления. Нажмите и удерживайте , пока не начнет мигать  (2.12.1). Установите время завершения процесса приготовления, нажав на  . Начало приготовления пищи будет отложено, так чтобы оно закончилось в указанное время. Когда подойдет время завершения приготовления, духовой шкаф подаст звуковой сигнал.

Для прекращения сигнала нажмите на любую кнопку.

2.13. Автоматическое выключение. (модель с) Если вы забудете выключить шкаф, он выключится автоматически после некоторого промежутка времени при условии, что функция выбора времени приготовления не была выбрана.

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

2.14. Функция блокировки (кнопки)  (Модель с). Чтобы дети не могли управлять духовкой, выполните следующие действия. Одновременно нажмите кнопки на дисплее символа , когда символ включен, пока не загорится символ  подтверждающий включение блокировки.





3.1. Чистка дополнительных принадлежностей.

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

3.2. Модели с гладкими стенками.

Функция AquaSliding. Это система, которая облегчает чистку духовки паром. Длительность работы прибора в этом режиме составляет 35 минут, и он используется следующим образом.

- Чистку духового шкафа необходимо начинать, когда он теплый.
- Извлечь все принадлежности и боковые направляющие.
- Разбрызгать пульверизатором 200 мл воды на внутренние стенки шкафа.  При избыточном количестве воды она может вылиться.
- Выберите функцию в зависимости от модели:

- a) AquaSliding и подождите до ее завершения;
- b)  обычный при температуре 150 °C на 10 минут. По истечении указанного времени установить температуру в минимальное значение (от 35 до 75 °C в зависимости от модели) и дать прибору поработать 25 минут. При несоблюдении этих указаний на передней стенке может образовываться конденсат.

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

соблюдения указанных значений времени.

- * В зависимости от модели в качестве вспомогательной может использоваться функция предупреждения.
- 3.3. **Чистка стекла.** В зависимости от модели. Чистка наружных поверхностей стекла: используйте мягкую ткань с мощным средством для стекла.
- 3.4. **Чистка наружных поверхностей шкафа.** Используйте нейтральные моющие средства. Вытрите духовку насухо мягкой тканью.

4. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



Некоторые перечисленные ниже проблемы вы можете решить самостоятельно.

- 4.1. **Шкаф не нагревается.** Удостоверьтесь в том, что шкаф подключен к сети и включен, и что предохранитель не перегорел. Выберите более высокую температуру.
- 4.2. **Внутреннее освещение не работает.** Замените лампу или предохранитель.
- 4.3 **Во время приготовления появляется дым.** Уменьшите температуру и/или почистите шкаф.
- 4.4 **Звучит сигнал.** Было достигнуто выбранное значение температуры. Цикл приготовления завершен.
- 4.5. **Духовка производит шум, когда приготовление уже завершено.** Это нормальное явление: вентилятор продолжает работать, чтобы понизить температуру внутри и снаружи духовки.
- 4.6 **Предупреждения о неисправностях.**
 - F01** Неисправность датчика температуры.
 - F05** Ошибка программы.
 - F10** Отключение электропитания во время работы.
 - Auto** Духовка автоматически выключается, когда ее не используют несколько часов (4.7.2).

Не производите с духовкой никаких манипуляций. Свяжитесь с отделом техобслуживания.

5. ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА



Конструкция духовки основана на принципах защиты окружающей среды.

Оберегайте окружающую среду. Производите предварительное нагревание духовки, только если это необходимо (см. таблицу).

При возможности используйте формы для выпечки темного цвета.

При длительной работе духовки выключайте ее за 5–10 минут до установленного времени.

Утилизация электрических и электронных приборов.



Обозначение указывает на то, что данный прибор нельзя выбрасывать в обычные контейнеры для бытовых отходов. Передайте вашу духовку в специальный центр приемки.

Утилизация бытовых электроприборов позволяет избежать негативных последствий для здоровья, окружающей среды и помогает экономить электроэнергию и ресурсы.

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

Таблица приготовления

	Пищевой продукт	Программа и температура		Время	Положение	Предварительное нагревание	Принадлежности
Мясо и птица	Телятина 1,5 кг	190 °C	210 °C	50–60 мин	1	Нет	
	Свинина 1,5 кг	150 °C	180 °C	85–95 мин	2	Нет	
	Баранина 1,2 кг	200 °C	220 °C	40–50 мин	2	Нет	
	Индейка 4 кг	170 °C	190 °C	115– 125 мин	1	Нет	
	Цыпленок 1,25 кг	210 °C	230 °C	50–60 мин	1	Нет	
Овоши	Тушеный 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 хек 1,5 кг	210 °C	230 °C	7–9 мин	2	Да	
	Запеченный лобстер 1 кг	220 °C	240 °C	4–5 мин	4	Да	
	Жареная рыба 1 кг	200 °C	220 °C	13–17 мин	2	Да	
	Жареная треска 1,5 кг	210 °C	220 °C	7–9 мин	2	Да	
Разные продукты	Пицца	200 °C	220 °C	18–22 мин	1	Да	
	Хлеб	200 °C	220 °C	18–22 мин	2	Нет	
	Бисквит	190 °C	210 °C	15–19 мин	2	Да	
	Открытый пирог	130 °C	150 °C	30–40 мин	1	Нет	
	Размораживание любых продуктов	75 °C			2	Нет	
	Брожение теста для хлеба и тортов	40 °C – 50 °C	40 °C – 50 °C	25–30 мин	0	Нет	

دليل التعليمات

هام للغاية: احرص على قراءة الدليل بالكامل قبل استخدام الموقد. سوف تجد المستندات والكماليات بداخل الموقد. النصوص الواردة في هذا الدليل متعلقة بالمخططات المرقمة.



السلامة

⚠ هام.

- احرص على ضرورة الاحتفاظ بهذا الدليل مع الجهاز. إذا كنت بصدد بيع أو منح هذا الجهاز إلى شخص آخر، فتتحقق من إرفاق دليل التعليمات معه. احرص على قراءة هذه التعليمات بعناية عند استخدام وتركيب الجهاز. تم وضع هذه التعليمات لتحقيق حمايتك الشخصية وحماية الآخرين.
- التركيب الكهربائي الذي يقوم على تغذية الموقد يجب أن يكون مزودًا بقواطع للدائرة على أن يتم تركيبها بما يتوافق مع قواعد التركيب المحلية السارية.
- يجب أن يتم تركيب الموقد على يد فني تركيبات معتمد بما يتوافق مع تعليمات ومخططات الجهة الصانعة.
- التركيبات الكهربائية يجب أن تكون أبعادها متناسبة مع الطاقة القصوى الموضحة على لوحة البيانات والقابس الكهربائي يجب أن يكون به وصلة الأرضي العادية.
- إذا كان كابل الطاقة متضررًا فیتعين أن يتم استبداله من قبل مركز خدمة ما بعد البيع أو على يد فريق مؤهل مشابه منعا لوقوع مخاطر.
- تحقق من أن الجهاز مفصول عن الشبكة الكهربائية قبل أن يتم استبدال لمبة الموقد، وذلك تجنبًا لوقوع صدمة كهربائية.
- لا تستخدم مواد تنظيف حكاكة أو وسادات تنظيف معدنية لتنظيف باب الموقد، حيث إنها يمكن أن تتسبب في خدش السطح متسببة في شرخ الزجاج.
- أثناء التشغيل يمكن أن تلتهب بعض الأجزاء التي يمكن الوصول إليها. الأطفال الأقل من 8 سنوات لا يجوز لهم الاقتراب من الجهاز إلا في ظل المراقبة المستمرة.

- لا تلامس عناصر التسخين في الموقد.
- هذا الجهاز صالح للاستخدام من قبل الأطفال من عمر 8 سنوات فأكبر وكذلك ذوي الإعاقات البدنية أو الحسية أو الذهنية، ومن لا يتمتعون بخبرة أو معرفة في حال استخدامهم له تحت إشراف أو بعد اطلاعهم على التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وتفهمهم لطبيعة المخاطر المصاحبة لاستخدامه. لا يجب على الأطفال اللعب بالجهاز.
- الأطفال غير الخاضعين للمراقبة لا يجب عليهم تنظيف الجهاز أو صيانته.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي العادي فقط.
- لا تستخدمه لأغراض تجارية أو صناعية. استخدمه فقط لغرض طهي الأطعمة.
- لا تحاول إدخال تعديلات على خصائص سمات الجهاز. فيمكن أن يكون الأمر خطيراً.
- أثناء التنظيف بالانحلال الحراري، فسوف تصبح الأسطح أكثر سخونة منها أثناء الاستخدام العادي. احرص على إبقاء الأطفال بعيداً.
- قبل التنظيف بالانحلال الحراري تخلص من كل عناصر الطهي والانسكابات الملحوظة.
- لا تضع أشياء ثقيلة على باب الموقد وتأكد من عدم تسلق الأطفال على الموقد أو جلوسهم عليه.
- تأكد دائماً من أن الموقد مطفاً قبل التنظيف.
- بعد استخدام الموقد تأكد من أن كل عناصر التحكم في وضع الإطفاء.
- لا تستخدم الموقد كمخزن أو لتخزين الكماليات بعد الاستخدام.
- لا تستخدم البخار أو أجهزة الضغط العالي لتنظيف الجهاز (لأسباب تتعلق بسلامة الجهاز الكهربائي).
- باب الموقد يتعين أن يتم غلقه دائماً أثناء العمل، وهو ما يشمل كل البرامج، بما في ذلك الشواية.

2.4 قبل استخدام موقدك الجديد للمرة الأولى، فقم بتسخينه وهو فارغ (دون أن يكون به طعام على أن يتم تشغيل نظام التحكم على لمدة 30 دقيقة على درجة حرارة 250 درجة مئوية). يمكن أن يصدر عن ذلك بعض الأبخرة أو رائحة كريهة (هذا أمر عادي وينتج عن تسخين الفرن وسخونة ما به من بقايا شحم وما إلى ذلك). عندما يبرد نظفه أولياً من خلال مسح مساحته الداخلية بقطعة قماش رطبة.

2.5 الكماليات. بحسب الطراز فيمكن أن يكون هناك صينية عميقة (2.5.1) وصينية معيارية (2.5.2) ومجمع عصارة متعددة الوظائف (2.5.3) تعمل بشكل منفصل. إذا كان من الممكن أيضاً أن يتم دمج صينية أخرى مع شواية تجميع العصارة (2.5.4) لتكوين طقم. كل الكماليات أو الوحدات يمكن أن يتم استخدامها مباشرة أو تركيبها على دليل الاستخلاص الجزئي (2.5.5) أو دليل الاستخلاص الكلي (2.5.6، 2.5.7، 2.5.8 (2.5.9)). إذا كانت لديك صينية الاستخلاص الجزئي فيمكن أن يتم استخدامها بشكل منفصل أو مع الصينيات الأخرى (3 أنواع) (2.5.10). يتم استخدام الشواية البسيطة على حدة (2.5.11). إذا كان موقدك مزوداً بأرفف تلسكوبية فاخلع الصينية قبل تركيبها في الموقد (2.5.12). الأرفف التلسكوبية تتمدد أوتوماتيكياً بسبب وزن الصينية عند فتح الفرن (2.5.13). يجب أن يتم وضع الأطعمة دائماً على صينية على الأرفف التلسكوبية (2.5.14). تذكر وضع الشوايات عند إدخالها. توجد على الجانبين نقاط مصد مقاومة للانقلاب (2.5.15).

2.6 مواضع الكماليات. يمكن أن يتم تركيب الكماليات في 5 مواضع مختلفة. بحسب الطراز فسوف يتم عرض الموضع الذي سيتم عليه تركيب الصينية على الشاشة. 1 2 3 4 5.

2.7 طهي الطعام. ضع الطعام في الموقد. اختر قطعة الكماليات أو الكماليات المراد استخدامها وموضعها الموصى به أو ارجع إلى جدول الطهي. أغلق باب الموقد.

طهي طبق

2.8 اختيار وظيفة الطهي. أدر قرص اختيار الوظيفة واختر وظيفة الطهي بما يتوافق مع الطراز المعني.

وضع Traditional fanned heat (سخونة عادية التهوية). لأي نوع أطباق. يمكن أن يتم طهي عدة أطباق في وقت واحد بدون أن تتداخل روائحها أو مذاقها.

وضع Turbo plus (التريو المعزز). يتم توليد الحرارة من خلال عنصر التسخين المركزي. في غياب وظيفة إذابة التجمد يمكن أن تستخدم هذه الوظيفة في درجة 35 درجة مئوية.

وضع Fanned high grill (الشواية عالية التهوية). يعمل هذا الوضع على تحمير الطعام وتوزيع الحرارة بقدر مناسب.

وضع High grill (الشواية العالية). لتحمير المكرونة والسوفليه وصوص الباشاميل.

وضع Low grill (الشواية المنخفضة). للبرجر والتوست والأطعمة صغيرة المساحة.

مثالي لطهي الباييا أو البييتزا. تقوم المروحة بتوزيع الحرارة الأساسية بشكل مناسب.

وضع Traditional heat (الحرارة التقليدية). مناسب للخبز الكيك والكيك المحشو ولحم الهبر.

وضع Defrost (إزالة الثلج). يقوم بإذابة الثلج سريعاً عن أي نوع طعام.



لتحديد طراز موقدك ("a" أو "b" أو "c") فقم بمقارنة لوحة التحكم الخاصة به مع لوحات التحكم الموضحة في الصور.



1.1 فض العبوة. تخلص من كل عناصر التعبئة الوقائية.

1.2 التوصيل بالشبكة الكهربائية. احرص دائماً على مراعاة البيانات الواردة على لوحة المواصفات (1.2.1) وأبعاد الوحدة التي سيتم فيها إدخال الموقد (1.2.2 و 1.2.3). يجب أن يتم توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية بوصلة ثابتة أحادية المرحلة يوجد بها وصلة محايدة (باللون الأزرق) (1.2.4). ركب الموقد في المساحة المخصصة له وقم بوسطنته (1.2.5). تحقق من عدم وجود كابل إضافي في الجزء العلوي (1.2.6). اربطه في النبل باستخدام البرغيين الموردين (1.2.7). الوحدة المركبة أو سطحها يجب أن تكون مقاومة للحرارة. يجب أن يتم ضبط الوقت لإنهاء التركيب. بعد مرور فترة من الخمول فسوف ينتقل الجهاز إلى وضع الاستعداد وسوف تخفت إضاءته أو سوف تنطفئ الشاشة، بحسب الطراز.



2.1 ضبط الوقت. نماذج رقمية

عندما تقوم بتشغيل الموقد فسوف تومض الشاشة (2.1.1).

اضبط الزمن من خلال الضغط على + (2.1.2).

سوف يتم أوتوماتيكياً اعتماد الساعة بعد ثوان قليلة.

ملاحظة: سوف تكون هناك ضرورة لإعادة الضبط في حال انقطاع الكهرباء.

2.2 تغيير الزمن. عندما يكون الفرن مشغلاً اضغط على

لعدة ثوان، ومع وميض الزمن اضبط الوقت بالضغط على

+ (2.2.1) لعدة ثوان. سوف يتم أوتوماتيكياً اعتماد الساعة.

2.3 وظيفة الصافرة. عندما يكون الفرن مشغلاً

اضغط على مرتين وصولاً إلى الموضع . اضبط

الزمن الطهي من خلال الضغط على + (2.3.1).

سوف يتم أوتوماتيكياً التأكيد على الزمن بعد ثوان قليلة وسوف

يبدأ العد التنازلي. سوف يصدر صوت صافرة عند انتهاء العد

التنازلي. لإيقاف صوت الصافرة اضغط على أي زر.

3. الصيانة والتنظيف

وظيفة المعزز. تسخن الفرن بسرعة.

وظيفة الوصفة.

وظيفة *ECO.



3.1 تنظيف الكماليات. الكماليات يمكن تنظيفها بأمان في غسالة الصحون. لغسلها باليد فاستخدام منظفًا عاديًا. اتركها منقوعة لسهولة التنظيف.

مناسب للخبز الكيك والكيك المحشو ولحم الهبر.
* هذا هو البرنامج المستخدم في بيان استهلاك الطاقة بما يتوافق مع تشريعات المواصفة R65-R66/2014 بما يتوافق مع القاعدة 60350-1.

3.2 الطرازات ناعمة الجدران.

وظيفة الانزلاق على الماء. عبارة عن نظام يساعد على تيسير تنظيف الموقد بالبخار. يستغرق الأمر 35 دقيقة إلى أن يتم بالشكل التالي:

2.9 تغيير درجة الحرارة. أدر قرص اختيار درجة الحرارة إلى وضع الضبط المرغوب (2.9.1).

2.10 إطفاء الموقد.

في كل الحالات

عند انتهاء عملية الطهي،

أدر الزر الوظيفي وزر اختيار درجة الحرارة إلى الموضع 0.

وظائف الوقت

2.11 اختيار زمن الطهي (الطراز "C").

اختر وظيفة الطهي ودرجة الحرارة المطلوبة. اضغط على (C) إلى أن تبدأ (D) في الوميض (2.11.1). اضبط زمن الطهي من خلال الضغط

على (+) أو (-) (2.11.2). سوف يتم أوتوماتيكيًا التأكيد على الزمن بعد ثوان قليلة وسوف يبدأ العد التنازلي.

عند الوصول إلى زمن الانتهاء فسوف يصدر الموقد صوت صفارة. لإيقاف صوت الصفارة اضغط على أي زر وأطفئ الموقد.

الساعة النظامية (الطراز "b"): أدر القرص المركزي إلى اليمين واختر الدقائق (2.11.3).

إذا كنت تفضل أن يعمل الموقد بدون حد زمني، فأدره إلى

الوضع اليدوي (2.11.4).

2.12 اختيار زمن الانتهاء (الطراز "C").

اختر وظيفة الطهي ودرجة الحرارة وزمن الطهي. اضغط على (C) إلى أن تبدأ (D) في الوميض (2.12.1). اضبط زمن نهاية الطهي من

خلال الضغط على (+) أو (-). سوف يتم إرجاء زمن بدء الطهي بحيث ينتهي الطهي في الوقت الموضح. عند الوصول

إلى زمن الانتهاء فسوف يصدر الموقد صوت صفارة.

لإيقاف صوت الصفارة اضغط على أي زر.

2.13 الإطفاء الأوتوماتيكي.

إذا نسيت إطفاء حلقة التسخين، فسوف تنطفئ أوتوماتيكيًا بعد فترة زمنية معينة. طالما أنه لم يتم اختيار وظيفة تحديد زمن الطهي (الطراز "C").

وظائف أخرى

2.14 (الزر) وظيفة القفل (الطراز "C")

منعًا لوصول الأطفال إلى الجهاز. اضغط بالنتابع على المفاتيح الموجودة على شاشة الرمز (C) بحيث يكون الرمز

مشغلاً إلى أن يتم عرض الرمز (C) المشغل.

- ابدأ بموقد فاتر.
- تخلص من كل الكماليات والمسارات الدليلية الجانبية.
- رش 200 مل من الماء بداخل جدران الفرن. ⚠ استخدام كمية مفرطة من الماء يمكن أن تؤدي إلى حدوث فيض.
- بحسب الطراز، اختر الوظيفة

(أ) الانزلاق على الماء وانتظر إلى أن تنتهي

(ب) وضع traditional (التقليدي) عند درجة 150 درجة مئوية لمدة 10 دقائق. بعد انقضاء هذا الوقت قلل درجة الحرارة إلى الحد الأدنى (35 درجة مئوية - 75 درجة مئوية بحسب الطراز) واحتفظ بهذا الوضع مدة 25 دقيقة. أي تهاون في اتباع هذه التعليمات يمكن أن تكون نتيجته تكثفات في المقدمة.

أطفئ الموقد.

قم بعناية بفتح باب الموقد وتجنب ملامسته للبخار المنبعث.

في نهاية الدورة تخلص من الماء المتكون في داخل الجهاز وتخلص من أية اتساخات باستخدام قطعة قماش. هذه الدورة تستخدم لتدعيم التنظيف، لكنها تفقد فعاليتها ما لم يتم اتباع الأوقات الموصى بها.

بحسب الطراز، يمكنها أن تدعم وظيفة التحذير.

3.3 تنظيف الزجاج.

تتعتمد على الطراز. تنظيف الزجاج من


الخارج: استخدم قطعة قماش مبتلة في منظف الزجاج.

3.3 تنظيف الموقد من الخارج:



استخدم منتجات التنظيف المحايدة. جفف الموقد جيدًا بقطعة قماش ناعمة.

5. البيئة

















































تم تصميم هذا الموقد مع مراعاة معايير حماية البيئة.
كن على وعي بصالح البيئة. لا تقم بتسخين الموقد أوليًا إلا عند اللزوم (انظر الجدول).
استخدم علب الكيك داكنة اللون إن أمكن.
لفترات الطهي الطويلة أطفئ الموقد مدة 5 أو 10 دقائق قبل نهاية زمن الطهي.
إدارة نفايات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية.

الرمز  يشير إلى أن الجهاز لا يجب أن يتم التخلص منه ضمن النفايات التقليدية للمنزل. خذ موقدك إلى مركز خاص بالتجميع.
عملية إعادة تدوير الأجهزة المنزلية من شأنها أن تمنع وقوع تبعات سلبية على الصحة والبيئة وسوف تتيح إمكانية تحقيق وفورات على الطاقة والمصادر.
للحصول على مزيد من المعلومات فيرجى الاتصال بالسلطات المحلية لديك أو بالمتجر الذي اشتريت منه الموقد.

4. استكشاف الأعطال وإصلاحها

- يمكنك حل المشاكل التالية بنفسك.
- 4.1 الموقد لا يقوم بالتسخين.** تحقق من أنه موصل بالتيار ومن أنه يشغل ومن أن المصهر غير منصهر. اختر وضع ضبط أعلى لدرجة الحرارة.
- 4.2 الضوء الداخلي لا يعمل.** قم بتغيير اللمبة أو استبدل المصهر.
- 4.3 تنبعت أبخرة أثناء الطهي.** قلل درجة الحرارة و/أو نظف الموقد.
- 4.4 سوف تصدر صفارة.** تم الوصول إلى وضع ضبط درجة الحرارة المختارة. اكتملت دورة الطهي.
- 4.5 الموقد يصدر ضجيجًا بعد الطهي.** هذا أمر عادي، حيث إن المروحة تواصل دورانها إلى أن تقل درجة الحرارة بداخل الموقد وخارجه.
- 4.6 تحذيرات الأعطال.**
- F01** خلل في مستشعر درجة الحرارة. 
- F05** خلل برمجي.
- F10** انقطاع التيار الكهربائي أثناء الطهي.
- Auto** الموقد ينطفئ أوتوماتيكيًا حيث إنه عمل لعدة ساعات (4.7.2).
-  لا تحاول إصلاح الموقد بنفسك. أبلغ خدمة الدعم الفني.

عربي
طاولة الطهي

الطعام	البرنامج وأيضًا درجة الحرارة	الوقت	الموضع	التسخين الأولي	الكماليات
اللحم البقري 1.5 كجم	190 درجة مئوية 	210 درجة مئوية 	50 - 60 دقيقة	1	لا 
لحم ضاني 1.2 كجم	200 درجة مئوية 	220 درجة مئوية 	40 - 50 دقيقة	2	لا  
ديك رومي 4 كجم	170 درجة مئوية 	190 درجة مئوية 	115 - 125 دقيقة	1	لا 
دجاج 1.25 كجم	210 درجة مئوية 	230 درجة مئوية 	50 - 60 دقيقة	1	لا 
فلفل أحمر محمر 1.25 كجم	190 درجة مئوية 	210 درجة مئوية 	30 - 40 دقيقة	2	لا  
محمصة طماطم 4 أطباق تقديم	200 درجة مئوية 	220 درجة مئوية 	15 - 19 دقيقة	2	لا 
مخبوز سمك النازلي 1.5 كجم	210 درجة مئوية 	230 درجة مئوية 	7 - 9 دقائق	2	نعم 
محمروبيان 1 كجم	220 درجة مئوية 	240 درجة مئوية 	4 - 5 دقائق	4	نعم 
مخبوز سمك 1 كجم	200 درجة مئوية 	220 درجة مئوية 	13 - 17 دقيقة	2	نعم 
مخبوز سمك القد 1.5 كجم	210 درجة مئوية 	220 درجة مئوية 	7 - 9 دقائق	2	نعم 
بيتزا	200 درجة مئوية 	220 درجة مئوية 	18 - 22 دقيقة	1	نعم 
خبز	200 درجة مئوية 	220 درجة مئوية 	18 - 22 دقيقة	2	لا 
كيك اسفنجي	190 درجة مئوية 	210 درجة مئوية 	15 - 19 دقيقة	2	نعم 
فطيرة	130 درجة مئوية 	150 درجة مئوية 	30 - 40 دقيقة	1	لا 
إزالة الثلج، كل أنواع الطعام	75 درجة مئوية 			2	لا 
تخمير عجينة للخبز/الكيك	40 درجة مئوية 	40 درجة مئوية 	25 - 30 دقيقة	0	لا

اللحوم والدواجن

خضروات

أسماك وطعام البحر

مشروبات