



# HOVER

- HOE3061IN
- HOT3061BI
- HOT3061WI
- HOT3161BI
- HOT3161WI
- HOT3161BI/E

## USER INSTRUCTIONS

OVENS \_\_\_\_\_ EN **02**

## MANUALE D'ISTRUZIONI

FORNO \_\_\_\_\_ IT **16**

## KULLANIM KILAVUZU

FIRINLAR \_\_\_\_\_ TR **30**

## POKYNY PRO UŽIVATELE

TROUBY \_\_\_\_\_ CZ **46**

## NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

DES FOURS ENCASTRABLES \_\_\_\_\_ FR **60**

## EINBAUBACKKÖFEN

BEDIENUNGSANLEITUNG \_\_\_\_\_ DE **74**

## INSTRUCCIONES DE USO

HORNOS EMPOTRABLES \_\_\_\_\_ PT **89**

## INSTRUKJA OBSŁUGI

PIEKARNIKI DO ZABUDOWY \_\_\_\_\_ PL **103**

## INSTRUCCIONES DE USO

HORNOS EMPOTRABLES \_\_\_\_\_ ES **117**

## NÁVOD NA POUŽITIE

RÚRY \_\_\_\_\_ SK **131**

## Safety Indications

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.

- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.

- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

## General Instructions

# 6

- 1.1 Safety indications
- 1.2 Electrical safety
- 1.3 Recommendations
- 1.4 Installation
- 1.5 Waste management
- 1.6 Declaration of compliance

## Product Description

# 8

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

## Use of the Oven

# 9

- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking modes

## Oven Cleaning and Maintenance

# 12

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Hydro easy clean function
- 4.3 Maintenance
  - Removing and cleaning wire racks
  - Removal of the oven window
  - Removal and cleaning of the glass door
  - Changing the bulb

## Troubleshooting

# 15

- 5.1 F.A.Q.

# 1. General Instructions

---

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required. Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice. Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.



**NOTE:** the oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.

## 1.1 Safety Indications

---

Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods; any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

- do not pull on the power cable to disconnect the plug from the socket;
- do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
- in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.

## 1.2 Electrical Safety

---

**ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS.** The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnecter with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

### CONNECTION

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnecter.

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.

### WARNING

Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

**NOTE:** as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

A low light around the central main switch could be present when the oven is off. This is a normal behavior. It can be removed just turning the plug upside down or swapping the supply terminals.

## 1.3 Recommendations

---

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides. In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

## 1.4 Installation

---

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

## 1.5 Waste management and environmental protection

---



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

### **SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT**


Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

### **Packaging recovery (only for Cyprus)**



## 1.6 Declaration of compliance

---

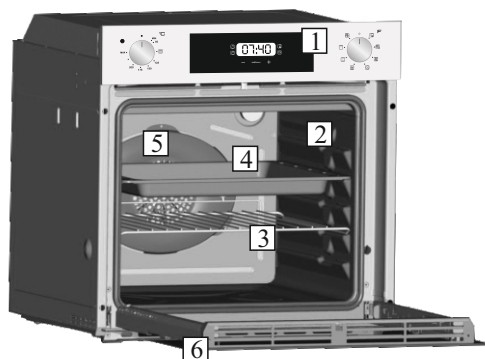
By placing the  mark on the appliance, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

## 2. Product Description

---

### 2.1 Overview

---



1. Control panel
2. Shelf positions  
(lateral wire grid if included)
3. Metal grill
4. Drip pan
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door

### 2.2 Accessories

---

#### 1 Drip pan

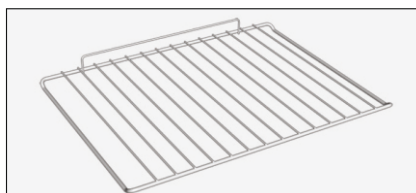
---



Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

#### 3 Metal grill

---



Holds baking trays and plates.

#### 2 Lateral wire grids

---



It located at both sides of the oven cavity. It holds metal grills and drip pans.



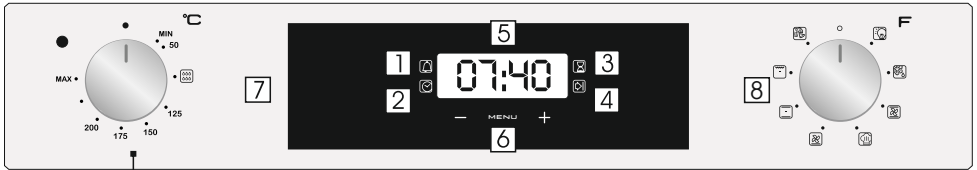
## 2.3 First Use

### PRELIMINARY CLEANING

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

## 3. Use of the Oven

### 3.1 Display description






1. Minute minder
2. Clock setting
3. Cooking time
4. End of cooking
5. Temperature or clock display
6. LCD display adjustment controls
7. Thermostat selector knob
8. Function selector knob










**WARNING :** the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00 ) is setting the correct time. This is achieved as follows.

- Push the central button.
- Set time with "-" "+" buttons.
- Release all buttons.

**ATTENTION:** The oven will only operate providing the clock is set.

FUNCTION	HOW TO USE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
KEY LOCK	<ul style="list-style-type: none"> <li>Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds. From this moment on all other function are locked and the display will flash STOP and preset time intermittently.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment on all functions are selectable again.</li> </ul>		
MINUTE MINDER 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Push the central button 1 times</li> <li>Press the buttons "-" "+" to set the required time</li> <li>Release all the buttons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sounds an alarm at the end of the set time.</li> <li>During the process, the display shows the remaining time.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)</li> </ul>
COOKING TIME 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Push the central button 2 times</li> <li>Press the buttons "-" "+" to set the length of cooking required</li> <li>Release all buttons</li> <li>Set the cooking function with the oven function selector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.</li> <li>To check how long is left to run press the SELECT button 2 Times.</li> <li>To alter/change the preset time press SELECT and "-" "+" buttons.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>When the time is elapsed the oven will switch off automatically.</li> <li>Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (SELECT and "-" "+" buttons)</li> </ul>
END OF COOKING 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Push the central button 3 times</li> <li>Press the buttons "-" "+" to set the time at which you wish the oven to switch off</li> <li>Release the buttons</li> <li>Set the cooking function with the oven function selector.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enables you to set the end of cooking time</li> <li>To check the preset time push the central button 3 times</li> <li>To modify the preset time press buttons SELECT+ "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>This function is typically used with "cooking time" function.</li> <li>For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30.</li> <li>At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.</li> <li><i>Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the preset end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically.</i> WARNING.</li> <li>If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.</li> </ul>

## 3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C default	T °C range	Function <i>(Depends on the oven model)</i>
			<b>LAMP</b> : Turns on the oven light.
			<b>DEFROST</b> : When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
 	180 210	50 - MAX 50 - MAX	<b>MULTI-LEVEL</b> : We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
* 	220	50 - MAX	<b>CONVENTIONAL</b> : Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	210	50 - MAX	<b>FAN + LOWER ELEMENT</b> : The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
* 	190	50 - MAX	<b>MASTER BAKE</b> : This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.
	230	50 - MAX	<b>GRILL</b> : use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.
	220	50 - MAX	<b>PIZZA</b> : With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.

\*Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.

## 4. Oven cleaning and maintenance

---

### 4.1 General notes on cleaning

---

The lifecycle of the appliance can be extended through regular cleaning. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning operations. Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

#### GLASS PARTS

It is advisable to clean the glass window with absorbent kitchen towel after every use of the oven. To remove more obstinate stains, you can use a detergent-soaked sponge, well wrung out, and then rinse with water.

#### OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly damp sponge.

#### ACCESSORIES

Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.

#### DRIP PAN




After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

### 4.2 Hydro Easy Clean Function

---

The HYDRO EASY CLEAN procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

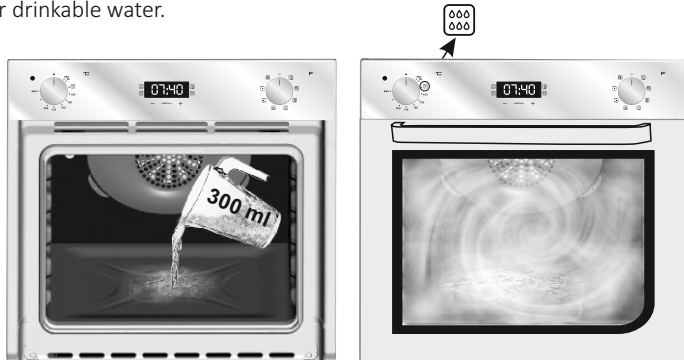
1. Pour 300 ml of water into the HYDRO EASY CLEAN container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static (  ) or Bottom (  ) heater
3. Set the temperature to the HYDRO EASY CLEAN icon (  )
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

#### Warning

Make sure that the appliance is cool before you touch it.

Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns.

Use distilled or drinkable water.

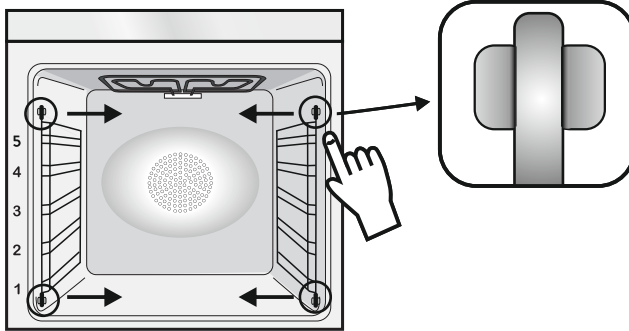


## 4.3 Maintenance

---

### Removing and cleaning wire racks

1. Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)
2. To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
3. After the cleaning process install the wire racks in reverse order.



### REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

1. Open the front window.
2. Open the clamps of the hinge housing on the right and left side of the front window by pushing them downwards.
3. Replace the window by carrying out the procedure in reverse.

## REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

2.3.4. Lock the hinges, remove the screws and remove the upper metal cover by pulling it upwards.

5.6. Remove the glass, carefully extracting it from the oven door (NB: in pyrolytic ovens, also remove the second and third glass (if present)).

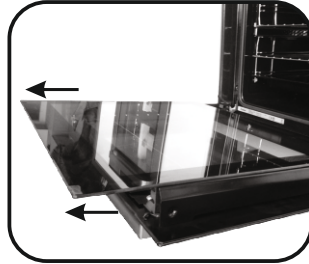
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

On all glass, the indication "Low-E" must be legible and positioned on the left side of the door, close to the left-hand lateral hinge. In this way, the printed label of the first glass will be inside the door.

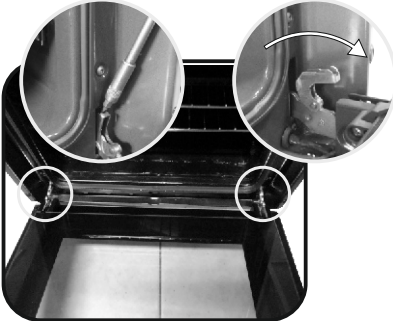
1.



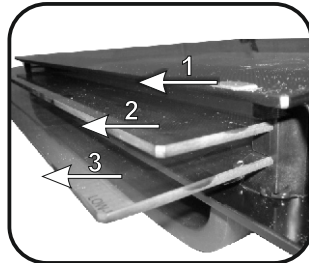
5.



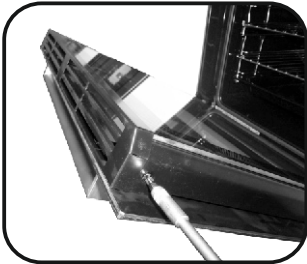
2.



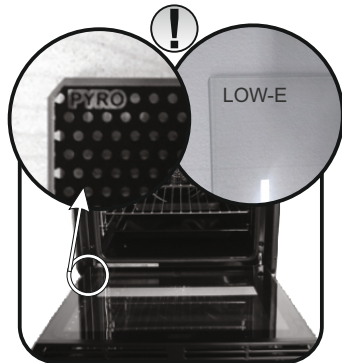
6.



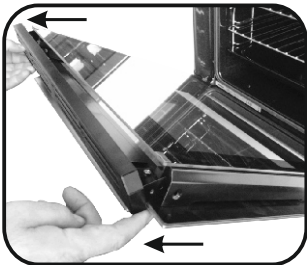
3.



7.

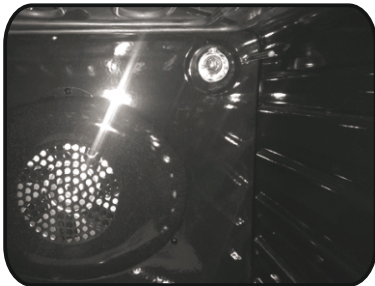


4.



## CHANGING THE BULB

1. Disconnect the oven from the mains supply.
2. Undo the glass cover, unscrew the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.



## 5. Troubleshooting

---

### 5.1 FAQ

---

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct
No reaction of the touch user interface	Steam and condensation on the user interface panel	Clean with a microfiber cloth the user interface panel to remove the condensation layer

## Indicazioni di Sicurezza

---

- Durante la cottura, l'umidità può condensarsi all'interno del vano cottura o sul vetro della porta. Questa è una condizione normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere gli alimenti all'interno del forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Cuocere le verdure in un contenitore con coperchio invece che in un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti all'interno del forno dopo la cottura per più di 15/20 minuti.
- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso.  
Fare attenzione a non entrare in contatto con componenti surriscaldati.
- **AVVERTENZA:** le parti accessibili possono diventare calde quando si utilizza il grill. I bambini devono rimanere a distanza di sicurezza.
- **AVVERTENZA:** assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare ogni possibilità di folgorazione.
- **AVVERTENZA:** per evitare rischi causati da un involontario ripristino dell'interruttore automatico, l'elettrodomestico non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, quale ad esempio un  
contaminuti, oppure essere collegato ad un circuito che viene regolarmente acceso e spento.
- Mantenere lontano dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in



sicurezza, comprendendo i rischi che derivano dall'uso dello stesso.

- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte in vetro del forno, dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Il forno deve essere spento prima di rimuovere le parti rimovibili.
- Dopo la pulizia, rimontarle secondo le istruzioni.
- Utilizzare solo la sonda carne consigliata per questo forno.
- Non utilizzare un getto di vapore per pulire l'elettrodomestico.
- Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere adatta al carico indicato sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e in funzione. Il conduttore di terra è di colore giallo-verde.

Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione.

Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente.

Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.

- La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle

normative relative ai cablaggi.

- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.
- Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F
- Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere circa 10 mm più lungo degli altri conduttori. Per qualsiasi tipo di riparazione, fare riferimento unicamente al Reparto di Assistenza Cliente e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.
- Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto prima della pulizia.
- L'interruzione prolungata dell'alimentazione durante una fase di cottura potrebbe causare un guasto del monitor. In tal caso contattare il servizio clienti.
- L'elettrodomestico non deve essere installato dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.
- Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida. Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida
- **AVVERTENZA:** Non rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili nei negozi. I fogli di alluminio o qualsiasi altra protezione, a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondere e deteriorare lo smalto degli interni.
- **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.
- **ATTENZIONE:** Non riempire il fondo della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.
- Per far funzionare l'apparecchio alle frequenze nominali non sono necessarie ulteriori operazioni o regolazioni.

## Avvertenze Generali

# 20

- 1.1 Suggerimenti sulla sicurezza
- 1.2 Sicurezza elettrica
- 1.3 Raccomandazioni
- 1.4 Installazione
- 1.5 Gestione dei rifiuti
- 1.6 Dichiarazione di conformità

## Descrizione del Prodotto

# 22

- 2.1 Panoramica
- 2.2 Accessori
- 2.3 Primo utilizzo

## Utilizzo del Forno

# 23

- 3.1 Descrizione del display
- 3.2 Modalità di cottura

## Pulizia e Manutenzione del Forno

# 26

- 4.1. Note generiche di pulizia
- 4.2 La funzione hydro easy clean
- 4.3 Manutenzione
  - Rimozione e pulizia delle scaffalature a filo
  - Rimozione dello sportello del forno
  - Rimozione e pulizia della porta in vetro
  - Sostituzione della lampadina

## Risoluzione dei problemi

# 29

- 5.1 F.A.Q.

## Garanzie

# 29

# 1. Avvertenze Generali

---

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti. Per utilizzare il forno in modo ottimale è consigliabile leggere con attenzione questo manuale e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie in modo da poterlo comunicare al personale del servizio di assistenza in caso di richiesta di intervento. Dopo aver rimosso il forno dall'imballaggio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere l'assistenza di un tecnico qualificato. Tenere tutto il materiale da imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi) fuori dalla portata dei bambini. Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno: si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo documento.



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

## 1.1 Suggerimenti sulla Sicurezza

---

Utilizzare il forno solo per lo scopo per cui è stato progettato, ossia solo per la cottura di alimenti; qualsiasi altro utilizzo, ad esempio come fonte di riscaldamento, è considerato improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina della presa di corrente;
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
- in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe;
- in caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.

## 1.2 Sicurezza Elettrica

---

### **FARE EFFETTUARE I COLLEGAMENTI ELETTRICI AD UN'ELETTICISTA O TECNICO QUALIFICATO.**

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

### **COLLEGAMENTO**

Il forno viene fornito con un cavo di alimentazione che deve essere collegato solo a una rete elettrica con una tensione di 220-240 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare:

- la tensione di alimentazione indicata sul misuratore;
- l'impostazione del sezionatore.

Il filo di messa a terra collegato al morsetto di terra del forno deve essere collegato al morsetto di terra della rete elettrica.

### **ATTENZIONE**

Prima di collegare il forno alla rete elettrica, far controllare la continuità della messa a terra della rete

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

**NOTA:** poiché il forno potrebbe richiedere interventi di assistenza, è consigliabile prevedere la disponibilità di un'ulteriore presa a muro a cui collegare il forno dopo che è stato rimosso dallo spazio in cui è stato installato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza tecnica o da tecnici con qualifiche analoghe.

Una luce bassa intorno all'interruttore centrale principale potrebbe essere presente quando il forno è spento. Si tratta di un comportamento normale. Può essere spenta capovolgendo la spina o scambiando i morsetti di alimentazione.

## 1.3 Raccomandazioni

---

Dopo l'uso sono sufficienti alcune semplici operazioni di pulizia per mantenere il forno perfettamente pulito. Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perché potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e prevenire la diffusione di fumo maleodorante, è consigliabile non utilizzare il forno a temperature molto alte. E' generalmente preferibile impostare un tempo di cottura più lungo e utilizzare una temperatura più bassa. Oltre agli accessori forniti con il forno, è consigliabile utilizzare piatti e teglie resistenti alle alte temperature.

## 1.4 Installazione

---

Il produttore non è obbligato ad occuparsi dell'installazione. Gli eventuali interventi di assistenza, necessari per correggere problemi dovuti ad un'errata installazione, non sono coperti da garanzia. L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato e in conformità con queste istruzioni. Un'installazione impropria potrebbe causare infortuni alle persone, agli animali domestici o danni alle attrezzature. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni dovuti ad un'errata installazione.

Il forno può essere installato sopra una colonna o sotto a un piano di lavoro. Prima di fissare in posizione il forno, verificare che lo spazio attorno allo stesso sia sufficiente a garantire la circolazione del flusso di aria fresco necessario a garantire il raffreddamento del forno e la sicurezza dei componenti interni. Realizzare le aperture indicate nell'ultima pagina del manuale, a seconda del tipo di installazione.

## 1.5 Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente

---



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). E' importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

- i WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
- i WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate.

In molti paesi, per i WEEE di grandi dimensioni, potrebbe essere presente la raccolta domestica. Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

### RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

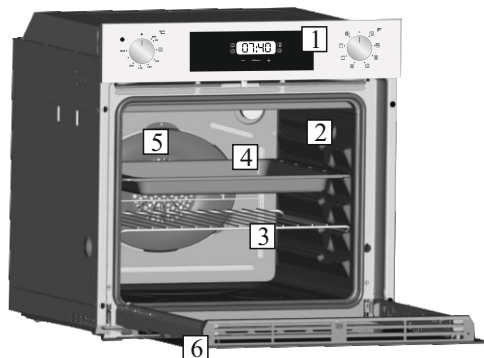
Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare. Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia. Se si dispone di un contratto di energia elettrica a tariffa oraria, il programma "cottura ritardata" renderà più semplice il risparmio spostando l'avvio del programma negli orari a tariffa ridotta.

## 1.6 Dichiarazione di conformità

Apponendo il marchio **CE** su questo prodotto, confermiamo la conformità a tutti i requisiti di legge europei in materia di sicurezza, salute e tutela ambientale applicabili per legge a questo prodotto.

## 2. Descrizione del Prodotto

### 2.1 Panoramica



1. Pannello di controllo
2. Posizioni ripiani (castelletto se previsto)
3. Griglia metallica
4. Leccarda
5. Ventola (dietro alla piastra di acciaio)
6. Porta forno

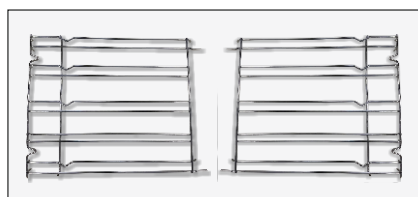
### 2.2 Accessori

#### 1 Leccarda



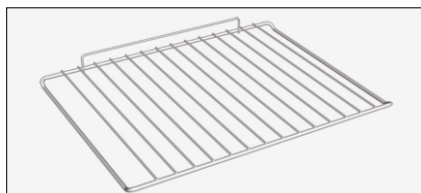
Raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura di alimenti con i grill.

#### 3 Griglie laterali a rete



Si trovano su entrambi i lati del vano cottura. Contengono griglie metalliche e vaschette raccogliogocce.

#### 2 Griglia metallica



Sostiene teglie e piatti.

## 2.3 Primo utilizzo

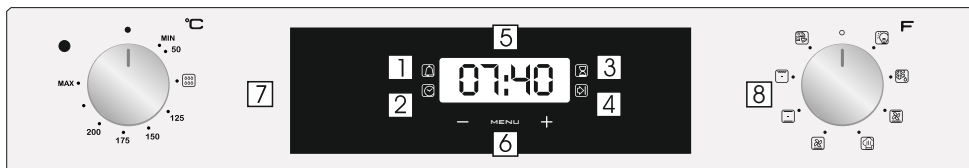
### PULIZIA PRELIMINARE

Pulire sempre il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido leggermente inumidito.

Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno del forno con del detergente per piatti ed acqua calda. Verificare che il forno sia vuoto, impostare la temperatura massima e lasciarlo acceso per almeno 1 ora, così da rimuovere tutti gli odori normalmente presenti nei forni nuovi.

## 3. Utilizzo del Forno

### 3.1 Descrizione del display






- 1- Timer contaminuti
- 2- Regolazione dell'ora
- 3- Tempo di cottura Fine cottura
- 4- Display temperatura e tempo
- 5- Comandi di regolazione del display LCD
- 6- Manopola del termostato
- 7- Manopola del selettore di funzione

**ATTENZIONE:** la prima operazione da eseguire dopo l'installazione o dopo una interruzione di corrente (tali situazioni si riconoscono perchè sul display lampeggia l'ora 12:00) è la regolazione dell'ora, come di seguito descritto.










- Premere il tasto centrale 4 volte.
- Imposta l'ora con i tasti "- " "+".
- Lasciare i tasti.

**ATTENZIONE:** Il forno funziona solo se impostato in modalità manuale o cottura programmata.

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPEGNE	COSA FA	A COSA SERVE
<b>BLOCCO BAMBINO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+), Da questo momento lo schermo visualizza alternativamente "STOP" e il tempo preimpostato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+). Da questo momento tutte le funzioni sono riabilite.</li> </ul>		
<b>CONTA-MINUTI</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Premere il tasto centrale 1 volta.</li> <li>•Premere i tasti "-" "+" per regolare la durata</li> <li>•Lasciare i tasti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola ed avvisa con un segnale sonoro (il segnale sonoro si ferma da solo; per fermarlo subito premere il tasto) SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito</li> <li>• Durante il funzionamento il display visualizza il tempo rimanente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento).</li> </ul>
<b>DURATA COTTURA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Premere il tasto centrale 2 volte</li> <li>•Premere i tasti "-" "+" per regolare la durata</li> <li>•Lasciare i tasti</li> <li>•Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Al termine della durata impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima si deve portare la manopola commutatore in posizione O oppure portare a 0:00 la durata della cottura (tasti SELECT e "-" "+")</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno</li> <li>•Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto SELECT.</li> <li>•Per modificare il tempo rimanente premere il tasto SELECT+ "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Per interrompere il segnale premere un tasto qualsiasi. Premere il tasto centrale per tornare alla funzione orologio.</li> </ul>
<b>FINE COTTURA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Premere il tasto centrale 3 volte</li> <li>•Premere i tasti "-" "+" per regolare l'ora di fine cottura</li> <li>•Lasciare i tasti</li> <li>•Selezionare la unzione di cottura con la manopola commutatore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatore in posizione O.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permette di memorizzare l'ora di fine cottura</li> <li>•Per visualizzare l'ora programmata premere il tasto centrale 3 volte</li> <li>•Per modificare l'ora programmata premere i tasti SELECT+ "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Tipicamente si utilizza questa funzione con la funzione DURATA COTTURA—ad esempio il cibo esiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso:</li> <li>•Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro.</li> </ul> <p><i>Selezionare la funzione di cottura desiderata</i>  <i>Impostare la durata cottura a 45 minuti ( "-" "+" )</i>  <i>Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ( "-" "+" )</i>  <i>La cottura avrà automaticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.</i></p> <p><b>ATTENZIONE:</b> impostando solo la fine cottura e non la durata della cottura, il forno si accenderà subito e si spegnerà all'ora di fine cottura impostata.</p>



## 3.2 Modalità di cottura

Manopola commutatore	T° preimpostata	Intervallo di T°	Funzione (a seconda del modello)
			<b>LAMPADA</b> : accende la luce interna.
			<b>SCONGELAMENTO</b> : questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
 	180 210	50 - MAX 50 - MAX	<b>COTTURA MULTILIVELLO</b> : l'aria calda viene ripartita sui diversi ripiani. E' ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata- indicata per pan di spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
* 	220	50 - MAX	<b>CONVEZIONE NATURALE</b> : sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostitire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.
	210	50 - MAX	<b>SUOLA VENTILATA</b> : adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
* 	190	50 - MAX	<b>MASTER BAKE</b> : Questa funzione permette di cucinare in modo più sano, riducendo la quantità di grassi o olio necessari. La combinazione di elementi riscaldanti con un ciclo pulsante d'aria garantisce un risultato di cottura perfetto.
	230	50 - MAX	<b>GRILL</b> : Grigliatura tradizionale a porta chiusa: con questa funzione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medio e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
	220	50 - MAX	<b>PIZZA</b> : Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.

\* Testato secondo la norma EN 60350-1 ai fini della dichiarazione di consumo energetico e della classe energetica.

## 4. Pulizia e manutenzione del forno

### 4.1 Note generiche di pulizia

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga se questo viene pulito ad intervalli regolari. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare le operazioni di pulizia manuali. Non utilizzare mai detersivi abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per la pulizia, per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate. Utilizzare solo acqua, sapone o detersivi a base di candeggina (ammoniaca).

#### **PARTI IN VETRO**

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

#### **GUARNIZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO**

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

#### **ACCESSORI**

Pulire gli accessori con una spugna imbevuta con acqua e sapone, sciacquarli e asciugarli : evitare di usare detersivi abrasivi.

#### **VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO**

Dopo l'uso del grill, rimuovere la vaschetta dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore e lavare la vaschetta in acqua calda, utilizzando una spugna e del detersivo per piatti.

Se rimangono dei residui di grasso, immergere la vaschetta in acqua e detersivo. In alternativa, è possibile anche lavare la vaschetta nella lavastoviglie oppure utilizzare un detersivo per forni di tipo commerciale. Non reinserire mai una vaschetta sporca nel forno.

### 4.2 La Funzione Hydro Easy Clean

La procedura "HYDRO EASY CLEAN" utilizza il vapore per facilitare la rimozione dal forno del grasso e dei pezzi di cibo rimasti.

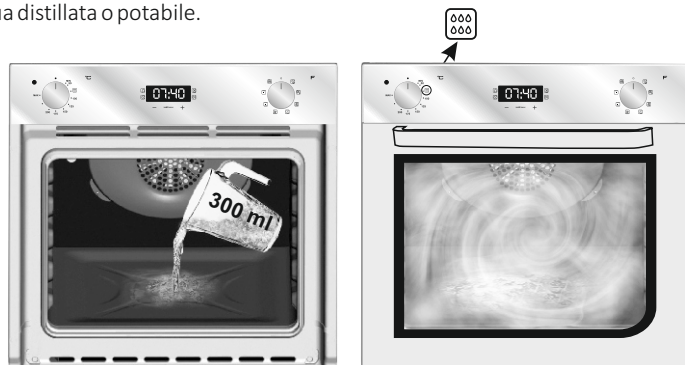
1. Inserire 300 ml di acqua distillata o potabile nel contenitore dell'HYDRO EASY CLEAN sul fondo del forno
2. Impostare la funzione del forno su Statico (☐) o su Riscaldamento (☐) dal basso
3. Impostare la temperatura sull'icona HYDRO EASY CLEAN (☐)
4. Lasciar funzionare l'elettrodomestico per 30 minuti
5. Disattivare la macchina e lasciare che si raffreddi

Una volta che l'elettrodomestico si è raffreddato, pulire la superficie interna del forno con uno straccio

#### **Attenzione**

Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo, c'è il rischio di scottarsi.

Utilizzare acqua distillata o potabile.

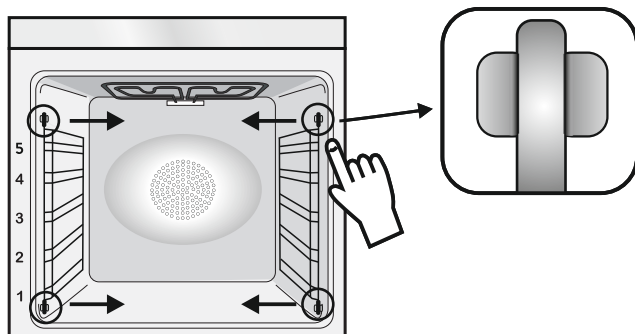


## 4.3 Manutenzione

---

### **Rimozione e pulizia delle scaffalature a filo**

- 1- Rimuovere le griglie a rete tirandole in direzione delle frecce (vedi sotto)
- 2- Per pulire le griglie a rete, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna umida, assicurandosi che siano successivamente asciugate.
- 3- Dopo la pulizia, installarle in ordine inverso.



### **RIMOZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO**

1. Aprire lo sportello anteriore.
2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera sul lato destro e sinistro dello sportello anteriore, premendoli verso il basso.
3. Installare nuovamente lo sportello eseguendo la procedura all'inverso.

## RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

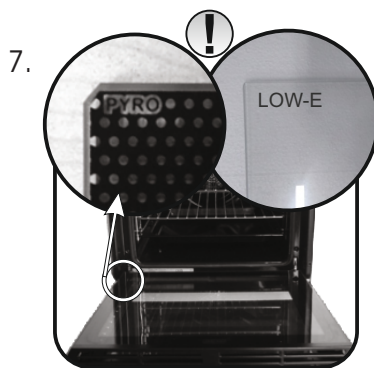
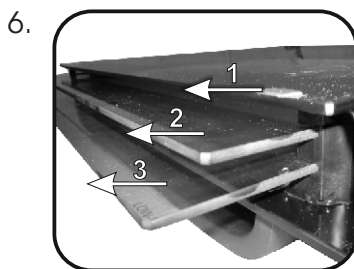
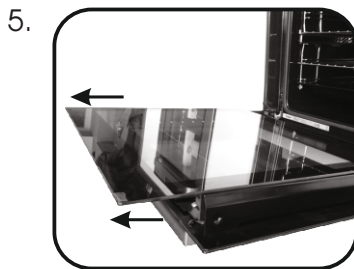
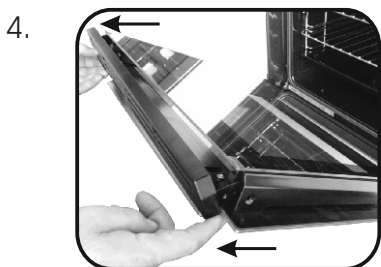
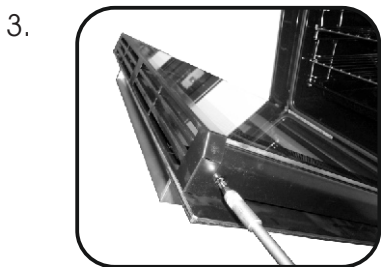
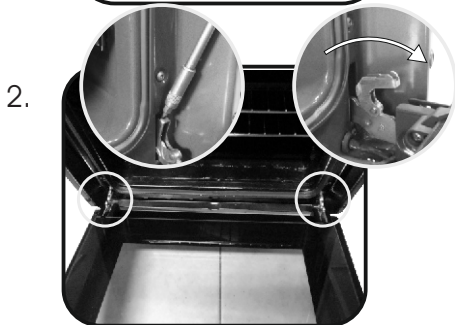
1. Aprire la porta del forno.

2.3.4. Bloccare le cerniere, rimuovere le viti e rimuovere la copertura metallica superiore tirandola verso l'alto.

5.6. Rimuovere il vetro, estraendolo con molta cura, dalla controporta del forno (NB: nei forni pirolitici, rimuovere anche il secondo e terzo vetro (se presente)).

7. Al termine della pulizia o sostituzione riassembleare le parti nell'ordine opposto alla rimozione.

Su tutti i vetri, l'indicazione "Low-E" deve essere correttamente leggibile e posizionata sul lato sinistro della porta, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo, l'etichetta stampata del primo vetro rimarrà interna alla porta.



## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno alla rete.
2. Allentare la copertura in vetro, svitare la lampadina e sostituirla con una nuova dello stesso modello.
3. Una volta sostituita la lampadina difettosa, riavvitare la copertura in vetro.



## 5. Risoluzione dei Problemi

### 5.1 FAQ

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non si scalda	L'orologio non è impostato	Impostare l'orologio
Il forno non si scalda	Le regolazioni necessarie non sono impostate	Assicurarsi che le impostazioni necessarie siano corrette
Nessuna reazione quando si usa l'interfaccia utente di tipo touch	Vapore e condensa sul pannello interfaccia utente	Pulire con un panno in microfibra il pannello interfaccia utente per togliere lo strato di condensa.

## 6. Garanzie

Il prodotto è garantito, oltre che ai sensi di legge, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato di garanzia convenzionale inserito nel prodotto. Il certificato dovrà essere conservato e mostrato al nostro Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, insieme allo scontrino comprovante l'acquisto dell'elettrodomestico. Puoi consultare le condizioni di garanzia anche sul nostro sito internet. Per ottenere assistenza compila l'apposito form on-line oppure contattaci al numero che trovi indicato nella pagina di assistenza del nostro sito internet.

## Güvenlik uyarıları

---

- Pişirme sırasında fırın bölmesinde veya kapağın camında nem yoğunlaşabilir. Bu normal bir durumdur. Bu etkiyi azaltmak için yemeği fırının içine yerleştirmeden önce ve gücü açtıktan sonra 10-15 dakika bekleyin. Her durumda, fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğunlaşma geçer.
- Sebzeleri, açık bir tepsi yerine kapaklı bir kaptaki pişirin.
- Pişirdikten sonra yemeği fırının içinde 15/20 dakikadan fazla bırakmayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım sırasında sıcak olur. Sıcak parçalara dokunmamaya dikkat edin.
- UYARI: Izgara kullanımdayken erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını önlemek için ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- UYARI: Isı kesintisi düzeneğinin yanlılıkla sıfırlanmasına bağlı oluşabilecek tehlikeleri önlemek için cihazın zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama düzeneğiyle çalıştırılmaması veya düzenli olarak açılıp kapatılan bir devreye bağlanması gerekir.
- 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları takdirde cihazdan güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihaz, 8 yaş veya üzerindeki kullanıcılar ve fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel becerileri sınırlı olan, ürünle ilgili deneyimi veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak gözetim altında olmaları veya cihazın çalışmasına ilişkin talimatların verilmesi koşuluyla, olası risklere dair bilince sahip olarak güvenli bir şekilde kullanılabilir.
- Temizlik ve bakım işleri gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Yüzeyi çizebileceği ve camın kırılmasına neden olabileceği için fırın kapağının camlarını temizlerken sert veya aşındırıcı malzemeler ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

- Çıkarılabilir parçalar sökülmeden önce fırının kapatılması gerekir. Temizlendikten sonra parçaları talimatlara göre yeniden takın.
- Yalnızca bu fırın için tavsiye edilen et probunu kullanın.
- Temizlik işlemleri için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Besleme kablosuna etikette belirtilen gerilimi, akımı ve yükü kaldıracak, toprak bağlantısı olan bir fiş takın. Prizin etikette belirtilen yüke uygun, toprak bağlantısı yapılmış ve çalışır durumda olması gerekir. Topraklama iletkeni sarı-yeşil renklidir. Bu işlem, uygun yetkinliğe sahip personel tarafından gerçekleştirilmelidir. Prizle cihazın fişi arasında uyumsuzluk olması durumunda, yetkin bir elektrik ustasından prizi uygun tipte bir prizle değiştirmesini isteyin. Fiş ve priz kurulumun yapıldığı ülkede geçerli olan normlara uygun olmalıdır. Güç kaynağı bağlantısı, cihazla güç kaynağı arasına maksimum bağlı yükü kaldıracak ve geçerli mevzuata uygun olan omnipolar bir devre kesici yerleştirilerek de yapılabilir. Sarı-yeşil topraklama kablosu devre kesici tarafından kesintiye uğratılmamalıdır. Priz veya bağlantı için kullanılan omnipolar devre kesici, cihazın kurulumu yapıldığında kolayca erişilebilir durumda olmalıdır.
- Bağlantı, fişin erişilebilir durumda tutulması veya kablolama kurallarına uygun şekilde sabit kablo tesisatına bir anahtarın eklenmesi yoluyla kesilebilir.
- Güç kablosu hasarlıysa üreticiden temin edilen bir kablo veya özel bir demet ile ya da müşteri hizmetleri departmanı ile iletişime geçilerek değiştirilmelidir. Güç kablosu H05V2V2-F tipinde olmalıdır. Bu işlem yalnızca uygun yetkinliğe sahip personel tarafından yapılmalıdır. Toprak iletkeni (sarı-yeşil renkli) diğer iletkenlerden yaklaşık 10 mm daha uzun olmalıdır. Her türlü onarım işi için sadece Müşteri Hizmetleri Departmanına başvurun ve orijinal yedek parçaların kullanılmasını talep edin.
- Yukarıdaki yönergelere uyulmaması cihazın güvenliğini tehlikeye

atabilir ve garantiyi geçersiz kılabilir.

- Temizlemeden önce dökülen malzemeler temizlenmelidir.
- Pişirme aşamasında oluşan uzun süreli bir elektrik kesintisi, monitörün arızalanmasına neden olabilir. Bu durumda müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.
- Cihaz, aşırı ısınmayı önlemek için dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Rafı fırının içine yerleştirirken stopun yukarıya baktığından ve bölmenin arka tarafında olduğundan emin olun. Raf, bölmeye tamamen girerek yerleştirilmelidir.
- UYARI: Fırın duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalarda satılan tek kullanımlık koruma malzemeleriyle kaplamayın. Alüminyum folyo veya diğer koruma malzemeler sıcak emayeyle doğrudan temas ettiğinde erime riski oluşturur ve içerideki emayenin bozulmasına neden olabilir.
- UYARI: Fırın kapağının contasını hiçbir zaman çıkarmayın.
- DİKKAT: Pişirme sırasında veya fırın sıcakken bölmenin alt kısmını suyla tekrar dolmayın.
- Cihazı nominal frekanslarda çalıştırmak için başka işleme/ayara gerek yoktur.



## Genel Açıklamalar

# 34

- 1.1 Güvenlik ipuçları
- 1.2 Elektriksel güvenlik
- 1.3 Tavsiyeler
- 1.4 Kurulum
- 1.5 Atık yönetimi
- 1.6 Uygunluk beyanı

## Ürün Açıklaması

# 36

- 2.1 Genel bakış
- 2.2 Aksesuarlar
- 2.3 İlk kullanım

## Fırının Kullanımı

# 37

- 3.1 Gösterge açıklamaları
- 3.2 Pişirme modları

## Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

# 40

- 4.1 Temizleme hakkında genel notlar
- 4.2 Kolay Temizlenme Fonksiyonu
- 4.3 Bakım
  - Tel rafları çıkarma ve temizleme
  - Fırın kapağının sökülmesi
  - Camın sökülmesi ve temizlenmesi
  - Ampulün değiştirilmesi

## Sorun Giderme

# 43

- 5.1 Sorun giderme
  - Tüketici hizmetleri
  - Garanti belgesi

# 1. Genel Açıklamalar

Ürünlerimizden birini tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Fırınızdaki en iyi sonuçları almak için bu kılavuzu dikkatle okuyun ve daha sonra başvurmak için saklayın. Fırının montajından önce, herhangi bir onarım gerekmesi halinde müşteri hizmetleri personeline vermek üzere seri numarasını not edin. Fırını ambalajından çıkardıktan sonra nakliye sırasında hasar almamış olduğunu kontrol edin. Eğer tereddüdünüz varsa fırını kullanmayın ve tavsiye almak için kalifiye bir teknisyene başvurun.



Tüm ambalaj malzemelerini (plastik torbalar, polistiren, vidalar) çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun. Fırın ilk kez çalıştırıldığında güçlü bir duman kokusu oluşabilir, bunun nedeni fırın ilk kez ısındığında yalıtım panelleri üzerinde bulunan yapışkan maddenin yanmasıdır. Bu kesinlikle normal bir durumdur ve oluştuğu zaman dumanın yayılması beklendikten sonra yiyeceklerin fırının içine konulması gereklidir. Bu dokümanda verilen açıklamalara uyulmaması halinde ortaya çıkabilecek durumlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

**NOT:** Bu kılavuzda belirtilen fırın işlevleri, özellikleri ve aksesuarları satın almış olduğunuz modele bağlı olarak farklılık gösterecektir.

## 1.1 Güvenlik İpuçları

Fırın sadece kullanım amacına uygun biçimde kullanılmalıdır, kullanım amacı yiyeceklerin pişirilmesidir; başka bir amaç için, örneğin bir ısı kaynağı olarak kullanılması uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli kullanım olarak değerlendirilir. Uygunsuz, hatalı veya makul olmayan kullanım sonucunda ortaya çıkabilecek her türlü zarardan imalatçı sorumlu tutulamaz.

Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımını sırasında bazı aslı kurallara uyulması gereklidir:

- elektrik fişini prizden çıkarmak için asla kablodan tutarak çekmeyin;
- elleriniz ya da ayaklarınız ıslak veya nemli iken cihaza dokunmayın;
- genellikle adaptörlerin, çoklu prizlerin ve uzatma kablolarının kullanılması tavsiye edilmez;
- arızalanması ve/veya düzgün çalışmaması durumunda cihazı kapatın ve kurcalamayın.

## 1.2 Elektriksel Güvenlik

### ELEKTRİK BAĞLANTILARINI BİR ELEKTRİKÇİNİN YA DA KALİFİYE BİR TEKNİSYENİN YAPMASINI SAĞLAYIN

Fırının bağlanmış olduğu elektrik beslemesinin montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara uygun olması gereklidir. Bu açıklamalara uyulmaması durumunda ortaya çıkabilecek zararlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir. Montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara bağlı olarak fırının topraklı bir priz ya da bütün kutupları ayıran bir devre kesici kullanılarak elektrik beslemesine bağlanması gereklidir. Elektrik beslemesinin uygun sigortalarla korunması ve kullanılan kabloların fırının doğru bir şekilde beslenebilmesine yeterli kapasitede olması gereklidir.

#### BAĞLANTI

Fırın, faz arası veya faz nötr arası 220-240 VAC olan bir elektrik beslemesine bağlanması gereken bir elektrik kablosu ile sağlanmıştır. Fırın elektrik beslemesine bağlanmadan önce aşağıdakilerin kontrol edilmesi gereklidir:

- etikette belirtilen gerilim değeri;
- devre kesicinin ayarı.

Fırının topraklama klemensine bağlanmış olan topraklama kablosunun elektrik beslemesinin topraklama klemensine bağlanması gereklidir.

#### UYARI

Fırını elektrik beslemesine bağlamadan önce, elektrik beslemesinin topraklama klemensinin sürekliliğini kontrol etmesi için kalifiye bir elektrikçiye başvurun. Fırının topraklama klemensine bağlanmaması veya topraklama bağlantısının sürekliliğinde bir sorun olması sonucunda ortaya

çıkabilecek her türlü kaza veya zararda imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir.

**NOT:** fırında bazı bakım işlemleri yapılması gerektiğinden, montajın yapılmış olduğu alandan çıkarılması halinde fırının bağlanabileceği başka bir prizın yakınlarda bulunması tavsiye edilir. Elektrik kablosunun sadece teknik servis personeli ya da eşdeğer niteliklere sahip teknisyenler tarafından değiştirilmesi gereklidir.

Fırın kapalıyken ana düğmenin etrafında hafif bir ışık olabilir. Bu davranış normaldir. Bu durum, prizın baş aşağı çevriliyerek takılması veya besleme terminallerinin değiştirilmesiyle giderilebilir.

### 1.3 Tavsiyeler

Fırını her kullandıktan sonra yapılacak kısa süreli temizlik işlemi fırının her zaman mükemmel temizlikte kalmasını sağlayacaktır. Fırının yan duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan satın alınabilecek tek kullanımlık koruma malzemeleri ile kaplamayın. Sıcak emaye ile temas eden alüminyum folyo veya başka herhangi bir koruma malzemesi erime riskine sahiptir ve emaye iç yüzeylerin bozulmasına neden olabilir. Fırınınızın aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda duman kokusu oluşmaması için fırını çok yüksek sıcaklıklarda kullanmamanızı tavsiye ederiz. Pişirme süresini uzun tutmak ve sıcaklığı biraz düşürmek daha iyidir. Fırın ile birlikte verilen aksesuarlara ek olarak, sadece çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı tabaklar ve pişirme kapları kullanmanızı tavsiye ederiz.

### 1.4 Kurulum

Ürünün kurulumu firmanın yetkilendirilmiş servis/yetkilendirilmiş kişi tarafından yapılmalıdır. Yetkisz kişi ve kuruluş tarafından yapılan kurulumlardan doğan tüm ürün, kişi, mahal hasarları firmanın sorumluluğunda değildir. Kurulum yapılacak mahalın ürünün çalışma ve teknik koşullara kullanma kılavuzunda belirlenen kurallara uygun şekilde olması/sağlanması tüketicinin sorumluluğundadır. Eğer tüketici tarafından yapılan kurulum nedeniyle ortaya çıkan hataların düzeltilmesi için imalatçının desteği gerekirse, bu destek garantisi kapsamında sağlanmaz. Kurulum aşkımlarını profesyonel kalifiye personel içindir ve kurulum sırasında uyulması gereklidir. Hatalı kurulum insanların ve evcil hayvanların yaralanmasına ve eşyaların zarar görmesine neden olabilir. Böylesi bir yaralanma veya zarar için imalatçı sorumlu tutulamaz.

Fırın yüksek bir mutfak dolabına ya da tezgah altına yerleştirilebilir. Sabitlemeden önce, iç parçaların soğutulması ve korunması için gerekli temiz havanın uygun biçimde dolaşımının sağlanması amacıyla fırının etrafında iyi bir havalandırma sağlandığından emin olun. Sabitleme şekline göre son sayfada belirtilen hava alma açıklıklarını açın. Bu cihaz ev standartlarında kullanımına uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiş olup ticari ve profesyonel amaçla kullanımlara uygun değildir. Ticari kullanımlarda (ev harici) ürün teslim tarihinden itibaren 1 (bir) ay süre ile üretim hatalarına karşı garanti kapsamındadır. Ticari kullanımlarda cihazın ömrü kısılanabilir ve kullanım beklentilerini karşılamayabilir. Ev ve benzeri kullanım amacıyla örtüşmeyen (ev veya ev tipi bir mekanda bile olsa) kullanım dolayısıyla cihazda meydana gelebilecek herhangi bir arıza ve/veya hasar üretici / satıcı tarafından kabul edilmeyecektir. Ticari amaç ile kullanılan ürünlerde, Malın ayıplı olduğu teslim sırasında açıkça belli ise alıcı 2 (iki) gün içinde durumu satıcıya ihbar etmelidir. Açıkça belli değilse alıcı malı teslim aldıktan sonra 8 (sekiz) gün içinde incelemek veya incelettirmekle ve bu inceleme sonucunda malın ayıplı olduğu ortaya çıkarsa, haklarını korumak için durumu bu süre içinde satıcıya ihbarla yükümlüdür.

**Bu cihaz ev standartlarında kullanılmak üzere üretilmiştir. Profesyonel kullanım veya ticare kullanım için kurulmuş olması durumunda, ilgili ticari hususta uygulanan standartlar dikkate alınmalıdır.**

### 1.5 Atık yönetimi ve çevrenin korunması



Bu cihaz, 2012/19/EU Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (WEEE) hakkında Avrupa Yönergesine göre etiketlenmiştir. WEEE hem kirletici maddeleri (çevreye olumsuz bir etkisi olabilecek), hem de baz elemanları (yeniden kullanılabilir olan) içermektedir. Kirletici maddelerin bertaraf edilmesi ve tüm malzemelerin geri dönüştürülebilmesi için WEEE'lerin doğru bir şekilde tasnif edilmesi önemlidir. WEEE'lerin çevre açısından bir sorun oluşturmaması için bireyler önemli bir rol oynayabilir; birkaç temel kurala uyulması son

derece önemlidir:

- WEEE evsel atık olarak işlem görmemelidir;

- WEEE belediyeler veya tescilli bir firma tarafından yönetilen belirlenmiş toplama alanlarına götürülmelidir. Birçok ülkede, büyük WEEE'ler için şehir içinde toplama noktaları bulunmaktadır. Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eski cihazın satın alınan cihazla aynı tipte olması ve aynı işlevlere sahip olması durumunda eski cihazı ücretsiz olarak bire bir kabul etmesi gereken satıcıya iade edebilirsiniz.

### ENERJİ TASARRUFU VE ÇEVREYE SAYGI

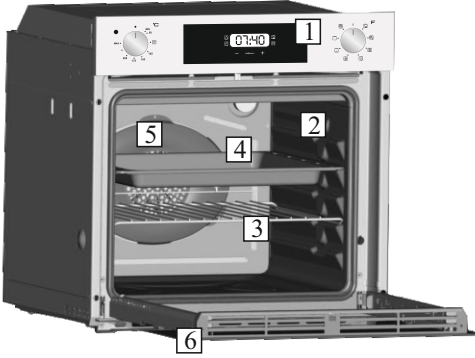
Mümkün olduğunda, fırını önceden ısıtmaktan kaçının ve her zaman doldurmaya çalışın. Fırın kapağını olabildiğince az açın çünkü her açılışında ısı kaybı oluşur. Önemli oranda enerji tasarrufu için, fırını planlanan pişirme süresinden 5 ile 10 dakika daha önce kapatın ve fırının üretmeye devam edeceği artakalan ısıyı kullanın. Isının hazne dışına kaçmaması için contaları temiz ve düzgün tutun. Eğer saatlik bir tarife ile ücretlendirilen bir elektrik sözleşmeniz varsa, pişirmeye başlama saatini indirimli fiyat tarifesi saatinde taşıyan "geciktirilmiş pişirme" programı ile daha basit bir şekilde enerji tasarrufu yapılabilir.

## 1.6 Uygunluk beyanı

Bu cihazın üzerinde bulunan **CE** işareti, mevzuata uygun şekilde bu ürün için geçerli olan tüm Avrupa güvenlik, sağlık ve çevre gereksinimlerine uygunluğun garanti edildiği anlamına gelir.

## 2. Ürün Açıklaması

### 2.1 Genel bakış



1. Kontrol paneli
2. Raf konumları  
(eğer varsa yan tel raflar)
3. Metal ızgara
4. Tepsisi
5. Fan (çelik plakanın arkasında)
6. Fırın kapağı

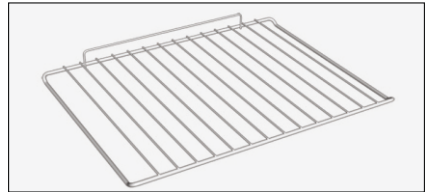
### 2.2 Aksesuarlar

#### 1 Tepsisi



Yiyeceklerin ızgara üzerinde pişirilmesi sırasında damlayan sularını toplar.

#### 2 Metal ızgara



Pişirme tepsilerini ve tabaklarını tutar.

### 3 Yan tel ızgaralar



Fırın bölmesinin her iki tarafında bulunur. Metal ızgaraları ve damlama tepsilerini tutar.

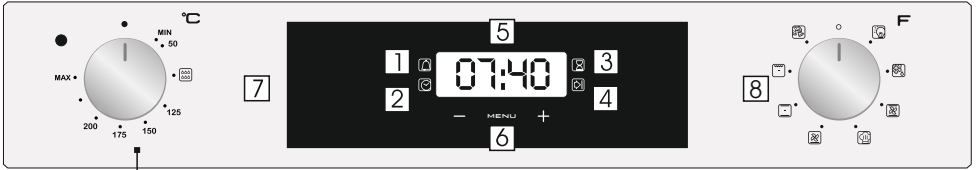
## 2.3 İlk Kullanım

### İLK TEMİZLEME

İlk kez kullanmadan önce fırını temizleyin. Dış yüzeyleri yumuşak bir ıslak bezle silin. Tüm aksesuarları yıkayın ve fırının içini sabunlu su ve sıvı bulaşık deterjanı karışımına batırılmış bir bezle silin. Boş fırını maksimum sıcaklık değerine ayarlayın ve yaklaşık 1 saat çalıştırın, bu şekilde fırının yeni olmasından kaynaklı tüm kokular giderilecektir.

## 3. Fırının Kullanımı

### 3.1 Gösterge açıklamaları






- 1- Dakika hatırlatıcı
- 2- Saat ayarı
- 3- Pişirme süresi
- 4- Pişirme sonu
- 5- Sıcaklık veya saat ekranı
- 6- LCD ekran ayar kontrolleri
- 7- Sıcaklık seçici düğme
- 8- Fonksiyon seçici düğme










**UYARI:** Fırın yerine monte edilip elektrik bağlantısı yapıldığında veya elektrik beslemesi kesilip tekrar geri geldiğinde, gösterge yanıp sönmeye başlar. Bu aşamada saatin ( 12:00 ) ayarlanması gerekir. Saat aşağıdaki gibi ayarlanır:

- Orta düğmeye 1 kez basınız.
- "-" "+" Butonlarıyla zamanı ayarlayınız.
- Bütün düğmelere basmaya son verin.

**UYARI:** Fırın ancak saat ayarlandıysa çalışmaya başlar.

PROGRAM	DEVREYE SOKULMASI	DEVREDEN ÇIKARILMASI	İŞLEVI	NE İÇİN KULLANILDIĞI
<b>ÇOCUK KILIDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Çocuk kilidi fonksiyonu dokunmatik ekrandaki (+) sembolüne en az 5 saniye dokunarak aktif hale getirilir. Bu andan itibaren diğer tüm fonksiyonlar kilitlenir. Ekran ya "Stop" ya da zaman ayarlayıcıyı gösterir. İkisini de aynı anda göstermez.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Çocuk kilidi fonksiyonu tekrar dokunmatik ekrandaki (+) sembolüne en az 5 saniye dokunarak iptal edilir. Bu andan itibaren tüm fonksiyonlar tekrar seçilebilir hale gelir.</li> </ul>		
<b>ZAMAN SAYACI</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orta düğmeye 1 kez basınız</li> <li>• Arzu ettiğiniz süreyi ayarlamak için "-" "+" düğmelerine basın.</li> <li>• Bütün düğmelere basmaya son verin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, sesli bir alarm verilir (bu alarm kendiliğinden durur) ancak, düğmesine basılarak istendiği takdirde daha önce de durdurulabilir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayarlanmış olan sürenin sonunda alarmı çaldırır.</li> <li>• İşlem sırasında kalan süreyi gösterir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fırını bir alarmlı saat olarak kullanabilmeniz için olanak sağlar (fırın çalışırken de çalışmıyorken de kullanılabilir)</li> </ul>
<b>PIŞIRME SÜRESİ PROGRAMI</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orta düğmeye 2 kez basınız</li> <li>• Arzu ettiğiniz pişirme süresini ayarlamak için "-" "+" düğmelerine basın.</li> <li>• Bütün düğmelere basmaya son verin.</li> <li>• Fırın fonksiyon düğmesi ile pişirme fonksiyonunu seçin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme işlemini daha önce durdurmak istememeniz durumunda, işlev seçicisini 0 konumuna getirin veya süreyi 0:00 olarak ayarlayın SELECT ve "-" "+" düğmeleri.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seçilmiş olan tarif için gerekli olan pişirme süresini ayarlayabilmeniz için olanak sağlar.</li> <li>• Ne kadar çalışma süresi kaldığını görmek için SELECT düğmesine basın.</li> <li>• Programlanmış olan süreyi değiştirmek için SELECT ve "-" "+" düğmelerine basın.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın. Saat fonksiyonuna geri dönmek için orta düğmeye basın.</li> </ul>
<b>PIŞIRME SONU PROGRAMI</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orta düğmeye 3 kez basınız.</li> <li>• Arzu ettiğiniz pişirmenin sona erme saatini ayarlamak için "-" "+" düğmelerine basın.</li> <li>• Bütün düğmelere basmaya son verin.</li> <li>• Fırın fonksiyon düğmesi ile pişirme fonksiyonunu seçin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme işlemini kendiniz müdahale ederek durdurmak için fırın fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pişirme sonu saatini ayarlayabilmeniz için olanak sağlar.</li> <li>• Ayarlanmış olan saati kontrol etmek için orta düğmeye 3 kez basınız</li> <li>• Programlanmış olan saati değiştirmek için SELECT ve "-" "+" düğmelerine basın.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bu işlev genellikle "pişirme süresi" işlevi ile birlikte kullanılır. Örneğin yiyeceğin pişme süresi 45 dakikaysa ve saat 12:30'da hazır olması gerekiyorsa, sadece pişirme süresini 45 dakikaya ve pişirme sonu saatini de 12:30'a ayarlamanız yeterlidir.</li> <li>• Programlanmış olan pişirme süresinin sonunda fırın otomatik olarak kapanır ve bir sesli alarm verilir.</li> <li>• <i>Pişirme saat 11:45'de (12:30 eksi 45 dakika) otomatik olarak başlar ve programlanmış olan pişirme süresi (45 dakika) kadar sürdükten sonra fırın otomatik olarak kapanır.</i></li> <li>• <b>UYARI:</b>Pişirme sonu(END) programı pişirme süresi seçilmeden ayarlanmış olması durumunda, fırın hemen çalışmaya başlar ve programlanmış olan pişirme sonu saatine kadar çalışıp otomatik olarak durur.</li> </ul>

## 3.2 Pişirme Modları

Fonksiyon ikonu	Varsayılan sıcaklık °C	Sıcaklık aralığı °C	Fonksiyon <i>(Fırın modeline bağlıdır)</i>
			<b>LAMBA</b> : Fırın lambasını yakar.
			<b>BUZ ÇÖZME</b> : Düğme bu konuma alındığı zaman fan oda sıcaklığında havayı donmuş gıdanın etrafında dolaştırır, böylece gıdanın protein içeriği değişmeden birkaç dakika içinde buzu çözülür.
	180	50 - MAX	<b>ÇOK SEVİYELİ</b> : Bu yöntemi kümes hayvanları, çörekler, balık ve sebzeler için kullanmanızı tavsiye ederiz. Isı gıdanın içine daha iyi işler ve hem pişirme, hem de ısıtma süreleri azalır. Değişik gıdaları aynı veya farklı soslarla bir veya daha fazla konumda pişirebilirsiniz. Bu pişirme yöntemi ısı yayılımının eşit olmasını sağlar ve kokular birbirine karışmaz. Aynı anda farklı gıdalar pişirdiğiniz zaman fazladan yaklaşık on dakika daha bekleyin.
	210	50 - MAX	
* 	220	50 - MAX	<b>KONVEKSİYONEL</b> : Hem üst, hem de alt ısıtıcı elemanlar kullanılır. Fırını yaklaşık on dakika önceden ısıtın. Bu yöntem her türlü geleneksel kızartma ve fırında pişirme için idealdir. Kırmızı etler, rosto, kuzu butu, ekmek, folyoya sarılmış yiyecekler (papillote), katmer içindir. Gıdayı bir tabağın içinde orta rafın üzerine yerleştirin.
	210	50 - MAX	<b>FAN + ALT ISITICI</b> : Alt ısıtıcı eleman kullanılır, fan fırının içindeki havanın sirkülasyonunu sağlar. Bu yöntem sulu meyveler, meyveli pastalar, turtalar, kışer ve etli börekler için idealdir. Gıdaların kurumasını önler ve keklerin, ekmeklerin ve alttan pişirilen diğer gıdaların kabarmasını fazlalastırır. Rafı alt konuma yerleştirin.
* 	190	50 - MAX	<b>MASTER BAKE (MASTER PİŞİRME)</b> : Bu işlev, gereken katı veya sıvı yağ miktarını azaltarak daha sağlıklı bir şekilde yemek pişirmenizi sağlar. Isıtma elemanlarının titreşimli hava döngüsüyle birlikte kullanılması sayesinde mükemmel bir pişirme sonucu elde edersiniz.
	230	50 - MAX	<b>IZGARA</b> : fırın kapağı kapalı iken bu fonksiyonu kullanın. Üst ısıtıcı eleman tek başına kullanılır ve sıcaklık ayarı yapılabilir. Elemanların ısınması için beş dakikalık ön ısıtma gereklidir. Izgaralar, kebablar ve üstü örtülen yemeklerin pişirilmesinde başarı garanti edilir. Beyaz etlerin izgaradan biraz açıkta tutulması gereklidir; pişirme süresi daha uzundur, ancak et daha lezzetli olacaktır. Kırmızı etleri ve balık filetoalarını altında damlama tepsi ile rafın üzerine yerleştirin.
	220	50 - MAX	<b>PİZZA</b> : Bu seçenekte sıcak hava sirkülasyonu ile pizza ve kek gibi yiyecekler mükemmel bir şekilde pişirilir.

\* Enerji tüketimi beyanı ve enerji sınıfı için EN 60350-1'e uygun şekilde test edilmiştir.

## 4. Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

### 4.1 Temizleme hakkında genel notlar

Düzenli temizlik ile cihazın kullanım ömrü uzatılabilir. Elle temizlik işlemlerini yapmadan önce fırının soğumasını bekleyin. Temizlik için asla aşındırıcı deterjanlar, çelik tel veya keskin nesnelere kullanmayın, aksi takdirde emaye parçalarda onarılamaz hasarlar oluşabilir. Sadece su, sabun veya ağartıcı bazlı deterjanlar (amonyak) kullanın.

#### CAM PARÇALAR

Fırın her kullanıldıktan sonra pencerenin camının emici bir mutfak bezi ile temizlenmesi tavsiye edilir. İnatçı lekeleri temizlemek için deterjana batırılmış ve iyice sıkılmış bir sünger kullanın ve sonra su ile durulayın.

#### FIRIN KAPAK CONTASI

Kirlendiği zaman hafifçe ıslatılmış bir süngerle temizlenebilir.

#### AKSESUARLAR

Aksesuarları sabunlu su ile ıslatılmış bir süngerle temizleyin, ardından durulayın ve kurutun: aşındırıcı deterjanlar kullanmaktan kaçının.

#### DAMLAMA TEPSİSİ

Izgarayı kullandıktan sonra tepsiyi fırından çıkarın. Sıcak yağı bir kaba dökün ve bir sünger ve sıvı bulaşık deterjanı kullanarak tepsiyi sıcak su ile yıkayın.

Eğer yap artıkları kalırsa, tepsiyi deterjanlı suya batırın. Alternatif olarak, tepsiyi bulaşık makinesinde yıkayabilir veya piyasada bulunan fırın deterjanlarını kullanabilirsiniz. Kirli tepsiyi asla fırına geri koymayın.

### 4.2 Kolay Temizlenme Fonksiyonu (Hydro Easy Clean - )

Hydro easy clean buhar yardımı ile fırınızdaki yağ ve yemek artıklarını temizler.

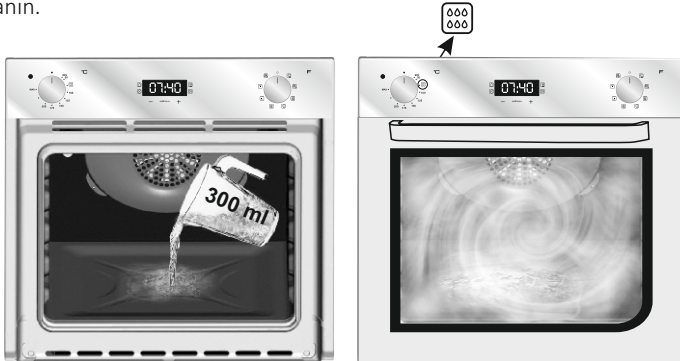
1. Fırınınızın Hydro Easy Clean – Kolay Temizlenme bölümüne 300 ml su ilave edin.
2. Fırınızı sabit ( ) ya da taban ( ) sıcaklığına ayarlayın.
3. Isı göstergesini Hydro Easy Clean – Kolay Temizlenme ( ) fonksiyonuna getirin.
4. Programı 30 dakika çalıştırın.
5. Cihaz soğuduğunda fırınızdaki iç kısmını temiz bir bezle temizleyin.

#### Uyarı:

Cihazınıza dokunmadan önce soğuk olduğundan emin olun.

Sıcak yüzeylerin yanık riski taşıdığını unutmayın.

İçme suyu kullanın.

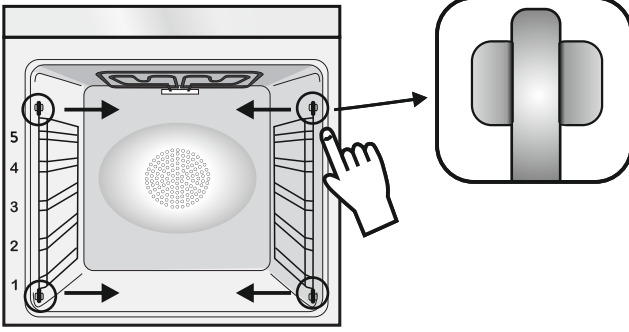




## 4.3 Bakım

### Tel rafları çıkarma ve temizleme

1. Tel rafları oklarla gösterilen yönde çekerek sökün (aşağıya bakın)
2. Tel rafları temizlemek için bulaşık makinesine yerleştirin veya ıslak bir sünger kullanın. Ardından iyice kurulandıktan emin olun.
3. Temizlik işleminden sonra tel rafları bu adımları tersine izleyerek yerine takın.



### FIRIN KAPAĞININ SÖKÜLMESİ

1. Kapağı açın.
2. Aşağı doğru iterek fırın kapağının sağ ve sol tarafında bulunan menteşe yuvalarının kıskaçlarını açın.
3. Bu işlemin tersini uygulayarak kapağı yerine takın.

## CAMIN SÖKÜLMESİ VE TEMİZLENMESİ

1. Fırının kapağını açın.

2.3.4. Menteşeleri kilitleyin, vidaları çıkarın ve yukarı doğru çekerek üst metal kapağı çıkarın.

5.6. Camı dikkatli bir şekilde fırın kapağından çekerek çıkarın (Not: pirolitik fırınlarda ikinci ve üçüncü camı (eğer varsa) da çıkarın).

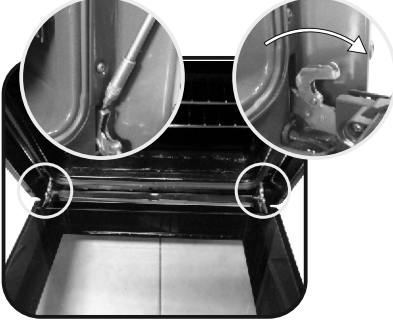
7. Temizleme veya değişim işleminin sonunda parçaları sökme işleminin ters sıralaması ile toplayın.

Tüm camların üzerinde "Low-E" kelimesinin okunabilmesi ve kapağın sol tarafında bulunması gereklidir, soldaki yatay menteşeyi kapatın. Bu şekilde birinci camın baskılı yüzeyi kapağın içinde kalacaktır.

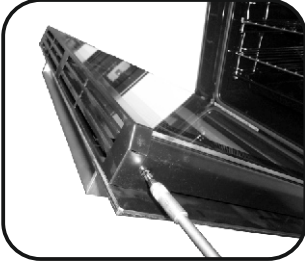
1.



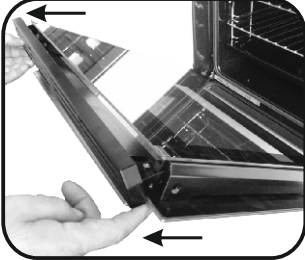
2.



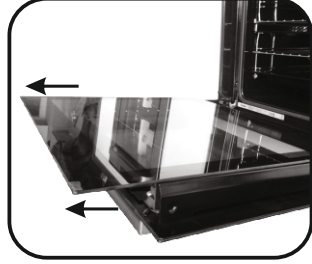
3.



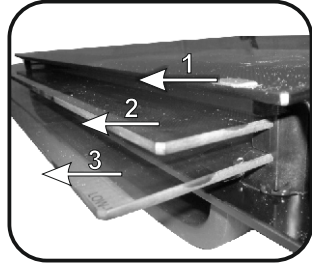
4.



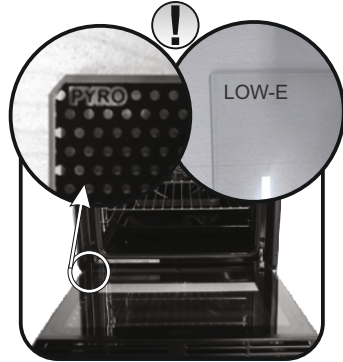
5.



6.

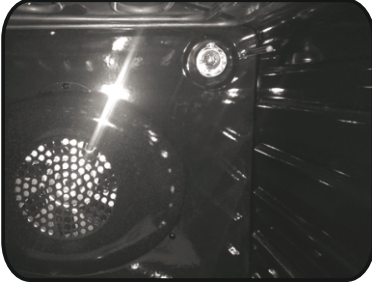


7.



## AMPULÜN DEĞİŞTİRİLMESİ

1. Fırını elektrik beslemesinden ayırın.
2. Cam kapağı sökün, ampulü sökün ve aynı türde yeni bir ampul ile değiştirin.
3. Arızalı ampul değiştirildikten sonra cam kapağı yerine takın.



## 5. Sorun Giderme

### 5.1 Sorun giderme

SORUN	OLASI NEDENİ	ÇÖZÜMÜ
Fırın ısınmıyor	Saat ayarlanmamış	Saati ayarlayın
Fırın ısınmıyor	Bir pişirme işlevi ya da sıcaklık ayarlanmamış	Gerekli ayarların doğru olduğunu kontrol edin
Dokunmatik kullanıcı paneli tepki vermiyor	Kullanıcı panelinde buhar veya yağışma var	Yoğuşma tabakasını temizlemek için kullanıcı panelini mikrofiber bir bezle silin

# TÜKETİCİ HİZMETLERİ

Yetkili servislerimizden hizmet talebiniz olduğunda veya ürünlerimizle ilgili genel öneri ve talepleriniz için aşağıdaki numaradan ulaşabilirsiniz.

## TÜKETİCİ HATTI: 444 03 98

Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız.

Ürününüzü kullanmadan önce montaj ve kullanma kılavuzunu mutlaka okuyunuz. Ürünün montaj ve kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması, kullanım hataları ve cihazın standart kullanım şartları / amaçları haricinde kullanılması halinde ürün garanti kapsamında dışımda kalacaktır.

Ürünün standart ve sorunsuz çalışma koşullarının sağlanması için gerekli / zorunlu olan montaj ve kullanım kılavuzunda belirtilen teknik özelliklerinin (su basıncı, voltaj değeri, gaz besleme basıncı, sigorta değeri, topraklama, yakıt cinsi, yakıt kalitesi vb.) uygun olmaması, sabit olmaması ve/veya değışken olması halinde, cihazda meydana gelebilecek arızalar ve sorunlar garanti kapsamı dışımda kalacaktır.

Candy Hoover Euroasia tarafından sağlanan garanti şartları aşağıdaki koşullarda geçersiz olacaktır.

- Ürüne, yetkili servis dışımdaki kişiler tarafından müdahale edilmesi, elektrik-su kesintisi ve üründen kaynaklanmayan kaçaklar garanti kapsamı dışımdadır.
- Kullanım hatalarından dolayı oluşan arıza ve hasarlar, elektrik-gaz -su tesisatı ve / veya tesisat ekipmanları nedeniyle meydana gelebilecek arızalar garanti kapsamı dışımdadır.
- Ürünün, müşteriye ulaştırılması sonrası yapılan taşıma işlemine bağlı arıza ve hasarlar, tüketici tarafından yapılan yanlış depolama ve ortam koşulları nedeniyle cihazda meydana gelen hasarlar ve arızalar garanti kapsamı dışımdadır.
- Hatalı elektrik tesisatı, ürünün üzerinde belirtilen voltajdan farklı voltajda kullanılması veya şebeke voltajındaki dalgalanmalar sonucu oluşan arıza ve hasarlar, doğal afetler, üründen kaynaklanmayan harici/fiziki dış etkenler, mevsimsel hava şartları ve çevresel etkenler (deprem, yangın, sel, su basması, şiddetli rüzgar, yıldırım düşmesi, kireç, nem, rutubet, toz, nakliye, taşıma, ürünün dona maruz kalması, susuz çalışma vb.) nedeniyle oluşan arızalar garanti kapsamı dışımda kalacaktır.
- Kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar ve hasarlar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

Ürünün kullanım ömrü 10 (on) yıldır. Bu ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

Üretim yeri Türkiye'dir.

### İTHALATCI FİRMA:

CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İçerenköy Mh. Hal Yolu Cd. Çayır Yolu Sk. No: 11

Sayar İş Merkezi Kat: 7 34752 Ataşehir / İSTANBUL/ TÜRKİYE

Tel: 0216 466 42 42 • Fax: 0216 466 15 45

www.hoover.com.tr • servis@hoover.com.tr

### ÜRETİCİ FİRMA:

CANDY HOOVER GROUP

Via Privata E. Fumagalli 20861 Brugherio (MB) - ITALY

Tel: 039.2086.1 • Fax: 039.2086.403

www.candy-group.com

# GARANTİ BELGESİ

## ANKASTRE FIRIN

Ankastre fırın kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakımı, onarımı veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren **3 ( ÜÇ ) YIL SÜRE İLE CANDY HOOVER EUROASIA A.Ş. TARAFINDAN GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;

- Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
  - Satılanı alıkoyp ayıp oranında satış bedelinde indirim isteme,
  - Aşırı bir masraf gerektirmedeği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını istem,
  - İmkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir.
- Tüketicinin, Kanununun 11. maddesinde yer alan seçimlik haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini alıp, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddetmez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

**Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.**

Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

**Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi ve bu yükümlülüğün yerine getirildiğinin ispatı satıcıya aittir.**

**Satılan mala ilişkin olarak düzenlenen faturalar garanti belgesi yerine geçerli.**

Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

## CANDY-HOOVER-EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Genel Müdür:

Model:.....

Bandrol ve Seri No:.....

Teslim Tarihi Yeri: .....

Fatura Tarihi No: .....

Satıcı Firma Ünvanı: .....

Adres:

Tel - Fax:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):

**CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.**  
İçişleri Bakanlığı Mah. Kat: 7 PK:34752 Ataşehir/ İSTANBUL  
Tel:0 (216) 466 42 42 Fax:0 (216) 466 15 45  
Yenikapı Vergi Dairesi: 703 003 9540

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.

Bu garanti belgesi ile kesilen fatura garanti süresi boyunca garanti belgesi ile muhafaza edilmesi önerilir.

## Bezpečnostní pokyny

- Během vaření může v dutině trouby nebo na skle dvířek docházet ke kondenzaci vlhkosti.

Jedná se o normální stav. Chcete-li tento efekt omezit, počkejte po zapnutí napájení 10–15 minut, než vložíte jídlo do trouby. Kondenzace v každém případě zmizí, jakmile trouba dosáhne teploty vaření.

- Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobníku.
- Nenechávejte jídlo uvnitř trouby po uvaření po dobu delší než 15–20 minut.
- **UPOZORNĚNÍ:** spotřebič a přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu.

Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí.

- **UPOZORNĚNÍ:** přístupné části se mohou při používání grilu zahřát. Děti musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.
- **UPOZORNĚNÍ:** před výměnou žárovky zajistěte, že spotřebič bude vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- **UPOZORNĚNÍ:** abyste se vyhnuli nebezpečí způsobenému náhodným resetováním tepelného přerušovače, nesmí být tento spotřebič napájen externím spínacím zařízením, jako je časovač, ani nesmí být připojen do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.
- Děti mladší 8 let musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Spotřebič mohou používat osoby ve věku 8 a více let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi, bez zkušeností nebo znalostí o produktu pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo jim byly uděleny pokyny týkající se provozu spotřebiče bezpečným způsobem a jsou si vědomy možných rizik.
- Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, které jsou bez dohledu.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé nebo abrazivní prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat

povrch a způsobit rozbití skla.

- Před odstraněním odnímatelných částí musí být trouba vypnutá.
- Po provedení čištění je znovu sestavte podle pokynů.
- Používejte pouze sondu na maso doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič.
- Připojte zástrčku k napájecímu kabelu, který je schopen vydržet napětí, proud a zátěž uvedené na štítku a který je opatřen uzemňovacím kontaktem. Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít zapojený a funkční uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žlutozelenou barvu. Tuto operaci by měl provádět odborník s odpovídající kvalifikací. V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby zásuvku nahradil jiným vhodným typem. Zástrčka i zásuvka musejí odpovídat platným normám země instalace.

Připojení k napájecímu zdroji lze provést také tak, že mezi spotřebič a zdroj energie, který zvládne maximální připojenou zátěž a který je v souladu se stávajícími právními předpisy, se umístí omnipolární vypínač. Žlutozelený uzemňovací kabel by neměl být přerušen vypínačem. Zásuvka nebo omnipolární vypínač používaný pro připojení by měl být při instalaci spotřebiče snadno přístupný.

- Odpojení lze zajistit přístupnou zástrčkou nebo začleněním spínače v pevném zapojení v souladu s pravidly elektroinstalace.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem, který je k dispozici u výrobce. Případně se obraťte na zákaznický servis.
- Typ napájecího kabelu musí být H05V2V2-F.
- Tuto operaci by měl provádět odborník s odpovídající kvalifikací. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče. V případě jakýchkoli oprav se obraťte pouze na oddělení péče o zákazníky a vyžadujte použití originálních

náhradních dílů.

- Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče a zneplatnit záruku.
- Před čištěním by měl být odstraněn veškerý přebytek rozlitého materiálu.
- Dlouhodobý výpadek napájení během probíhající fáze vaření může způsobit poruchu monitoru. V takovém případě se obraťte na zákaznický servis.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedocházelo k přehřátí.
- Když dovnitř umístíte polici, ujistěte se, že zarážka směřuje nahoru a dozadu do dutiny. Police musí být zcela zasunuta do dutiny.
- **VAROVÁNÍ:** Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií ani jakoukoli ochranou na jedno použití zakoupenou v obchodě. Hliníková fólie nebo jakákoli jiná ochrana v přímém kontaktu se zahřátým smaltem představuje riziko roztavení a poškození smaltu ve vnitřním prostoru.
- **VAROVÁNÍ:** Neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
- **POZOR:** Nedoplňujte na dno dutiny vodu během vaření nebo když je trouba horká.
- Pro provoz spotřebiče při jmenovitých frekvencích není nutná žádná další operace/nastavení.



Obecné pokyny

# 50

- 1.1 Bezpečnostní pokyny
- 1.2 Elektrická bezpečnost
- 1.3 Doporučení
- 1.4 Instalace
- 1.5 Odpadové hospodářství
- 1.6 Prohlášení o shodě

Popis výrobku

# 52

- 2.1 Přehled
- 2.2 Příslušenství
- 2.3 První použití

Použití trouby

# 53

- 3.1 Popis displeje
- 3.2 Režimy vaření

Čištění a údržba trouby

# 56

- 4.1 Obecné poznámky k čištění
- 4.2 Funkce Hydro Easy Clean
- 4.3 Údržba
  - Demontáž a čištění drátěných držáků,
  - Demontáž okna trouby
  - Demontáž a čištění skleněných dvířek
  - Výměna žárovky

Řešení potíží

# 59

- 5.1 Často kladené otázky

# 1. Obecné pokyny

Děkujeme Vám, že jste si zvolili jeden z našich výrobků. Pro dosažení nejlepších výsledků s troubou byste si měli pečlivě přečíst tento návod a uschovat jej pro budoucí použití. Před instalací trouby si poznamenejte výrobní číslo, abyste jej mohli poskytnout pracovníkům zákaznických služeb v případě nutnosti opravy. Po vyjmutí trouby z obalu zkontrolujte, zda nedošlo během přepravy k jejímu poškození. Máte-li pochybnosti, troubu nepoužívejte a požádejte kvalifikovaného technika o radu. Uchovávejte všechny obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén, hřebíky) mimo dosah dětí. Při prvním zapnutí trouby se může linout silný páchnoucí kouř, který je způsoben prvním ohřevem lepidla na izolačních deskách v troubě. To je naprosto normální, a pokud k tomu dojde, je třeba počkat, než se kouř rozptýlí, a teprve poté vložit do trouby pokrmu. Výrobce neponese žádnou odpovědnost v případech, kdy nebudou dodrženy pokyny obsažené v tomto dokumentu.



**POZNÁMKA:** funkce, vlastnosti a doplňky trouby uváděné v tomto návodu se budou lišit v závislosti na modelu, který jste zakoupili.

## 1.1 Bezpečnostní pokyny

Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení potravin; jakékoliv jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné a proto nebezpečné. Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody vzniklé nesprávným či nevhodným používáním.

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:

- neodpojujte napájecí kabel ze zásuvky taháním;
- nedotýkejte se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama či nohama;
- použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů není zásadně doporučeno;
- v případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.

## 1.2 Elektrická bezpečnost

### **ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.**

Napájecí zdroj, ke kterému je trouba připojena, musí být v souladu s právními předpisy platnými v zemi instalace.

Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za případné škody způsobené nedodržováním těchto pokynů. Trouba musí být připojena k elektrické síti prostřednictvím uzemněné zásuvky nebo odpojovače s více póly, v závislosti na právních

předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými pojistkami a použité kabely musí být správně napájeny troubou.

### **ZAPOJENÍ**

Trouba je dodávána s napájecím kabelem, který by měl být připojen pouze k elektrickému zdroji s 220–240 V AC 50 Hz mezi fázemi nebo mezi fází a nulovým vodičem. Pře připojením trouby k elektrické síti je důležité zkontrolovat:

- napájecí napětí uvedené na voltmetru;
- nastavení odpojovače.

Uzemňovací vodič připojený k zemnicí svorce trouby musí být připojen k zemnicí svorce napájecího zdroje.

### **VAROVÁNÍ**

Před připojením trouby k elektrické síti požádejte kvalifikovaného elektrikáře o kontrolu spojitosti zemnicí svorky elektrického napájení. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nehody nebo jiné problémy způsobené nepřipojením trouby k zemnicí svorce nebo uzemněním, které má vadnou spojitost.

**POZNÁMKA:** protože trouba může vyžadovat údržbu, je vhodné mít k dispozici další elektrickou zásuvku, ke které lze troubu připojit po vyjmutí z prostoru, ve kterém je nainstalována. Napájecí kabel smí být nahrazen pouze servisním technikem nebo technikem s rovnocennou kvalifikací.

Když je trouba vypnutá, může být kolem hlavního síťového vypínače slabé světlo. To je normální. Lze jej zrušit pouhým otočením zástrčky spodní částí nahoru nebo zaměněním napájecích svorek.

## 1.3 Doporučení

---

Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě.

Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách.

U hliníkové fólie nebo jakékoliv jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu. Aby se zabránilo nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách. Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu.

Vedle příslušenství dodávaného s troubou doporučujeme používat pouze nádobí a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

## 1.4 Instalace

---

Výrobci nemají žádnou povinnost provádět instalaci. Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky. Nesprávná instalace může způsobit újmu nebo zranění na osobách, zvířatech nebo věcech. Výrobce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný.

Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na poslední straně.

## 1.5 Odpadové hospodářství a ochrana životního prostředí

---



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zacházení pro správné odstranění a likvidaci znečišťujících látek a obnovení všech materiálů. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nutné dodržovat některá základní pravidla:

- s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odevzeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

Šetrnost a ohleduplnost k životnímu prostředí Kdykoli je to možné, vyhněte se přehřátí trouby a vždy se jí snažte naplnit. Otvírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z dutiny. Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba nadále generuje. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím doby vaření na dobu s nižší sazbou.

## 1.6 Prohlášení o shodě

---

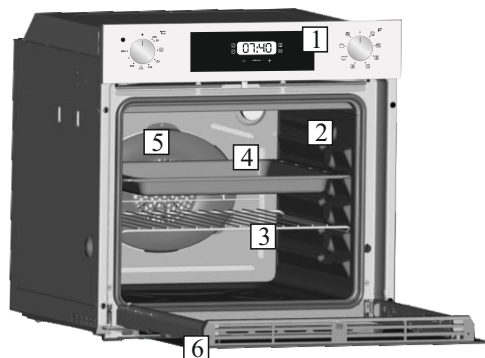
Umístěním značky **CE** na tento výrobek potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými požadavky na bezpečnost, ochranu zdraví a životního prostředí, které jsou stanovené v právních předpisech platných pro tento výrobek.

## 2. Popis výrobku

---

### 2.1 Přehled

---



1. Ovládací panel
2. Polohy polic (podélný drátěný rošt, je-li součástí dodávky)
3. Kovový rošt
4. Odkapávací plech
5. Ventilátor (za ocelovou deskou)
6. Dvířka trouby

### 2.2 Příslušenství

---

#### 1 Odkapávací plech

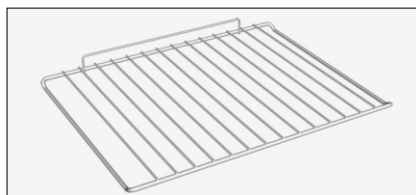
---



Shromažďuje zbytky, které odkapávají během pečení potravin na roštích.

#### 3 Kovový rošt

---



Drží pečící plechy a talíře.

#### 2 Postranní drátěné mřížky

---



Jsou umístěny na obou stranách dutiny trouby. Drží kovové mřížky a odkapávací misky.

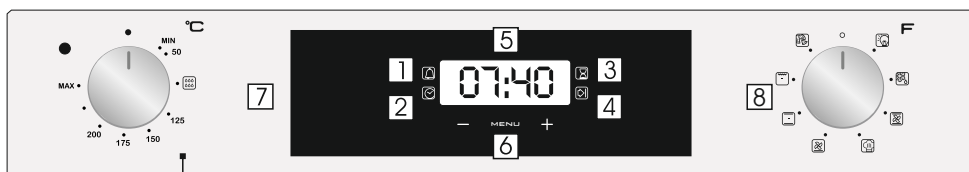
## 2.3 První použití

### PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

Před prvním použitím trouby vyčistěte. Otřete vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem. Umyjte všechna příslušenství a vytřete vnitřek trouby roztokem horké vody a promývací kapaliny. Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a ponechte ji zapnutou zhruba po dobu 1 hodiny. To odstraní veškeré zápachy novosti.

## 3. Použití trouby

### 3.1 Popis displeje






- 1- Doba pečení
- 2- Nastavení hodin
- 3- Časovač
- 4- Konec pečení
- 5- Zobrazení teploty nebo času
- 6- Tlačítka nastavení
- 7- Volič funkcí
- 8- Volič teploty










**VAROVÁNÍ:** první operace lze provádět když trouba byla nainstalována nebo po přerušení napájení (když je displej pulzující – bliká a ukazuje 12:00) je nastavení funkce správného času. Toho je dosaženo takto.

- Stiskněte centrální tlačítko 4 krát
- Nastavte čas "-" "tlačítek "+".
- Uvolněte všechna tlačítka.

**UPOZORNĚNÍ:** Le four ne peut fonctionner qu'après réglage de l'heure.

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK VYPNOUT	CO TO DĚLÁ	VÝHODY
<b>DĚTSKÁ POJISTKA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dětský zámek Funkce se aktivuje dotykem Set (+) po dobu minimálně 5 sekund. Od tohoto okamžiku se u všech ostatních funkcích uzamknou a na displeji bude blikat STOP a nastavení času.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dětský zámek Funkce je deaktivována dotykem tlačítka Set (+) opět na minimálně 5 sekund. Od této chvíle jsou možností všech funkcí volitelné znovu.</li> </ul>		
<b>MINUTKA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stiskněte centrální tlačítko 1 krát.</li> <li>• Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavte požadovaný čas.</li> <li>• Uvolněte všechna tlačítka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stiskněte středové tlačítko Když nastavený čas jako uplynulý zvukový alarm je aktivován (tento alarm bude zastavit na jeho vlastní, nicméně to může být okamžitě zastaveno stisknutím tlačítka) SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvuky alarmu na konec nastaveného času. Během procesu, displeji se zobrazí zbývající čas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umožňuje použít troubu jako budík (může být aktivní buď při provozu trouby nebo samostatně (při provozu trouby))</li> </ul>
<b>DOBA PEČENÍ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stiskněte centrální tlačítko 2 krát.</li> <li>• Stisknutím tlačítka "-" Nebo "+" nastavit délka vaření požadované.</li> <li>• Uvolněte všechna tlačítka</li> <li>• Nastavte funkci pečení s funkce trouby voličem.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je-li uplynutí doby trouba se vypne automaticky. Pokud byste chcete zastavit vaření dříve buď vypněte funkci voliče 0, nebo nastavený čas 0:00 (SELECT a "-" "+" Tlačítka).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umožňuje nastavení vaření čas potřebný pro vybrané receptury.</li> <li>• Chcete-li zkontrolovat, jak dlouho zůstane spustit stisknutím SELECT Tlačítko 2 krát.</li> <li>• Chcete-li změnit / změnit přednastavený čas stiskněte tlačítko SELECT a "-" "+" tlačítka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stiskněte jakékoli tlačítko pro zastavení signálu. Stiskněte centrální tlačítko pro návrat do hodiny funkce.</li> </ul>
<b>KONEC PEČENÍ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stiskněte centrální tlačítko 3 krát.</li> <li>• Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavit čas, kdy Chcete troubu na vypnout.</li> <li>• Uvolněte tlačítka</li> <li>• Nastavte funkci pečení s funkce trouby volič.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• v době stanovené, trouba vypne. Chcete-li přepnout off ručně, troubu voličem funkcí na Pozici O.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umožňuje nastavení-konec pečení</li> <li>• Chcete-li zkontrolovat nastavený čas stiskněte centrální tlačítko 3 krát</li> <li>• Chcete-li změnit nastavení Tlačítka času stiskněte SELECT + "-" , "+".</li> </ul>	<p>Tato funkce se obvykle používá s "čas vaření" funkce. Například pokud jídlo musí být vařené po dobu 45 minut a musí být připravena do 12:30, vyberte požadovanou funkci, nastavte dobu vaření na 45 minut a do konce doby vaření až 12:30. Na konci doby vaření nastavené, bude trouba automaticky vypne a zvukový alarm bude zvonit.</p>

## 3.2 Režimy vaření

Volič funkce	T °C výchozí	T °C omezení	Funkce ( <i>Závisí na modelu trouby</i> )
			<b>SVĚTLO</b> : Zapne světlo v troubě.
			<b>ROZMRAZOVÁNÍ</b> : Je-li volič nastaven do této polohy. Ventilátor dmýhá vzduch o pokojové teplotě kolem zmraženého pokrmu a tak jej za několik minut rozmrazí bez toho, aby se jakkoli změnil obsah proteinů v pokrmu.
 * 	180 210	50 - MAX 50 - MAX	<b>VÍCEÚROVŇOVÉ</b> : Doporučujeme používat tuto metodu pro drůbež, těstoviny, ryby a zeleninu. Teplo proniká do pokrmu lépe a zkrátí se také doba pečení a předehřevu. Můžete péct různé pokrmy zároveň se stejnou přípravou nebo bez přípravy v jedné nebo více pozicích. Tato metoda pečení zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla a zabraňuje smísení vůní. Při současném pečení více pokrmů nastavte o deset minut delší dobu.
* 	220	50 - MAX	<b>KONVENČNÍ</b> : Používají se současně horní i dolní topná tělesa. Předehřívajte troubu po dobu zhruba deseti minut. Tato metoda je ideální pro jakékoli tradiční pečení. Pro přípravu červeného masa, hovězí pečeně, jehněčí kýty, zvěřiny, chleba, pokrmů ve fólii (papillotes), listového těsta. Umístěte pokrm a jeho nádobu na roštu do střední polohy.
	210	50 - MAX	<b>VENTILÁTOR + SPODNÍ OHŘEV</b> : Spodní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýhající vzduch uvnitř trouby. Tato metoda je ideální pro šťavnaté ovocné koláče, dortíky, quiche a paštiky. Zabraňuje vysoušení pokrmu a podporuje kvašení v dortech, chlebovém těstu a jiných pokrmech pečených zespodu. Umístěte rošt do dolní polohy.
* 	190	50 - MAX	<b>MASTER BAKE</b> : Tato funkce umožňuje zdravější vaření, protože snižuje potřebné množství tuku nebo oleje. Kombinace topných prvků s pulzujícím cyklem vzduchu zajišťuje dokonalý výsledek pečení.
	230	50 - MAX	<b>GRIL</b> : používejte gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá samostatně a můžete upravovat teplotu. Rozžhavení těles do ruda vyžaduje pět minut předehřívání. Úspěch je zaručen pro grily, kebaby a pokrmy s kůrkou. Bílá masa se umísťují dále od grilu; doba pečení je delší, ale maso bude chutnější. Tmavá masa a rybí filety můžete pokládat na rošt nad odkapávací plech.
	220	50 - MAX	<b>PIZZO</b> : Tato funkce s horkým vzduchem cirkulujícím uvnitř trouby zajišťuje perfektní výsledky pokrmů jako je pizza nebo focaccia.

\* Testováno v souladu s normou EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a energetické třídy.

## 4. Čištění a údržba trouby

### 4.1 Obecné poznámky k čištění

Životnost spotřebiče můžete prodloužit prostřednictvím pravidelného čištění. Před prováděním ručního čištění počkejte, až trouba vychladne. Nikdy nepoužívejte při čištění brusné mycí prostředky, drátěnku nebo ostré předměty. Předejete tak neopravitelnému poškození smaltovaných dílů. Používejte pouze mycí prostředky na bázi vody, mýdla nebo bělidla (čpavek).

#### SKLENĚNÉ DÍLY

Doporučuje se čistit skleněné okno savou kuchyňskou utěrkou po každém použití trouby. Chcete-li odstranit odolnější skvrny, můžete použít dobře vyždímanou houbu napuštěnou mycím prostředkem a potom opláchnout vodou.

#### TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY

Je-li těsnění znečištěné, můžete jej vyčistit mírně navlhčenou houbičkou.

#### PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství vyčistěte před oplachováním a sušením mokrou mýdlovou houbičkou: vyvarujte se použití abrazivních mycích prostředků.

#### ODKAPÁVACÍ PLECH

Po použití grilu vyjměte plech z trouby. Nalijte na plech horký tuk a umyjte jej v horké vodě pomocí houbičky a prostředku na mytí nádobí.

Pokud stále ulpívají mastné skvrny, ponořte plech do vody a mycího prostředku. Alternativně můžete plech umýt v myčce na nádobí nebo použít komerční saponát na trouby. Nikdy nedávejte znečištěný plech zpět do trouby.

### 4.2 Funkce Hydro Easy Clean

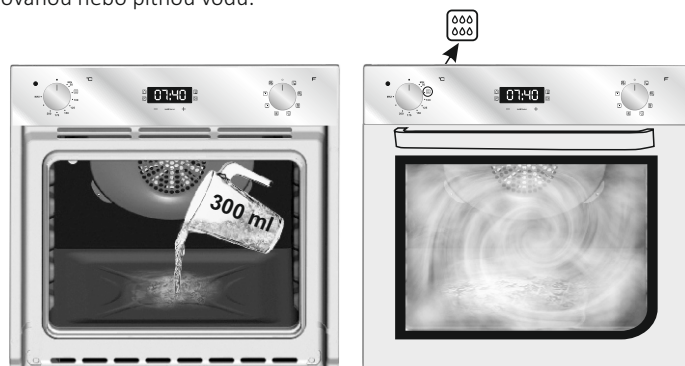
HYDRO EASY CLEAN vytváří páru pro snadné odstraňování tuku a zbytků jídla z trouby.

1. Nalijte 300 ml vody do zásobníku HYDRO EASY CLEAN na dně trouby.
2. Nastavte funkci trouby na Statický (☐) nebo Spodní (☐) ohřev.
3. Nastavte teplotu na ikonu HYDRO EASY CLEAN (☐☐☐☐☐☐).
4. Nechte program běžet přibližně 30 minut.
5. Po 30 minutách vypněte program a nechte troubu vychladnout.
6. Po vychladnutí spotřebiče vyčistěte vnitřek trouby utěrkou.

**Varování:** Než budete manipulovat se spotřebičem, ujistěte se, zda vychladnul.

Zvyšte pozornost u všech horkých povrchů, neboť hrozí riziko popálení.

Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.



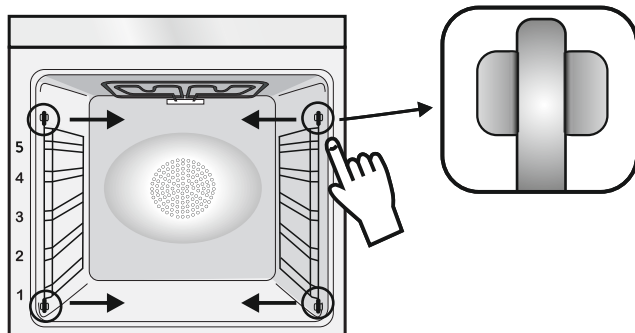


## 4.3 Údržba

---

### Demontáž a čištění drátěných držáků

- 1- Vyměňte drátěné držáky tak, že za ně zatáhnete ve směru šipek (viz níže).
- 2- Abyste drátěné držáky očistili, buď je vložte do myčky na nádobí, nebo použijte vlhkou houbu a zajistěte, aby byly následně osušeny.
- 3- Po procesu čištění nainstalujte drátěné držáky v opačném pořadí.



### DEMONTÁŽ OKNA TROUBY

1. Otevřete čelní okno.
2. Otevřete svorky krytu závěsu na pravé a levé straně čelního okna stlačením směrem dolů.
3. Vraťte okno zpět provedením předchozího postupu v opačném pořadí kroků.

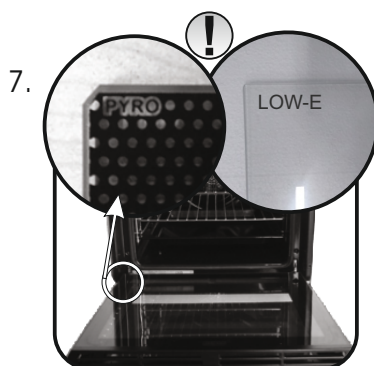
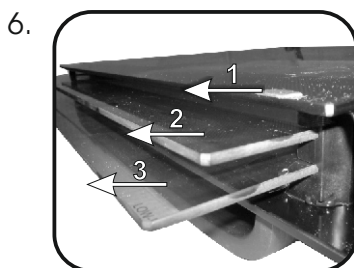
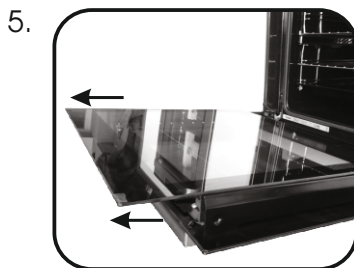
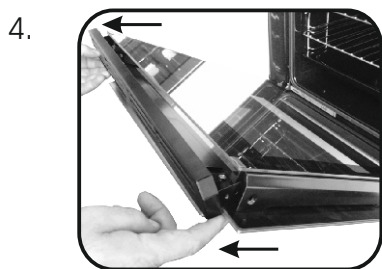
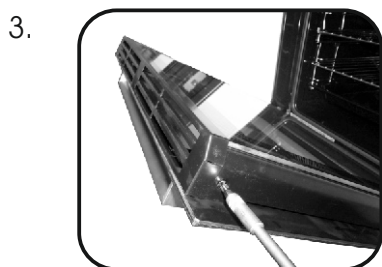
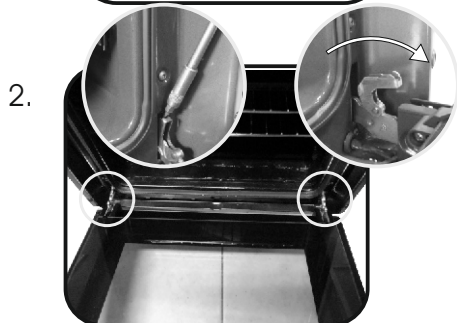
## DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ SKLENĚNÝCH DVÍŘEK

1. Otevřete dvířka trouby.

2.3.4. Zajistěte závěsy, vyšroubujte šrouby a demontujte horní kovový kryt vytažením směrem nahoru.

5.6. Vyměňte opatrně sklo ze dvířek trouby (Pozn: u pyrolytických trub vyměňte také druhé a třetí sklo (jsou-li osazena)).

7. Na konci čištění nebo výměny díly znovu sestavte provedením kroků v opačném pořadí. U všech skel musí být čitelný znak „Pyro“ umístěný na levé straně dvířek poblíž levého bočního závěsu. Tak bude natištěný štítek prvního skla uvnitř dvířek.



## VÝMĚNA ŽÁROVKY

1. Odpojte troubu od síťového přívodu.
2. Sejměte skleněný kryt, vyšroubujte žárovku a vyměňte ji za novou žárovku stejného typu.
3. Jakmile je vadná žárovka vyměněna, vraťte zpět skleněný kryt.



## 5. Řešení potíží

### 5.1 Často Kladené Otázky

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba se nezahřívá	Hodiny nejsou nastaveny	Nastavte hodiny
Trouba se nezahřívá	Funkce pečení a teplota nebyly nastaveny	Přesvědčte se, že potřebná nastavení jsou správná
Žádná reakce dotykového uživatelského rozhraní	Pára nebo kondenzace na panelu uživatelského rozhraní	Vyčistěte panel uživatelského rozhraní hadříkem z mikrovláken a odstraňte kondenzát

## Conseils De Securite

---

- Pendant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène normal. Pour réduire cet effet, attendez 10-15 minutes après avoir allumé l'appareil avant de mettre les aliments au four. La condensation disparaîtra de toutes façons dès que le four aura atteint la température de cuisson.
- Cuisez les légumes dans un récipient avec couvercle plutôt que dans un ustensile ouvert.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four plus de 15-20 minutes après cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.

Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes.

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le grill est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.
- **AVERTISSEMENT** : Vérifiez que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule, pour éviter le risque de chocs électriques.
- **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de l'interrupteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à une distance de sécurité de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, sans expérience ni connaissance du produit, uniquement s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil, en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques possibles.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs ou de racloirs métalliques acérés pour nettoyer les vitres des portes des fours, car cela pourrait rayer la surface et provoquer la rupture de la vitre.
- Coupez le four avant de retirer les pièces amovibles.
- Après le nettoyage, remontez-les selon les instructions.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.
- Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage (le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette) et vérifiez la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demandez à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible.

La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant entre l'appareil et la prise d'alimentation un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur.

Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible après installation de l'appareil.

- Le débranchement doit se faire à l'aide soit de la prise d'alimentation, soit d'un interrupteur installé sur le circuit électrique

fixe, conformément aux normes électriques.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.
- Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.
- Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être environ 10 mm plus long que les autres conducteurs. Pour toutes réparations, contactez le service après-vente en insistant sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine.
- Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.
- Éliminez les éclaboussures importantes avant de procéder au nettoyage.
- Une coupure de courant prolongée durant une phase de cuisson peut engendrer un dysfonctionnement de l'écran. Dans ce cas, veuillez contacter le service après-vente.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.
- Pour introduire la grille dans le four, vérifiez que le butoir est dirigé vers le haut et au fond de la cavité. La grille doit être complètement insérée dans la cavité.
- **AVERTISSEMENT** : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans les magasins. Le papier d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chaud, risque de fondre et de détériorer l'émail de la cavité intérieure.
- **AVERTISSEMENT** : N'enlevez jamais le joint de la porte du four.
- **PRUDENCE** : Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Aucune autre opération ni aucun autre réglage ne sont requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.

## Instructions Générales

# 64

- 1.1 Indications de sécurité
- 1.2 Sécurité électrique
- 1.3 Recommandations
- 1.4 Installation
- 1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement
- 1.6 Déclaration De Conformité

## Description du produit

# 66

- 2.1 Vue d'ensemble
- 2.2 Accessoires
- 2.3 Première Utilisation

## Utilisation du Four

# 67

- 3.1 Description de l'affichage
- 3.2 Mode de cuisson

## Nettoyage du four et maintenance

# 70

- 4.1 Remarques générales sur le nettoyage
- 4.2 Fonction Hydro Easy Clean
- 4.3 Entretien
  - Retrait et nettoyage des grilles latérales
  - Retrait de la porte du four
  - Retrait et nettoyage des vitres
  - Remplacement de l'ampoule

## Dépannage

# 73

- 5.1 FAQ

# 1. Instructions Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats avec votre four, vous devez lire attentivement ce manuel et le conserver pour toute consultation ultérieure. Avant d'installer le four, notez le numéro de série, il vous sera demandé par le support technique si des réparations sont nécessaires. Après avoir enlevé le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous avez des doutes, ne pas utiliser le four et se référer à un technicien qualifié pour obtenir des conseils. Conservez tous les matériaux d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, clous) hors de la portée des enfants. Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement de la colle des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas où les instructions contenues dans le présent document ne sont pas respectées.



**REMARQUE:** les fonctions du four, les propriétés et les accessoires cités dans ce manuel peuvent varier selon les modèles.

## 1.1 Indications de sécurité

Utilisez uniquement le four à sa destination, qui est seulement pour la cuisson des aliments; toute autre utilisation, par exemple comme une source de chaleur, est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage lié à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales:

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- En général l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges est déconseillé;
- En cas de dysfonctionnement et / ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas y toucher.

## 1.2 Sécurité électrique

**LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.**

L'alimentation électrique à laquelle le four est connecté doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par le non respect de ces instructions. Le four doit être raccordé à l'alimentation électrique avec une prise murale reliée à la terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, selon les lois en vigueur dans le pays d'installation. L'alimentation électrique doit être protégée par des fusibles appropriés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale qui peut assurer une alimentation normale du four.

### CONNEXION

Le four est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension électrique de 220-240 V entre les phases ou entre phase et neutre. Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:

- La tension d'alimentation indiquée sur le compteur;
- Le réglage du disjoncteur.

Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

### ATTENTION

Faire vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents ou d'autres problèmes qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.



**REMARQUE:** Le four peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche. Câble d'alimentation: si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

Une lumière faible autour de l'interrupteur central principal peut être présente lorsque le four est éteint. C'est un comportement normal. Il peut être éliminée en retournant la prise ou en intervertissant les bornes d'alimentation.

## 1.3 Recommandations

---

Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four. Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle. Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumée pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser la température. Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

## 1.4 Installation

---

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est déchargé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée. L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire.

Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail. Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

## 1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement

---



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

## ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, éviter le préchauffage du four et éviter de le faire tourner à vide. N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert. Pour une économie d'énergie significative, éteindre le four entre 5 et 10 minutes avant la fin de cuisson prévue, et utiliser la chaleur que le four continue de générer. Gardez les joints propres et en bon état, pour éviter toute déperdition d'énergie. Si vous avez un contrat électrique avec un tarif heure creuse, le programme "cuisson différée" peut vous faire réaliser des économies d'énergie en déplaçant le début du programme à un intervalle de temps à tarif réduit.

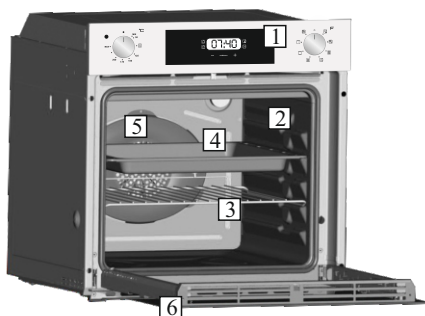


## 1.6 Déclaration De Conformité

En plaçant la marque **CE** sur ce produit, nous confirmons la conformité à toutes les exigences européennes concernant la protection de l'environnement et de la santé, ainsi que la sécurité, applicables selon la loi à ce produit.

## 2. Description du produit

### 2.1 Vue d'ensemble



1. Panneau de commande
2. Positions des gradins (gradins fils si inclus)
3. Grille métallique
4. Lèche-frite
5. Ventilateur (derrière la plaque d'acier)
6. Porte du four

### 2.2 Accessoires

#### 1 Lèche-frite



Recueille le jus des grillades. Le lèche frite ne doit pas être utilisé pour les cuissons autres que Grill et grill pulsé (il va provoquer un écran de température entre le bas et le haut de la cavité). Rien ne doit être posé sur la sole du four (risque de déformation de l'émail). En cas de non respect de ces conseils, nous ne pourrions être tenu pour responsable.

#### 2 Grille métallique



La grille métallique sert de support aux plats.

### 3 Grilles latérales



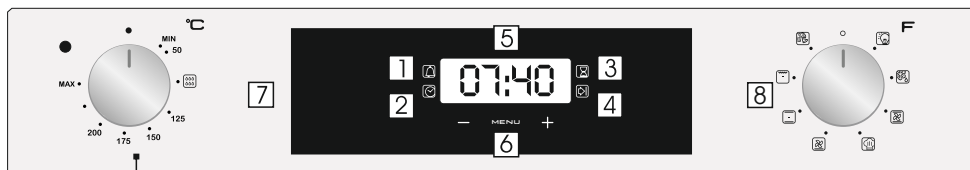
Situées des deux côtés de la cavité du four. Maintiennent les grilles métalliques et les lèche-frites.

## 2.3 Première Utilisation

UN PREMIER NETTOYAGE doit être réalisé avant la première utilisation passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. Nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher. Faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

## 3. Utilisation du Four

### 3.1 Description de l'affichage






- 1- Minuteur
- 2- Réglage de l'heure
- 3- Durée de cuisson
- 4- Fin de cuisson
- 5- Display température ou horloge
- 6- Boutons de réglage
- 7- Manette de température
- 8- Manette des fonctions




**ATTENTION: la première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que le afficheur est sur 12:00 et clignote) est réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus.**

- Appuyer 1 fois sur la touche centrale.
- Régler l'heure à l'aide des boutons "-" "+" .
- Relâcher les touches.

**ATTENTION:** Le four fonctionne uniquement si l'horloge est réglée.

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	À QUOI SERT-IL ?
SECURITE ENFANT	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous activez la sécurité enfants en pressant la touche pendant au moins 5 secondes, l'écran affiche lternativement : STOP et le temps programmé A partir de cet instant, toutes les fonctions sont bloquées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous désactivez la sécurité enfants en pressant la touche pendant au moins 5 secondes. A partir de cet instant, toutes les fonctions sont à nouveau utilisables.</li> </ul>		
MINUTEUR 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Appuyer 1 foi sur la touche centrale.</li> <li>•Appuyer sur les touches "."ou "+" pour régler la durée</li> <li>•Relâcher les touches.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•A la fin de la durée sélectionnée, le minuteur se coupe et un signal sonore retentit (il s'arrête automatique-ment, mais pour le stopper de suite, appuyer sur la touche SELECT</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné</li> <li>•Durant l'utilisation, l'écran affiche le temps restant.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Il permet d'utiliser le program- mateur du four comme un réveilmémoire (il peut être utilisé avec le four allumé ou éteint).</li> </ul>
TEMPS DE CUISSON 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Appuyer 2 fois sur la touche centrale.</li> <li>•Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée.</li> <li>•Relâcher les touches</li> <li>•Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Pour arrêter le signal, appuyer sur l'une des touches au choix. Appuyer sur la touche centrale pour retourner à la fonction horloge.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Sélectionner la durée de la cuisson des alimentes dans le four.</li> <li>•Pour visualiser le temps restant appuyer la touche SELECT.</li> <li>•Pour modifier le temps restant appuyer la touche SELECT + "." ou "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•A la fin du temps de cuisson, lefour sera automatiquement mis horsfonction. Si vous souhaitez arreter la cuisson avant, vous pouvez soit positionner le bouton de selection sur 0, soit régler le temps de cuisson à 0:00.(touches SELECT+ "-" et "+")</li> </ul>
HEURE DE FIN DE CUISSON 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•3 fois</li> <li>•Appuyer sur les touches "."ou "+" pour régler la durée</li> <li>•Relâcher les touches</li> <li>•Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•A l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; pour l'arrêter en avant il est nécessaire de porter le bouton de sélection en position 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Mémoriser l'heure de fin de cuisson</li> <li>•Pour visualiser l'heure 3 fois</li> <li>•Pour modifier l'heure sélectionnée appuyer sur les touche SELECT + "-" ou "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30.</li> <li>•Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automati quemen et l'alarme sonne quelques secondes. La cuisson commencera automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le tour s'arrêtera automatiquement.</li> </ul>

## 3.2 Mode de cuisson

Bouton de sélection	T °C Suggested	T °C intervalle	Fonction <i>(selon modèle)</i>
			<b>L'AMPOULE</b> : Allumage de l'éclairage du four
			<b>DÉCONGÉLATION</b> : fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
 *	180  210	50 - MAX  50 - MAX	<b>CHALEUR PULSÉE</b> : fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
* 	220	50 - MAX	<b>CONVECTION NATURELLE</b> : utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	210	50 - MAX	<b>SOLE BRASSÉE</b> : idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
* 	190	50 - MAX	<b>MASTER BAKE</b> : Cette fonction permet une cuisson plus saine en réduisant la quantité de graisses ou d'huile nécessaire. La combinaison d'éléments chauffants et d'un cycle à pulsation d'air garantit des résultats de cuisson parfaits.
	230	50 - MAX	<b>GRILL</b> : l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
	220	50 - MAX	<b>PIZZA</b> : Avec cette fonction, l'air chaud circule dans le four pour assurer un résultat parfait pour les plats tels que les pizzas ou les gâteaux.

\*Testé conformément à la norme EN 60350-1 pour la déclaration de la consommation d'énergie et la définition de la classe énergétique.

## 4. Nettoyage du four et maintenance

### 4.1 Remarques générales sur le nettoyage

Le cycle de vie de l'appareil peut être étendu grâce à un nettoyage régulier. Attendez le refroidissement du four avant de procéder à des opérations de nettoyage manuel. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets pointus pour le nettoyage, l'émail serait irrémédiablement abîmé. Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de Javel (ammoniac).

#### **PARTIE VITREE**

Il est conseillé de nettoyer la vitre avec du papier absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches plus tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent, puis rincer à l'eau.

#### **JOINT DE LA PORTE**

Si elle est sale, le joint peut être nettoyé avec une éponge légèrement humide.

#### **ACCESSOIRES**

Nettoyer les accessoires avec une éponge et de l'eau savonneuse puis rincer. Eviter d'utiliser des détergents abrasifs.




#### **LECHEFRITE**

Après l'utilisation de la grille, retirez le lèche-frite du four. Prendre soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.

Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

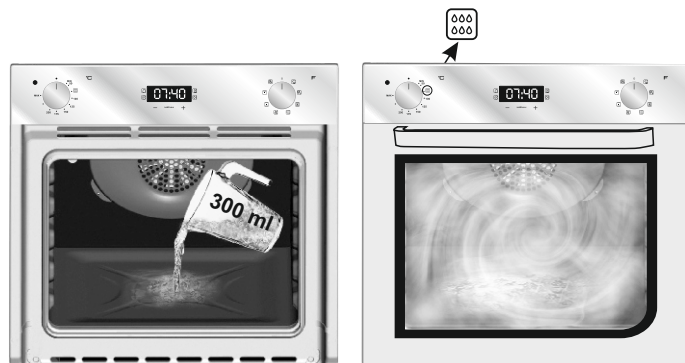
### 4.2 Fonction Hydro Easy Clean

La procédure HYDRO EASY CLEAN utilise de la vapeur pour aider à éliminer les particules de graisse et d'aliments restantes du four.

1. Versez 300 ml d'eau dans le récipient HYDRO EASY CLEAN situé au fond du four.
2. Réglez la fonction du four sur Réchauffeur statique (  ) ou inférieur (  ).
3. Réglez la température sur l'icône HYDRO EASY CLEAN. (  )
4. Laissez le programme fonctionner pendant 30 minutes.
5. Après 30 minutes, éteignez le programme et laissez le four refroidir.
6. Une fois l'appareil refroidi, nettoyez les surfaces internes du four avec un chiffon.

#### **Attention**

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le toucher. Des précautions doivent être prises avec toutes les surfaces chaudes car il existe un risque de brûlure. Utilisez de l'eau distillée ou potable.

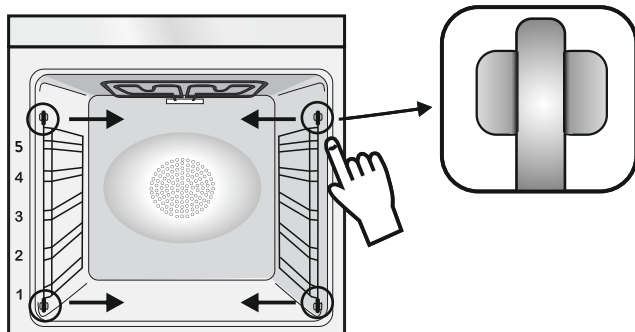


## 4.3 Entretien

---

### RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES

- 1- Retirez les grilles en les tirant dans le sens des flèches (voir ci-dessous).
- 2- Pour nettoyer les grilles, passez-les en lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide en veillant à bien les sécher ensuite.
- 3- Quand les grilles sont nettoyées, remettez-les en place en suivant les instructions dans l'ordre inverse.



### RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez la porte.
2. Ouvrez les pinces du boîtier de charnière sur le côté droit et gauche de la fenêtre avant en les poussant vers le bas.
3. Replacez la porte en procédant en sens inverse.

## RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

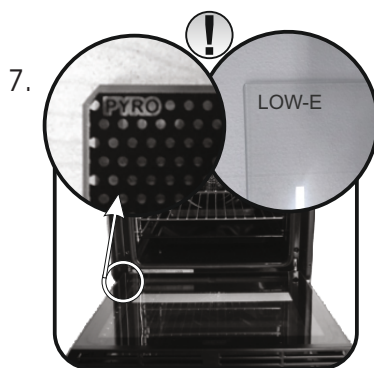
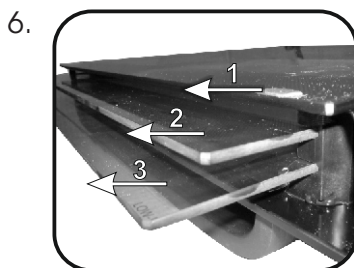
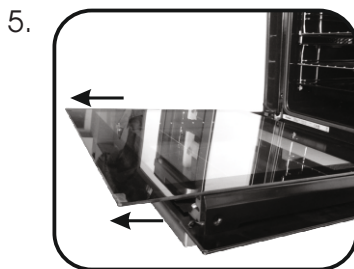
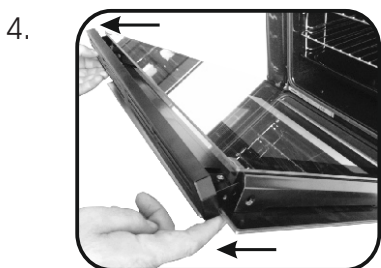
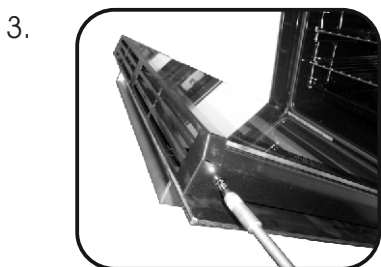
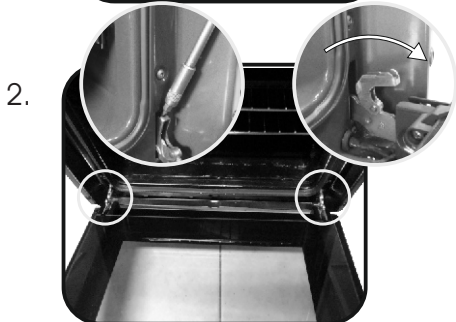
1. Ouvrez la porte du four.

2.3.4. Bloquer les charnières, enlever les vis et retirez le couvercle métallique supérieur en le tirant vers le haut.

5.6. Retirez le verre, l'extraire soigneusement de la porte du four (NB: dans les fours de pyrolyse, retirez également les deuxième et troisième verre (le cas échéant)).

7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

Sur toutes les vitres, l'indication "Pyro" doit être lisible et positionné sur le côté gauche de la porte, à proximité de la charnière latérale gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée du premier verre sera à l'intérieur de la porte.





## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de la prise.
2. Défaire le couvercle en verre, dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule du même modèle.
3. Une fois l'ampoule remplacée, remettre le couvercle en verre.



## 5. Dépannage

### 5.1 FAQ

PROBLEMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires ne sont pas imposés	Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects
Aucune réaction de l'écran tactile	Vapeur et de la condensation sur l'écran tactile	Nettoyer avec un chiffon en microfibres l'écran tactile pour enlever la couche de condensation

## Sicherheitshinweise

- Während des Garvorgangs kann Feuchtigkeit im Ofenraum oder auf dem Glas der Tür kondensieren. Dies ist ein normaler Zustand. Um diesen Effekt zu verringern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen. In jedem Fall verschwindet das Kondensat, wenn der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
- Das Gemüse in einem Behälter mit Deckel anstelle einer offenen Schale kochen.
- Vermeiden Sie es, Speisen nach dem Garvorgang länger als 15/20 Minuten im Ofen zu lassen.
- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und dessen zugänglichen Teile heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Teile berühren.
- **WARNUNG:** Die zugänglichen Teile können während des Grillbetriebs heiß werden. Kinder sollten einen sicheren Abstand wahren.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühbirne austauschen, um Stromschläge zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Um eine Gefährdung durch das versehentliche Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht durch ein externes Schaltgerät, z. B. einen Timer, betrieben werden oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig einund ausgeschaltet wird.
- Kinder unter 8 Jahren sollten in sicherem Abstand vom Gerät gehalten werden, wenn sie nicht ständig überwacht werden.
- Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf von Personen ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder Kenntnis des Produkts nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder mit Anweisungen zur Bedienung des

Geräts ausgestattet werden, und zwar auf sichere Weise und im Bewusstsein der möglichen Risiken.

- Die Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keine rauen oder abrasiven Materialien oder scharfen Metallabstreifer zur Reinigung der Ofentürscheiben, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerbrechen können.
- Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor die herausnehmbaren Teile entfernt werden.
- Montieren Sie diese nach der Reinigung wieder gemäß den Anweisungen.
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Kerntemperaturfühler.
- Reinigen Sie das Kochfeld keinesfalls mit einem Dampfreiniger.
- Schließen Sie einen Stecker an das Stromkabel an, der für die auf dem Typenschild angegebenen Spannungs-, Strom- und Belastungswerte geeignet ist und einen Schutzkontakt hat. Die Steckdose muss für die auf dem Anhänger angegebene Last geeignet sein und Schutzkontakt haben, der angeschlossen und in Betrieb ist. Der Schutzleiter hat die Farbe Gelb-Grün. Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Falls Steckdose und Gerätestecker nicht kompatibel sind, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um einen entsprechenden Austausch vorzunehmen. Stecker und Steckdose müssen den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen.

Der Anschluss an die Spannungsversorgung kann auch erfolgen, indem ein allpoliger Trennschalter zwischen Gerät und Spannungsquelle installiert wird, der für die maximale angeschlossene Last geeignet ist und den geltenden Vorschriften entspricht.

Der gelb-grüne Schutzleiter darf nicht vom Trennschalter

unterbrochen werden. Die für den Anschluss verwendete Steckdose bzw.

der allpolige Trennschalter muss leicht erreichbar sein, wenn das Gerät installiert ist.

- Die Trennung kann durch einen zugänglichen Stecker oder einen vorschriftsmäßig in die Festverdrahtung eingebundenen Schalter erfolgen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es durch ein Kabel oder ein spezielles Bündel ersetzt werden, das beim Hersteller oder beim Kundendienst erhältlich ist.
- Das Stromkabel muss vom Typ H05V2V2-F sein.
- Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Der Schutzleiter (gelb-grün) muss ca. 10 mm länger sein als die anderen Leiter. Wenden Sie sich bei Reparaturen nur an den Kundendienst und fordern Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen an.
- Die Nichteinhaltung der oben genannten Bestimmungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Überschüssiges Verschüttungsmaterial sollte vor der Reinigung entfernt werden.
- Ein längerer Stromausfall während des Kochbetriebs kann zu einer Fehlfunktion des Geräts führen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.
- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Wenn Sie den Einlegeboden innen platzieren, achten Sie darauf, dass der Anschlag nach oben und in die Rückseite des Hohlraums gerichtet ist. Der Einlegeboden muss vollständig in den Hohlraum eingesetzt werden
- **WARNUNG:** Decken Sie die Backofenwände nicht mit

Aluminiumfolie oder anderem Einwegschutz ab, der in direkten Kontakt mit der heißen Emaille kommt. Dies kann Schmelzen und Verschleiß des Emailles an den Innenseiten verursachen.

- **WARNUNG:** Niemals die Türdichtung des Ofens entfernen.
- **VORSICHT:** Füllen Sie den Hohlraumboden während des Garens oder bei heißem Backofen nicht wieder mit Wasser auf.
- Für den Betrieb des Gerätes mit den Nennfrequenzen ist keine zusätzliche Bedienung/Einstellung erforderlich.

## Allgemeine Anweisungen

# 79

- 1.1 Sicherheitshinweise
- 1.2 Elektrische Sicherheit
- 1.3 Empfehlungen
- 1.4 Einbau und Installation
- 1.5 Entsorgung und Umweltschutz
- 1.6 Konformitätserklärung

## Produktbeschreibung

# 81

- 2.1 Übersicht
- 2.2 Accessories (Hängt vom Modell ab.)
- 2.3 Erste Inbetriebnahme

## Betrieb des Backofens

# 82

- 3.1 Beschreibung der Anzeige
- 3.2 Funktionen zum Garen

## Reinigung und Wartung des Backofens

# 85

- 4.1 Allgemeine Reinigungshinweise
- 4.2 Hydro Easy Clean die Function
- 4.3 Wartung
  - Entfernen des backofenfensters
  - Entfernen und reinigen der glastür
  - Wechseln der glühbirne

## Fehlerbehebung

# 88

- 5.1 Häufig gestellte fragen

# 1. Allgemeine Anweisungen

---

Vielen Dank, dass Sie sich für eins unserer Produkte entschieden haben. Damit Sie lange Freude mit Ihrem Backofen haben, sollten Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und zum Nachschlagen in der Zukunft aufbewahren. Notieren Sie sich vor dem Anschließen des Backofens die Seriennummer, sodass Sie diese im Reparaturfall an den Kundendienst weitergeben können. Den Backofen nach dem Auspacken auf mögliche Transportschäden überprüfen. Im Zweifelsfall den Ofen nicht in Betrieb nehmen und einen qualifizierten Servicetechniker konsultieren. Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Beim ersten Einschalten des Backofens kann ein streng riechender Rauch entstehen.



Dieser kann beim ersten Erhitzen durch den Kleber auf den Dämmplatten hervorgerufen werden. Dies ist bei der ersten Inbetriebnahme ein normaler Vorgang; es sollte jedoch abgewartet werden, bis der Rauch sich verzogen hat, bis Lebensmittel in den Ofen geschoben werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung in Fällen, wo die in diesem Dokument enthaltenen Anweisungen nicht beachtet werden.

**HINWEIS:** Die in diesem Handbuch erwähnten Funktionen, Eigenschaften und Zubehörteile können je nach gekauftem Modell variieren.

## 1.1 Sicherheitshinweise

---

Den Backofen nur zum vorbestimmten Zweck, das heißt, für das Garen von Lebensmitteln einsetzen. Alle anderen Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise als Heizungsquelle gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer falschen, unsachgemäßen oder unverständlichen Verwendung hervorgehen.

Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:

- Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen.
- Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb Gerät ausschalten und nicht öffnen.

## 1.2 Elektrische Sicherheit

---

### **DER ANSCHLUSS AN DIE STROMQUELLE DARF NUR DURCH EINEN ELEKTRIKER ODER QUALIFIZIERTEN TECHNIKER ERFOLGEN.**

Die Stromquelle, an die der Backofen angeschlossen wird, muss den gesetzlichen Voraussetzungen des Landes entsprechen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus der Nichtbefolgung dieser Anweisungen entstehen. Der Backofen muss entsprechend der geltenden Gesetzgebung des Landes an eine geerdete Wandsteckdose oder an einen allpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Die Stromquelle sollte durch entsprechende Sicherungen geschützt sein und die verwendeten Kabel müssen einen Querschnitt aufweisen, der eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Backofens gewährleistet.

### **ANSCHLUSS**

Der Backofen wird mit einem Stromkabel geliefert, das an eine Stromquelle mit 220-240 Vac angeschlossen werden kann. Bevor der Backofen an die Stromquelle angeschlossen wird, muss Folgendes überprüft werden:

- Spannung des Stromnetzes mit dem Messgerät;
- Beschaffenheit und Umfeld des Trennschalters.

Die mit der Erdungsklemme des Backofens verbundene Schutzleitung muss mit der Erdungsklemme der Stromquelle verbunden werden.

### **WARNUNG**

Vor dem Anschließen des Backofen an die Stromquelle einen qualifizierten Elektriker darum bitten, die Kontinuität der Erdungsklemme an der Stromquelle zu überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder sonstige Probleme, die aus einem nicht sachgemäßen Anschluss des Backofens an die Erdungsklemme oder an einen geerdeten Anschluss mit defekter Kontinuität entstehen können.

**HINWEIS:** Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss. Das Stromkabel darf nur von qualifizierten Kundendiensttechnikern oder Elektrikern ausgetauscht werden.

Der zentrale Hauptschalter kann bei ausgeschaltetem Ofen von einem gedimmten Licht umgeben sein. Dies ist ein normales Verhalten. Es lässt sich ausschalten, indem man einfach den Stecker auf den Kopf stellt oder die Stromversorgungsanschlüsse vertauscht.

## 1.3 Empfehlungen

---

Es empfiehlt sich, den Backofen nach jeder Verwendung grob zu reinigen.

Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Gerät die Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen. Es wird empfohlen, den Backofen nicht bei sehr hohen Temperaturen zu betreiben, um eine übermäßige Verschmutzung und unangenehme Rauch- und Geruchsentwicklung zu vermeiden. Es ist besser, bei niedrigerer Temperatur die Garzeit zu erhöhen. Zusätzlich zum mitgelieferten Zubehör sollten nur temperatur- und hitzebeständige Backformen und ofenfestes Geschirr verwendet werden.

## 1.4 Einbau und Installation

---

Der Hersteller ist nicht zur Installation verpflichtet. Wird das Eingreifen des Hersteller erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden. Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Der Backofen kann oben in einem Einbauschränk oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Fischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen.

## 1.5 Entsorgung und Umweltschutz

---



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen, aber auch Grundkomponenten, die wiederverwendet werden können. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag zur Gewährleistung, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte möglicherweise vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

### **MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ**

Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen. Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht.

Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

## 1.6 Konformitätserklärung

---

Mit der Verwendung des **CE**-Kennzeichens auf diesem Produkt bestätigen wir, das sämtliche relevanten Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltvorschriften eingehalten werden, die für dieses Produkt in Europa gesetzlich festgelegt sind.

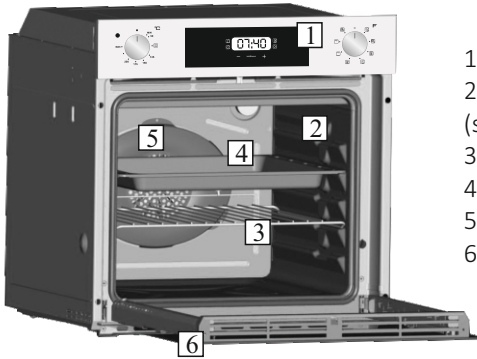


## 2. Produktbeschreibung

---

### 2.1 Übersicht

---



1. Bedienfeld
2. Führungsschienen  
(seitlicher Metallrost, falls enthalten)
3. Backrost
4. Fettpfanne/Backblech
5. Lüfter (hinter der Stahlabdeckung)
6. Backofentür

### 2.2 Accessories (Hängt vom Modell ab.)

---

#### 1 Fettpfanne

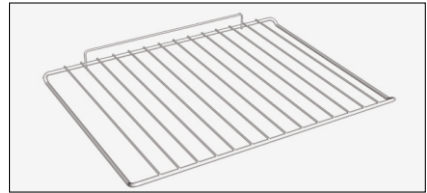
---



Fängt die beim Backen aus den Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

#### 3 Backrost

---



Hält Auflauf- und Backformen.

#### 2 Seitliche Drahtgitter

---



Befinden sich auf beiden Seiten des Ofenraums.  
Für Metallgrills und Auffangschalen.

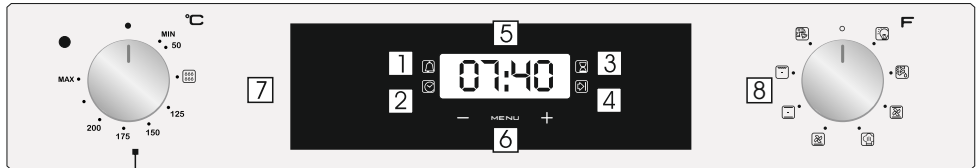
## 2.3 Erste Inbetriebnahme

### ERSTE REINIGUNG

Den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme reinigen. Die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen. Alle Zubehörteile spülen und den Backofen innen mit warmem Spülwasser auswischen. Den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur einstellen und etwa eine Stunde lang anlassen, damit der neue Geruch verfliegt.

## 3. Betrieb des Backofens (Hängt vom Modell ab.)

### 3.1 Beschreibung der Anzeige






- 1- Timer
- 2- Uhr einstellen
- 3- Garzeit
- 4- Ende der Garzeit
- 5- Anzeige für Temperatur bzw. Uhrzeit
- 6- Einstelltasten
- 7- Wahlschalter für Temperatur
- 8- Wahlschalter für Betriebsarten










**HINWEIS:** Das erste, was nach der Installation des Ofens oder nach der Unterbrechung der Stromversorgung (die am blinkenden Display mit der Anzeige 12:00 zu erkennen ist) gemacht werden muss, ist die Einstellung der korrekten Uhrzeit.

- Drücken Sie den mittleren Knopf.
- Einstellen Sie die Zeit mit den Tasten "-" "+" ein.
- Alle Knöpfe loslassen.

**HINWEIS:** Backofen funktioniert nur, wenn die Uhr eingestellt ist

FUNKTION	EINSCHALTEN	AUSSCHALTEN	FUNKTION	NÜTZLICH FÜR
KINDER-SICHERUNG	Die Kindersicherung wird aktiviert wenn Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste Set (+) der Kindersicherung auf dem Display erscheint. Von diesem Moment an ist die Bedienung aller anderen Funktionen gesperrt Display zeigt STOP und die alternativ voreingestellte Zeit.	Die Kindersicherung wird deaktiviert wenn Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste Set (+) gedrückt halten und bis das auf dem Display erlischt. Von diesem Moment an ist die Bedienung aller anderen Funktionen aktiv.		
MANUELLER BETRIEB 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Drücken Sie den mittleren Knopf einmal</li> <li>•Die Knöpfe "-" "+" drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen.</li> <li>•Alle Knöpfe loslassen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal aktiviert (dieser Alarm hört von alleine auf, nach er kann jedoch sofort Bausgeschaltet werden, wenn man auf SELECT drückt).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Aktiviert einen Alarm am Ende der eingestellten Backzeit.</li> <li>•Während dessen zeigt das Display die verbleibende Zeit an.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Es ermöglicht Ihnen, das Signal als Erinnerungsfunktion zu benutzen (auch wenn den Ofen nicht zum Backen verwendet wird)</li> </ul>
BACKDAUER 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Drücken Sie den mittleren Knopf zweimal</li> <li>•Die Knöpfe "-" "+" drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen.</li> <li>•Alle Knöpfe loslassen.</li> <li>•Stellen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backfunktion.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken Sie einen Knopf, um das Signal zu beenden. Drücken Sie den mittleren Knopf, um zur Uhr-unktion zu gelangen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Es ermöglicht Ihnen, die für das gewählte Rezept erforderliche Backzeit vorzu-programmieren.</li> <li>•Um die Restzeit zu erfahren drücken Sie den Knopf SELECT ZWEIFAL.</li> <li>•Um die eingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf TIMER und nehmen Sie die neue Einstellung durch Betätigung der Knöpfe "-" "+" vor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch ab. Wenn Sie den Backvorgang vorzeitig ab- bzw. unterbrechen möchten, drehen Sie den Knebel zum Auswählen der Ofenfunktion bis zur Position O oder stellen Sie die programmierte Zeit auf 0.00 (Knöpfe SELECT und "-" "+")</li> </ul>
BACKZEITENDE 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Drücken Sie den mittleren Knopf dreimal</li> <li>•Die Knöpfe "-" "+" drücken, um den Zeitpunkt zu wählen, wenn Sie möchten, dass der Ofen sich abschaltet.</li> <li>•Knöpfe loslassen.</li> <li>•Wählen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backofenfunktion</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Zum eingestellten Zeitpunkt wird der Ofen sich automatisch abschalten.</li> <li>•Wenn Sie den Ofen manuell ausschalten möchten, drehen Sie den Knebel zur Einstellung der Ofenfunktion auf Position O.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Es ermöglicht die Einstellung der Backendzeit.</li> <li>•Um die voreingestellte Zeit zu überprüfen, Drücken Sie den mittleren Knopf dreimal</li> <li>•Um die voreingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf SELECT und die Knöpfe "-" "+" gleichzeitig.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Diese Funktion wird zusammen mit der Backdauer benutzt. Z.B. Soll Ihre Speise 45 Minuten backen und um 12:30 fertig sein. Wählen Sie zuerst die Backfunktion, dann Backzeitdauer 45 Minuten einstellen, dann Backzeitende 12:30 eingeben.</li> <li>•Bei Erreichen der eingestellten Backzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab und ein akustisches Signal ertönt. Der Backofen startet automatisch um 11:45 (12:30 minus 45 Min.) und schaltet sich dann zu der eingestellten Zeit ab.</li> <li>ACHTUNG: Wenn nur die Backendzeit, nicht jedoch die Dauer der Backzeit eingestellt worden ist, setzt sich der Ofen sofort in Betrieb und schaltet sich bei Erreichen der eingestellten Backendzeit ab.</li> </ul>

## 3.2 Funktionen zum Garen

Funktion Wählen	T ° C Empfohlen	T ° C Angebot	Funktion (abhängig vom Ofenmodell)
			<b>LAMPE</b> : Schaltet das Licht im Backofen an.
			<b>AUFTAUEN</b> : Wenn die Auswahl auf diese Funktion eingestellt wird. Der Ventilator wälzt die Luft bei Raumtemperatur um, sodass das Tiefkühlprodukt innerhalb weniger Minuten aufgetaut wird, ohne dass sein Eiweißgehalt sich ändert.
 	180 210	50 - MAX 50 - MAX	<b>MULTI-LEVEL</b> : Diese Garmethode ist für die Zubereitung von Geflügel, Backwaren, Fisch und Gemüse zu empfehlen. Die Hitze gelangt besser in das Lebensmittel und die Dauer zum Garen und Vorheizen wird reduziert. Es lassen sich unterschiedliche Lebensmittel und Rezepte gleichzeitig und auf mehreren Garebenen zubereiten. Diese Garmethode sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und Gerüche werden nicht vermischt. Wenn mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden, ist eine zusätzliche Gardauer von 10 Minuten erforderlich.
* 	220	50 - MAX	<b>NATÜRLICHE KONVEKTION</b> : Es kommt das obere und untere Heizelement zum Einsatz. Den Backofen etwa zehn Minuten lang vorheizen. Diese Methode eignet sich für alle herkömmlichen Brat- und Backrezepte. Für rotes Fleisch, Roastbeef, Lammkeulen, Wild, Folienrezepte, Blätterteig. Lebensmittel in feuerfestem Geschirr auf mittlerer Schiene garen.
	210	50 - MAX	<b>UMLUFT + UNTERHITZE</b> : Das untere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Diese Garmethode ist ideal für saftige Obstkuchen, Quiche und Pasteten. Das Essen trocknet nicht aus, Kuchen, Brotteige und sonstige Rezepte mit Unterhitze gehen gut auf. Auf unterster Schiene backen.
* 	190	50 - MAX	<b>MASTER BAKE</b> : Diese Funktion ermöglicht es, gesünder zu kochen, indem sie den Bedarf an Fett oder Öl reduziert. Die Kombination von Heizelementen mit einem pulsierenden Luftzyklus sorgt für ein perfektes Garergebnis.
	230	50 - MAX	<b>GRILL</b> : Grill mit geschlossener Tür verwenden. Es wird nur das obere Heizelement verwendet und die Temperatur kann eingestellt werden. Damit die Heizelemente rot glühen ist eine Vorheizdauer von fünf Minuten erforderlich. Grillgerichte, Kebab und Gratin gelingen garantiert. Weißes Fleisch sollte mit Abstand zum Grill gegart werden; die Garzeit ist dann zwar länger, aber das Fleisch bleibt schön saftig. Rotes Fleisch und Fischfilet kann auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden.
	220	50 - MAX	<b>PIZZA</b> : Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ähnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria.

\* Geprüft nach EN 60350-1 zum Zwecke der Energieverbrauchserklärung.

## 4. Reinigung und Wartung des Backofens

### 4.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Die Lebensdauer des Geräts lässt sich durch eine regelmäßige Reinigung verlängern. Den Ofen vor der Reinigung abkühlen lassen. Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfkantige Gegenstände für die Reinigung verwenden, um die Emailbeschichtung nicht zu beschädigen. Nur Wasser, Spülmittel oder Reinigungsmittel mit Bleiche (Ammoniak) verwenden.

#### **BESTANDTEILE AUS GLAS**

Es empfiehlt sich, die Glastür nach jeder Verwendung des Backofens mit einem saugfähigen Küchentuch zu reinigen. Hartnäckige Flecken können mit einem in Reinigungsmittel getränkten Schwamm gesäubert und mit klarem Wasser abgewaschen werden.

#### **DICHTUNG OFENTÜR**

Schmutzige Dichtungen mit einem leicht angefeuchteten Schwamm reinigen.

#### **ZUBEHÖR**

Zubehörteile mit einem feuchten Reinigungsschwamm säubern, abwaschen und abtrocknen. Keine Scheuermittel verwenden.




#### **FETTPFANNE**

Fettpfanne nach der Verwendung des Grills aus dem Ofen nehmen. Das heiße Fett abschütten (nicht in den Abfluss) und Fettpfanne mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.

Hartnäckige Fettreste durch Einweichen in Spülwasser reinigen. Alternativ lässt sich die Fettpfanne auch in der Spülmaschine oder mit einem herkömmlichen Backofenreiniger säubern. Schmutzige Fettpfanne nicht wieder zurück in den Backofen schieben.

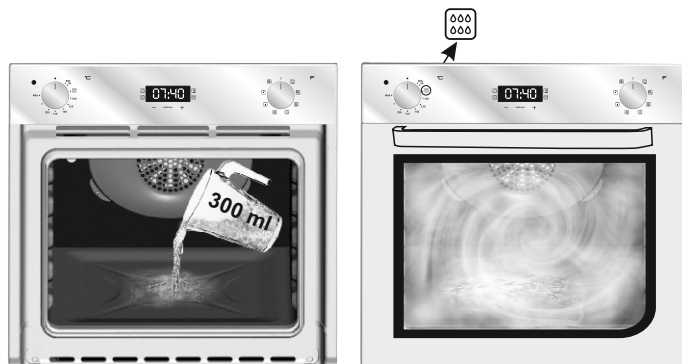
### 4.2 Hydro Easy Clean die Function

Das HYDRO EASY CLEAN-Verfahren verwendet Dampf, um das Entfernen von Fett und Speiseresten aus dem Ofen zu unterstützen.

1. Gießen Sie 300 ml Wasser in den HYDRO EASY CLEAN Behälter am Boden des Ofens.
2. Stellen Sie die Ofenfunktion auf Statisch (  ) oder Unten (  )
3. Stellen Sie die Temperatur auf das Symbol HYDRO EASY CLEAN ein (  )
4. Lassen Sie das Programm 30 Minuten lang laufen.
5. Nach 30 Minuten das Programm ausschalten und den Ofen abkühlen lassen.
6. Wenn das Gerät kalt ist, reinigen Sie die Innenflächen des Ofens mit einem Tuch.,

#### **Warnung**

Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, bevor Sie es anfassen. Vorsicht ist bei allen heißen Oberflächen geboten, da Verbrennungsgefahr besteht. Verwenden Sie destilliertes oder trinkbares Wasser.

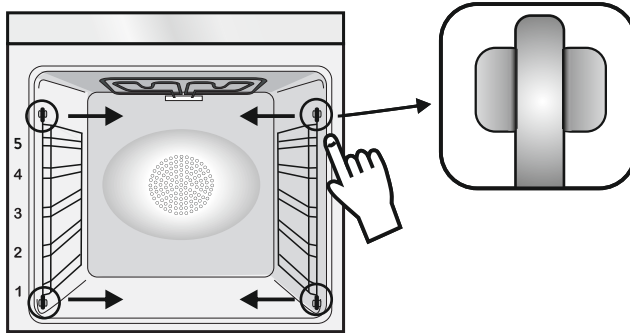


## 4.3 Wartung

---

### **Drahtgestelle entfernen und reinigen**

- 1- Entfernen Sie die Drahtgitter durch Ziehen in Pfeilrichtung (siehe unten).
- 2- Um die Drahtgitter zu reinigen, geben Sie sie entweder in die Geschirrspülmaschine oder verwenden Sie einen nassen Schwamm und trocknen Sie die Gitter anschließend gründlich ab.
- 3- Bringen Sie die Drahtgitter nach dem Reinigungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge wieder an.



### **ENTFERNEN DES BACKOFENFENSTERS**

1. Die Backofentür öffnen.
2. Die Klemmen am Scharniergehäuse rechts und links an der Scheibe nach unten drücken und öffnen.
3. Glasscheibe austauschen, indem die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausgeführt werden.

## ENTFERNEN UND REINIGEN DER GLASTÜR

1. Die Backofentür öffnen.

2.3.4. Scharniere sperren, Schrauben entfernen und die obere Metallkappe nach oben abziehen.

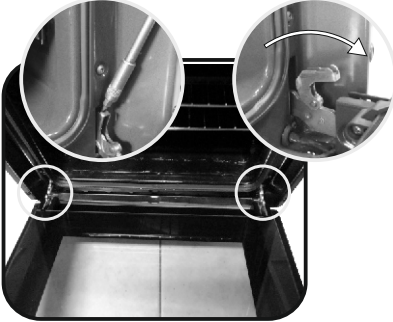
5.6. Die Glasscheibe vorsichtig aus der Ofentür ziehen (Hinweis: Bei Backöfen mit Pyrolyse-Reinigungsfunktion auch die zweite (falls vorhanden) und dritte Scheibe herausnehmen).

7. Nach der Reinigung oder dem Austausch der Scheibe, Einzelteile in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen. Bei allen Glasscheiben muss die Aufschrift „PYRO“ in der oberen linken Ecke, in der Nähe des linken Scharniers, gut lesbar sein. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass sich die Aufschrift auf der Innenseite der ersten Scheibe befindet.

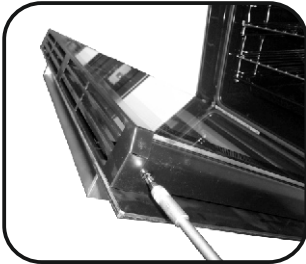
1.



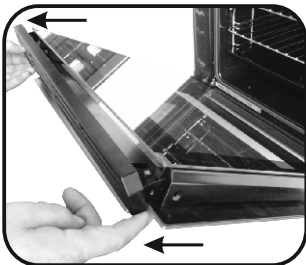
2.



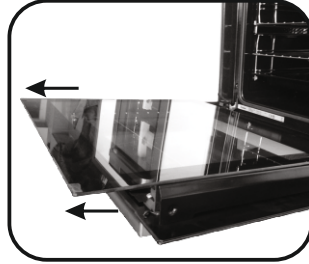
3.



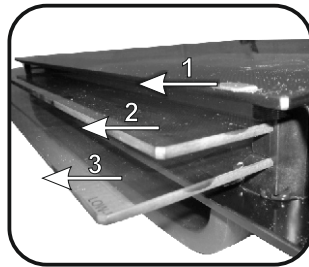
4.



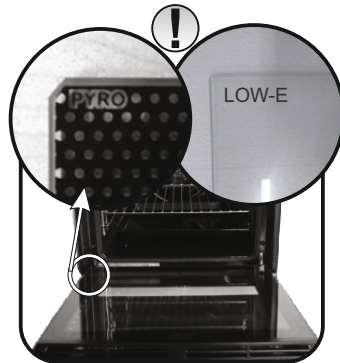
5.



6.

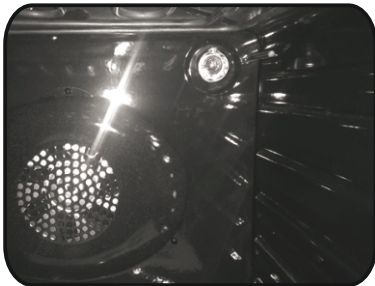
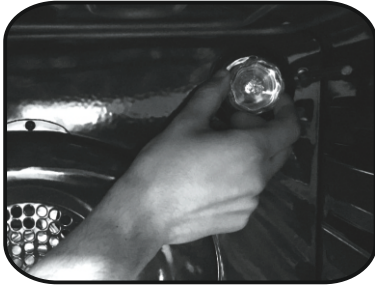


7.



## WECHSELN DER GLÜHBIRNE

1. Den Backofen von der Stromversorgung trennen.
2. Glasabdeckung abnehmen, Glühbirne heraus-schrauben und durch eine neue vom selben Typ ersetzen.
3. Nach dem Austausch der kaputten Glühbirne die Glasabdeckung wieder aufsetzen.



## 5. Fehlerbehebung

### 5.1 Häufig gestellte fragen

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Backofen wird nicht heiß.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Uhr einstellen.
Der Backofen wird nicht heiß.	Garfunktion und Temperatur wurden nicht eingestellt.	Prüfen, ob die nötigen Einstellungen richtig sind.
Das Touch-Display reagiert nicht.	Dampf und Kondensstropfen auf dem Touch-Display.	Touch-Display mit einem Mikrofasertuch abtrocknen.



## Instruções De Segurança

---

- Durante a cozedura, a humidade pode condensar no interior da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta é uma condição normal. Para reduzir este efeito, aguardar de 10 a 15 minutos, depois de ter ligado a energia, antes de colocar a comida dentro do forno. Em todo o caso, a condensação desaparece quando o forno atinge a temperatura de cozedura.
- Cozinhar os legumes num recipiente com tampa em vez de um tabuleiro aberto.
- Evitar deixar alimentos dentro do forno, depois de cozinhados, por um período superior a 15/20 minutos.
- AVISO: o aparelho e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização. Cuidado para não tocar nas partes quentes.
- AVISO: as partes acessíveis podem ficar quentes quando o grill está a ser usado. As crianças devem ser mantidas a uma distância de segurança.
- AVISO: confirme se o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: para evitar qualquer perigo causado pela reinicialização acidental do dispositivo de interrupção térmica, o aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como por ex. um temporizador, ou ser ligado a um circuito que é regularmente ligado e desligado.
- Crianças com menos de 8 anos e sem supervisão contínua, devem ser mantidas a uma distância de segurança do aparelho,
- As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. O aparelho pode ser utilizado por pessoas com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, sem experiência ou conhecimento do produto, apenas se supervisionadas ou se conhecedoras das instruções sobre a operação do aparelho de forma segura e se conscientes dos possíveis riscos.

- A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças não supervisionadas.
- Não use materiais ásperos ou abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície e fazer com que o vidro se parta.
- O forno deve ser desligado antes de retirar as peças amovíveis.
- Depois da limpeza, volte a montar de acordo com as instruções.
- Use apenas a sonda de carne recomendada para este forno.
- Não use um equipamento de limpeza a vapor para a operação de limpeza.
- Ligue uma ficha com contacto de terra ao cabo de alimentação que suporte a tensão, corrente e carga indicadas na etiqueta. A tomada deve ser a adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter contacto de terra ligado e a funcionar. O condutor de terra é de cor amarelo-verde. Esta operação deve ser realizada por um profissional qualificado. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do equipamento, peça a um electricista qualificado para substituir a tomada por outro do tipo correto. A ficha e a tomada devem estar em conformidade com as normas de corrente do país de instalação do forno.

A ligação da fonte de potência também pode ser realizada colocando um disjuntor onipolar entre o equipamento e a fonte de potência que possa aguentar a carga máxima ligada e que cumpra a legislação atual. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor onipolar usado deve ser facilmente acessível quando o aparelho está instalado.

- A desconexão deve ser conseguida colocando a ficha acessível ou incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de cablagem.
- Se o cabo de potência estiver danificado, deve ser substituído por outro cabo igual disponível diretamente no fabricante ou contactando o

departamento de serviço ao cliente.

- O cabo de potência deve ser do tipo H05V2V2-F.
- Esta operação deve ser realizada por um profissional qualificado. O condutor de terra (amarelo- verde) deve ser aproximadamente 10 mm mais comprido do que os restantes condutores. Para qualquer reparação, consulte apenas o Departamento de Serviço ao Cliente e solicite o uso de peças originais.
- O não cumprimento das indicações acima pode comprometer a segurança do aparelho e anular a garantia.
- Todos os excessos ou materiais derramados devem ser removidos antes de limpar o aparelho.
- Uma falha de corrente prolongada quando o forno está a funcionar pode provocar no mau funcionamento do monitor. Neste caso, deve contactar o serviço ao cliente.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
- Quando colocar a prateleira no interior, certifique-se que o batente está colocado para cima e na parte de trás da cavidade. A prateleira deve ser inserida completamente na cavidade.
- AVISO: Não forre as paredes do forno com película de alumínio ou proteção de uso único disponível nas lojas. A película de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, pode derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- AVISO: Não remover nunca o vedante da porta do forno.
- CUIDADO: Não encha novamente o fundo da cavidade com água durante a cozedura ou quando o forno estiver quente.
- Não é requerida nenhuma operação / configuração adicional para operar o aparelho nas frequências nominais.

## Indicações De Carácter Geral

# 93

- 1.1 Indicações de segurança
- 1.2 Segurança elétrica
- 1.3 Recomendações
- 1.4 Instalação
- 1.5 Gestão de resíduos e gestão ambiental protecção
- 1.6 Declaration of compliance

## Descrição do produto

# 95

- 2.1 Visão geral
- 2.2 Acessórios
- 2.3 Primeira utilização

## Utilização do forno

# 96

- 3.1 Descrição do visor
- 3.2 Modos de cozedura

## Limpeza e manutenção do forno

# 99

- 4.1 Notas gerais sobre limpeza
- 4.2 Função de limpeza fácil “HYDRO EASY”
- 4.3 Manutenção
  - Remoção da janela do forno
  - Remoção e limpeza da janela do forno
  - Substituir a lâmpada

## Resolução de problemas

# 102

- 5.1 Perguntas frequentes

# 1. Indicações De Carácter Geral

---

Obrigado por ter optado por um dos nossos produtos. Para tirar o maior proveito possível do seu forno, recomendamos que:

Leia atentamente este manual de instruções de utilização; ele contém instruções importantes sobre a instalação, a utilização e a manutenção seguras deste forno.

Mantenha este manual de instruções à mão, num local seguro, para o poder consultar sempre que necessário.

Quando o forno for ligado pela primeira vez, ele poderá emitir fumo com um cheiro acre. Isto fica a dever-se ao facto de o agente aglutinante dos painéis de isolamento existentes à volta do forno ter sido aquecido pela primeira vez. Trata-se de um facto absolutamente normal; se ele ocorrer, terá apenas de esperar que o fumo se dissipe antes de introduzir os alimentos no forno.

Devido à sua natureza, um forno aquece muito, em especial a sua porta de vidro.



## 1.1 Indicações de segurança

---

Usar o forno apenas para o fim previsto, ou seja, apenas para cozinhar alimentos; qualquer outro uso, como por exemplo fonte de calor, é considerado inadequado e, por isso, perigoso. O fabricante não se responsabiliza por qualquer risco que seja resultado de uma utilização inadequada, incorreta ou injustificada. A utilização de qualquer equipamento elétrico implica o cumprimento de algumas regras fundamentais como:

- Não puxar pelo cabo elétrico para desligar a ficha do equipamento da tomada;
- Não tocar no equipamento com as mãos ou os pés húmidos ou molhados;
- Regra geral, não é recomendado o uso de adaptadores, diversas tomadas e cabos de extensão;

No caso de avaria e/ou mau funcionamento, deve desligar o equipamento e não manipular o mesmo.

## 1.2 Segurança elétrica

---

### **ASSEGURE-SE DE AS LIGAÇÕES ELÉTRICAS SÃO REALIZADAS POR UM ELETRICISTA QUALIFICADO. A**

alimentação elétrica do forno deve ser ligada em conformidade com as regulamentações em vigor no país da instalação. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes do não cumprimento destas instruções. Dependendo das regulamentações em vigor no país de instalação, o forno deve ser ligado à alimentação elétrica através de uma tomada de parede com terra ou de um seccionador com múltiplos polos. A alimentação elétrica deve ser protegida com os fusíveis adequados e os cabos usados devem ter uma secção transversal que assegure a alimentação correta ao forno.

### **LIGAÇÃO**

O forno vem equipado com um cabo elétrico que deve ser ligado apenas a uma tomada elétrica com 220-240 VCA de potência entre fases ou entre a fase e o neutro. Antes do forno ser ligado à alimentação elétrica, é importante verificar:

- A tensão indicada no medidor;
- A configuração do seccionador.

O cabo de ligação à terra ligado ao terminal de terra do forno deve ser ligado ao terminal de terra da alimentação elétrica.

### **AVISO**

Antes de ligar o forno à alimentação elétrica, solicite a um eletricista qualificado para verificar a continuidade do terminal de terra da rede de alimentação. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer acidentes ou outros problemas resultantes do não cumprimento das instruções de ligação do forno ao terminal de terra ou por uma ligação com uma continuidade deficiente.

**NOTA:** dado que o forno pode requerer trabalho de manutenção, é recomendado manter uma outra tomada de parede disponível onde o forno possa ser ligado caso seja necessário retirá-lo do local de instalação. O cabo elétrico deve ser substituído apenas por um membro da nossa equipa técnica ou por um técnico qualificado e habilitado para o fazer.

Quando o forno está desligado, à volta do interruptor principal central pode estar presente uma luz fraca. Este é um comportamento normal. Posso ser removida apenas virando a ficha de cabeça para baixo ou trocando os terminais de alimentação.

## 1.3 Recomendações

---

Após cada utilização do forno, deve ser realizada uma limpeza mínima para ajudar a manter o forno perfeitamente limpo.

Não revestir as paredes do forno com papel alumínio ou com proteções de utilização única disponíveis no mercado. O papel de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, pode derreter e/ou deteriorar a superfície de esmalte no interior do forno. Para evitar o excesso de sujidade do seu forno e da libertação de cheiros e fumos forte, recomendamos não usar o forno a temperaturas muito elevadas. É preferível aumentar o tempo de cozedura e diminuir a temperatura do forno. Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização de pratos e formas de cozedura resistentes a altas temperaturas..

## 1.4 Instalação

---

Os fabricantes não são obrigados a realizar a instalação do equipamento. Se for requerida a assistência do fabricante para reparações de avarias resultantes da instalação incorreta do equipamento, esta assistência não está abrangida pela garantia. As instruções de instalação para profissionais qualificados devem ser cumpridas. Uma instalação incorreta pode provocar ferimentos em pessoas ou animais ou danos na propriedade. O fabricante não pode ser responsabilizado por este tipo de danos ou ferimentos.

O forno pode ser instalado numa coluna ou sob um balcão. Antes de fixar o equipamento, é necessário assegurar boa ventilação no espaço destinado ao forno para permitir a circulação adequada de ar fresco, requerido para arrefecimento e proteção das partes internas do equipamento. Fazer os furos indicados na última página, de acordo com o tipo de configuração.

## 1.5 Gestão de resíduos e gestão ambiental protecção

---



Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem provocar consequências negativas no meio ambiente) e componentes básico (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetido a tratamentos específicos, a fim de remover e eliminar corretamente todos os poluentes e recuperar e reciclar todos os materiais.

Os cidadãos individualmente podem desempenhar um papel importante no sentido de garantir que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:


- Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico.
- Os REEE deverão ser entregues nos pontos de recolha relevantes geridos pelo município ou por empresas registadas. Em muitos países, no caso de grande REEE, poderão existir serviços de recolha ao domicílio.
- quando compra um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao comerciante que terá a obrigação de o transportar gratuitamente numa base de um-para-um, desde que o equipamento seja de tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o equipamento fornecido.

### RESPEITA O AMBIENTE E POUPA ENERGIA

Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre rentabilizá-lo, enchendo-o ao máximo. Abra a porta do forno o menos possível, porque isso faz dispersar o calor. Para uma economia significativa de energia, desligue o forno entre 5 a 10 minutos antes do tempo de cozedura previsto para a receita e aproveite o calor residual que o forno continua a gerar. Mantenha as borrachas de vedação limpas e funcionais para evitar qualquer dispersão de calor para fora da cavidade do forno. Se tem um contrato eléctrico com tarifa bi-horária, utilize o início diferido para começar a cozinhar no horário de tarifa reduzida.

## 1.6 Declaration of compliance

---

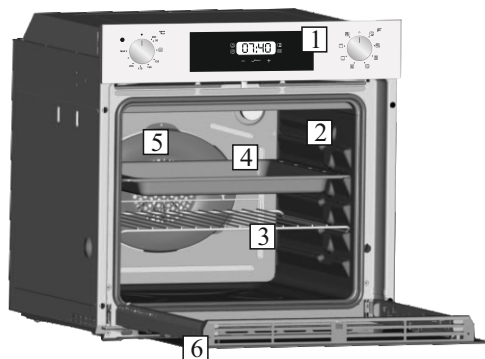
Ao colocar a marca  neste produto, declaramos, sob a nossa responsabilidade, a conformidade do mesmo com todos os requisitos Europeus de segurança, de saúde e ambientais mencionados na legislação para este produto.

## 2. Descrição do produto

---

### 2.1 Visão geral

---



1. Painel de controlo
2. Posições da prateleira (grelha metálica lateral, se incluída)
3. Grelha metálica
4. Tabuleiro de molho
5. Ventoinha (atrás do painel em aço)
6. Porta do forno

### 2.2 Acessórios (De acordo com o modelo)

---

#### 1 Grelha metálica

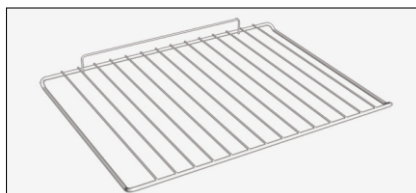
---



Recolhe os resíduos que pingam durante a cozedura dos alimentos nas grelhas.

#### 3 Tabuleiro de molho

---



Suporta tabuleiros e assadeiras.

#### 2 Grelhas metálicas laterais

---



Localizado em ambos os lados da cavidade do forno. Contém grelhas metálicas e tabuleiro para-pingos.

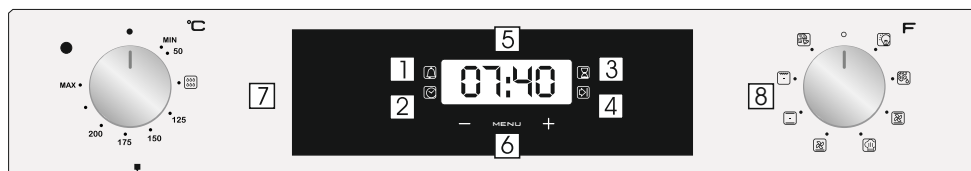
## 2.3 Primeira utilização

### LIMPEZA PRELIMINAR

Limpar o forno antes de usar pela primeira vez. Limpar todas as superfícies exteriores com um pano suave húmido. Lavar todos os acessórios e limpar o interior do forno com uma solução de água quente e líquido de limpeza. Ligar o forno vazio à temperatura máxima e deixar ligado durante 1 hora para remover qualquer tipo de odor persistente.

## 3. Utilização do forno (De acordo com o modelo)

### 3.1 Descrição do visor






1. Minder minuto
2. Ajuste do Relógio
3. tempo de cozimento
4. Fim do cozimento
5. Temperatura ou relógio
6. Controles de ajuste da tela LCD
7. Botão seletor do termostato
8. Botão seletor de funções

**ATENÇÃO:** a primeira operação que deve ser levada a cabo após a instalação do forno ou após um corte de energia (facilmente detectado no display onde pisca 12:00) é o acertar das horas. Proceda da seguinte forma.


- Pressione 1 vez o botão central.
- Ajustar a hora com os botões "-" "+"
- Solte todos os botões.

**ATENÇÃO :** O forno funciona apenas se o relógio tiver uma contagem de tempo definida



FUNÇÃO	COMO ACTIVAR	COMO DESLIGAR	O QUE FAZ	PARA QUE SERVE
<b>TRANCA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A função de segurança para crianças fica activada se tocar um mínimo de 5 segundos na tecla (+). A partir desse momento as funções do forno ficam trancadas e sem funcionamento e o display piscará a palavra STOP e apresentará o tempo, piscando intermitentemente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A função de segurança para crianças é desactivada quando se toca pelo menos 5 segundos na tecla (+)</li> <li>A partir desse momento todas as funções ficam de novo operacionais.</li> </ul>		
<b>ALARME</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pressione o botão central 1 vez</li> <li>Press the buttons "+" e "-" para definir o tempo</li> <li>Large os botões</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quando o tempo definido chega ao fim, ouve-se um sinal sonoro, que depois irá parar por si, mas que também pode ser parado imediatamente, pressionando o botão SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faz soar um alarme no fim do tempo programado.</li> <li>Durante o processo, o display mostra o tempo em falta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permite usar o forno como relógio alarme (pode ser ligado com ou sem o forno a operar).</li> </ul>
<b>TEMPO DE COZEDURA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pressione o botão central 2 vezes.</li> <li>Pressione os botões "-" or "+" para definir a duração de cozedura pretendida.</li> <li>Deixe de pressionar os botões.</li> <li>Selecione a função de cozedura com o selector.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pressione qualquer botão para parar o sinal. Pressione o botão central para voltar para a função relógio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permite programar o tempo de cozedura desejado</li> <li>Para verificar quanto tempo falta, pressione o botão SELECT 2 vezes.</li> <li>Para mudar a programação efectuada, pressione SELECT e as teclas "-" e "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quando o tempo acaba, o forno desliga automaticamente</li> <li>Se desejar parar a cozedura antes do tempo programado, rode o botão selector para = ou coloque o relógio a 0:00 (selecione com as teclas "-" e "+")</li> </ul>
<b>FIM DO TEMPO DE COZEDURA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pressione o botão central 3 vezes</li> <li>Pressione as teclas "-" ou "+" para definir a hora a que pretende que o forno se desligue</li> <li>Deixe de pressionar os botões</li> <li>Selecione a função de cozedura com o botão selector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Na hora definida, o forno desliga. Para o desligar manualmente, rode o botão selector para a posição 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permite programar o fim do tempo de cozedura</li> <li>Para verificar o tempo actual pressione o botão central 3 vezes</li> <li>Para modificar o que está definido, pressione os botões SELECT e "-" ou "+" e defina novos tempos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esta função é utilizada para várias funções de cozedura com tempo determinado. Por exemplo, se o prato tem que ser cozinhado por 45 minutos e tem que estar pronto às 12:30, selecione esta função programando 45 minutos de cozedura e o fim do tempo de cozedura para as 12:30. No fim do tempo definido, o forno desliga-se automaticamente e vai ouvir-se um alarme sonoro. A cozedura começará automaticamente às 11:45 (12:30 menos 45 mins) e termina na hora definida, sendo que o forno se desliga automaticamente..</li> <li>AVISO</li> <li>Se seleccionar apenas a hora de fim da cozedura sem seleccionar o tempo de cozedura, vai acontecer que o forno começa a trabalhar de imediato e parará apenas à hora definida no fim do tempo de cozedura.</li> </ul>

## 3.2 Modos de cozedura

Indicador de função	T °C predef.	T °C intervalo	Função <i>(depende do modelo do forno)</i>
			<b>LUZ</b> : Acende a luz do forno
			<b>DESCONGELAR</b> : Quando o indicador é definido para esta posição. A ventoinha promove a circulação de ar à temperatura ambiente em torno do alimento congelado para que o mesmo descongele em alguns minutos sem alterar o teor de proteína dos alimentos.
 * 	180 210	50 - MAX 50 - MAX	<b>MÚLTIPLOS NÍVEIS</b> : É recomendável utilizar este método para aves, produtos de pastelaria, peixe e vegetais. O calor penetra melhor nos alimentos e os tempos de cozedura e pré-aquecimento são reduzidos. É possível cozinhar alimentos diferentes em simultâneo com ou sem a mesma preparação numa ou mais posições. Este método de cozedura consiste numa distribuição uniforme do calor e os odores não se misturam. Aguardar mais dez minutos ao cozinhar vários alimentos em simultâneo.
* 	220	50 - MAX	<b>ESTÁTICO</b> : Utilizam-se os elementos de aquecimento superiores e inferiores. Pré-aqueça o forno durante cerca de dez minutos. Este método é ideal para cozer e assar de forma tradicional. Para cozer ou assar carne vermelha, rosbife, perna de borrego, carne de caça, pão, alimentos embrulhados em papelotes, folhados. Colocar os alimentos e o respetivo prato numa prateleira na posição intermédia
	210	50 - MAX	<b>VENTOINHA + ELEMENTO INFERIOR</b> : O elemento de aquecimento inferior é utilizado com a ventoinha a fazer circular o ar no interior do forno. Este método é ideal para pudins de fruta suculentos, tartes, quiches e pastas. Evita que os alimentos sequem e promove o crescimento de bolos, pão e outros alimentos cozinhados na parte de baixo. Colocar a prateleira na posição inferior.
* 	190	50 - MAX	<b>MASTER BAKE</b> : Esta função permite cozinhar de forma saudável, reduzindo a quantidade de gordura ou óleo necessária. A combinação de elementos de aquecimento com um ciclo pulsante de ar garante um resultado de cozedura perfeito.
	230	50 - MAX	<b>GRELHAR</b> : Utilizar o grill com a porta fechada. O elemento de aquecimento superior é utilizado individualmente e a temperatura pode ser ajustada. É necessário um pré-aquecimento de cinco minutos para que os elementos fiquem incandescentes. O sucesso é garantido para grelhados, espetadas e gratinados. As carnes brancas devem estar afastadas da grelha; o tempo de cozedura é mais longo, mas a carne fica mais saborosa. É possível colocar carnes vermelhas e filetes de peixe na prateleira com o tabuleiro de molho por baixo.
	220	50 - MAX	<b>PIZZA</b> : O calor intenso produzido durante este modo de cozedura é similar ao produzido nos fornos de lenha tradicionais, especiais para a cozedura de pizzas.

\* Testado de acordo com a EN 60350-1 para fins de declaração de consumo de energia e de classe energética.

## 4. Limpeza e manutenção do forno

### 4.1 Notas gerais sobre limpeza

O ciclo de vida do equipamento pode ser aumentado com a limpeza regular do mesmo. Aguardar que o forno arrefeça antes de realizar algum tipo de operação de limpeza manual. Não usar detergentes abrasivos, esfregões de aço ou objetos afiados na limpeza, para não danificar as partes esmaltadas. Usar apenas água, sabão ou detergentes com base de lixívia (amoníaco).

#### **PARTES EM VIDRO**

É recomendado limpar a janela em vidro com papel de cozinha absorvente após todas as utilizações. Para remover manchas mais incrustadas, usar uma esponja embebida em detergente bem torcida e depois enxaguar com água.

#### **VEDANTE DO VIDRO DO FORNO**

Quando sujo, o vedante deve ser limpo com uma esponja humedecida.

#### **ACESSÓRIOS**

Limpar os acessórios com uma esponja húmida e embebida em detergente e enxaguar os mesmos com água limpa; evitar o uso de detergentes abrasivos.




#### **TABULEIRO DE MOLHO**

Depois de usar a grelha, remover o tabuleiro do forno. Despejar a gordura quente para um recipiente e lavar o tabuleiro com água quente, usando uma esponja e líquido lava-loiça.

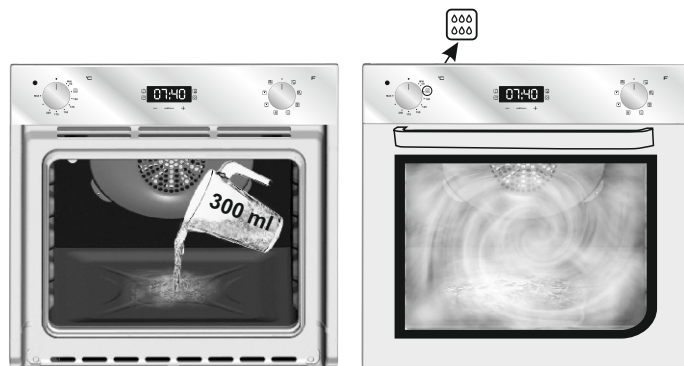
Se ainda ficarem resíduos de gordura, deixar o tabuleiro mergulhado em água e detergente. Em alternativa, é possível lavar o tabuleiro na máquina de lavar loiça ou usar um detergente apropriado para limpeza de fornos. Nunca colocar ou deixar o tabuleiro sujo no forno.

### 4.2 Função de limpeza fácil "HYDRO EASY"

O procedimento de limpeza fácil HYDRO usa o vapor para ajudar a remover a gordura e partículas de comida que ficam no forno.

1. Verter 300 ml de água para o recipiente de limpeza fácil HIDRO na parte inferior do forno.
2. Definir a temperatura do forno para aquecimento "estático" (  ) ou "inferior" (  )
3. Regular a temperatura para o ícone HYDRO EASY CLEAN (  )
4. Definir o programa para funcionar durante 30 minutos.
5. Depois de 30 minutos desligue o programa e deixe o forno arrefecer.
6. Quando o aparelho estiver frio, limpe as superfícies internas do forno com um pano.

**Avisos:** Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe voltar a tocar. Deve ser tomado cuidado com as superfícies quentes, pois há risco de queimaduras. Use água destilada ou potável

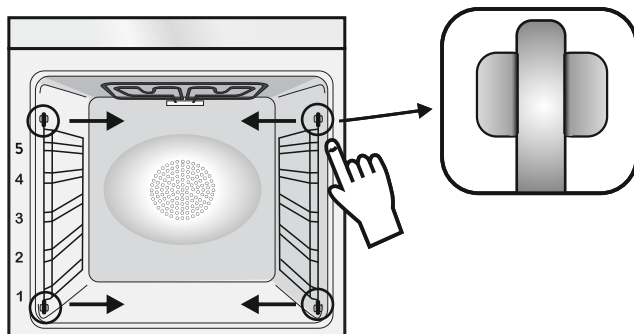


## 4.3 Manutenção

---

### Remoção e limpeza dos bastidores de cabo

- 1- Remover os suportes laterais puxando-os no sentido das setas (ver abaixo)
- 2- Para limpar os suportes laterais, coloque-os na máquina de lavar loiça ou use uma esponja molhada, garantindo que as mesmas ficam bem secas.
- 3- Após a limpeza, instale os suportes pela ordem inversa.



### REMOÇÃO DA JANELA DO FORNO

1. Abrir a janela frontal.
2. Abrir os grampos do invólucro da dobradiça na lateral direita e esquerda da janela frontal, puxando os mesmos para baixo.
3. Substituir o vidro e voltar a fechar realizando um procedimento inverso ao acima descrito.

## REMOÇÃO E LIMPEZA DA JANELA DO FORNO

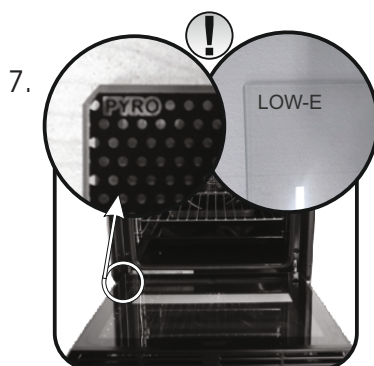
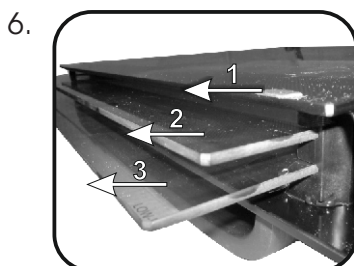
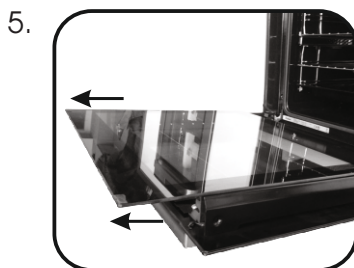
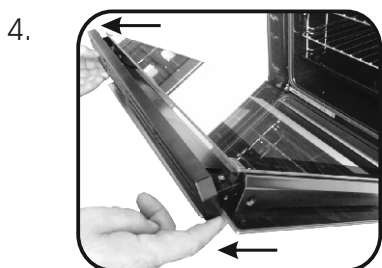
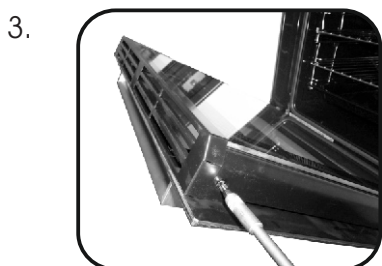
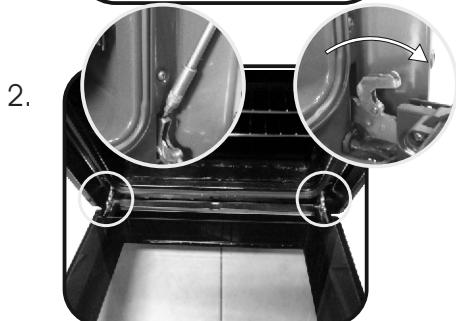
1. Abrir a porta do forno.

2.3.4. Fechar as dobradiças, retirar os parafusos e a tampa superior metálica, puxando a mesma para cima.

5,6. Retirar o vidro, extraindo-o cuidadosamente da porta do forno

(Nota: em fornos pirolíticos, retirar ainda o segundo e o terceiro vidro (se presente)).

7. No final da limpeza ou substituição, voltar a montar as peças pela ordem inversa. Em todos os vidros, a indicação "Pyro" deve ficar legível e posicionada no lado esquerdo da porta, próximo da dobradiça lateral esquerda. Desta forma, a etiqueta impressa no primeiro vidro irá ficar no interior da porta.



## SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligar o forno da alimentação.
2. Desapertar a tampa de vidro, desenroscar a lâmpada e substituir por uma nova do mesmo tipo.
3. Depois de substituída a lâmpada danificada, substituir a tampa de vidro.



## 5. Resolução de problemas

### 5.1 Perguntas frequentes

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O forno não aquece	O relógio não funciona	Acertar o relógio
O forno não aquece	Não foi configurada uma função de cozedura e uma temperatura	Assegurar-se de que as configurações necessárias estão corretas
Nenhuma reação da interface de utilizador tátil	Vapor e condensação no painel da interface do utilizador	Limpar o painel da interface do utilizador com um pano em microfibra para remover a camada de condensação

## Instrukcje Bezpieczeństwa

---

- Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkie drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia.
- Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.
- **OSTRZEŻENIE:** urządzenie i niektóre z elementów nagrzewają się w trakcie ich działania. Uważać, aby nie dotknąć jakiegokolwiek gorącej części.
- **OSTRZEŻENIE:** części łatwo dostępne mogą nagrzać się podczas używania rusztu. Dzieci muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** upewnić się, że urządzenie jest wyłączone przed wymianą żarówki, aby uniknąć porażenia prądem.
- W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
- Dzieci poniżej 8. roku życia muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia, mając świadomość możliwych zagrożeń.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Do czyszczenia szybkie drzwiczek piekarnika nie należy używać

szorstkich lub ściernych materiałów ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować rozbitcie szkła.

- Piekarnik musi być wyłączony przed wyjęciem ruchomych części.
- Po wyczyszczeniu zmontować je zgodnie z instrukcjami.
- Używać wyłącznie termosondy zalecanej dla tego piekarnika.
- Do czyszczenia nie używać myjki parowej.
- Podłączyć wtyczkę do kabla zasilającego odpowiedniego do wymaganego napięcia, prądu i obciążenia wskazanego na tabliczce oraz posiadającego styk uziemiający.

Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Przewód uziemiający jest koloru żółto-zielonego. Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. W razie niekompatybilności pomiędzy gniazdkiem a wtyczką urządzenia należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o wymianę gniazdka na inne odpowiedniego typu. Wtyczka oraz gniazdko powinny być zgodne z obowiązującymi w danym kraju przepisami w zakresie instalacji elektrycznej.

Podłączenie do źródła zasilania można wykonać również poprzez umieszczenie pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania wielobiegunowego wyłącznika, który wytrzyma maksymalne podłączone obciążenie i który będzie zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdko oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.

- Rozłączania można dokonywać dzięki dostępnej wtyczce lub wbudowanemu przełącznikowi w stałym okablowaniu, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być zastąpiony kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
- Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
- Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany



specjalista. Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być o około 10 mm dłuższy niż pozostałe przewody. W przypadku jakichkolwiek napraw należy zwracać się wyłącznie do działu obsługi klienta i zażądać zastosowania oryginalnych części zamiennych.

- Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia.
- Długa awaria zasilania podczas etapu gotowania może spowodować usterkę monitora. W takiej sytuacji należy się skontaktować z biurem obsługi klienta.
- Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.
- W razie umieszczania we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory. Półka musi być włożona całkowicie do komory.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie zakrywać ścianek piekarnika folią aluminiową ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenia w bezpośrednim kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika.
- **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie usuwaj uszczelki z drzwiczek piekarnika.
- **PRZESTROGA:** Nie napełniać wodą dna komory podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący.
- W przypadku obsługiwanego urządzenia przy częstotliwościach znamionowych nie są wymagane żadne dodatkowe czynności/ustawienia.

Instrukcje ogólne	1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa
107	1.2 Bezpieczeństwo elektryczne
	1.3 Zalecenia
	1.4 Instalacja
	1.5 Zarządzanie odpadami
	1.6 Deklaracja zgodności

Opis produktu	2.1 Informacje ogólne
109	2.2 Akcesoria
	2.3 Pierwsze użycie

Obsługa piekarnika	3.1 Opis wyświetlacza
110	3.2 Tryby pieczenia

Czyszczenie i konserwacja piekarnika	4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia
113	4.2 Funkcja Aquactiva
	4.3 Konserwacja
	• Wyjmowanie i czyszczenie kratek
	• Wyjmowanie szyby piekarnika
	• Wyjmowanie i czyszczenie rusztów
	• Wyjmowanie i czyszczenie drzwiczek

Rozwiązywanie problemów	5.1 Często zadawane pytania
116	

# 1. Instrukcje ogólne

Điękujemy za wybór jednego z naszych produktów. Aby jak najlepiej wykorzystywać posiadany piekarnik, zachęcamy do uważnego przeczytania niniejszej instrukcji i starannego przechowywania jej, aby móc z niej skorzystać w razie potrzeby w przyszłości. Przed zainstalowaniem piekarnika należy zanotować jego numer seryjny, aby móc podać go personelowi biura obsługi klienta, gdyby wymagane były jakiegokolwiek naprawy. Po wyjęciu piekarnika z opakowania należy sprawdzić, czy nie uległ on uszkodzeniu podczas transportu. W razie jakiegokolwiek wątpliwości nie należy korzystać z piekarnika i zwrócić się do wykwalifikowanego technika w celu uzyskania porady. Należy



trzymać z dala od dzieci wszystkie materiały opakowania (folie ochronne, styropian, kołki).

Podczas pierwszego uruchomienia piekarnika może z niego wydobyć się silny dym o nieprzyjemnym zapachu, który jest spowodowany przez klej na panelach izolacyjnych wokół rozgrzewanego po raz pierwszy piekarnika.

Jest to zjawisko całkowicie normalne i należy wówczas poczekać, aż dym całkowicie się ulotni, przed umieszczeniem żywności w piekarniku. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za sytuacje będące wynikiem nieprzestrzegania instrukcji podanych w niniejszym dokumencie.

**UWAGA:** Wymienione w niniejszej instrukcji funkcje, właściwości i akcesoria piekarnika mogą być różne w zależności od zakupionego modelu.

## 1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Z piekarnika należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do pieczenia żywności; wszelkie inne próby użytkowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia będące skutkiem nieprawidłowego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.

Obsługa jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych istotnych zasad:

- Nie ciągnąć za przewód zasilania w celu odłączenia go od gniazdka prądowego;
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
- Ogólnie rzecz biorąc, odradza się stosowania adapterów, gniazdek wielokrotnych i przedłużaczy;
- W razie usterki i/lub nieprawidłowego działania urządzenia należy je wyłączyć i nie naruszać go.

## 1.2 Bezpieczeństwo elektryczne

**PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNE POWINNY ZOSTAĆ WYKONANE PRZEZ ELEKTRYKA LUB WYKWALIFIKOWANEGO TECHNIKA.** Sieć zasilająca, do której podłączany jest piekarnik, powinna być zgodna z przepisami obowiązującymi w kraju jego instalacji. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia będące wynikiem nieprzestrzegania takich przepisów. Piekarnik powinien być podłączony do sieci elektrycznej za pomocą gniazdka ściennego z uziemieniem lub poprzez wielobiegunowy wyłącznik, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne powinno być zabezpieczone odpowiednimi bezpiecznikami i powinny być używane przewody o przekroju poprzecznym, który zapewni prawidłowe zasilanie piekarnika.

### PODŁĄCZANIE

Piekarnik jest dostarczany z kablem zasilającym, który powinien być podłączany wyłącznie do sieci elektrycznej o napięciu 220-240 V AC pomiędzy fazami lub pomiędzy fazą i przewodem neutralnym. Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej należy sprawdzić:

- napięcie zasilania podane na mierniku;
- ustawienia wyłącznika.

Przewód uziemienia podłączony do zacisku uziemiającego piekarnika musi być podłączony do zacisku uziemiającego sieci elektrycznej.

### OSTRZEŻENIE

Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej ciągłość uziemienia sieci elektrycznej powinien sprawdzić wykwalifikowany elektryk. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne wypadki lub inne problemy wynikające z braku podłączenia piekarnika do uziemienia lub z powodu uziemienia o nieprawidłowej ciągłości.

**UWAGA:** ponieważ piekarnik może wymagać czynności serwisowych, zaleca się przewidzieć dodatkowe gniazdko ściennie, do którego będzie można później podłączyć piekarnik po wyjęciu go z miejsca, w którym go zainstalowano. Przewód zasilający powinien być wymieniany wyłącznie przez personel techniczno-serwisowy lub techników posiadających jednakowe kwalifikacje.

## 1.3 Zalecenia

---

Po każdym użyciu piekarnika kilka prostych czynności związanych z czyszczeniem go pozwoli utrzymać piekarnik w idealnej czystości.

Nie zakrywaj ścian piekarnika papierem aluminiowym ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi, ponieważ w kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby one stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika. Aby zapobiec nadmiernemu brudzeniu się piekarnika i wydostawaniu się z niego nieprzyjemnie pachnącego dymu, zaleca się nie używać piekarnika na najwyższych temperaturach. Zwykle lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i stosować niższą temperaturę. Poza akcesoriami dostarczonymi z piekarnikiem zaleca się używać naczyń i form odpornych na wysokie temperatury.

## 1.4 Instalacja

---

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

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

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

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

## 1.5 Gospodarka odpadami i ochrona środowiska

---



Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera zarówno substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbycia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych.

Poszczególne osoby odgrywają ważną rolę w zapobieganiu szkodliwemu oddziaływaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na środowisko, ważne aby przestrzegać kilku podstawowych zasad:

- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odbiera się go z domów.
- gdy kupuje się nowe urządzenie, użyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone

### **OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA**

Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapełnić. Jak najbardziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności energii piekarnik należy wyłączyć na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia, co pozwoli na wykorzystanie ciepła odpadowego, które nadal generuje piekarnik. Uszczelki powinny być czyste i spełniać swoje zadanie, aby uniknąć wydostawania się ciepła poza

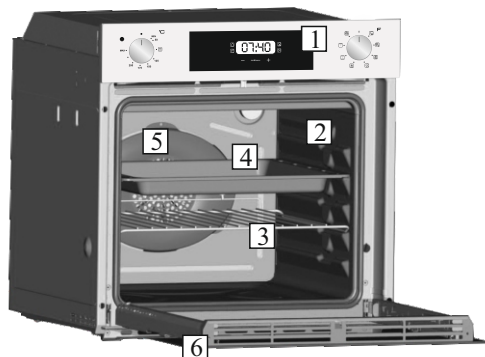
wnętrze piekarnika. Jeśli Twoja umowa z dostawcą energii opiera się na taryfie godzinowej, program "opóźnionego startu" upraszcza oszczędzanie energii, uruchamiając proces pieczenia w czasie obowiązywania niższej taryfy.

## 1.6 Deklaracja Zgodności

Poprzez umieszczenie oznaczenia **CE** na tym produkcie potwierdzamy, że urządzenie to jest zgodne ze wszelkimi dotyczącymi tego produktu obowiązującymi prawnie wymogami europejskimi w zakresie bezpieczeństwa, zdrowia i środowiska.

## 2. Opis produktu

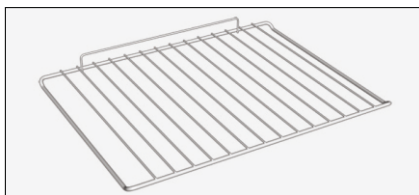
### 2.1 Informacje ogólne



1. Panel sterowania
2. Pozycje półek (kratka boczna, zależnie od wyposażenia)
3. Metalowy ruszt
4. Taca na tłuszcz
5. Wentylator (za stalową płytą)
6. Drzwiczki piekarnika

### 2.2 Akcesoria (w zależności od modelu)

#### 1 Metalowy ruszt



Podtrzymuje formy i naczynia.

#### 2 Taca na tłuszcz



Gromadzi tłuszcz wyciekający z żywności podczas pieczenia jej na ruszcie.

#### 3 Boczne kratki druciane



Znajdują się po obu stronach komory piekarnika. Utrzymują metalowe ruszty i tace na tłuszcz.

## 2.3 Pierwsze Użycie

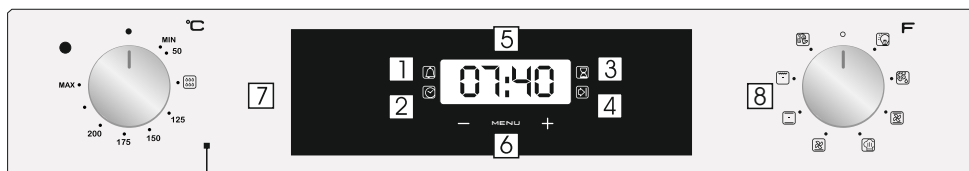
### CZYSZCZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy:

- Wytrzeć powierzchnie zewnętrzne piekarnika miękką wilgotną szmatką.
- Umyć wszystkie elementy wyposażenia i wytrzeć wnętrze piekarnika używając roztworu gorącej wody i płynu do zmywania naczyń.
- Ustawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony przez około 1 godzinę, co pozwoli usunąć zapach nowości. W tym czasie należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia. oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

## 3. Obsługa piekarnika

### 3.1 Opis wyświetlacza (w pełni dotykowy, piekarnik dwukomorowy)






1. Minutnik
2. Ustawianie zegara
3. Czas pieczenia
4. Koniec pieczenia
5. Wyświetlanie temperatury lub zegara
6. Elementy sterowania wyświetlaczem LCD
7. Pokrętko termostatu
8. Pokrętko funkcji

#### UWAGA










**Pierwszą czynnością po zainstalowaniu piekarnika lub po przerwie w dopływie prądu jest ustawienia zegara. (brak ustawienia jest sygnalizowany znakiem 12:00 na wyświetlaczu) Aby ustawić zegar należy:**

- Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz
- Nastaw godzinę przyciskami "-" "+".
- Zwolnić przyciski.

**UWAGA:** Piekarnik działa tylko jeżeli zegar jest ustawiony.

FUNKCJA	JAK Z NIEJ KORZYSTAĆ	JAK WYŁĄCZYĆ	JAK DZIAŁA	DO CZEGO SŁUŻY
<b>BLOKADA PRZYCISKÓW</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funkcję blokady zabezpieczającej przed dziećmi uaktywnia się poprzez dotknięcie na minimum 5 sekund przycisku Set (+).</li> <li>• Wówczas zablokowane są wszystkie pozostałe funkcje, a na wyświetlaczu naprzemiennie pojawia się napis „STOP” oraz domyślny czas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funkcję blokady zabezpieczającej przed dziećmi można wyłączyć poprzez ponowne dotknięcie na minimum 5 sekund przycisku Set (+). Wówczas każdą funkcję będzie można wybrać ponownie.</li> </ul>		
<b>MINUTNIK</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nacisnąć 1 raz środkowy przycisk</li> <li>• Nacisnąć przyciski „-” i „+”, aby ustawić wymagany czas</li> <li>• Zwolnić wszystkie przyciski</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po upływie ustawionego czasu emitowany jest sygnał dźwiękowy (alarm ten ustanie automatycznie, jednak można go zatrzymać od razu, naciskając przycisk WYBIERZ).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po upływie ustawionego czasu emitowany jest sygnał dźwiękowy.</li> <li>• W trakcie tego procesu na wyświetlaczu widnieje pozostały czas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Można używać piekarnika jako budzika (można go bowiem włączyć zarówno z funkcją pieczenia, jak i bez niej)</li> </ul>
<b>CZAS PIECZENIA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nacisnąć 2 razy środkowy przycisk</li> <li>• Nacisnąć przyciski „-” lub „+” w celu ustawienia wymaganej długości pieczenia</li> <li>• Zwolnić wszystkie przyciski</li> <li>• Ustawić funkcję pieczenia za pomocą przełącznika funkcji piekarnika</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.</li> <li>• Nacisnąć środkowy przycisk, aby powrócić do funkcji zegara.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umożliwia wyświetlenie czasu pieczenia wymaganego w przypadku wybranego przepisu.</li> <li>• Aby sprawdzić, ile czasu pozostało, należy 2 razy nacisnąć przycisk WYBIERZ.</li> <li>• Aby zmienić ustawiony czas, należy nacisnąć przycisk WYBIERZ i przyciski „-” oraz „+”.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po upływie czasu piekarnik wyłączy się automatycznie.</li> <li>• Jeśli zamierza się zakończyć pieczenie wcześniej, należy albo ustawić przełącznik funkcji w położeniu 0 albo ustawić czas na 0:00 (WYBIERZ i przyciski „-” oraz „+”)</li> </ul>
<b>KONIEC PIECZENIA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nacisnąć środkowy przycisk 3 razy</li> <li>• Nacisnąć przyciski „-” i „+”, aby ustawić godzinę, której piekarnik ma się wyłączyć</li> <li>• Zwolnić przyciski</li> <li>• Ustawić funkcję pieczenia za pomocą przełącznika funkcji piekarnika.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O ustawionym czasie piekarnik wyłączy się. Aby wyłączyć go ręcznie, należy ustawić przełącznik funkcji w położeniu 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umożliwia ustawienie czasu zakończenia pieczenia</li> <li>• Aby sprawdzić ustawiony czas, należy nacisnąć środkowy przycisk 3 razy</li> <li>• Aby zmienić ustawiony czas, należy nacisnąć przyciski WYBIERZ + „-” i „+”</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Z funkcji tej korzysta się zazwyczaj wraz z funkcją „czas pieczenia”.</li> <li>• Na przykład jeśli potrawa ma być pieczona przez 45 minut i ma być gotowa o godzinie 12:30, wystarczy wybrać wymaganą funkcję, ustawić czas pieczenia na 45 minut, a czas zakończenia pieczenia na godzinę 12:30.</li> <li>• Pod koniec ustawionego czasu pieczenia piekarnik automatycznie się wyłączy i zostanie wyemitowany sygnał alarmowy.</li> <li>• Pieczenie rozpocznie się automatycznie o 11:45 (12:30 minus 45 minut) i będzie kontynuowane do momentu ustawionego czasu zakończenia pieczenia, kiedy piekarnik wyłączy się automatycznie.</li> <li>• OSTRZEŻENIE.</li> <li>• W przypadku wybrania KONCA pieczenia bez ustawienia długości czasu pieczenia piekarnik rozpocznie pieczenie od razu, a zakończy pod KONIEC ustawionego czasu pieczenia.</li> </ul>

## 3.2 Tryby pieczenia

Pokrętko funkcji	T °C domyślnie	T °C zakres	Funkcja <i>(Zależy od modelu piekarnika)</i>
			<b>LAMPKA:</b> Włącza oświetlenie piekarnika.
			<b>ROZMRAŻANIE:</b> Gdy pokrętko jest ustawione w tym położeniu. Wentylator wprawia w obieg powietrze o temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności, dzięki czemu rozmraża się ona w ciągu kilku minut bez wpływu na zawarte w pożywieniu proteiny.
 	180 210	50 - MAX 50 - MAX	<b>WIELOPOZIOMOWO:</b> Zalecamy korzystanie z tej funkcji w przypadku drobiu, wypieków, ryb i warzyw. Ciepło lepiej przenika do żywności i zarówno czas pieczenia, jak i czas wstępnego nagrzewania są krótsze. Możesz piec różne potrawy jednocześnie, przygotowane wspólnie lub nie, w jednej lub kilku pozycjach. Ta metoda pieczenia zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła, a poszczególne zapachy nie mieszają się ze sobą. Podczas pieczenia żywności w tym samym czasie wydłuż czas pieczenia o około dziesięć minut.
* 	220	50 - MAX	<b>STATYCZNY:</b> Używane są zarówno grzałki górne, jak i grzałki dolne. Należy rozgrzewać piekarnik przez około dziesięć minut. Ta metoda jest idealna w przypadku wszystkich tradycyjnych wypieków i pieczonych potraw. Do pieczenia czerwonych mięs, pieczonej wołowiny, nożek jagnięcych, dziczyzny, chleba, potraw w folii (w papilotach), kruchego ciasta. Umieść potrawę i jej naczynie na półce w środkowej pozycji.
	210	50 - MAX	<b>GRZANIE DOLNE + TERMOOBIEG:</b> Dolna grzałka stosowana jest w tym przypadku z wentylatorem wprawiającym w obieg powietrze wewnątrz piekarnika. Metoda ta jest idealna w przypadku pieczenia tortów owocowych, tart, quiche i pasztetów. Nie wysusza potraw i przyspiesza wyrastanie ciasta, chleba oraz innych dań pieczonych od spodu. Umieść półkę w pozycji dolnej.
* 	190	50 - MAX	<b>Master bake:</b> funkcja ta pozwala na zdrowsze gotowanie poprzez ograniczenie ilości wymaganych tłuszczów lub oleju. Połączenie elementów grzejnych z pulsującym cyklem powietrza zapewnia doskonały efekt pieczenia.
	230	50 - MAX	<b>GRILL:</b> Z funkcji grill korzystaj przy zamkniętych drzwiczkach. Górna grzałka jest używana samodzielnie i możesz regulować temperaturę pieczenia. Wymagane jest pięć minut wstępnego nagrzewania, aby elementy rozgrzały się do czerwoności. Doskonała funkcja do grillowania, przyrządzania kebabów i zapiekanek. Białe mięso należy ustawić nieco dalej od grilla; czas pieczenia jest dłuższy, ale mięso będzie miało lepszy smak. Czerwone mięsa i ryby filetowane możesz umieścić na półce, umieszczając pod nią tacę na tłuszcz.
	220	50 - MAX	<b>PIZZA:</b> W ramach tej funkcji gorące powietrze cyrkulujące w piekarniku zapewnia doskonały efekt w przypadku takich potraw jak pizza lub ciasto.

\*Przetestowano zgodnie z EN 60350-1 do celów związanych z deklaracją zużycia energii i klasy energetycznej.



## 4. Czyszczenie i konserwacja piekarnika

### 4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Żywotność urządzenia będzie dłuższa, jeśli będzie ono regularnie czyszczone. Należy poczekać na ochłodzenie się piekarnika przed wykonaniem czyszczenia ręcznego. Nie używać nigdy do czyszczenia ściernych detergentów, myjek drucianych lub ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić w nieodwracalny sposób elementów emaliowanych. Stosować wyłącznie wodę, mydło lub detergenty na bazie amoniaku.

#### ELEMENTY SZKLANE

Po każdym użyciu piekarnika zaleca się przeczyszczyć szybę drzwiczek papierowym ręcznikiem kuchennym. Aby usunąć bardziej uciążliwe plamy, można również użyć gąbki zwilżonej detergentem, dobrze wyjętej i przepłukać wodą.

#### USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA

W razie zabrudzenia uszczelki drzwiczek piekarnika można ją wyczyścić delikatnie zwilżoną gąbką.

#### AKCESORIA

Aksesoria należy czyścić gąbką zwilżoną wodą i mydłem, przepłukać je i wysuszyć; unikać stosowania ściernych detergentów.

#### TACA NA TŁUSZCZ




Po użyciu rusztu należy wyjąć tacę na tłuszcz z piekarnika. Wlać gorący tłuszcz do pojemnika i umyć tacę gorącą wodą, posługując się gąbką i płynem do mycia naczyń.

W razie pozostałości tłuszczu należy zanurzyć tacę w pojemniku z wodą i detergentem. Ewentualnie można również umyć tacę w zmywarce lub użyć dostępnych na rynku detergentów do piekarników.

Nigdy nie wkładać ponownie do piekarnika zabrudzonej tacy.

### 4.2 Funkcja Aquactiva

W funkcji Aquactiva zostaje wykorzystana para wodna, która pomaga usunąć tłuszcz i resztki potraw z wnętrza piekarnika.

1. Wlać 300 ml wody do wgłębienia Aquactiva umieszczonego na dnie piekarnika.
2. Wybrać funkcję piekarnika Pieczenie Statyczne (  ) lub dolna (  ) grzałka
3. Ustawić temperaturę na symbolu Aquactiva 
4. Uruchomić program na 30 min.
5. Po upływie 30 min wyłączyć piekarnik i zostawić do ostygnięcia.
6. Kiedy urządzenie jest zimne wyczyścić wnętrze piekarnika miękką ściereczką.

**Ostrzeżenie:** Przed dotknięciem urządzenia, upewnić się, że jest ono zimne. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używać wody destylowanej lub wody pitnej.

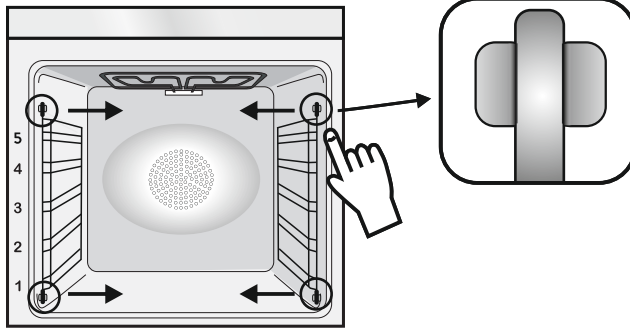


## 4.3 Konserwacja

---

### Wyjmowanie i czyszczenie kratki

- 1- Wyjąć ruszty druciane, pociągając je w kierunku strzałek (patrz poniżej).
- 2- Aby wyczyścić ruszty druciane, należy umieścić je w zmywarce lub użyć wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostaną one następnie wysuszone.
- 3- Po zakończeniu czyszczenia zainstalować ruszty druciane, wykonując czynności w odwrotnej kolejności.



### WYJMOWANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

1. Otworzyć przednie drzwiczki.
2. Otworzyć zaciski gniazd zawiasów po prawej i lewej stronie drzwiczek przednich, naciskając je w dół.
3. Zainstalować drzwiczki na miejsce, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

## WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE SZYBY DRZWIČEK

1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.

2.3.4. Zablokować zawiasy, wyjąć śruby i metalową górną pokrywę, ciągnąc ją do góry.

5.6. Wyjąć szybę, wysuwając ją bardzo ostrożnie z drzwiczek piekarnika (UWAGA: w piekarnikach z funkcją czyszczenia pyrolitycznego należy wyjąć również drugą i trzecią szybę (o ile występuje)).

7. Po wyczyszczeniu lub dokonaniu wymiany należy zmontować poszczególne elementy, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Na wszystkich szybach wskazanie „Low-E” musi być czytelne i musi znajdować się po lewej stronie drzwiczek, w pobliżu bocznego lewego zawiasu. W ten sposób drukowana etykieta pierwszej szyby pozostanie po wewnętrznej stronie drzwiczek.

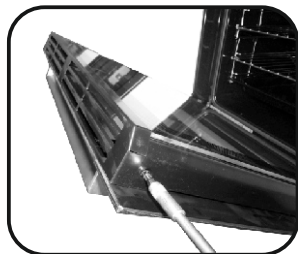
1.



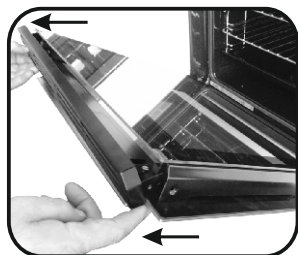
2.



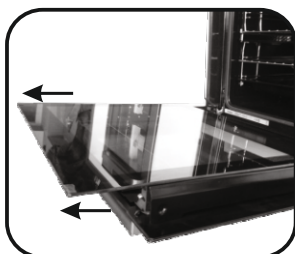
3.



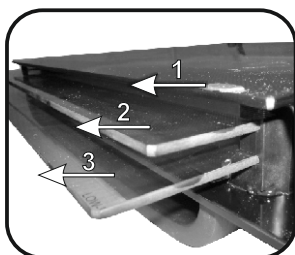
4.



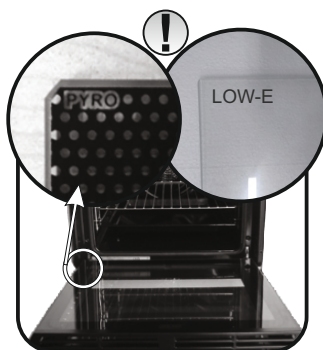
5.



6.



7.



## WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odłączyć pokrywę szklaną, odkręcić żarówkę i wymienić ją na nową tego samego typu.
3. Po wymianieniu przepalanej żarówki włożyć na miejsce szklaną pokrywę.



## 5. Rozwiązywanie problemów

### 5.1 Często zadawane pytania

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Piekarnik nie rozgrzewa się	Zegar nie jest ustawiony	Ustawić zegar
Piekarnik nie rozgrzewa się	Włączona jest blokada dziecięca	Wyłączyć blokadę dziecięcą
Piekarnik nie rozgrzewa się	Nie ustawiono funkcji pieczenia i temperatury	Upewnić się, że wymagane ustawienia są prawidłowe

## Indicaciones de seguridad

---

- Durante la cocción, podría condensarse humedad dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos antes de introducir alimentos en el horno una vez que lo encienda. De todos modos, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
- Para cocinar verduras, póngalas en un recipiente con una tapa en lugar de utilizar una bandeja sin cubrir.
- Evite dejar los alimentos en el horno más de 15/20 minutos después de cocinarlos.
- ATENCIÓN: el electrodoméstico y todas sus piezas se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar las partes calientes.
- ATENCIÓN: las piezas accesibles pueden calentarse cuando el grill está funcionando.

Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

- ATENCIÓN: asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de sustituir la bombilla para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- ATENCIÓN: con el fin de evitar cualquier peligro debido a un restablecimiento accidental del dispositivo térmico de interrupción, este aparato no debe recibir alimentación mediante dispositivos de conmutación externos como temporizadores, ni conectarse a un circuito regularmente alimentado o interrumpido por el servicio.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse a una distancia segura del aparato si no son supervisados continuamente.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por

niños sin supervisión.

- No utilice materiales rugosos o abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar las puertas de vidrio del horno, ya que pueden rayar la superficie y agrietar el vidrio.
- Apague el horno antes de sacar las partes extraíbles.
- Después de la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este horno.
- No utilice limpiadores de vapor.
- Conecte un enchufe en el cable que transporta la tensión, la corriente y la carga indicadas en la etiqueta y que tiene el contacto de masa. La toma de corriente debe ser la adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe funcionar correctamente. El conductor de toma de tierra se caracteriza por los colores amarillo y verde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. Si la toma de corriente es incompatible con el enchufe del electrodoméstico, pida a un electricista profesional que sustituya la toma por otra del tipo adecuado. El enchufe y la toma deben cumplir las normas actuales del país donde se instala el electrodoméstico.

Se puede efectuar también la conexión a la red interponiendo, entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar dimensionado a la carga y conforme con la normativa vigente. El cable de tierra amarillo y verde no debe interrumpirse con el interruptor. La toma o el interruptor omnipolar usados para la conexión deben ser fácilmente accesibles para el electrodoméstico instalado.

- La desconexión puede realizarse mediante el enchufe accesible o mediante la incorporación de un interruptor en el cableado fijo con arreglo a las normativas de cableado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o un haz de cables especial comercializado por el fabricante;

también puede ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente.

- El cable de alimentación debe ser de tipo H05V2V2-F.
- Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. El conductor de toma de tierra (amarillo y verde), debe ser aproximadamente 10 mm más largo que los otros conductores. Para cualquier reparación, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicite que se empleen recambios originales.
- El incumplimiento de r las indicaciones anteriores puede poner en peligro la seguridad del electrodoméstico y anular la garantía.
- Los excesos de material deben retirarse antes de limpiar.
- Una interrupción prolongada de la corriente durante una fase de cocción puede causar una avería en el monitor. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si esto ocurre.
- El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.
- Cuando coloque la bandeja interior, asegúrese de dirigir el tope hacia arriba en la parte trasera de la cavidad. La bandeja debe introducirse por completo en la cavidad
- ATENCIÓN: No forre las paredes del horno con aluminio u otras protecciones comercializadas. El aluminio o los protectores podrían derretirse al entrar en contacto directo con el esmalte caliente y deteriorar el esmalte del interior.
- ATENCIÓN: No quite nunca la junta de estanqueidad de la puerta del horno.
- ATENCIÓN: No llene el fondo del horno con agua durante la cocción o cuando esté caliente.
- No es necesario llevar a cabo operaciones/configuraciones adicionales para que el electrodoméstico funcione a las frecuencias nominales.

Advertencias generales	1.1 Recomendaciones de seguridad
	1.2 Seguridad eléctrica
	1.3 Recomendaciones
	1.4 Instalación
	1.5 Gestión de residuos
	1.6 Declaración de conformidad
Descripción del producto	2.1 Descripción general
	2.2 Accesorios
	2.3 Primer uso
Utilización del horno	3.1 Descripción de la pantalla
	3.2 Modalidades de cocción
Limpieza y mantenimiento del horno	4.1 Notas genéricas de limpieza
	4.2 Función Hydro Easy Clean
	4.3 Mantenimiento
	• Extracción y limpieza de las resistencias
	• Extracción de la puerta del horno
	• Extracción y limpieza de la puerta de vidrio
	• Sustitución de la bombilla
Solución de problemas	5.1 Preguntas más frecuentes



# 1. Advertencias Generales

---

Le agradecemos que haya elegido uno de nuestros productos. Para utilizar el horno de forma óptima es aconsejable leer con atención este manual y conservarlo para poder consultarlo en el futuro. Antes de instalar el horno, anote el número de serie para poder facilitárselo al personal del servicio de asistencia técnica en caso de solicitar su intervención. Después de extraer el horno del embalaje, compruebe que no haya sufrido daño alguno durante el transporte. En caso de duda, no utilice el horno y solicite la asistencia de un técnico cualificado. Conserve todo el material de embalaje (bolsitas de plástico, poliestireno, clavos) fuera del alcance de los niños. La primera vez que se enciende el horno puede producirse un humo de olor acre, causado por el primer calentamiento del adhesivo de los paneles de aislamiento que recubren el horno: se trata de un fenómeno absolutamente normal y, en caso de que se produzca, será preciso esperar a que cese el humo antes de introducir los alimentos. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de no observar las instrucciones contenidas en este documento.



**NOTA:** las funciones, las propiedades y los accesorios de los hornos citados en este manual pueden variar según los modelos.

## 1.1 Recomendaciones de seguridad

---

Utilice el horno solo con el fin para el que se ha diseñado, es decir: únicamente para cocer alimentos; cualquier otro uso, por ejemplo como fuente de calefacción, se considera impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos o irracionales.

El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observación de una serie de reglas fundamentales:

- no tirar del cable de alimentación para desenchufar el conector de la toma de corriente;
- no tocar el aparato con las manos ni los pies mojados o húmedos;
- en general no es aconsejable usar adaptadores, regletas ni alargadores;
- en caso de avería o mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.

## 1.2 Seguridad eléctrica

---

### **CONFÍE LA CONEXIÓN ELÉCTRICA A UN ELECTRICISTA O A UN TÉCNICO CUALIFICADO.**

La red de alimentación a la que se conecte el horno debe cumplir la normativa vigente en el país de instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños derivados de no observar dicha normativa. El horno debe conectarse a la red eléctrica mediante un enchufe de pared con toma de tierra o mediante un seccionador con varios polos, según la normativa vigente en el país de instalación. La red eléctrica debe estar protegida mediante fusibles adecuados y deben utilizarse cables con una sección transversal idónea que garantice una correcta alimentación del horno.

### **CONEXIÓN**

El horno se suministra con un cable de alimentación que debe conectarse únicamente a una red eléctrica con una tensión de 220-240 V de CA entre fases o entre la fase y el neutro. Antes de conectar el horno a la red eléctrica es imprescindible comprobar:

- la tensión de alimentación indicada por el medidor;
- la configuración del seccionador.

El hilo de toma de tierra conectado al terminal de tierra del horno debe estar conectado al terminal de tierra de la red eléctrica.

### **ATENCIÓN**

Antes de conectar el horno a la red eléctrica, confíe la comprobación de la continuidad de la toma de tierra de la red eléctrica a un electricista cualificado. El fabricante no se hace responsable de eventuales accidentes u otros problemas derivados de no conectar el horno a tierra o de conectarlo a una toma de tierra con una continuidad defectuosa.

**NOTA:** puesto que el horno podría requerir la intervención del servicio de asistencia, es aconsejable prever la disponibilidad de otro enchufe de pared al que conectar el horno después de extraerlo del espacio donde se ha instalado. El cable de alimentación debe sustituirse únicamente por personal de asistencia técnica o por técnicos con una cualificación análoga.

Cuando se apaga el horno puede aparecer una luz de baja intensidad alrededor del interruptor general situado en el centro. Esto puede evitarse poniendo el conector del revés o intercambiando los terminales de alimentación.

## 1.3 Recomendaciones

---

Una limpieza mínima después de utilizar el horno ayudará a mantenerlo limpio durante más tiempo. No forrar las paredes del horno con aluminio u otras protecciones disponibles en tiendas. El aluminio o los protectores, en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y deteriorar el esmalte del interior. Para evitar un exceso de suciedad en el horno y que pueden derivar en olores y humo en exceso, recomendamos no utilizar el horno a temperaturas muy elevadas. Es mejor ampliar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.

## 1.4 Instalación

---

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

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

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

## 1.5 Gestión de residuos y respeto por el medio ambiente

---



Este aparato está certificado conforme a la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Los dispositivos WEEE contienen sustancias contaminantes (que pueden provocar consecuencias negativas en el medio ambiente) o componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que dichos dispositivos estén sujetos a tratamientos específicos para eliminar y desechar correctamente todos los contaminantes y recuperar todos los materiales. Cada individuo puede desempeñar un papel importante a la hora de asegurar que los dispositivos WEEE no se conviertan en un problema medioambiental; es esencial seguir algunas reglas básicas:

- los dispositivos WEEE no deben tratarse como residuos domésticos;
- los dispositivos WEEE deben llevarse a los puntos de recogida específicos gestionados por el municipio o por una sociedad registrada.

En muchos países, para los WEEE de grandes dimensiones, puede haber disponible un servicio de recogida a domicilio. Cuando se compra un nuevo aparato, el viejo puede entregarse al vendedor, que debe adquirirlo gratuitamente siempre que el aparato sea de tipo equivalente y tenga las mismas funciones que el que se ha adquirido.

### AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Siempre que sea posible, evite precalentar el horno e intente utilizarlo siempre lleno. Abra la puerta del horno lo menos posible, ya que se producen dispersiones de calor cada vez que se lleva a cabo esta operación. Para ahorrar mucha energía basta apagar el horno de 5 a 10 minutos antes del fin del tiempo de cocción planificado y servirse del calor que el horno continúa generando. Mantener las juntas limpias y en buen estado para evitar posibles dispersiones de energía. Si se dispone de un contrato de energía eléctrica por tarifa horaria, el programa de cocción retardada permitirá ahorrar más fácilmente retrasando el encendido del horno hasta el horario de tarifa reducida.

### Recuperación de envases



## 1.6 Consejos De Cumplimiento

---

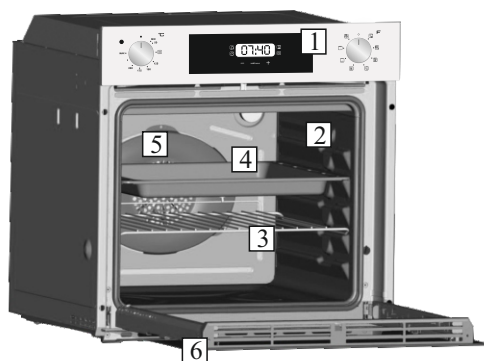
Al colocar la marca **CE** en este producto, declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos europeos en términos de seguridad, salud y medio ambiente, establecidos en la legislación para este producto.

## 2. Descripción del producto

---

### 2.1 Descripción general

---



1. Panel de control
2. Posiciones de las bandejas  
(y del soporte elevado si corresponde)
3. Rejilla metálica
4. Bandeja
5. Ventilador (detrás de la placa de acero)
6. Puerta del horno

### 2.2 Accesorios

---

#### 1 Bandeja

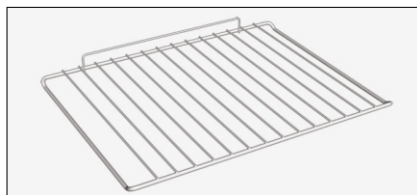
---



Recoge los residuos que gotean durante la cocción de alimentos con las resistencias.

#### 3 Rejilla metálica

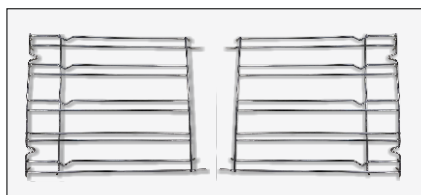
---



Sostiene fuentes y platos.

#### 2 Soportes laterales

---



Se encuentran en ambos lados del hueco del horno. Sostienen las rejillas metálicas y las bandejas graseras.

## 2.3 Primer uso

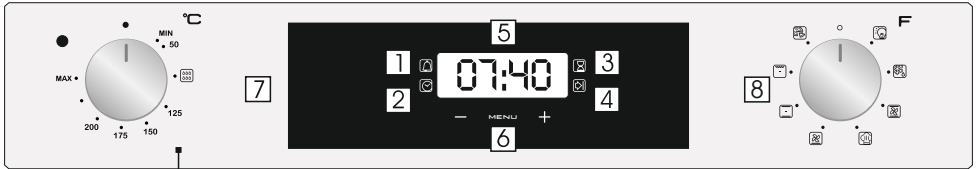
### LIMPIEZA PRELIMINAR

Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez. Limpie las superficies externas con un paño suave levemente humedecido.

Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con detergente lavavajillas y agua caliente. Compruebe que el horno esté vacío, seleccione la temperatura máxima y déjelo encendido durante un mínimo de una hora para eliminar todos los olores que suele haber presentes en los hornos nuevos.

## 3. Uso del horno

### 3.1 Descripción de la pantalla






- 1- Temporizador
- 2- Configuración del reloj
- 3- Tiempo de cocción
- 4- Fin de la cocción
- 5- Display para temperatura o tiempo
- 6- Teclas para pulsar
- 7- Selección de temperatura
- 8- Selección de función

**ATENCIÓN:** la primera operación que hay que efectuar después de la instalación o después de una interrupción de la corriente (este tipo de situaciones se reconocen al observar que en la pantalla de visualización parpadea la hora 12:00) es el ajuste de la hora, como se indica a continuación:

- Pulse el botón central 4 vez.
- Ajustar la hora con los botones "-" "+".
- Suelte las teclas.

**ATENCIÓN:** El horno funciona sólo si la hora está programada.

FUNCIÓN	MODO DE ACTIVACIÓN	MODO DE DESCONEXIÓN	FUNCIONAMIENTO	FINALIDAD
<b>BLOQUEO PARA NIÑOS</b>	Para activar la función del "Bloqueo para niños", se debe pulsar "Set (+)" durante un mínimo de 5 segundos, A partir de este momento, todas las demás funciones están bloqueadas El display muestra STOP y seleccionar hora alternativamente.	Para desactivar la función del "Bloqueo para niños", se debe pulsar nuevamente "Set (+)" durante un mínimo de 5 segundos. A partir de este momento, todas las funciones están disponibles.		
<b>MINUTERO</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Pulse el botón central 1 vez</li> <li>•Pulse las teclas "-" "+" para ajustar la duración</li> <li>•Suelte las teclas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el funcionamiento se para solo y avisa con una señal acústica (la señal acústica se para sola; interrumpirlo inmediatamente pulse la tecla SELECT</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Emite una señal acústica finalizado el tiempo establecido</li> <li>• Durante el funcionamiento, la pantalla muestra el tiempo restante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Emite una señal acústica finalizado el tiempo establecido</li> <li>• Durante el funcionamiento, la pantalla muestra el tiempo restante.</li> </ul>
<b>DURACIÓN DE LA COCCIÓN</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Pulse el botón central 2 veces</li> <li>•Pulse las teclas "-" "+" para el ajuste de la duración</li> <li>•Suelte las teclas</li> <li>•Seleccione la función de cocción con el mando selector de función.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el horno se desconecta solo; párelo antes de situar el mando selector de función en la posición 0 ó ajuste a 0:00 el tiempo de la cocción (teclas SELECT "-" "+").</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permite seleccionar el tiempo de cocción del alimento introducido en el horno.</li> <li>•Para visualizar el tiempo restante pulse la tecla SELECT.</li> <li>•Para modificar el tiempo restante, pulse la tecla SELECT+"-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Para detener la señal, pulse cualquier tecla. Pulse el botón central para volver a la función de reloj.</li> </ul>
<b>FIN DE LA COCCIÓN</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Pulse el botón central 3 veces</li> <li>•Pulse las teclas "-" "+" para ajustar la hora del fin de cocción.</li> <li>•Suelte las teclas</li> <li>•Seleccione la función de cocción con el mando selector de función.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•A la hora seleccionada el horno se desconectará solo; si desea interrumpirlo, situar antes el mando selector de función en la posición 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permite memorizar la hora de fin de la cocción.</li> <li>•Para visualizar la hora programada, Pulse el botón central 3 veces</li> <li>•Para modificar la hora programada, pulse las teclas END+"-" "+"</li> </ul>	<p>Normalmente se utiliza esta función con la finalidad de DURACIÓN DE LA COCCIÓN A modo de ejemplo: el alimento debe cocinarse durante 45 minutos y deseo que esté listo para las 12:30; en tal caso. <i>Seleccione la función de cocción deseada. Ajuste el tiempo de la cocción en 45 minutos ( "-" "+") Ajuste el fin de la cocción a las 12:20 h. ("-" "+").</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando termina el tiempo seleccionado, el horno se desconecta automáticamente y avisa emitiendo una señal acústica. La cocción comenzará automáticamente a las 11:45 h (12:30, menos 45 minutos), y a la hora seleccionada como fin de la cocción el horno se desconectará automáticamente.</li> </ul> <p><b>ATENCIÓN: Si selecciona únicamente el fin de cocción sin el tiempo de cocción, el horno se conectará inmediatamente y se desconectará a la hora de fin de la cocción seleccionada.</b></p>

## 3.2 Modalidades de cocción

Mando selector	T°C establecida	Rango de T°C	FUNCIÓN (dependiendo del modelo)
			<b>LAMPARA</b> : Conecta la luz interior
			<b>DESCONGELACIÓN</b> : Funcionamiento de la turbina de cocción que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para realizar una descongelación previa a una cocción.
 	180 210	50 - MAX 50 - MAX	<b>MULTINIVEL</b> : Utilización simultánea de la resistencia inferior, superior y de la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Función recomendada para las aves, la repostería, los pescados, las verduras... El calor penetra mejor dentro del alimento a cocer reduciendo el tiempo de cocción, así como el tiempo de precalentamiento. Se pueden realizar cocciones combinadas con preparaciones idénticas o distintas en uno o dos niveles. Este modo de cocción garantiza una distribución homogénea del calor y no mezcla los olores. Para una cocción combinada se deben prever unos diez minutos más.
* 	220	50 - MAX	<b>CONVECCIÓN</b> : Funcionan la resistencia inferior y la resistencia superior del horno. Es la cocción tradicional, ideal para cocinar asados, caza, galletas, manzanas al horno y para conseguir alimentos crujientes.
	210	50 - MAX	<b>RESISTENCIA INFERIOR CIRCULANTE</b> : Utilización de la resistencia inferior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para hacer tartas de frutas jugosas, tortadas, quiches, pasteles. Evita que se sequen los alimentos y favorece la subida de bizcochos, masa de pan y otras cocciones realizadas por debajo. Coloque la rejilla en la ranura inferior.
* 	190	50 - MAX	<b>MASTER BAKE</b> : Esta función permite cocinar de forma más sana porque reduce la cantidad de grasa y aceite que se necesita. La combinación de elementos térmicos con un ciclo pulsatorio de aire garantiza un resultado de cocción perfecto.
	230	50 - MAX	<b>GRILL</b> : El grill debe utilizarse con la puerta cerrada. Utilización de la resistencia superior con posibilidad de ajustar la temperatura. Es necesario un precalentamiento de 5 minutos para que la resistencia se ponga al rojo. Éxito seguro con las parrilladas, las brochetas y los gratinados. Las carnes blancas deben alejarse del grill, porque aunque así se alargará el tiempo de cocción, la carne quedará más sabrosa. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar encima de la rejilla colocando debajo la grasera.
	220	50 - MAX	<b>PIZZA</b> : El calor envolvente en esta modalidad genera un ambiente similar al de los hornos de leña de las pizzerías.

\* Probado de acuerdo con la norma EN 60350-1 para fines de declaración de consumo de energía y clase energética.

## 4. Limpieza y mantenimiento del horno

### 4.1 Notas genéricas de limpieza

La vida útil del aparato se prolonga si se limpia a intervalos regulares. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza manuales. No utilice nunca detergentes abrasivos, estropajos metálicos ni objetos puntiagudos para la limpieza con el fin de no dañar de forma irreparable las piezas esmaltadas. Utilice únicamente agua, jabón o detergentes a base de amoníaco.

#### PIEZAS DE VIDRIO

Es aconsejable limpiar la puerta de vidrio con papel absorbente de cocina después de cada uso del horno. Para eliminar las manchas más persistentes, se puede utilizar también una esponja empapada en detergente bien escurrida y aclarar con agua.

#### JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO

Si se ensucia, la junta se puede limpiar con una esponja ligeramente húmeda.

#### ACCESORIOS

Limpie los accesorios con una esponja empapada en agua y jabón, escúrralos y séquelos: no utilice detergentes abrasivos.




#### FUENTE DE GOTEO

Después de usar las resistencias, extraiga la fuente del horno. Vierta la grasa caliente en un recipiente y lave la fuente con agua caliente utilizando una esponja y detergente lavavajillas.

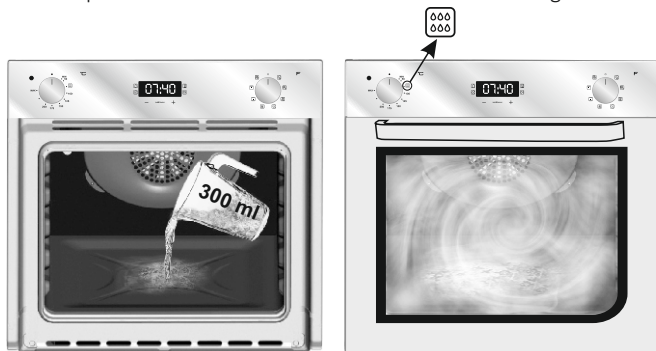
Si quedan residuos grasos, sumerja la fuente en agua y detergente. También se puede lavar la fuente en el lavavajillas o bien utilizar un detergente comercial para hornos. Nunca vuelva a introducir la fuente sucia en el horno.

### 4.2 Función Hydro Easy Clean

El procedimiento de limpieza “HYDRO EASY CLEAN” utiliza vapor para facilitar la eliminación de grasa y restos de alimentos del horno.

- 1- Introduzca 300 ml de agua destilada o potable en el contenedor de HYDRO EASY CLEAN del fondo del horno.
- 2- Configure la función del horno en Estática (  ) o Calentamiento desde abajo (  ).
- 3- Configure la temperatura en el icono HYDRO EASY CLEAN (  ).
- 4- Deje el electrodoméstico en funcionamiento durante 30 minutos.
- 5- Desactive el aparato y deje que se enfríe. Una vez que el horno se haya enfriado.
- 6- Limpie la superficie interna del horno con un paño.

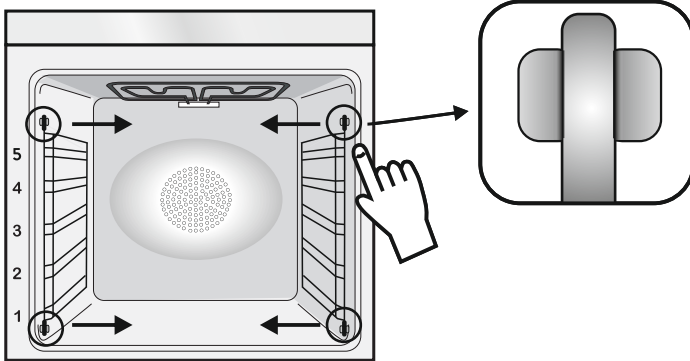
**Atención:** Asegúrese de que el horno esté frío antes de tocarlo: corre el riesgo de escaldarse.



## 4.3 Mantenimiento

### EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LOS BASTIDORES CABLEADOS

- 1- Retire las guías metálicas tirando de ellas en la dirección de las flechas (ver más abajo)
- 2- Para limpiar las guías metálicas, puede ponerlas en el lavavajillas o utilizar una esponja húmeda, asegurándose siempre de que se sequen después.
- 3- Después del proceso de limpieza, monte las guías metálicas en orden inverso.



### EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

1. Abra la puerta anterior.
2. Abra las pestañas de alojamiento de la bisagra por el lado derecho e izquierdo de la puerta anterior presionándolas hacia abajo.
3. Vuelva a instalar la puerta llevando a cabo el procedimiento a la inversa.



## EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LA PUERTA DE VIDRIO

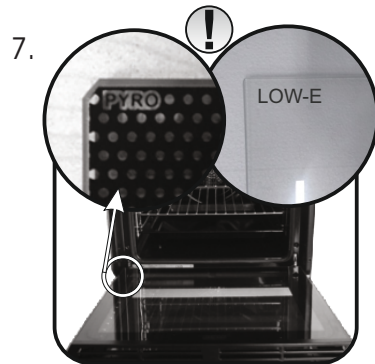
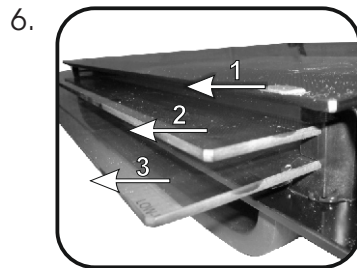
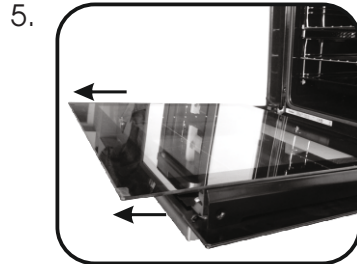
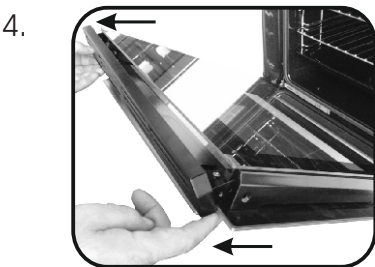
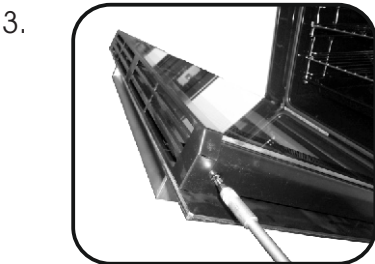
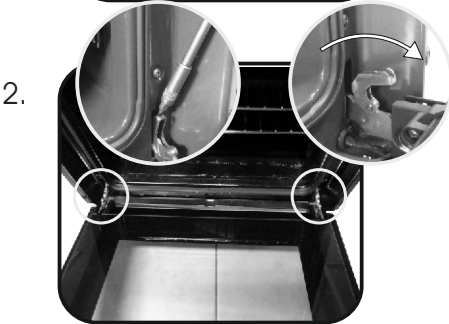
1. Abra la puerta del horno.

2.3.4. Bloquee las bisagras, desenrosque los tornillos y extraiga la cubierta metálica superior tirando hacia arriba.

5.6. Extraiga el vidrio con mucho cuidado de la contrapuerta del horno (N. B.: si se trata de un horno pirolítico, extraiga también el segundo y el tercer vidrio si los hubiera).

7. Al término de la limpieza o sustitución, vuelva a ensamblar las piezas en el orden opuesto a la extracción.

En todos los vidrios, la indicación "Low-E" debe ser correctamente legible y estar ubicada a la izquierda de la puerta, cerca de la bisagra lateral izquierda. De este modo, la etiqueta estampada en el primer vidrio quedará por el interior de la puerta.



## SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

1. Desenchufe el horno de la red eléctrica.
2. Suelte la cubierta de vidrio, desenrosque la bombilla y sustitúyala por una nueva del mismo modelo.
3. Una vez sustituida la bombilla defectuosa, vuelva a atornillar la cubierta de vidrio.



## 5. Solución de problemas

### 5.1 Preguntas más frecuentes

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El horno no se calienta	El reloj no está en hora	Configure el reloj
El horno no se calienta	El bloqueo infantil está activado	Desactive el bloqueo infantil
El horno no se calienta	Los ajustes necesarios no están configurados	Asegúrese de que los ajustes necesarios sean correctos
No hay reacción cuando se toca la pantalla	Vapor y condensa en la pantalla	Limpiar con un paño de microfibra la pantalla para quitar la capa condensación

## Bezpečnostné pokyny

- Počas prípravy jedla sa vo vnútri rúry alebo na sklenených dvierkach môže kondenzovať vlhkosť. Ide o normálny stav. Na potlačenie tohto efektu počkajte 10–15 minút po zapnutí napájania pred vložením jedla do vnútra rúry.

V prípade vzniku kondenzácie, ak rúra dosiahne teplotu prípravy.

- Zeleninu varte v nádobe s pokrývkou namiesto otvorenej tácky.
- Vyvarujte sa ponechaniu jedla vnútri rúry po varení na viac ako 15–20 minút.
- VAROVANIE: spotrebič a jeho prístupné časti sú počas prevádzky horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich častí.
- VAROVANIE: prístupné časti sa môžu počas používania grilu veľmi zohriať. Dbajte na to, aby deti boli v bezpečnej vzdialenosti.
- VAROVANIE: pred výmenou žiarovky sa uistite, že spotrebič je vypnutý, vyhnite sa tak úrazu elektrickým prúdom.
- VAROVANIE: aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu spôsobenému náhodným resetovaním zariadenia s tepelným prerušovaním, spotrebič nesmie byť napájaný externým spínacím zariadením, napríklad časovačom, alebo byť pripojený k obvodu, ktorý a pravidelne zapína a vypína.
- Deti do 8 rokov musia byť v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič môžu používať osoby vo veku 8 a viac rokov a ľudia s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, bez skúseností a znalostí o výrobku, iba ak sú pod dozorom alebo ak sú poučení o obsluhu spotrebiča, bezpečným spôsobom s vedomím možných rizík.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré nie sú pod dozorom.
- Na čistenie skiel dvierok rúry nepoužívajte drsné alebo abrazívne materiály alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.
- Pred vybratím pohyblivých častí musí byť rúra vypnutá.

- Po vyčistení ich opäť namontujte podľa pokynov.
- Používajte len sondu na mäso odporúčanú pre túto rúru.
- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.
- Zapojte napájací kábel, ktorý znesie napätie, prúd a zaťaženie uvedené na štítku a na ktorom je vhodný uzemňovací kontakt.

Zásuvka musí byť vhodná na zaťaženie uvedené na etikete, musí byť uzemnená a uzemňovací vodič má byť žlto-zelenej farby.

Tento úkon smie vykonávať iba vhodne vyškolený odborník. Ak zásuvka nie je vhodná pre zástrčku namontovanú na spotrebiči, požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby vám vymenil zásuvku. Zástrčka aj zásuvka musia zodpovedať požiadavkám noriem platných v krajine inštalácie.

Zapojenie do elektrickej siete sa môže robiť aj nainštalovaním prerušovača prúdu medzi spotrebič a zdroj napájania, ktorý znesie maximálne zapojené zaťaženie a spĺňa požiadavky platných predpisov. Žlto-zelený vodič nesmie byť prerušený stýkačom.

Zásuvka alebo stýkač musia ostať po zapojení spotrebiča prístupné.

- Spotrebič sa bude musieť dať odpojiť vyťahnutím kábla z prístupnej zásuvky alebo zabudovaným spínačom, pokiaľ je spotrebič zapojený do elektrickej siete nastalo podľa platných noriem.
- Ak sa napájací kábel poškodí, musíte ho dať vymeniť za nový alebo za špeciálny zväzok káblov dostupný od výrobcu alebo sa obráťte na oddelenie zákazníckych služieb.
- Napájací kábel musí byť typu H05V2V2-F.
- Tento úkon smie vykonávať iba vhodne vyškolený odborník. Uzemňovací vodič (žltozelený) musí byť približne o 10 mm dlhší ako ostatné vodiče. V prípade akýchkoľvek opráv sa obráťte na oddelenie starostlivosti o zákazníkov a žiadajte originálne náhradné diely.
- Nedodržanie vyššie uvedených pokynov bude znamenať porušenie bezpečnosti spotrebiča a stratu platnosti záruky na spotrebič.
- Všetky cudzie telesá a vyliaty materiál treba pred čistením odstrániť.

- Ak v priebehu fázy prípravy jedla dôjde k výpadku elektrického prúdu, môže to spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznícke služby.
- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne panely, pretože by sa mohol prehrievať.
- Ak do vnútra vložíte rošt, uistite sa, že zarážka smeruje nahor a je v zadnej časti vnútra rúry. Rošt musíte úplne zatlačiť do vnútra rúry.
- **VAROVANIE:** Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovými ochrannými prostriedkami dostupnými v maloobchodných predajniach. Pri vyložení rúry hliníkovou fóliou alebo akýmkoľvek iným ochranným materiálom hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom roztavenie smaltu na vnútorných dieloch a strata jeho účinných vlastností.
- **VAROVANIE:** Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
- **UPOZORNENIE:** Počas prípravy jedla alebo ak je rúra horúca, nenapĺňajte dno rúry vodou.
- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách sa nevyžaduje žiadna dodatočná prevádzka/nastavenie.

## Všeobecné pokyny

# 135

- 1.1 Bezpečnostné pokyny
- 1.2 Elektrická bezpečnosť
- 1.3 Odporúčania
- 1.4 Inštalácia
- 1.5 Nakladanie s odpadmi
- 1.6 Vyhlásenie o zhode

## Popis produktu

# 137

- 2.1 Prehľad
- 2.2 Príslušenstvo
- 2.3 Prvé použitie

## Použitie rúry

# 138

- 3.1 Popis displeja
- 3.2 Nastavenie správneho času
- 3.3 Režim pečenia

## Čistenie a údržba rúry

# 141

- 4.1 Všeobecné poznámky k čisteniu
- 4.2 Funkcia Hydro Easy Clean
- 4.3 Údržba
  - Demontáž a čistenie drôtených držiakov
  - Odstránenie okienka rúry
  - Odstránenie a čistenie sklenených dvierok
  - Výmena žiarovky

## Riešenie problémov

# 144

- 5.1 Najčastejšie otázky

# 1. Všeobecné pokyny

---

Ďakujeme, že ste si vybrali naše produkty. Aby ste dosiahli s vašou rúrou najlepšie výsledky, pozorne si prečítajte túto príručku a odložte si ju pre budúce použitie. Pred inštaláciou rúry si poznamenajte výrobné číslo, aby ste ho mohli v prípade potreby mohli odovzdať personálu v zákazníckom servise na opravu. Po vybratí rúry z obalu skontrolujte, či nebola počas prepravy poškodená. Ak máte pochybnosti, rúru nepoužívajte a obráťte sa na kvalifikovaného technika. Všetok obalový materiál (plastové vrecká, polystyrén, klince) uchovávajte mimo dosahu detí.



Prí prvom zapnutí rúry sa môže objaviť silný zapáchajúci dym, ktorý je spôsobený lepidlom na izolačných paneloch. Je to úplne normálne a ak k tomu dôjde, pred vložením potravín do rúry by ste mali počkať, kým sa dym nezmyslí. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípadoch nedodržania pokynov uvedených v tomto dokumente.

**POZNÁMKA:** funkcie, vlastnosti a príslušenstvo rúry uvedené v tejto príručke sa budú líšiť v závislosti od zakúpeného modelu.

## 1.1 Bezpečnostné pokyny

---

Rúru používajte iba na určený účel, t. j. iba na pečenie potravín. Akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, sa považuje za nesprávne a preto nebezpečné. Výrobca nezodpovedá za škody vzniknuté nevhodným, nesprávnym alebo neprímeraným použitím.

Používanie akéhokoľvek elektrického zariadenia si vyžaduje dodržiavanie niektorých základných pravidiel:

- pri odpájaní zástrčky zo zásuvky neťahajte za napájací kábel;
- spotrebiča sa nedotýkajte mokrými alebo vlhkými rukami alebo nohami;
- použitie adaptérov, viacerých zásuviek a predlžovacích káblov sa vo všeobecnosti neodporúča;
- v prípade poruchy a/alebo nesprávnej obsluhy spotrebič vypnite a nemanipulujte s ním.

## 1.2 Elektrická bezpečnosť

---

**ZABEZPEČTE, ABY ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE VYKONAL ELEKTRIKÁR ALEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.**

Zdroj napájania, ku ktorému je rúra pripojená, musí byť v súlade so zákonmi platnými v krajine inštalácie. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov. Rúra musí byť pripojená k elektrickému napájaniu s uzemnenou sieťovou zásuvkou alebo odpojovačom s viacerými pólmí, podľa zákonov platných v krajine inštalácie. Elektrické napájanie musí byť chránené vhodnými poistkami a použité káble musia mať priečnu časť na zabezpečenie správneho prívodu do rúry.

### **PRIPOJENIE**

Rúra sa dodáva s napájacím káblom, ktorý môže byť pripojený iba k elektrickému napájaniu s 220-240 Vac výkonom medzi fázami alebo medzi fázou a nulovým vodičom. Pred pripojením rúry k elektrickému napájaniu je dôležité skontrolovať:

- napájacie napätie uvedené na merači,
- nastavenie odpojovača.

Uzemňovací vodič pripojený k uzemňovacej svorke rúry musí byť pripojený k uzemňovacej svorke zdroja napájania.

### **VAROVANIE**

Pred pripojením rúry k zdroju napájania požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval kontinuitu uzemňovacej svorky zdroja napájania. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za akékoľvek nehody alebo iné problémy spôsobené zlyhaním pripojenia rúry k uzemňovacej svorke alebo uzemnením, ktoré má chybnú kontinuitu.

**POZNÁMKA:** Keďže rúra môže vyžadovať údržbárske práce, je vhodné mať k dispozícii ďalšiu zásuvku, ku ktorej môžete rúru pripojiť po vybratí z priestoru, v ktorom je nainštalovaná. Sieťový kábel môže vymieňať iba technický personál alebo technik s príslušnou kvalifikáciou.

## 1.3 Odporúčania

---

Po každom použití rúry vám minimálne čistenie pomôže udržať rúru dokonale čistú.

Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovou ochranou, ktorá je k dispozícii v obchodoch. Ak umiestnite hliníkovú fóliu alebo akákoľvek inú ochranu v priamom kontakte s horúcim smaltom, riskujete roztavenie a poškodenie smaltu vo vnútri. Aby ste predišli nadmernému znečisteniu rúry a výslednému silnému zápachu od dymu, odporúčame vám, aby ste rúru nepoužívali pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predĺžiť čas pečenia a trochu znížiť teplotu. Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou vám odporúčame, aby ste používali iba riad a formy na pečenie, ktoré sú odolné voči veľmi vysokým teplotám.

## 1.4 Inštalácia

---

Výrobcovia nie sú povinní ju vykonať. Ak sa na odstránenie porúch spôsobených nesprávnou inštaláciou vyžaduje pomoc výrobcu, záruka sa na túto pomoc nevzťahuje. Musia sa dodržiavať pokyny na inštaláciu pre odborne spôsobilý personál. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť poškodenie alebo poranenie ľudí, zvierat alebo vecí. Za takéto poškodenie alebo poranenie výrobca nezodpovedá.

Rúra môže byť umiestnená vysoko na podpere alebo pod pracovnou doskou. Pred prístupom musíte v priestore rúry zabezpečiť dobré vetranie, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Otvory uvedené na poslednej strane spravte podľa typu úchytiak.

## 1.5 Nakladanie s odpadmi a ochrana životného prostredia

---



Toto zariadenie je označené v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ - odpad z elektrických a elektronických zariadení). OEEZ obsahuje znečisťujúce látky (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základné prvky (ktoré sa dajú opätovne použiť). Je dôležité, aby sa OEEZ správne likvidoval použitím špecifických postupov s cieľom zaistiť správne odstránenie a likvidáciu všetkých znečisťujúcich látok, ako aj obnovenie ostatných materiálov. Jednotlivci prispievajú výraznou mierou k minimalizácii vplyvov OEEZ na životné prostredie. Bezpodmienečne

treba dodržiavať určité základné pravidlá:

OEEZ sa nesmie spracovávať ako bežný domáci odpad;

OEEZ treba odovzdávať na príslušných zberných miestach, ktoré sú riadené príslušnou samosprávnou obcou alebo registrovanými spoločnosťami.

V mnohých krajinách je k dispozícii domáci zber veľkých zariadení spadajúcich do kategórie OEEZ.

V prípade zakúpenia nového spotrebiča môžete vrátiť starý spotrebič maloobchodnému predajcovi, ktorý musí zabezpečiť jeho bezplatný odvoz, pokiaľ ide o spotrebič rovnakého typu a disponujúceho rovnakými funkciami ako zakúpené zariadenie.

### **ŠETRENIE A REŠPEKTOVANIE ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA**

Ak je to možné, rúru vopred nevykurujte a snažte sa ju vždy naplniť. Dvierka rúry otvárajte čo najmenej, pretože pri každom otvorení sa teplo z dutiny rozptýľuje. Z dôvodu výraznej úspory energie vypnite rúru 5 až 10 minút pred plánovaným ukončením doby pečenia a použite zvyškové teplo, ktoré rúra ďalej generuje. Tesnenia udržiavajte čisté a v poriadku, aby sa zabránilo rozptýľu tepla mimo dutiny. Ak máte zmluvu o elektrickej energii s hodinovou tarifou, program „oneskorené pečenie“ zjednodušuje úsporu energie a proces pečenia sa začne tak, aby bol v skrátenom časovom limite tarify.

## 1.6 Vyhlásenie o zhode

---

Označením tohto produktu značkou **CE** potvrdzujeme zhodu so všetkými príslušnými európskymi bezpečnostnými, zdravotnými a ekologickými požiadavkami, ktoré platia v rámci právnych predpisov pre tento produkt.

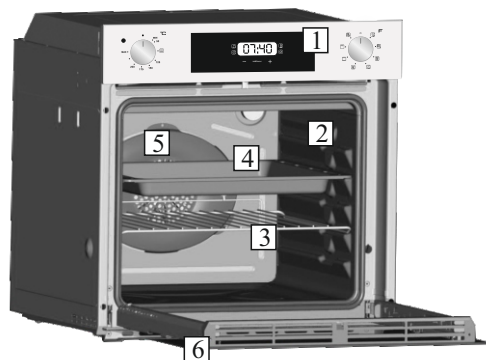


## 2. Popis produktu

---

### 2.1 Prehľad

---



1. Ovládací panel
2. Úrovne zasunutia (pozdĺžny drôtený rošt, ak je súčasťou dodávky)
3. Kovový rošt
4. Odkvapkávací plech
5. Ventilátor (za oceľovou doskou)
6. Dvierka rúry

### 2.2 Príslušenstvo

---

#### 1 Odkvapkávacia panvica

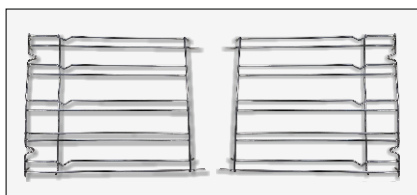
---



Zhromažďuje zvyšky, ktoré odkvapkávajú počas pečenia na mriežkach.

#### 3 Bočné drôtené mriežky

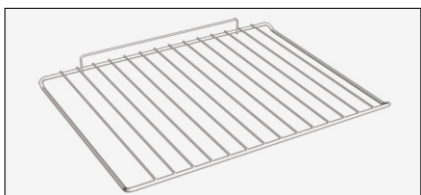
---



Nachádzajú sa po stranách vnútra rúry. Držia kovové mriežky a plechy na odkvapkávanie.

#### 2 Kovový rošt

---



Drží plechy a podnosy na pečenie.

## 2.3 Prvé použitie

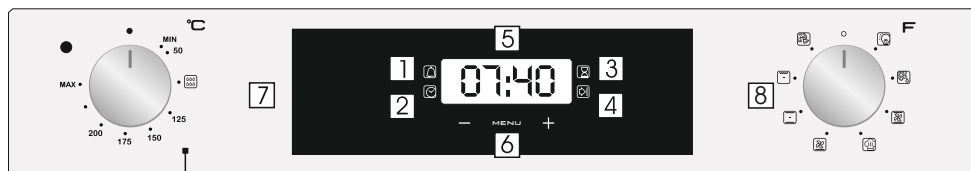
---

### PREDBEŽNÉ VYČISTENIE

Pred prvým použitím rúry vyčistite. Vonkajšie povrchy utrite navlhčenou mäkkou handričkou. Umyte všetko príslušenstvo a vnútražok rúry utrite roztokom horúcej vody a umývacieho prostriedku. Prázdnu rúru nastavte na maximálnu teplotu a nechajte zapnutú asi 1 hodinu, čím sa odstránia všetky pachy novosti.

## 3. Použitie rúry

### 3.1 Popis displeja






- 1- Čas pečenia
- 2- Nastavenie hodín
- 3- Časovač
- 4- Koniec pečenia
- 5- Zobrazenie teploty alebo času
- 6- Tlačidlá nastavenia
- 7- Ovládač funkcií
- 8- Ovládač teploty




**VAROVANIE:** prvé operácie môžete vykonávať po kompletnej inštalácii rúry alebo po prerušení napájania (keď na displeji bliká a ukazuje 12:00), nastavenie funkcie správneho času.

- Stlačte 4 krát stredové tlačidlo
- Nastavte čas pomocou tlačidiel „-“ a „+“.
- Uvoľnite všetky tlačidlá.

**UPOZORNENIE:** Rúra bude pracovať iba za predpokladu, že sú nastavené hodiny.

FUNKCIA	SPÔSOB POUŽITIA	SPÔSOB DEAKTIVOVANIA	ČO TO JE	PREČO JE TO POTREBNÉ
<b>ZABLOKOVANIE TLAČIDIEL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Funkciu detskej zámky aktivujete dotknutím sa tlačidla nastavenia (+) na minimálne 5 sekúnd. Od tohto okamihu sú všetky ostatné funkcie uzamknuté a na displeji bude prerušovane blikať ZASTAVIŤ a nastavený čas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Funkciu detskej zámky deaktivujete opätovným dotknutím sa tlačidla nastavenia (+) na minimálne 5 sekúnd. Od tohto okamihu sú všetky funkcie opäť voliteľné.</li> </ul>		
<b>ODPOČÍTAVANIE ČASU</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>1-krát stlačte tlačidlo v strede.</li> <li>Stlačením tlačidiel „-“ alebo „+“ nastavte požadovaný čas</li> <li>Uvoľnite všetky tlačidlá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>P o u p l y n u t í nastaveného času sa aktivuje zvukový alarm (tento alarm sa zastaví sám, môžete ho však okamžite zastaviť stlačením tlačidla SELECT).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Na konci nastaveného času zaznie alarm.</li> <li>Počas procesu sa na displeji zobrazuje zostávajúci čas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje používať rúru ako budík (dá sa aktivovať, keď je rúra v prevádzke, ale aj keď nie je)</li> </ul>
<b>ČAS PEČENIA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>2-krát stlačte tlačidlo v strede.</li> <li>Stlačením tlačidiel „-“ alebo „+“ nastavte požadovanú dĺžku pečenia</li> <li>Uvoľnite všetky tlačidlá</li> <li>Nastavte funkciu pečenia pomocou voliča funkcií rúry</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Signál zastavíte stlačením ľubovoľného tlačidla. Stlačením tlačidla v strede sa vrátite k funkcií hodin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje vám vopred nastaviť čas pečenia požadovaný pre zvolený recept.</li> <li>Ak chcete skontrolovať, koľko času zostáva do prevádzky, 2-krát stlačte tlačidlo SELECT.</li> <li>Ak chcete upraviť/zmeniť vopred nastavený čas, stlačte tlačidlo SELECT a tlačidlá „-“ „+“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Po uplynutí tohto času sa rúra automaticky vypne. Ak chcete ukončiť pečenie skôr, otočte volič funkcií na 0 alebo nastavte čas na 0:00 (tlačidlá SELECT a „-“ „+“)</li> </ul>
<b>KONIEC VARENIA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>3-krát stlačte tlačidlo v strede.</li> <li>Stlačením tlačidiel „-“ alebo „+“ nastavte čas, kedy chcete, aby sa rúra vypla</li> <li>Uvoľnite všetky tlačidlá</li> <li>Nastavte funkciu pečenia pomocou voliča funkcií rúry.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>V nastavenom čase sa rúra vypne. Pre manuálne vypnutie otočte volič funkcií rúry do polohy 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje vám vopred nastaviť čas pečenia požadovaný pre zvolený recept.</li> <li>Ak chcete skontrolovať, koľko času zostáva do prevádzky, 2-krát stlačte tlačidlo SELECT.</li> <li>Ak chcete upraviť/zmeniť vopred nastavený čas, stlačte tlačidlo SELECT a tlačidlá „-“ „+“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Táto funkcia sa zvyčajne používa s funkciou „čas pečenia“.</li> <li>Napríklad, ak sa má pokrm variť 45 minút a musí byť pripravený do 12:30, jednoducho vyberte požadovanú funkciu, nastavte čas pečenia na 45 minút a koniec pečenia na 12:30.</li> <li>Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky vypne a zaznie zvukový signál.</li> <li>Pečenie sa začne automaticky o 11:45 (12:30 mínus 45 minút) a bude pokračovať až do vopred nastaveného času, kedy sa rúra automaticky vypne.</li> <li>VAROVANIE. Ak je zvolený KONIEC pečenia (END) bez nastavenia dĺžky času pečenia, rúra začne piecť okamžite a zastaví sa na KONCI nastaveného času pečenia.</li> </ul>

## 3.2 Režimy pečenia

Ovládač funkcií	T °C predvolená	T °C rozmedzie	Funkcia (v závislosti od modelu)
			<b>SVETLO:</b> Zapne svetlo v rúre.
			<b>ROZMRAZOVANIE:</b> Ak je ovládač nastavený do tejto polohy. Ventilátor rozptyľuje vzduch izbovej teploty okolo zmrazeného pokrmu a tak ho za niekoľko minút rozmrazí bez toho, aby sa akokoľvek zmenil obsah proteínov v pokrme.
 	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	<b>PEČENIE S VENTILÁTOROM:</b> Odporúčame používať túto metódu pre hydinu, cestoviny, ryby a zeleninu. Teplo preniká do pokrmu lepšie a skráti sa taktiež čas pečenia a predhrevu. Môžete piecť rôzne pokrmy zároveň s rovnakou prípravou alebo bez prípravy v jednej alebo viac pozíciách. Táto metóda pečenia zaisťuje rovnomernú distribúciu tepla a zabraňuje zmiešaniu vône. Pri súčasnom pečení viac pokrmov nastavte o desať minút dlhší čas.
* 	220	50 ÷ MAX	<b>KONVENČNÉ PEČENIE:</b> Používajú sa súčasne horné aj dolné ohrevné telesá. Predhrievajte rúru počas 10 minút. Táto metóda je ideálna pre akékoľvek tradičné pečenie. Na prípravu červeného mäsa, hovädzieho pečeného, jahňacieho stehna, diviny, chleba, pokrmov vo fólii (papillotes), lístkového cesta. Umiestnite pokrm a nádobu na rošt do strednej polohy.
	210	50 ÷ MAX	<b>VENTILÁTOR + DOLNÝ OHREV:</b> Dolné ohrevné teleso sa používa spolu s ventilátorom, ktorý rozptyľuje vzduch vo vnútri rúry. Táto metóda je ideálna pre šťavnaté ovocné koláče, tortičky, quiche a paštéty. Zabraňuje vysušaniu pokrmu a podporuje kvasenie v chlebovom ceste a iných pokrmoch pečených zospodu. Umiestnite rošt do dolnej polohy.
* 	190	50 ÷ MAX	<b>Master Bake:</b> Táto funkcia umožňuje zdravší spôsob prípravy znížením množstva potrebného tuku alebo oleja. Kombinácia vykurovacích telies s palujúcim cyklom vzduchu zaisťuje dokonalý výsledok pečenia.
	230	50 ÷ MAX	<b>GRIL:</b> Používajte gril so zatvorenými dvierkami. Horné ohrevné teleso sa používa samostatne a môžete upravovať teplotu. Rozohriatie telies vyžaduje 5 minút predhrievania. Úspech je zaručený pre grily, kebaby a pokrmy s kôrkou. Biele mäso sa umiestňuje ďalej od grilu; čas pečenia je dlhší, ale mäso bude chutnejšie. Tmavé mäso a rybie filety môžete ukladať na rošt nad odkvapkavací plech.
	220	50 ÷ MAX	<b>PIZZA:</b> With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.

\* Testované v súlade s normou CENELEC EN 60350-1, používanou na definovanie energetickej triedy.

## 4. Čistenie a údržba rúry

### 4.1 Všeobecné poznámky k čisteniu

Životnosť spotrebiča môžete predĺžiť pravidelným čistením. Pred manuálnym čistením počkajte, kým rúra nevychladne. Na čistenie nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenku ani ostré predmety, aby nedošlo k nenapraviteľnému poškodeniu smaltovaných častí. Používajte iba vodu, mydlo alebo čistiace prostriedky na báze bielidla (amoniak).

#### SKLENENÉ ČASTI

Po každom použití rúry vám odporúčame, aby ste sklenené okienko vyčistili pomocou savej kuchynskej utierky. Na odstránenie nepoddanejších škvŕn môžete použiť riadne vyžmýkanú špongiu s čistiacim prostriedkom a potom ich opláchnite vodou.

#### TESNENIE OKIENKA RÚRY

Ak je tesnenie znečistené, môžete ho vyčistiť mierne navlhčenou špongiou.

#### PRÍSLUŠENSTVO

Pred oplachovaním a sušením príslušenstvo očistite vlhkou namydlenou špongiou: nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.




#### ODKVAPÁVACIA PANVICA

Po použití grilu vyberte panvicu z rúry. Horúci tuk nalejte do nádoby a panvicu umyte v horúcej vode pomocou špongie a prípravkom na umývanie riadu.

Ak na nej zostanú masné zvyšky, ponorte panvicu do vody s čistiacim prostriedkom. Prípadne môžete panvicu umyť v umývačke riadu alebo použiť komerčný prostriedok na čistenie rúr. Znečistenú panvicu nikdy nekladajte späť do rúry.

### 4.2 Funkcia Hydro Easy Clean

Postup HYDRO EASY CLEAN využíva paru na odstránenie zvyškov tuku a zvyškov jedla z rúry.

1. Nalejte 300 ml vody do nádoby HYDRO EASY CLEAN na dne rúry.
2. Nastavte funkciu rúry na pečenie Static (  ) alebo Bottom (  )
3. Nastavte teplotu na ikonu HYDRO EASY CLEAN (  )
4. Nechajte program fungovať 30 minút.
5. Po 30 minútach program vypnite a nechajte rúru vychladnúť.
6. Keď je prístroj vychladnutý, očistite vnútorné povrchy rúry handrou.

#### Pozor

Skôr ako sa dotknete spotrebiča, uistite sa, že je vychladnutý.

Pri všetkých horúcich povrchoch musíte byť opatrní, pretože hrozí nebezpečenstvo popálenia.

Používajte destilovanú alebo pitnú vodu.

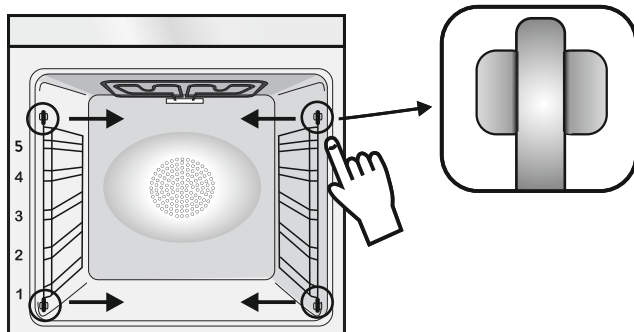


## 4.3 Údržba

---

### Demontáž a čistenie drôtených držiakov

- 1- Vyberte drôtené rošty vytiahnutím v smere šípok (pozrite nižšie).
- 2- Ak potrebujete vyčistiť drôtené rošty, vložte ich do umývačky riadu alebo použite mokrú špongiu a potom ich nechajte vyschnúť.
- 3- Drôtené rošty po vyčistení vráťte na svoje miesto v opačnom poradí úkonov.



### ODSTRÁNENIE OKIENKA RÚRY

1. Otvorte predné okienko.
2. Otvorte svorky krytu závesu na pravej a ľavej strane predného okienka tak, že ich zatlačíte nadol.
3. Okienko vráťte späť vykonaním postupu odzadu.

## ODSTRÁNENIE A ČISTENIE SKLENENÝCH DVIEROK

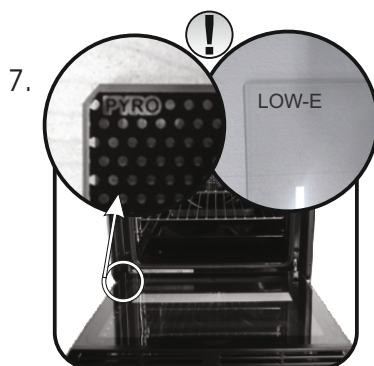
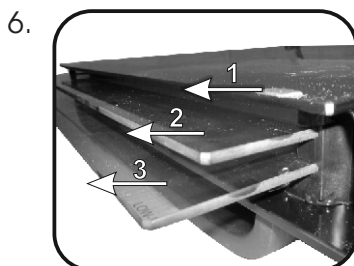
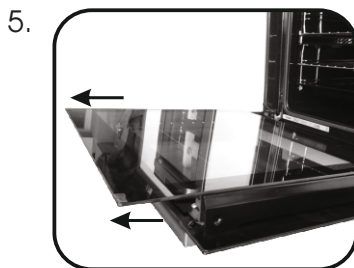
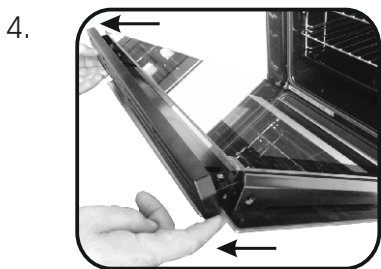
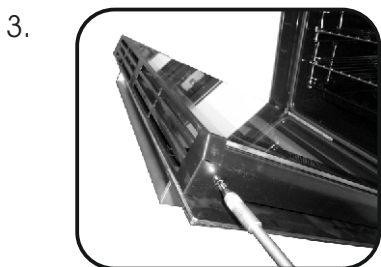
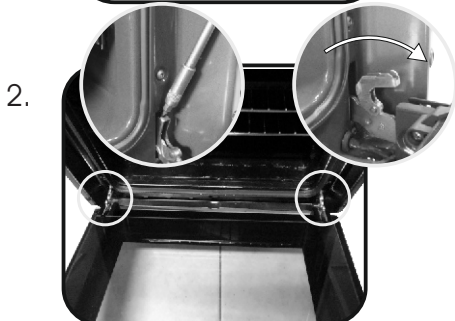
1. Otvorte dvierka rúry.

2.3.4. Zablokujte pánty, odstráňte skrutky a horný kovový kryt potiahnutím smerom nahor.

5.6. Vyberte sklo a opatrne ho vyťahnite z dvierok rúry (pozn.: v pyrolytických rúrach vyberte aj druhé a tretie sklo (ak sa tam nachádza)).

7. Na konci čistenia alebo výmeny namontujte diely v opačnom poradí.

Na všetkých sklách musí byť čitateľné označenie „Pyro“ a umiestnené na ľavej strane dvierok v blízkosti ľavého bočného pántu. Takto bude vytlačený štítok prvého skla vo vnútri dverí.



## VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrickej siete.
2. Uvoľnite sklenený kryt, odskrutkujte žiarovku a vymeňte ju za novú žiarovku rovnakého typu.
3. Po výmene nefungujúcej žiarovky vráťte sklenený kryt na miesto.



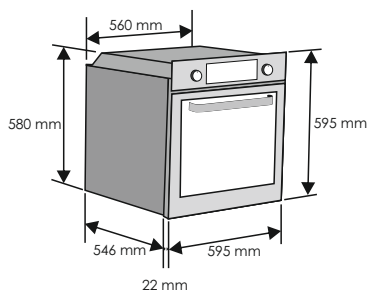
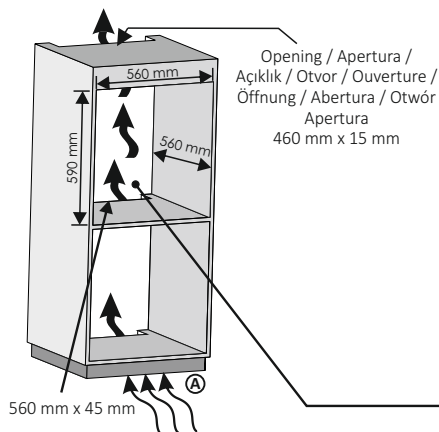
## 5. Riešenie problémov

### 5.1 Najčastejšie otázky

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Rúra sa nezahrieva	Nie sú nastavené hodiny	Nastavte hodiny
Rúra sa nezahrieva	Je zapnutá detská poistka	Vypnite detskú poistku
Rúra sa nezahrieva	Nebola nastavená funkcia a teplota pečenia	Skontrolujte, či sú potrebné nastavenia správne



<b>INSTALLATION</b>	<b>EN</b>	<b>INSTALACE</b>	<b>CZ</b>	<b>INŠTALÁCIA</b>	<b>PT</b>
<b>INSTALLAZIONE</b>	<b>IT</b>	<b>INSTALLATION DU FOUR</b>	<b>FR</b>	<b>INSTALACJA</b>	<b>PL</b>
<b>KURULUM</b>	<b>TR</b>	<b>INSTALLATION</b>	<b>DE</b>	<b>INSTALACIÓN</b>	<b>ES</b>
				<b>INŠTALÁCIA</b>	<b>SK</b>



**A EN** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10 mm or the same surface in 5.000 mm<sup>2</sup>

**A IT** Se l'installazione in colonna non permette la circolazione dell'aria, per ottenere la massima prestazione del forno, è necessario creare un'apertura di 50 x100 mm o garantire la stessa per una superficie di 5000mm<sup>2</sup>

**A TR** Eğer taban montajı, hava dolaşımına olanak tanımıyorsa, ocaktan en yüksek performansı elde etmek için 500x10 mm'lik bir açıklık veya 5.000 mm<sup>2</sup>'de aynı yüzeyin oluşturulması gerekir.

**A CZ** Pokud montáž podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k dosažení maximálního výkonu sporáku je třeba vytvořit otvor 500 x 10 mm nebo stejnou plochu velikosti 5 000 mm<sup>2</sup>

**A FR** Si le montage du socle ne permet pas la circulation d'air, pour obtenir la performance maximale du four, il est nécessaire de créer une ouverture de 500x10 mm ou la même surface dans 5.000 mm<sup>2</sup>

**A DE** Wenn die Montage des Sockels keine Luftzirkulation zulässt, ist es notwendig, um eine maximale Leistung des Ofens zu erreichen, eine Öffnung von 500x10 mm oder die gleiche Oberfläche in 5.000 mm<sup>2</sup> zu schaffen.

**A PT** Caso a montagem do rodapé não permitir a circulação do ar, para obter o máximo desempenho do forno, é necessário criar uma abertura de 500x100 mm ou a mesma superfície em 5.000 mm<sup>2</sup>

**EN** If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

**IT** Se il forno non dispone di una ventola di raffreddamento, lasciare uno spazio 460 mm x 15 mm

**TR** Soğutma fanı yoksa bir açıklık oluşturun 460 mm x 15 mm

**CZ** Pokud nemá trouba chladicí ventilátor, vytvořte otvor. 460 mm x 15 mm

**FR** Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture 460 mm x 15 mm

**DE** Schaffen Sie eine Öffnung, wenn der Ofen über keinen Lüfter verfügt 460 mm x 15 mm

**PT** Se o forno não estiver equipado com uma ventoinha de arrefecimento, faça uma abertura 460 mm x 15 mm

**PL** Jeśli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór 460 mm x 15 mm

**ES**

**SK** Ak rúra nemá chladiaci ventilátor, vytvorte otvor s rozmermi 460 mm x 15 mm

**EN** If the furniture is equipped with a coverage at the back part, provide an opening for the power supply cable.

**IT** Se il mobile ha un fondo posteriore, praticare un foro per il passaggio del cavo di alimentazione.

**TR** Mobilyanın arka tarafında bir kaplama bulunuyorsa güç kaynağı kabloosu için bir delik açın.

**CZ** Je-li nábytek v zadní části vybaven krytem, vytvořte otvor pro napájecí kabel.

**FR** Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation.

**DE** Wenn das Gerät mit einer Abdeckung auf der Rückseite ausgestattet ist, sorgen Sie für eine Öffnung für das Stromversorgungskabel.

**PT** Ješli meble posiadają dno w tylnej części, należy zadbać o odpowiedni otwór na kabel zasilający.

**PL** Ješli mebel jest wyposażony w pokrywę w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający.mã du sørge for en åpning til strømforsyningskabelen.

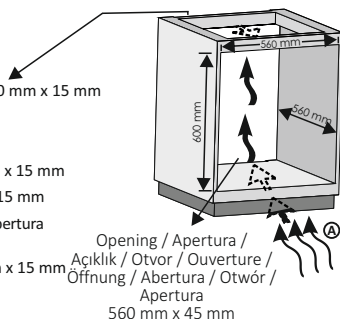
**ES** Si el mueble tiene panel posterior, haga un orificio para el cable de alimentación.

**SK** Je-li nábytek v zadní části vybaven krytem, vytvořte otvor pro napájecí kabel.

**A PL** Ješli montaż na cokole nie pozwala na cyrkulację powietrza, aby uzyskać maksymalną wydajność piekarnika konieczne będzie wykonanie otworu 500x10 mm lub o tej samej powierzchni 5000 mm<sup>2</sup>

**A ES** Si el montaje del zócalo no permite la circulación de aire, para obtener el máximo rendimiento del horno es necesario crear una abertura de 500x10 mm o la misma superficie en 5.000 mm<sup>2</sup>.

**A SK** Pokud montáž podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k dosažení maximálního výkonu sporáku je třeba vytvořit otvor 500 x 10 mm nebo stejnou plochu velikosti 5 000 mm<sup>2</sup>





## EN

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

## IT

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

## TR

Üretici bu kullanma kılavuzunda bulunan basım veya kopyalama hatalarından kaynaklanan herhangi bir yanlışlıktan sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özelliklere zarar vermeden tüketim istekleri dahil olmak üzere ürünlerde gerektiğinde değişiklik yapma hakkımız mahfuzdur.

## CZ

Výrobce neodpovídá za tiskové chyby v návodu. Vyhrazujeme si právo na změny spotřebiče podle potřeby, včetně údajů spotřeby, bez vlivu na bezpečnost nebo funkci.

## FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

## DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

## PT

O fabricante não será responsabilizado por qualquer incorreção resultante de erros de impressão ou transcrição presentes nesta brochura. Reservamo-nos o direito de efetuar alterações aos produtos conforme necessário, incluindo os interesses de consumo, sem prejuízo das características relacionadas com a segurança ou a função.

## PL

Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek błędy drukarskie. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian i modyfikacji naszych produktów zgodnie z potrzebami wynikającymi z zainteresowania konsumentów, bez jakiegokolwiek szkody dla właściwości bezpieczeństwa lub funkcji

## ES

El fabricante no se responsabiliza de las inexactitudes debidas a fallos de impresión o transcripción contenidos en este folleto. Nos reservamos el derecho a modificar los productos como sea necesario, incluidos los intereses de consumo, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o su funcionamiento.

## SK

Výrobca nezodpovedá za nepresnosti vyplývajúce z tlačových alebo prepisových chýb uvedených v tejto brožúre. Vyhrazujeme si právo vykonať požadované úpravy produktov, vrátane záujmu spotreby bez toho, že by boli dotknuté charakteristiky týkajúce sa bezpečnosti alebo fungovania.