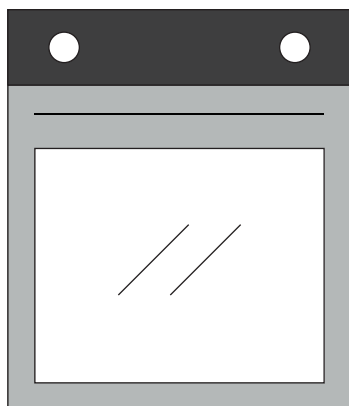


CANDY



Instruções para o utilizador

FORNOS

PT

2

Instrucciones de uso

HORNOS

ES

22

Instrucțiuni de utilizare

CUPTOARE

RO

41

Uputstva za upotrebu

PERNE

SR

60

Pokyny pro uživatele

TROUBY

CZ

79

Návod na použitie

PEČENIE

SK

98

Navodila za uporabnika

PEČICE

SL

117

Resumo

2	Instruções de segurança
7	Indicações De Carácter Geral
9	Descrição do produto
12	Descrição do visor
14	Modos de cozedura
16	Limpeza e manutenção do forno
16	Manutenção
21	Resolução de problemas
136	Installation

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 peças acessíveis podem ficar quentes quando o forno está a ser utilizado. As crianças pequenas devem ser mantidas a uma distância segura.
- AVISO: Desligue o aparelho da alimentação elétrica de rede antes de realizar qualquer manutenção de rotina.
- 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 utilize um dispositivo de limpeza a vapor ou de alta pressão para operações de limpeza.
- Se o forno for fornecido pelo fabricante sem ficha:
O ELETRODOMÉSTICO NÃO DEVE ESTAR CONECTADO À FONTE DE ALIMENTAÇÃO ATRAVÉS DE FICHAS OU TOMA-

DAS, MAS DEVE ESTAR DIRETAMENTE CONECTADO À REDE ELÉTRICA. A ligação à fonte de alimentação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado. Por forma a ter uma instalação em conformidade com a legislação de segurança em vigor, o forno deve ser ligado colocando apenas um disjuntor omnipolar, com separação de contacto em conformidade com os requisitos para a categoria III de sobretensão, entre o eletrodoméstico e a fonte de alimentação. O disjuntor omnipolar deve suportar a carga máxima conectada e estar em conformidade com a legislação vigente. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. O disjuntor omnipolar utilizado para a conexão deve estar facilmente acessível quando o eletrodoméstico está instalado. A ligação à fonte de alimentação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado, tendo em conta a polaridade do forno e da fonte de alimentação. A desconexão pode ser obtida incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de colocação de cablagem.

- Se o forno for fornecido pelo fabricante com ficha: TA tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter o contacto com a terra ligado e em funcionamento. O condutor de terra tem uma cor amarelo-verde. Esta operação deve ser efetuada por um profissional com qualificação adequada. No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, peça a um eletricista qualificado para substituir a tomada por outra de tipo adequado. A tomada e a ficha devem estar em conformidade com as normas atuais do país instalação. A ligação à fonte de alimentação também pode ser feita colocando um disjuntor omnipolar, com separação de contacto em conformidade com os requisitos para a categoria III de sobretensão, entre o aparelho e a fonte de alimentação que pode suportar a carga máxima conectada e que está em conformidade com a legislação vigente. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A toma-

da ou disjuntor onipolar utilizados para a conexão deve ser facilmente acessível quando o eletrodoméstico está instalado. A desconexão pode ser obtida tendo a ficha acessível ou incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de colocação 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.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor ou de alta pressão para operações de limpeza.
- 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.
- O forno pode ser montado num local alto numa coluna ou sob uma bancada. Antes de o fixar, deve assegurar uma boa ventilação no espaço do forno para proporcionar a circulação adequada de ar fresco necessária para a refrigeração e proteção das peças internas. Faça as aberturas especificadas na última página de acordo com o tipo de instalação.
- Para um uso correto do forno, é aconselhável não colocar o alimento em contato direto com os suportes e os tabuleiros, mas usar papel de forno e/ou recipientes especiais.
- AVISO: antes de iniciar o ciclo de limpeza automático:
 - Limpe a porta do forno;
 - Remova resíduos de alimentos grandes ou grosseiros do interior do forno usando uma esponja húmida. Não use detergentes;
 - Remova todos os acessórios e o kit de suporte deslizante (quando presente);
 - Não coloque toalhas de chá
- Nos fornos com sonda de carne é necessário, antes de realizar o ciclo de limpeza, fechar o orifício com a porca fornecida quando a sonda de carne não é usada.
- Durante o processo de limpeza pirolítico, as superfícies podem aquecer mais do que é normal, pelo que as crianças devem ser mantidas a uma distância segura.
- Se uma placa estiver equipada sobre o forno, nunca utilize a placa enquanto o Pirolisador estiver a funcionar, isto impedirá o sobreaquecimento da placa.

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.

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.

Electrical Safety

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.

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..

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.

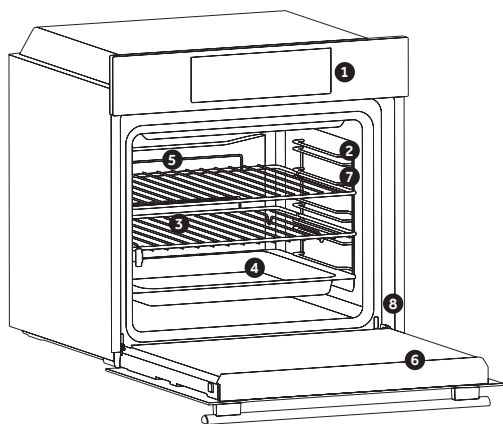
O forno pode ser instalado numa coluna ou sob um balcão. Antes de fixar o equipamento, é necessário assegurar boa ventilação no espaço destinado ao forno para permitir a circulação adequada de ar fresco, requerido para arrefecimento e proteção das partes internas do equipamento. Fazer os furos indicados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

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.

Descrição do produto



1. Painel de controlo
2. Posições de prateleira (grelha de arame lateral, se incluída)
3. Grades
4. Tabuleiros
5. Ventilador (se presente)
6. Porta do forno
7. Grades de arame laterais (se presentes: apenas para cavidade plana)

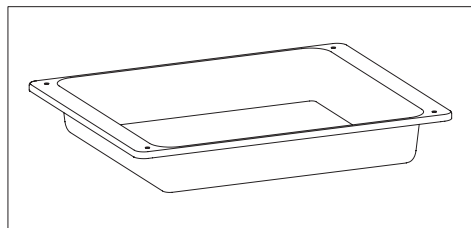
8. Número de série



Escreva aqui o seu número de série para referência futura

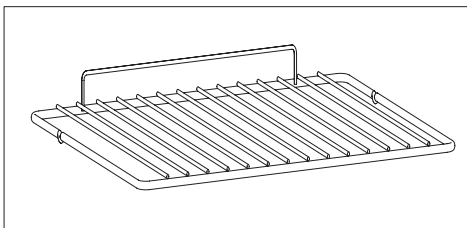
ACESSÓRIOS (Dependendo do modelo do forno.)

Bandeja de recolha de pingos



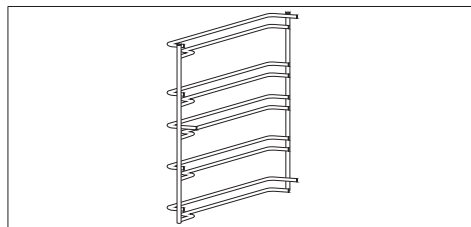
Recolhe os resíduos que pingam durante a cozedura de alimentos sobre as grelhas.

Grade metálica



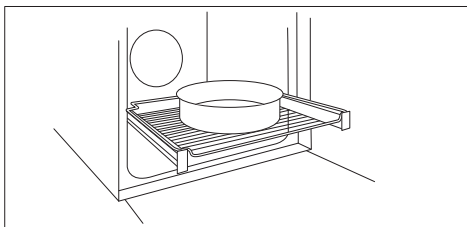
Suporta as bandejas e os pratos de cozedura.

Grades de arame laterais (apenas se presentes)



Localizado em ambos os lados da cavidade do forno, possui grelhas metálicas e bandejas para pingos.

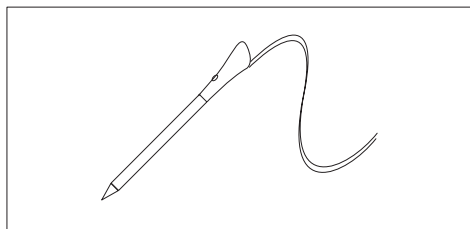
Guias telescópicas (apenas se presentes)



Duas calhas guia que facilitam a verificação do estado de cozedura, pois permitem facilmente a extração e reposicionamento de bandejas e grades dentro da cavidade do forno.

NOTA: Os tabuleiros e as grelhas do forno não são adequados para o contacto direto com alimentos. Utilize utensílios de cozinha adequados ou papel vegetal.

Sonda de carne (apenas se presente)

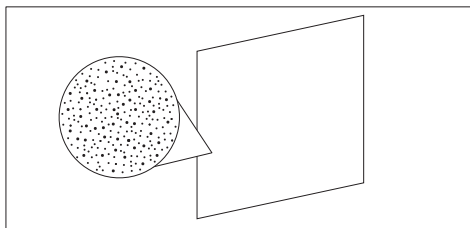


Mede a temperatura interna dos alimentos durante a cozedura. Insira no orifício na parte superior da cavidade. Deve ser inserido enquanto o forno está frio.

AVISOS:

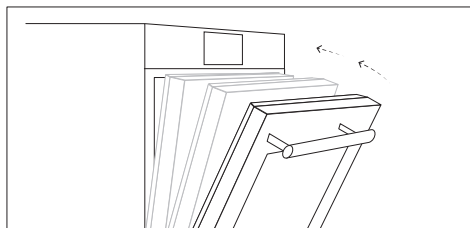
- Não pré-aqueça nem comece a cozinhar antes de inserir corretamente a sonda de carne.
- Não tente inserir a sonda de carne em alimentos congelados..

Painéis catalíticos (apenas se presentes)



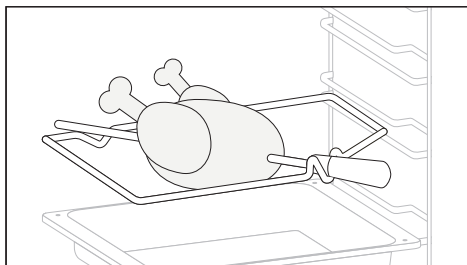
Painéis especiais revestidos com esmalte, feitos com uma estrutura microporosa para transformar a gordura em elementos gasosos que são fáceis de remover. Substituir após 3 anos de utilização (a 2/3 ciclos de cozedura por semana).

Fecho suave (apenas se presente)



Dobradiças que garantem um movimento automático suave durante a fase de fecho da porta do forno.

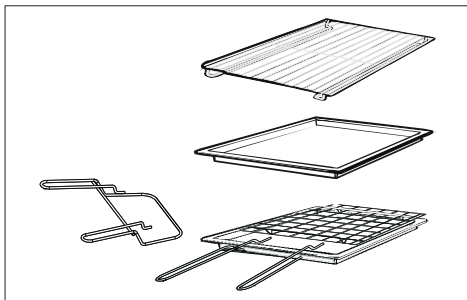
Turnspit (apenas se presente)



Não é necessário pré-aquecimento para cozinhar no espeto rotativo. Cozinhar com a porta fechada.

- Desaperte os ganchos
- Introduza o espeto na carne a cozinhar
- Fixe a carne com os ganchos
- Aperte os parafusos
- Insira o veio no furo onde se encontra o motor.
- Retire a pega e utilize-a no final da cozedura para evitar queimaduras ao retirar o alimento do forno

Trem de panelas para grelhar (apenas se presente)



A prateleira simples pode acomodar moldes e pratos.

A prateleira do suporte da bandeja é especialmente boa para grelhar coisas.

Utilize-o com a bandeja de recolha.

O perfil especial das prateleiras faz com que estas permaneçam na horizontal mesmo quando puxadas para fora. Não há risco de o prato escorregar ou entornar.

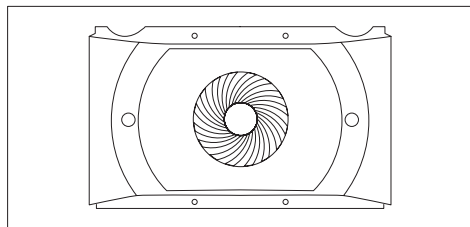
A bandeja de recolha recolhe os sucos dos alimentos grelhados. Só é utilizado com Grill, Rotisserie ou Grill Ventilado; retire do forno para outros métodos de confeção.

Nunca utilize o tabuleiro de recolha como assadeira, pois isso cria fumo e salpicos de gordura no forno, deixando-o sujo.

O suporte da bandeja

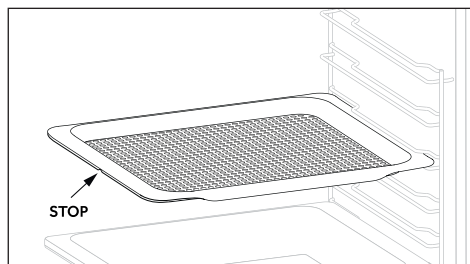
A prateleira porta-tabuleiros é ideal para grelhar. Utilize-o em conjunto com a bandeja de recolha. Uma pega está incluída para ajudar a mover ambos os acessórios em segurança. Não deixe a pega dentro do forno.

Painel do Chef (apenas se presente)



Um transportador de ar que aumenta a circulação de ar no interior do forno. Isto permite um melhor desempenho de cozedura, uma cozedura mais uniforme dos alimentos a todas as temperaturas, tempos de cozedura mais curtos e, por último, uma distribuição uniforme da temperatura no interior do forno.

Airfry Tray (only if present)



The airfry tray ensures that hot air reaches the food evenly and tridimensionally, resulting in a crispier exterior while maintaining tenderness inside. A baking tray can be optionally placed at L1 to collect juices or breadings.

Descrição do visor (depends on model)



Dados de baixo consumo de energia de acordo com o Regulamento (UE) 2023/826 da Comissão

Consumo de energia do produto em modo de standby com visualização de informações ou de estado: 0,8 W
Período após o qual o equipamento atinge automaticamente o modo de standby com visualização de informações ou de estado: 20 min

1. Temporizador / modo automático
2. Função do ventilador
3. Modo de descongelamento
4. Temperatura ou relógio
5. Controlos ajuste ecrã LCD
6. Botão seletor de funções
7. Botão seletor de programa

AVISO!

A primeira operação a realizar após a instalação, ou após um corte de energia, é definir a hora do dia (ocorreu um corte de energia se a tela estiver piscando às 12:00).

200 ° -> O LED de temperatura "o" pisca até a temperatura exibida ser atingida.

QUENTE -> Quando um programa termina, se o forno ainda estiver quente, o visor mostra "QUENTE", alternando com a hora, mesmo que os botões estejam posicionados em OFF.

Utilização do programador de relógio de controlo de toque (Dependendo do modelo do forno.)

FUNÇÃO	COMO ATIVAR	COMO DESACTIVAR	O QUE FAZ	POR QUE É NECESSÁRIO
SILÊNCIO MODO 	* Gire o seletor de função esquerdo para a posição "Modo de silêncio"	* Gire o seletor de função para a posição OFF.	* Permite desligar o som do cuidador dos minutos.	* Para desligar o som do cuidador dos minutos
CONJUNTO A HORA 	* Gire o seletor de função esquerdo para a posição "Definir a hora". * Use os botões "+" ou "-" para definir o horário	* Gire a função seletor para a posição FORA.	* Permite configurar o tempo que aparece em a exibição	* Para definir o horário NB: Defina a hora em que você instala o forno primeiro ou logo após um black out (o relógio está mostrando 12.00 pulsantes)
COZINHAN-DO DURAÇÃO 	* Gire o seletor de função direito para uma função de cozimento * Gire o seletor de função esquerdo para a posição "Duração do tempo de cozimento" * Defina a hora de cozinhar usando os botões "+" e "-" * Iluminação Automática aparece	* Quando o tempo de cozedura decorreu, o forno desliga-se automaticamente e o alarme soa por alguns segundos Para parar as funções de cozimento com antecedência, Gire o controle de função para OFF ou defina a hora em 00.00; girando o seletor de função até a Duração do tempo de cozimento e usando os botões "+" e "-"	* Permite predefinir o tempo de cozedura necessário para a receita escolhida. * Quando o tempo de cozedura estiver configurado, rode o seletor de função para OFF para voltar ao tempo real. * Para visualizar o tempo de cozedura selecionado, gire o seletor de função esquerdo para a duração do tempo de cozimento.	* Para cozinhar as receitas desejadas.
FIM DO COZINHAN-DO 	* Gire o seletor de função direito para uma função de cozimento * Gire o seletor de função esquerdo para a posição "Fim de cozinhar" * Defina a hora final da cozedura usando os botões "+" e "-" * Iluminação Automática aparece	* Quando o tempo de cozedura decorreu, o forno desliga-se automaticamente. * Para parar as funções de cozimento com antecedência, desligue o controle de função para OFF	* Permite predefinir o fim do tempo de cozimento desejado. * Quando o tempo de cozedura estiver configurado, gire o seletor de funções para DESLIGAR para voltar ao tempo real. * Para ver o tempo de cozedura selecionado, gire o seletor de função esquerdo para o fim do tempo de cozedura. * NOTA: A função de cozedura atrasada não está disponível para os seguintes modos de cozedura: Grelhador + ventilação e grelhador	* Esta função é normalmente utilizada com a função DURAÇÃO DE COZEDURA * Por exemplo, o alimento desejado precisa cozinhar por 45 minutos e eu quero que ele esteja pronto para as 12:30; neste caso: no final do tempo definido, o forno desliga-se automaticamente e soa um alarme. Selecione a função de cozimento desejada. Defina a duração de cozedura para 45 minutos ("-" "+"). Defina o fim da cozedura para 12:30 ("-" "+"). O cozimento começará automaticamente às 11h45 (12:30 menos 45 minutos), no final do tempo de cozedura ajustado, o forno desligará automaticamente. - AVISO: ao definir apenas o fim do tempo de cozimento e não a duração da cozedura, o forno liga imediatamente e desliga-se no final do tempo de cozedura ajustado.
MINUTO MINDER 	* Gire o seletor de função esquerdo para a posição Minute Minder. * Defina a hora de cozinhar usando os botões "+" e "-"	* Ajuste a hora em 00.00 girando o seletor de função esquerdo para a posição Minute Minder e usando o botão "+"	* Emite um sinal sonoro no final de um horário definido. * Durante o funcionamento, o visor mostra o tempo restante.	* Permitir usar o forno como alarme, mesmo que o forno esteja desligar
CRIANÇA SEGURANÇA LOCK 	* Gire o seletor de função esquerdo para a posição Bloqueio infantil. * Pressione o botão "+" durante 7 segundos * O bloqueio infantil está disponível quando "STOP" aparece no visor. * O trinco para crianças está disponível quando o LED do Trinco para crianças se acende e aparece "STOP" no visor	* Vire o seletor de função esquerdo para o bloqueio infantil e pressione o botão "+" durante 7 segundos. * Indicação STOP desaparece. * A indicação STOP desaparece e o LED do Trinco para crianças começa a piscar.	* O forno não pode ser utilizado.	* Esta função é útil quando há crianças na casa.

Modos de cozedura (Dependendo do modelo do forno.)

Indicador de função	T °C predef.	T °C intervalo	Função
			LÂMPADA: Liga a luz do forno.
			DESCONGELAR: Quando o botão está ajustado para esta posição, o ventilador circula ar em temperatura ambiente ao redor dos alimentos congelados, para que descongelem em poucos minutos sem alterar ou modificar o conteúdo proteico dos alimentos.
	180	50 ÷ 240	* MULTINÍVEL: Recomendamos o uso deste método para aves, massas, peixes e vegetais. O calor penetra melhor nos alimentos, reduzindo tanto o tempo de cozimento quanto o pré-aquecimento. É possível cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo, com ou sem o mesmo preparo, em uma ou mais posições. Este método de cozimento distribui o calor de forma uniforme e os cheiros não se misturam. Adicione cerca de dez minutos extras ao cozinhar alimentos ao mesmo tempo.
	200	150 ÷ 220	COOK LIGHT: Esta função permite cozinhar de forma mais saudável, reduzindo a quantidade de gordura ou óleo necessária. A combinação dos elementos de aquecimento com um ciclo pulsante de ar garante um resultado perfeito para assados. AQUECIMENTO INFERIOR + VENTILADOR: O elemento
	210	50 ÷ 230	AQUECIMENTO INFERIOR + VENTILADOR: O elemento de aquecimento inferior é usado com o ventilador que circula o ar dentro do forno. Este método é ideal para tortas de frutas suculentas, quiches e patês. Evita que os alimentos sequem e favorece o crescimento de bolos, massas de pão e outros alimentos cozidos na parte inferior. Coloque a grade na posição inferior.
	210	50 ÷ 230	AQUECIMENTO INFERIOR + VENTILADOR + STEAM: O elemento de aquecimento inferior é usado com o ventilador que circula o ar dentro do forno. Para gerar vapor, é necessário adicionar 150 ml de água na cavidade e girar o botão para esta função. A opção de vapor, junto com o aquecimento inferior e o ventilador, garante fermentação e cozimento perfeitos para pães.
	220	50 ÷ 280	* CONVENCIONAL: Ambos os elementos de aquecimento superior e inferior são usados. Pré-aqueça o forno por cerca de dez minutos. Este método é ideal para todos os assados e cozimentos tradicionais. Para selar carnes vermelhas, rosbife, perna de cordeiro, caça, pão, alimentos embrulhados em papel alumínio (papillotes) e massas folhadas. Coloque o alimento e o recipiente em uma grade na posição intermediária.
	220	50 ÷ 280	CONVENCIONA + STEAM: Ambos os elementos de aquecimento superior e inferior serão ligados usando a água na cavidade para gerar vapor. É necessário adicionar 150 ml de água na cavidade e girar o botão para este desempenho homogêneo de cozimento.

	L3	L1 ÷ L5	GRILL: Use o grill com a porta fechada. O elemento de aquecimento superior é usado sozinho e a temperatura pode ser ajustada. É necessário pré-aquecer por cinco minutos para que os elementos fiquem avermelhados. O sucesso é garantido para grelhados, espetinhos e pratos gratinados. Carnes brancas devem ser colocadas a uma distância do grill; o tempo de cozimento será maior, mas a carne ficará mais saborosa. Carnes vermelhas e filés de peixe podem ser colocados na grade com a bandeja coletora de gordura por baixo.
	210	50 ÷ 240	CONVENCIONAL + VENTILADOR: Recomendamos o uso deste método para aves, massas, peixes e vegetais. O calor penetra melhor nos alimentos, reduzindo tanto o tempo de cozimento quanto o pré-aquecimento. É possível cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo, com ou sem o mesmo preparo, em uma ou mais posições. Este método de cozimento distribui o calor de forma uniforme e os cheiros não se misturam. Adicione cerca de dez minutos extras ao cozinhar alimentos ao mesmo tempo.
	210	50 ÷ 240	CONVENCIONAL + VENTILADOR + STEAM: Selecionando esta função, os elementos de aquecimento inferior e superior trabalham juntos com o ventilador para um cozimento uniforme em todos os níveis. É necessário adicionar 150 ml de água na cavidade e girar o botão para esta função. Este método de cozimento realça a maciez e os sabores de cada prato, especialmente para assados e carnes vermelhas.
	200	150 ÷ 220	GRILL FAN: Use o turbo-grill com a porta fechada. O elemento de aquecimento superior é usado com o ventilador circulando o ar dentro do forno. O pré-aquecimento é necessário para carnes vermelhas, mas não para carnes brancas. Ideal para cozinhar alimentos espessos, peças inteiras, como pernil de porco, aves, etc. Coloque o alimento diretamente na grelha, centralmente, no nível do meio. Deslize a bandeja coletora debaixo da grelha para recolher os sucos. Certifique-se de que o alimento não esteja muito próximo do grill. Vire o alimento na metade do tempo de cozimento.
	L3	L1 ÷ L5	Supergrill: Ideal para grandes quantidades de salsichas, bifés e torradas. Toda a área abaixo do elemento do grill aquece. Use o grill com a porta fechada. Vire os alimentos quando estiverem cerca de dois terços do tempo de cozimento (se necessário). Use o nível L5 (potência) na posição 5 da grelha sem pré-aquecimento ao preparar torradas.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PYROLYSIS
	200	50 ÷ 240	AIRFRY: Esta função é ideal para assar com ar quente e, combinada com o acessório, garante que o ar quente alcance os alimentos de maneira uniforme e tridimensional, proporcionando um resultado mais crocante. Coloque a bandeja coletora no nível 1 para recolher sucos ou migalhas.



Escaneie o código QR e descubra como usá-lo da melhor forma para preparar suas receitas favoritas.

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

Limpeza e manutenção do forno

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

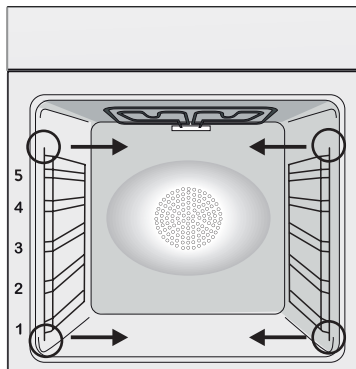
Limpar os acessórios com uma esponja húmida e embebida em detergente e enxaguar os mesmos com água limpa; evitar o uso de detergentes abrasivos.

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.

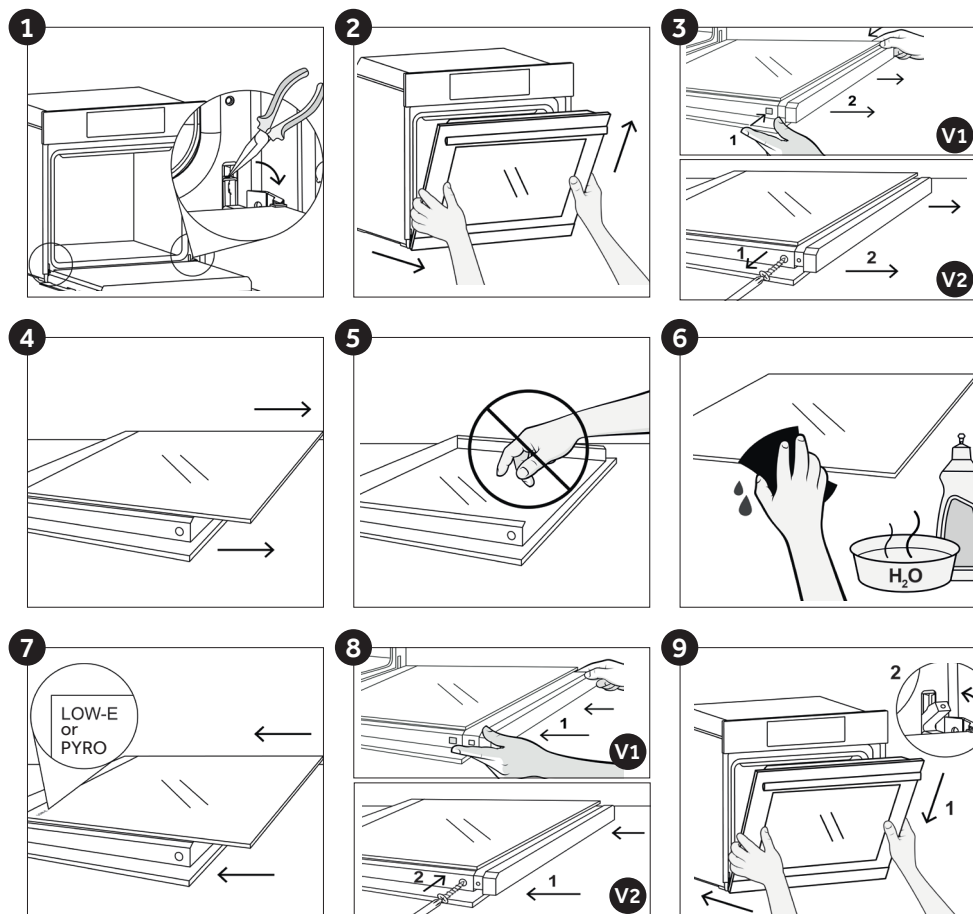
Manutenção (Dependendo do modelo do forno.)



REMOÇÃO E LIMPEZA DOS SUPORTES LATERAIS

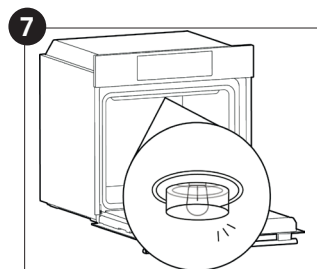
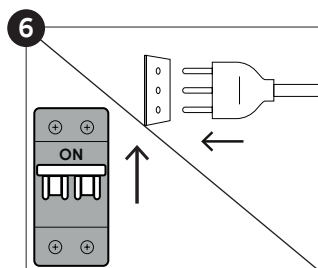
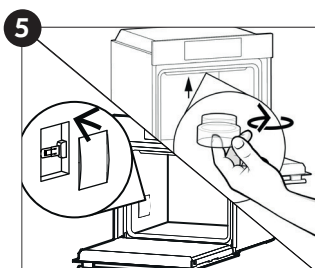
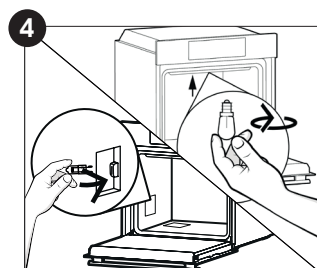
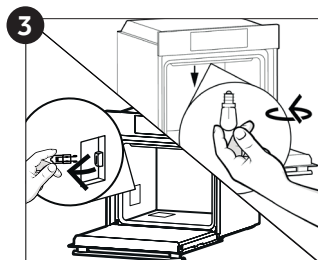
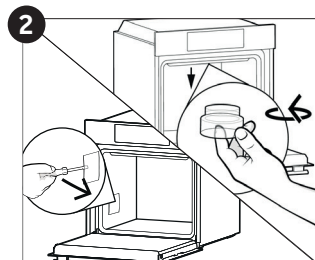
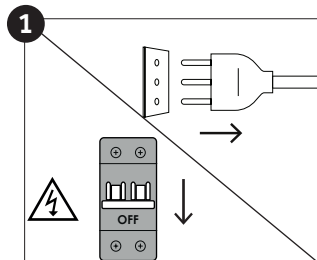
- 1-Remover os suportes laterais puxando-os no sentido das setas (ver abaixo)
- 2-Para limpar os suportes laterais, coloque-os na máquina de lavar loiça ou use uma esponja molhada, garantindo que as mesmas ficam bem secas.
- 3- Após a limpeza, instale os suportes pela ordem inversa.

Remoção e Limpeza da Porta de Vidro (Dependendo do modelo do forno.)



Substituir a Lâmpada (Dependendo do modelo do forno.)

1. Desconecte o forno da fonte de alimentação.
2. Desparafuse a tampa de vidro, retire a lâmpada queimada e substitua-a por uma nova do mesmo tipo.
3. Após substituir a lâmpada defeituosa, recoloque a tampa de vidro.



Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada). * Em caso de problemas com esta lâmpada, entre em contato com o serviço de atendimento ao cliente.

Pyrolysis

O forno está equipado com um sistema de limpeza por pirólise, que destrói os resíduos de alimentos a altas temperaturas. A operação é realizada automaticamente por meio do programador. Os fumos resultantes são “limpos” ao passar por um Pirólise que entra em funcionamento assim que a cozedura começa. Como o Pirólise requer temperaturas muito altas, a porta do forno está equipada com um bloqueio de segurança. O ciclo de pirólise pode ser interrompido a qualquer momento. A porta não pode ser aberta até que o bloqueio de segurança seja exibido.

NOTA: Se uma placa foi instalada acima do forno, nunca utilize os queimadores a gás ou as placas elétricas enquanto a pirólise estiver em funcionamento, pois isso evitará o sobreaquecimento da placa.

DOIS CICLOS DE PIRÓLISE estão predefinidos:
ECO PYROCLEAN: Limpa um forno moderadamente sujo. Opera por um período de 90 minutos.
SUPER PYROCLEAN: Limpa um forno muito sujo. Opera por um período de 120 minutos. Nunca use produtos de limpeza disponíveis comercialmente em um forno com pirólise!

Dica: Realizar a limpeza por pirólise imediatamente após a cozedura permite aproveitar o calor residual, economizando energia.

Antes de executar um ciclo de pirólise:
Remova todos os acessórios do forno, pois não conseguem suportar as altas temperaturas utilizadas durante o ciclo de limpeza por pirólise; em particular, remova as grelhas, os trilhos laterais e as guias telescópicas (consulte o capítulo “REMOVENDO AS GRELHAS E OS TRILHOS LATERAIS”). Em fornos com sonda de carne, antes de iniciar o ciclo de limpeza, feche o orifício com a porca fornecida. **Remova quaisquer derramamentos ou manchas grandes, pois levariam muito tempo para serem destruídos. Além disso, quantidades excessivas de gordura podem inflamar-se quando submetidas às altas temperaturas do ciclo de pirólise. Feche a porta do forno.**

Remova qualquer excesso de derramamento antes da limpeza.

Limpe a porta do forno;

Remova resíduos alimentares grandes ou grossos do interior do forno usando uma esponja úmida.

Não utilize detergentes;

Remova todos os acessórios e o kit de trilhos deslizantes (se presente);

Não coloque panos de cozinha.

Usando o ciclo de pirólise:

Gire o seletor de funções para a posição . No visor, aparece a indicação “ECO” ou “SUP”. O tempo predefinido é 90 minutos, mas pode ser alterado de 90 minutos (modo Eco) para 120 minutos (modo Sup) através do programador (botões “+” ou “-”). Se o forno estiver muito sujo, recomenda-se aumentar o tempo para 120 minutos; se estiver moderadamente sujo, reduza o tempo do ciclo de limpeza para 90 minutos.

É possível adiar o início do ciclo de pirólise alterando o horário de término através do programador. Após alguns minutos, quando o forno atinge uma temperatura elevada, a porta bloqueia automaticamente. O ciclo de pirólise pode ser interrompido a qualquer momento girando o seletor de funções de volta para “0” (a palavra “OFF” será exibida por 3 segundos).

Quando o ciclo de pirólise terminar, a pirólise será desligada automaticamente. No visor aparece a indicação “END” até que a porta esteja bloqueada, depois “0--n”.

Você pode girar o seletor de funções de volta para “0”, mas se a temperatura ainda estiver alta, a indicação “0--n” aparecerá para informar que a porta está bloqueada.

Uso do ciclo de pirólise em fornos Touch Control:

Gire o seletor de funções para a posição de pirólise. O visor mostrará “ECO” ou “SUP”.

O tempo predefinido é de 90 minutos, mas pode ser alterado de 90 minutos (modo Eco) para 120 minutos (modo Sup) usando o programador (teclas “+” ou “-”). Se o forno estiver muito sujo, o tempo deve ser aumentado para 120 minutos, enquanto, se estiver levemente sujo, reduza o ciclo de limpeza para 90 minutos.

Aquactiva Function (Dependendo do modelo do forno.)

Procedimento Aquactiva: Usar vapor para remover gordura e resíduos de alimentos do forno

1. Despeje 100 ml de água no recipiente Aquactiva na parte inferior do forno.
2. Configure a função do forno .
3. Ajuste a temperatura para 100 °C.
4. Deixe o programa operar por 30 minutos.
5. Após 30 minutos, desligue o programa e deixe o forno esfriar.
6. Quando o forno estiver frio, limpe as superfícies internas com um pano.

Aviso: Certifique-se de que o aparelho está frio antes de tocá-lo.

Deve-se ter cuidado com todas as superfícies quentes, pois há risco de queimaduras.

Use água destilada ou potável.



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 básicos (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetidos 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 ex-

istir 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.

Resolução de problemas

Problema	Possível Causa	Solução
O forno não aquece	O relógio não funciona	Configurar o relógio
O forno não aquece	O bloqueio de crianças	Desativar o bloqueio de crianças
O forno não aquece	Não foi configurada uma função de cozedura e uma temperatura	Assegurar-se de que as configurações necessárias estão corretas

Índice

22	Indicaciones de seguridad
27	Advertencias Generales
29	Descripción del producto
32	Descripción general
34	Modalidades de cocción
36	Limpieza y mantenimiento del horno
36	Mantenimiento
40	Solución de problemas
136	Installation

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.

- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse cuando el horno está en uso. Los niños pequeños deben mantenerse a una distancia segura.
- **ATENCIÓN:** Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento.
- **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 un limpiador de vapor o un aerosol de alta presión para las operaciones de limpieza.
- Si el horno es suministrado por el fabricante sin enchufe:
EL ELECTRODOMÉSTICO NO DEBE CONECTARSE A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN MEDIANTE ENCHUFES O TO-

MAS DE CORRIENTE, SINO QUE DEBE CONECTARSE DIRECTAMENTE A LA RED ELÉCTRICA. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado. Con el fin de llevar a cabo una instalación conforme a la legislación de seguridad vigente, el horno debe conectarse únicamente colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III. El interruptor omnipolar debe soportar la carga máxima conectada y debe ser conforme a la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, el interruptor omnipolar utilizado para la conexión debe ser fácilmente accesible. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado teniendo en cuenta la polaridad del horno y de la fuente de alimentación. La desconexión debe llevarse a cabo incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

- Si el horno es suministrado por el fabricante con enchufe: La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en funcionamiento. El conductor de tierra es de color amarillo-verde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la clavija del electrodoméstico, solicite a un electricista cualificado que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado. La clavija y la toma de corriente deben cumplir con la normativa actual del país de instalación. La conexión a la fuente de alimentación también se puede realizar colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III, que pueda soportar la carga máxima conectada y que cumpla la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe

ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de corriente o el interruptor omnipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles. La desconexión se puede lograr manteniendo la clavija accesible o incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas 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 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.
- Al insertar la bandeja de la rejilla, tenga en cuenta que el borde antideslizante está posicionado hacia atrás y hacia arriba.
- **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.
- El horno se puede ubicar en la parte alta de una columna o debajo de una encimera. Antes de instalarlo, debe garantizar una buena ventilación en el espacio del horno para permitir la circulación adecuada del aire fresco requerido para enfriar y proteger las partes internas. Realice las aberturas especificadas en la última página según el tipo de instalación.
- Para un uso correcto del horno, se aconseja no poner los alimentos en contacto directo con los estantes y bandejas, sino utilizar papel para horno y/o recipientes especiales.
- **ATENCIÓN:** antes de activar la función de limpieza automática:
 - Limpie la puerta del horno;
 - Con una esponja húmeda, retire los restos de alimentos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes;
 - Retire todos los accesorios y el kit de guías deslizables (si esté presente);
 - No deje paños de cocina
- En hornos con sonda térmica para carne es necesario, antes de activar la función de limpieza, cerrar el agujero con la tuerca suministrada.
- Durante la limpieza pirólítica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual, por lo que los niños deben mantenerse a una distancia de seguridad.
- Si encima del horno se ha instalado una placa de cocción, nunca use la placa mientras el piroлизador está en funcionamiento; esto evitará que la placa se sobrecaliente.

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.

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 tire del cable de alimentación para desconectar este producto de la fuente de alimentación.
- 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.

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.

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.

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.

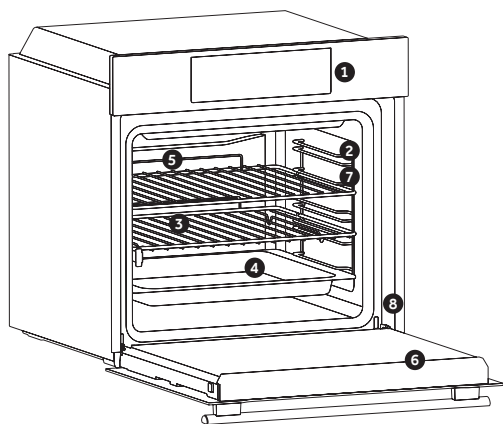
El horno se puede colocar encima, en una columna, o debajo de una encimera. Antes de fijar el horno hay que asegurar una buena ventilación en el hueco donde se vaya a colocar y que el aire necesario para enfriar y proteger las piezas internas circula sin problema. Realizar las aperturas especificadas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

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.

Descripción del producto



1. Panel de control
2. Niveles del horno (rejilla lateral, si está incluida)
3. Rejillas
4. Bandejas
5. Ventilador (si está presente)
6. Puerta del horno
7. Rejillas laterales (si están presentes: solo para cavidad plana)

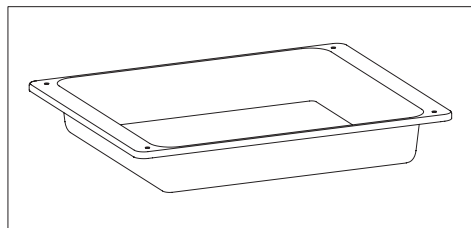
8. Número de serie



Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

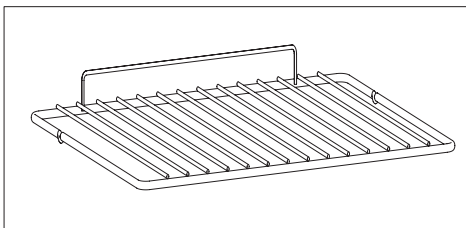
ACCESORIOS (Según el modelo de horno.)

Bandeja de goteo



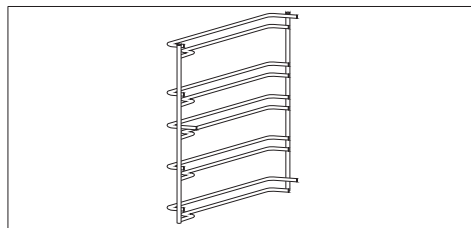
Recoge los residuos que gotean al cocinar alimentos en las rejillas.

Rejilla metálica



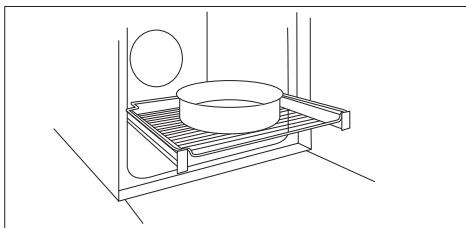
Sostiene fuentes y platos.

Rejillas laterales (solo si están presentes)



Situadas en ambos lados de la cavidad del horno, sostienen rejillas de metal y bandejas de goteo.

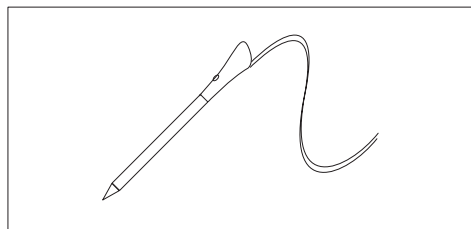
Guías telescópicas (solo si están presentes)



Dos guías que facilitan la comprobación del estado de cocción, ya que permiten la extracción y el reposicionamiento de bandejas y rejillas dentro de la cavidad del horno.

NOTA: Las bandejas y rejillas del horno no son aptas para el contacto directo con los alimentos. Utilice utensilios de cocina o papel de horno adecuados.

Termómetro para carne (solo si está presente)

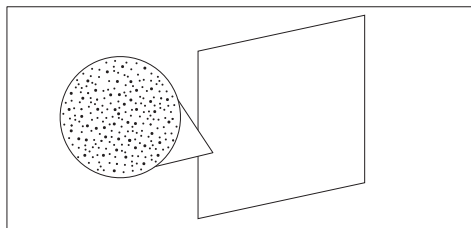


Mide la temperatura interior de la comida durante la cocción. Introdúzcalo en el orificio superior de la cavidad. Debe introducirse mientras el horno está frío.

ADVERTENCIAS:

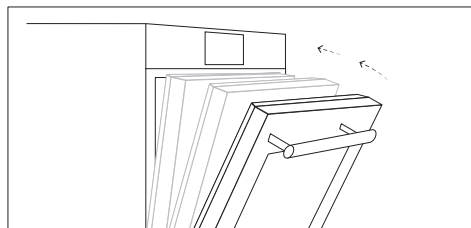
- No precalentar ni empezar a cocinar antes de introducir correctamente el termómetro para carne.
- No intente introducir el termómetro para carne en alimentos congelados...

Paneles catalíticos (solo si están presentes)



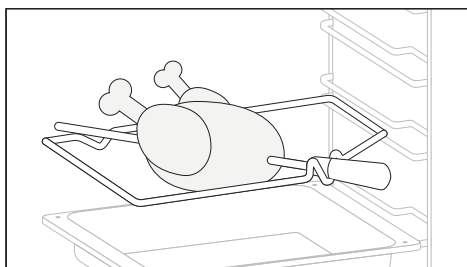
Paneles especiales revestidos con esmalte, fabricados con una estructura microporosa para convertir la grasa en elementos gaseosos fáciles de eliminar. Sustitúyalos después de 3 años de uso (a 2/3 ciclos de cocción por semana).

Sistema de cierre suave (solo si está presente)



Bisagras que garantizan un movimiento suave y automático durante la fase de cierre de la puerta del horno.

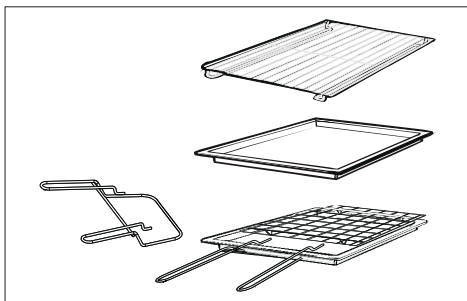
Turnspit (solo si está presente)



No se requiere precalentamiento para cocinar en el asador. Cocine con la puerta cerrada.

- Desenrosque los ganchos.
- Inserte el espetón en la carne que se va a cocinar.
- Asegure la carne con los ganchos.
- Apriete los tornillos.
- Inserte el eje en el orificio donde se encuentra el motor.
- Retire el mango y utilícelo al final de la cocción para evitar quemaduras al sacar la comida del horno.

Grill pan set (solo si está presente)

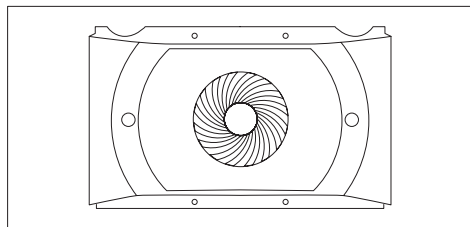


La repisa simple puede contener moldes y platos. La bandeja portadora es especialmente buena para asar alimentos a la parrilla. Úsela junto con la bandeja recogedora de jugos. El perfil especial de las repisas garantiza que se mantengan horizontales incluso cuando se extraen completamente. No hay riesgo de que un plato se deslice o se derrame. La bandeja recogedora de jugos atrapa los jugos de los alimentos asados. Solo se utiliza con la función Grill, Asador o Grill con ventilador; retírela del horno para otros métodos de cocción. Nunca use la bandeja recogedora de jugos como bandeja para asar, ya que esto produce humo y las grasas salpicarán, ensuciando su horno.

El soporte para bandejas

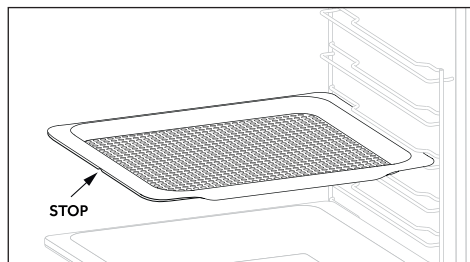
El estante portabandejas es ideal para asar a la parrilla. Úselo en conjunto con la bandeja recogedora de jugos. Se incluye un mango para mover ambos accesorios de manera segura. No deje el mango dentro del horno.

Panel chef (solo si está presente)



Un transportador de aire, que aumenta la circulación del aire en el interior del horno. Eso permite un mejor rendimiento, una cocción más homogénea de los alimentos a todas las temperaturas, tiempos de cocción más cortos y, por último, una distribución uniforme de la temperatura dentro del horno.

Airfry Tray (solo si está presente)



La bandeja de aire frito asegura que el aire caliente llegue a los alimentos de manera uniforme y tridimensional, logrando un exterior más crujiente mientras se mantiene la ternura en el interior.

Opcionalmente, se puede colocar una bandeja de horneado en el nivel L1 para recoger jugos o rebozados.

Descripción general (Según el modelo de horno.)



Datos de bajo consumo según el Reglamento (UE) 2023/826 de la Comisión

Consumo eléctrico del producto en condición de modo de espera con visualización de información o de estado: 0,8 W

Periodo tras el cual el equipo alcanza automáticamente la condición de modo de espera con visualización de información o de estado: 20 min

1. Timer/Modalidad automática
2. Función con ventilador
3. Modalidad de descongelación
4. Pantalla de temperatura o reloj
5. Botones de configuración
6. Perilla de selección de función
7. Perilla de selección del programador

ATENCIÓN

La primera operación que debe llevarse a cabo después de la instalación o de una interrupción de corriente es la configuración de la hora (situaciones de este tipo pueden reconocerse porque la pantalla se enciende y parpadea mostrando 12:00).

200° -> El LED "°" de la temperatura parpadea hasta que alcanza la temperatura seleccionada.

HOT -> Cuando un programa termina, si el horno todavía está caliente, la pantalla muestra alternativamente "HOT" y el tiempo, incluso si las perillas se han colocado en OFF.

Uso del programador de reloj de control táctil (Según el modelo de horno.)

FUNCIÓN	CÓMO SE ACTIVA	CÓMO SE DESACTIVA	QUÉ HACE	PARA QUÉ SIRVE
MODALIDAD SILENCIOSA 	• Gire la perilla del programador hasta la "Modalidad Silenciosa".	• Gire la perilla hasta la posición Off.	• Permite apagar el sonido del programador.	• Esta función se utiliza para apagar el sonido del programador.
CONFIGURACIÓN DEL RELOJ 	• Gire la perilla hasta la posición "Configuración del reloj". • Use los botones "-" y "+" para configurar la hora.	• Gire la perilla hasta la posición Off.	• Permite regular la hora que aparece en pantalla.	• Esta función permite regular la hora usando los botones "-" y "+". - NOTA: configure la hora en el momento de la instalación del horno o inmediatamente después de una interrupción de la corriente (12:00 parpadea en la pantalla).
DURACIÓN DE LA COCCIÓN 	• Seleccionar una función de cocción. • Gire la perilla del programador hasta la duración de la cocción. • Regular el tiempo de cocción usando los botones "-" y "+". • El Autodisplay se ilumina.	• Una vez transcurrido el tiempo, el horno se desactiva automáticamente. Para detener la cocción anticipadamente debe girarse la perilla de función hasta la posición Off, o ajustar el tiempo de cocción a 00:00 girando la perilla hasta la Duración de la cocción y utilizando los botones "-" y "+".	• Permite regular el tiempo de cocción. • Cuando el tiempo de cocción esté regulado, gire la perilla hasta Off para volver a ver la hora actual. • Para ver la hora seleccionada, gire el selector de función izquierdo hasta la posición Duración de la cocción.	• Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno se detiene automáticamente y la alarma suena durante unos segundos.
FIN DE LA COCCIÓN 	• Seleccionar una función de cocción. • Gire la perilla hasta la posición de Fin de la cocción. • Regular la hora de fin de la cocción usando los botones "-" y "+". • El Autodisplay se ilumina.	• Cuando la cocción termina, el horno se apaga automáticamente. • Para bloquear la cocción anticipadamente, gire el selector de función hasta la posición Off.	• Permite memorizar la hora de fin de la cocción. • Cuando la hora de fin de la cocción esté regulada, gire el selector de función hasta Off para volver a la hora actual. • Para ver el tiempo de cocción seleccionado, gire el selector de función izquierdo hasta la posición Fin de la cocción. • NOTA: La función de cocción diferida no está disponible para los siguientes modos de cocción: Grill con ventilador y Grill	• Esta función también se utiliza para cocciones que se puedan programar por anticipado. • Por ejemplo, el alimento deseado debe cocer durante 45 minutos y deseo que esté listo a las 12.30; en tal caso: al término de la duración configurada el horno se apaga automáticamente y avisa con una señal acústica. Seleccione la función de cocción deseada. Ajuste la duración de la cocción a 45 minutos ("- "+""). Ajuste el fin de la cocción a las 12.30 h ("- "+""). La cocción se iniciará automáticamente a las 11.45 h (12.30 menos 45 minutos) y el horno se apagará automáticamente a la hora configurada como fin de la cocción.
TIMER 	• Gire la perilla del programador hasta la posición Timer. • Regular el tiempo de cocción usando los botones "-" y "+".	• Ajuste el tiempo a 00:00, girando la perilla del programador hasta la posición Timer y utilizando los botones "-" y "+".	• Esta función activa una alarma sonora de varios segundos al final del tiempo configurado.	• La alarma acústica funciona independientemente de si el horno está encendido.
BLOQUEO INFANTIL 	• Gire la perilla del programador hasta la posición de bloqueo infantil. • Pulse el botón "+" durante 7 segundos. • El bloqueo para niños está disponible cuando el LED del bloqueo para niños se ilumina y aparece «STOP» en la pantalla	• Vuelva a girar la perilla hasta la función de bloqueo infantil y pulse el botón "+" durante 7 segundos. • La indicación «STOP» desaparece y el LED del bloqueo para niños comienza a parpadear.	• El horno no se puede utilizar.	• Esta función es útil en casas donde hay niños pequeños.

Modalidades de cocción (Según el modelo de horno.)

Mando selector	T°C establecida	Rango de T°C	FUNCIÓN
			LÁMPARA: Enciende la luz del horno.
			DESCONGELAR: Cuando el dial se encuentra en esta posición, el ventilador circula aire a temperatura ambiente alrededor del alimento congelado para descongelarlo sin alterar ni cambiar el contenido de proteínas del alimento.
	180	50 ÷ 240	* COCCIÓN EN MULTINIVEL: Recomendamos utilizar este método para aves, pasteles, pescado y vegetales. El calor penetra mejor en los alimentos, reduciendo tanto los tiempos de cocción como de precalentamiento. Puedes cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo, con o sin la misma preparación, en una o más posiciones. Este método distribuye el calor de manera uniforme y los olores no se mezclan. Se recomienda agregar unos diez minutos adicionales al cocinar varios alimentos al mismo tiempo.
	200	150 ÷ 220	COCCIÓN LIGERA (COOK LIGHT): Esta función permite cocinar de una manera más saludable, reduciendo la cantidad de grasa o aceite necesario. La combinación de los elementos de calor con un ciclo pulsante de aire asegura un resultado de horneado perfecto.
	210	50 ÷ 230	CALEFACCIÓN INFERIOR + VENTILADOR: El elemento de calentamiento inferior se utiliza junto con el ventilador que circula el aire dentro del horno. Este método es ideal para flanes de frutas, tartas, quiches, pizzas y patés. Previene que las superficies delanteras de los alimentos se sequen.
	210	50 ÷ 230	CALEFACCIÓN INFERIOR + VENTILADOR + VAPOR: El elemento de calentamiento inferior se utiliza con el ventilador que circula el aire dentro del horno. Este método es ideal para flanes de frutas jugosos, tartas, quiches, pizzas y patés. Previene que las superficies delanteras de los alimentos se sequen. Esta función también puede utilizarse para limpiar el horno con la función Aquactiva. Esta función proporciona cocción asistida por vapor, para lo cual se requiere añadir 100 ml de agua en la cavidad cuando el horno está frío y girar la perilla a esta función. No utilices el precalentamiento con esta función.
	220	50 ÷ 280	* CONVENCIONAL: Se utilizan los elementos de calentamiento superior e inferior. Precalienta el horno durante unos diez minutos. Este método es ideal para todos los asados y horneados tradicionales. Coloca el alimento y su recipiente en una rejilla en posición media.
	220	50 ÷ 280	CONVENCIONAL + VAPOR: Se utilizan los elementos de calentamiento superior e inferior. Precalienta el horno durante unos diez minutos. Este método es ideal para todos los asados y horneados tradicionales. Coloca el alimento y su recipiente en una rejilla en posición media. Esta función también proporciona cocción asistida por vapor, para lo cual se requiere añadir 100 ml de agua en la cavidad cuando el horno está frío y girar la perilla a esta función. No utilices el precalentamiento con esta función. El modo de vapor puede usarse para obtener una corteza más crujiente y una superficie más brillante, especialmente en productos de panadería.

	L3	L1 ÷ L5	GRILL: Esta función utiliza únicamente el elemento de calentamiento superior y el nivel del grill puede ajustarse. Utiliza el grill con la puerta cerrada. Coloca carnes blancas a una distancia del grill. Las carnes rojas y filetes de pescado pueden colocarse sobre la rejilla con la bandeja de goteo debajo. Gira los alimentos dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario). Al asar tostadas, utiliza el nivel L5 (potencia) en la posición 4 de la rejilla sin precalentamiento.
	210	50 ÷ 240	CONVENCIONAL + VENTILADOR: Al seleccionar esta función, los elementos de calentamiento superior e inferior trabajan junto con el ventilador para una cocción uniforme en todos los niveles. Este método de cocción es ideal para asados, guisos, vegetales o pasteles con rellenos húmedos.
	210	50 ÷ 240	CONVENCIONAL + VENTILADOR + VAPOR: Al seleccionar esta función, los elementos de calentamiento superior e inferior trabajan junto con el ventilador para una cocción uniforme en todos los niveles. Esta función también proporciona cocción asistida por vapor, para lo cual se requiere añadir 150 ml de agua en la cavidad y girar la perilla a esta función. No utilices el precalentamiento con esta función. Este método de cocción aumenta la ternura y el sabor de cada plato, especialmente asados y carnes rojas.
	200	150 ÷ 220	GRILL + VENTILADOR: Utiliza el grill turbo con la puerta cerrada. El elemento de calentamiento superior se utiliza junto con el ventilador que circula el aire dentro del horno. El precalentamiento es necesario para carnes rojas, pero no para carnes blancas. Ideal para cocinar alimentos gruesos y piezas completas como cerdo asado, aves, etc. Coloca los alimentos a la parrilla directamente en la rejilla central, en un nivel medio. Desliza la bandeja de goteo debajo de la rejilla para recoger los jugos. Asegúrate de que los alimentos no estén demasiado cerca del grill. Gira los alimentos a la mitad del tiempo de cocción.
	L3	L1 ÷ L5	SUPERGRILL: Ideal para grandes cantidades de salchichas, filetes y pan tostado. Toda el área debajo del elemento grill se calienta. Utiliza el grill con la puerta cerrada. Gira los alimentos dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario). Utiliza el nivel L5 (potencia) en la posición 5 de la rejilla sin precalentamiento al asar tostadas.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PIROLISIS
	200	50 ÷ 240	AIRFRY: Esta función es ideal para hornear con aire y, combinada con el accesorio, asegura que el aire caliente alcance los alimentos de manera uniforme y tridimensional, permitiendo un resultado más crujiente.



Escanea el código QR y descubre cómo usarlo de la mejor manera para preparar tus recetas favoritas.

* Probado de conformidad con la norma EN 60350-1 con el propósito de declaración de consumo de energía y clase energética.

Limpieza y mantenimiento del horno

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.

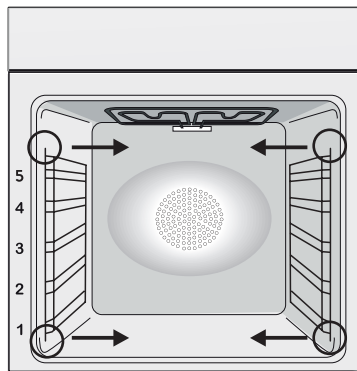
ACCESORIOS

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.

Mantenimiento (Según el modelo de horno.)



EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LOS SOPORTES LATERALES

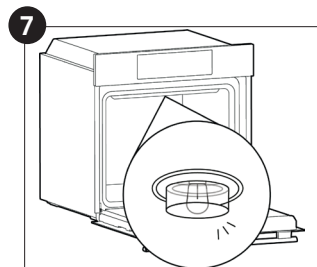
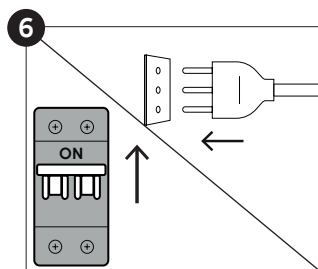
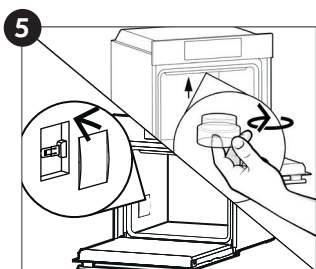
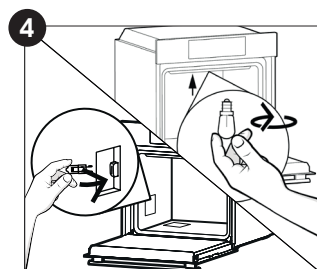
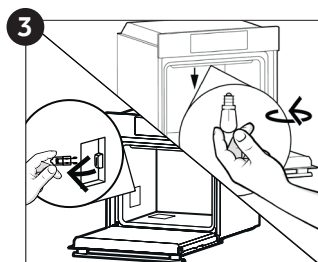
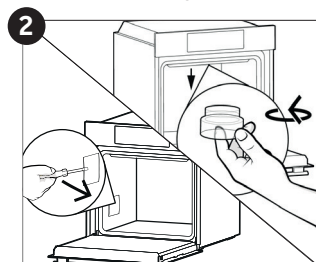
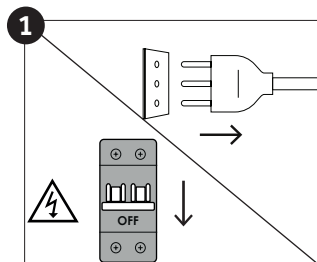
1. Retire las rejillas de alambre tirando de ellas en la dirección de las flechas (ver abajo).
2. Para limpiar las rejillas de alambre, colóquelas en el lavavajillas o utilice una esponja húmeda, asegurándose de que estén secas después.
3. Después del proceso de limpieza, instale las rejillas de alambre en el orden inverso.

Extracción y Limpieza de puerta de vidrio (Según el modelo de horno.)

Vea la página 17.

Cambio de la Bombilla (Según el modelo de horno.)

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.



Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (Lámpara).

* En caso de problema con esta lámpara, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Pirólisis

Se puede configurar el horno de forma que lleve a cabo automáticamente la limpieza. Las dos opciones disponibles son ECO y SUPER.

** La opción puede configurarse únicamente en los hornos dotados de dicha función.

El horno está dotado de un sistema de limpieza con pirolizador a alta temperatura que destruye los residuos de comida. La operación se lleva a cabo automáticamente mediante el programador. Los humos resultantes son limpios porque se conducen a través de un pirolizador que se conecta en cuanto comienza la cocción. En la puerta de este tipo de hornos se instala un cierre de seguridad, ya que el pirolizador funciona a temperaturas muy elevadas. El pirolizador se puede detener en cualquier momento: no obstante, no se puede abrir la puerta hasta que aparezca el icono del cierre de seguridad de la puerta.

NOTA: si el horno está ubicado sobre una encimera, no utilice los quemadores de gas ni las placas eléctricas mientras funciona el pirolizador para evitar que las placas se calienten en exceso. Hay disponibles dos CICLOS PIROLÍTICOS predeterminados:

- **CICLO PIROLÍTICO ECO:** este ciclo permite limpiar hornos moderadamente sucios y tiene una duración de 90 minutos.

- **CICLO PIROLÍTICO SUPER:** este ciclo está indicado para hornos especialmente sucios y tiene una duración de 120 minutos.

No utilice detergentes comerciales para limpiar los hornos pirolíticos. Sugerencia: la ejecución del ciclo pirolítico al término de un ciclo de cocción permite aprovechar el calor residual y ahorrar energía.

Antes de llevar a cabo un ciclo pirolítico:

- Extraiga todos los accesorios del horno, ya que no son capaces de resistir las elevadas temperaturas utilizadas durante el ciclo de limpieza pirolítico; en especial, extraiga las rejillas y el soporte elevado (véase el capítulo EXTRACCIÓN DE REJILLAS Y SOPORTE ELEVADO). En hornos dotados de la sonda de carne es necesario, antes de efectuar el ciclo de limpieza, cerrar el horno con la tuerca suministrada de serie.

- Extraer todo resto de grasa y limpiar cualquier mancha que pudiera exigir demasiado tiempo para ser eliminada.

- Este tipo de manchas pueden incendiarse a causa de las temperaturas extremadamente elevadas del ciclo pirolítico.

- Cierre la puerta del horno.

- Limpie la puerta del horno.

- Con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes.

- Quite todos los accesorios y el kit guías deslizables (si existe);

- No deje paños de cocina o manoplas en la manija.

Uso del ciclo pirolítico:

1- Gire el mando de las funciones hasta la po-



sición "ECO" o "SUP". En el display, aparece la opción "ECO" o "SUP". El tiempo fijado es de 90 min, que puede ser variado desde 90 min. (modo ECO) hasta 120 min. (modo SUP) mediante el programador (opciones "+" y "-"). Si el horno está muy sucio, es recomendable incrementar el tiempo a 120 min, si no está excesivamente sucio, reducirlo a 90 min.

2- Es posible introducir el inicio diferido en el ciclo de pirólisis mediante el programador cambiando la hora de fin.

3- Después de unos minutos, cuando el horno alcanza una alta temperatura, la puerta se bloquea automáticamente. El ciclo de pirólisis se puede parar en cualquier momento moviendo el mando de las funciones hasta la posición "0".

4- Cuando el ciclo de pirólisis finaliza, se termina, se apagará esta función automáticamente. Una vez que en el display aparece que ha terminado, se desbloqueará la puerta "0 - - n".

5- Puede girar el mando hasta la opción "0" y apagar el ciclo, pero como la temperatura es alta, la puerta aparecerá como bloqueada hasta que disminuya la temperatura.

Aquactiva Function (Según el modelo de horno.)

Procedimiento Aquactiva: Usar vapor para eliminar grasa y restos de alimentos del horno.

1. Vierte 100 ml de agua en el recipiente Aquactiva en la parte inferior del horno.

2. Configura la función del horno. 

3. Ajusta la temperatura a 100 °C.

4. Deja que el programa funcione durante 30 minutos.

5. Después de 30 minutos, apaga el programa y deja que el horno se enfríe.

6. Cuando el horno esté frío, limpia las superficies internas con un paño.

Advertencia: Asegúrate de que el aparato esté frío antes de tocarlo.

Debes tener cuidado con todas las superficies calientes, ya que existe el riesgo de quemaduras.

Usa agua destilada o potable.



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 servi-

cio 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



Solución de problemas

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

Rezumat

41	Atenționări generale
46	Instrucțiuni generale
48	Descrierea produsului
51	Descrierea afișajului
53	Moduri de gătit
55	Note generale privind curățarea
55	Întreținere
59	Curățarea și întreținerea cuptorului
136	Installation

Atenționări generale

- În timpul gătitului, umiditatea poate condensa în interiorul cuptorului sau pe geamul ușii. Aceasta este o stare normală. Pentru a reduce acest efect, așteptați 10-15 minute după pornire, înainte de a pune alimente în cuptor. În orice caz, condensul dispare când cuptorul atinge temperatura de gătit.
- Gătiți legumele într-un recipient cu un capac, în loc de o tavă deschisă.
- Evitați să lăsați alimentele în cuptor după gătit mai mult de 15-20 de minute.
- **AVERTISMENT:** aparatul și părțile accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți părțile fierbinți.

- **AVERTISMENT:** piesele accesibile pot fi fierbinți când cuptorul este în uz. Copiii mici trebuie ținuti la o distanță sigură.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.
- **AVERTISMENT:** pentru a evita un pericol ce poate fi cauzat de resetarea accidentală a dispozitivului de întrerupere termică, aparatul nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv de comutare extern, precum un temporizator, sau nu trebuie conectat la un circuit care este pornit și oprit în mod regulat.
- Copiii cu vârste sub 8 ani trebuie ținuti la o distanță sigură față de aparat dacă nu sunt permanent supravegheați.
- Este interzis copiilor să se joace cu acest aparat.
- Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și mai mari și de persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate, fără experiență sau cunoștințe privind produsul, numai dacă acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur, fiind conștientizate posibilele riscuri.
- Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii ne-supravegheați.
- A nu se utiliza materiale dure sau abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța sticla de pe ușa cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața și pot determina spargerea sticlei.
- Cuptorul trebuie oprit înainte de a scoate părțile detașabile. După curățare, reasamblați părțile detașabile conform instrucțiunilor.
- Utilizați doar sonda de carne recomandată pentru acest cuptor.
- Nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi sau pulverizator cu presiune ridicată pentru operațiunile de curățare.
- **ÎN CAZUL ÎN CARE CUPTORUL ESTE FURNIZAT DE PRODUCĂTOR FĂRĂ ȘTECĂR:**
 APARATUL NU TREBUIE CONECTAT LA SURSA DE ALIMENTARE UTILIZÂND ȘTECĂRUL SAU PRIZE, CI TREBUIE CONECTAT DIRECT LA REȚEAUA DE ALIMENTARE. Conectarea la

sursa de alimentare trebuie efectuată de către un profesionist calificat în mod corespunzător. Pentru a avea o instalație conformă cu legislația actuală în materie de siguranță, cuptorul trebuie conectat numai prin amplasarea unui disjuncteur omipolar, cu separarea contactelor conformă cu cerințele privind categoria III de supratensiune, între aparat și sursa de alimentare. Disjuncteur omipolar trebuie să suporte sarcina maximă conectată și trebuie să respecte legislația actuală. Cablul de împământare galben-verde nu trebuie să fie întrerupt de disjuncteur. Disjuncteur omipolar utilizat pentru conectare trebuie să fie ușor accesibil atunci când aparatul este instalat.

Conectarea la sursa de alimentare trebuie efectuată de către un profesionist calificat în mod corespunzător, ținând cont de polaritatea cuptorului și a sursei de alimentare.

Deconectarea trebuie realizată încorporând un întrerupător în cablajul fix, în conformitate cu regulile de cablare.

- **ÎN CAZUL ÎN CARE CUPTORUL ESTE FURNIZAT DE PRODUCĂTOR CU ȘTECĂR:**

Priza trebuie să fie adecvată pentru sarcina indicată pe etichetă și trebuie să aibă contactul de împământare conectat și în funcțiune. Conductorul de împământare este de culoare galben-verde. Această operație trebuie efectuată de o persoană calificată corespunzător. În cazul incompatibilității dintre priză și ștecăra aparatului, solicități unui electrician calificat să înlocuiască priza cu un alt model adecvat. Ștecăra și priza trebuie să fie în conformitate cu normele curente din țara unde se efectuează instalarea. Conectarea la sursa de alimentare se poate face și prin plasarea unui disjuncteur omipolar, cu separarea contactelor conformă cu cerințele privind categoria III de supratensiune, între aparat și sursa de alimentare care poate suporta sarcina maximă conectată și care respectă legislația în vigoare. Cablul de împământare galben-verde nu trebuie să fie întrerupt de disjuncteur. Priza sau disjuncteur omipolar utilizate pentru conexiune trebuie să fie ușor accesibile atunci când aparatul este instalat.

Deconectarea se poate realiza dacă ștecărul este accesibil sau dacă este încorporat un comutator în schema electrică fixă în conformitate cu regulile referitoare la schema electrică.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau un mănunchi special disponibil de la producător sau prin contactarea departamentului Serviciu clienți. Tipul de cablu de alimentare trebuie să fie H05V2V2-F. Această operație trebuie efectuată de un profesionist calificat în mod corespunzător. Conductorul de împământare (galben-verde) trebuie să fie cu 10 mm mai lung decât alte conductoare. Pentru orice reparații, adresați-vă doar departamentului de Asistență clienți și solicitați utilizarea unor piese de schimb originale.
- Nerespectarea cerinței de mai sus poate duce la compromiterea siguranței aparatului și la anularea garanției.
- Orice urme de material în exces trebuie îndepărtate înainte de curățare.
- O întrerupere îndelungată a alimentării care apare în timpul fazei de gătit poate determina funcționarea defectuoasă a monitorului. În acest caz, contactați serviciul de Asistență clienți.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Când introduceți tava grătar, aveți grijă ca marginea antiderapantă să fie poziționată înspre spate și înspre în sus.
- Când introduceți grătarul, verificați dacă sistemul de oprire este îndreptat în sus și dacă se află în spatele cavității cuptorului. Grătarul trebuie introdus în întregime în cavitate.
- AVERTISMENT: Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau cu un sistem de protecție de unică folosință disponibile în magazine. Folia de aluminiu sau orice alt sistem de protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, riscă să se topească și să deterioreze emailul din interior.
- AVERTISMENT: Nu îndepărtați niciodată garnitura de la ușa cuptorului.

- **ATENȚIE:** Nu reumpleți partea de jos a cavității cu apă în timpul gătitului sau când cuptorul este fierbinte.
- Nu este necesară operarea/setarea suplimentară pentru a utiliza aparatul la frecvențele nominale.
- Cuptorul poate fi amplasat într-o coloană înaltă sau sub suprafața de lucru. Înainte de fixare, trebuie să asigurați o bună ventilație a spațiului cuptorului pentru a permite circulația adecvată a aerului proaspăt necesar pentru răcirea și protejarea pieselor interne. Realizați fantele specificate pe ultima pagină conform tipului de fitting.
- Pentru utilizarea corectă a cuptorului se recomandă ca alimentele să nu vină în contact direct cu rafturile și tăvile, ci să se folosească hârtie de copt și/sau recipiente speciale.
- **AVERTISMENT:** Înainte de a iniția ciclul automat de curățare:
 - Curățați ușa cuptorului;
 - Îndepărtați reziduurile alimentare mari sau grosiere din interiorul cuptorului folosind un burete umed. Nu utilizați detergenți;
 - Scoateți toate accesoriile și setul de suport glisant (unde este prezent);
 - Nu așezați șervețele.
- La cuptoarele cu sonda de carne este necesar ca înainte de a face ciclul de curățare să închideți orificiul cu piulița din dotare. Închideți întotdeauna orificiul cu piulița atunci când sonda pentru carne nu este folosită.
- În timpul procesului de curățare pirolitică, suprafețele se pot încălzi mai mult decât de obicei, de aceea copiii trebuie ținuti la o distanță sigură.
- Dacă a fost montată o plită deasupra cuptorului, nu utilizați niciodată plita în timp ce pirolizatorul funcționează, acest lucru va preveni supraîncălzirea plitei.

Instrucțiuni generale

Vă mulțumim că ați ales unul dintre produsele noastre. Pentru obținerea celor mai bune rezultate cu cuptorul dvs., trebuie să citiți acest manual cu atenție și să îl păstrați pentru o referință viitoare. Înainte de a instala cuptorul, notați numărul de serie pe care îl puteți da personalului din cadrul departamentului de serviciu clienți dacă sunt necesare reparații. După scoaterea cuptorului din ambalaj, verificați să nu fi fost deteriorat în timpul transportului. Dacă aveți îndoieli, nu utilizați cuptorul și consultați un tehnician calificat pentru sfaturi. Nu lăsați materialele din ambalaje (pungi de plastic, polistiren, cuie) la îndemâna copiilor. Atunci când cuptorul este pornit pentru prima dată, poate apărea un miros puternic de fum, cauzat de lipiciul de pe panourile de izolare care înconjoară cuptorul ce se încălzește pentru prima dată. Acest lucru este absolut normal, și dacă are loc, trebuie să așteptați ca fumul să dispară înainte de a pune mâncarea în cuptor. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate în cazul în care instrucțiunile incluse în acest document nu sunt respectate.

NOTĂ: funcțiile, proprietățile și accesoriile cuptorului menționate în acest manual vor varia, în funcție de modelul pe care l-ați achiziționat.

Indicații privind siguranța

Utilizați cuptorul numai în scopul pentru care a fost destinat, și anume pentru gătitul alimentelor; orice altă utilizare, de exemplu ca sursă de căldură, se consideră a fi necorespunzătoare și prin urmare periculoasă. Producătorul nu pot fi considerat răspunzător pentru daunele provocate de utilizarea necorespunzătoare, incorectă sau nejustificată.

Utilizarea aparatelor electrice implică respectarea unor reguli fundamentale:

- nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate ștecherul din priză;
- nu atingeți aparatul dacă aveți mâinile sau picioarele umede;
- în general, nu este recomandată utilizarea adaptoarelor, a prizelor multiple și a prelungitoarelor;
- în caz de funcționare defectuoasă și/sau funcționare deficitară, opriți aparatul și nu îl forțați.

Siguranța electrică

ASIGURAȚI-VĂ CĂ UN ELECTRICIAN SAU UN TEHNICIAN CALIFICAT REALIZEAZĂ CONEXIUNILE ELECTRICE.

Sursa de alimentare la care este conectat cuptorul trebuie să respecte legislația în vigoare în țara în care acesta este instalat. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru nicio daună provocată de nerespectarea acestor instrucțiuni. Cuptorul trebuie conectat la o sursă de alimentare cu o priză de perete cu împământare sau la un disjuncteur cu poli multipli, în funcție de legislația în vigoare în țara în care acesta este instalat. Alimentarea electrică trebuie protejată prin siguranțe adecvate, iar cablurile utilizate trebuie să aibă o secțiune transversală care poate asigura alimentarea corectă a cuptorului.

CONEXIUNEA

Cuptorul este furnizat împreună cu un cablu de alimentare care trebuie conectat numai la o sursă de alimentare cu o putere de 220 - 240 VCA 50 Hz între faze sau între fază și nul. Înainte de a conecta cuptorul la o sursă de alimentare, este important să verificați:

- tensiunea indicată pe cuplu;
- reglajul disjuncteurului.

Firul de împământare conectat la borna de împământare a cuptorului trebuie legat la împământarea sursei de alimentare.

AVERTISMENT

Înainte de a conecta cuptorul la sursa de alimentare, solicitați unui electrician calificat să verifice continuitatea bornei de împământare a sursei de alimentare. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru accidente sau alte probleme cauzate de neconectarea cuptorului la borna de împământare sau de o împământare care prezintă continuitate defectă.

NOTĂ: deoarece cuptorul ar putea necesita lucrări de întreținere, este recomandabil să se păstreze o altă priză de perete disponibilă, astfel încât cuptorul să poată fi conectat la acesta dacă este scos din spațiul în care este instalat. Cablul de curent trebuie înlocuit numai de către personalul departamentului de servicii tehnice sau de către tehnicieni cu o calificare echivalentă.

Recomandări

După fiecare utilizare a cuptorului, o curățare minimă va ajuta la păstrarea cuptorului în perfectă de curățare.

Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau cu un sistem de protecție de unică folosință disponibile în magazine. Folia de aluminiu sau orice alt sistem de protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, riscă să se topească și să deterioreze emailul din interior. Pentru a preveni murdărirea excesivă a cuptorului care duce la mirosuri puternice de fum, vă recomandăm să nu utilizați cuptorul la o temperatură foarte mare. Este mai bine să prelungiți durata coacerii și să coborâți puțin temperatura. Pe lângă accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, vă recomandăm să utilizați vase și forme de coacere rezistente la temperaturi foarte mari.

Instalarea

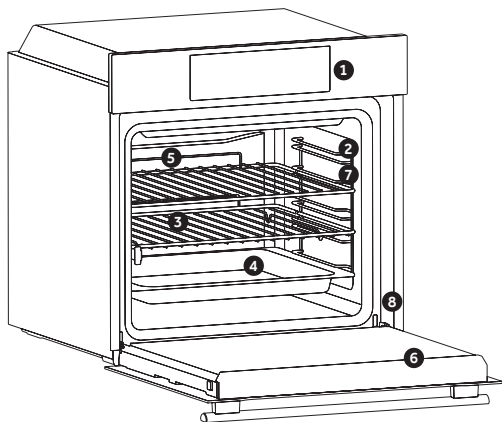
Producătorii nu au nicio obligație să presteze acest serviciu. Dacă este necesară asistența producătorului pentru a rectifica defecte ce decurg din instalarea incorectă, această asistență nu este acoperită de garanție. Trebuie urmate instrucțiunile de instalare pentru personalul calificat profesional. Instalarea incorectă poate duce la vătămarea sau rănirea persoanelor și animalelor sau la deteriorarea bunurilor. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru astfel de vătămări sau deteriorări.

Cuptorul poate fi amplasat înalt într-o coloană sau sub un blat de lucru. Înainte de fixare, asigurați o ventilație bună în spațiul cuptorului pentru a permite o circulație corespunzătoare a aerului proaspăt pentru răcirea și protejarea pieselor interne. Realizați deschiderile specificate la ultima pagină, conform tipului de montaj.

Prima utilizare

CURĂȚARE PRELIMINARĂ : Curățați cuptorul înainte de a îl utiliza pentru prima dată. Ștergeți suprafețele externe cu o lavetă moale umedă. Spălați toate accesoriile și ștergeți partea interioară a cuptorului cu o soluție din apă fierbinte și detergent de vase lichid. Reglați cuptorul gol la temperatura maximă și lăsați-l pornit timp de aproximativ 1 oră, astfel vor fi eliminate mirosurile prelungite tipice unui produs nou.

Descrierea produsului



1. Panou de comenzi
2. Poziții rafturi (grilaj lateral din sârmă, dacă este inclus)
3. Grilaje
4. Tăvi
5. Ventilator (dacă există)
6. Ușă cuptor
7. Grilaje laterale de sârmă (dacă există: numai pentru cavități plană)

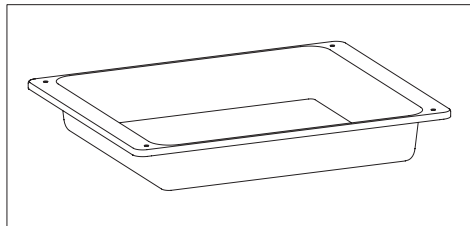
8. Număr de serie



Scrieți aici numărul dvs. de serie pentru referință viitoare.

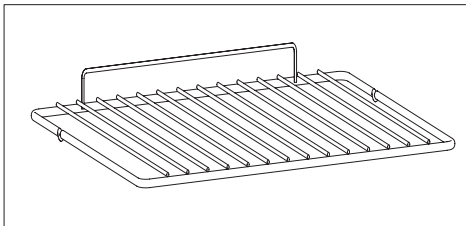
ACCESORII (În funcție de modelul cuptorului.)

Tavă de scurgere



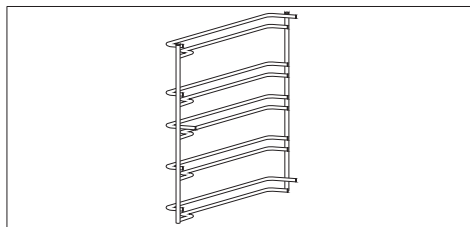
Colectează reziduurile care se scurg la gătirea alimentelor pe grătare.

Grilaj metalic



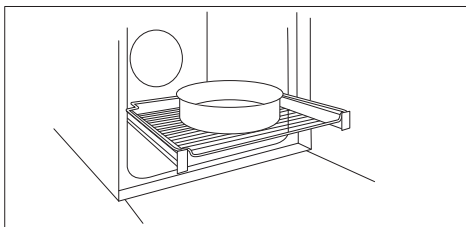
Acesta ține tăvile de copt și farfuriile.

Grilaje laterale de sârmă (doar dacă există)



Amplasat pe ambele părți ale cavității cuptorului, ține grătare metalice și farfurii de picurare.

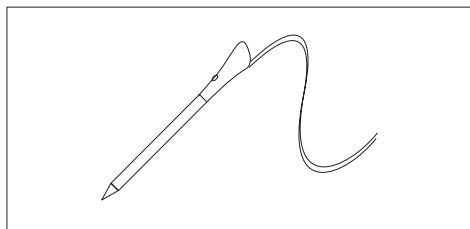
Ghidaje telescopice (doar dacă există)



Două șine de ghidare care facilitează verificarea stării de gătire, deoarece permit extragerea și re poziționarea cu ușurință a tăvilor și a grătarelor în interiorul cavității cuptorului.

NOTĂ: Tăvile și grătarele de cuptor nu sunt potrivite pentru contactul direct cu alimentele. Vă rugăm să utilizați vase de gătit sau hârtie de copt adecvate.

Sondă pentru carne (doar dacă este prezentă)

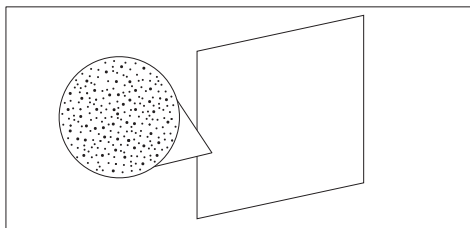


Măsoară temperatura internă a alimentelor în timpul găirii. Introduceți în orificiul din partea superioară a cavității. Trebuie introdus în timp ce cuptorul este răcit.

AVERTISMENTE:

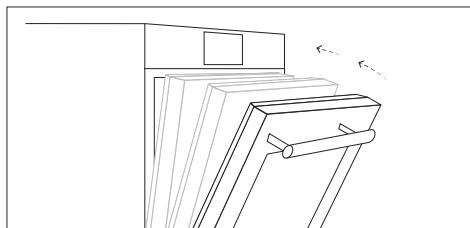
- Nu preîncălziți și nu începeți să gătiți înainte de a introduce corect sonda pentru carne.
- Nu încercați să introduceți sonda pentru carne în alimente congelate.

Panouri catalitice (doar dacă sunt prezente)



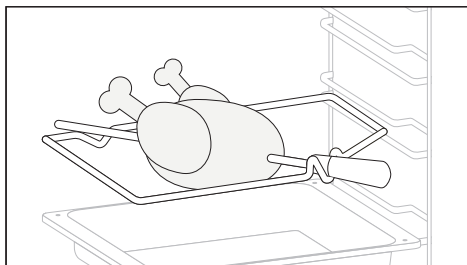
Panouri speciale acoperite cu email, realizate cu o structura microporoasa pentru a transforma grăsimea în elemente gazoase ușor de îndepărtat. Înlocuiți după 3 ani de utilizare (la 2/3 cicluri de gătit pe săptămână).

Capac Softclose (doar dacă sunt prezente)



Balamale care asigură o mișcare automată moale și lină în timpul fazei de închidere a ușii cuptorului.

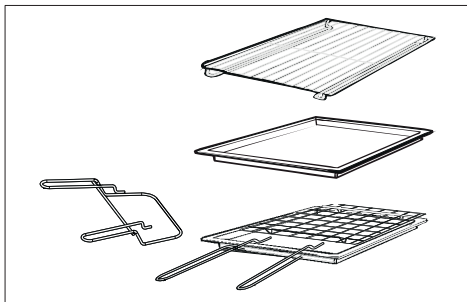
Turnspit (doar dacă sunt prezente)



Nu este necesară preîncălzirea pentru gătitul la rotisor. Gătitul se face cu ușa închisă.

- Deșurubați cârligele.
- Introduceți țepușa în carnea care urmează să fie gătită.
- Asigurați carnea cu cârligele.
- Strângeți șuruburile.
- Introduceți axul în gaura unde este amplasat motorul.
- Scoateți mânerul și folosiți-l la sfârșitul gătitului pentru a evita arsurile când scoateți mâncarea din cuptor.

Set tavă pentru grill (doar dacă sunt prezente)

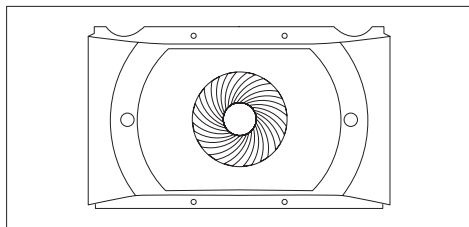


Polița simplă poate susține forme și vase. Polița suport pentru tăvi este ideală pentru grill. Folosiți-o împreună cu tava de scurgere. Profilul special al polițelor asigură că acestea rămân orizontale chiar și atunci când sunt complet trase. Nu există riscul ca un vas să alunece sau să se verse. Tava de scurgere colectează sucurile alimentelor găsite la grill. Aceasta se folosește doar cu funcțiile Grill, Rotisor sau Grill cu ventilație; scoateți tava din cuptor pentru alte metode de gătit. Nu folosiți niciodată tava de scurgere ca tavă de friptură, deoarece aceasta va genera fum și grăsimea va stropi cuptorul, murdărindu-l.

Suportul pentru tăvi

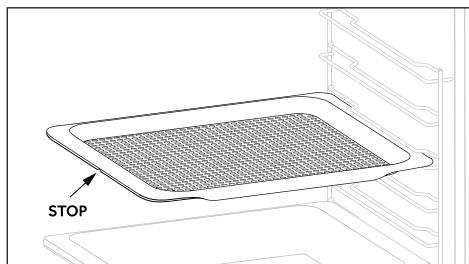
Polița suport pentru tăvi este ideală pentru grill. Folosiți-o împreună cu tava de scurgere. Este inclus un mâner pentru a vă ajuta să mutați în siguranță ambele accesorii. Nu lăsați mânerul în interiorul cuptorului.

Panou bucătar (doar dacă este prezent)



Un transportor de aer care mărește circulația aerului în interiorul cuptorului. Acest lucru permite o performanță îmbunătățită de gătit, o gătire mai uniformă a alimentelor la toate temperaturile, timpi de gătire mai scurți și, în sfârșit, o distribuție uniformă a temperaturii în interiorul cuptorului.

Tavă Airfry (doar dacă sunt prezente)



Tava de prăjire asigură că aerul fierbinte ajunge la alimente în mod uniform și tridimensional, rezultând un exterior mai crocant, menținând în același timp frăgezimea în interior. Opțional se poate pune o tava de copt la L1 pentru a colecta sucuri sau pane.

Descrierea afișajului (În funcție de modelul cuptorului.)



Date privind consumul scăzut de energie conform Regulamentului Comisiei (UE) 2023/826

Consumul de energie al produsului în starea modului de așteptare (standby), cu afișare a informațiilor sau a stării: 0,8 W

Perioada după care echipamentul ajunge automat în starea modului de așteptare (standby), cu afișare a informațiilor sau a stării: 20 min

1. Timer/mod automat
2. Funcția ventilator
3. Modul dezghețare
4. Afișare temperatură sau ceas
5. Comenzi de reglare a afișajului LCD
6. Buton selector de funcții
7. Buton selector de programe

AVERTIZARE!

Prima operațiune care trebuie efectuată după instalare sau după o întrerupere a curentului este setarea orei (a avut loc o întrerupere a curentului dacă afișajul clipește 12:00).

200°-> LED-ul de temperatură „°” clipește până la atingerea temperaturii afișate.

HOT -> Când un program se termină, dacă cuptorul este încă fierbinte, afișajul afișează „HOT”, alternând cu ora, chiar dacă butoanele sunt poziționate pe OFF.

Utilizarea programatorului de ceas cu control tactil (în funcție de modelul cuptorului.)

FUNCȚIE	MOD DE UTILIZARE	CUM SE DEZACTIVEAZĂ	CE FACE	NOTĂ
TĂCERE MOD 	• Rotiți selectorul de funcție din stânga în poziția „Mod silențios”	• Rotiți selectorul de funcții în poziția OFF.	• Vă permite să dezactivați sunetul avertizorului.	• Pentru a opri sunetul avertizorului de minute
SETĂ ORA 	• Rotiți selectorul de funcție din stânga în poziția „Setați ora”. • Folosiți butoanele „+” sau „-” pentru a seta ora	• Rotiți selectorul de funcții în poziția OFF.	• Vă permite să setați ora care apare pe afișaj	• Pentru a seta ora NB: Setati ora la prima instalare a cuptorului sau imediat după o întrerupere (ceasul afișează 12:00)
DURATA DE GĂTIRE 	• Rotiți selectorul de funcții din dreapta către o funcție de gătit • Rotiți selectorul de funcții din stânga în poziția „Durata timp de gătire” • Setati timpul de gătire folosind butoanele „+” și „-” • Apare iluminare automată	• Când timpul de gătire a trecut, cuptorul se oprește automat și alarma sună pentru câteva secunde. Pentru a opri mai devreme funcțiile de gătit, rotiți butonul de control al funcției pe OFF sau setați ora la 00.00; prin rotirea selectorului de funcții la Durata timp de gătire și folosind butoanele „+” și „-”	• Permite presetarea timpului de preparare necesar pentru reteta aleasa. • Când timpul de gătire este setat, rotiți selectorul de funcție la OFF pentru a reveni la ora reală. • Pentru a vizualiza timpul de gătire selectat, rotiți selectorul de funcție din stânga la Durata timp de gătire.	• Pentru prepararea retetelor dorite.
SFÂRȘIT DE GĂTIRE 	• Rotiți selectorul de funcții din dreapta către o funcție de gătit • Rotiți selectorul de funcții din stânga în poziția „Sfârșitul gătirii” • Setati ora de încheiere a gătirii folosind butoanele „+” și „-” • Apare iluminare automată	• Când timpul de gătire a trecut, cuptorul se oprește automat. • Pentru a opri funcțiile de gătit mai devreme, rotiți butonul de control al funcției la OFF	• Permite presetarea sfârșitului timpului de gătire dorit. • Când timpul de gătire este setat, rotiți selectorul de funcție pe OFF pentru a reveni la ora reală. • Pentru a vizualiza timpul de gătire selectat, rotiți selectorul de funcție din stânga la Sfârșit timp de gătire NOTĂ: Caracteristica de gătire întârziată nu este disponibilă pentru următoarele moduri de gătit: Grill ventilator și grătar	• Această funcție este utilizată în mod normal cu funcția COOKING DURATION • De exemplu, mâncarea dorită trebuie să fie gătită timp de 45 de minute și vreau să fie gata pentru 12.30; în acest caz: la sfârșitul timpului setat, cuptorul se oprește automat și se aude o alarmă. Selecți funcția de gătit dorită. Setati durata de gătire la 45 de minute (“-” “+”). Setati sfârșitul gătirii la 12:30 (“-” “+”). Gătutul va începe automat la 11:45 (12:30 minus 45 de minute), la sfârșitul timpului de gătit setat, cuptorul se va opri automat. • AVERTISMENT: prin setarea doar a sfârșitului timpului de gătire, și nu a duratei de gătire, cuptorul se va porni și se va opri imediat la sfârșitul timpului de gătire setat.
MINUTE MINDER 	• Rotiți selectorul de funcții din stânga în poziția Minute Minder. • Setati timpul de gătit folosind butoanele „+” și „-”	• Setati ora la 00.00 rotind selectorul de funcții din stânga în poziția Minute Minder și folosind butonul „+” și „-”	• Emite un semnal sonor la sfârșitul unui timp stabil. • În timpul funcționării, afișajul arată timpul rămas.	• Permiteți utilizarea cuptorului ca alarmă chiar dacă cuptorul este oprit
SIGURANȚĂ PENTRU COPII 	• Rotiți selectorul de funcții din stânga în poziția Blocare pentru copii. • Apăsati butonul “+” timp de 7 secunde • Blocarea pentru copii este disponibilă când pe afișaj apare „STOP”.	• Rotiți înapoi selectorul de funcție din stânga la Blocare copii și apăsați butonul “+” timp de 7 secunde. • Indicația STOP dispare.	• Cuptorul nu poate fi folosit.	• Această funcție este utilă când sunt copii în casă.

Moduri de gătit (în funcție de modelul cuptorului.)

Simbol	T °C impli- cit	T °C gamă	Funcție
			LAMPĂ: Pornește lumina cuptorului.
			DECONGELARE: Când butonul este setat în această poziție, ventilatorul circulă aer la temperatura camerei în jurul alimentelor congelate, astfel încât acestea să se decongeleze fără a altera sau schimba conținutul de proteine al alimentelor.
	180	50 ÷ 240	* GĂTIT PE MAI MULTE NIVELURI: Recomandăm utilizarea acestei metode pentru carne de pasăre, produse de patiserie, pește și legume. Căldura pătrunde mai bine în alimente, reducând atât timpul de gătire, cât și cel de preîncălzire. Poți găti diferite alimente simultan, cu sau fără aceeași preparare, pe unul sau mai multe niveluri. Acest mod de gătit asigură o distribuție uniformă a căldurii, iar mirosurile nu se amestecă. Adaugă aproximativ zece minute suplimentare atunci când gătești alimente diferite în același timp.
	200	150 ÷ 220	GĂTIT UȘOR (COOK LIGHT): Această funcție permite gătitul într-un mod mai sănătos, reducând cantitatea de grăsimi sau ulei necesară. Combinația dintre elementele de încălzire și un ciclu pulsatoriu de aer asigură un rezultat perfect al coacerii.
	210	50 ÷ 230	ÎNCĂLZIRE INFERIOARĂ + VENTILATOR: Elementul de încălzire inferior este utilizat împreună cu ventilatorul care circulă aerul în interiorul cuptorului. Această metodă este ideală pentru tarte cu fructe, quiche, pizza și pateuri. Previene uscarea suprafețelor frontale ale alimentelor.
	210	50 ÷ 230	ÎNCĂLZIRE INFERIOARĂ + VENTILATOR + ABUR: Elementul de încălzire inferior este utilizat împreună cu ventilatorul care circulă aerul în interiorul cuptorului. Această metodă este ideală pentru tarte cu fructe suculente, quiche, pizza și pateuri. Previene uscarea suprafețelor frontale ale alimentelor. Această funcție poate fi folosită și pentru curățarea cuptorului folosind funcția Aquactiva. Funcția oferă gătit asistat cu aburi, ceea ce necesită adăugarea a 100 ml de apă în cavitate atunci când cuptorul este rece și rotirea butonului pe această funcție. Nu folosi preîncălzirea pentru această funcție.
	220	50 ÷ 280	* CONVENȚIONAL: Se utilizează elementele de încălzire superioare și inferioare. Preîncălzește cuptorul timp de aproximativ zece minute. Această metodă este ideală pentru toate tipurile de prăjire și coacere tradițională. Plasează mâncarea și recipientul său pe un raft în poziția de mijloc.
	220	50 ÷ 280	CONVENȚIONAL + ABUR: Se utilizează elementele de încălzire superioare și inferioare. Preîncălzește cuptorul timp de aproximativ zece minute. Această metodă este ideală pentru toate tipurile de prăjire și coacere tradițională. Plasează mâncarea și recipientul său pe un raft în poziția de mijloc. Această funcție oferă, de asemenea, gătit asistat cu aburi, ceea ce necesită adăugarea a 100 ml de apă în cavitate când cuptorul este rece și rotirea butonului pe această funcție. Nu folosi preîncălzirea pentru această funcție. Modul de aburi poate fi utilizat pentru a obține o crustă mai crocantă și o suprafață mai lucioasă, în special pentru produsele de panificație.

	L3	L1 ÷ L5	GRILL: Această funcție utilizează doar elementul de încălzire superior, iar nivelul grilului poate fi ajustat. Folosește grilul cu ușa închisă. Plasează carnea albă la o distanță față de grill. Carnea roșie și fileurile de pește pot fi plasate pe raft, cu tava de scurgere dedesubt. Întoarce alimentele la două treimi din timpul de gătire (dacă este necesar). Pentru a prăji pâinea, folosește nivelul L5 (putere) pe poziția 4 a raftului fără preîncălzire.
	210	50 ÷ 240	CONVENȚIONAL + VENTILATOR: Selectând această funcție, elementele de încălzire inferioare și superioare funcționează împreună cu ventilatorul pentru o gătire uniformă pe toate nivelurile. Această metodă de gătit este ideală pentru fripturi, caserole, legume sau plăcinte cu umpluturi umede.
	210	50 ÷ 240	CONVENȚIONAL + VENTILATOR + ABUR: Selectând această funcție, elementele de încălzire inferioare și superioare funcționează împreună cu ventilatorul pentru o gătire uniformă pe toate nivelurile. Această funcție oferă, de asemenea, gătit asistat cu aburi, ceea ce necesită adăugarea a 150 ml de apă în cavitate și rotirea butonului pe această funcție. Nu folosi preîncălzirea pentru această funcție. Această metodă de gătit crește frăgezimea și savoarea fiecărui preparat, în special fripturile și carnea roșie.
	200	150 ÷ 220	GRILL + VENTILATOR: Folosește grilul turbo cu ușa închisă. Elementul de încălzire superior este utilizat împreună cu ventilatorul care circulă aerul în interiorul cuptorului. Preîncălzirea este necesară pentru carnea roșie, dar nu și pentru carnea albă. Ideal pentru gătitul alimentelor groase și a pieselor întregi, precum friptura de porc, pasărea întreagă etc. Plasează alimentele de prăjit direct pe raftul central, la un nivel mediu. Așază tava de scurgere sub raft pentru a colecta sucurile. Asigură-te că alimentele nu sunt prea aproape de grill. Întoarce alimentele la jumătatea timpului de gătire.
	L3	L1 ÷ L5	SUPERGRILL: Ideal pentru cantități mari de cârnați, fripturi și pâine prăjită. Întreaga zonă sub elementul grill se încălzește. Folosește grilul cu ușa închisă. Întoarce alimentele la două treimi din timpul de gătire (dacă este necesar). Folosește nivelul L5 (putere) pe poziția 5 a raftului fără preîncălzire pentru prăjirea pâinii.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PIROLIZĂ
	200	50 ÷ 240	AIRFRY: Această funcție este ideală pentru gătitul cu aer cald și, combinată cu accesoriul dedicat, asigură distribuția uniformă și tridimensională a aerului cald, obținând un rezultat mai crocant. Plasează tava de scurgere la nivelul 1 pentru a colecta sucurile sau resturile de alimente.



Scanează codul QR și descoperă cum să-l utilizezi cel mai bine pentru a pregăti rețetele tale preferate.

Note generale privind curățarea

Ciclu de viață al aparatului poate fi prelungit printr-o curățare regulată. Așteptați ca cuptorul să se răcească înainte de a efectua operațiunile de curățare manuală. Nu utilizați niciodată detergenți abrazivi, bureți de sârmă sau obiecte ascuțite pentru curățare, pentru a nu afecta în mod iremediabil piesele emailate. Utilizați numai apă, săpun sau detergenți pe bază de înălbitor (amoniu).

PIESE DIN STICLĂ

Se recomandă să curățați fereastra din sticlă cu un prosop de bucătărie absorbent după fiecare utilizare a cuptorului. Pentru a îndepărta petele mai dificile, puteți utiliza un burete îmbibat în detergent, frecând bine și apoi clătind cu apă.

ETANȘAREA FERESTREI CUPTORULUI

Dacă este murdară, etanșarea poate fi curățată cu un burete ușor umed.

ACCESORII

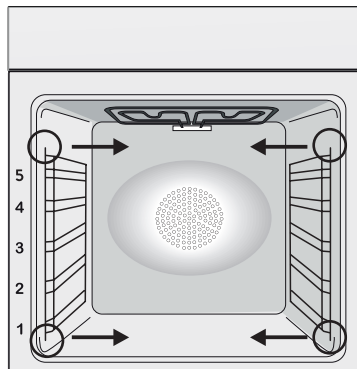
Curățați accesoriile cu un burete umed, îmbibat în detergent înainte de a le clăti și usca: evitați utilizarea detergenților abrazivi.

TAVĂ

După utilizarea grillului, scoateți tava din cuptor. Turnați grăsimile fierbinți într-un recipient și spălați tava cu apă fierbinte, utilizând un burete și detergent lichid de vase.

Dacă rămân reziduuri de grăsime, scufundați tava în apă cu detergent. Alternativ, puteți spăla tava în mașina de spălat vase sau puteți utiliza un detergent din comerț pentru cuptoare. Nu puneți niciodată o tavă murdară înapoi în cuptor.

Întreținere (depends on model)



INSTRUCȚIUNI PENTRU ÎNALĂTAREA ȘI CURĂȚAREA RACCURILOR LATRICE

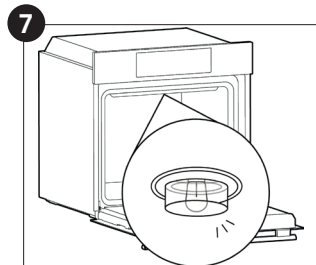
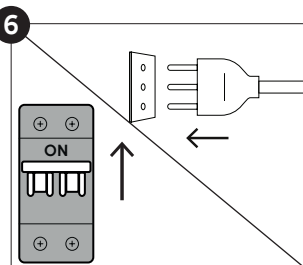
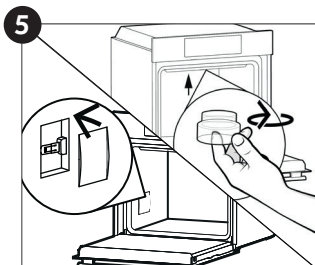
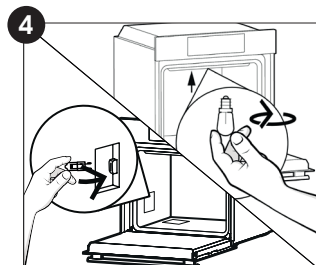
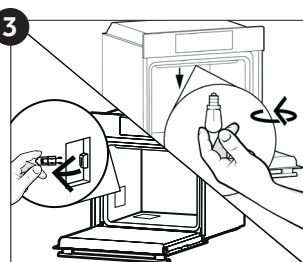
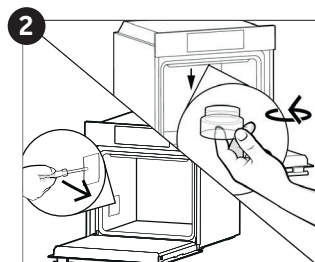
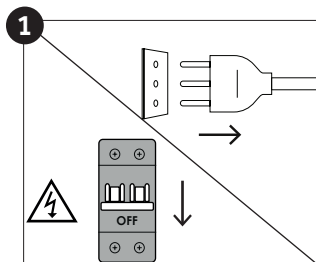
1. Scoateți suporturile de sârmă trăgându-le în direcția săgeților (a se vedea mai jos)
2. Pentru a curăța suporturile de sârmă, fie le puneți în mașina de spălat vase, fie utilizați un burete umed, asigurându-vă că sunt apoi uscate.
3. După încheierea procesului de curățare, instalați suporturile de sârmă în ordine inversă.

Demontarea Și Curățarea Ușii De Sticlă (În funcție de modelul cuptorului.)

Vezi pagina 17.

Schimbarea Becului (în funcție de modelul cuptorului.)

1. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare.
2. Desfaceți capacul de sticlă, deșurubați becul și înlocuiți-l cu un bec nou de același tip.
3. După ce becul defect a fost înlocuit, puneți la loc capacul de sticlă.



Acest produs conține una sau mai multe surse de lumină cu clasa de eficiență energetică G (Lampă). * În caz de probleme cu această lampă, contactați serviciul de asistență pentru clienți.

Piroliza

Cuptorul este echipat cu un sistem de curățare pirolitic, care distruge reziduurile de alimente la temperaturi înalte. Operațiunea se realizează automat prin intermediul programatorului. Fumul rezultat este „curățat” trecând printr-un sistem pirolitic care începe să funcționeze odată cu începerea procesului de gătit. Deoarece sistemul pirolitic necesită temperaturi foarte ridicate, ușa cuptorului este echipată cu un sistem de blocare pentru siguranță. Procesul pirolitic poate fi oprit în orice moment. Ușa nu poate fi deschisă până când blocarea de siguranță este dezactivată. **NOTĂ:** Dacă deasupra cuptorului a fost instalată o plită, nu utilizați arzătoarele pe gaz sau plitele electrice în timpul procesului pirolitic pentru a evita supraîncălzirea plitei.

SUNT PREDEFINITE DOUĂ CICLURI PIROLITICE:

ECO PYROCLEAN: Curăță un cuptor moderat murdar. Funcționează timp de 90 de minute.

SUPER PYROCLEAN: Curăță un cuptor foarte murdar. Funcționează timp de 120 de minute. Nu folosiți produse de curățare disponibile comercial pentru un cuptor cu piroliză!

Sfat: Realizarea curățării pirolitice imediat după gătit vă permite să valorificați căldura reziduală, economisind astfel energie.

Înainte de a începe un ciclu pirolitic:
Îndepărtați toate accesoriile din cuptor, deoarece acestea nu pot rezista la temperaturile ridicate utilizate în timpul ciclului pirolitic de curățare; în special, îndepărtați grătarele, șinele laterale și ghidajele telescopice (consultați capitolul „ÎNDEPĂRTAREA GRĂTARELOR ȘI A ȘINELOR LATERALE”). La cuptoarele cu sondă pentru carne, înainte de a începe ciclul de curățare, închideți orificiul cu piulița furnizată. **Îndepărtați orice scurgeri mari sau pete, deoarece ar dura prea mult timp pentru a fi distruse. De asemenea, cantitățile excesive de grăsime ar putea lua foc la temperaturi foarte ridicate în timpul ciclului pirolitic.**

Închideți ușa cuptorului.

Îndepărtați excesul de scurgeri înainte de curățare.

Curățați ușa cuptorului;

Îndepărtați reziduurile alimentare mari sau grosiere din interiorul cuptorului folosind un

burete umed. Nu utilizați detergenți; Îndepărtați toate accesoriile și kitul de șine glisante (dacă sunt prezente);

Nu plasați prosoape de bucătărie. Utilizarea ciclului pirolitic:



Rotiți selectorul de funcții în poziția „ ”. Pe afișaj apare indicația „ECO” sau „SUP”. Timpul predefinit este de 90 de minute, dar poate fi modificat de la 90 de minute (mod Eco) la 120 de minute (mod Sup) prin intermediul programatorului (butoanele „+” sau „-”). Dacă cuptorul este foarte murdar, se recomandă creșterea timpului la 120 de minute; dacă este moderat murdar, reduceți timpul ciclului de curățare la 90 de minute.

Este posibilă amânarea începutului ciclului pirolitic modificând ora de finalizare prin intermediul programatorului.

După câteva minute, când cuptorul atinge o temperatură ridicată, ușa se blochează automat. Ciclul pirolitic poate fi oprit în orice moment rotind selectorul de funcții înapoi la „0” (cuvântul „OFF” va fi afișat timp de 3 secunde).

După ce ciclul pirolitic se încheie, piroliza se oprește automat. Pe afișaj apare indicația „END” până când ușa rămâne blocată, apoi „0--n”.

Puteți roti selectorul de funcții înapoi la „0”, dar dacă temperatura este încă ridicată, indicația „0--n” apare pentru a informa că ușa este blocată.

Utilizarea ciclului pirolitic la cuptoarele Touch Control:

Rotiți selectorul de funcții în poziția de piroliză. Pe afișaj va apărea „ECO” sau „SUP”. Timpul predefinit este de 90 de minute, dar poate fi modificat de la 90 de minute (mod Eco) la 120 de minute (mod Sup) folosind programatorul (tastele „+” sau „-”). Dacă cuptorul este foarte murdar, timpul trebuie crescut la 120 de minute, în timp ce, dacă este ușor murdar, reduceți ciclul de curățare la 90 de minute.

Funcția Aquactiva (În funcție de modelul cuptorului.)

Procedura Aquactiva: Utilizarea aburului pentru a îndepărta grăsimea și resturile de alimente din cuptor.

1. Turnați 100 ml de apă în recipientul Aquactiva din partea de jos a cuptorului.

2. Setați funcția cuptorului. 

3. Reglați temperatura la 100 °C.

4. Lăsați programul să funcționeze timp de 30 de minute.

5. După 30 de minute, opriți programul și lăsați cuptorul să se răcească.

6. Când aparatul este rece, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.

Avertisment: Asigurați-vă că aparatul este rece înainte de a-l atinge.

Aveți grijă cu toate suprafețele fierbinți, deoarece există risc de arsuri.

Folosiți apă distilată sau potabilă.



Gestionarea deșeurilor și protecția mediului



Prezentul aparat este etichetat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind echipamentele electrice și electronice (DEEE). DEEE conțin atât substanțe poluante (care pot avea un efect negativ asupra mediului) cât și elemente de bază (care pot fi refolosite). Este important ca DEEE să fie supuse unor tratamente specifice pentru a îndepărta și elimina corect elementele poluante și pentru a recupera toate materialele. Persoanele pot juca un rol important în asigurarea faptului că DEEE nu devin problemă de mediu; este esențial să se respecte câteva norme de bază:

- DEEE nu trebuie tratate ca deșeuri menajere;
- DEEE trebuie duse în spații de colectare speciale, administrate de către consiliul local sau o companie înregistrată.

În numeroase țări, colectarea deșeurilor de la domiciliu poate fi disponibilă pentru DEEE mari. Atunci când cumpărați un aparat electrocasnic nou, cel vechi poate fi returnat vânzătorului care trebuie să îl accepte gratuit la schimb, în măsura în care acesta este de tip similar și are aceleași funcții cu aparatul cumpărat.

SALVAREA ȘI PROTEJAREA MEDIULUI ÎN-CONJURĂTOR

Acolo unde este posibil, evitați supraîncălzirea cuptorului și încercați întotdeauna să îl umpleți. Deschideți ușa cuptorului cât de rar posibil, deoarece căldura din cavitate se dispersează de fiecare dată când este deschisă. Pentru o economisire semnificativă de energie, opriți cuptorul cu aproximativ 5-10 minute înainte de încheierea ciclului de preparare planificat și folosiți căldura reziduală pe care cuptorul continuă să o genereze. Mențineți sistemele de etanșare curate și în stare bună pentru a evita dispersarea căldurii în afara cavității. Dacă aveți un abonament la curent cu tarif orar, programul „preparare întârziată” facilitează economisirea de energie, făcând ca procesul de preparare să înceapă în intervalul de timp cu tarif redus.

Curățarea și întreținerea cuptorului

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Cuptorul nu se încălzește	Ceasul nu este setat	Setați ceasul
Cuptorul nu se încălzește	O funcție de gătire și temperatura nu au fost setate	Asigurați-vă că setările necesare sunt corecte
Nicio reacție a interfeței cu utilizatorul tactil	Abur și condens pe panoul interfeței cu utilizatorul	Curățați cu o cârpă din microfibră panoul interfeței cu utilizatorul pentru a îndepărta stratul de condens

Sadržaj

60	Bezbednosne Napomene
65	Opšta upozorenja
67	Opis proizvoda
70	Opis komandne table
72	Programi pečenja
74	Generalne napomene o čišćenju
74	Održavanje
78	Troubleshooting
136	Installation

Bezbednosne Napomene

- Tokom kuvanja može da se kondenzuje vlaga unutar rerne ili na staklenim vratima. To je normalno stanje. Da biste smanjili ovaj efekat, sačekajte 10-15 minuta nakon uključivanja pre stavljanja hrane u rernu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kada rer-na dostigne temperaturu kuvanja.
- Kuvajte povrće u posudi sa poklopcem umesto u otvorenoj posudi.
- Izbegavajte da ostavljate hranu u rerni nakon kuvanja više od 15/20 minuta.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi delovi kojima se može pristupiti zagrevaju se prilikom upotrebe. Pazite da ne dodirnete zagrejane delove.

- UPOZORENJE: delovi kojima se može pristupiti mogu postati vreli pri upotrebi rerne. Držite malu decu na bezbednoj udaljenosti.
- UPOZORENJE: Isključite uređaj sa mrežnog napajanja električnom energijom pre nego što počnete sa nekom popravkom ili održavanjem.
- UPOZORENJE: Da bi se izbegao rizik usled nenamernog resetovanja termalnog isključivanja, ovaj uređaj ne sme da se napaja preko spoljnog prekidača, kao što je uklopni sat, niti da bude priključen na kolo koje se redovno uključuje i isključuje.
- Deca mlađa od 8 godina treba da budu na bezbednom rastojanju od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Ovaj uređaj mogu koristiti deca uzrasta od 8 godina i više, i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako su dobili uputstva kako da koriste uređaj na bezbedan način i ako razumeju rizike koje ta upotreba uključuje.
- Čišćenje i održavanje ne smeju obavljati deca bez nadzora.
- Stakleni deo vrata rerne nemojte čistiti agresivnim ili abrazivnim sredstvima ili strugati oštrim metalnim predmetima jer tako možete izgrebati površinu, što može dovesti do pucanja stakla.
- Pre uklanjanja odvojivih delova rerne mora biti isključena, a nakon čišćenja odvojive delove treba ponovo postaviti prema uputstvima.
- Koristite isključivo sondu za meso preporučenu za ovu rernu.
- Za čišćenje nemojte koristiti paročistač ili sprej pod visokim pritiskom.
- UKOLIKO PROIZVOĐAČ ISPORUČUJE RERNU BEZ UTIKAČA: UREĐAJ NE SME BITI PRIKLJUČEN NA IZVOR NAPAJANJA POMOĆU UTIKAČA ILI UTIČNICA, VEĆ MORA BITI DIREKTNO PRIKLJUČEN NA MREŽNO NAPAJANJE. Priključivanje na izvor napajanja mora izvršiti kvalifikovani stručnjak. Da bi ugradnja bila u skladu sa važećim bezbednosnim propisima, rerne mora

biti povezana samo postavljanjem omnipolarnog prekidača, sa razdvajanjem kontakta u skladu sa zahtevima za prenaponsku kategoriju III, između uređaja i izvora napajanja. Omnipolarni prekidač mora nositi maksimalno povezano opterećenje i mora biti u skladu sa važećim propisima. Prekidač ne sme regulisati žuto-zeleni kabl za uzemljenje. Omnipolarni prekidač koji se koristi za priključivanje na električnu mrežu mora biti lako dostupan nakon što je rerna ugrađena.

Priključak na izvor napajanja mora da izvrši kvalifikovani stručnjak uzimajući u obzir polaritet rerne i izvora napajanja.

Isključivanje se mora postići ugradnjom prekidača u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima ožičenja

- **UKOLIKO PROIZVOĐAČ ISPORUČUJE RERNU SA UTIKAČEM:** Utičnica mora biti pogodna za opterećenje naznačeno na etiketi i mora imati povezano i funkcionalno uzemljenje. Kabl za uzemljenje je žuto-zelene boje. Ovu radnju treba da izvrši kvalifikovani stručnjak. Ukoliko utičnica u zidu ne odgovara utikaču uređaja, zatražite od kvalifikovanog električara da je zameni odgovarajućim tipom utičnice. Utikač i utičnica moraju biti u skladu sa aktuelnim normama ugradnje u državi. Priključivanje na električnu mrežu moguće je i pomoću omnipolarnog prekidača, sa razdvajanjem kontakta u skladu sa zahtevima za prenaponsku kategoriju III, koji se postavlja između uređaja i izvora napajanja, a koji mora biti u stanju da podnese maksimalno napajanje koje se prenosi i koji mora biti u skladu sa važećim propisima. Prekidač ne sme regulisati žuto-zeleni kabl za uzemljenje. Utičnica ili omnipolarni prekidač koji se koriste za priključivanje na električnu mrežu moraju biti lako dostupni nakon što je rerna ugrađena. Isključivanje se može postići tako što će utikač biti lako dostupan ili tako što će se ugraditi prekidač u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima ožičenja.
- Ako se električni kabl ošteti, treba ga zameniti kablom ili specijalnim paketom koji se nabavlja od proizvođača ili korisničke službe.

- Tip kabla za napajanje H05V2V2-F. Ovu radnju treba da izvrši stručnjak sa odgovarajućim kvalifikacijama. Kabl za uzemljenje (žuto-zeleni) mora biti otprilike 10 mm duži od ostalih kablova. Za popravke uređaja obratite se isključivo ovlašćenom servisu i zahtevajte ugradnju originalnih delova.
- Ukoliko se ne poštuju gorenavedena uputstva, bezbednost pri upotrebi uređaja nije zagarantovana i garancija proizvođača ne važi.
- Pre čišćenja treba ukloniti sve prosute materije.
- Duži prekid napajanja električnom energijom tokom aktuelne faze kuvanja može dovesti do kvara monitora. U tom slučaju obratite se službi za kupce.
- Uređaj ne sme da bude postavljen iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.
- Kada postavite policu unutra, vodite računa da graničnici budu okrenuti nagore i unazad u unutrašnjosti rerne. Polica mora u potpunosti da bude ubačena u otvor rerne.
- Kada ubacujete rešetku, obratite pažnju na to da neklizajuća ivica bude postavljena unazad i naviše.
- UPOZORENJE: Ne oblažite zidove rerne aluminijumskom folijom ili zaštitnim oblogama za jednokratnu upotrebu koje su dostupne u prodavnicama. U direktnom kontaktu s vrelim emajlom, aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštitna obloga mogu izazvati topljenje i oštećenje emajla sa unutrašnje strane.
- UPOZORENJE: Nikada nemojte uklanjati zaptivku vrata rerne.
- OPREZ: Nemojte dopunjavati spremnik na dnu rerne vodom tokom kuvanja niti dok je rerne zagrejane.
- Nije potreban dodatan rad/postavke da biste koristili uređaj na nominalnim frekvencijama.
- Rerna se može postaviti visoko na stub ili ispod radne ploče. Pre nego što fiksirate rernu, morate se postarati da prostor za nju ima dobru ventilaciju koja će omogućiti odgovarajuću cirkulaciju svežeg vazduha neophodnog za hlađenje i zaštitu unutrašnjih delova. Napravite otvore kao što je navedeno na poslednjoj st-

rani u skladu sa vrstom uređaja.

- Za pravilno korišćenje rerne ne preporučuje se stavljanje hrane direktno na rešetke i plehove već korišćenje papira za pečenje i/ili posebnih posuda.
- UPOZORENJE: pre uvođenja ciklusa automatskog čišćenja:
 - Očistite vrata rerne;
 - Uklonite velike ili tvrde ostatke hrane iz unutrašnjosti rerne pomoću vlažnog sunđera. Nemojte koristiti deterdžente;
 - Uklonite sve dodatke i klizne vođice (ukoliko ih ima);
 - Nemojte staviti krpe.
- Kod rerni koje imaju sondu za meso potrebno je pre ciklusa čišćenja zatvoriti otvor čepom koji ste dobili. Kada se sonda za meso ne koristi otvor mora da bude zatvorena čepom.
- Tokom procesa pirolitičkog čišćenja površine se mogu zagrejati više nego inače stoga deca moraju biti na sigurnom odstojanju.
- Ako je iznad rerne postavljena ploča za kuvanje, nikada je nemojte koristiti dok traje piroliza čime ćete sačuvati ploču od pregrevanja.

Opšta upozorenja

Hvala Vam što ste se odlučili za kupovinu našeg proizvoda. Za najbolje rezultate korišćenja Vaše rerne, molimo pročitajte ovo uputstvo pažljivo, i sačuvajte ga za referisanje u buduće. Pre instaliranja rerne, zapišite i sačuvajte 16-cifreni serijski broj, tako da ga u slučaju kvara možete proslediti ovlašćenom serviseru. Po izvlačenju rerne iz njenog pakovanja, molimo proverite da nije oštećena tokom transporta. U slučaju da imate bilo kakve sumnje, nemojte koristiti rernu i pozovite kvalifikovano tehničko lice. Celokupan materijal iz pakovanja (plastične kese, stiropor, metalne vezice) držite podalje od dece.

Kada uključite rernu prvi put, može doći do jakog ispuštanja dima. Ovo je normalna pojava koja je uzrokovana mazivima koji se nalaze oko same zapremine rerne. Dok rerna ispušta dim ili neprijatne mirise, nemojte stavljati hranu u nju. Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost ni posledice za nepoštovanje stavki ovog uputstva.

NAPOMENA: funkcije rerne, njene osobine i dodaci navedeni u ovom uputstvu se razlikuju u zavisnosti od modela koji je kupljen.

Bezbednosna upozorenja

Koristite rernu isključivo za njenu namenu, tj. priprema hrane u domaćinstvu; bilo kakva druga upotreba, kao npr. korišćenje rerne kao izvor grejanja, rad sa hemikalijama ili nešto slično se smatra nepravilnom upotrebom, pa samim tim i opasnom po bezbednost. Proizvođač ne može snositi odgovornost za bilo kakvo oštećenje koje je nastalo nepravilnom ili nerazumnom upotrebom. Upotreba bilo kakvih električnih aparata podrazumeva poštovanje određenih pravila:

- nemojte vući kabal kako bi izvukli utikač iz utičnice;
- ne dodirujte aparat mokrim nogama ili rukama;
- upotreba adaptera, produžnih kablova i sličnih predmeta nije preporučljiva;

Električna bezbednost

POBRINITE SE DA ELEKTRIČAR ILI KVALIFIKOVANI TEHNIČAR POVEŽE RERNU NA STRUJU.

Način na koji je rerna povezana na električnu mrežu mora biti napravljena u saglasnosti sa zakonima države u kojoj je rerna instalirana. Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za bilo kakvu štetu koja je nastala nepoštovanjem ovih uputstava. Rerna mora biti povezana na električnu mrežu sa uzemljenjem, ili zidni izvor sa više polova, u zavisnosti od zakona i propisa u državi u kojoj je rerna instalirana. Električna mreža mora biti zaštićena odgovarajućim osiguračima i kablovima koji moraju imati transversivne sekcije kako bi obezbedile pravilno funkcionisanje rerne.

POVEZIVANJE NA MREŽU

Rerna je opremljena kablom koji može biti povezan samo na električnu mrežu napona 220-240 VAC, snaga između faze i neutrala. Pre nego što je rerna povezana na električnu mrežu, neophodno je proveriti:

- napon naznačen na merilo
- podešavanje diskonektora.

Žica za uzemljenje povezana na terminal uzemljenje rerne mora biti povezana i za odgovarajući terminal na dovodu struje.

UPOZORENJE

Pre povezivanja rerne na električnu mrežu, raspitajte se kod kvalifikovanog električara da proveri ispravnost uzemljenja utičnice. Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za bilo kakve nezgode ili probleme koji su nastali kao nedostatak pravilnog uzemljenja aparata.

NAPOMENA: kako rerna može zahtevati rad na održavanju, preporučujemo da ostavite još jednu zidnu utičnicu slobodnom, tako da rerna može biti povezana sa njom u slučaju da je pomerena iz mesta na kome je inače instalirana. Kabal za dovod struje može biti zamenjen isključivo originalnim, od strane ovlašćenog kvalifikovanog tehničkog osoblja.

Preporuke

Nakon svake upotrebe rerne, minimalno čišćenje će održati rernu savršeno čistom.

Nemojte oblagati zidove rerne alu-folijom ili jednokranim zaštitama koje su dostupne u prodavnicama. Alu-folija ili bilo koja druga vrsta zaštite, u direktnom kontaktu sa toplim emajlom dovodi do rizika od topljenja i uništavanja unutrašnjosti emajla. Kako bi sprečili preterano prljanje rerne, nemojte koristiti veoma visoke temperature dok se unutra nalaze veće naslage hrane. Bolje je produžiti vreme pečenja i blago sniziti temperaturu. Zajedno sa dodacima dopremljenim uz rernu, preporučujemo Vam da koristite samo specijalne plehove i modle dizajnirane za rad na veoma visokim temperaturama.

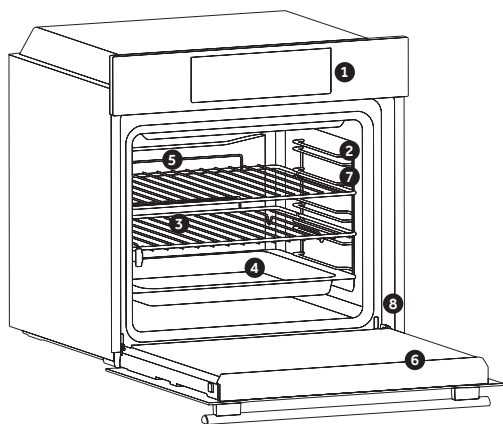
Instalacija

Proizvođač nije obavezan da izvrši instalaciju aparata. U slučaju da Vam je potrebna instalacija od strane ovlašćenog serviser, trošak izrade neće biti pokriven garancijom. Uputstva za instalaciju moraju biti praćena od kvalifikovanog osoblja. Nepravilna instalacija može dovesti do povrede ljudi, životinja kao i oštećenja imovine. U tom slučaju, proizvođač ne može snositi odgovornost za štetu. Kuhinjski element u koji je rerna ugrađena mora biti napravljena od materijala koji je otporan na temperature od najmanje 70°C. Može biti instalirana ispod ploče ili u elementima na visini. Pre učvršćivanja, morate osigurati dobru ventilaciju, kako bi unutar i oko rerne mogao da kruži vazduh neophodan za cirkulaciju svežeg vazduha za zaštitu elemenata i unutrašnjih delova. Napravite otvore koji su naznačeni na poslednjoj strani ovog uputstva.

Prva upotreba

PRELIMINARNO ČIŠĆENJE: Očistite rernu pre prve upotrebe. Prebrišite spoljašnje površine sa vlažnom mekom krpom. Operite sve dodatke i prebrišite unutrašnjost rerne rastvorom vode i malo deterdženta za ručno pranje sudova, a potom isperite. Potom uključite rernu na maksimalnu temperaturu i ostavite da radi oko sat vremena, kako bi se sagoreli industrijski ostaci.

Opis proizvoda



1. Kontrolna tabla
2. Položaji polica (bočna žičana rešetka ako je uključena)
3. Rešetke
4. Posude
5. Ventilator (ako je prisutan)
6. Vrata rerne
7. Bočne žičane rešetke (ako postoje: samo za ravnu unutrašnjost)

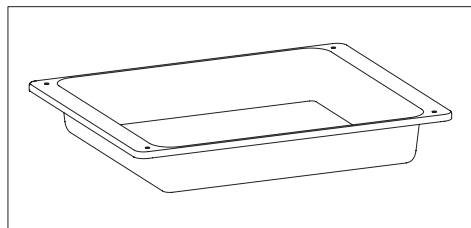
8. Serijski broj



Ovde napišite svoj serijski broj za buduću referencu.

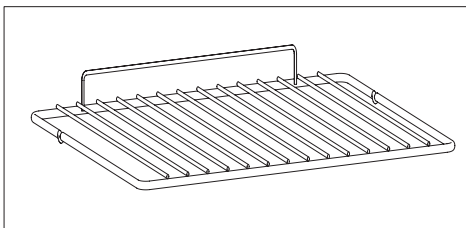
DODATNI PRIBOR (U zavisnosti od modela rerne.)

Posuda za kapanje



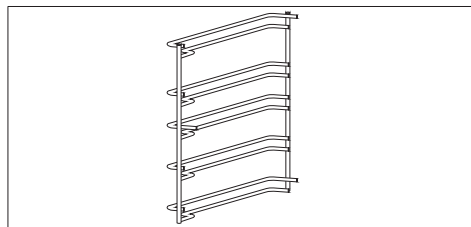
Sakuplja tečnost koja kaplje tokom spremanja hrane na rešetkama.

Metalna rešetka



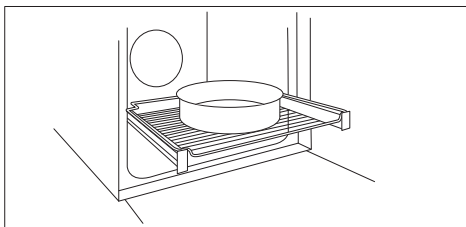
Drži posude za pečenje i tanjire.

Bočne žičane rešetke (samo ako postoje)



Nalazi se sa obe strane unutrašnjosti rerne, sa-
drži metalne rešetke i posude za kapanje

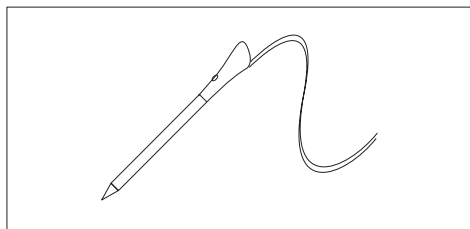
Teleskopske vodilice (samo ako postoje)



Dve vodilice koje olakšavaju proveru statusa pe-
čenja, jer omogućavaju lako vađenje i premešta-
nje tacni i rešetki u unutrašnjosti rerne.

NAPOMENA: Plehovi i rešetke za rernu nisu pogodni za direktan kontakt sa hranom. Molimo koris-
tite odgovarajući posuđe ili papir za pečenje.

Sonda za meso (samo ako postoje)

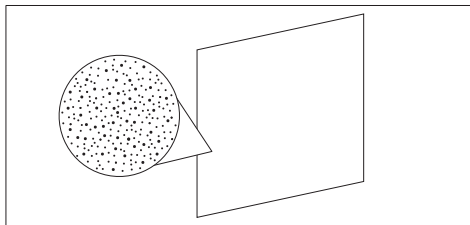


Meri unutrašnju temperaturu hrane tokom pečenja. Stavite u rupu na vrhu unutrašnjosti. Treba se staviti unutra dok je rerina hladna.

UPOZORENJA:

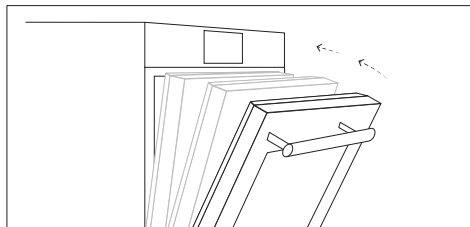
- Ne zagrevajte i ne započinjte pečenje pre nego što pravilno stavite sondu za meso.
- Ne pokušavajte da sondu za meso ubacite u smrznutu hranu.

Katalitički paneli (samo ako postoje)



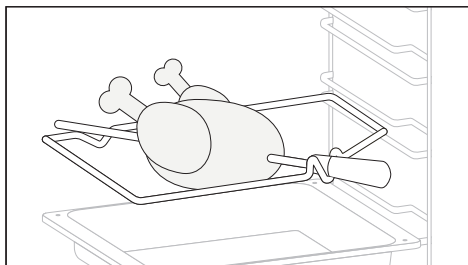
Posebni paneli obloženi emajlom, napravljeni sa mikroporoznom strukturom kako bi masnoću pretvorili u gasovite elemente koji se lako uklanjaju. Zamenite nakon 3 godine upotrebe (pri 2/3 ciklusa pečenja nedeljno).

Funkcija Softclose za lagano zatvaranje (samo ako postoje)



Šarke koje obezbeđuju automatsko meko i glatko kretanje tokom faze zatvaranja vrata rerne.

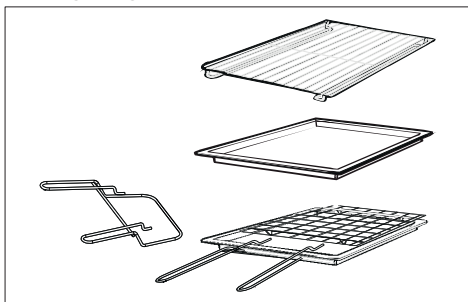
Ražanj (samo ako postoje)



Nije potrebno prethodno zagrevanje za kuvanje na ražnju. Kuvanje se vrši sa zatvorenim vratima.

- Odvijte kukice
- Ubacite ražanj u meso koje želite da kuvate
- Osigurajte meso kukicama
- Zategnite šrafove
- Ubacite osovinu u rupu gde se nalazi motor
- Skinite ručku i koristite je na kraju kuvanja kako biste izbegli opekotine prilikom vađenja hrane iz rerne

Set za grill tiganj (samo ako postoje)



Jednostavna polica može da drži modle i posude. Polica sa držačem za pleh je posebno pogodna za grilovanje.

Koristite je zajedno sa posudom za kapanje.

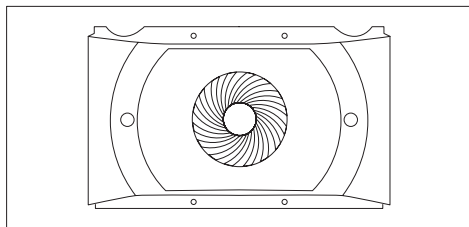
Poseban profil polica omogućava da ostanu horizontalne čak i kada su potpuno izvučene. Nema rizika od klizanja ili prosipanja jela. Posuda za kapanje skuplja sokove od grilovane hrane. Koristi se samo sa funkcijama Gril, Ražanj ili Ventilatorski gril; uklonite je iz rerne za druge metode kuvanja.

Nikada ne koristite posudu za kapanje kao pleh za pečenje jer to stvara dim i masnoća će prskati po rerni, čineći je prljavom.

Držač za pleh

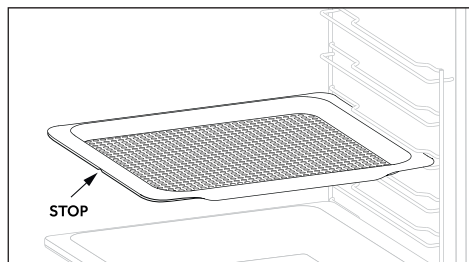
Polica sa držačem za pleh je idealna za grilovanje. Koristite je zajedno sa posudom za kapanje. U kompletu je uključena i ručka koja pomaže u sigurnom pomeranju oba dodatka. Nemojte ostavljati ručku unutar rerne.

Ploča kuvara (samo ako postoje)



Vazdušni transporter koji povećava cirkulaciju vazduha pored rerne. To omogućava poboljšane performanse pečenja, ravnomernije pečenje hrane na svim temperaturama, kraće vreme pečenja i, na kraju, ravnomernu raspodelu temperature unutar rerne.

Rešetka za Airfry (samo ako postoje)



Posuda za vazdušno prženje osigurava da vruć vazduh ravnomerno i trodimenzionalno dopire do hrane, što rezultira hrskavom spoljašnjošću, dok unutrašnjost ostaje sočna i mekana. Po želji, pleh za pečenje može se postaviti na nivo L1 kako bi prikupio sokove ili mrvice.

Opis komandne table (U zavisnosti od modela rerne.)



Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu sa Uredbom Komisije (EU) 2023/826

Potrošnja energije proizvoda u režimu pripravnosti sa prikazom informacija ili statusa: 0,8 W

Period nakon kog oprema automatski dostiže stanje pripravnosti sa prikazom informacija ili statusa: 20 min.

1. Timer/automatski režim
2. Funkcija ventilator
3. Funkcija odmrzavanja
4. Prikaz vremena/temperature
5. Kontrole ekrana
6. Selektor funkcija
7. Selektor dodatnih funkcija

UPOZORENJE!

Prva operacija koju treba izvršiti nakon instalacije ili nestanka struje jeste podešavanje vremena (na ekranu će treptati 12:00)

200°-> Indikator LED "o" treperi dok se zadata temperatura ne dostigne.

HOT -> Ovi simboli na ekranu prikazuju da je rerma još topla. Prikazuje se naizmenično sa vremenom.

Korišćenje programatora sata sa ekranom na dodir

(U zavisnosti od modela rerne.)

OPCIJA	KAKO AKTIVIRATI	KAKO DEAKTIVIRATI	ŠTA RADI	ČEMU SLUŽI
TIHI REŽIM 	• Okrenite levi selektor do pozicije naznačene ikonicom iz leve kolone	• Okrenite selektor funkcija na poziciju OFF	• Omogućava Vam da isključite zvuk nakon isteka vremena tajmera	• Isključuje zvuk tajmera
PODESI VREME 	• Okrenite levi selektor do pozicije naznačene ikonicom iz leve kolone • Koristite " + " ili " - " za podešavanje vremena	• Okrenite selektor funkcija na poziciju OFF	• Omogućava podešavanje tačnog vremena	• Za podešavanje vremena - Napomena: Pri prvom uključivanju ili nakon nestanka struje, vreme se resetuje na 12:00
TRAJANJE KUVANJA 	• Okrenite desni selektor na željenu funkciju pečenja. • Okrenite levi selektor do pozicije naznačene ikonicom iz leve kolone • Podesite vreme pečenja korišćenjem tastera " + " i " - " • Osvetljenje će se automatski pojaviti	• Kada vreme istekne, rerna se automatski gasi i pušta zvučni signal na nekoliko sekundi. Ukoliko želite da ugasisite rernu ranije, jednostavno okrenite selektor na OFF ili korišćenjem tastera " + " i " - " smanjite vreme na 0:00.	• Omogućava oga- ničavanje vremena rada rerne. • Kada vreme istekne, vratite selektor na poziciju OFF. • Kako bi videli preo- stalo vreme kuvanja (u slučaju da ste u međuvremenu izabrali neku drugu funkciju), okrenite tajmer na ovu poziciju.	• Za kuvanje prema željenim recepti- ma sa naznačenim vremenom. Označava isključivo trajanje samog procesa kuvanja / pečenja.
KRAJ KUVANJA 	• Okrenite desni selektor na željenu funkciju pečenja. • Okrenite levi selektor do pozicije naznačene ikonicom iz leve kolone • Podesite vreme kraja pečenja korišćenjem tastera " + " i " - " • Osvetljenje će se automatski pojaviti	• Kada vreme istekne, rerna se automatski gasi i pušta zvučni signal na nekoliko sekundi. • Ukoliko želite da ugasisite rernu ranije, jednostavno okrenite selektor na OFF	• Omogućava da unapred podesite kraj vremena kuvanja koje želite. • Kada je vrijeme kuvanja podešeno, okrenite birač funkcija na OFF da biste se vratili na stvarno vrijeme. • Da vidite odabrano vrijeme kuvanja, okrenite lijevi birač funkcija na Kraj vreme- na kuvanja NAPOMENA: Funkcija odloženo kuvanje nije dostupna za sledeće režime kuvanja: Grill sa ventilatorom i grill	• Ova funkcija se uglavnom koristi u kombinaciji sa funkcijom TRAJANJE KUVANJA. • Na primer, recimo da želimo da nam se hrana peče 45 minuta i da želimo da nas sačekta gotova u 12:30, nakon čega će se rerna isključiti i pustiti zvučni signal. Prvo ćemo izabrati funkciju kuvanja, potom po- desiti vreme trajanja kuvanja na 45 minuta (" - " + "tasterima). Tek nakon svega toga ćemo na ovoj funkciji podesiti kraj kuvanja na 12:30 (" - " + " tasterima). Kuvanje će automatski početi u 11:45 (45 minuta pre 12:30), nakon čega će se rerna automatski ugasisi. UPOZORENJE: U slučaju da funkcija trajanje kuvanja prethodno nije postavljena, rerna će odmah početi da peče i ugasisi se kada dođe do zadatog vremena.
TAJMER 	• Okrenite levi selektor do pozicije naznačene ikonicom iz leve kolone • Podesite odbrojavanje tasterima " + " i " - "	• Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button " - "	• Emituje zvučni signal po isteku vremena. • Tokom rada, displej pokazuje preostalo vreme.	• Omogućava nezavisno odbroja- vanje vremena, čak i kada je rerna isključena.
BEZBED- NOSNA ZAŠTITA 	• Okrenite levi selektor do pozicije naznačene ikonicom iz leve kolone i držite taster " + " 7 sekundi. • Indikacija STOP će se pojaviti na displeju. • Funkcija „Zaključano za decu“ dostupna je kada je LED indikator za "Zaključano za decu" uključen i kada se na ekranu pojavi "STOP"	• Okrenite levi selektor do pozicije naz- načene ikonicom iz leve kolone i držite taster " + " 7 sekundi. • Indikacija STOP će nestati. • Indikacija "STOP" nestaje a LED indika- tor za "Zaključano za decu" počinje da treperi."	• Rernu ne možete koristiti.	• Ova funkcija je korisna za sve situacije kada bi rerna mogla biti neželjeno uključena. (npr. deca se igraju)

Programi pečenja (U zavisnosti od modela rerne.)

Selektor funkcija	T °C preporučena	T °C opseg	Funkcija
			LAMPA: Uključuje svjetlo u rerni.
			ODMRZAVANJE: Kada je dugme postavljeno na ovu poziciju, ventilator cirkuliše zrak sobne temperature oko smrznute hrane kako bi se odmrzla bez promjene ili narušavanja sadržaja proteina u hrani.
	180	50 ÷ 240	* VIŠE NIVOVA KUHANJA: Preporučujemo ovu metodu za perad, peciva, ribu i povrće. Toplota bolje prodire u hranu, a vrijeme kuhanja i prethodnog zagrijavanja se smanjuje. Možete kuhati različite vrste hrane istovremeno, sa ili bez iste pripreme, na jednom ili više nivoa. Ova metoda osigurava ravnomjernu distribuciju toplote, a mirisi se ne miješaju. Dodajte oko deset minuta dodatnog vremena kada kuhate različite vrste hrane istovremeno.
	200	150 ÷ 220	ZDRAVO KUHANJE: Ova funkcija omogućava zdraviji način kuhanja smanjenjem količine potrebne masnoće ili ulja. Kombinacija grijaćih elemenata i pulsirajućeg ciklusa zraka osigurava savršen rezultat pečenja.
	210	50 ÷ 230	DONJE GRIJANJE + VENTILATOR: Donji grijaći element koristi se zajedno s ventilatorom koji cirkuliše zrak unutar rerne. Ova metoda je idealna za voćne pite, tartove, quiche, pizze i paštete. Sprječava isušivanje prednjih površina hrane.
	210	50 ÷ 230	DONJE GRIJANJE + VENTILATOR + PARA: Donji grijaći element koristi se zajedno s ventilatorom koji cirkuliše zrak unutar rerne. Ova metoda je idealna za sočne voćne pite, tartove, quiche, pizze i paštete. Sprječava isušivanje prednjih površina hrane. Ova funkcija se također može koristiti za čišćenje rerne funkcijom Aquactiva. Ova funkcija omogućava kuhanje uz pomoć pare, što zahtijeva dodavanje 100 ml vode u unutrašnjost kada je rerina hladna i okretanje dugmeta na ovu funkciju. Ne koristite prethodno zagrijavanje za ovu funkciju.
	220	50 ÷ 280	* KONVENCIONALNO: Koriste se gornji i donji grijaći elementi. Zagrijte rernu oko deset minuta prije korištenja. Ova metoda je idealna za sve vrste tradicionalnog pečenja i prženja. Stavite hranu i posudu na srednji nivo rerne.
	220	50 ÷ 280	KONVENCIONALNO + PARA: Koriste se gornji i donji grijaći elementi. Zagrijte rernu oko deset minuta prije korištenja. Ova metoda je idealna za sve vrste tradicionalnog pečenja i prženja. Stavite hranu i posudu na srednji nivo rerne. Ova funkcija također omogućava kuhanje uz pomoć pare, što zahtijeva dodavanje 100 ml vode u unutrašnjost kada je rerina hladna i okretanje dugmeta na ovu funkciju. Ne koristite prethodno zagrijavanje za ovu funkciju. Funkcija pare može se koristiti za postizanje hrskavije korice i sjajnije površine, posebno za pekarske proizvode.
	L3	L1 ÷ L5	GRIL: Ova funkcija koristi samo gornji grijaći element, a nivo grila može se podesiti. Koristite gril s zatvorenim vratima. Bijelo meso postavite na udaljenost od grila. Crveno meso i riblji fileti mogu se staviti na rešetku, s posudom za kapanje ispod. Okrenite hranu nakon dvije trećine vremena kuhanja (ako je potrebno). Prilikom tostiranja hljeba koristite nivo L5 (snaga) na četvrtoj poziciji rešetke bez prethodnog zagrijavanja.

	210	50 ÷ 240	KONVENCIONALNO + VENTILATOR: Kada je ova funkcija odabrana, donji i gornji grijači elementi rade zajedno s ventilatorom za ravnomjerno kuhanje na svim nivoima. Ova metoda je idealna za pečenje mesa, složenice, povrće ili pite s vlažnim nadjevima.
	210	50 ÷ 240	KONVENCIONALNO + VENTILATOR + PARA: Kada je ova funkcija odabrana, donji i gornji grijači elementi rade zajedno s ventilatorom za ravnomjerno kuhanje na svim nivoima. Ova funkcija omogućava kuhanje uz pomoć pare, što zahtijeva dodavanje 150 ml vode u unutrašnjost i okretanje dugmeta na ovu funkciju. Ne koristite prethodno zagrijavanje za ovu funkciju. Ova metoda povećava sočnost i ukus svakog jela, posebno pečenja i crvenog mesa.
	200	150 ÷ 220	GRIL + VENTILATOR: Koristite turbo gril s zatvorenim vratima. Gornji grijači element koristi se zajedno s ventilatorom koji cirkuliše zrak unutar rerne. Prethodno zagrijavanje je potrebno za crveno meso, ali ne i za bijelo meso. Idealno za kuhanje debljih komada hrane i cijelih komada kao što su pečena svinjetina, perad, itd. Hranu postavite direktno na rešetku u sredini. Stavite posudu za kapanje ispod rešetke kako biste prikupili sokove. Osigurajte da hrana nije preblizu grilu. Okrenite hranu na pola vremena kuhanja.
	L3	L1 ÷ L5	SUPERGRIL: Idealno zavelike količine kobasica, odrezaka i tost hljeba. Cijelo područje ispod grila se zagrijava. Koristite gril s zatvorenim vratima. Okrenite hranu nakon dvije trećine vremena kuhanja (ako je potrebno). Koristite nivo L5 (snaga) na petoj poziciji rešetke bez prethodnog zagrijavanja za tostiranje hljeba.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PIROLIZA
	200	50 ÷ 240	AIRFRY: Ova funkcija je idealna za pečenje uz pomoć vrućeg zraka i, u kombinaciji s odgovarajućim dodatkom, osigurava da vrući zrak ravnomjerno i trodimenzionalno dospije do hrane, omogućavajući hrskaviji rezultat. Stavite posudu za kapanje na prvi nivo kako biste prikupili sokove ili ostatke.



Skenirajte QR kod i otkrijte kako da ga najbolje iskoristite za pripremu svojih omiljenih recepata.

* Testirano u skladu sa CENELEC EN 60350-1 za definiciju energetske klase.

Generalne napomene o čišćenju

Životni vek aparata može biti produžen regularnim čišćenjem. Sačekajte da se rerina ohladi pre nego što krenete sa ručnim čišćenjem. Nikada nemojte koristiti abrazivne deterdžente, metalnu vunu, oštre predmete za čišćenje kako ne bi oštetili emajlirane delove. Koristite samo vodu, deterdžent ili preparate na bazi hlora (ili amonijaka).

STAKLENI DELOVI

Preporučujemo da staklo rerne očistite sa debelom kućnom krpom nakon svakog korišćenja rerne. Kako bi uklonili skorelije fleke, možete koristiti sunđer natopljen deterdžentom (dobro isceden), a potom isprati vodom..

GUMA RERNE

U slučaju da je prljava, gumu lako možete obri-

sati vlažnim sunđerom.

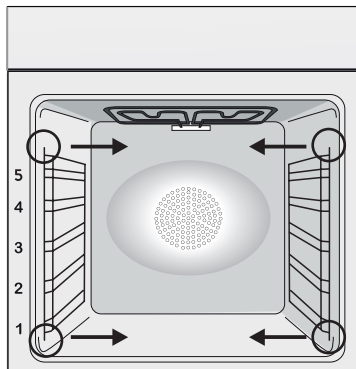
DODACI

Očistite dodatke sa mokrim sunđerom i deterdžentom za sudove. Dobro isperite i osušite; nemojte koristiti abrazivne deterdžente.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASTI

Nakon grilovanja (roštiljanja), izvucite pleh iz rerne. Toplu mast i tečnosti izručite i operite pleh u toploj vodi, korišćenjem sunđera i deterdženta za sudove. U slučaju da masni ostaci ostanu, potopite pleh u vodu i deterdžent. Takođe, pleh možete oprati u mašini za sudove ili profesionalnim sredstvom za čišćenje rerne. Nikada nemojte vraćati prljav pleh u rernu.

Održavanje (U zavisnosti od modela rerne.)



UKLANJANJE I ČIŠĆENJE BOČNIH ŠINA

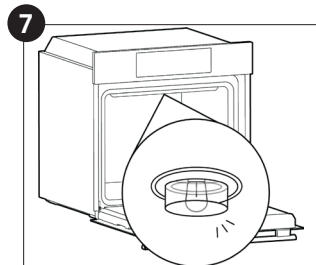
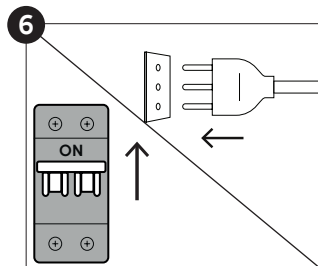
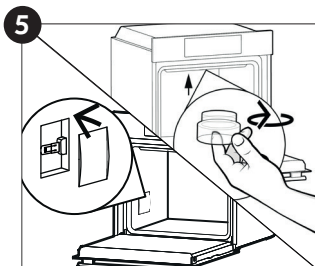
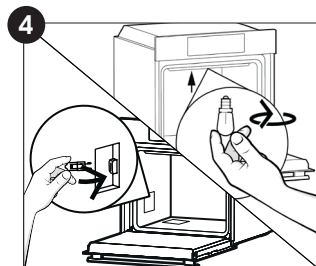
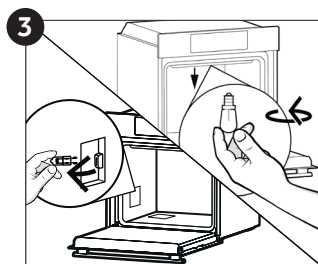
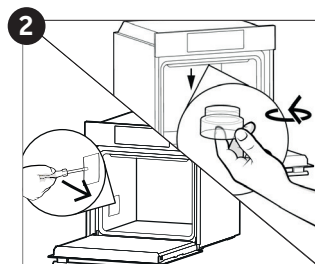
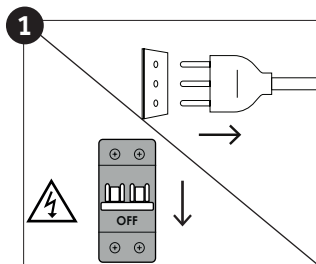
1. Uklonite žičane rešetke tako što ćete ih povući u pravcu strelica (vidi dole).
2. Da biste očistili žičane rešetke, stavite ih u mašinu za pranje sudova ili ih očistite vlažnim sunđerom, a potom ih obavezno osušite.
3. Nakon čišćenja, vratite žičane rešetke u rernu obrnutim redosledom.

Skidanje i Čišćenje Staklenih Vrata (U zavisnosti od modela rerne.)

Pogledajte stranicu 17.

Zamena sijalice (U zavisnosti od modela rerne.)

1. Isključite rernu iz mrežnog napajanja.
2. Skinite stakleni poklopac, odvrnite sijalicu i zamenite je novom sijalicom iste vrste.
3. Kada zamenite neispravnu sijalicu, vratite stakleni poklopac na mesto.



Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti energetske klase G (lampa).

* U slučaju problema sa ovom lampom, kontaktirajte korisničku podršku.

Piroliza

Ova rerna je opremljena pirolitičkim sistemom čišćenja koji uništava ostatke masti i ostale hrane na visokoj temperaturi. Ova funkcija se izvršava automatski, izborom adekvatnog programa. Sve preostale nečistoće postaju "čiste" zahvaljujući kompletnom sagorevanju. Kako program dostiže jako visoke temperature, vrata rerne su opremljena sistemom za zaključavanje. Program možete prekinuti u bilo kom trenutku. Vrata ne mogu biti otvorena dok bezbednosni indikator ne odobri.

VAŽNA NAPOMENA: U slučaju da se rerna nalazi ispod ploče za kuvanje, nikako je ne koristite dok rerna radi program pirolize. Ovo će sprečiti ploču od pretravanja.

POSTOJE 2 DEFINISANA programa:

ECO PIROLIZA : Čisti normalno zaprljanu reru. Radi 90 minuta.

SUPER PIROLIZA : Čisti veoma zaprljanu reru. Radi 120 minuta.

Nikada ne koristite bilo kakve hemijske proizvode za pirolitički program!

Savet: Korišćenje pirolitičkog programa odmah nakon pečenja omogućava da iskoristite preostalu toplotu, pa samim tim i uštedu energije.

Pre korišćenja pirolitičkog ciklusa:

• **Izvučite sve dodatke iz rerne. Ni jedan dodatak nije napravljen od materijala koji mogu izdržati visoke temperature pirolitičkog ciklusa; posebno obratite pažnju da izvučete sve rešetke, vođice plehova i slično. U slučaju da je rerna opremljena temperaturnom sondom, zatvorite otvor odgovarajućim poklopcem koji je dopremljen uz reru.**

• **Sve veće nečistoće i velike ostatke hrane očistite iz rerne. Tako velike nečistoće bi zahtevale previše vremena za uništenje. Takođe, prevelika gomila masti može da se zapali.**

• **Zatvorite vratna rerne.**

• **Preveliki ostaci hrane/tečnosti moraju biti uklonjeni.**

• **Očistite vrata rerne;**

• **Preostale ostatke hrane očistite vlažnim sunderom. Ne koristite deterdžente;**

• **Izvadite sve dodatke kao i vođice (gde su prisutne);**

• **Nemojte stavljati kuhinjske krpe unutra.**

Korišćenje pirolitičkog ciklusa:



1- Okrenite selektor funkcija do ikonice " " . Na ekranu, " ECO " ili " SUP " će se pojaviti. Prethodno podešeno vreme je 90 minuta, koja se može prebaciti sa 90 min (Eco) na 120 min (Super) putem tastera na displeju (putem podešavanja " + " ili " - "). U slučaju da je rerna veoma prljava, savetujemo da prebacite vreme pečenja na 120 min, a u slučaju da je rerna slabije zaprljana podesite 90 min.

2- Moguće je promeniti početak rada programa podešavanjem programa KRAJ KUVANJA.

3- Nakon nekoliko minuta, kada rerna dostigne temperaturu, vrata rerne se zaključavaju automatski.

Pirolitički ciklus može biti zaustavljen u bilo kom trenutku tako što ćete okrenuti selektor programa nazad na '0' (reč OFF će biti prikazana na displeju 3 sekunde).

4 - Kada pirolitički ciklus bude završen, sistem pirolize će označiti automatski kraj. Na displeju će se pojaviti indikacija "END" dok su vrata zaključana na "0--n".

5- Možete okrenuti selektor funkcije na " 0 " ali u slučaju da je temperatura unutra i dalje visoka, "0--n " će označavati da je su vrata i dalje zaključana.

Korišćenje pirolitičkog ciklusa sa rernama sa Touch Kontrolom:

1- Okrenite selektor na poziciju za pirolizu. Displej će prikazati "ECO" ili "SUP"

2- Prethodno podešeno vreme je 90 minuta, koja se može prebaciti sa 90 min (Eco) na 120 min (Super) putem tastera na displeju (putem podešavanja " + " ili " - "). U slučaju da je rerna veoma prljava, savetujemo da prebacite vreme pečenja na 120 min, a u slučaju da je rerna slabije zaprljana podesite 90 min.

Aquactiva Function (U zavisnosti od modela rerne.)

Postupak Aquactiva: Korištenje pare za uklanjanje masnoće i ostataka hrane iz pećnice.

1. Ulijte 100 ml vode u posudu Aquactiva na dnu pećnice.
 2. Postavite funkciju pećnice: 
 3. Postavite temperaturu na 100 °C.
 4. Ostavite program da radi 30 minuta.
 5. Nakon 30 minuta isključite program i ostavite pećnicu da se ohladi.
 6. Kada je uređaj hladan, očistite unutarnje površine pećnice krpom.
- Upozorenje: Uvjerite se da je uređaj hladan prije nego ga dodirnete.
Budite oprezni sa svim vrućim površinama jer postoji rizik od opekline.
Koristite destiliranu ili pitku vodu.



Otpad i zaštita životne sredine



Ovaj aparat je označen u saglasnosti sa evropskom Direktivom 2012/19/EU u vezi sa otpadom električnih aparata (WEEE). WEEE sadrži zagađujuće substance (koje mogu imati negativan uticaj na životnu sredinu), kao i bazne elemente (koji mogu biti ponovo iskorišćeni). Važno je da WEEE otpad prođe specifičan tretman kako bi na pravi način isključili zagađivače i povratili korisne materijale. Svaki pojedinac može odigrati izuzetno

važnu ulogu u obezbeđenju da WEEE ne postane problem životne sredine. Neophodno je poštovati osnovna pravila:

- WEEE se ne može smatrati komunalnim otpadom;
- WEEE mora biti odnet na odgovarajuća sabirna mesta koja kontrolišu ustanove za reciklažu. U mnogim zemljama, moguće je organizovati odnošenje ovakvog otpada direktno sa kućne adrese. Kada kupite novi aparat, kod pojedinih prodavaca stari možete organizovati da Vam bude odnesen, sve dok je iste vrste kao i novi aparat koji je kupljen.

ČUVANJE I POŠTOVANJE ŽIVOTNE SREDINE

Gde je moguće, izbegavajte pre-grejanje rerne i uvek pokušavajte da je napunite što više. Otvarajte vrata rerne što je ređe moguće, zato što velika količina toplote izlazi pri svakom otvaranju. avoid preheating 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. Za značajnu uštedu energije, isključite rernu 5 ili 10 minuta pre nego što planirate da završite vreme pečenja, čime ćete iskoristiti preostalu toplotu koju rerna nastavlja da generiše. Držite sve gume čiste i na svom mestu, kako bi izbegli bilo kakvo gubljenje toplote i energije.

Troubleshooting

Problem	Mogući Razlog	Rešenje
Rerna ne greje	Sat nije podešen.	Podesite tačno vreme.
Rerna ne greje	Zaštita ekrana je aktivna.	Deaktivirajte blokadu.
Rerna ne greje	Funkcija ili temperatura nisu dobro podešene.	Pobrinite se da je rerna pravilno podešena.

Shrnutí

79	Bezpečnostní pokyny
84	Obecné pokyny
86	Popis výrobku
89	Popis displeje
91	Režimy vaření
93	Čištění a údržba trouby
93	Údržba
97	Řešení potíží
136	Installation

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.
- VAROVÁNÍ: přístupné součásti mohou být během používání trouby horké. Zabraňte přístupu malých dětí na menší než bezpečnou vzdálenost.

- 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 prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- 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, senzorickými 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 nepoužívejte parní čistič ani vysokotlaký postřik.
- Pokud výrobce dodal troubu bez zástrčky:
SPOTŘEBIČ SE NESMÍ PŘIPOJOVAT KE ZDROJI ENERGIE POMOCÍ ZÁSTRČKY NEBO ZÁSUVKY, ALE MUSÍ SE PŘIPOJIT PŘÍMO K SÍŤOVÉMU NAPÁJENÍ. Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Trouba musí být zapojena za vícepólovým jističem se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který se nachází

mezi spotřebičem a zdrojem energie, aby byla instalace v souladu s platnými bezpečnostními předpisy. Vícepólový jistič musí být dimenzován na maximální připojené zatížení a musí být v souladu s platnými právními předpisy. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Vícepólový jistič používaný k připojení by měl být snadno přístupný při instalaci spotřebiče. Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Je nutné dodržet polaritu trouby a síťového napájení. K odpojování se musí používat vypínač začleněný do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.

- Pokud výrobce dodal troubu se zástrčkou:
Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít připojený a funkční zemnicí kontakt. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Tento úkon by měl provést odborník s vhodnou kvalifikací. V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře o nahrazení zásuvky jiným vhodným typem. Zástrčka a zásuvka musí splňovat aktuální normy platné v zemi instalace. Připojení ke zdroji energie lze provést také pomocí vícepólového jističe se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který je umístěn mezi spotřebičem a síťovým napájením, je dimenzován na maximální připojené zatížení a je v souladu s platnými právními předpisy. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Zásuvka a vícepólový jistič používané pro připojení by měly být snadno přístupné při instalaci spotřebiče. Odpojení lze provést prostřednictvím přístupné zástrčky nebo začleněním vypínače do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.
- 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 obračejte 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.
- Při zasunování roštů dávejte pozor, aby byla hrana s ochranou proti posunu umístěna vzadu a nahoře.
- 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.
- 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.
- S ohledem na správné používání trouby se doporučuje zamezit

- přímému kontaktu pokrmů s rošty a plechy a používat pečicí papír a/nebo speciální nádoby.
- VAROVÁNÍ: Před spuštěním automatického čisticího cyklu:
 - Vyčistěte dvířka trouby;
 - Odstraňte velké nebo hrubé zbytky jídla z vnitřku trouby pomocí vlhké houby. Nepoužívejte čisticí prostředky;
 - Odstraňte veškeré příslušenství a sadu posuvného stojanu (je-li k dispozici);
 - Nepokládejte utěrky.
 - U pecí se sondou na maso je nutné před provedením čisticího cyklu uzavřít otvor přiloženou maticí. Když sondu do masa nepoužíváte, otvor vždy uzavřete maticí.
 - Během procesu pyrolytického čištění se povrchy mohou zahřívat více než obvykle, děti je proto nutné držet v bezpečné vzdálenosti.
 - Pokud je nad troubou umístěna varná deska, nikdy varnou desku nepoužívejte, když je pyrolizer v provozu, zabráníte tak přehřátí varné desky.

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.

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 mokřima 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.

Sécurité électrique

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 nedodržením těchto pokynů. Trouba musí být připojena k elektrické síti prostřednictvím uzemněné zásuvky nebo odpojovače s více pólů, v závislosti na právních

předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými pojistkami a použité kabely musí být správné napájení trouby.

ZAPOJENÍ

Trouba je dodávána s napájecím kabelem, který by měl být připojen pouze k elektrickému zdroji s 220–240 V AC 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 zemnici 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.

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.

Instalace

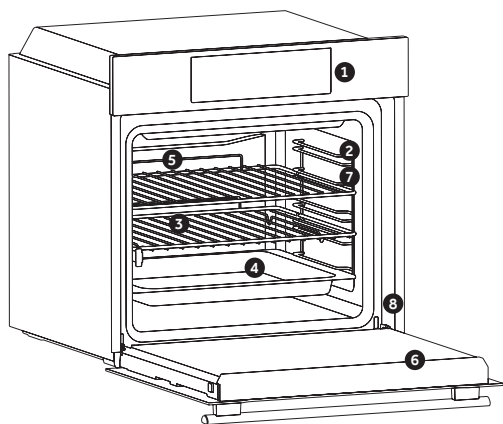
Výrobci nemají žádnou povinnost provádět instalaci. Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky. Nesprávná instalace může způsobit újmu nebo zranění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

První použití

PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ: Před prvním použitím troubu vyčistěte. Otřete vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem. Umyjte všechna příslušenství a vyčistěte 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.

Popis výrobku



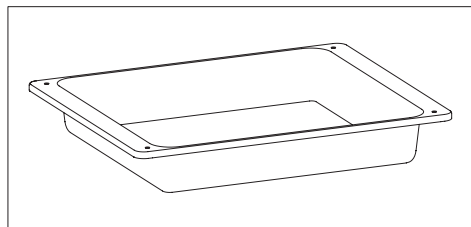
1. Ovládací panel
2. Polohy roštu (podélného drátěného roštu, je-li součástí dodávky)
3. Rošty
4. Plechy
5. Ventilátor (pokud je ve výbavě)
6. Dvířka trouby
7. Boční drátěné rošty (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. Sériové číslo



Sem запиšte sériové číslo pro budoucí použití.

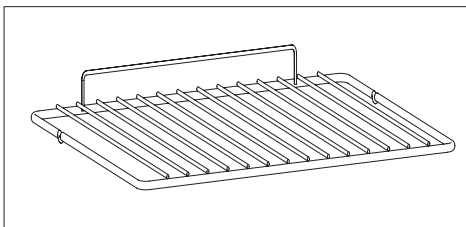
PŘÍSLUŠENSTVÍ (Závisí na modelu trouby.)

Odkapávací plech



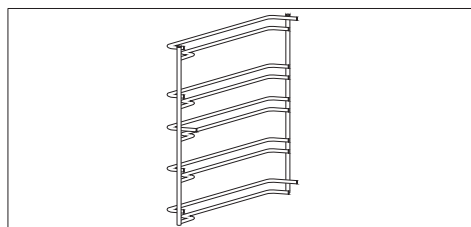
Shromažďuje zbytky, které odkapávají při pečení pokrmů na roštích.

Kovový rošt



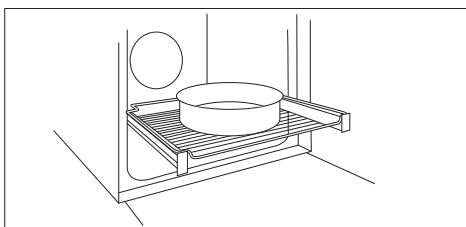
Drží pečící plechy a talíře.

Boční drátěné rošty (pouze pokud se používají)



Jsou umístěny na obou stranách vnitřního prostoru trouby, drží kovové rošty a odkapávací plechy.

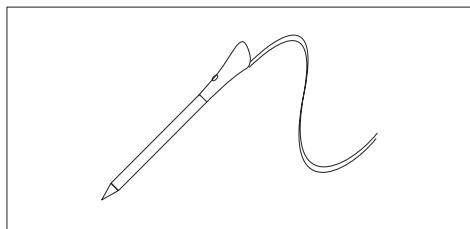
Teleskopické vodící lišty (pouze pokud se používají)



Dvě vodící lišty, které usnadňují kontrolu stavu pečení, protože umožňují snadné vytažení a přemístění plechů a roštů uvnitř vnitřního prostoru.

POZNÁMKA: Plechy a rošty nejsou vhodné pro přímý kontakt s potravinami. Používejte prosím vhodné nádobí nebo pečicí papír.

Sonda do masa (pouze pokud je ve výbavě)

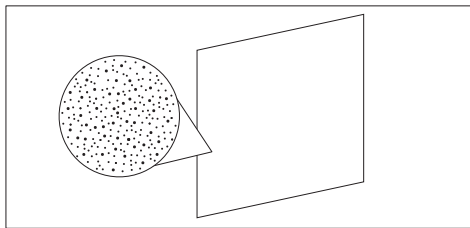


Měří vnitřní teplotu pokrmu během pečení. Zapojte ji do otvoru na horní straně vnitřního prostoru. Měla by se zasunovat, když je trouba chladná.

VAROVÁNÍ:

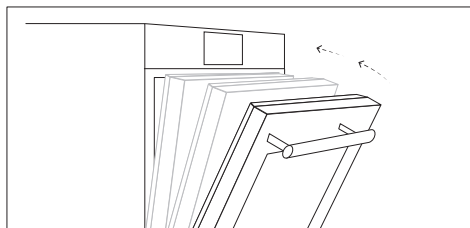
- Nepřehřívajte troubu, ani nezahajujte pečení před správným zasunutím sondy do masa.
- Nepokoušejte se zasunovat sondu do masa do zmražených potravin...

Katalytické panely (pouze pokud jsou ve výbavě)



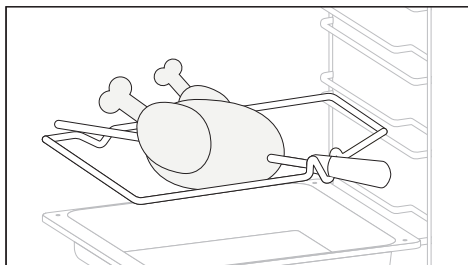
Speciální panely potažené smaltem s mikroporézní strukturou přeměňující tuk na plynné prvky, které se snadno odstraňují. Vyměňte je po 3 letech používání (při 2/3 cyklech pečení za týden).

Tlumené zavírání (pouze pokud je ve výbavě)



Závěsy, které zaručují automatický tlumený a vyrovnaný pohyb dvířek během zavírání.

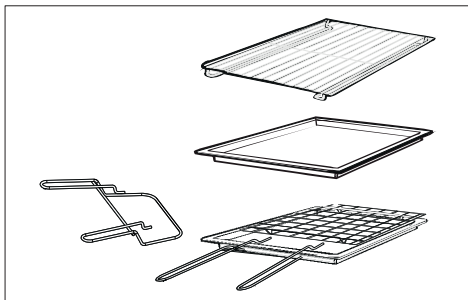
Ropovač (pouze pokud je ve výbavě)



Pro vaření na grilu není potřeba žádné přehřívání. Vaření se zavřenými dvířky.

- Odšroubujte háčky
- Vložte rožeň do masa, které chcete vařit
- Zajistěte maso háčky
- Utáhněte šrouby
- Vložte vřeteno do otvoru, kde je umístěn motor.
- Odstraňte rukojeť a použijte ji na konci pečení, abyste zabránili popálení při vyjímání jídla z trouby

Sada grilovacích pánví (pouze pokud je ve výbavě)



Jednoduchá police pojme formy a nádoby.

Polička držáku tácu je vhodná zejména pro grilování věcí.

Použijte jej s odkapávací miskou.

Speciální profil polic znamená, že zůstanou vodorovně i po vytažení. Nehrozí žádné sklouznutí nebo vylití nádobí.

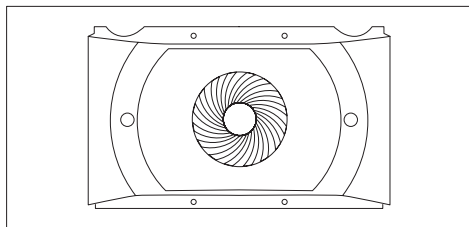
Odkapávací miska zachycuje šťávu z grilovaných potravin. Používá se pouze u grilu, rotisserie nebo grilu s ventilátorem; vyjměte jej z trouby pro jiné způsoby pečení.

Nikdy nepoužívejte odkapávací plech jako plech na pečení, protože to vytváří kouř a tuk rozstříkne vaši troubu a zašpiní ji.

Držák podnosu

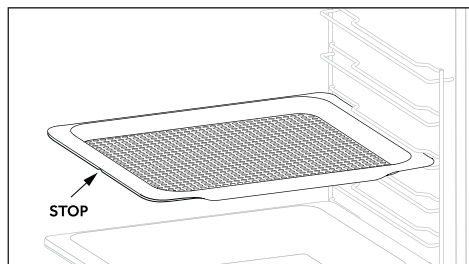
Polička držáku tácu je ideální pro grilování. Používejte jej ve spojení s odkapávací miskou. Součástí je rukojeť, která pomáhá při bezpečném přemístování obou příslušenství. Nenechávejte rukojeť uvnitř trouby.

Panel šéfkuchaře (pouze pokud je ve výbavě)



Vzduchový dopravník, který zvyšuje cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. To umožňuje zvýšení účinnosti pečení, rovnoměrnější propečení pokrmu při všech teplotách, kratší dobu pečení a konečně rovnoměrné rozložení teploty uvnitř trouby.

Airfry Tray (pouze pokud je ve výbavě)



Fritovací táč zajišťuje, že horký vzduch se dostane k pokrmu rovnoměrně a trojrozměrně, což má za následek křupavější vnější povrch při zachování měkkosti uvnitř. Na L1 lze volitelně umístit plech na pečení pro sběr šťáv nebo pečiva.

Popis displeje (Závisí na modelu trouby.)



Údaje o nízké spotřebě energie podle nařízení Komise (EU) 2023/826

Příkon výrobku v pohotovostním režimu se zobrazováním informací nebo stavu: 0,8 W

Doba, po které spotřebič automaticky přejde do pohotovostního režimu se zobrazováním informací nebo stavu: 20 min

1. Časovač/automatický režim
2. Funkce ventilátoru
3. Režim odmrazování
4. Zobrazení teploty nebo hodin
5. Ovládací prvky nastavení LCD displeje
6. Knoflík voliče funkcí
7. Knoflík voliče programu

VAROVÁNÍ!

První operací, kterou je třeba provést po instalaci nebo po výpadku proudu, je nastavení denního času (k výpadku proudu došlo, pokud na displeji bliká 12:00).

200°-> LED teplota „°“ bliká, dokud není dosažena zobrazená teplota.

HOT -> Po dokončení programu, pokud je trouba stále horká, se na displeji zobrazí „HOT“ střídavě s časem, i když jsou knoflíky v poloze OFF.

Použití dotykového ovládání programátoru hodin

(Závisí na modelu trouby.)

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK DEAKTIVOVAT	CO TO DĚLÁ	PROČ JE TO POTŘEBA
TICHÝ REŽIM 	- Otočte levým voličem funkci do polohy "Tichý režim" - Dětský zámek je k dispozici, když se rozsvítí LED kontrolka dětského zámku a na displeji se zobrazí "STOP"	- Otočte volič funkcí do polohy VYPNUTO. - Indikace STOP zmizí a LED kontrolka zhasne - Dětský zámek začne blikat.	Umožňuje vypnout zvuk minutky.	Vypnutí zvuku minutky.
NASTAVENÍ HODIN 	- Otočte levý volič funkce do polohy "Nastavení hodin". - Čas nastavte tlačítky "+" nebo "-". - V průběhu této operace spodní pravá kontrolka bliká.	Otočte volič funkcí do polohy VYPNUTO.	Umožňuje nastavit čas, který se zobrazuje na displeji.	Nastavení času: Nastavte čas při první instalaci trouby nebo při obnovení napájení po výpadku proudu (zobrazuje se blikající čas 12:00).
ČAS PEČENÍ 	- Otočte pravý volič funkci do polohy pro pečení. - Otočte levý ovladač funkcí do polohy „Doba trvání pečení“ - Nastavte čas pečení tlačítky "+" a "-". - V průběhu této operace bliká horní levá kontrolka.	Po uplynutí doby pečení se trouba automaticky vypne a několik sekund zvoní alarm. Pokud chcete ukončit pečení dříve, otočte volič funkcí do polohy VYPNUTO nebo nastavte čas na 00:00 otáčením voliče funkcí do polohy Doba trvání pečení a pomocí tlačítek „+“ a „-“.	- To umožňuje nastavení doby pečení vyžadovanou zvoleným receptem. - Po nastavení doby pečení otočte volič funkcí do polohy VYPNUTO a zobrazí se aktuální čas. - Pokud chcete zobrazit zvolenou dobu pečení, otočte levý volič funkcí do polohy Čas pečení.	Pečení podle receptů.
KONEC PEČENÍ 	- Otočte pravý volič funkcí do polohy pro pečení. - Otočte levý volič funkcí do polohy „Konec pečení“. - Nastavte čas konce pečení tlačítky „+“ a „-“. - V průběhu této operace bliká horní levá kontrolka.	- Po uplynutí doby pečení se trouba vypne automaticky. - Pokud chcete pečení ukončit dříve, otočte voličem funkcí do polohy vypnutu.	- To umožňuje nastavit čas konce pečení podle vašeho přání. - Po nastavení doby pečení otočte volič funkcí do polohy VYPNUTO a zobrazí se aktuální čas. - Pokud chcete zobrazit vybraný čas pečení, otočte levý volič funkcí do polohy Konec pečení. - POZNÁMKA: Funkce odloženého vaření není k dispozici pro následující režimy vaření: gril s ventilátorem a gril.	- Tato funkce se zpravidla používá s funkcí Doba pečení. - Například, pokrm se potřebuje pět 45 minut a chcete, aby byl připraven ve 12:30; v takovém případě: na konci stanovené doby se trouba automaticky vypne a zní alarm. Vyberte požadovanou funkci pečení. Nastavte dobu pečení na 45 minut („+“, „-“). - Nastavte čas konce pečení na 12:30 („+“, „-“). Pečení začne automaticky v 11:45 (12:30 - 45 minut). Na konci nastavené doby pečení se trouba automaticky vypne. VAROVÁNÍ: Pokud nastavíte pouze čas ukončení pečení a ne dobu pečení, trouba se okamžitě zapne a vypne se v nastaveném čase konce pečení.
MINUTKA 	- Otočte levý volič funkcí do polohy pro Minutku. - Tlačítky „+“ a „-“ nastavte dobu pečení. - V průběhu této operace horní pravá kontrolka bliká.	Otočte levý volič funkcí na Minutku a nastavte čas na 00:00 pomocí tlačítka „-“.	- Na konci nastavené doby se ozve zvukový signál. - V průběhu operace displej zobrazuje zbývajcí čas.	Lze použít troubu pro upozornění, i když je trouba vypnutá.
DĚTSKÁ POJISTKA 	- Otočte levý volič funkcí do polohy Dětské pojistky. - Do 7 sekund stisknete tlačítko "+". - Když je dětská pojistka aktivní, na displeji se zobrazí "STOP".	- Otočte levý volič funkcí zpět na Dětskou pojistku a do 7 sekund stisknete "+". - Nápis STOP zmizí.	To zakáže použití trouby.	Pro bezpečnost, když jsou v domě děti.

Režimy vaření (Závisí na modelu trouby.)

Volič funkce	T °C výchozí	T °C omezí	Funkce
			LÁMPA : Zapíná světlo v troubě.
			ROZMRAZOVÁNÍ: Když je volič nastaven na tuto pozici, ventilátor cirkuluje vzduch o pokojové teplotě kolem zmraženého jídla, aby ho rozmrazil, aniž by se změnil obsah bílkovin v potravinách.
	180	50 ÷ 240	* VÍCEÚROVŇOVÉ PEČENÍ: Doporučujeme tento režim pro drůbež, pečivo, ryby a zeleninu. Teplo lépe proniká do potravin a zkracuje dobu vaření i předehřívání. Můžete připravovat různé pokrmy současně, se stejnou nebo odlišnou přípravou, na jedné nebo více úrovních. Tento způsob zajišťuje rovnoměrné rozložení tepla a vůně se nemíchají. Při vaření různých jídel současně přidejte asi deset minut navíc.
	200	150 ÷ 220	ZDRAVÉ VAŘENÍ (COOK LIGHT): Tato funkce umožňuje zdravější způsob vaření tím, že snižuje množství potřebného tuku nebo oleje. Kombinace topných prvků a pulsujícího proudění vzduchu zajišťuje dokonalé výsledky pečení.
	210	50 ÷ 230	SPODNÍ OHŘEV + VENTILÁTOR: Spodní topné těleso se používá společně s ventilátorem, který cirkuluje vzduch uvnitř trouby. Tato metoda je ideální pro ovocné koláče, quiche, pizzy a paštiky. Zabraňuje vysychání předních povrchů pokrmů.
	210	50 ÷ 230	SPODNÍ OHŘEV + VENTILÁTOR + PÁRA: Spodní topné těleso se používá společně s ventilátorem, který cirkuluje vzduch uvnitř trouby. Tato metoda je ideální pro šťavnaté ovocné koláče, quiche, pizzy a paštiky. Zabraňuje vysychání předních povrchů pokrmů. Tato funkce lze také použít pro čištění trouby pomocí funkce Aquaactiva. Tato funkce umožňuje vaření s pomocí páry, které vyžaduje přidání 100 ml vody do prostoru trouby, když je trouba studená, a nastavení voliče na tuto funkci. Nepoužívejte předehřívání u této funkce.
	220	50 ÷ 280	*KONVENČNÍ PEČENÍ: Používají se horní a spodní topná tělesa. Troubu předehřejte asi deset minut. Tato metoda je ideální pro všechny tradiční pečení a pečené pokrmy. Umístěte pokrm a jeho nádobu na rošt do střední polohy.
	220	50 ÷ 280	KONVENČNÍ PEČENÍ + PÁRA: Používají se horní a spodní topná tělesa. Troubu předehřejte asi deset minut. Tato metoda je ideální pro všechny tradiční pečení a pečené pokrmy. Umístěte pokrm a jeho nádobu na rošt do střední polohy. Tato funkce také umožňuje vaření s pomocí páry, což vyžaduje přidání 100 ml vody do prostoru trouby, když je studená, a nastavení voliče na tuto funkci. Nepoužívejte předehřívání u této funkce. Parní režim lze použít k dosažení křupavější kůrky a lesklého povrchu, zejména u pekárenských výrobků.
	L3	L1 ÷ L5	GRIL: Tato funkce využívá pouze horní topné těleso a úroveň grilu lze nastavit. Používejte gril s uzavřenými dveřmi. Bílé maso umístěte dále od grilu. Červené maso a rybí filety mohou být umístěny na rošt s odkapávací miskou pod ním. Pokrm otočte po dvou třetinách doby vaření (pokud je to nutné). Při grilování toustů používejte úroveň L5 (výkon) na 4. pozici roštu bez předehřívání.

	210	50 ÷ 240	KONVENČNÍ PEČENÍ + VENTILÁTOR: Při výběru této funkce pracují spodní a horní topné těleso společně s ventilátorem pro rovnoměrné vaření na všech úrovních. Tento způsob je ideální pro pečení masa, zapékané pokrmy, zeleninu nebo koláče s vlhkou náplní.
	210	50 ÷ 240	KONVENČNÍ PEČENÍ + VENTILÁTOR + PÁRA: Při výběru této funkce pracují spodní a horní topné těleso společně s ventilátorem pro rovnoměrné vaření na všech úrovních. Tato funkce umožňuje vaření s pomocí páry, což vyžaduje přidání 150 ml vody do prostoru trouby a nastavení voliče na tuto funkci. Nepoužívejte předehřívání u této funkce. Tento způsob zvyšuje šťavnatost a chuť každého pokrmu, zejména u pečených pokrmů a červeného masa.
	200	150 ÷ 220	GRIL + VENTILÁTOR: Používejte turbo gril s uzavřenými dveřmi. Horní topné těleso se používá společně s ventilátorem, který cirkuluje vzduch uvnitř trouby. Předehřívání je nutné pro červené maso, ale ne pro bílé maso. Ideální pro přípravu silnějších pokrmů a celých kusů, jako je pečené vepřové maso, drůbež atd. Pokrm umístěte přímo na rošt ve střední poloze. Pod rošt vložte odkapávací misku na zachycení šťáv. Ujistěte se, že jídlo není příliš blízko grilu. Pokrm otočte v polovině doby vaření.
	L3	L1 ÷ L5	SUPERGRIL: Ideální pro velké množství klobás, steaků a toustového chleba. Celá plocha pod grilem se zahřívá. Používejte gril s uzavřenými dveřmi. Pokrm otočte po dvou třetinách doby vaření (pokud je to nutné). Používejte úroveň L5 (výkon) na 5. pozici roštu bez předehřívání při grilování toustů.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PYROLÝZA
	200	50 ÷ 240	AIRFRY: Tato funkce je ideální pro pečení pomocí horkého vzduchu a ve spojení s příslušenstvím zajišťuje rovnoměrné a trojrozměrné dosažení horkého vzduchu k potravinám, což umožňuje křupavější výsledek. Umístěte odkapávací misku na 1. úroveň pro zachycení šťáv nebo drobků.



Naskenujte QR kód a objevte, jak ho co nejlépe využít k přípravě vašich oblíbených receptů.

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

Čištění a údržba trouby

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. Předejdete 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.

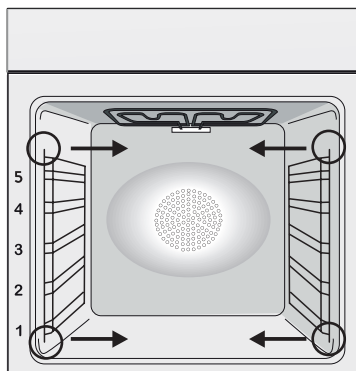
PŘÍSLUŠENSTVÍ

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.

Údržba (Závisí na modelu trouby.)



DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNÍCH DRŽÁKŮ

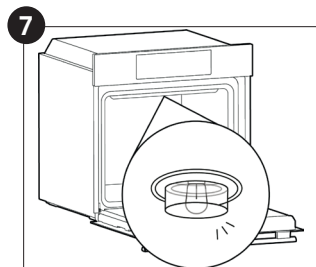
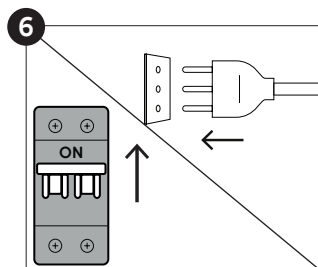
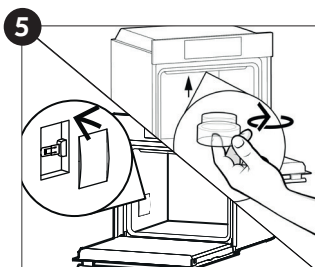
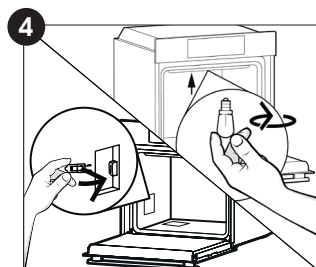
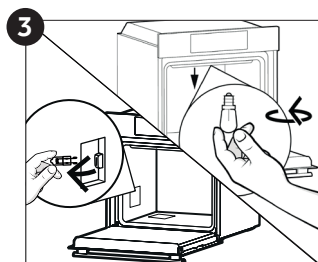
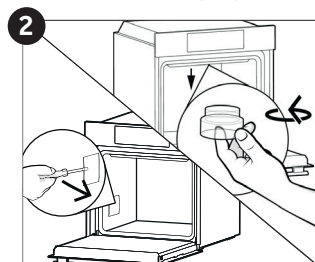
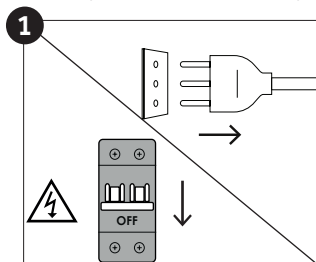
- 1- Vyjměte drátěné držáky tak, že za ně zatáhnete ve směru šipek (viz níže).
- 2- Abyste drátěné držáky očistili, buď je vložte do myčky na nádobí, nebo použijte vlhkou houbu a zajistěte, aby byly následně osušeny.
- 3- Po procesu čištění nainstalujte drátěné držáky v opačném pořadí.

Demontáž A Čištění Skleněných Dveří (Závisí na modelu trouby.)

Viz strana 17.

Výměna žárovky (Závisí na modelu trouby.)

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte skleněný kryt, vyšroubujte žárovku a nahraďte ji novou žárovkou stejného typu.
3. Po výměně vadné žárovky znovu nasadte skleněný kryt.



Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů energetické třídy G (Lampa). * V případě problému s touto lampou kontaktujte zákaznický servis.

Pyrolyza

Trouba je vybavena pyrolytickým systémem čištění, jenž vysokou teplotou ničí zbytky potravin. Tato funkce se provádí automaticky pomocí programátoru. Výsledné výpary jsou „vyčištěny“ tím, že projdou pyrolyzérem, jenž se spustí ihned poté, co začne pečení. Vzhledem k tomu, že pyrolyza využívá velmi vysokou teplotu, jsou dvířka trouby opatřena bezpečnostním zámkem. Pyrolyzér lze kdykoliv zastavit. Dvířka nelze otevřít, dokud je zobrazen bezpečnostní zámek.

POZNÁMKA: Pokud byl nad troubu osazen sporák, během pyrolyzy nikdy nepoužívejte plynové hořáky nebo elektrické varné plotýnky. Nedojeďte tak k přehřátí sporáku.

Jsou přednastaveny DVA PYROLYTICKÉ CYKLY:

ECO PYROCLEAN: Čistí mírně znečištěnou troubu. Trvá po dobu 90 minut.

SUPER PYROCLEAN: Čistí značně znečištěnou troubu. Trvá po dobu 120 minut. U trouby vybavené pyrolyzérem nikdy nepoužívejte běžně dostupné čisticí přípravky!

Tip: Pokud pyrolyzu provedete ihned po přípravě jídla v troubě, budete moci využít zbytkového tepla v ní, a tím ušetřit energii.

Před spuštěním pyrolytického cyklu:

Z trouby vyjměte veškeré příslušenství. To totiž nevydrží vysokou teplotu použitou při pyrolytickém čisticím cyklu. Především z trouby vyjměte mřížky, postranní držáky a teleskopická vodítka (viz kapitola VYJMUTÍ MŘÍŽEK A POSTRANNÍCH DRŽÁKŮ). U trub s jehlovým teploměrem je nutné před spuštěním čisticího cyklu uzavřít otvor, a to maticí, která je součástí dodávky.

- **Odstraňte veškeré velké zbytky jídla či skvrny** - odstranit je by trvalo příliš dlouho. Nadměrné množství tuku by se mohlo vznítit, pokud by bylo vystaveno vysokým teplotám, při nichž dochází během cyklu pyrolyzy.

- **Zavřete dvířka trouby.**

- **Před čištěním je nutno odstranit nadbytečné zbytky potravin.**

- **Vyčistěte dvířka trouby;**

- **Velké či hrubé zbytky jídla zevnitř trouby odstraňte pomocí navlhčené houbičky. Nepoužívejte čisticí prostředky;**

- **Vyjměte veškeré příslušenství a sadu výsuvných držáků (je-li jí trouba osazena);**

- **Nevkládejte utěrky na nádobi.**

Použití pyrolytického cyklu:

1- Knoflík výběru funkcí nastavte do polohy



„“. Na displeji se objeví nápis „ECO“ nebo „SUP“. Výchozí nastavení času je 90 minut, ale prostřednictvím programátoru (tlačítka nastavení „+“ nebo „-“) je možné nastavit čas od 90 minut (režim ECO) do 120 minut (režim SUP). Je-li trouba silně znečištěná, doporučujeme zvýšit čas na 120 minut; pokud je trouba středně znečištěná, snižte dobu čisticího cyklu na 90 minut.

2- Start pyrolytického čisticího cyklu je možné odložit tak, že změníte čas konce (END) prostřednictvím programátoru.

3- Po několika minutách, když trouba dosáhne vysoké teploty, se automaticky zamknou dvířka. Pyrolytický cyklus může být kdykoli zastaven tak, že otočíte voličem funkcí zpět do pozice „0“ (na displeji se na 3 sekundy objeví slovo OFF).

4- Po skončení pyrolytického cyklu se pyrolyza sama automaticky vypne. Po dobu, kdy jsou dvířka zamknutá, bude na displeji zobrazeno „END“, poté se objeví „0--n“.

5- Můžete otočit voličem funkcí zpět do pozice „0“, ale pokud bude teplota stále vysoká, objeví se „0—n“, což značí, že dvířka jsou zamčená.

Použití pyrolytického cyklu u trouby Touch Control:

1- Knoflík výběru funkcí nastavte do polohy pyrolyza. Na displeji se objeví buď nápis „ECO“, nebo „SUP“.

2- Výchozí nastavení času je 90 minut, ale prostřednictvím programátoru (tlačítka nastavení „+“ nebo „-“) je možné nastavit čas od 90 minut (režim ECO) do 120 minut (režim SUP). Je-li trouba silně znečištěná, je vhodné zvýšit čas na 120 minut; pokud je trouba středně znečištěná, snižte dobu čisticího cyklu na 90 minut.

Funkce Aquactiva (Závisí na modelu trouby.)

Postup Aquactiva: Použití páry k odstranění tuku a zbytků jídla z trouby

1. Nalijte 100 ml vody do nádoby Aquactiva na spodní straně trouby.

2. Nastavte funkci trouby. 

3. Nastavte teplotu na 100 °C.

4. Nechte program běžet 30 minut.

5. Po 30 minutách program vypněte a nechte troubu vychladnout.

6. Když je trouba chladná, očistěte vnitřní povrchy trouby hadříkem.

Upozornění: Ujistěte se, že je spotřebič chladný, než se ho dotknete.

Buďte opatrní se všemi horkými povrchy, protože hrozí riziko popálení.

Používejte destilovanou nebo pitnou vodu.



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 odvezeny 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 ji snažte naplnit. Otevírejte 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.

Řešení potíží

Problém	Možná Příčina	Řešení
Trouba se nezahřívá	Hodiny nejsou nastaveny	Nastavte hodiny
Trouba se nezahřívá	Dětský zámek je aktivní	Deaktivujte dětský zámek
Trouba se nezahřívá	Funkce pečení a teplota nebyly nastaveny	Přesvědčte se, že potřebná nastavení jsou správná

Obsah

99	Bezpečnostné pokyny
103	Všeobecné pokyny
105	Popis produktu
108	Opis displeja
110	Prevádzkové pokyny
112	Všeobecné informácie o čistení
112	Údržba
116	Riešenie problémov
136	Installation

Bezpečnostné pokyny

- Počas prípravy jedla sa vo vnútri rúry alebo na sklených 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: prístupné diely sa môžu počas používania rúry zohriať. Malé deti musíte udržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- VAROVANIE:
- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- VAROVANIE: pred výmenou žiarovky sa uistite, že spotrebič je vypnutý, vyhnete 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 čistič využívajúcu na čistenie paru ani prúd vody pod vysokým tlakom.
- Ak je vám rúra dodaná od výrobcu bez zástrčky: SPOTREBIČ NESMIETE PRIPOJIŤ KU ZDROJU NAPÁJANIA POMOCOÚ ZÁSTRČKY ALEBO ZÁSUVIEK, ALE MUSÍTE HO PRIPOJIŤ PRIAMO K NAPÁJACEJ SIETI. Pripojenie k zdroju energie môže vykonať iba odborník s príslušnou kvalifikáciou. Aby bola inštalácia v súlade s platnými bezpečnostnými predpismi, rúru môžete pripojiť len s umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebičom a zdrojom energie so separáciou kontaktov v súlade s požiadavkami na prepäťovú kategóriu III. Omnipolárny istič musí zniesť maximálne pripojené zaťaženie a musí byť v súlade s platnými právnymi predpismi. Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Omnipolárny istič použitý na pripojenie musí byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupný. Pripojenie k zdroju energie môže vykonať iba odborník s príslušnou kvalifikáciou s ohľadom na polaritu rúry a zdroj napájania. Odpojenie sa musí dosiahnuť začlenením spínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia.
- Ak je vám rúra dodaná od výrobcu so zástrčkou: Zásuvka musí byť vhodná pre záťaž uvedenú na štítku a musí mať zapojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žltozelenú farbu. Túto činnosť môže vykonávať iba odborník s vhodnou kvalifikáciou. V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou spotrebiča požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby zásuvku vymenil za iný vhodný typ. Zástrčka a zásuvka musia zodpovedať platným normám krajiny inštalácie. Pripojenie k zdroju energie sa dá tiež vytvoriť umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebič a zdroj energie, so separáciou kontaktov

v súlade s požiadavkami na prepäťovú kategóriu III, ktorý znesie maximálne pripojené zaťaženie a ktorý je v súlade s platnými právnymi predpismi. Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Zásuvka alebo omnipolárny istič použité na pripojenie musia byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupné. Odpojenie sa môže dosiahnuť sprístupnením zástrčky alebo začlenením spínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia.

- 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.
- Pri vkladaní roštu dávajte pozor, aby bol protišmykový okraj umiestnený v polohe vzadu a nahor.
- VAROVANIE: Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovými ochrannými prostriedkami dostupnými v maloob-

bchodných 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.
- Rúra môže byť umiestnená v skrinke kuchynskej linky alebo pod pracovnou doskou. Pred pripevnením 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 pripravte podľa typu úchytiak.
- S cieľom správneho používania rúry vám odporúčame, aby ste jedlo nekladli priamo na rošty, ale aby ste používali papier na pečenie a/alebo špeciálne nádoby.
- VAROVANIE: pred spustením cyklu automatického čistenia:
 - Vyčistite dvierka rúry;
 - Vlhkou špongiu odstraňte z vnútra rúry veľké alebo hrubé zvyšky jedla. Nepoužívajte čistiace prostriedky;
 - Odstraňte všetko príslušenstvo a súpravu posuvného regál u(ak je k dispozícii);
 - Nevkladajte utierky.
- V rúrach so sondou na mäso je potrebné pred začatím čistiaceho cyklu uzavrieť otvor pomocou dodanej matice. Ak sonda na mäso nie je použitá, otvor vždy uzavrite maticou.
- Počas pyrolytického čistenia sa môžu povrchy zohriať viac ako obvykle, deti preto musíte držať v bezpečnej vzdialenosti.
- Ak je nad rúrou umiestnená varná doska, nikdy ju nepoužívajte počas vykonávania pyrolýzy v rúre. Zabráňte tak prehriatiu varnej dosky.

Všeobecné pokyny

Ďakujeme vám, že ste sa rozhodli pre jeden z našich výrobkov. V záujme dosiahnutia čo najlepších výsledkov s rúrou si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte ho pre budúce použitie. Pred inštaláciou rúry si poznamenajte sériové číslo, aby ste ho mohli poskytnúť zákaznickým službám, ak bude potrebná nejaká oprava. Po vybratí rúry z obalu skontrolujte, či nebola počas prepravy poškodená. Ak máte pochybnosti, rúru nepoužívajte a poraďte sa s kvalifikovaným technikom. Všetok obalový materiál (plastové vrecia, polystyrén, klince), uchovávajte mimo dosahu detí. Keď sa rúra zapne prvýkrát, môže sa vytvoriť silne zápachajúci dym, čo je spôsobené tým, že sa lepidlá na izolačných doskách okolo rúry zahrejú po prvýkrát. Je to úplne normálne a ak k tomu dôjde, je potrebné pred vložením jedla do rúry počkať, kým sa dym nerozptýli. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípadoch, keď sa nedodržiavajú pokyny uvedené v tomto dokumente.

POZNÁMKA: funkcie rúry, jej vlastnosti a príslušenstvo uvedené v tejto príručke sa budú líšiť v závislosti od modelu, ktorý ste si zakúpili.

Bezpečnostné údaje

Rúru používajte len na určený účel, ktorým je len príprava jedla z potravín; akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, je považované za nesprávne, a teda nebezpečné. Výrobca nenesie zodpovednosť za žiadne škody spôsobené nevhodným, nesprávnym alebo neprimeraným používaním.

Použitie akéhokoľvek elektrického spotrebiča predpokladá dodržiavanie niektorých základných pravidiel:

- zástrčku nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za napájací kábel;
- nedotýkajte sa spotrebiča mokрыmi alebo vlhkými rukami alebo nohami;
- všeobecne sa neodporúča použitie adaptérov, viacnásobných zásuviek a predlžovacích káblov; v prípade poruchy a/alebo chybného fungovania spotrebiča vypnite a nemanipulujte s ním.

Elektrische Sicherheit

ZABEZPEČTE, ABY ELEKTRICKÉ PŘÍPOJKY VYHOTOVIL ELEKTRIKÁR ALEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

Napájací zdroj, ku ktorému je rúra pripojená, musí vyhovovať právnych predpisom platným v krajine inštalácie. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za prípadné škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov. Rúra musí byť pripojená k elektrickej sieti s uzemnenou stenovou zásuvkou alebo s odpojovačom s niekoľkými pólmi, v závislosti od právnych predpisov platných v krajine inštalácie. Elektrické napájanie musí byť chránené vhodnými poistkami a použité káble musia mať priechy rez, ktoré zabezpečí správne napájanie rúry.

PRIPOJENIE

Rúra sa dodáva s napájacím káblom, ktorý by mal byť pripojený iba na zásobovanie elektrickou energiou s 220-240 VAC medzi fázami alebo medzi fázou a nulovým vodičom. Predtým, než je rúra pripojená k elektrickej sieti, je potrebné skontrolovať:

- napájacie napätie uvedené na merači;
- nastavenie odpojovača.

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

VAROVANIE:

Pred pripojením rúry k elektrickej sieti požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval kontinuitu svorky uzemnenia elektrickej siete. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za nehody alebo iné problémy spôsobené zlyhaním pripojenia rúry k uzemňovacej svorke alebo uzemňovacou svorkou, ktorá má chybnú kontinuitu.

POZNÁMKA: keďže rúra môže vyžadovať údržbu, je vhodné mať ďalšiu elektrickú zásuvku, aby sa rúra mohla do nej pripojiť, ak sa odstráni z priestoru, v ktorom je nainštalovaná. Napájací kábel smie vymeniť len technický servisný personál alebo technik s ekvivalentnou kvalifikáciou.

Keď je rúra vypnutá, v okolí centrálného hlavného vypínača môže byť slabé svetlo. Je to normálny stav. Ak ho chcete odstrániť, len zasuňte zásuvku obrátene alebo prehodte napájacie svorky.

Aanbevelingen

Po každom použití rúry pomôže minimálne čistenie udržať rúru dokonalo čistú.

Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovými ochrannými prostriedkami dostupnými v maloobchodných predajniach. Pri nanesení hliníkovej fólie alebo akéhokoľvek iného ochranného materiálu hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom roztavenie smaltu na vnútorných súčiastiach a strata jeho náležitých vlastností. Aby sa zabránilo nadmernému znečisteniu rúry a následkom toho silnému dymovému zápachu, odporúčame nepoužívať rúru pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predĺžiť dobu prípravy jedla a trochu znížiť teplotu. Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou odporúčame používať iba riad a formy na pečenie odolné voči veľmi vysokým teplotám.

Inštalácia

Výrobcovia nie sú povinní vykonávať inštaláciu. Ak je potrebná asistencia výrobcu pri odstraňovaní porúch spôsobených nesprávnou inštaláciou, na túto asistenciu sa záruka nevzťahuje. Musia byť dodržané pokyny na inštaláciu pre odborne kvalifikované osoby. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť ujmu osobám a zvieratám alebo škody na majetku. Výrobca nezodpovedá za takúto ujmu ani škody.

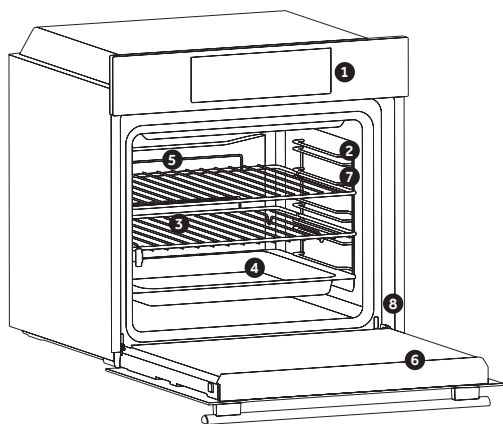
Rúra môže byť umiestnená len vysoko v stojane. Pred upevnením musíte zabezpečiť dobré vetranie v priestore rúry, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Vyhotovte otvory uvedené na poslednej strane podľa typu montáže.

Prvé použitie

PREDČISTENIE

Pred prvým použitím rúry vyčistite. Vonkajšie plochy poutierajte vlhkou mäkkou handričkou. Umyte všetko príslušenstvo a poutierajte vnútro rúry roztokom teplej vody a tekutého čistiacieho prostriedku. Nastavte prázdnu rúru na maximálnu teplotu a nechajte ju zapnutú asi 1 hodinu, to odstráni všetok pretrvávajúci zápach novosti.

Popis produktu



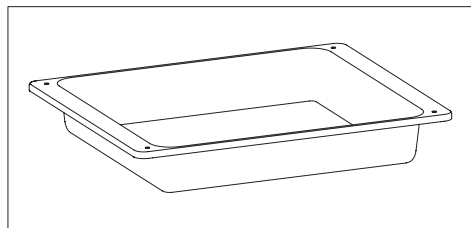
1. Ovládací panel
2. Polohy poličiek (bočná mriežka, ak je súčasťou balenia)
3. Mriežky
4. Plechy
5. Ventilátor (ak sa tam nachádza)
6. Dvierka rúry
7. Bočné mriežky (ak sa tam nachádzajú: len pre plochý vnútorný priestor rúry)
8. Sériové číslo



Sem si zapíšte svoje sériové číslo pre použitie v budúcnosti

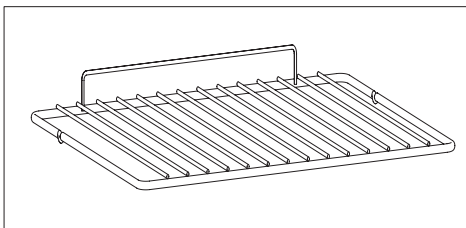
PRÍSLUŠENSTVO (Záleží od modelu rúry.)

Odkvapkávací plech



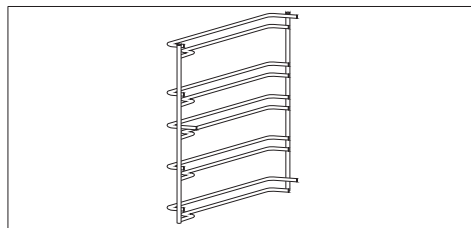
Zhromažďuje zvyšky, ktoré odkvapkávajú počas pečenia na mriežkach.

Kovová mriežka



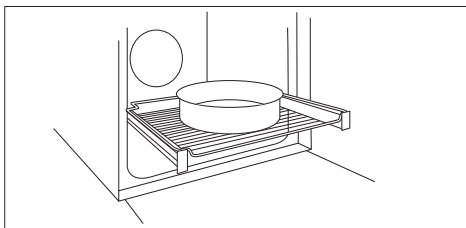
Drží plechy a podnosy na pečenie.

Bočné mriežky (len ak sa tam nachádzajú)



Nachádzajú sa na oboch stranách vnútorného priestoru rúry, držia kovové mriežky a odkvapkávacie plechy.

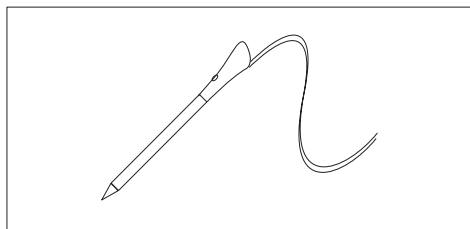
Výsuvné vodidlá (len ak sa tam nachádzajú)



Dve vodiace kolajnice, ktoré uľahčujú kontrolu stavu pečenia, pretože umožňujú ľahké vytiahnutie a premiestnenie plechov a mriežok vo vnútri rúry.

NOTA: Rúrové tácky a mriežky nie sú vhodné na priamy kontakt s potravinami. Používajte vhodný riad alebo papier na pečenie.

Sonda na mäso (len ak sa tam nachádza)

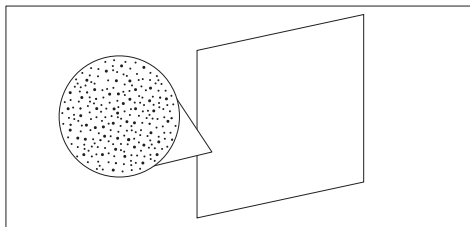


Meria vnútornú teplotu jedla počas pečenia. Vložíte do otvoru v hornej časti vnútorného priestoru rúry. Vkladajte, keď je rúra vychladnutá.

VAROVANIA:

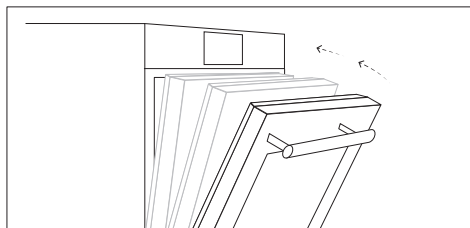
- Rúru nepredhrievajte ani nezačnite piecť, kým nemáte správne vloženie sondy na mäso.
- Sondy na mäso sa nepokúšajte vložiť do zamrznutého jedla.

Katalytický panel (iba ak sa tam nachádza)



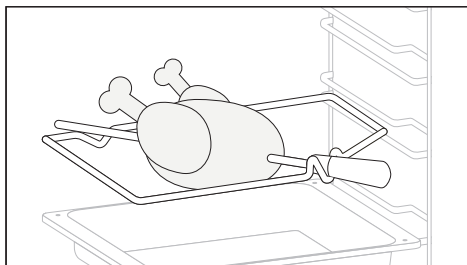
Špeciálne panely potiahnuté smaltom, vyrobené z mikroporéznej štruktúry na premenu tuku na plynné prvky, ktoré sa dajú ľahko odstrániť. Meňte po 3 rokoch používania (pri 2/3 cykloch pečenia za týždeň).

Mäkké zatvorenie (len ak sa tam nachádza)



Závesy, ktoré zabezpečujú automatický mäkký a plynulý pohyb počas fázy zatvárania dvierok rúry.

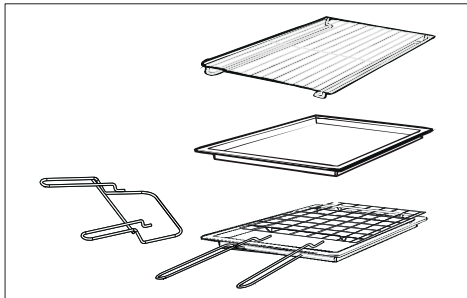
Otočná ražňa (len ak sa tam nachádza)



Na pečenie s rotačným grilom nie je potrebné predhrievanie. Pečenie prebieha so zatvorenými dvierkami.

- Odskrutkujte háky
- Zasuňte špíz do mäsa, ktoré chcete pripraviť
- Zafixujte mäso pomocou hákov
- Uťahnite skrutky
- Zasuňte vreteno do otvoru, kde sa nachádza motor
- Odstráňte rukoväť a použite ju na konci pečenia, aby ste sa pri vyberaní jedla z rúry nespálili

Sada grilovacích panvíc (len ak sa tam nachádza)



Jednoduchá polica je vhodná na formy a nádoby. Polica s držiakom na plech je obzvlášť vhodná na grilovanie. Používajte ju spolu s odkvapkávacím plechom.

Špeciálny profil polic zaistuje, že zostanú vodorovné, aj keď sú úplne vysunuté. Neexistuje riziko, že by sa nádoba zošmykla alebo vyliala.

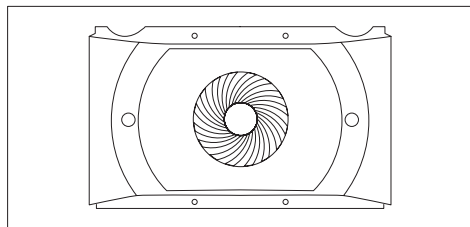
Odkvapkávací plech zachytáva šťavy z grilovaných jedál. Používa sa len s grilom, rotačným grilom alebo ventilátorovým grilom; pri iných spôsoboch varenia ho z rúry odstráňte.

Nikdy nepoužívajte odkvapkávací plech ako pekáč, pretože to spôsobí dym a rozstreknutie tuku, čo zašpiní rúru.

Držiak na plech

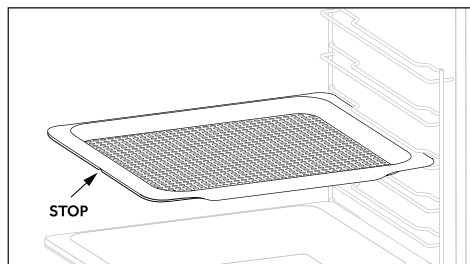
Polica s držiakom na plech je ideálna na grilovanie. Používajte ju v kombinácii s odkvapkávacím plechom. Súčasťou je rukoväť na bezpečné premiestňovanie oboch príslušenstiev. Rukoväť nenechávajte v rúre.

Hlavný panel (iba ak sa tam nachádza)



Vzduchový dopravník, ktorý zvyšuje cirkuláciu vzduchu vo vnútri rúry. To umožňuje zlepšený výkon pečenia, rovnomernejšie upečenie jedla pri všetkých teplotách, kratšie časy pečenia a rovnomernú distribúciu teploty vo vnútri rúry.

Airfry Tray (iba ak sa tam nachádza)



Opekacia tácka Airfry zabezpečuje, že horúci vzduch sa rovnomerne a trojrozmerné dostane k jedlu, čo vedie k chrumkavejšiemu povrchu a zároveň zachová šťavnatosť vo vnútri. Voliteľne je možné umiestniť plech na pečenie na úroveň L1 na zachytenie štiav alebo omrvínok.

Opis displeja (Záleží od modelu rúry.)



Údaje o nízkej spotrebe energie podľa nariadenia Komisie (EÚ) 2023/826

Spotreba energie produktu v pohotovostnom režime s informáciami alebo stavovým displejom: 0,8 W

Doba, po ktorej sa zariadenie automaticky prepne do pohotovostného režimu s informáciami alebo stavovým displejom: 20 min

1. Časovač/automatický režim
2. Funkcia ventilátora
3. Režim rozmrazovania
4. Zobrazenie teploty alebo hodín
5. Ovládacie prvky nastavenia LCD displeja
6. Gombík voliča funkcií
7. Gombík voľby programu

VÝSTRAHA!

Prvou operáciou po inštalácii alebo po výpadku prúdu je nastavenie denného času (ak na displeji

bliká 12:00 došlo k výpadku prúdu).

200° -> LED dióda teploty „°“ bliká, kým sa nedosiahne zobrazená teplota.

HOT -> Po skončení programu, ak je rúra stále horúca, sa na displeji zobrazí „HOT“ striedavo s časom, aj keď sú gombíky v polohe OFF.

Použitie programátora hodín s dotykovým ovládaním

(Záleží od modelu rúry.)

FUNCTION	AKO AKTIVOVAŤ	AKO DEAKTIVOVAŤ	ČO TO ROBÍ	PREČO JE POTREBNÉ
SILENCE MODE 	• Otočte ľavý prepínač funkcií do polohy "Režim ticha" • Detská poistka je aktívna, len keď svieti LED detskej poistky a na displeji sa zobrazuje nápis "STOP"	• Otočte volič funkcií do polohy OFF." • Indikácia STOP zmizne a LED detskej poistky začne blikať."	• Umožňuje vypnúť zvuk miniatúry.	• Ak chcete vypnúť zvuk miniatúry
SET ČAS 	• Otočte ľavý prepínač funkcií na pozíciu "Nastavenie času". • Pomocou tlačidiel "+" alebo "-" nastavte čas	• Otočte funkciu do polohy OFF.	• Umožňuje nastaviť čas, ktorý sa objaví na na displeji	• Nastavenie času - Dôležité upozornenie: Nastavte čas, kedy ste prvýkrát nainštalovali rúru, alebo hneď po vyčerpaní (hodiny ukazujú pulzujúce 12:00)
VARENIE DOBA 	• Otočte správny volič funkcií na funkciu pečenia • Otočte ľavý prepínač funkcií na pozíciu "Doba pečenia" • Nastavte čas varenia pomocou tlačidiel "+" a "-" • Zobrazí sa osvetlenie Auto	• Po uplynutí doby varenia sa rúra automaticky vypne a budík zazvoní na niekoľko sekúnd. Ak chcete funkcie varenia skoro zastaviť, otočte ovládač funkcií na OFF alebo nastavte čas na 00:00; otáčaním voliča funkcií na dobu trvania varenia a použitím tlačidiel "+" a "-"	• Umožňuje prednastaviť čas potrebný na prípravu receptúry. • Keď je nastavená doba varenia, otočte voličom funkcií na OFF pre návrat k aktuálnemu času. • Ak chcete zobrazíť zvolený čas varenia, otočte ľavý prepínač funkcií na dobu trvania pečenia.	• Na varenie požadovaných receptov.
KONIEC VARENIE 	• Otočte správny volič funkcií na funkciu pečenia • Otočte ľavý prepínač funkcií na pozíciu "Koniec varenia" • Nastavte čas ukončenia varenia pomocou tlačidiel "+" a "-" • Zobrazí sa osvetlenie Auto	• Po uplynutí doby varenia sa rúra automaticky vypne. • Ak chcete funkcie varenia prerušiť skôr, otočte ovládací prvok funkcií na OFF	• Umožňuje prednastaviť požadovaný čas varenia. • Keď je nastavená doba varenia, otočte voličom funkcií na OFF, aby ste sa vrátili k aktuálnemu času. • Ak chcete zobrazíť zvolený čas varenia, otočte ľavý prepínač funkcií na Čas ukončenia prípravy • POZNÁMKA: Funkcia Odložené varenie nie je k dispozícii pre nasledujúce režimy prípravy jedla: Gril s ventilátorom a Gril	• Táto funkcia sa bežne používa s funkciou DOBA VARENIA • Napríklad požadovaná strava musí variť 45 minút a chcem, aby bola pripravená na 12:30; v tomto prípade: na konci nastaveného času sa rúra automaticky vypne a zaznie alarm. Vyberte požadovanú funkciu pečenia. Dĺžku varenia nastavte na 45 minút ("-" "+""). Nastavte koniec varenia na 12:30 ("-" "+""). Varenie sa automaticky začne o 11:45 (12:30 minus 45 minút), na konci nastaveného času pečenia sa rúra automaticky vypne. • UPOZORNENIE: nastavením iba času na varenie a nie doby trvania varenia sa rúra okamžite zapne a vypne na konci nastaveného času pečenia.
MINUTE MINDER 	• Otočte ľavý prepínač funkcií do polohy Minute Minder. • Nastavte čas varenia pomocou tlačidiel "+" a "-"	• Nastavte čas na 00:00 otáčaním ľavého funkčného voliča do polohy Minute Minder a pomocou tlačidla "-"	• Vypne zvukový signál na konci nastaveného času. • Počas prevádzky sa na displeji zobrazí zostávajúci čas.	• Nechajte rúru používať ako alarm, aj keď je rúra vypnutá.
DIETĽA BEZPEČNOSŤ LOCK 	• Otočte ľavý prepínač funkcií do polohy Detský zámok. • Stlačte tlačidlo "+" počas 7 sekúnd • Detská poistka je k dispozícii, keď sa na displeji zobrazí "STOP"	• Otočte ľavý prepínač funkcií na funkciu Detský zámok a počas 7 sekúnd stlačte tlačidlo "+". • Zobrazenie STOP zmizne.	• Rúra nemožno použiť.	• Táto funkcia je užitočná, ak sú deti v dome.

Prevádzkové pokyny (Záleží od modelu rúry)

Brojčanik funkcie	T ° C Na- vrho- vané	Brojčanik termo- stata	Funkcia
			LAMPA: Zapína svetlo v rúre.
			ROZMRAZOVANIE: Keď je ovládač nastavený na túto pozíciu, ventilátor cirkuluje vzduch o izbovej teplote okolo zmrazeného jedla, aby ho rozmrazil bez zmeny alebo narušenia obsahu bielkovín v potravinách.
	180	50 ÷ 240	* VIACÚROVNŔOVÉ PEČENIE: Odporúčame tento režim pre hydinu, pečivo, ryby a zeleninu. Teplo lepšie preniká do jedla a skracuje čas pečenia aj predhrievania. Môžete piecť rôzne druhy jedál súčasne, s rovnakou alebo odlišnou prípravou, na jednej alebo viacerých úrovniach. Tento spôsob zabezpečuje rovnomerné rozloženie tepla a vône sa nemiešajú. Pri pečení rôznych jedál naraz pridajte asi desať minút navyše.
	200	150 ÷ 220	ZDRAVÉ PEČENIE (COOK LIGHT): Táto funkcia umožňuje zdravší spôsob varenia tým, že znižuje množstvo potrebného tuku alebo oleja. Kombinácia vykurovacích prvkov a pulzujúceho prúdenia vzduchu zabezpečuje dokonalé výsledky pečenia.
	210	50 ÷ 230	SPODNÝ OHREV + VENTILÁTOR: Spodný vykurovací prvok sa používa spolu s ventilátorom, ktorý cirkuluje vzduch vo vnútri rúry. Táto metóda je ideálna pre ovocné koláče, quiche, pizze a paštéty. Zabraňuje vysušeniu predných častí jedál.
	210	50 ÷ 230	SPODNÝ OHREV + VENTILÁTOR + PARA: Spodný vykurovací prvok sa používa spolu s ventilátorom, ktorý cirkuluje vzduch vo vnútri rúry. Táto metóda je ideálna pre šťavnaté ovocné koláče, quiche, pizze a paštéty. Zabraňuje vysušeniu predných častí jedál. Táto funkcia sa môže použiť aj na čistenie rúry pomocou funkcie Aquactiva. Funkcia tiež umožňuje varenie s pomocou pary, čo vyžaduje pridať 100 ml vody do priestoru rúry, keď je studená, a nastaviť ovládač na túto funkciu. Nepoužívajte predhrievanie s touto funkciou.
	220	50 ÷ 280	*KONVENČNÉ PEČENIE: Používajú sa horné a spodné vykurovacie prvky. Predhrejte rúru asi desať minút. Táto metóda je ideálna na tradičné pečenie a pečenie. Umiestnite jedlo a jeho nádobu na mriežku do strednej pozície.
	220	50 ÷ 280	KONVENČNÉ PEČENIE + PARA: Používajú sa horné a spodné vykurovacie prvky. Predhrejte rúru asi desať minút. Táto metóda je ideálna na tradičné pečenie a pečenie. Umiestnite jedlo a jeho nádobu na mriežku do strednej pozície. Táto funkcia tiež umožňuje varenie s pomocou pary, čo vyžaduje pridať 100 ml vody do priestoru rúry, keď je studená, a nastaviť ovládač na túto funkciu. Nepoužívajte predhrievanie s touto funkciou. Režim pary je možné použiť na dosiahnutie chrumkavejšej kôrky a lesklejšieho povrchu, najmä pri pekárenských výrobkoch.
	L3	L1 ÷ L5	GRIL: Táto funkcia využíva len horný vykurovací prvok a úroveň grilu je možné nastaviť. Používajte gril s dvierkami rúry zatvorenými. Bielym mäsom zachovajte vzdialenosť od grilu. Červené mäso a rybie filé môžu byť umiestnené na mriežku s odkvapkavacou misou pod ňou. Otočte jedlo po dvoch tretinách času pečenia (ak je to potrebné). Pri opekaní chleba použite úroveň L5 (výkon) na 4. pozícii mriežky bez predhrievania.

	210	50 ÷ 240	KONVENČNÉ PEČENIE + VENTILÁTOR: Pri výbere tejto funkcie pracujú spodné a horné vykurovacie prvky spolu s ventilátorom, aby zabezpečili rovnomerné pečenie na všetkých úrovniach. Táto metóda je ideálna na pečenie mäsa, zapekané jedlá, zeleninu alebo koláče s vlhkou náplňou.
	210	50 ÷ 240	KONVENČNÉ PEČENIE + VENTILÁTOR + PARA: Pri výbere tejto funkcie pracujú spodné a horné vykurovacie prvky spolu s ventilátorom, aby zabezpečili rovnomerné pečenie na všetkých úrovniach. Táto funkcia umožňuje varenie s pomocou pary, čo vyžaduje pridať 150 ml vody do priestoru rúry a nastaviť ovládač na túto funkciu. Nepoužívajte predhrievanie s touto funkciou. Tento spôsob zvyšuje šťavnatosť a chuť každého pokrmu, najmä pri pečeniach a červenom mäse.
	200	150 ÷ 220	GRIL + VENTILÁTOR: Používajte turbo gril s dvierkami rúry zatvorenými. Horný vykurovací prvok sa používa spolu s ventilátorom, ktorý cirkuluje vzduch vo vnútri rúry. Predhrievanie je potrebné pre červené mäso, ale nie pre biele mäso. Ideálne na prípravu hrubších jedál a celých kusov, ako je pečené bravčové mäso, hydina atď. Jedlo umiestnite priamo na mriežku v strednej pozícii. Pod mriežku vložte odkvapkávaciu misu na zachytávanie šťavy. Uistite sa, že jedlo nie je príliš blízko grilu. Otočte jedlo v polovici času pečenia.
	L3	L1 ÷ L5	SUPERGRIL: Ideálne na veľké množstvá klobás, steakov a opekaného chleba. Celá plocha pod grilovacím prvkom sa zahrieva. Používajte gril s dvierkami rúry zatvorenými. Otočte jedlo po dvoch tretinách času pečenia (ak je to potrebné). Používajte úroveň L5 (výkon) na 5. pozícii mriežky bez predhrievania pri opekaní chleba.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PYROLÝZA
	200	50 ÷ 240	AIRFRY: Táto funkcia je ideálna na pečenie horúcim vzduchom a v kombinácii s príslušenstvom zabezpečuje rovnomerné a trojrozmerné dosiahnutie horúceho vzduchu na potraviny, čím dosahuje chrumkavejší výsledok. Umiestnite odkvapkávaciu misu na 1. úroveň na zachytávanie šťavy alebo omrvínok.



Naskenujte QR kód a objavte, ako ho čo najlepšie využiť na prípravu vašich obľúbených receptov.

Všeobecné informácie o čistení

Životný cyklus spotrebiča možno rozšíriť prostredníctvom pravidelného čistenia. Pred vykonávaním úkonov manuálneho čistenia počkajte, kým rúra nevychladne. Nikdy nepoužívajte na čistenie abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky alebo ostré predmety, aby ste nenapraviteľne nepoškodili smaltované časti. Používajte len vodu, mydlo alebo čistiace prostriedky na báze bielidla (amoniak).

SKLENENÉ DIELY

Odporúča sa vyčistiť sklenené okno absorpčnou kuchynskou utierkou po každom použití rúry. Ak chcete odstrániť odolnejšie škvrny, môžete použiť špongiu nasiaknutú pracím prostriedkom, dobre vyžmýkať a potom opláchnuť vodou.

TESNENIE OKNA RÚRY

Ak je znečistené, tesnenie môžete vyčistiť mierne vlhkou špongiou.

PRÍSLUŠENSTVO

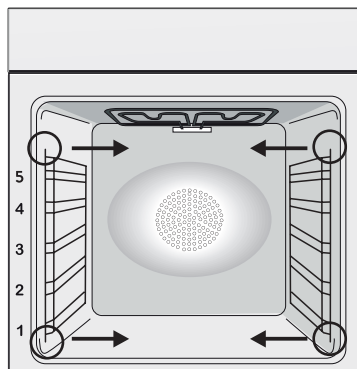
Pred opláchnutím a vysušením vyčistite príslušenstvo vlhkou mydlovou špongiou: nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.

ODKVAPKÁVACÍ PLECH

Po použití grilu vyberte plech z rúry. Horúci tuk vylejte do nádoby a plech umyte horúcou vodou, hubkou a prípravkom na umývanie riadu.

Ak neviete umyť masť, ponorte plech do vody s čistiacim prípravkom. Plech môžete umývať aj v umývačke riadu alebo použiť čistič z rúry. Špinavý plech nikdy nedávajte späť do rúry.

Údržba (Záleží od modelu rúry.)



DEMONTÁŽ A ČISTENIE BOČNÝCH ROŠTOV

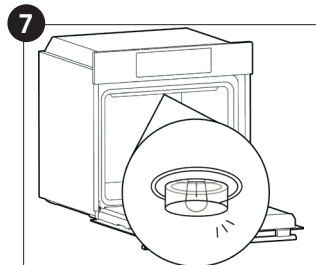
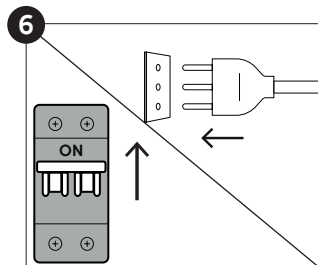
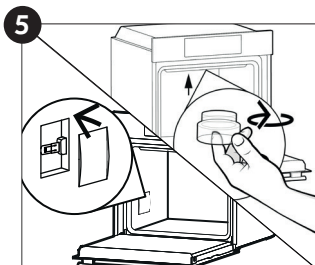
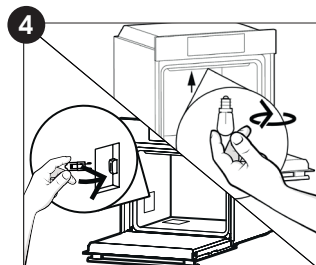
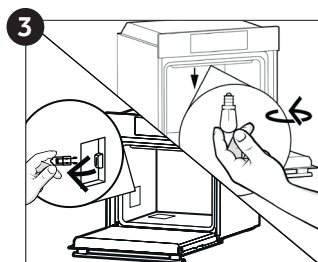
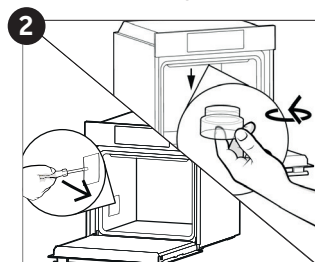
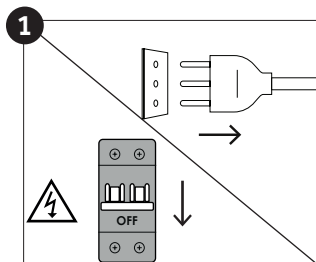
- 1- Vyberte drôtené rošty vytiahnutím v smere šípok (pozrite nižšie).
- 2- Ak potrebujete vyčistiť drôtené rošty, vložte ich do umývačky riadu alebo použite mokрую špongiu a potom ich nechajte vyschnúť.
- 3- Drôtené rošty po vyčistení vráťte na svoje miesto v opačnom poradí úkonov.

Demontáž A Čistenie Sklenených Dverí (Záleží od modelu rúry.)

Pozrite si stranu 17.

Výmena žiarovky (Záleží od modelu rúry.)

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.



Tento produkt obsahuje jeden alebo viac svetelných zdrojov s energetickou triedou G (lampa). * V prípade problému s touto lampou kontaktujte zákaznícky servis.

Pyrolýza

Rúra je vybavená systémom čistenia pyrolýzou, ktorý zničí zvyšky potravín pri vysokej teplote. Operácia sa vykoná automaticky pomocou programátora. Výsledné výpary sú "čisté" tým, že prechádzajú pyrolýzou, ktorá sa začína hneď, ako začne varenie. Keďže Pyrolyser vyžaduje veľmi vysoké teploty, dvierka rúry sú vybavené bezpečnostnou zámkou. Pyrolýzer môže byť kedykoľvek zastavený. Dvere sa nedajú otvoriť, kým sa nezobrazí bezpečnostný zámok.

POZNÁMKA: Ak je nad rúrou namontovaná varná doska, nikdy nepoužívajte plynové horáky alebo elektrické varné dosky počas prevádzky Pyrolyseru, čo zabráni prehriatiu varnej dosky.

DRUHÝ PYROLYTICKÝ CYKLUS sú prednastavené:

ECO PYROCLEAN: Vyčistí mierne zafarbenú rúru. Pracuje po dobu 90 minút.

SUPER PYROCLEAN: Vyčistí silne zafarbenú rúru. Pracuje po dobu 120 minút.

Nikdy nepoužívajte komerčne dostupné čistiace prostriedky na Pyrolytickej rúre!

Tip: Vykonanie pyrolytického čistenia ihneď po varení vám umožní využiť zvyškové teplo, čím šetrí energiu.

Pred vykonaním pyrolytického cyklu:

- **Vyťahnite všetky príslušenstvo z rúry, pretože nie sú schopné tolerovať vysoké teploty používané počas pyrolytického cyklu čistenia; najmä odstraňovanie mriežok, bočných regálov a teleskopických vodiacich prvkov (pozri kapitolu ODSTRÁNĎOVANIE GRIDOV A BOČNÝCH VLOŽKOV).** V rúrach s mäsovou sondou je nutné pred vykonaním čistenia zavrieť otvor pomocou dodanej matice.

- **Odstráňte veľké rozliatia alebo škvrny, pretože by to trvalo príliš dlho, aby ich zničili. Tiež nadmerné množstvo tuku by sa mohlo vznietiť, ak sa vystaví veľmi vysokým teplotám pyrolytického cyklu.**

- **Zatvorte dvierka rúry.**

- **Pred čistením treba odstrániť nadmerné rozliatie.**

- **Vyčistite dvierka rúry;**

- **Odstráňte veľké alebo hrubé zvyšky potravín z vnútornej časti rúry vlhkou špongiou.**

Nepoužívajte čistiace prostriedky;

- **Odstráňte všetky príslušenstvo a súpravu posuvných stojanov (ak sú k dispozícii);**
- **Neumývajte utierky.**

Použitie pyrolytického cyklu:



1 - Otočte volič funkcií do polohy " " . Na displeji sa zobrazí nápis "ECO" alebo "SUP". Prednastavený čas je 90 minút, toto sa môže meniť od 90 minút (režim Eco) do 120 min (režim Sup) pomocou programátora (tlačidlo nastavenia "+" alebo "-"). Ak je rúra veľmi znečistená, odporúča sa zvýšiť čas na 120 min, ak je rúra mierne znečistená, znížte čas čistenia na 90 minút.

2. Je možné odložiť čas štartu pyrocleanového cyklu zmenou času END pomocou programátora.

Po troch minútach, keď rúra dosiahne vysokú teplotu, sa dvierka automaticky zablokujú. Pyroclean cyklus možno kedykoľvek zastaviť otočením voliča funkcií späť na hodnotu "0" (na 3 sekundy sa zobrazí slovo OFF).

4 - Po dokončení pyrocleanového cyklu sa pyrolýza automaticky vypne. Na displeji sa zobrazí nápis "END", až kým nie sú zablokované dvere, potom "0 - n".

5- Volič funkcií môžete otočiť späť na hodnotu "0", ale ak je teplota stále vysoká, objaví sa hlásenie "0 - n", že dvere sú zablokované.

Použitie pyrolytického cyklu v rúrach s dotykovým ovládaním:

1 - Otočte volič funkcií do polohy pyrolýsy. Na displeji sa zobrazí buď "ECO" alebo "SUP"

2- Prednastavený čas je 90 minút, ale môže sa meniť od 90 min. (Režim Eco) na 120 min. (Režim Sup) pomocou programátora (tlačidlo "+" alebo "-"). Ak je rúra veľmi znečistená, čas by sa mal zvýšiť na 120 minút, zatiaľ čo ak je rúra len mierne zašpinená, skráťte čistiaci cyklus na 90 minút.

Funkcia Aquactiva (Záleží od modelu rúry.)

Postup Aquactiva využíva paru na odstránenie zvyšného tuku a častíc jedla z rúry.

1. Nalejte 100 ml vody do nádoby Aquactiva na spodnej strane rúry.

2. Nastavte funkciu rúry. 

3. Nastavte teplotu na 100 °C.

4. Nechajte program bežať 30 minút.

5. Po 30 minútach program vypnite a nechajte rúru vychladnúť.

6. Keď je rúra studená, očistite vnútorné povrchy rúry handričkou.

Upozornenie: Uistite sa, že je zariadenie studené, skôr ako sa ho dotknete.

Dávajte pozor na všetky horúce povrchy, pretože hrozí riziko popálenia.

Používajte destilovanú alebo pitnú vodu.



Nakladanie s odpadom a ochrana životného stredia



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). OEEZ sa zaoberá znečisťujúcimi látkami (ktoré môžu mať negatívny vplyv

na životné prostredie) a základnými prvkami (ktoré sa môžu znovu použiť). Je dôležité, aby OEEZ podstúpili osobitné úpravy na správne odstránenie a likvidáciu znečisťujúcich látok a obnovu všetkých materiálov. Jednotlivci môžu zohrať dôležitú úlohu v tom, aby sa OEEZ nestali environmentálnym problémom; je dôležité dodržiavať niekoľko základných pravidiel:

- OEEZ sa nesmie nakladať ako s domovým odpadom;
 - OEEZ sa musia odvážať do vyhradených zberných oblastí spravovaných mestskou radou alebo registrovanou spoločnosťou.
- V mnohých krajinách môžu byť k dispozícii pre veľké OEEZ strediská zberu domového odpadu. Keď si kúpite nový spotrebič, starý spo-

trebič sa môže vrátiť dodávateľovi, ktorý ho musí prijať bezplatne ako jednorazovú záležitosť, pokiaľ je spotrebič ekvivalentného typu a má rovnaké funkcie ako zakúpený spotrebič.

ÚSPORA ENERGIE S OHĽADOM NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Pokiaľ je to možné, rúru nepredhrievajte a vždy sa ju pokúšajte naplniť. Dvierka rúry otvárajte len v nevyhnutných prípadoch, pretože pri každom otvorení zvnútra uniká teplo. Veľké množstvo energie ušetríte, ak rúru vypnete 5 až 10 minút pred uplynutím plánovaného času na prípravu jedla a na dokončenie varenia využijete zostatkové teplo, ktoré rúra naďalej generuje. Tesnenia uchováajte čisté a neporušené, aby z rúry neunikalo teplo. Ak máte uzavretú zmluvu na dodávku elektrickej energie s hodinovou tarifou, program „odloženého varenia“ zjednodušuje úsporu energie tým, že začiatok procesu prípravy jedla odloží na časové obdobie s výhodnejšou tarifou.

Riešenie problémov

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa neohrieva	Nie sú nastavené hodiny	Nastavte presný čas na hodinách
Rúra sa neohrieva	Je aktívna detská poistka	Vypnite detskú poistku
Rúra sa neohrieva	Nebola nastavená funkcia pečenia a teplota	Uistite sa o správnosti nastavení

Sommario

118	Varnostna Navodila
122	Splošna navodila
124	Opis izdelka
127	Opis zaslona
129	Načini kuhanja
131	Čiščenje in vzdrževanje pečice
131	Vzdrževanje
135	Odpravljanje težav
136	Installation

Varnostna Navodila

- Med kuhanjem lahko vlaga kondenzira znotraj odprtine pečice ali na steklu vrat. To je normalno stanje. Za zmanjšanje tega učinka počakajte 10–15 minut po vklopu napajanja, preden hrano vstavite v pečico. V vsakem primeru kondenzacija izgine, ko pečica doseže temperaturo za kuhanje.
- Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom, namesto na odprtem pekaču.
- Izogibajte se puščanju hrane v pečici za več kot 15–20 minut po kuhanju.
- OPOZORILO: naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Bodite previdni in se ne dotikajte vročih delov.
- OPOZORILO: Dostopni deli se lahko med uporabo pečice segrejejo. Otroci naj bodo na varni razdalji.
- OPOZORILO: Pred izvajanjem kakršnega koli dela ali vzdrževanja napravo izklopите iz električnega omrežja.
- OPOZORILO: da bi se izognili kakršni koli nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve termičnega prekinjala, te naprave ne smete napajati preko zunanje stikalne naprave, kot je časovnik, ali je priključiti na tokokrog, ki se redno vklaplja ali izklaplja.
- Otroci, mlajši od 8 let, morajo biti na varno oddaljeni od naprave, če niso pod stalnim nadzorom.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Napravo lahko uporabljajo osebe stare 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja o izdelku, le pod nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci, ki niso pod nadzorom.
- Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte abrazivnih in grobih materialov ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko povzročijo praske na stekleni površini, ki lahko povzročijo pikanje stekla.

- Pred odstranjevanjem delov, ki jih je mogoče odstraniti, je pečico treba izklopiti.
- Po končanem čiščenju, ponovno sestavite dele po priloženih navodilih.
- Uporabljajte samo sondo za meso, ki je priporočena za to pečico.
- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika ali visokotlačnega pršila.
- ČE JE PEČICA DOBAVLJENA BREZ VTIČA S STRANI PROIZVAJALCA:

NAPRAVA NE SME BITI PRIKLJUČENA NA VIR NAPAJANJA Z UPORABO VTIČA ALI VTIČNICE, AMPAK MORA BITI NEPOSREDNO PRIKLJUČENA NA ELEKTRIČNO OMREŽJE.

Priključitev na vir napajanja mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak. Da bi bila namestitev skladna z veljavno varnostno zakonodajo, mora biti pečica priključena samo tako, da se med napravo in virom napajanja namesti varovalka z ločitvijo kontaktov, ki ustreza zahtevam za prenapetostno kategorijo III. Varovalka mora prenašati največjo povezano obremenitev in mora biti v skladu z veljavno zakonodajo. Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Varovalka, ki se uporablja za povezavo, mora biti med namestitvijo naprave lahko dostopna. Priključitev na vir napajanja mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak glede na polarnost pečice in vira napajanja.

Izklop mora biti izveden z vgrajenim stikalom v fiksno ožičenje v skladu s pravili ožičenja

- ČE JE PEČICA DOBAVLJENA Z VTIČEM S STRANI PROIZVAJALCA:

Vtičnica mora ustrezati obremenitvi, označeni na oznaki, imeti mora priključen ozemljitveni kontakt in mora biti operativna. Kabel za ozemljitev je rumeno-zelene barve. To operacijo mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak. V primeru nezdržljivosti vtiča naprave z vtičnico prosite usposobljenega električarja, da vtičnico zamenja z drugo vtičnico primerne vrste.

Vtičnica in vtikač morata izpolnjevati veljavne norme v državi, kjer bo naprava priklopljena v omrežje. Priključitev na vir napajanja lahko izvedemo tudi tako, da med napravo in vir energije, ki prenaša največjo priključno obremenitev, v skladu z veljavno zakonodajo namestimo omnipolarni odklopnik z ločitvijo kontaktov, ki ustreza zahtevam za prenapetostno kategorijo III. Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Vtičnica ali varovalka, ki sta vgrajeni med vtičnico in napravo, morata po namestitvi naprave ostati enostavno dostopni. Prekinitev napajanja mora biti možna bodisi z odklopom vtikača iz vtičnice bodisi prek dodatno vgrajenega stikala, nameščene-ga skladno s pravili elektro-stroke.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga je potrebno nadomestiti z novim ali posebnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu, lahko pa se tudi obrnete na oddelek za podporo kupcem.
- Napajalni kabel mora biti vrste H05V2V2-F.
- Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Kabel za ozemljitev (rumeno-zelen) mora biti približno 10 mm daljši kot drugi prevodniki. Za kakršna koli popravila se obrnite samo na oddelek za podporo strankam in zahtevajte uporabo originalnih rezervnih delov.
- Neupoštevanje zgornjih predpisov lahko negativno vpliva na varno uporabo naprave ter izniči garancijo.
- Pred čiščenjem morate morebitne ostanke živil najprej odstraniti.
- Dolg izpad napajanja, ki se pojavi med fazo kuhanja, lahko povzroči okvaro zaslona. V tem primeru se obrnite na servisno službo.
- Naprave ni dovoljeno namestiti za dekorativnimi vrati, sicer lahko pride do pregrevanja.
- Pri vstavljanju polic se prepričajte, da je zaustavljajnik na zadnji strani in obrnjen navzgor. Polico morate vstaviti do konca.
- Pri vstavljanju rešetkastega pladnja pazite, da je protizdrsni rob nameščen nazaj in navzgor.

- **OPOZORILO:** Sten pečice na oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katera koli druga zaščita, ki je v neposrednem stiku z vročim emajlom, predstavlja tveganje topljenja in slabšanja kakovosti emajla v notranjosti.
- **OPOZORILO:** Nikoli ne odstranite tesnil na vratih pečice.
- **POZOR:** Dna odprtine pečice ne polnite z vodo med kuhanjem ali ko je pečica vroča.
- Za upravljanje te naprave pri nazivnih frekvencah, ni potrebno nobeno dodatno delovanje/nastavitev.
- Pečica je lahko nameščena visoko v stebru ali pod delovno ploščo. V prostoru, kjer je vgrajena pečica, je treba zagotoviti dobro prezračevanje, da omogočite pravilno kroženje svežega zraka, potrebnega za hlajenje in zaščito notranjih delov. Na zadnji strani so navedene odprtine, ki jih naredite glede na vrsto pritrditve.
- Za pravilno uporabo pečice je priporočljivo, da živila ne dajete v neposreden stik s rešetkami in pladnji, ampak uporabite papir za pečenje in/ali posebne posode.
- **OPOZORILO:** pred zagonom samodejnega cikla čiščenja:
 - Očistite vrata pečice.
 - Odstranite velike ali grobe ostanke hrane iz notranjosti pečice z vlažno gobico. Ne uporabljajte detergentov.
 - Odstranite vse dodatke in komplet drsnih vodil (če je nameščen).
 - Ne obešajte kuhinjskih krp.
- Pri pečicah s sondo za meso, morate pred ciklom čiščenja zapreti odprtino za sondo za meso s priloženo matico.
- Med postopkom pirolitskega čiščenja se površine naprave segrejejo bolj kot običajno, zato se tedaj otroci ne smejo približevati.
- Če je kuhalna plošča nameščena nad pečico, nikoli ne uporabljajte kahalne plošče, medtem ko pirolizator deluje, saj tako preprečite pregrevanje kahalne plošče.

Splošna navodila

Zahvaljujemo se vam za izbiro enega od naših izdelkov. Za najboljše rezultate z vašo pečico pozorno preberite navodila in jih shranite za poznejšo uporabo. Pred namestitvijo pečice si za beležite serijsko številko, tako da jo lahko posredujete osebju službe za stranke, če potrebujete kakšna popravila. Ko pečico odstranite iz embalaže, preverite, ali se med transportom ni poškodovala. Če ste v dvomih, pečice ne uporabljajte in se za nasvet obrnite na usposobljenega tehnika. Ves embalažni material (plastične vrečke, stiropor, žeblje) hranite izven dosega otrok.

Ko pečico prvič vklopite, se lahko razvije močan vonj po dimu, ki ga povzroči lepilo na izolacijskih ploščah, ki obdajajo pečico ob prvem segrevanju. To je popolnoma normalno in če se zgodi, morate počakati, da dim izgine, preden položite živila v pečico. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primerih, ko ne upoštevate navodil v tem dokumentu.

OPOMBA: Funkcije pečice, lastnosti in dodatki, navedeni v tem priročniku se lahko razlikujejo odvisno od modela, ki ste ga kupili.

Varnostni Indikacije

Pečico uporabljajte le za predvideni namen, ki je samo kuhanje živil; vsa druga uporaba, na primer kot vir toplote, se šteje kot nepravilna in zato nevarna. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo, do katere pride zaradi nepravilne, neustrezne ali nerazumne uporabe.

Uporaba kakršne koli električne naprave pomeni spoštovanje nekaterih temeljnih pravil:

- Ne vlecite za napajalni kabel, da odstranite vtič iz vtičnice;
- Aparata se ne dotikajte z vlažnimi rokami ali nogami;
- Na splošno uporaba adapterjev, več vtičnic in podaljškov ni priporočljiva;
- V primeru okvare in/ali slabega delovanja, aparat izklopite in ga ne spreminjajte.

Sicurezza Elettrica

ZAGOTOVITE, DA ELEKTRIČNE POVEZAVE VZPOSTAVI ELEKTRIČAR ALI USPOSOBLJEN TEHNIK.

Napajanje, s katerim je povezana pečica, mora biti v skladu z zakoni, ki veljajo v državi namestitve. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, ki nastane zaradi neupoštevanja teh navodil. Pečica mora biti priključen na električno oskrbo z ozemljeno vtičnico ali odklopnikom z več poli, odvisno od zakonov, ki veljajo v državi namestitve. Napajanje mora biti zaščiteno z ustreznimi varovalkami in uporabljeni kabli morajo imeti prečni prerez, ki lahko zagotovi ustrezno napajanje pečice.

PRIKLJUČEVANJE

Pečica je dostavljena z napajalnim kablom, ki ga lahko povežete le z električnim napajanjem z 220-240 Vac 50 Hz moči med fazami ali med fazo in nevtralnim vodom. Pred povezavo pečice z električnim napajanjem, je pomembno, da preverite:

- Moč napetosti, ki je navedena na merilniku;
- Nastavitev odklopnika.

Ozemljitveni kabel priključen na ozemljitveni priključek pečice mora biti povezan z ozemljitvenim priključkom napajanja.

OPOZORILO

Pred priključitvijo pečice na električno omrežje, se posvetujte z električarjem, da preverite kon-

tinuiteto oskrbe ozemljitvenega priključka napajanja. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne nesreče ali druge težave, ki jih povzroči neupoštevanje povezave pečice na ozemljitveni priključek ali ozemljeno povezavo, ki ima moteno kontinuiteto.

OPOMBA: Ker so na pečici lahko potrebna vzdrževalna dela je priporočljivo, da imate na voljo drugo stensko vtičnico, da lahko pečico povežete z le-to, če jo odstranite iz prostora, v katerega je nameščena. Napajalni kabel lahko zamenja samo osebje tehničnega servisa s kablom z enakovrednimi kvalifikacijami.

Priporočila

- Priporočamo, da po vsaki uporabi na hitro očistite pečico.
- Sten pečice ne oblagajte z alu-folijo ali v oblogami za enkratno uporabo, ki so na voljo v trgovinah, saj bi se te snovi lahko stalile ob stiku z vročim emajlom, kar bi poškodovalo emajl.
- Ne nastavljajte previsoke temperature, saj se bo tako pečica manj umazala in se ne bo razvijal dim. Bolje je, da nekoliko znižate temperaturo in podaljšate čas pečenja.
- Tablica s podatki je ob strani pečice.
- V pečici poleg priložene opreme uporabljajte samo ustrezne pekače, odporne na zelo visoke temperature.

Installation

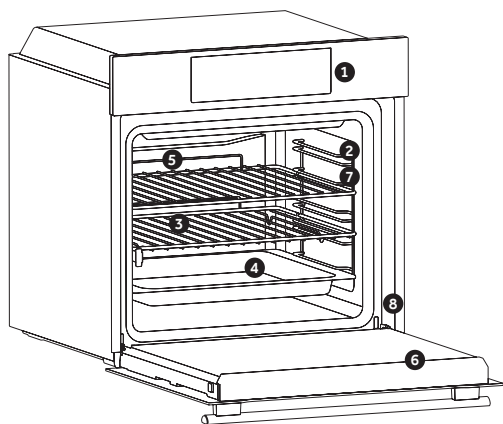
Za priključitev aparata in morebitno vgradnjo poskrbi kupec in ni odgovornost proizvajalca. Morebitni posegi s strani pooblaščenega servisa niso vključeni v garancijo. Električna inštalacija, na katero bo aparat priključen, mora biti urejena v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in v skladu z navodili proizvajalca, zato priporočamo, da vam električno inštalacijo pred priključitvijo aparata pregledajo usposobljeni strokovnjaki. Morebitna napačna priključitev in namestitve lahko povzročijo poškodbe oseb, živali ali premoženja. Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali nastalo materialno škodo, do katere bi prišlo zaradi napačne priključitve in/ali vgradnje aparata.

Dovoljena je vgradnja pečice pod delovni pult ali v nišo v visoki kuhinjski omarici. Zagotoviti morate ustrezno kroženje zraka, ki je potrebno za hlajenje in zaščito delov v notranjosti. Upoštevajte mere, ki so navedene na skici na zadnji strani teh navodil.

Prvo Upotreba

Pred prvo uporabo pečico očistite. Obrišite vse zunanje površine z vlažno krpo. Operite vso opremo in obrišite notranjost pečice z raztopino vode in detergenta za pomivanje posode. Vključite prazno pečico za približno 1 uro na najvišjo temperaturo, da odstranite vonj po novem. Pred tem poskrbite za zračenje prostora!

Opis izdelka



1. Upravljalna plošča
2. Položaji polic (stranska rešetka, če je priložena)
3. Rešetke
4. Pladnji
5. Ventilator (če je prisoten)
6. Vrata pečice
7. Stranske rešetke (če so prisotne: samo za raven prostor za peko)

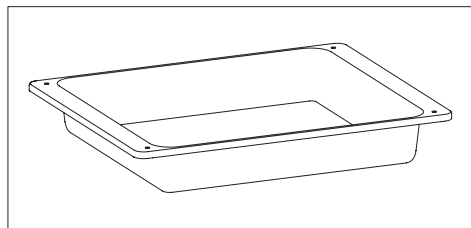
8. Serijska številka



Sem napišite svojo serijsko številko za poznejšo uporabo.

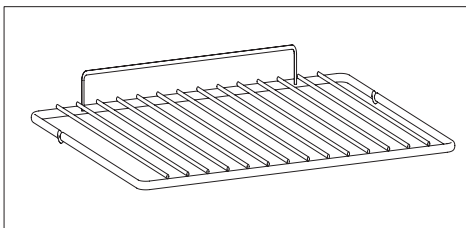
DODATKI (Odvisno od modela pečice.)

Pladenj za kapljanje



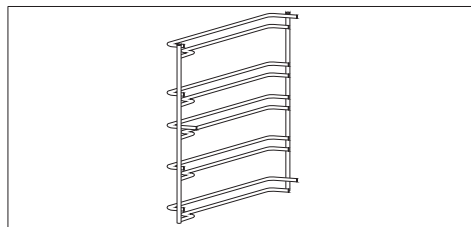
Zbira ostanke, ki kapljajo pri kuhanju hrane na rešetkah.

Kovinska mreža



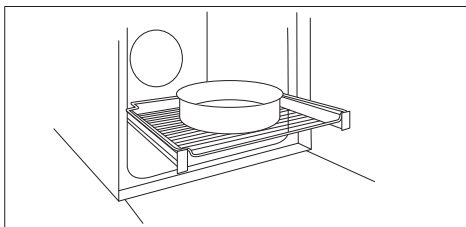
Za pekače in krožnike.

Stranske rešetke (samo, če so prisotne)



Nahaja se na obeh straneh prostora za peko, drži kovinske žare in pladnje za kapljanje.

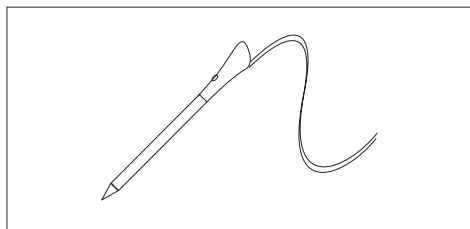
Teleskopska vodila (samo, če so prisotna)



Dve tirnici, ki olajšata preverjanje stanja peke ali kuhanja, saj omogočata enostavno izvlečenje ter premikanje pladnjev in rešetk v prostoru za peko.

OPOMBA: Pekači in rešetke niso primerni za neposreden stik z živili. Prosimo, uporabite primerno posodo ali peki papir.

Sonda za meso (samo, če je prisotna)

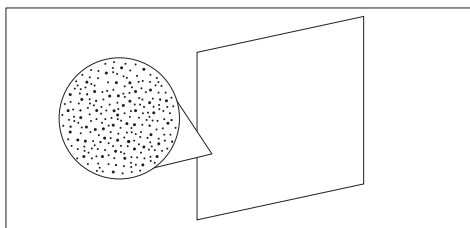


Meri notranjo temperaturo hrane med kuhanjem. Vstavite jo v luknjo na vrhu prostora za peko. Vstavite jo, dokler je pečica hladna

OPOZORILA:

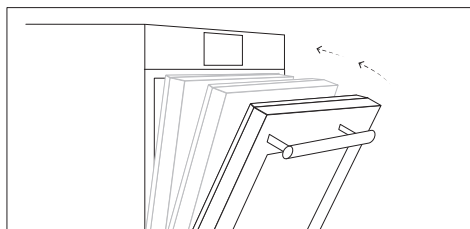
- Ne segrevajte pečice oziroma ne začnite kuhati, dokler pravilno ne vstavite sonde za meso.
- Sonde za meso ne poskušajte vstaviti v zamrznjeno hrano..

Katalitične plošče (samo, če so prisotne)



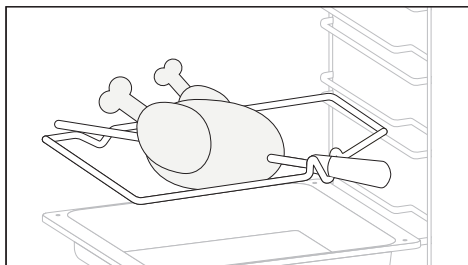
Posebne plošče, prevlečene z emajlom, izdelane z mikroporozno strukturo za pretvorbo maščobe v plinaste elemente, ki jih je enostavno odstraniti. Zamenjajte po 3 letih uporabe (pri 2/3 ciklih kuhanja na teden).

Mehko zapiranje (samo, če je prisotno))



Tečaji, ki zagotavljajo avtomatsko mehko zapiranje vrat pečice.

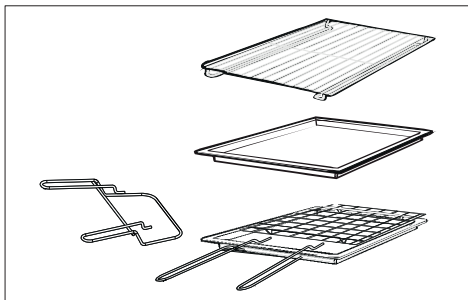
Raženj (samo, če je prisotna)



Za peko na ražnju predhodno segrevanje ni potrebno. Pečenje poteka z zaprtimi vrati.

- Odvijte kljuko
- Vstavite raženj v meso, ki ga želite speči
- Zavarujte meso s kljukami
- Privijte vijake
- Vstavite vreteno v luknjo, kjer se nahaja motor
- Odstranite ročaj in ga uporabite na koncu kuhanja, da se izognete opeklinam pri odstranjevanju hrane iz pečice

Set ponev za žar (samo, če je prisotna)



Enostavna polica je primerna za postavitve modelov in posod.

Polica s držalom za pladnje je še posebej uporabna za pečenje na žaru. Uporabljajte jo skupaj s pladnjem za kapljanje.

Poseben profil polic zagotavlja, da ostanejo vodoravne tudi, ko jih popolnoma izvlečete.

Posoda se ne bo premaknila ali prevrnila.

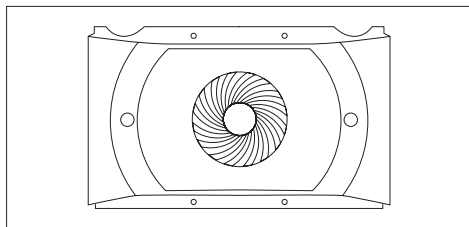
Pladenj za kapljanje ujame sokove iz hrane, pečene na žaru. Uporablja se samo z žarom, ražnjem ali ventilatorskim žarom; za druge načine kuhanja ga odstranite iz pečice.

Pladnja za kapljanje nikoli ne uporabljajte kot pekač, saj to povzroča dim, maščoba pa bo poškopila pečico in jo umazala.

Držalo za pladnje

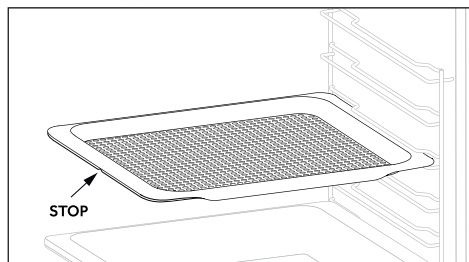
Polica z držalom za pladnje je idealna za pečenje na žaru. Uporabljajte jo skupaj s pladnjem za kapljanje. Priložen je ročaj, ki olajša varno premikanje obeh pripomočkov. Ročaja ne puščajte v pečici.

Kuharska plošča (samo, če je prisotna)



Zračni transporter, ki poveča kroženje zraka v pečici. Omogoča večjo učinkovitost kuhanja, bolj enakomerno kuhanje hrane pri vseh temperaturah, krajši čas kuhanja in nenazadnje enakomerno porazdelitev temperature v pečici.

Airfry Tray (samo, če je prisotna)



Pladenj za cvrtje z vročim zrakom zagotavlja, da vroč zrak enakomerno in tridimenzionalno doseže hrano, kar omogoča bolj hrustljivo zunanost, medtem ko notranjost ostane mehka. Po želji lahko na nivo L1 postavite pekač za zbiranje sokov ali drobtin.

Opis zaslona (Ovisno od modela peči.)



Podatki o niski porabi energije v skladu z Uredbo Komisije (EU) 2023/826

Poraba energije izdelka v stanju pripravljenosti s prikazom informacij ali stanja: 0,8 W

Obdobje, po katerem oprema samodejno preide v stanje pripravljenosti s prikazom informacij ali stanja: 20 min

1. Tajmer/avtomatski način rada
2. Funkcija ventilatorja
3. Način odmrzavanja
4. Prikaz temperature ili sata
5. Kontrole za podešavanje LCD zaslona
6. Gumb za odabir funkcije
7. Gumb za odabir programa

UPOZORENJE!

Prva operacija koju treba izvršiti nakon instalacije ili nakon nestanka struje je postavljanje doba dana (prekid struje je došlo ako zaslon treperi u 12:00).

200° -> LED indikator temperature "°" treperi dok se ne postigne prikazana temperatura.

VRUĆE -> Kada program završi, ako je pećnica još vruća, na zaslonu se prikazuje "HOT", naizmjenično s vremenom, čak i ako su gumbi postavljeni na OFF.

Uporaba programatorja ure za upravljanje na dotik (Ovisno od modela pečiце.)

FUNKCIJA	KAKO VKLOPITI	KAKO IZKLOPITI	KAJ JE NJENA NALOGA	ZAKAJ SE JE ZAKLJUČILA
TIHO DELOVANJE 	Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj za tiho delovanje.	Gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj za IZKLOP.	Omogoča izklop zvoka minutnega opomnika.	Izklop zvoka minutnega opomnika.
NASTAVITEV URE 	Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj "Nastavi čas". Za nastavev časa uporabite gumba "+" ali "-". Med tem postopkom utripa spodnja desna luč LED.	Gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj za IZKLOP.	Omogoča nastavev časa, ki se prikaže na zaslonu.	Za nastavev časa OPOMBA: Čas nastavite ob prvi namestitvi pečiće ali takoj po izpadu elektrike (ura utripa in kaže 12.00).
ČAS PRIPRAVE JEDI 	Gumb za izbiro funkcij obrnite v desno na funkcijo za pripravo jedi. Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj »Čas priprave jedi«. Za nastavev časa priprave jedi uporabite gumba »+« ali »-«. Med tem postopkom utripa zgornja leva luč LED.	Po preteku časa priprave se pečića samodejno izklopi, alarm pa nekaj sekund piska za predčasen izklop funkcije priprave jedi. Funkcijo IZKLOPITE ali z gumbom za izbiro funkcije na čas priprave in z uporabo gumbov »+« ali »-«, čas nastavite na 00.00.	Omogoča nastavev časa priprave, ki je potreben za izbrani recept. Ko je čas kuhanja nastavljen, gumb za izbiro funkcije obrnite na IZKLOP, da se vrnete na trenutni čas. Če si želite ogledati izbrani čas priprave jedi, obrnite levi gumb za izbiro funkcije na čas priprave jedi.	Za pripravo želenih receptov.
KONEC PRIPRAVE JEDI 	Gumb za izbiro funkcij obrnite v desno na funkcijo za pripravo jedi. Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj »Konec priprave jedi«. Za nastavev konca časa priprave jedi uporabite gumba »+« ali »-«. Med tem postopkom utripa zgornja leva luč LED.	Po preteku časa kuhanja se pečića samodejno izklopi. Za predčasno zaustavitev funkcije priprave jedi, gumb za izbiro funkcije obrnite na IZKLOP.	Omogoča prednastavev želenega konca časa priprave jedi. Ko je čas kuhanja nastavljen, gumb za izbiro funkcije obrnite na IZKLOP, da se vrnete na trenutni čas. Če si želite ogledati izbrani čas priprave jedi, obrnite levi gumb za izbiro funkcije na konec časa priprave jedi. OPOMBA: Funkcija odloženega kuhanja ni na voljo za naslednje načine kuhanja: Ventilatorski žar in žar	Ta funkcija se običajno uporablja s funkcijo časa priprave jedi. Na primer, želena jed se mora peči 45 minut in želim, da je pripravljena ob 12.30; v tem primeru: ob izteku nastavljenega časa se pečića samodejno izklopi in zaslisi se alarm. Izberite želeno funkcijo priprave jedi. Trajanje priprave jedi nastavite na 45 minut (»+« , »-«). Konec priprave jedi nastavite na 12.30 (»+« , »-«). Priprava jedi se bo samodejno začela ob 11.45 (12.30 minus 45 minut), ob koncu nastavljenega časa peke pa se bo pečića samodejno izklopila. OPOZORILO: S tem, ko nastavite samo konec časa priprave in ne trajanja priprave, se pečića vklopi in izklopi takoj ob koncu nastavljenega časa priprave jedi.
MINUTNI OPOMNIK 	Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj za minutni opomnik. Čas priprave jedi nastavite z gumboma »+« ali »-«. Med tem postopkom utripa zgornja desna luč LED.	Nastavite čas na 00.00, tako da levi gumb za izbiro funkcije obrnete v položaj minutni opomnik in uporabite gumb »-«.	Na koncu nastavljenega časa odda zvočni signal. Med delovanjem se na zaslonu prikaže preostali čas.	Uporaba pečiće kot alarma, tudi če je le-ta izklopljena.
VARNOSTNA KLJUČAVNICA ZA OTROKE 	Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj ključavnice za otroke. Pritisnite tipko »+« v 7 sekundah. Otroška ključavnica je na voljo, ko se LED otroška ključavnica vklopi in se na zaslonu prikaže "STOP".	Levi gumb za izbiro funkcije obrnite nazaj na ključavnico za otroke in v 7 sekundah pritisnite tipko »+«. Indikacija STOP ugasne in LED lučka Otroška ključavnica začne utripati.	To onemogoči uporabo pečiće.	Za varnost, ko so doma otroci.

Načini kuhanja (Odrvisno od modela pečice.)

Funkcije	Gumb termost.	Gumb termost.	Funkcije
			LUČKA: Vklopi lučko v pečici.
			ODMRZOVANJE: Ko je gumb nastavljen na to funkcijo, ventilator kroži zrak sobne temperature okoli zamrznjene hrane, da se ta odmrzne, ne da bi spremenila ali poškodovala vsebnost beljakovin v živilu.
	180	50 ÷ 240	*VEČNIVOJSKO PEČENJE: Priporočamo uporabo tega načina za perutnino, peciva, ribe in zelenjavo. Toplota bolje prodre v živila, čas pečenja in segrevanja pa se skrajša. Različna živila lahko pečete hkrati, s podobno ali različno pripravo, na eni ali več ravneh. Ta metoda omogoča enakomerno porazdelitev toplote, vonjave pa se ne mešajo. Pri peki več živil hkrati dodajte približno deset minut pečenja.
	200	150 ÷ 220	ZDRAVO PEČENJE: Ta funkcija omogoča bolj zdrav način pečenja z zmanjšano uporabo masčobe ali olja. Kombinacija grelnih elementov in impulznega kroženja zraka zagotavlja popoln rezultat peke.
	210	50 ÷ 230	SPODNJE GRETJE + VENTILATOR: Spodnji grelni element deluje skupaj z ventilatorjem, ki kroži zrak v pečici. Ta način je idealen za sadne pite, quiche, pice in paštete. Preprečuje izsušitev zgornjih plasti živil.
	210	50 ÷ 230	SPODNJE GRETJE + VENTILATOR + PARA: Spodnji grelni element deluje skupaj z ventilatorjem, ki kroži zrak v pečici. Ta način je idealen za sočne sadne pite, quiche, pice in paštete. Preprečuje izsušitev zgornjih plasti živil. Ta funkcija omogoča tudi čiščenje pečice z uporabo funkcije Aquactiva. Za to funkcijo je potrebno dodati 100 ml vode v notranjost pečice, ko je ta hladna, in nastaviti gumb na ustrezno funkcijo. Predgretje za to funkcijo ni potrebno.
	220	50 ÷ 280	*KONVENCIONALNO PEČENJE: Uporabljata se zgornji in spodnji grelni element. Pečico segrejte približno deset minut. Ta način je idealen za tradicionalno peko in praženje. Živilo postavite na srednjo raven pečice.
	220	50 ÷ 280	KONVENCIONALNO PEČENJE + PARA: Uporabljata se zgornji in spodnji grelni element. Pečico segrejte približno deset minut. Ta način je idealen za tradicionalno peko in praženje. Živilo postavite na srednjo raven pečice. Ta funkcija omogoča tudi peko s pomočjo pare, za kar je potrebno dodati 100 ml vode v notranjost pečice, ko je ta hladna, in nastaviti gumb na ustrezno funkcijo. Predgretje za to funkcijo ni potrebno. Uporaba pare je odlična za hrustljivo skorjo in sijočo površino, še posebej pri pekovskih izdelkih.
	L3	L1 ÷ L5	ŽAR: Ta funkcija uporablja le zgornji grelni element, nivo žara pa je mogoče nastaviti. Žar uporabljajte z zaprtimi vrati. Belo meso postavite dlje od žara. Rdeče meso in ribje fileje lahko postavite na rešetko, pod katero je pladenj za kapljanje. Živilo obrnite dve tretjini skozi čas peke (če je potrebno). Za opekanje kruha uporabite L5 (moč) na četrti ravni rešetke brez predgretja.
	210	50 ÷ 240	KONVENCIONALNO PEČENJE + VENTILATOR: Pri tej funkciji delujeta zgornji in spodnji grelni element skupaj z ventilatorjem za enakomerno peko na vseh ravneh. Ta način je idealen za pečenje mesa, narastke, zelenjavo ali pite z vlažnimi nadevi.

	210	50 ÷ 240	KONVENCIONALNO PEČENJE + VENTILATOR + PARA: Pri tej funkciji delujeta zgornji in spodnji grelni element skupaj z ventilatorjem za enakomerno peko na vseh ravneh. Ta funkcija omogoča tudi peko s pomočjo pare, kar zahteva dodajanje 150 ml vode v notranjost pečice in nastavitev gumba na ustrezno funkcijo. Predgretje za to funkcijo ni potrebno. Ta način povečuje sočnost in okus vsake jedi, še posebej pri pečenkah in rdečem mesu.
	200	150 ÷ 220	ŽAR + VENTILATOR: Uporabljajte turbo žar z zaprtimi vrati. Zgornji grelni element deluje skupaj z ventilatorjem, ki kroži zrak v pečici. Predgretje je potrebno za rdeče meso, ne pa za belo meso. Idealno za pripravo debelejših kosov hrane in celih kosov, kot so pečena svinjina, perutnina ipd. Živilo postavite neposredno na srednjo raven rešetke. Pod rešetko namestite pladenj za kapljanje, da zberete sokove. Prepričajte se, da živilo ni preblizu žara. Živilo obrnite na polovici časa pečenja.
	L3	L1 ÷ L5	SUPER ŽAR (SUPERGRILL): Idealno za večje količine klobas, zrezkov in opečenega kruha. Celotno območje pod grelnim elementom žara se segreje. Žar uporabljajte z zaprtimi vrati. Živilo obrnite dve tretjini skozi čas peke (če je potrebno). Za opekanje kruha uporabite L5 (moč) na peti ravni rešetke brez predgretja.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PIROLIZA
	200	50 ÷ 240	AIRFRY: Ta funkcija je idealna za peko s pomočjo vročega zraka. V kombinaciji s posebnim pripomočkom omogoča, da vroč zrak enakomerno in tridimenzionalno doseže živila ter s tem doseže hrustljavejši rezultat. Pladenj za kapljanje postavite na prvo raven, da zajamete sokove ali drobtine.



Opraskanite QR kodo in odkrijte, kako jo najbolje uporabiti za pripravo svojih najljubših receptov

Čiščenje in vzdrževanje pečice

Življenjski cikel aparata se lahko podaljša z rednim čiščenjem. Pred izvajanjem čiščenja počakajte, da se pečica ohladi. Za čiščenje nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistil, jeklene volne ali ostrih predmetov, saj lahko nepopravljivo poškodujete emajlirane dele. Uporabljajte samo vodo, mila ali detergente na osnovi belila (amoniak).

STEKLENI DELI

Priporočamo, da stekleno okno po vsaki uporabi pečice očistite z vpojno kuhinjsko brisačo. Če želite odstraniti bolj trdovratne madeže, lahko uporabite dobro ožeto gobo, namočeno v detergent, in nato sperite z vodo.

TESNILO OKNA PEČICE

Če je umazano, lahko tesnilo očistite z vlažno gobo.

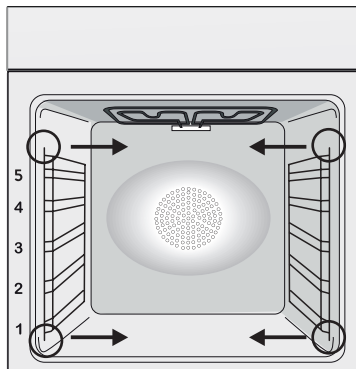
DODATNA OPREMA

Pred spiranjem in sušenjem očistite dodatke z vlažno gobico z milom: izogibajte se uporabi abrazivnih detergentov.

PONEV

Po uporabi žara odstranite ponev iz pečice. Prelijte vročo maščobo v posodo in z gobico ter sredstvom za pomivanje posodo operite v vroči vodi. Če mastni ostanki niso odstranjeni, potopite posodo v vodo in detergent. Alternativno lahko posodo pomijete v pomivalnem stroju ali pa uporabite komercialno čistilo za pečice. Umazane posode nikoli ne postavite nazaj v pečico.

Vzdrževanje (Odvisno od modela pečice.)



ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE STRANSKIH NOSILCEV

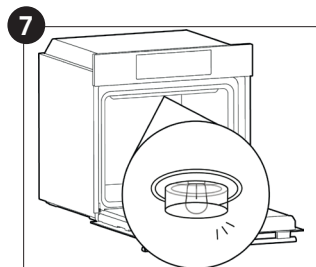
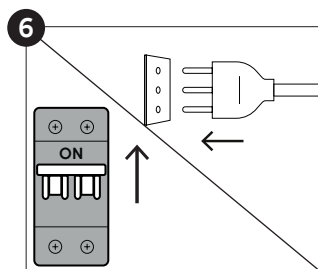
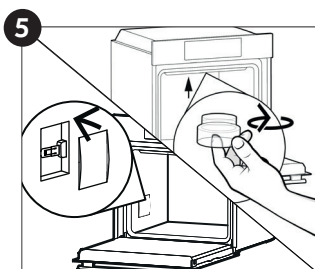
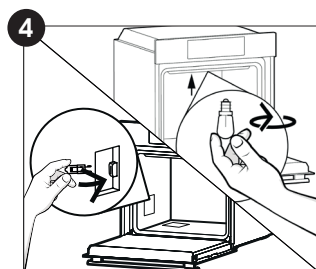
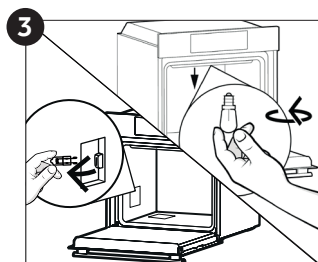
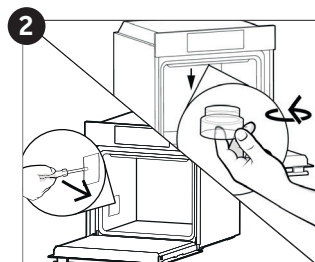
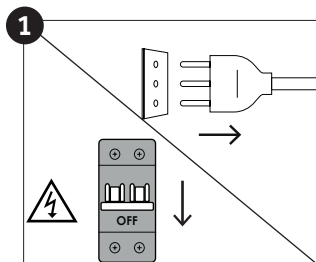
- 1- Odstranite žične stranske nosilce tako, da jih potegnete v smeri puščic (glejte spodaj).
- 2- Za čiščenje žičnih stranskih nosilcev jih lahko postavite v pomivalni stroj ali uporabite mokro gobico ter jih potem dobro osušite.
- 3- Po čiščenju, namestite žične stranske nosilce v nasprotnem vrstnem redu.

Odstranitev In Čiščenje Steklenih Vrat (Odvisno od modela pečice.)

Glej stran 17.

Menjava žarnice (Odvisno od modela pečice.)

1. Odklopite pečico iz električnega omrežja.
2. Odstranite stekleni pokrov, odvijte žarnico in jo zamenjajte z novo žarnico enakega tipa.
3. Ko zamenjate pokvarjeno žarnico, ponovno namestite stekleni pokrov.



Ta izdelek vsebuje eno ali več svetlobnih virov z razredom energetske učinkovitosti G (Žarnica). * V primeru težav s to žarnico se obrnite na službo za pomoč uporabnikom.

Piroliza

Pečica je opremljena s pirolizatorskim čistilnim sistemom, ki pri visoki temperaturi uniči ostanke hrane. Operacija se izvede samodejno s pomočjo programatorja. Nastali hlapi postanejo "čisti" s prehodom čez pirolizator, ki se začne takoj, ko se kuhanje začne. Ker pirolizator zahteva zelo visoke temperature, so vrata pečice opremljena z varnostno ključavnico. Pirolizator se lahko kadar koli ustavi. Vrata ni mogoče odpreti, dokler se ne prikaže varnostna ključavnica.

OPOMBA: Če je nad pečico nameščena kuhalna plošča, nikoli ne uporabljajte plinskih gorilnikov ali električnih kuhalnih plošč, medtem ko pirolizator deluje, saj tako preprečite pregrevanje kuhalne plošče.

DVA PIROLITIČNA CIKLA sta vnaprej nastavljena:

ECO PYROCLEAN : Očisti zmerno umazano pečico. Deluje 90 minut.

SUPER PYROCLEAN: Očisti močno umazano pečico. Deluje 120 minut.

Nikoli ne uporabljajte komercialno dostopnih čistilnih sredstev za pirolitično pečico!

Nasvet : Pirolitično čiščenje izvedete takoj po kuhanju, vam omogoča, da izkoristite preostalo toploto in tako prihranite energijo.

Pred izvedbo pirolitičnega cikla:

- **Iz pečice odstranite vse dodatke, ker ne prenašajo visokih temperatur, uporabljanih med ciklom pirolitičnega čiščenja; zlasti odstranjevanje rešetk, stranskih nosilcev in teleskopskih vodil (glejte poglavje ODSTRANITEV MREŽ IN STRANIH NOŽIL) . V pečicah s sondo za meso je potrebno pred ciklom čiščenja zapreti luknjo s priloženo matico.**

- **Odstranite vse večje razlitje ali madeže, saj bi njihovo uničenje trajalo predolgo. Tudi prevelike količine maščobe se lahko vnamejo, če so izpostavljene zelo visokim temperaturam pirolitičnega cikla.**

- **Zaprte vrata pečice.**

- **Presežek razlitja je treba odstraniti pred čiščenjem.**

- **Očistite vrata pečice;**

- **Z vlažno gobo odstranite velike ali grobe ostanke hrane iz notranjosti pečice. Ne upo-**

rabljajte detergentov;

- **Odstranite vso dodatno opremo in komplet drsnih regalov (kjer so prisotni);**

- **Ne odlagajte kuhinjskih brisač.**

Uporaba pirolitičnega cikla:



1- Zavrtite izbirnik funkcij v položaj "  ". Na prikazovalniku se prikaže oznaka "ECO" ali "SUP". Prednastavljeni čas je 90 min, ki ga lahko spreminjate od 90 min (način Eco) do 120 min (način Sup) prek programatorja (gumb za nastavitve "+" ali "-"). Če je pečica zelo umazana, priporočamo, da povečate čas na 120 min, če je pečica zmerno umazana, skrajšajte čas cikla čiščenja na 90 min.

2- Možno je odložiti čas začetka cikla piroclean s spreminjanjem časa KONCA prek programatorja.

3- Po nekaj minutah, ko pečica doseže visoko temperaturo, se vrata samodejno zaklenejo. Cikel piročiščenja lahko kadar koli ustavite tako, da gumb za izbiro funkcij obrnete nazaj na '0' (beseda OFF bo prikazana za 3 sekunde).

4- Ko je cikel piročiščenja končan, se bo piroliza samodejno izklopila. Na prikazovalniku se prikaže napis "END", dokler se vrata ne zaklenejo, nato pa "0--n".

5- Izbirnik funkcij lahko obrnete nazaj na "0", če pa je temperatura še vedno visoka, se prikaže indikator "0--n", ki obvešča, da so vrata zaklenjena.

Uporaba pirolitičnega cikla v pečicah z upravljanjem na dotik:

1- Zavrtite izbirnik funkcij v položaj pirolize. Na zaslonu bo prikazano "ECO" ali "SUP"

2- Vnaprej nastavljen čas je 90 minut, vendar se lahko spreminja od 90 minut. (Eko način) do 120 min. (način Sup) s programatorjem (tipka "+" ali "-"). Če je pečica zelo umazana, je treba čas povečati na 120 min., če pa je pečica le malo umazana, zmanjšajte cikel čiščenja na 90 min.

Funkcija Aquactiva (Odvisno od modela pečice.)

Postopek Aquactiva uporablja paro za odstranjevanje ostankov maščobe in ostankov hrane iz pečice.

1. V posodo Aquactiva na dnu pečice nalijte 100 ml vode.
2. Nastavite funkcijo pečice .
3. Nastavite temperaturo 100 °C
4. Pustite program delovati 30 minut.
5. Po 30 minutah izklopite program in pustite, da se pečica ohladi.
6. Ko je aparat ohlajen, očistite notranje površine pečice s krpo.

Opozorilo: Prepričajte se, da je naprava hladna, preden se je dotaknete.

Pri vseh vročih površinah morate biti previdni, saj obstaja nevarnost opeklin.

Uporabljajte destilirano ali pitno vodo.



Ravnanje z odpadki in varstvo okolja



Ta naprava je označena v skladu z določili Evropske direktive 2012/17/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO so tako snovi, ki onesnažujejo okolje (lahko negativno učinkujejo na okolje) kot osnovni sestavni deli (ki

jih je možno ponovno uporabiti). Pomembno je pravilno ravnati z OEEO, da pravilno odstranimo in zavržemo vse snovi, ki onesnažujejo okolje, ter obnovimo in recikliramo vse materiale.

Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo le nekaj osnovnih pravil:

- Z OEEO ne smemo ravnati kot z ostalimi hišnimi odpadki.
- OEEO moramo odnesti v ustrezne centre za zbiranje odpadkov, ki jih upravlja občina ali pooblaščen podjetje. V več državah imajo urejen prevzem večjih kosov OEEO na domu.
- Ob nakupu nove lahko staro napravo vrnemo prodajalcu, ki jo je dolžen brezplačno prevzeti na osnovi ena za eno, če je oprema enake vrste in ima enake funkcije kot dobavljena.

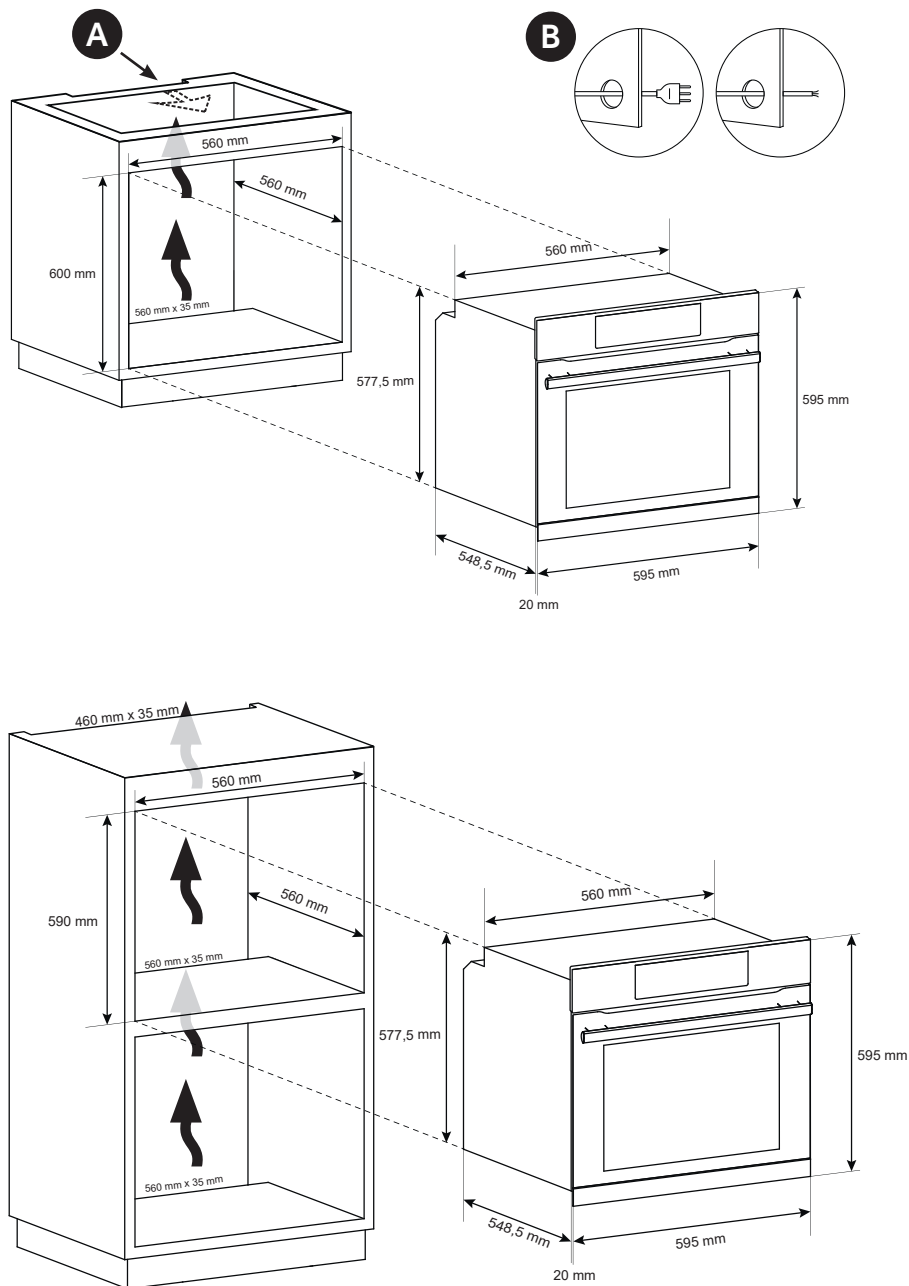
PRIHRANEK NA ENERGIJI IN SPOŠTOVANJE DO OKOLJA

Če je le mogoče, se izognite predgrevanju pečice in pečico kar se da napolnite z živili. Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice. Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili preostanek toplote, ki je še v pečici. Tesnila naj bodo vedno čista in nepoškodovana, da preprečite morebitno uhajanje toplote iz pečice. Če imate na izbiro tudi časovna obdobja z nižjo ceno električne energije, s pomočjo programa za zamik vklopa začetka pečenja enostavno prihranite, če pečenje zamaknete na čas, ko je električna energija cenejša.

Odpravljanje težav

TEŽAVA	MOŽNI VZROK	REŠITEV
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Varovalo za otroke je vklopljeno.	Izklopite varovalo za otroke.
Pečica se ne segreje.	Funkcija kuhanja in temperature ni določena.	Preverite, ali so nastavitve pravilne.

Installation



A

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

ES Si el horno no tiene ventilador de refrigeración, practique una abertura. 460 mm x 15 mm.

RO Dacă cuptorul nu are ventilator de răcire, creați o deschidere de 460 mm x 15 mm

SR Ako pećnica nema ventilator za hlađenje, napravite otvor 460 mm x 15 mm.

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

SK Ak na rúre nie je chladiaci ventilátor, vytvorte otvor 460 mm x 15 mm.

SL Če pečica nima hladilnega ventilatorja, napravite ustrezno odprtino 460 mm x 15 mm.

B

PT Se o móvel estiver equipado com uma cobertura na parte posterior, faça uma abertura para a passagem do cabo de alimentação.

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

RO Dacă mobilierul este echipat cu un fund în partea din spate, asigurați o deschidere pentru cablul de alimentare.

SR Ukoliko taj deo nameštaja ima dno sa zadnje strane, napravite otvor za kabl za napajanje.

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

SK Ak je nábytok vybavený zo zadnej časti krytom, zabezpečte otvor pre prívodný elektrický kábel.

SL Če je omarica na zadnji strani zaprta, naredite odprtino za napajalni kabl.

PT O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de Introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo Inclusive em atenção os Interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.

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.

RO Producătorul nu va fi răspunzător pentru nicio inexactitate ce decurge din imprimarea sau erorile de transcriere cuprinse în prezenta broșură. Ne rezervăm dreptul de a modifica produsele dacă este necesar, inclusiv privind consumul, fără a influența caracteristicile referitoare la siguranță sau funcționare.

SR Proizvođač ne preuzima odgovornost za eventualne štamparske greške u ovom katalogu. Proizvodna politika Candy-ja bazira se na stalnimunapređivanjiproizvoda, zbog toga zadržavamo pravo damenjamo podatke i proizvode iz ovog kataloga bez prethodne najave

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

SK Výrobca nezodpovedá za žiadne nepresnosti obsiahnuté v tejto brožúre spôsobené chybami tlače alebo prepisu. Vyhradzuje si právo vykonať zmeny na výrobkoch podľa potreby, vrátane zlepšení v záujme spotreby bez toho, aby došlo k negatívnemu ovplyvneniu bezpečnostných alebo funkčných charakteristík spotrebiča.

SL Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne tiskarske napake v tej knjižici. Pridržuje si pravico do sprememb na aparatu brez predhodnega obvestila vključno s porabo, ki ne vplivajo na varnost ali delovanje pečice.



70074736