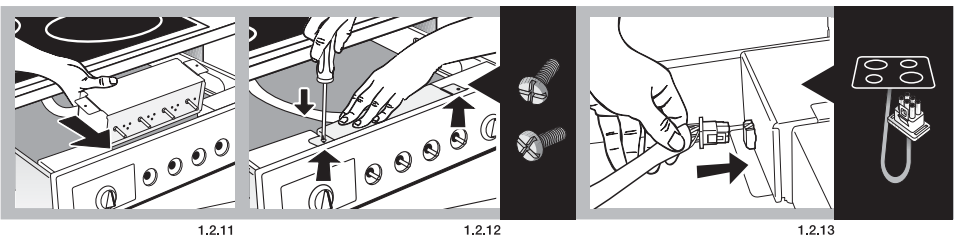
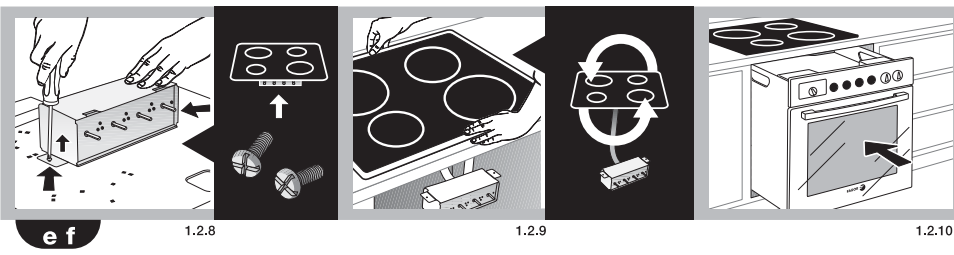
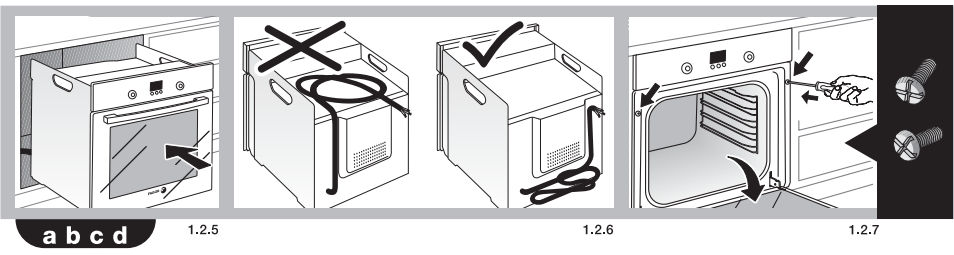
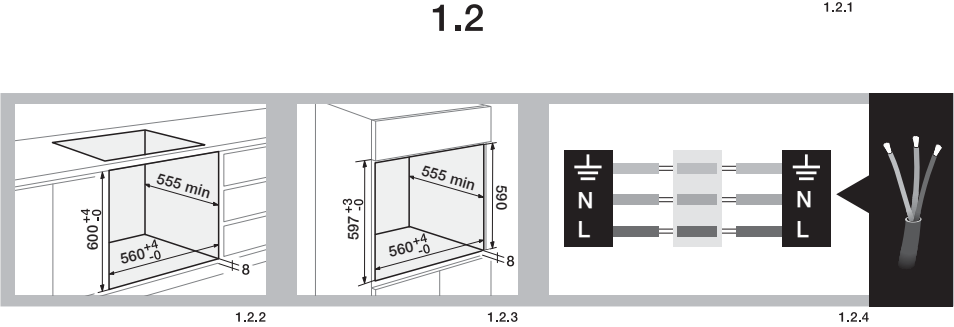
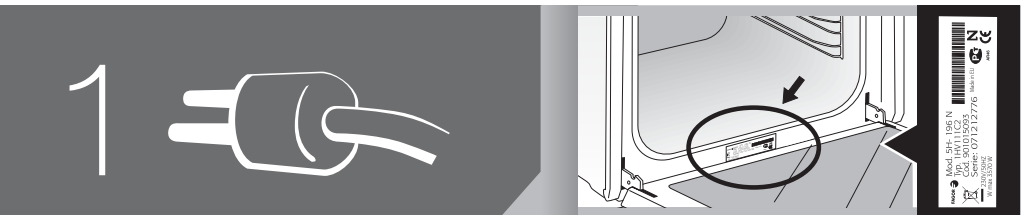
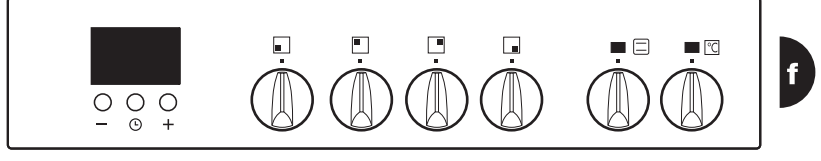
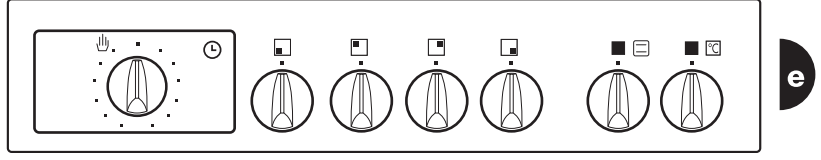
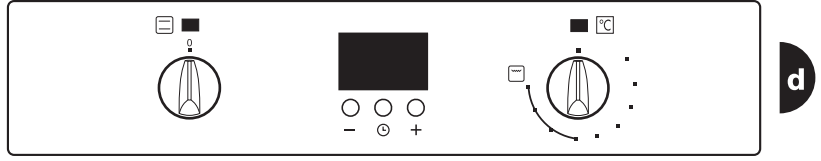
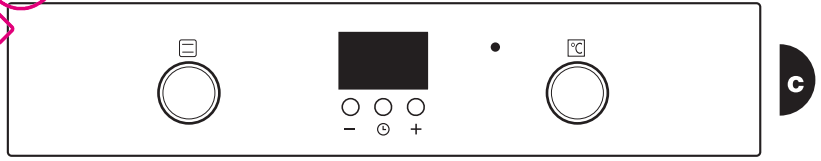
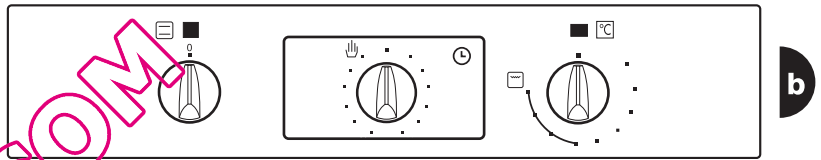
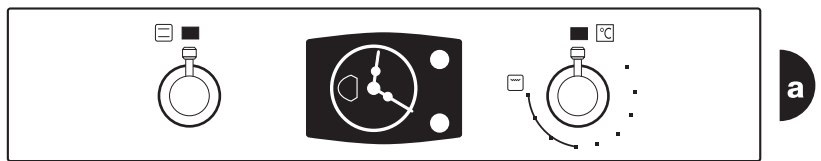
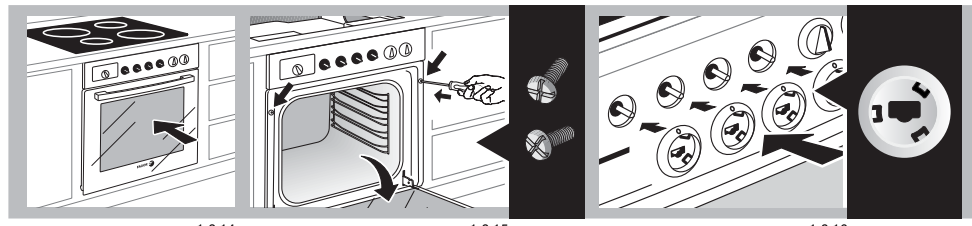




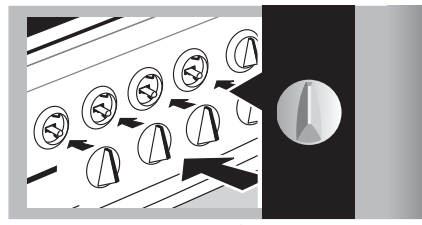
- [ES] MANUAL DE INSTRUCCIONES
- [FR] MANUEL D'UTILISATION
- [PT] MANUAL DE INSTRUÇÕES
- [EN] INSTRUCTION MANUAL
- [DE] BEDIENUNGSANLEITUNG
- [NL] INSTRUCTIEHANDLEIDING
- [RU] ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- [CS] NÁVOD K OBSLUZE A INSTALACI
- [HU] HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
- [SK] NÁVOD NA INŠTALÁCIU A OBSLUHU
- [CA] MANUAL D'INSTRUCCIONS
- [GL] MANUAL DE INSTRUCCIÓN
- [EU] ERABILERA-ERABILBURUA
- [IT] MANUALE D'ISTRUZIONI



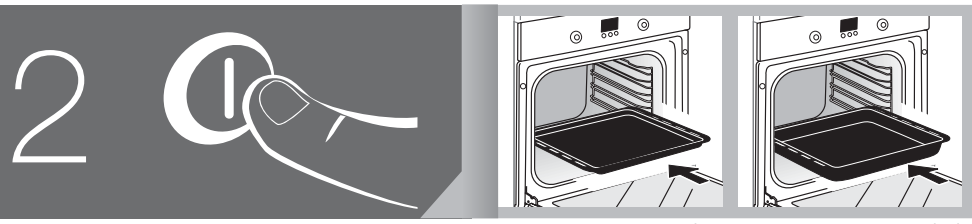
Fagor Electrodomésticos, S. Coop.
 B° San Andrés, 18
 20500 Mondragón (SPAIN)
 info@fagor.com
 www.fagor.com



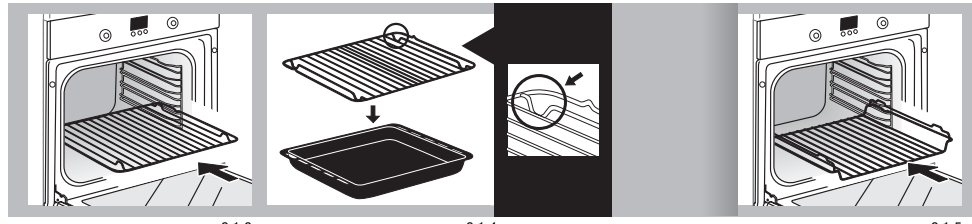
1.2.14 1.2.15 1.2.16



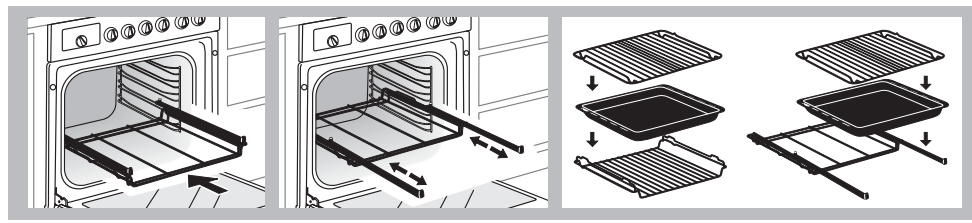
1.2.17



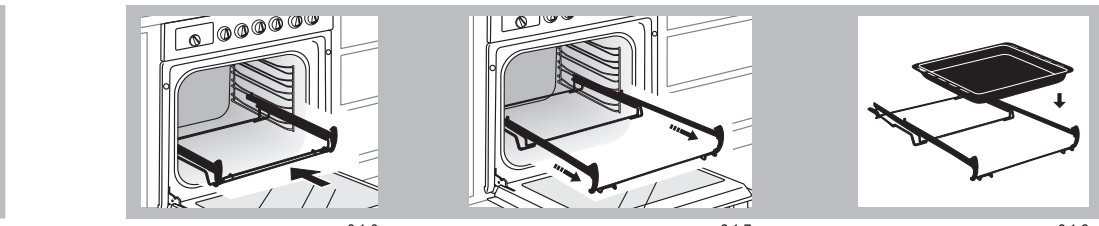
2.1 2.1.1 2.1.2



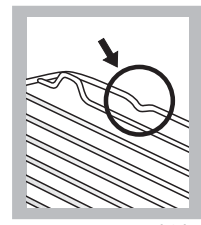
2.1.3 2.1.4 2.1.5



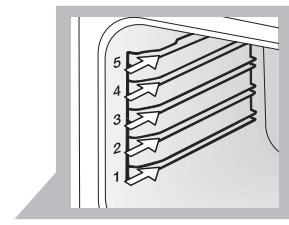
2.1.6 2.1.7 2.1.8



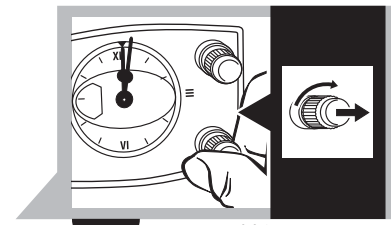
2.1.6 2.1.7 2.1.8



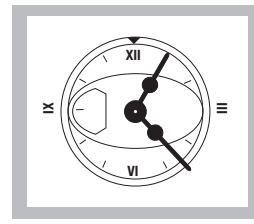
2.1.9



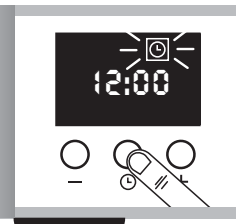
2.2



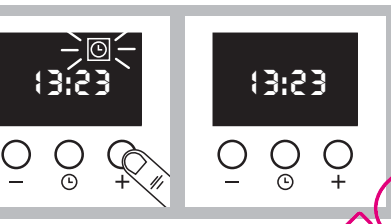
2.3



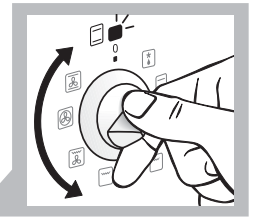
2.3.2



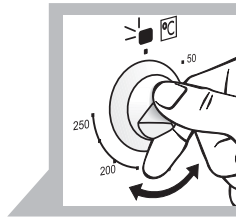
2.3.3



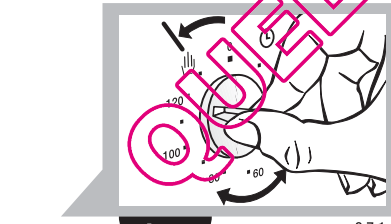
2.3.4



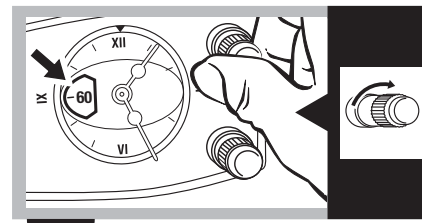
2.5



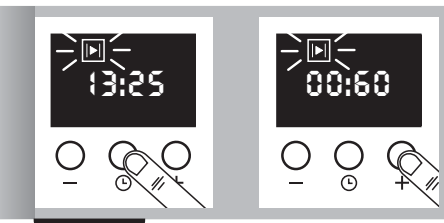
2.6



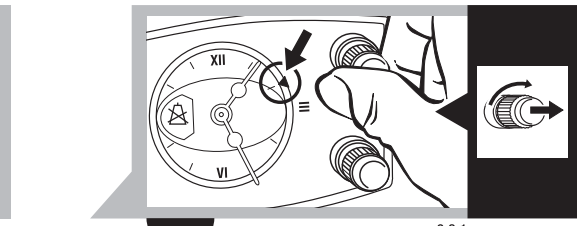
2.7



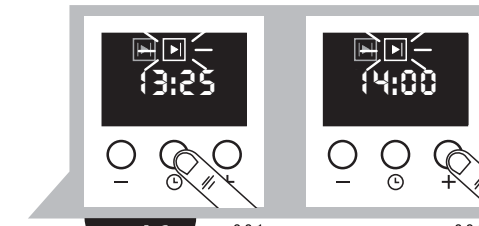
2.7.2



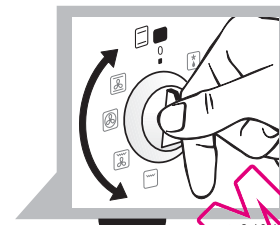
2.7.3



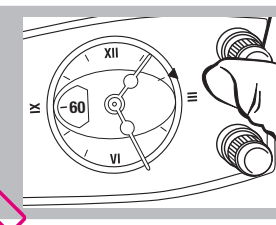
2.8



2.9



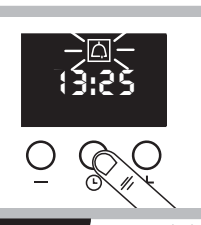
2.10



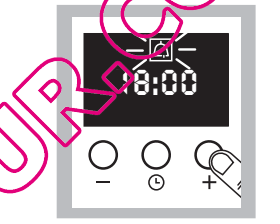
2.10.1



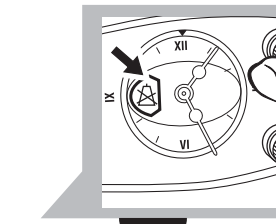
2.10.2



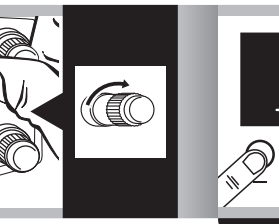
2.10.3



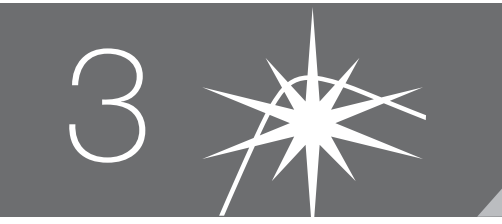
2.11



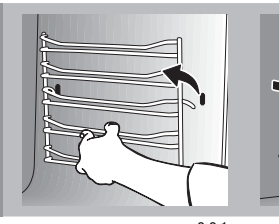
2.11.1



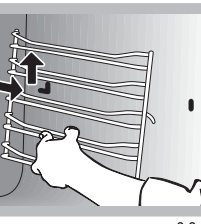
2.11.2



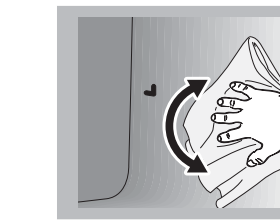
3.2



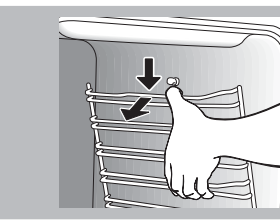
3.2.1



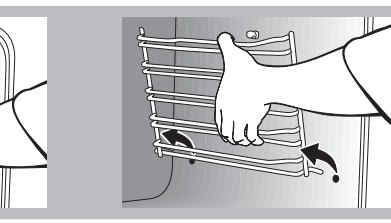
3.2.2



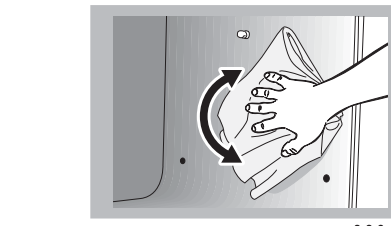
3.2.3



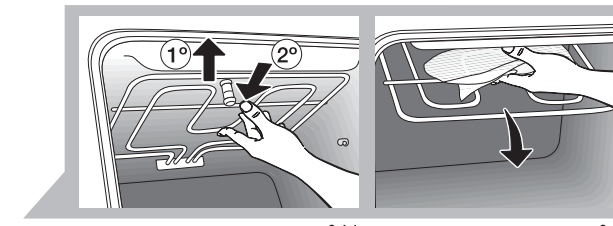
3.2.4



3.2.5



3.2.6



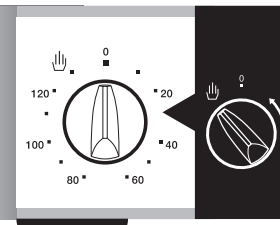
3.4

3.4.1

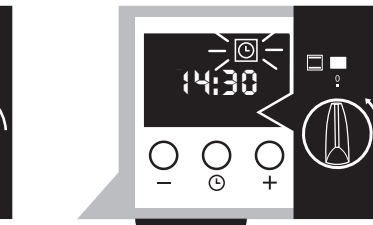
3.4.2



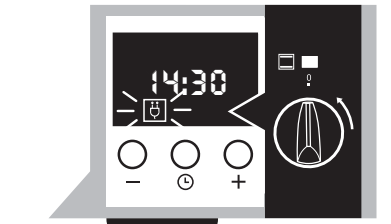
4.1



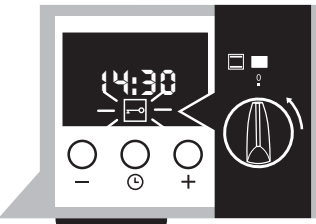
4.1.1



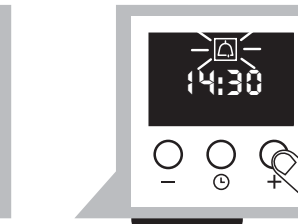
4.4



4.5



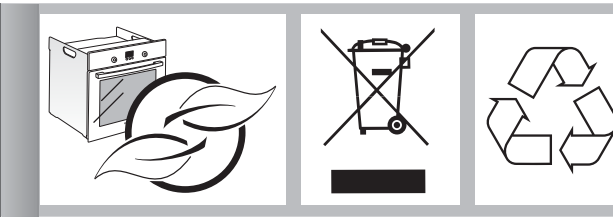
4.6



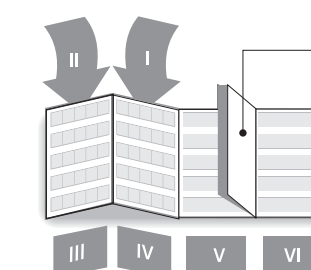
4.7



6



- | | |
|---------------|--------------|
| ES ESPAÑOL | CS ČESKY |
| FR FRANÇAIS | HU MAGYAR |
| PT PORTUGUÊS | SK SLOVENSKY |
| EN ENGLISH | CA CATALÀ |
| DE DEUTSCH | GL GALEGO |
| NL NEDERLANDS | EU EUSKARA |
| RU РУССКИЙ | IT ITALIANO |



III IV V VI

Manual de instrucciones

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

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



Identificación



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



Instalación



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


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






Hornos polivalentes para placas vitrocerámicas: el horno solo se instalará con las placas vitrocerámicas recomendadas por el fabricante con el fin de evitar un peligro. Coloca la placa de cocción encima de la encimera y suelta la caja de los conmutadores (1.2.8). Introduce la placa en el hueco de la encimera cumpliendo los requisitos de instalación (ver manual de la placa) (1.2.9). Introduce el horno en el hueco del mueble dejando espacio para su manipulación (1.2.10). Atornilla la caja al horno (1.2.11, 1.2.12). Conecta la placa al horno (1.2.13). Introduce el horno hasta el fondo y sujétalo con los dos tornillos suministrados (1.2.14, 1.2.15). Coloca a presión los suplementos de los mandos, según el tipo de foco de calor (1.2.16) y los mandos (1.2.17).








Uso



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


2.1 Accesorios. Según modelo, dispones de Bandeja Estándar , Bandeja Profunda , Parrilla Estándar  (2.1.3) que funcionan de forma independiente. Además puedes combinar cualquier bandeja con la parrilla estándar   (2.1.4) formando un conjunto. La Parrilla de extracción parcial (2.1.5) y la Parrilla de extracción total (2.1.6, 2.1.7) son el soporte de las bandejas o conjunto (2.1.8). Ten en cuenta la posición de las parrillas al introducirlos en el interior. Disponen de topes laterales antivuelco (2.1.9).


2.2 Posición accesorio. Dispones de 5 posiciones para colocar los accesorios     .


2.3 Ajuste de hora. Reloj convencional: Tira del mando inferior y gira hacia la derecha (2.3.1). Ajusta la hora (2.3.2). **Reloj digital:** pulsa la tecla  y se pondrá a parpadear  (2.3.3). Ajusta la hora con las teclas ,  (2.3.4). Después de unos segundos  dejará de parpadear (2.3.5).


Nota: vuelve a ajustar la hora después de un corte de suministro eléctrico o por cambio horario.

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

2.5 Selección función de cocinado.  Selecciona la función de cocinado según modelo:

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



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


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




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

-  **Grill suave.** Hamburguesas, tostadas y alimentos con pequeña superficie.
 -  **Calor de solera intenso.** El fuerte calor inferior se reparte uniformemente. ideal para paellas, pizzas.
 -  **Calor de solera ventilada.** El ventilador reparte el calor inferior de manera uniforme. Indicado para paellas.
 -  **Calor tradicional.** Pan, tartas, pasteles rellenos y carnes magras.
 -  **Descongelación.** Descongela en tiempos mínimos cualquier producto.
 -  **Celeris.** Para precalentamiento del horno.
- 2.6 Selección de la temperatura**  °C. Selecciona la temperatura girando el mando selector. El piloto se apagará cuando alcance la temperatura seleccionada.



FUNCIONES DE TIEMPO

2.7 Selección de la duración. Temporizador
 : selecciona los minutos girando el mando selector. (2.7.1). Si quieres que funcione sin límite de tiempo, ponlo en la posición manual .




Reloj convencional: Gira el mando superior a la derecha y selecciona los minutos (2.7.2). Si quieres que funcione sin límite de tiempo, ponlo en la posición manual  y haz coincidir la flecha roja con las horas que indican las agujas del reloj.

Reloj digital: pulsa la tecla  y se pondrá a parpadear  (2.7.3). Ajusta la duración con las teclas **+**, **-** (2.7.4). Después de unos segundos  dejará de parpadear.

2.8 Selección hora inicio.




Reloj convencional: Una vez seleccionado programa y temperatura, gira el mando superior hasta la posición . A continuación  del mando superior y giralo hasta que la flecha roja indique la hora de inicio (2.8.1). Selecciona la duración girando el mando superior a la derecha.

2.9 Selección hora fin.

Reloj digital: una vez seleccionado programa, temperatura y duración, pulsa la tecla  y se pondrá a parpadear  (2.9.1). Ajusta la hora que desees que finalice pulsando con las teclas **+**, **-** (2.9.2). Después de unos segundos  dejará de parpadear.


2.10 Función avisador.


Reloj convencional: Selecciona la posición 0 con el mando de programa (2.10.1). Gira el mando superior a la derecha y selecciona los minutos (2.10.2). Sólo funciona si el horno está apagado.

Reloj digital: pulsa varias veces la tecla  y se pondrá a parpadear  (2.10.3). Ajusta la duración con las teclas **+**, **-** (2.10.4). Después de unos segundos  dejará de parpadear. Funciona con el horno encendido y apagado.

2.11 Función bloqueo. Para evitar manipulaciones por parte de los niños.

Reloj convencional: Gira el mando superior hasta seleccionar  (2.11.1)

Reloj digital: pulsa durante 3 segundos simultáneamente las teclas **+**, **-** y visualizará  (2.11.2). Para desbloquearlo repite la operación.

Advertencias de uso: una vez finalizado el tiempo de cocción, pon los mandos de función y temperatura en posición 0 y el mando de tiempo en posición . Abre con cuidado la puerta del horno, ya que puede salir vapor caliente.

3 Mantenimiento y limpieza 

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

Limpieza interior del horno.


3.2 Modelos con paredes lisas. Extrae las guías laterales. Según modelos las guías laterales disponen de dos tipos de fijación, sin soporte (3.2.1, 3.2.2) o con soporte (3.2.4, 3.2.5).

Limpia el horno a temperatura templada, pasando un paño con agua caliente y jabón (3.2.3, 3.2.6). Una vez limpias las paredes del horno vuelve a colocar las guías.

3.3 Modelos de paredes rugosas.

autolimpiantes. En estos hornos la placa posterior y los paneles laterales están recubiertos con un esmalte autolimpiante que elimina la grasa mientras el horno está en funcionamiento. Los paneles laterales son reversibles de esta forma duplican la duración del revestimiento.

Para sacar los paneles autolimpiantes, extrae previamente las guías laterales.

Cuando lo paneles no se limpian lo suficiente por sí mismos es necesario regenerarlos. Para ello retira todos los accesorios y recipientes del interior del horno. Limpia a fondo las superficies del horno que no son autolimpiantes. Selecciona la función .

Pon la temperatura a 250° C y el tiempo entre 30 y 60 minutos dependiendo del grado de suciedad.

Cuando el programa de limpieza termine y el horno se enfríe pasa con una esponja humedecida los elementos autolimpiantes que volverán a ser completamente funcionales.

Nota: No limpies las paredes catalíticas con productos de limpieza específicos para hornos. No raspes las superficies con estropajos metálicos, instrumentos puntiagudos o cortantes.

- 3.4 **Limpieza del techo.** Si tu horno dispone de grill abatible, tira hacia arriba y presiona para bajarlo (3.4.1) y limpia el techo con un paño húmedo (3.4.2).
- 3.5 **Limpieza exterior del horno.** Usa productos neutros, sécalo bien con un paño suave.

Advertencias de uso: 1. Asegúrate de que el horno está apagado. 2. Nunca utilices máquinas de limpieza a vapor.

4





Solución de problemas



Hay una serie de incidencias que puedes solucionar tú mismo.

- 4.1 **No funciona.** Comprueba si está conectado, y/o que el mando selector de tiempo no está en 0.
- 4.2 **Sale humo durante la cocción.** Reduce la temperatura y/o limpia el horno (punto 3.3).
- 4.3 **Hace ruido después de la cocción.** Es normal, el ventilador sigue funcionando hasta reducir la temperatura del interior y la del exterior.

Los modelos con pantalla digital incorporan un sistema de diagnóstico que detecta y avisa ante cualquier incidencia. Podrás visualizarla en la pantalla:

- 4.4 **No funciona. Parpadea**  Pon el mando selector de funciones en 0 y ajusta la hora (punto 2.3).
- 4.5 **No funciona. Parpadea**  El horno ha estado funcionando durante varias horas y por razones de seguridad se ha desconectado de forma automática. Pon el mando selector de funciones en 0 y ajusta la hora (punto 2.3).
- 4.6 **No funciona. Parpadea**  Pon el mando selector de funciones en 0 y desbloquea el horno (punto 2.11).
- 4.7 **Funciona. Parpadea**  Pulsa cualquier tecla.

 **No manipules el horno para repararlo,** llama al servicio técnico.

5

Seguridad



- La instalación del horno, debe ser efectuada por un instalador autorizado, que seguirá las instrucciones y esquemas del fabricante.
- La instalación eléctrica debe de estar dimensionada a la potencia máxima indicada en

la placa de características y la toma de corriente eléctrica con toma a tierra reglamentaria.

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

6

Medio-ambiente




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

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

Gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.



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

Entrega tu horno en un centro especial de recogida.

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

Tabla de Cocción

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

Notice d'utilisation

Très important: lire cette notice dans son intégralité avant d'utiliser le four. La documentation et les accessoires se trouvent à l'intérieur du four.

Cette notice est ainsi conçue que les textes et les dessins sont liés.

0

Identification



Identifier le modèle de four ("a", "b", "c", "d", "e", "f") en comparant le bandeau de commande de votre appareil avec celui des illustrations.

1

Installation



- 1.1 Déballage.** Retirer tous les éléments de protection.
- 1.2 Branchement secteur.** Tenez toujours compte des données de la plaque signalétique (1.2.1) et des dimensions du meuble où va être encastré le four (1.2.2, 1.2.3).


Fours indépendants: Brancher l'appareil sur une prise fixe monophasée à connexion neutre (en bleu) avec neutre garantie (1.2.4). Introduire le four dans l'encastrement en veillant à ce que le câble en trop ne reste pas dans le haut (1.2.5, 1.2.6). Le fixer au meuble avec les deux vis fournies (1.2.7).








Fours polyvalents pour plaques vitrocéramiques: N'installer le four qu'avec les plaques vitrocéramiques recommandées par le fabricant afin d'éviter tout risque. Placer la plaque de cuisson sur le plan de travail et détacher le boîtier des commutateurs (1.2.8). Introduire la plaque dans l'encastrement en respectant les exigences d'installation (voir notice de la plaque) (1.2.9). Introduire le four dans l'encastrement du meuble en laissant de l'espace pour sa manipulation (1.2.10). Visser la boîte sur le four (1.2.11, 1.2.12). Connecter la plaque au four (1.2.13). Introduire le four à fond et le fixer avec les deux vis fournies (1.2.14, 1.2.15). Monter à pression les suppléments des commandes, selon le type de foyer de chaleur (1.2.16) et les commandes (1.2.17).







2

Utilisation



Avant d'utiliser votre nouveau four pour la première fois, chauffez-le à vide (sans aliment, en position , 250°C et 30 minutes de durée). Il peut se dégager de la fumée ou une mauvaise odeur (c'est normal et dû au réchauffement de restes de graisse, etc.). Le laisser refroidir et le nettoyer en passant à l'intérieur un chiffon humide.

2.1 Accessoires. Selon le modèle, vous disposez d'une plaque standard , d'une plaque profonde , d'une grille standard , à fonctionnement indépendant. De plus, vous pouvez combiner n'importe quelle plaque avec la grille standard , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,  (2.1.4) pour former un ensemble. La grille à extraction partielle (2.1.5) et la grille à extraction totale (2.1.6, 2.1.7) sont le support des plaques ou de l'ensemble (2.1.8). Tenez compte de la position des grilles en les introduisant à l'intérieur. Elles disposent de butées latérales anti-renversement (2.1.9).

2.2 Position accessoire. Il existe 5 positions pour placer les accessoires , , , , , .

2.3 Réglage de l'heure. Horloge conventionnelle: Tirez sur la commande inférieure et faites-la tourner vers la droite (2.3.1). Régler l'heure (2.3.2). **Horloge numérique:** Presser la touche  qui se met à clignoter  (2.3.3). Régler l'heure avec les touches +, - (2.3.4). Après quelques secondes  cesse de clignoter (2.3.5).


Nota: Régler de nouveau l'heure après une coupure de courant ou un changement horaire.


2.4 Aliment à cuisiner. Introduire l'aliment dans le four. Sélectionner l'accessoire(s) et sa position en consultant le tableau de cuisson. Fermer la porte.


2.5 Sélection fonction de cuisson. 

Sélectionner la fonction de cuisson selon le modèle.

 **Cuisson traditionnelle pulsée.** Pour tous les plats. Permet de cuisiner plusieurs plats à la fois sans mélange d'odeurs ni de saveurs.














 **Turbo plus.** La cuisson s'effectue par la résistance centrale.

 **Gril fort pulsé.** Pour gratiner avec répartition uniforme de la chaleur. Idéal pour plats de grandes dimensions.

 **Gril fort.** Pour gratins : pâtes, soufflés et sauce béchamel.

-  **Gril doux.** Pour hamburgers et pour faire dorer des toasts ou toute autre petite portion d'aliment.
 -  **Sole intensive.** Chaleur intensive par le dessous répartie uniformément. Idéale pour paellas et pizzas.
 -  **Sole pulsée.** Chaleur par le dessous associée à l'hélice de brassage d'air. Idéale pour paellas.
 -  **Cuisson traditionnelle.** Pain, tartes, gâteaux fourrés et viandes maigres.
 -  **Décongélation.** Décongèle rapidement tous les aliments.
 -  **Celeris.** Préchauffement rapide du four.
- 2.6 Sélection de la température** . Sélectionner la température en tournant la commande. Le témoin s'éteint quand la température de consigne est atteinte.


FONCTIONS TEMPS

- 2.7 Sélection de la durée. Minuterie**  :
- Sélectionner les minutes en tournant la commande (2.7.1). Pour un fonctionnement sans limite de temps, la placer sur la position Manuel .
- Horloge conventionnelle:** Faites tourner la commande supérieure vers la droite et sélectionnez les minutes (2.7.2). Pour un fonctionnement sans limite de temps, la placer sur la position Manuel  et faire coïncider la flèche rouge avec les heures qu'indiquent les aiguilles de l'horloge.
- Horloge numérique:** Presser la touche  et elle se met à clignoter  (2.7.3). Régler la durée avec les touches **+**, **-** (2.7.4). Après quelques secondes  cesse de clignoter.
- 2.8 Sélection heure de commencement.**
- Horloge conventionnelle:** Une fois le programme et la température sélectionnés, faites tourner la commande supérieure pour la situer sur la position . Tirez ensuite sur la commande supérieure et faites-la tourner jusqu'à situer la flèche rouge sur l'heure de départ souhaitée (2.8.1). Sélectionnez la durée en faisant tourner la commande supérieure vers la droite.
- 2.9 Sélection heure fin.**
- Horloge numérique:** Après avoir sélectionné programme, température et durée, presser la touche  qui se met à clignoter  (2.9.1). Régler l'heure de fin de cuisson voulue en pressant les touches **+**, **-** (2.9.2). Après quelques secondes  cesse de clignoter.
- 2.10 Fonction avertisseur.**
- Horloge conventionnelle:** Sélectionner la position 0 avec la commande de programme (2.10.1). Faites tourner la commande supérieure vers la droite et sélectionnez les minutes (2.10.2). Elle ne fonctionne que si le four est éteint.
- Horloge numérique:** Presser plusieurs fois la touche  qui se met à clignoter  (2.10.3). Régler la durée avec les touches **+**, **-** (2.10.4). Après quelques secondes  cesse de clignoter.


Elle fonctionne avec le four allumé et éteint.

2.11 Fonction verrouillage. Pour éviter toute manipulation par les enfants.

Horloge conventionnelle: Faites tourner la commande supérieure pour la situer sur . (2.11.1)

Horloge numérique: Presser ensemble pendant 3 secondes les touches **+**, **-** et afficher  (2.11.2).

Pour le déverrouillage, répéter l'opération.

Avertissements d'usage: Une fois terminé le temps de cuisson, remettre les commandes de fonction et température en position 0 et la commande de temps en position Manuel . Ouvrir avec précaution la porte du four car il peut sortir de la vapeur chaude.

3

Entretien et nettoyage




3.1 Nettoyage des accessoires. Lavables au lave-vaisselle. Pour les laver à la main, utiliser un détergent couvrant. Les laisser tremper pour faciliter le nettoyage.

Nettoyage intérieur du four.

3.2 Modèles parois lisses. Commencez par enlever les glissières latérales. Selon les modèles, deux sont les types de fixation des glissières latérales sans support (3.2.1, 3.2.2) ou avec support (3.2.4, 3.2.5). Nettoyez le four encore tiède, avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse (3.2.3, 3.2.6). Une fois les parois du four nettoyées, remettez en place les glissières.

3.3 Modèles parois rugueuses autonettoyantes.

Sur ce type de fours, la plaque arrière et les panneaux latéraux sont recouverts d'un email autonettoyant qui élimine la graisse pendant que le four est en marche. Ces panneaux latéraux sont réversibles, ce qui permet de dupliquer la durée de vie du revêtement.

Pour ôter les panneaux autonettoyants, veuillez d'abord extraire les glissières latérales. Lorsque les éléments autonettoyants du four ne sont pas suffisamment propres, une régénération est nécessaire. Pour ce faire, retirez les accessoires et les récipients du four. Nettoyez en profondeur les surfaces du four qui ne sont pas autonettoyantes. Sélectionnez la fonction . Réglez la température sur 250° C et la durée entre 30 et 60 minutes, selon le degré de salissure. Le programme de nettoyage une fois achevé et lorsque le four est froid, nettoyez avec une éponge légèrement humide les éléments autonettoyants, qui seront à nouveau totalement fonctionnels.

Note : Ne nettoyez pas les parois catalytiques avec des produits de nettoyage spéciaux pour four. N'utilisez pas d'éponges métalliques, ni d'instruments pointus ni coupants pour gratter les surfaces.

3.4 Nettoyage du plafond. Si votre four est muni d'un gril rabattable, poussez sur le support pour le rabattre (3.4.1) et nettoyez le plafond du four avec un chiffon humide (3.4.2).

3.5 Nettoyage extérieur du four. Utiliser des produits neutres, bien sécher avec un chiffon doux.

Avertissements d'usage: 1. S'assurer que le four est éteint. 2. Ne jamais utiliser de machines de nettoyage à vapeur.

4





Solution de problèmes



Il existe une série d'incidents que vous pouvez résoudre vous-même.

- 4.1 Le four ne fonctionne pas.** Vérifier s'il est branché et/ou si la commande de temps n'est pas sur 0.
- 4.2 De la fumée sort pendant la cuisson.** Réduire la température et/ou nettoyer le four (point 3.3).
- 4.3 Bruit après la cuisson.** C'est normal, le ventilateur continue à fonctionner jusqu'à diminuer la température intérieure et extérieure.

Les modèles à écran numérique incorporent un système de diagnose qui détecte et avertit de tout incident. Vous pourrez le voir à l'écran:

- 4.4 Le four ne fonctionne pas.**  **clignote.** Placer la commande de fonctions sur 0 et régler l'heure (point 2.3).
- 4.5 Le four ne fonctionne pas.**  **clignote.** Le four a fonctionné pendant plusieurs heures et pour des raisons de sécurité il s'est déconnecté automatiquement. Placer la commande de fonctions sur 0 et régler l'heure (point 2.3).
- 4.6 Le four ne fonctionne pas.**  **clignote.** Placer la commande de fonctions sur 0 et déverrouiller le four (point 2.11).
- 4.7 Le four fonctionne.**  **clignote.** Presser une touche quelconque.

 • **Ne pas manipuler le four pour le réparer,** appeler le service technique.

5

Sécurité



- L'installation du four doit être confiée à un installateur agréé qui suivra les instructions et les schémas du fabricant.
- L'installation électrique doit être dimensionnée à la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique et la prise électrique équipée d'une mise à la terre réglementaire.

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

6

Environnement



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

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

Gestion des appareils électriques ou électroniques mis au rebut.


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

Remettez votre four dans un centre de collecte spécialisé.

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

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

Tableau de Cuisson

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

Manual de instruções

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

Este manual foi concebido de forma a que os textos estejam relacionados com os desenhos correspondentes.

0

Identificação



Identifique o modelo do seu forno ("a", "b", "c", "d", "e", "f") comparando o painel de comandos do seu aparelho com o painel das ilustrações.

1

Instalação



1.1 Desembalagem. Retire todos os elementos de protecção.

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


Fornos independentes: o aparelho deve ser ligado à rede através de uma ligação fixa monofásica, na qual a ligação neutro (cor azul) com neutro deve ficar garantida (1.2.4). Introduza o forno no orifício para o efeito tendo atenção para que o cabo restante não fique na parte superior (1.2.5, 1.2.6). Fixe-o ao móvel com os dois parafusos fornecidos (1.2.7).






Fornos polivalentes para placas vitrocerâmicas: só deve instalar o forno com as placas vitrocerâmicas recomendadas pelo fabricante a fim de evitar perigos. Coloque a placa de cozedura por cima do tampo e solte a caixa dos comutadores (1.2.8). Introduza a placa no orifício do tampo cumprindo os requisitos de instalação (ver manual da placa) (1.2.9). Introduza o forno no orifício do móvel, deixando espaço para a sua manipulação (1.2.10). Aparafuse a caixa ao forno (1.2.11, 1.2.12). Ligue a placa ao forno (1.2.13). Introduza o forno até ao fundo e fixe-o com os dois parafusos fornecidos (1.2.14, 1.2.15). Coloque à pressão os suplementos dos comandos, de acordo com o foco de calor (1.2.16) e os comandos (1.2.17).






2






Utilização



Antes de usar o novo forno pela primeira vez aqueça-o vazio (sem alimentos, na posição , 250°C e 30 minutos de duração). Pode ser produzido fumo ou mau cheiro (é normal devido ao aquecimento de restos de gordura, etc). Quando o forno estiver frio, faça uma limpeza passando no interior do forno com um pano húmido.


2.1 Acessórios. De acordo com o modelo, tem Tabuleiros standard  (2.1.1), Tabuleiro profundo  (2.1.2) e Grelha standard  (2.1.3) que funcionam de forma independente. Além disso, pode combinar qualquer tabuleiro com a grelha standard   (2.1.4) formando um conjunto. A Grelha de extracção parcial (2.1.5) e a Grelha de extracção total (2.1.6, 2.1.7) são o suporte dos tabuleiros ou conjunto (2.1.8). Tenha em conta a posição das grelhas quando as introduzir no interior do forno. Têm guias laterais anti-viragem (2.1.9).


2.2 Posição acessório. Têm 5 posições para colocar os acessórios     .


2.3 Ajuste de hora. Relógio convencional. Puxe o comando inferior e rode para a direita (2.3.1). Ajuste a hora (2.3.2). **Relógio digital:** pressione a tecla  e o  fica a piscar (2.3.3). Ajuste a hora com as teclas   (2.3.4). Passados alguns segundos  deixa de piscar (2.3.5).


Nota: volte a ajustar a hora depois de um corte de energia ou por mudança horária.


2.4 Alimento a cozinhar. Introduza o alimento no forno. Seleccione o(s) acessório(s) e a sua posição, consulte previamente a tabela de cozedura. Feche a porta.







2.5 Selecção função de cozedura.  Seleccione a função de cozedura de acordo com o modelo.


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

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

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


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


-  **Grelhador suave.** Hambúrgueres, torradas e alimentos de pequena dimensão.
-  **Calor da placa intenso.** O forte calor inferior reparte-se uniformemente. Ideal para paelhas, pizzas.
-  **Calor da placa ventilado.** O ventilador reparte o calor inferior de maneira uniforme. Indicado para paelhas.
-  **Calor tradicional.** Pão, tartes, pastéis com recheio e carnes magras.
-  **Descongelação.** Descongela em tempos mínimos qualquer produto.
-  **Celeris.** Para o pré-aquecimento do forno.




2.6 Seleção da temperatura . Selecciona a temperatura rodando o comando selector. O piloto desliga-se quando atingir a temperatura seleccionada.

FUNÇÕES DE TEMPO


2.7 Seleção da duração. Temporizador

: seccione os minutos rodando o comando selector. (2.7.1). Se pretender que funcione sem limite de tempo, coloque-o na posição manual .




Relógio convencional: Rode o comando superior para a direita e seccione os minutos (2.7.2). Se pretende que funcione sem limite de tempo, coloque-o na posição manual  e faça coincidir a seta vermelha com as horas que indicam os ponteiros do relógio.

Relógio digital: pressione a tecla  e o  fica a piscar (2.7.3). Ajuste a duração com as teclas **+**, **-** (2.7.4). Passados alguns segundos  deixa de piscar.

2.8 Seleção hora início.




Relógio convencional: Uma vez seleccionado o programa e a temperatura, rode o comando superior para a posição . A seguir o ícone do comando superior e rode-o até que a seta vermelha indique a hora de início (2.8.1). Selecciona a duração rodando o comando superior para a direita.

2.9 Seleção hora fim.

Relógio digital: uma vez seleccionado o programa, temperatura e duração, pressione a tecla  e  começa a piscar (2.9.1). Ajuste a hora que pretende para finalizar a cozedura pressionando as teclas **+**, **-** (2.9.2). Passados alguns segundos  deixa de piscar.

2.10 Função avisador.

Relógio convencional: Selecciona a posição 0 com o comando de programa (2.10.1). Rode o comando superior para a direita e seccione os minutos (2.10.2). Só funciona se o forno estiver desligado.


Relógio digital: pressione várias vezes a tecla  e o  fica a piscar (2.10.3). Ajuste a duração com as teclas **+**, **-** (2.10.4). Passados alguns segundos  deixa de


piscar. Funciona com o forno ligado e desligado.

2.11 Função bloqueio.

Para evitar manipulações por parte das crianças.

Relógio convencional. Rode o comando superior até seleccionar . (2.11.1)

Relógio digital: pressione durante 3 segundos simultaneamente as teclas **+**, **-** e vai visualizar  (2.11.2). Para desbloquear repita a operação.

Advertências de utilização: uma vez finalizado o tempo de cozedura, coloque os comandos de função e temperatura na posição 0 e o comando de tempo na posição mão . Abra a porta do forno com cuidado, já que pode sair vapor quente.

3

Manutenção e limpeza




3.1 Limpeza de acessórios. Podem ir à máquina de lavar loiça. Se os lavar à mão, utilize detergente de tipo corrente. Coloque-os de molho para facilitar a limpeza.

Limpeza interior do forno.

3.2 Modelos de paredes lisas. Retire as guias laterais. De acordo com os modelos as guias laterais têm dois tipos de fixação, sem suporte (3.2.1, 3.2.2) ou com suporte, (3.2.4, 3.2.5). Limpe o forno a uma temperatura média, passando um pano com água quente e detergente (3.2.3, 3.2.6). Quando as paredes do forno estiverem limpas volte a colocar as guias.

3.3 Modelos de paredes rugosas. Auto-limpeza.

Nestes fornos a placa posterior e os painéis laterais estão revestidos com um esmalte de auto-limpeza que elimina a gordura enquanto o forno está a funcionar. Os painéis laterais são reversíveis e desta forma duplicam a duração do revestimento.

Para retirar os painéis autolimpantes, extraia previamente as guias laterais. Quando os painéis não ficarem suficientemente limpos por si próprios tem de os substituir. Para isso basta retirar todos os acessórios e recipientes do interior do forno. Limpe em profundidade as superfícies do forno que não são de auto-limpeza. Selecciona a função . Coloque a temperatura a 250° C e o tempo entre 30 e 60 minutos dependendo do grau de sujidade.

Quando o programa de limpeza terminar e o forno arrefecer passe com uma esponja humedecida nos elementos de auto-limpeza que voltarão a estar completamente funcionais.

Nota: Não limpe as paredes catalíticas com produtos de limpeza específicos para fornos. Não raspe as superfícies com esfregões

metálicos, instrumentos pontiagudos ou cortantes.

- 3.4 Limpeza do tecto.** Se o seu forno dispor de grill rebatível, puxe para cima e pressione para baixá-lo (3.4.1) e limpe o tecto com um pano húmido (3.4.2).
- 3.5 Limpeza exterior do forno.** Utilize produtos neutros, secando bem com um pano suave.

Advertências de utilização: 1. Certifique-se de que o forno está desligado. 2. Nunca utilize máquinas de limpeza a vapor.

4





Resolução de problemas



Existem várias incidências que pode solucionar por si mesmo.

- 4.1 Não funciona.** Verifique se está ligado, e/ou que o comando selector de tempo não está em 0.
- 4.2 Sai fumo durante a cozedura.** Reduza a temperatura e/ou limpe o forno (ponto 3.3).
- 4.3 Faz ruído depois da cozedura.** É normal, o ventilador continua a funcionar até reduzir a temperatura do interior e do exterior.

Os modelos com ecrã digital incorporam um sistema de diagnóstico que detecta e avisa perante qualquer incidência. Poderá visualizá-la no ecrã.

- 4.4 Não funciona. Pisca o ** Coloque o comando selector de funções no 0 e ajuste a hora (ponto 2.3).
- 4.5 Não funciona. Pisca o ** O forno está a funcionar há várias horas e por razões de segurança desligou-se de forma automática. Coloque o comando selector de funções no 0 e ajuste a hora (ponto 2.3).
- 4.6 Não funciona. Pisca o ** Coloque o comando selector de funções no 0 e desbloqueie o forno (ponto 2.11).
- 4.7 Funciona. Pisca o ** Pressione qualquer tecla.

 • **Não manipule o forno para o reparar,** contacte o serviço técnico.

5

Segurança



- A instalação do forno deve ser efectuada por um instalador autorizado, que seguirá as instruções e esquemas do fabricante.
- A instalação eléctrica deve estar dimensionada à potência máxima indicada na placa de características e a tomada de

corrente eléctrica com tomada de terra regulamentar.

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

6

Meio-ambiente




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

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

Gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos.



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

Entregue o seu forno num centro especial de recolha.

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

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

Tabela de cozedura

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

Instruction manual

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

The texts in the manual correspond to the numbered diagrams.

0

Identification



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

1

Installation



1.1 Unpacking. Remove all the protective packaging elements.

1.2 Mains connection. Always take into account the data on the reference plate (1.2.1) and the measurements of the cabinet the oven will be housed in (1.2.2, 1.2.3).


Freestanding ovens: the appliance must be connected to the mains with a fixed single phase connection with the neutral (blue) connection guaranteed (1.2.4). Fit the oven into the space, ensuring there is no excess cable in the upper part (1.2.5, 1.2.6). Screw it to the fitting using the two screws supplied (1.2.7).






Multi-purpose ovens for vitro-ceramic hobs: to avoid hazard, the oven may only be installed with the vitro-ceramic hobs recommended by the manufacturer. Fit the cooking hob into the worktop and remove the switch box (1.2.8). Insert the hob in the worktop space according to the installation requirements (see the hob manual) (1.2.9). Insert the oven into the cabinet space, leaving enough room for handling (1.2.10). Screw the switch box onto the oven (1.2.11, 1.2.12). Connect the hob to the oven (1.2.13). Fully insert the oven and fix it in place with the two screws supplied (1.2.14, 1.2.15). Firmly push in the control accessories, according to the cooking ring type (1.2.16), and the controls (1.2.17).






2






Using the oven



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


2.1 Accessories. Depending on the model, the oven is equipped with a Standard Tray , a Deep Tray  (2.1.1) and a Standard Rack  (2.1.3), which function separately. You may also combine any tray with the standard rack   (2.1.4) to form a unit. The half-removable rack (2.1.5) and the fully-removable rack (2.1.6, 2.1.7) support the trays or the unit (2.1.8). Take into account the position of the racks when placing them inside the oven. They have anti-overturn side stops (2.1.9).

2.2 Accessory positions. The accessories can be fitted in 5 different positions,     .


2.3 Setting the time. Ordinary clock: Pull on the lower dial and turn it to the right (2.3.1). Set the time (2.3.2). **Digital clock:** press the  button.  (2.3.3). Set the time using the  and  buttons (2.3.4). After a few seconds  will stop flashing (2.3.5).


Note: the time will need to be set again after an electricity cut or when the hour changes.


2.4 Cooking the food. Place the food in the oven. Consult the cooking table to choose the accessory or accessories to be used and their position. Close the oven door.

2.5 Selecting the cooking function.  Select the cooking function according to the model







 **Traditional fanned heat.** For any kind of dish. Several dishes may be cooked at once without their flavours or smells mixing.


 **Turbo plus.** The heat is produced by the central element.

 **Fanned high grill.** This browns the food, distributing the heat evenly. Ideal for large-sized roasts.



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


 **Low grill.** For hamburgers, toast and food






-  with a small surface area.
-  **High base heat.** The heat from the oven base is evenly distributed. Ideal for paellas or pizzas.
-  **Fanned base heat.** The fan distributes the base heat evenly. Suitable for paellas.
-  **Traditional heat.** For bread, cakes, cakes with filling and lean meat.
-  **Defrost.** Rapidly thaws any kind of food.
-  **Celeris.** For pre-heating the oven.

2.6 Selecting the temperature . Select the temperature by turning the selector dial. The pilot light will switch off when the selected temperature is reached.


TIME FUNCTIONS

2.7 Selecting the cooking time. Timer  : select the minutes by turning the selector dial. (2.7.1). If you prefer the oven to function without a time limit, turn it to hand position .






Ordinary clock: Turn the upper dial to the right and select the minutes (2.7.2). If you prefer the oven to function without a time limit, turn it to hand position  and line up the red arrow with the time shown by the hands of the clock.

Digital clock: press the  button.  will start to flash (2.7.3). Adjust the duration using the  and  buttons (2.7.4).  will stop flashing after a few seconds.

2.8 Selecting the start time.






Ordinary clock: When you have selected the programme and the temperature, turn the upper dial to . Then pull on the upper dial and turn it until the red arrow shows the start time (2.8.1). Select the duration by turning the upper dial to the right.

2.9 Selecting the end time.


Digital clock: after selecting the programme, temperature and cooking time, press the  button.  will start to flash (2.9.1). Set the desired end of cooking time by pressing the  and  buttons (2.9.2).  will stop flashing after a few seconds.



2.10 Beeper function.


Ordinary clock: Select the position 0 on the programme dial (2.10.1). Turn the upper dial to the right and select the minutes (2.10.2). This only works if the oven is switched off.


Digital clock: press the  button several times.  will start to flash (2.10.3). Adjust the duration using the  and  buttons (2.10.4).  will stop flashing after a few seconds. This works with the oven switched off and switched on.

2.11 Child lock. To prevent children from playing with the oven.

Ordinary clock: Turn the upper dial to select  (2.11.1)

Digital clock: press the  and  buttons at the same time and hold them down for 3 seconds.

 will appear on the display (2.11.2). To remove the child lock, repeat the process.

Warnings: when the cooking time has elapsed, turn the function and temperature dials to 0 and the time dial to hand position . Open the oven door, taking care as hot steam may come out.

3

Maintenance and cleaning




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

Cleaning the inside of the oven.

3.2 Smooth-walled models. Take out the side runners. Depending on the models, the side runners are fixed in two ways, either without a support (3.2.1, 3.2.2) or with a support (3.2.4, 3.2.5). Clean the oven while it is warm, wiping the walls with a cloth soaked in hot soapy water (3.2.3, 3.2.6). When you have cleaned the oven walls, replace the runners.

3.3 Self-cleaning rough-walled models. On these models, the rear plate and side panels are covered with a self-cleaning enamel that removes the grease while the oven is functioning. The side panels are reversible, doubling the lifetime of the coating. To remove the self-cleaning panels, firstly remove the side rails.

If the panels are not performing the self-cleaning process sufficiently, they will need regenerating. To do this, remove all the accessories and utensils from the inside of the oven. Thoroughly clean the oven surfaces that are not self-cleaning. Select the  function. Set the temperature to 250°C and set the time between 30 and 60 minutes, depending on how dirty the oven is.

When the cleaning programme ends and the oven has cooled down, wipe the self-cleaning elements with a damp sponge. They will then be totally functional again.

Note: Do not use specific oven cleaning products to clean the catalytic walls. Do not scrape the surface with metal scouring pads or sharp or pointed instruments.

3.4 Cleaning the oven ceiling. If your oven has a fold-down grill, pull upwards and press to fold it down (3.4.1) and clean the top wall with a damp cloth (3.4.2).

- 3.5 Cleaning the outside of the oven.** Use neutral cleaning products and dry the oven well with a soft cloth.

Warnings: 1. Make sure the oven is switched off.
2. Never use steam cleaning machines.

4

Troubleshooting



You can solve the following problems yourself:

- 4.1 The oven does not switch on.** Check it is plugged in and that the time selector dial is not turned to 0.
- 4.2 Smoke comes out during cooking.** Turn the temperature down and/or clean the oven (point 3.3).
- 4.3 The oven makes a noise after cooking.** This is normal, as the fan keeps running until the temperature inside and outside the oven is reduced.

Digital display models have a diagnosis system which detects any problems and warns the user. You can see this on the display:

- 4.4 Oven not working.** is flashing. Turn the function selector dial to 0 and set the time (point 2.3).
- 4.5 Oven not working.** is flashing. The oven has been working for several hours and for safety reasons it has switched off automatically. Turn the function selector dial to 0 and set the time (point 2.3).
- 4.6 Oven not working.** is flashing. Turn the function selector dial to 0 and remove the child lock (point 2.11).
- 4.7 Oven not working.** is flashing. Press any button.

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

5

Safety



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

between contacts.

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

6

The Environment



This oven has been designed with environmental protection in mind.

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

Management of waste electrical and electronic equipment.




































































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

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

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

Cooking Table

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

Bedienungsanleitung

Sehr wichtig: Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie den Herd benutzen. Dokumente und Zubehör finden Sie im Herd.

Diese Bedienungsanleitung ist so konzipiert, dass die Texte mit den entsprechenden Bildern in Beziehung stehen.

0

Feststellung des Modells



Stellen Sie das Modell Ihres Herdes fest. („a“, „b“, „c“, „d“, „e“, „f“) Vergleichen Sie hierzu das Bedienfeld Ihres Gerätes mit dem auf den Abbildungen.

1

Installation



1.1 Auspacken. Entfernen Sie die Schutzelemente.

1.2 Anschluss an das Stromnetz. Beachten Sie stets die Daten auf dem Typenschild (1.2.1) sowie die Maße des Möbelstücks, in das Sie den Herd hineinstellen (1.2.2, 1.2.3).


Backöfen: Das Gerät ist mittels einem einphasigen festen Anschluss an das Netz anzuschließen, bei der eine Nullung (blau) mit Nulleiter gewährleistet sein muss (1.2.4). Führen Sie den Ofen in die Öffnung ein und achten Sie darauf, dass oben kein überschüssiges Kabel verbleibt (1.2.5, 1.2.6). Befestigen Sie den Ofen mit den mitgelieferten Schrauben am Möbelstück (1.2.7).






Herde für Glaskeramik Kochfelder: Der Herd wird ausschließlich mit der vom Hersteller empfohlenen Glaskeramik Kochfeldern installiert, um Gefahr zu verhindern. Stellen Sie die Kochplatte auf die Arbeitsfläche und lösen Sie den Schaltkasten (1.2.8) los. Führen Sie die Platte unter Berücksichtigung der Installationsanforderungen in die Öffnung an der Arbeitsfläche ein (siehe Handbuch für die Platte) (1.2.9). Führen Sie den Herd in die Öffnung an dem Möbelstück ein und lassen Sie dabei Raum für seine Handhabung (1.2.10). Schrauben Sie den Kasten an den Herd (1.2.11, 1.2.12). Schließen Sie die Platte an den Herd an (1.2.13). Führen Sie den Herd ganz ein und befestigen Sie ihn mit den mitgelieferten Schrauben (1.2.14, 1.2.15). Drücken Sie die Anzeigeringe für die Bedienknöpfe je nach Kochstelle (1.2.16) und die Bedienknöpfe (1.2.17) an.

2






Gebrauch



Vor dem Gebrauch Ihres neuen Herdes heizen Sie ihn zuerst in leerem Zustand auf. (ohne eine Speise, auf Position , bei 250 °C und 30 Minuten Dauer). Es kann Rauch oder ein unangenehmer Geruch entstehen (dies ist auf Grund der Erwärmung von Fettresten etc. normal). Nach dem Abkühlen des Herdes führen Sie eine Vorreinigung des Innenbereichs mit einem feuchten Lappen durch.

2.1 Zubehör. Je nach Modell verfügen Sie über ein Standard-Blech , ein tiefes Blech , ein Standard-Rost , die unabhängig voneinander funktionieren. Außerdem können Sie jedes Blech mit dem Standard-Rost , , (2.1.4) kombinieren, wobei eine Einheit entsteht. Der teilausziehbare Rost (2.1.5) und der ganz ausziehbare Rost (2.1.6, 2.1.7) sind Träger der Bleche bzw. der Einheit (2.1.8). Beachten Sie die Position der Roste beim Einführen in den Innenbereich. Sie sind zur Kippsicherheit seitlich mit Einkerbungen (2.1.9) versehen.


2.2 Position Zubehör. Es stehen Ihnen 5 Positionen für die Zubehörteile , , , ,  zur Verfügung.

2.3 Einstellen der Zeit. Analoguhr: Ziehen Sie am unteren Schalter und drehen Sie ihn nach rechts (2.3.1). Stellen Sie die Uhrzeit ein (2.3.2). **Digitaluhr:** Drücken Sie die Taste . Das Symbol  beginnt zu blinken (2.3.3). Stellen Sie die Zeit mit den Tasten ,  ein. Nach einigen Sekunden hört das Symbol  zu blinken auf (2.3.5).


Anmerkung: Stellen Sie die Zeit nach einer Unterbrechung der Stromzufuhr oder nach der Zeitumstellung wieder ein.








2.4 Zu garenden Speisen. Stellen Sie die Speise in den Herd. Wählen Sie das Zubehörteil/die Zubehörteile und die Position aus. Schauen Sie vorher in der Tabelle zum Garen nach. Schließen Sie die Tür.

2.5 Auswählen der Garfunktion.  Wählen Sie die Garfunktion gemäß Modell

 **Ober-, Unterhitze mit Umluft.** Für alle Gerichte. Es können verschiedene Gerichte gemeinsam zubereitet werden, ohne dass sich der Geschmack oder der Geruch vermischen.

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

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


-  **Großflächengrill.** Gratinieren: Nudelgerichte, Soufflés und Bechameloße.
 -  **Kleinflächengrill.** Hamburger, Toasts und Nahrungsmittel mit einer kleinen Oberfläche.
 -  **Pizzastufe.** Die starke Hitze von unten wird gleichmäßig verteilt und das ist ideal für Paellas, Pizzas.
 -  **Unterhitze mit Umluft.** Der Ventilator verteilt die niedrige Hitze gleichmäßig. Gut geeignet für Paellas.
 -  **Ober-, Unterhitze.** Brot, Kuchen, gefüllte Pasteten und magere Fleischsorten.
 -   **Auftauen.** Zum Abtauen innerhalb kürzester Zeit eignet.
 -  **Celeris.** Für das Vorwärmen des Ofens.
- 2.6 **Temperatúrauswahl** . Wählen Sie die Temperatur durch Drehen des Wahlschalters. Die Kontrollleuchte geht aus, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.


ZEITFUNKTIONEN


- 2.7 **Auswahl der Dauer. Zeitschalter** : Wählen Sie die Minuten durch Drehen des Wahlschalters (2.7.1). Wenn Sie möchten, dass das Gerät für unbegrenzte Zeit in Betrieb ist, stellen Sie es auf Manual-Position . **Analoguhr:** Drehen Sie den oberen Schalter nach rechts und wählen Sie Funktionszeit in Minuten (2.7.2). Wenn Sie möchten, dass das Gerät für unbegrenzte Zeit in Betrieb ist, stellen Sie es auf Manual-Position . Stellen Sie sicher, dass der rote Pfeil mit den Stunden, die durch die Uhrzeiger angezeigt werden, übereinstimmt. **Digitaluhr:** Drücken Sie die Taste . Das Symbol  beginnt zu blinken (2.7.3). Stellen sie die Dauer mit den Tasten **+**, **-** (2.7.4). ein. Nach einigen Sekunden hört das Symbol  zu blinken auf.
- 2.8 **Auswahl Zeit des Beginns.** **Analoguhr:** Haben Sie das Programm und die Temperatur gewählt, drehen Sie den Schalter bis zur Position . In der Folge ziehen Sie am oberen Schalter und drehen Sie ihn, bis der rote Pfeil die Startzeit anzeigt (2.8.1). Wählen Sie die Laufzeit, indem Sie den oberen Schalter nach rechts drehen.
- 2.9 **Auswahl Zeit Ende.** **Digitaluhr:** Nach Auswahl von Programm, Temperatur und Dauer drücken Sie die Taste . Das Symbol  beginnt zu blinken (2.9.1). Stellen Sie die für das Ende gewünschte Zeit durch Drücken der Tasten **+**, **-** (2.9.2) ein. Nach einigen Sekunden hört das Symbol  zu blinken auf.
- 2.10 **Funktion Signalgerät.** **Analoguhr:** Wählen Sie die Position 0 mit dem Bedienknopf des Programms (2.10.1). Drehen sie den oberen Schalter nach rechts und wählen Sie Funktionszeit in Minuten (2.10.2). Dies funktioniert nur bei ausgeschaltetem Herd. **Digitaluhr:** Drücken Sie mehrere Male die Taste . Das Symbol  beginnt zu blinken (2.10.3). Stellen Sie die Dauer mit den Tasten **+**, **-** (2.10.4) ein. Nach einigen Sekunden hört das Symbol  zu blinken auf. Dies funktioniert bei ein-

ausgeschaltetem Herd.

- 2.11 **Sperrfunktion.** Diese Funktion dient dazu, eine Betätigung durch Kinder zu vermeiden.

Analoguhr: Drehen Sie den oberen Schalter zur Auswahl  (2.11.1)

Digitaluhr: Drücken Sie 3 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten **+**, **-** Das Symbol  wird angezeigt (2.11.2). Zum Aufheben der Sperrung wiederholen Sie diesen Schritt.

Hinweise zum Gebrauch: Nachdem die Garzeit abgelaufen ist, stellen Sie die Funktionsschalter und Temperatur auf Position 0 und den Zeitschalter auf Manual-Position . Öffnen Sie vorsichtig die Tür des Herdes, da heißer Dampf entweichen kann.

3

Wartung und Reinigung




- 3.1 **Reinigung des Zubehörs.** Die Zubehörs sind spülmaschinengeeignet. Wenn Sie sie per Hand reinigen, verwenden Sie ein gewöhnliches Spülmittel.

Reinigung des Innenbereichs des Herdes.

- 3.2 **Modelle mit glatten Innenwänden.** Nehmen Sie die seitlichen Führungen heraus. Je nach Modell gibt es zwei Formen, wie die seitlichen Führungen gehalten werden: ohne Halter (3.2.1, 3.2.2) oder mit Halter (3.2.4, 3.2.5). Reinigen Sie den Ofen bei einer lauwarmen Temperatur mit einem heißen feuchten Tuch und Seife (3.2.3, 3.2.6). Bringen Sie nach der Reinigung der Ofenwände die Führungen wieder an.

- 3.3 **Modelle mit selbst reinigender rauer Innenwand.** Bei diesen Öfen sind die hintere Platte und die Seitenwände mit einer selbst reinigenden Beschichtung versehen, die Fett beseitigt, während der Ofen im Betrieb ist. Die Beschichtung der Seitenwände ist reaktivierbar und so wird die Lebensdauer des Ofens erhöht. Zum Herausnehmen der selbstreinigenden Paneele müssen zunächst die seitlichen Führungen herausgenommen werden.

Wenn sich die Wände nicht mehr genügend reinigen, ist es notwendig, sie zu reaktivieren. Nehmen Sie das gesamte Zubehör und Kochgefäße aus dem Inneren des Ofens. Reinigen Sie alle Oberflächen des Ofens gut, die nicht selbst reinigend sind. Wählen Sie die Funktion .

Wählen Sie eine Temperatur von 250° C und eine Zeitspanne zwischen 30 und 60 Minuten, je nach Grad der Verschmutzung.

Wenn das Programm zur Reinigung beendet und der Ofen abgekühlt ist, reinigen Sie alle selbst reinigenden Teil mit einem feuchten Schwamm und sie sind nun wieder vollständig funktionsfähig.

Anmerkung: Die Katalyse-Wände dürfen nicht mit Ofenreiniger gereinigt werden. Die Oberflächen nicht mit Metallschwämmen oder scharfen bzw. spitzen Gegenständen reinigen.

3.4 Reinigen des oberen Abschlusses des Innenbereichs.

Wenn der Ofen über einen Klappgrill verfügt, ziehen Sie ihn nach oben und drücken Sie, um ihn zu senken (3.4.1) und reinigen die Oberseite mit einem feuchten Tuch (3.4.2).

3.5 Reinigung des Außenbereichs des Herdes.

Verwenden Sie neutrale Produkte und trocknen Sie ihn mit einem weichen Lappen gut ab.

Hinweise zum Gebrauch: 1. Stellen Sie sicher, dass der Herd ausgeschaltet ist. 2. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.

4





Problembelöung



Es existiert eine Reihe von Vorfällen, die Sie selbst lösen können.

- 4.1 **Das Gerät funktioniert nicht.** Stellen Sie sicher, dass das Gerät angeschlossen ist und/oder dass der Zeitschalter sich nicht auf 0 befindet.
- 4.2 **Während des Garvorgangs entweicht Rauch.** Verringern Sie die Temperatur und/oder reinigen Sie den Herd (Punkt 3.3).
- 4.3 **Geräusche nach dem Garvorgang.** Das ist normal; der Ventilator ist weiterhin in Betrieb, bis Innen- und Außentemperatur verringert werden.

Die Modelle mit Digitalanzeige enthalten ein Diagnosesystem, das jegliche Vorfälle aufspürt und anzeigt. Sie sind auf der Anzeige sichtbar:

- 4.4 **Kein Betrieb. Es blinkt das Symbol .** Stellen Sie den Auswahlschalter für die Funktionen auf 0 und stellen Sie die Zeit ein (Punkt 2.3).
- 4.5 **Kein Betrieb. Es blinkt das Symbol .** Der Herd war mehrere Stunden lang in Betrieb und hat sich aus Sicherheitsgründen automatisch abgeschaltet. Stellen Sie den Auswahlschalter für die Funktionen auf 0 und stellen Sie die Zeit ein (Punkt 2.3).
- 4.6 **Kein Betrieb. Das Symbol  blinkt.** Stellen Sie den Auswahlschalter für die Funktionen auf 0 und heben Sie die Sperre des Herdes auf (Punkt 2.11).
- 4.7 **Betrieb. Das Symbol  blinkt.** Betätigen Sie eine beliebige Taste.

-  **Manipulieren Sie den Herd nicht, um ihn zu reparieren, rufen Sie Ihren Kundendienst an.**

5

Sicherheit



- Die Installation des Herdes muss durch einen zuständigen Installateur durchgeführt werden, der die Anweisungen und Schemata des Herstellers befolgt.
- Die Elektroinstallation muss gemäß der auf dem Typenschild angegebenen Maximalleistung

bemessen werden und die Steckdose mit Erdung vorschriftsgemäß sein.

- Der Stromkreis, der den Herd speist, muss einen Schalter mit allpoliger Trennung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung aufweisen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch Ihren Kundendienst oder ähnlich qualifiziertes Personal ausgetauscht werden, damit Gefahren vermieden werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Poliermittel oder harten Metallschwämme für die Reinigung der Herdtür, da die Fläche zerkratzt und Bruch mit Glassplittern hervorgerufen werden könnte.
- Halten Sie kleine Kinder vom Herd fern. Während des Betriebs können einige der zugänglichen Bereiche heiß werden.
- Vermeiden Sie das Berühren der Heizelemente des Herdes.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten geeignet, oder die über keinerlei Erfahrung oder Kenntnisse im Umgang mit diesen Geräten verfügen. Es sei denn, der Umgang erfolgt im Beisein eines für Ihre Sicherheit zuständigen Verantwortlichen oder sie wurden zuvor im Umgang mit diesen Geräten unterwiesen. Kinder sollten den Kühlschrank nur unter Aufsicht verwenden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

6


Umwelt



Der Herd wurde unter Berücksichtigung des Umweltschutzes konzipiert.


































































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

Handhabung von Abfallprodukten elektrischer und elektronischer Geräte.

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

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

Tabelle zum Garen

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

Instructiehandleiding

Zeer Belangrijk: Lees voor gebruik van de oven deze handleiding in zijn geheel door. Documentatie en accessoires zult u binnenin in de oven aantreffen.

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

0

Identificatie



Ga na welk model oven u heeft ("a", "b", "c", "d", "e", "f") door het bedieningspaneel te vergelijken met de illustraties.

1

Installatie



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

Losse ovens: het apparaat moet worden aangesloten op het elektriciteitsnet d.m.v. een vaste enkelfase-aansluiting, waarbij u ervoor moet zorgen dat de neutrale draad (blauw), aan neutraal wordt aangesloten (1.2.4). Plaats de oven in de opening en zorg dat de lus van de kabel niet bovenin blijft liggen (1.2.5, 1.2.6). Maak de oven aan het meubel vast met de twee meegeleverde schroefjes (1.2.7).

Multifunctionele ovens voor keramische kookplaten: de oven dient alleen te worden geïnstalleerd met de door de fabrikant aanbevolen keramische kookplaten om gevaarlijke situaties te voorkomen. Leg de kookplaat op het keukenblad en maak het kastje voor de bedieningsknoppen los (1.2.8). Plaats de kookplaat in het gat van het keukenblad waarbij u dient te voldoen aan de installatievoorwaarden (zie de handleiding van de kookplaat) (1.2.9). Schuif de oven in de opening van het meubel en laat ruimte vrij om ermee te kunnen manoeuvreren (1.2.10). Schroef het kastje vast aan de oven (1.2.11, 1.2.12). Sluit de kookplaat op de oven aan (1.2.13). Schuif de oven helemaal naar achteren en maak die vast met de twee meegeleverde schroefjes (1.2.14, 1.2.15). Plaats met enige kracht de onderringen voor de knoppen, afhankelijk van het type warmtebron (1.2.16) en de knoppen zelf (1.2.17).

2

Gebruik



Voordat u de oven voor de eerste keer gaat gebruiken dient u die leeg op te warmen (zonder gerechten, in de positie , 250°C en gedurende 30 minuten). Er kan daarbij rook of een vieze lucht ontstaan (dat is normaal en komt door de opwarming van vetresten, etc.). Nadat de oven afgekoeld is maakt u die van binnen schoon met een vochtige doek.


- 2.1 **Accessoires.** Afhankelijk van het model, heeft u een standaard bakplaat , een diepe bakplaat  (2.1.2) en standaard rooster  (2.1.3) die onafhankelijk van elkaar gebruikt kunnen worden. Bovendien kunt u iedere bakplaat combineren met het standaard rooster  (2.1.4) zodat die een eenheid vormen. Op de gelijcigheden voor gedeeltelijk (2.1.5) en volledig uitschuiven (2.1.6, 2.1.7) rusten de bakplaten of de combinaties van bakplaat/rooster (2.1.8). Houd rekening met de positie van de roosters wanneer u ze in de oven plaatst. Ze beschikken over inkepingen aan de zijkant die voorkomen dat ze er uitgliden (2.1.9).
- 2.2 **Positie van de bakplaten/roosters.** Er zijn 5 posities waarin u de platen/roosters kunt plaatsen  1  2  3  4  5.
- 2.3 **Instelling van de tijd. Analoge klok:** Trek de onderste knop uit en draai die naar rechts (2.3.1). Stel de tijd in (2.3.2). **Digitale klok:** druk op de toets  en het symbool gaat knipperen  (2.3.3). Stel de tijd in met de toetsen ,  (2.3.4). Na enkele seconden zal  ophouden te knipperen (2.3.5). **Opmerking:** u dient de tijd opnieuw in te stellen na een stroomstoring of bij een wijziging van de tijd.
- 2.4 **Gerechten bereiden.** Plaats het gerecht in de oven. Selecteer de plaat/het rooster en de positie ervan na raadpleging van de bereidings tabel. Sluit de deur.
- 2.5 **Selecteer de manier van bereiden.**  Selecteer de manier van bereiden afhankelijk van het model
 -  **Traditionele hete lucht.** Voor elk type gerecht. Er kunnen tegelijkertijd verschillende gerechten worden bereid zonder dat smaak of geur vermengd raken.
 -  **Turbo plus.** De warmte wordt geproduceerd door de centrale weerstand.
 -  **Krachtige hete-luchtgrill.** Gratineert door de warmte op gelijkmatige wijze te verdelen. Ideaal voor grote stukken gebraden vlees.
 -  **Krachtige grill.** Gegratineerde gerechten: deegwaren, soufflés en bechamelsaus.






-  **Matige grill.** Hamburgers, toast en voedingsmiddelen van klein formaat.
-  **Intensieve onderwarmte.** De krachtige onderwarmte wordt op gelijkmatige wijze verdeeld; ideaal voor paella's en pizza's.
-  **Hete lucht vanuit de bodemplaat.** De ventilator verdeelt de onderwarmte op gelijkmatige wijze. Ideaal voor paella's.
-  **Traditionele warmte.** Brood, taarten, gevulde pasteitjes en mager vlees.
-  **Ontdooien.** Ontdooit in zeer korte tijd elk willekeurig product.
-  **Celeris.** Om de oven voor te verwarmen.

2.6 Selectie van temperatuur  °C. Selecteer de temperatuur door de keuzeknop te draaien. Het waarschuwingslampje zal uitgaan wanneer de geselecteerde temperatuur bereikt is.


TIJDFUNCTIES

2.7 Selectie van de tijdsduur. **Timer**  : selecteer de minuten door de keuzeknop te draaien. (2.7.1). Wanneer u wilt dat de oven functioneert zonder tijdslimiet, zet die dan op handmatige bediening .






Analoge klok: Draai de bovenste knop naar rechts en selecteer de minuten (2.7.2). Wanneer u wilt dat de oven zonder tijdslimiet functioneert, zet die dan op handmatige bediening  en zorg dat het rode pijltje samenvalt met de tijd die door de wijzers van de klok wordt aangegeven.

Digitale klok: druk op de toets  en het symbool gaat knipperen  (2.7.3). Stel de tijd in met de toetsen ,  (2.7.4). Na enkele seconden zal  ophouden te knipperen.

2.8 Selectie van de begintijd.






Analoge klok: Nadat u programma en temperatuur geselecteerd heeft, draait u de bovenste knop in de stand . Vervolgens trekt u de bovenste knop uit en draait u die totdat het rode pijltje de begintijd aangeeft (2.8.1). Selecteer de tijdsduur door de bovenste knop naar rechts te draaien.

2.9 Selectie van de eindtijd.

Digitale klok: na selectie van programma, temperatuur en tijdsduur drukt u op de toets  en het symbool gaat knipperen  (2.9.1). Stel de tijd in waarop u wilt dat de oven klaar is met de toetsen ,  (2.9.2). Na enkele seconden zal  ophouden te knipperen (2.7.5).


2.10 Waarschuwingfunctie.




Analoge klok: Zet de programmaknop in de stand 0 (2.10.1). Draai de bovenste knop naar rechts en selecteer de minuten (2.10.2). Deze functie werkt alleen wanneer de oven uit is.

Digitale klok: druk enkele malen op de toets  en het symbool gaat knipperen  (2.10.3). Stel de tijdsduur in met de toetsen ,  (2.10.4). Na enkele seconden zal  ophouden te knipperen. Deze functie werkt zowel wanneer de oven aan als uit is.

2.11 Blokkeerfunctie. Zorgt ervoor dat aanraken door

kinderen geen gevolgen heeft.

Analoge klok: Draai de bovenste knop totdat die  aanwijst (2.11.1).

Digitale klok: druk gedurende 3 seconden tegelijk op de toetsen ,  en het symbool  zal verschijnen (2.11.2). Om de blokkering op te heffen herhaalt u deze handeling.

Waarschuwingen voor het gebruik: Na afloop van de bereidingsstijd zet u de functieknop en de knop van de temperatuur in de stand 0 en de knop voor de tijdsinstelling in de positie handmatig . Open voorzichtig de oven deur, aangezien er een daarbij warme lucht vrij kan komen.

3

Onderhoud en reiniging



3.1 Schoonmaken van bakplaten en roosters. Deze zijn vaatwasmachinebestendig. Wanneer u ze met de hand schoonmaakt kunt u een gewoon schoonmaakmiddel gebruiken. Laat ze een poosje inweken om het schoonmaken te vergemakkelijken.

Binnenzijde van de oven schoonmaken.

3.2 Modellen met gladde wanden. Haal de geleidingen aan de zijkanalen. Er zijn twee manieren van bevestiging van de zijgeleidingen, die afhankelijk zijn van het model: zonder steun (3.2.1, 3.2.2) of met steun (3.2.4, 3.2.5). Maak de oven schoon wanneer die matig warm is met een doekje bevochtigd met warm water en zeep (3.2.3, 3.2.6). Nadat de wanden van de oven schoongemaakt zijn, plaats je de geleidingen opnieuw.

3.3 Modellen met ruwe zelfreinigende wanden.

Bij deze ovens zijn achterwand en de zijwanden gecoat met een zelfreinigende emallaag die tijdens het functioneren van de oven het vet verwijdert. De zijwanden zijn omkeerbaar waardoor de levensduur van de coating verdubbeld wordt.

Om de zelfreinigende panelen te verwijderen, moet je eerst de geleidingen aan de zijkanalen eruit halen. Wanneer de wanden zichzelf niet meer voldoende reinigen, is het nodig hun functioneren te herstellen. Verwijder daartoe alle accessoires en schalen uit de oven. Maak alle niet-zelfreinigende oppervlakken van de oven grondig schoon. Selecteer de functie . Stel de temperatuur in op 250°C en selecteer een tijd tussen 30 en 60 minuten, afhankelijk van de mate van vervuiling van de onderdelen.

Wanneer het reinigingsprogramma klaar is en de oven afkoelt, ga je met een vochtige spons over de zelfreinigende onderdelen die daarna opnieuw volledig functioneel zullen zijn.

Opmerking: Maak de katalytische wanden niet schoon met reinigingsmiddelen specifiek voor ovens. Schuur de oppervlakken niet met metalen schuursponsjes, spitse of scherpe voorwerpen.

- 3.4 Schoonmaken van de bovenzijde.** Wanneer jouw oven over een inklapbare grill beschikt, moet je die omhoog trekken en er druk op uitoefenen om hem naar beneden te bewegen (3.4.1) en de bovenwand met een vochtige doek schoon te maken (3.4.2).
- 3.5 Buitenzijde van de oven schoonmaken.** Gebruik neutrale producten en maak de buitenzijde goed droog met een zachte doek.

Waarschuwingen bij schoonmaken: 1. Vergewis u ervan dat de oven uit is. **2.** Gebruik nooit een stoomreiniger.

4

Oplossen van problemen



Een aantal probleemgevallen kunt u zelf oplossen.

- 4.1 Hij functioneert niet.** Controleer of de oven aangesloten is en/of de keuzeknop van de tijd niet op 0 staat.
- 4.2 Tijdens de bereiding komt er rook uit.** Verlaag de temperatuur en/of maak de oven schoon (punt 3.3).
- 4.3 Hij maakt lawaai na de bereiding.** Dat is normaal, de ventilator blijft draaien totdat de temperatuur binnen en buiten lager is.

De modellen met een digitaal scherm hebben een diagnosesysteem die problemen opspoor en daar melding van maakt. U kunt die aflezen van het scherm:

- 4.4 Hij functioneert niet.** knippert. Zet de keuzeknop van de functies op 0 en stel de tijd in (punt 2.3).
- 4.5 Hij functioneert niet.** knippert. De oven heeft een aantal uren gefunctioneerd en om redenen van veiligheid is die automatisch uitgeschakeld. Zet de keuzeknop van de functies op 0 en stel de tijd in (punt 2.3).
- 4.6 Hij functioneert niet.** knippert. Zet de keuzeknop van de functies op 0 en deblokkeer de oven (punt 2.11).
- 4.7 Hij functioneert.** knippert. Druk op een willekeurige knop.

• **Voer geen reparatiehandelingen uit aan de oven,** bel naar de technische dienst.

5

Veiligheid



- De installatie van de oven dient te worden uitgevoerd door een geautoriseerd installateur met inachtneming van de instructies en de schema's van de fabrikant.
- De elektrische installatie dient geschikt te zijn voor

het maximale vermogen dat staat aangegeven op het productplaatje en het stopcontact dient te zijn geared in overeenstemming met de desbetreffende regelgeving.

- Het stroomnet dat de oven voedt dient te zijn voorzien van een omnipolaire schakelaar met een afstand tussen de contacten van ten minste 3 mm.
- Wanneer de voedingskabel beschadigd is moet deze, om gevaar te voorkomen, worden vervangen door de afdeling after-sales of door bevoegd personeel.
- Vergewis u ervan dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u het lampje vervangt om eventuele stroomschokken te voorkomen.
- Gebruik voor het schoonmaken van de deur geen schuurmiddelen of harde metalen sponzjes, aangezien die krassen kunnen maken op het oppervlak en de glasplaat kunnen doen breken.
- Laat kleine kinderen niet in de buurt van de oven komen. Tijdens het functioneren worden sommige gewoon toegankelijke onderdelen warm.
- Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor het gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, tenzij zij begeleid worden bij of geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Gebruik door kinderen dient onder toezicht te gebeuren om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

6

Milieu



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

























































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

Behandeling van elektrisch en elektronisch afval.

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

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

Bereidingstabel

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

Руководство по эксплуатации

Очень важно: Прочтите всю эту инструкцию полностью, прежде чем пользоваться духовкой. Вся документация и дополнительные приспособления находятся внутри духовки.

Эта инструкция составлена таким образом, чтобы текст иллюстрировался соответствующими рисунками.

0

Идентификация



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

1

Установка



1.1 **Распаковка.** Удалите все защитные элементы.

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

Отдельно стоящие духовки: Аппарат должен подключаться к сети посредством постоянного монофазного соединения, при котором должно быть гарантировано соединение нулевого провода (синего цвета) с нулевым (1.2.4). Поместите духовку в нишу для встраивания, следя за тем, чтобы оставшийся кабель не находился сверху (1.2.5, 1.2.6). Закрепите аппарат в мебельном проёме при помощи двух винтов, входящих в комплект (1.2.7).


Универсальные духовки для

стеклокерамических плит: В целях безопасности духовка должна устанавливаться только со стеклокерамическими плитами, рекомендованными изготовителем. Поместите варочную плиту на столешницу и освободите коробку переключателей (1.2.8). Установите плиту в выемку столешницы, следуя указаниям по установке (см. Руководство по Плите) (1.2.9). Поместите духовку в мебельную нишу, оставив свободное пространство для манипуляций с духовкой (1.2.10). Привинтите коробку к духовке (1.2.11, 1.2.12). Подсоедините плиту к духовке (1.2.13). Продвиньте духовку до упора и закрепите двумя винтами, входящими в комплект (1.2.14, 1.2.15). Надавливая, установите накладки переключателей, в соответствии с типом источника тепла (1.2.16) и переключателей (1.2.17).

2

Эксплуатация



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






2.1 **Дополнительные приспособления.** В зависимости от модели духовка может быть снабжена Стандартным Подносом , Глубоким Подносом  (2.1.2) и Стандартной Решёткой  (2.1.3), которые используются независимо друг от друга. Кроме того, можно комбинировать любой поднос со стандартной решёткой  (2.1.4), образуя, таким образом, единый комплект. Решётка частично извлекаемая (2.1.5) и Решётка полностью извлекаемая (2.1.6, 2.1.7) представляют собой опору для подносов или комплекта (2.1.8). Следите за положением решёток при помещении их в камеру духовки. Решётки снабжены боковыми упорами, позволяющими избежать наклона и переворачивания (2.1.9).

2.2 **Установка дополнительных приспособлений.**

Оснащение может устанавливаться в 5 положениях  1  2  3  4  5.

2.3 **Установка текущего времени. Обычные часы:**


Оттянуть нижнюю ручку и повернуть вправо (2.3.1).


Установите текущее время (2.3.2). **Цифровые часы:** Нажмите на клавишу , и начнёт мигать значок  (2.3.3). Установите текущее время при помощи клавиш ,  (2.3.4). Через несколько секунд значок  перестанет мигать (2.3.5).


Примечание: Необходимо заново выставить время после перерыва в подаче электроэнергии или в случае перехода на другое время.


2.4 **Пищевые продукты:** Поместите продукты в духовку.

Выберите приспособление(я) и его положение, проконсультируйтесь предварительно с таблицей приготовления. Закройте дверцу.


2.5 **Выбор функции приготовления.**  Выберите функцию приготовления в зависимости от модели


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


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


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


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


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


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

 **Нижний подогрев с принудительной циркуляцией воздуха в камере шкафа.** За счет работы вентилятора обеспечивается равномерное распределение тепла, подаваемого снизу. Режим рекомендуется для приготовления пазлы.



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


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






 **Celeris.** Этот режим предназначен для предварительного разогрева духовки.

2.6 **Выбор температуры**  Установите температуру, поворачивая переключатель. Контрольная лампочка погаснет, когда будет установлена нужная температура.


ФУНКЦИИ ВРЕМЕНИ

2.7 **Установка времени приготовления. Таймер**  Установите минуты, поворачивая переключатель (2.7.1). Если вы хотите, чтобы духовка работала без временного ограничения, установите её в позицию ручного управления .






Обычные часы: Повернуть верхнюю ручку вправо и установить минуты (2.7.2). Если вы хотите, чтобы духовка работала без временного ограничения, установите её позицию ручного управления  и сделайте так, чтобы красная стрелка совпала с временем, которое показывают стрелки часов.

Цифровые часы: Нажмите на клавишу , и начнёт мигать значок  (2.7.3). Установите время приготовления при помощи клавиш ,  (2.7.4). Через несколько секунд значок  перестанет мигать.

2.8 **Установка времени запуска.**






Обычные часы: После выбора программы и величины температуры повернуть верхнюю ручку в положение . После этого оттянуть верхнюю ручку и вращать её до тех пор, пока красная стрелка не покажет время пуска (2.8.1).

2.9 **Установка времени завершения**


Цифровые часы: После установки программы, температуры и времени приготовления нажмите на клавишу , и начнёт мигать значок  (2.9.1). Установите время завершения при помощи клавиш ,  (2.9.2). Через несколько секунд значок  перестанет мигать.




2.10 Функция сигнализации


Обычные часы: Установите переключатель программ в позицию 0 (2.10.1). Повернуть верхнюю ручку вправо и установить минуты (2.10.2). Только если духовка находится в неработающем состоянии.

Цифровые часы: Нажмите несколько раз на клавишу  и начнёт мигать значок  (2.10.3). Установите время приготовления при помощи клавиш ,  (2.10.4). Через несколько секунд значок  перестанет мигать. Духовка может находиться как в работающем, так и в неработающем состоянии.

2.11 **Функция блокировки:** Чтобы дети не могли манипулировать с духовкой.

Обычные часы: Вращать верхнюю ручку до тех пор, пока не будет установлено  (2.11.1)

Цифровые часы: нажимайте в течение 3 секунд одновременно клавиши , , и отобразится значок  (2.11.2). Для разблокировки повторите операцию.


Предупреждение: По окончании времени приготовления установите переключатели функций и температуры в положение 0, а переключатель времени в позицию ручного управления . Откройте осторожно дверцу духовки, так как оттуда может вырваться горячий пар.

3 Уход и чистка

3.1 **Чистка дополнительных приспособлений.** Все приспособления пригодны для мытья в посудомоечной машине. При чистке вручную используйте обычные моющие средства. Чтобы облегчить чистку приспособлений, их можно предварительно замочить.

Чистка внутренней поверхности камеры духовки.

3.2 **Модели с гладкими стенками.** необходимо снять боковые направляющие. В зависимости от модели духового шкафа боковые направляющие могут крепиться одним из двух способов: без опоры (3.2.1, 3.2.2) или с опорой (3.2.4, 3.2.5). Духовку следует мыть слегка нагретой, промывая тяпку горячей водой и моющим средством или мылом (3.2.3, 3.2.6). После завершения процедуры очистки стенок направляющие следует установить на место.

3.3 **Модели с рельефными стенками (самоочищающиеся).** В духовках таких моделей задняя и боковые панели покрыты самоочищающейся эмалью, благодаря чему жир удаляется со стенок во время работы прибора. Боковые панели можно перемещать на другую сторону, что продлевает срок службы облицовочного слоя в два раза. Когда панели перестанут обеспечивать достаточную очистку за счет своих свойств, необходимо произвести их регенерацию. Для этого из шкафа нужно извлечь все принадлежности и емкости. После этого тщательно очистить поверхности духовки, не являющиеся самоочищающимися. Затем задайте режим . Установите температуру на уровне 250 °C и время в диапазоне 30-60 минут в зависимости от степени загрязненности прибора. После того как программа очистки завершит работу и

духовка остынет, самоочищающиеся элементы необходимо протереть влажной губкой. По завершении этой процедуры они полностью восстанавливают свою пригодность к эксплуатации.

- 3.4 **Чистка потолка.** Если духовка имеет съёмный гриль, то нужно приподнять его, нажать на него и вынуть вниз (3.4.1), и очистите верхнюю стенку влажной тряпкой (3.4.2).
- 3.5 **Чистка наружных поверхностей духовки.** Используйте нейтральные моющие средства, хорошо вытрите духовку куском мягкой ткани.

Предупреждения: 1. Удостоверьтесь в том, что духовка находится в неработающем состоянии. 2. Никогда не используйте паровые очистители.

4





Проблемы



Некоторые проблемы вы можете решить сами.

- 4.1 **Духовка не работает.** Удостоверьтесь в том, что духовка подключена к сети и/или что переключатель времени не находится в положении 0.
- 4.2 **Во время приготовления появляется дым.** Уменьшите температуру и/или почистите духовку (пункт 3.3).
- 4.3 **Духовка производит шум, когда приготовление уже завершено.** Это нормальное явление, вентилятор продолжает работать, чтобы понизить температуру внутри и снаружи духовки.

Модели с цифровым дисплеем снабжены системой диагностики, позволяющей обнаруживать любые неполадки и сигнализировать о них. Это отображается на дисплее.

- 4.4 **Духовка не работает. Мигает значок .** Установите переключатель функций в положение 0 и установите текущее время (пункт 2.3).
- 4.5 **Духовка не работает. Мигает значок .** Духовка работала в течение нескольких часов и автоматически отключилась для обеспечения безопасности. Установите переключатель функций в положение 0 и установите текущее время (пункт 2.3).
- 4.6 **Духовка не работает. Мигает значок .** Установите переключатель функций в положение 0 и снимите блокировку (пункт 2.11).
- 4.7 **Духовка не работает. Мигает значок .** Нажмите любую клавишу.



• **Не производите с духовкой никаких манипуляций,** свяжитесь с отделом техобслуживания.

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

6

Окружающая среда




Конструкция духовки основана на принципах защиты окружающей среды.

Соблюдайте принципы защиты окружающей среды.

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

Проблема отработанных электрических и электронных аппаратов.

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

Передайте вашу духовку в специальный центр приёма. Утилизация бытовых электроприборов позволяет избежать негативных последствий для здоровья, окружающей среды и помогает экономить электроэнергию и ресурсы. Для получения дополнительной информации обратитесь к местным властям или в организацию, где вы приобрели вашу духовку.
































































5

Безопасность



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

Таблица приготовления

	Пищевой продукт	Программа и температура		Время	Положение	Предварительное нагревание	Дополнительные приспособления
мясо и птица	телятина 1.25 кг	 190° C	 210° C	50 - 60 мин	 1	нет	
	свинина 1.25 кг	 150° C	 180° C	85 - 95 мин	 2	нет	
	баранина 1.2 кг	 200° C	 220° C	40 - 50 мин	 2	нет	
	индейка 4 кг	 170° C	 190° C	115 - 125 мин	 1	нет	
	цыплёнок 1.25 кг	 210° C	 230° C	50 - 60 мин	 1	нет	
овощи	тушёный красный перец 1.25 кг	 190° C	 210° C	30 - 40 мин	 2	нет	
	фаршированные томаты 4 шт.	 200° C	 220° C	15 - 19 мин	 2	нет	
рыба и морепродукты	жареный мерлан 1.5 кг	 210° C	 230° C	7 - 9 мин	 2	да	
	Запечённые креветки 1 кг	 220° C	 240° C	4 - 5 мин	 4	да	
	жареная рыба 1 кг	 200° C	 220° C	13 - 17 мин	 2	да	
	Запечённая треска 1.5 кг	 210° C	 220° C	7 - 9 мин	 2	да	
различные	пицца	 200° C	 220° C	18 - 22 мин	 1	да	
	хлеб	 200° C	 220° C	18 - 22 мин	 2	нет	
	кексы	 190° C	 210° C	15 - 19 мин	 2	да	
	флан	 130° C	 150° C	30 - 40 мин	 1	нет	
	Размораживание любых продуктов	 75° C			 2	нет	

Návod k použití

Velmi důležité: Přečtěte tento návod celý, než troubu použijete. Dokumentaci a příslušenství najdete uvnitř trouby.

Tento návod byl koncipován tak, aby texty odpovídaly příslušným obrázkům.

0

Identifikace



Identifikujte model své trouby ("a", "b", "c", "d", "e", "f") tak, že porovnáte ovládací desku svého přístroje s ilustracemi.

1

Instalace



- 1.1 **Vybalení.** Odstraňte všechny ochranné prvky.
- 1.2 **Připojení k elektrické síti.** Mějte vždy na paměti údaje ze štítku s parametry (1.2.1) a míry nábytku, do něhož se trouba zabuduje (1.2.2, 1.2.3).


Samostatné trouby: přístroj se musí připojit k síti prostřednictvím pevného jednofázového připojení, ve kterém musí být zajištěno připojení ochranného vodiče (zelenožlutý). Vložte troubu do otvoru a dbejte na to, aby v horní části nezůstal přečnívající kabel (1.2.5, 1.2.6). Přišroubujte jej k nábytku dvěma dodanými šrouby (1.2.7).





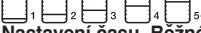










Multifunkční trouby pro kombinaci se sklokeramickými deskami. Troubu je možné instalovat pouze se sklokeramickými deskami doporučenými výrobcem, abychom se vyhnuli nebezpečí. Umístěte varnou desku pracovní desku a uvolněte skříňku s přepínači (1.2.8). Vložte varnou desku do otvoru v pracovní desce a dbejte na instalační požadavky (viz návod k desce) (1.2.9). Vložte troubu do otvoru v nábytku a ponechte prostor pro manipulaci s ní (1.2.10). Přišroubujte skříňku s přepínači k troubě. (1.2.11, 1.2.12). Připojte desku k troubě (1.2.13). Vložte troubu úplně do skříňky a přišroubujte ji dvěma dodanými šrouby (1.2.14, 1.2.15). Umístěte kroužky ovladačů podle druhu zdroje tepla (1.2.16) a ovladače (1.2.17).

2

Použití



Než použijete svou novou troubu poprvé, zahřejte ji prázdnou. Než použijete svou novou troubu poprvé, zahřejte ji prázdnou. (bez potravin při teplotě , 250°C a po dobu 30 minut). Může se objevit kouř nebo zápach (což je normální vzhledem k zahřátí zbytků konzervačních prostředků apod.). Jakmile se ochladí, vyčistěte vnitřek vlhkým hadrem.

- 2.1 **Příslušenství.** Podle modelu je k dispozici standardní plech , hluboká plech  (2.1.2) a standardní rošt  (2.1.3), které fungují samostatně. Kromě toho lze zkombinovat jakýkoliv plech se standardním rostem  (2.1.4) tak, že vytvoří celek. Rošt s částečným vyjmutím (2.1.5) a rošt s celkovým vyjmutím jsou podstavcem plechů nebo celku (2.1.8). Mějte na paměti polohu roštů při jejich vsouvání dovnitř. Mají boční dorazy zamezující překlopení (2.1.9).
- 2.2 **Poloha příslušenství.** Je k dispozici 5 poloh pro umístění příslušenství .
- 2.3 **Nastavení času. Běžné hodiny:** Zatáhnete za spodní ovladač a otočte jím doprava (2.3.1). Nastavte čas (2.3.2). **Digitální hodiny:** stiskněte tlačítko  a to začne blikat  (2.3.3). Nastavte čas tlačítky ,  (2.3.4). Po několika vteřinách  přestane blikat (2.3.5).
- Poznámka:** Znovu nastavte čas po přerušení dodávky elektrického proudu nebo při změně času.
- 2.4 **Potraviny na pečení.** Vložte potraviny do trouby. Zvolte příslušenství a jeho polohu po předchozí konzultaci tabulky pro pečení. Zavřete dvířka.
- 2.5 **Volba funkce vaření.**  Zvolte funkci vaření podle modelu
 -  **Tradiční ohřev vzduchem.** Pro jakýkoliv druh pokrmů. Je možné připravovat několik pokrmů najednou, aniž by se smíchali chutě a pachy.
 -  **Turbo plus.** ATepló je vytvářené centrálním odporem.
 -  **Silný ventilovaný gril.** Gratinuje tak, že teplo rovnoměrně rozkládá. Ideální pro opékání velkých kusů.
 -  **Silný gril.** Gratinování: těstovin, soufflé a omáčky bechamel.

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

Intenzivní nístějové teplo. Silné spodní teplo se rovnoměrně rozkládá. Ideální pro paeely, pizzy.

Vzduchové nístějové teplo. Ventilátor rozprostírá teplo rovnoměrně. Určené pro paeely.

Tradiční teplo. Chleba, dorty, plněné pečivo a libové maso.

Rozmražení. Rozmrazí za minimální dobu jakýkoliv výrobek.

Celeris. Pro předehřátí trouby.

2.6 Volba teploty [°C]. Zvolte teplotu tak, že otáčíte jejím voličem. Kontrolka zhasne, jakmile bude dosaženo zvolené teploty.

ČASOVÉ FUNKCE

2.7 Volby doby. Časovač. : zvolte minuty tak, že otáčíte voličem (2.7.1). Pokud chcete, aby fungoval časové neomezeně, dejte ho do ruční polohy .

Běžné hodiny: Otočte horním ovládačem doprava a zvolte minuty (2.7.2). Pokud chcete, aby fungoval časově neomezeně, dejte ho do ruční polohy a červená šipka musí být v časové poloze, kterou ukazují ručičky hodin.

Digitální hodiny: stlačte tlačítko , které začne blikat (2.7.3). Nastavte dobu tlačítky , (2.7.4). Po několika vteřinách přestane blikat.

2.8 Volba počátečního času.

Běžné hodiny: Po zvolení programu a teploty otočte horním ovládačem až do polohy . Dále zatáhněte za horní ovládač a otočte jím tak, aby červená šipka ukazovala čas startu (2.8.1). Zvolte dobu trvání otáčením horního ovládače doprava.

2.9 Volba konečného času.

Digitální hodiny: Jakmile jste zvolili program, teplotu a dobu, stiskněte tlačítko a to začne blikat (2.9.1). Nastavte čas, kdy si přejete skončit tak, že stisknete tlačítky , (2.9.2). Po několika vteřinách přestane blikat.

2.10 Signalizační funkce.

Běžné hodiny: Zvolte polohu 0 u ovládače programu (2.10.1). Otáčejte horním ovládačem doprava a zvolte minuty (2.10.2). Funguje pouze, pokud je trouba zhasnutá.

Digitální hodiny: Stiskněte několikrát tlačítko a začne blikat (2.10.3). Nastavte dobu tlačítky , (2.10.4). Po několika vteřinách přestane blikat. Funguje, i když je trouba rozsvícená, i když je zhasnutá.

2.11 Funkce blokování. Funkce zabrání

zásahům ze strany dětí.

Běžné hodiny: Otáčejte horním ovládačem doprava, dokud nezvolíte (2.11.1)

Digitální hodiny: stlačte na 3 vteřiny zároveň tlačítko , a zobrazí se (2.11.2). K odblokování úkon opakujte.

Upozornění týkající se užívání: Jakmile je ukončena doba pečení, dejte ovládače funkce a teploty do polohy 0 a ovládač času do ruční polohy . Otevřete opatrně dvířka trouby, neboť může vyjít horká pára.

3

Údržba a čištění



3.1 Čištění příslušenství. Lze je umýt v myčce nádobí. Pokud je čistíte ručně, používejte běžně užívaný čistící prostředek. Odmočte je, aby bylo čištění snadnější.

Vnitřní čištění trouby.

3.2 Modely s hladkými stěnami. Vymějte boční vodítka v závislosti na modelu boční vodítka disponují dvěma druhy upevnění, bez držáku (3.2.1, 3.2.2) nebo s držákem (3.2.4, 3.2.5).

Po jejich vyjmutí otřete boční stěny vlhkým hadříkem (3.2.3, 3.2.6). Když budou stěny trouby čisté, nasadte znovu vodítka.

3.3 Modely s drsnými stěnami. Samočištění.

V těchto troubách jsou zadní deska a boční panely pokryté samočisticím smaltem, který odstraňuje tuk, když trouba funguje. Boční panely jsou reverzibilní, což zdvojnásobuje životnost potahu.

Pokud se panely dostatečně samy nečistí, je třeba je regenerovat. Za tímto účelem vymějte všechny doplňky a nádoby z vnitřku trouby. Očistěte pečlivě povrch trouby, který není samočistitelný. Zvolte funkci . Nastavte teplotu na 250° C a dobu mezi 30 a 60 minutami, v závislosti na stupni znečištění.

Když čistící program skončí a trouba vychladne, přejděte navlhčenou houbičkou po samočisticích prvcích, které budou opět zcela funkční.

3.4 Čištění stropu. Pokud vaše trouba disponuje skládacím grilem, vytáhněte jej nahoru a zatlačte dolů, aby jste jej roztáhli (3.4.1) a vyčistěte strop vlhkým hadříkem (3.4.2).

3.5 Vnější čištění trouby. Používejte neutrální produkty, vysušte dobře měkkým hadrem.

Upozornění týkající se užívání. 1. Ujistěte se, že trouba je vypnutá. 2. Nikdy nepoužívejte parní čistící stroje.

4

Řešení
problémů

Je řada událostí, které můžete vyřešit sami.

- 4.1 **Nefunguje.** Zkontrolujte, zda je připojena a/ nebo zda volič doby není na 0.
- 4.2 **Při pečení vystupuje kouř.** Snižte teplotu a /nebo vyčistěte troubu (bod 3.3).
- 4.3 **Po pečení vydává hluk.** Je normální, že ventilátor funguje dál, dokud se nesníží teplota uvnitř a vně.

Je normální, že ventilátor funguje dál, dokud se nesníží teplota uvnitř a vně.

- 4.4 **Nefunguje. Bliká** Dejte volič funkcí na 0 a nastavte čas (bod 2.3).
- 4.5 **Nefunguje. Bliká** Trouba fungovala po několik hodin a z bezpečnostních důvodů se automaticky vypnula. Dejte volič funkcí na 0 a nastavte čas (bod 2.3).
- 4.6 **Nefunguje. Bliká** Dejte volič funkcí na 0 a odblokujte troubu (bod 2.11).
- 4.7 **Funguje. Bliká** Stiskněte jakékoliv tlačítko.



- **Nemanipulujte s troubou za účelem opravy,** zavolejte technický servis.

5

Bezpečnost



- Instalaci trouby musí provést kvalifikovaný odborník podle instrukcí výrobce a příslušných předpisů.
- Elektrická instalace musí být dimenzována na maximální příkon uvedený na typovém štítku, zásuvka musí mít uzemnění podle předpisů.
- V případě připojení napěvno, do el. instalace musí být zařazen vypínač, který odpojuje všechny póly zdroje se vzdáleností min. 3 mm mezi kontakty v rozpojeném stavu.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen servisním oddělením nebo obdobnými kvalifikovanými pracovníky, aby se zabránilo nebezpečí.
- Ujistěte se, že přístroj je vypojen, než vyměníte žárovku, abyste zamezili eventuálnímu úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé kovové kartáče k čištění dvířek trouby, neboť se tak může poškrábat povrch a v důsledku toho roztržít sklo.
- Zabraňte, aby se malé děti dostaly do blízkosti trouby. Při provozní se mohou přístupné části zahřát.

- Vyhnete se dotyku topných prvků uvnitř trouby.
- Tento přístroj nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi či znalostmi, pokud nejsou pod dohledem nebo nejsou řádně poučené o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Nedovolte dětem, aby spotřebič používaly jako hračku.

6

Životní prostředí



Trouba byla navržena s ohledem na uchování životního prostředí.

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

Zacházení s odpadem z elektrických a elektronických přístrojů.

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

Odevzdejte svou troubu do zvláštního sběrného střediska.

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

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

Tabulka pečení

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

Kezelési útmutató

Figyelem! A sütő használata előtt olvassa el a teljes útmutatót! A dokumentáció és a tartozékok a sütőtérben találhatóak.

Az útmutató szövege a számozott ábráknak megfelelő.

0

Azonosítás



Sütője típusának meghatározásához („a”, „b”, „c”, „d”, „e”, „f”) hasonlítsa össze a vezérlőpanelt az ábrán láthatókkal.

1

Üzembe helyezés



1.1 Kicsomagolás. Távolítsa el minden csomagoló- és védőanyagot.

1.2 Hálózati csatlakoztatás. Mindig vegye figyelembe az adattáblán található adatokat (1.2.1) és a bűtor méreteit, ahova a sütőt beépíti (1.2.2, 1.2.3).


Önálló sütők: a készüléket rögzített, egyfázisú hálózati aljzathoz kell csatlakoztatni, a nulla (kék) csatlakozásának biztosításával (1.2.4). A sütőt úgy helyezze a helyére, hogy a első részén ne legyen kilógó vezeték (1.2.5, 1.2.6). A mellékelt két csavarral oszvarozza a helyére (1.2.7).






Multifunkciós sütők üvegkerámia főzőlapokhoz: a balesetek elkerülése érdekében a sütőt kizárólag a gyártó által ajánlott üvegkerámia főzőlapokkal lehet üzembe helyezni. Helyezze a főzőlapot a munkapultra és távolítsa el a kapcsolódobozt (1.2.8). Illessze a főzőlapot a munkapult nyílásába (lásd a főzőlap útmutatóját) (1.2.9). Illessze a sütőt a szekrény nyílásába. Hagyjon elegendő helyet a kivitelezéshez (1.2.10). Csavarozza a kapcsolódobozt a sütőre (1.2.11, 1.2.12). Csatlakoztassa a főzőlapot a sütőhöz (1.2.13). Illessze a sütőt teljesen a helyére és rögzítse a mellékelt két csavarral (1.2.14, 1.2.15). Határozott mozdulattal tolja a helyére a kezelőszervek fedőlapját a szabályzók típusának (1.2.16), és a kezelőszerveknek (1.2.17) megfelelően.






2





A sütő használata



Új sütője első használata előtt üresen melegítse fel a készüléket. (étel behelyezése nélkül kapcsolja a vezérlőt  állásba 30 percre 250°C-ra). Füstöt vagy kellemetlen szagot érezhet (ez normális jelenség, a sütő felmelegedése és a rajta maradt kenőanyag stb. okozza). Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a belsejét, törölje ki nedves konyharuhával.

2.1 Tartozékok. A sütő típusától függően szabványos tepsí  (2.1.1), mély tepsí  (2.1.2) és szabványos rács  (2.1.3) is tartozhat a készülékhez, melyek külön-külön is használhatók. A rácsot bármely tepsivel is használhatja   (2.1.4), azok összeilleszthetők egy egységgé. A félg kivethető rács (2.1.5) és a teljesen kivethető rács (2.1.6, 2.1.7) tartja a tepsiket vagy a rács-tepsí egységet (2.1.8). Ügyeljen a rácsok megfelelő elhelyezésére, amikor behelyezi a sütőbe, elfordulásgátló oldalsó ütközőkkel rendelkeznek (2.1.9)


2.2 Tartozékok behelyezése. A tartozékokat 5 különböző peremszintre helyezheti     .


2.3 Az óra beállítása. Hagyományos óra: Húzza ki az alsó kapcsolót, és forgassa el jobbra (2.3.1). Állítsa be az időt (2.3.2). **Digitális óra:** nyomja meg a  gombot. A  jelzés villogni kezd (2.3.3). Állítsa be az időt a  és  gombokkal (2.3.4). Néhány másodperc elteltével a  villogása abbamarad (2.3.5).


Megjegyzés: az időt áramszünet, vagy óraátállítás esetén újra be kell állítani.








2.4 Ételék sütése. Helyezze az ételt a sütőbe. A megfelelő tartozékok, és peremszint kiválasztásához ellenőrizze a sütési táblázatot. Zárja be a sütő ajtaját.

2.5 Sütési funkció kiválasztása.  Válassza ki a sütő típusának megfelelő sütési funkciót  **Hagyományos hőhatás légkeveréssel.** Bármely típusú ételhez. Egyszerre több ételt is tud készíteni, anélkül, hogy az ízek vagy a szagok keverednének.














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

 **Erős légkeveréses grill.** A grillezés a hőt egyenletesen osztja el. Ideális nagy méretű sütekhez.

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


-  **Enyhe grill.** Hamburgerek, piritások és kis felületű ételek.
-  **Intenzív sütőtér hőhatás.** Az alsó erős hőhatás egyenletesen oszlik el, ideális paellákhoz, pizzákhoz.
-  **Légkeveréses sütőtér hőhatás.** A ventilátor az alsó hőt egyenletesen osztja el. Paellákhoz javasolt.
-  **Hagyományos hőhatás.** Kenyér, cukrászsütemények, töltött sütemények és sonkák.
-  **Kiolvasztás.** Bármely terméket minimális időtartam alatt olvasszon ki.
-  **Celeris.** A sütő előmelegítéséhez.
- 2.6 **Hőmérséklet beállítása** . Állítsa be a hőmérsékletet a választógomb forgatásával. A beállított hőmérséklet elérésekor a kontrollámpa kikapcsol.


IDŐZÍTŐ FUNKCIÓK


- 2.7 **A sütési idő beállítása. Időzítő** : állítsa be a percer a választógomb forgatásával (2.7.1). Ha a sütőt időzítő nélkül kívánja használni, fordítsa kézi helyzetbe .
- Hagyományos óra:** Tekerje el a felső kapcsolót jobbra és válassza ki a perc értéket (2.7.2). Ha a sütőt időzítő nélkül kívánja használni, fordítsa kézi helyzetbe , és a piros nyilat állítsa egy vonalba az óramutatók által jelzett időponttal.
- Digitális óra:** nyomja meg a  gombot. A  jelzés villogni kezd (2.7.3). Állítsa be az időtartamot a **+** és **—** gombokkal (2.7.4). A  villogása néhány másodperc elteltével megszűnik.
- 2.8 **A kezdési időpont beállítása.**
- Hagyományos óra:** Miután kiválasztotta a programot és a hőmérsékletet, tekerje el a felső kapcsolót a  állásba. Majd húzza ki a felső kapcsolót, és forgassa el addig, hogy a piros nyíl a kezdő időpontot mutassa (2.8.1). Válassza ki az időtartamot a felső kapcsoló jobbra tekerésével.
- 2.9 **A befejezési időpont beállítása.**
- Digitális óra:** a program, a hőmérséklet és a sütési idő kiválasztását követően nyomja meg  gombot. A  jelzés villogni kezd (2.9.1). Állítsa be a sütés kívánt befejezési időpontját a **+** és **—** gombokkal (2.9.2). A  villogása néhány másodperc elteltével megszűnik.
- 2.10 **Hangjelzés funkció.**
- Hagyományos óra:** Állítsa a programgombot 0 helyzetbe (2.10.1). Forgassa el a felső kapcsolót jobbra és válassza ki a perc értéket (2.10.2). Ezt a funkciót csak akkor használhatja, ha a sütő ki van kapcsolva.
- Digitális óra:** nyomja meg többször a  gombot. A  jelzés villogni kezd (2.10.3). Állítsa be az időtartamot a **+** és **—** gombokkal (2.10.4). A  jelzés villogása néhány másodperc

elteltével megszűnik. Ez a funkció a sütő ki- és bekapcsolt állapotában egyaránt használható.

- 2.11 **Gyermekzár.** Megakadályozza, hogy a gyermekek a sütővel játsszanak.

Hagyományos óra: Forgassa el a felső kapcsolót a  állás kiválasztásához (2.11.1).

Digitális óra: nyomja meg egyszerre a **+** és **—** gombokat, és tartsa őket nyomva 3 másodpercig. A kijelzőn a  jelzés jelenik meg (2.11.2). A gyermekzár kikapcsolásához ismételje meg a műveletsort.

Figyelmeztetések: a sütési idő elteltékor fordítsa a funkció- és hőmérséklet gombokat 0 helyzetbe, és az óra gombot kézi helyzetbe . Nyissa ki a sütő ajtaját, legyen óvatos, mert a sütőből forró gőz távozhat.

3

Karbantartás és tisztítás




- 3.1 **A tartozékok tisztítása.** A tartozékok mosogatógépben tisztíthatók. Kézi mosogatáshoz használjon hagyományos mosogatószer-t. A könnyebb tisztítás érdekében áztassa be őket.

A sütőtér tisztítása.

- 3.2 **Az oldalsínek tisztítása.** Vegye ki az oldalsíneket. Modelltől függően az oldalsínek két típusú rögzítéssel rendelkeznek, tartó nélkül (3.2.1, 3.2.2) vagy tartóval (3.2.4, 3.2.5). Miután kivette őket, egy nedves kendővel törölje le az oldalsó falakat (3.2.3, 3.2.6). Ha a sütő öntisztító, engedje le a sín mögötti panelt. Miután a falak tiszták, visszarakhatja a síneket a sütőbe.

3.3 Hullámos oldalfalú, öntisztító modellek.

Ezekben a sütőkben a hátsó lemez és az oldalsó panelek öntisztító bevonattal vannak ellátva, amely eltávolítja a zsírt, miközben a sütő működik. Az oldalsó panelek megfordíthatóak, így megkettőzik a bevonat tartósságát.

Ha a panelek maguktól nem megfelelően tisztulnak, helyre kell őket állítani. Ehhez vegye ki az összes tartozékot és edényt a sütő belsejéből. Alaposan tisztítsa meg a sütő öntisztuló felületeit. Válassza ki a  funkciót. Állítsa a hőmérsékletet 250° C-ra, az időtartamot 30-60 perc közé a szennyeződés mértékétől függően.

Amikor a tisztító program befejeződött, és a sütő lehűl, törölje át az öntisztuló elemeket egy nedves szivaccsal, amelyek így teljesen működőképesekké válnak.

- 3.4 **A sütőtér tetijének tisztítása.** Ha a sütője felhajtható grillel rendelkezik, húzza felfelé és nyomja meg, ha le akarja engedni (3.4.1),

és tisztítsa meg a felső részt egy nedves törülköendővel (3.4.2)

3.5 A sütő külső felületének tisztítása.

Hagyományos tisztítószeret használjon, majd puha ruhával alaposan törölje szárazra a készüléket.

Figyelmeztetések. 1. Ügyeljen, hogy a sütő ki legyen kapcsolva. 2. Soha ne használjon gőztisztítót.

4

Hibaelhárítás



Az alábbi problémákat Ön is megoldhatja.

- 4.1 **A sütő nem kapcsol be.** Ellenőrizze, hogy a sütő be van-e kapcsolva, és az időkiválasztó gomb nincs-e 0 helyzetben.
- 4.2 **Sütés közben füst távozik a sütőből.** Csökkentse a hőmérsékletet és/vagy tisztítsa ki a sütőt (3.3 pont).
- 4.3 **A sütést követően zaj hallható.** Ez nem hibajelenség. Sütés után a ventilátor tovább működik, míg a belső és külső hőmérséklet lecsökken.

A digitális kijelzővel rendelkező típusok diagnosztikai rendszerrel rendelkeznek, amely észleli a meghibásodást és figyelmezteti a felhasználót.

- 4.4 **A sütő nem működik. A [] jelzés villog.** Fordítsa a választógombot 0 állásba, és állítsa be az időt (2.3 pont).
- 4.5 **A sütő nem működik. A [] jelzés villog.** A sütő több órás működés után biztonsági okokból automatikusan kikapcsol. Fordítsa a funkcióválasztó gombot 0 helyzetbe és állítsa be az időt (2.3 pont).
- 4.6 **A sütő nem működik. A [] jelzés villog.** Fordítsa a funkcióválasztó gombot 0 helyzetbe és kapcsolja ki a gyermekzárát (2.11 pont).
- 4.7 **A sütő nem működik. A [] jelzés villog.** Nyomja meg bármelyik gombot.

• **Ne próbálja meg saját maga javítani a sütőt.** Forduljon a szakszervizhez.

5

Biztonság



- A sütőt kizárólag engedéllyel rendelkező szerelő helyezheti üzembe a gyártó útmutatója és ábrái alapján.
- Az elektromos csatlakozást az adattáblán

megadott maximális teljesítménynek megfelelően kell beállítani, és a csatlakozónak szabályos földeléssel kell rendelkeznie.

- A sütőt ellátó áramkört egypólusú, legalább 3mm nyitással rendelkező leválasztó kapcsolóval kell ellátni.
- Ha a hálózati csatlakozóvezeték megsérül, a veszélyek megelőzése érdekében kizárólag szakképzett szerelő cserélheti.
- A sütő világításának izzócseréjekor húzza ki a sütő hálózati csatlakozóját az áramütés elkerülése érdekében.
- Ne használjon súrolószert vagy fém súrolószivacsot a sütő ajtaján, mert karcolhatja a felületét, vagy összetörheti az üveget.
- Ne engedjen kisgyermekeket a sütő közelébe, mert olyan alkatrészekhez is hozzáférhetnek, amelyek a sütés során felmelegsznek.
- Ne érintse meg a sütőtérben lévő fűtőszálakat.
- Ezt a készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve gyerekeket), akik fizikai, érzékelési vagy mentális fogyatékossággal rendelkeznek; vagy nem rendelkeznek megfelelő tapasztalatokkal vagy ismeretekkel; kivéve, ha azt egy, a biztonságukért felelős személy nem felügyeli vagy nem ad utasításokat a készülék használatával kapcsolatban. A gyermekeket figyelni kell, nehogy a készülékkel játszanak.

6

Környezetvédelem



A sütő tervezésekor nagy gondot fordítottunk a környezetvédelemre.

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

Elektromos és elektronikus hulladékok kezelése.

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

Sütési táblázat

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

Návod na použitie

Dôležité: Pozorne si prečítajte tento návod na použitie predtým, než rúru prvýkrát použijete. Potrebné dokumenty a príslušenstvo nájdete vo vnútri rúry.

Tento návod na použitie je vytvorený tak, že texty súvisia s príslušnými obrázkami.

0

Určenie typu



Určite typ rúry (“a”, “b”, “c”, “d”, “e”, “f”) **tak**, že ovládací panel Vašej rúry porovnáte so zariadením z obrázkov.

1

Inštalácia



- 1.1 **Rozbalenie.** Odstráňte všetky ochranné prvky.
- 1.2 **Pripojenie k elektrickej sieti.** Pozorne si pozrite štítok s údajmi (1.2.1) a rozmery nábytku, do ktorého budete inštalovať rúru (1.2.2, 1.2.3.)

Samostatné rúry: Prístroj pripojte do siete jednofázovou pevnou pripojkou, súčasťou ktorej musí byť ochranný vodič (zeleno/žltý) (1.2.4). Rúru vložte do otvoru a dávajte pozor, aby prebytočný kábel nebol uložený na vrchnej časti rúry (1.2.5, 1.2.6). Pripevnite rúru k nábytku pomocou skrutiek, ktoré sú súčasťou balenia (1.2.7.)


Polivalentné rúry v kombinácii so sklokeramicovou varnou doskou: Rúry sa môžu montovať iba so sklokeramickými doskami, ktoré sú odporúčané výrobcom, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
























Sklokeramicú dosku položte na pracovnú dosku linky a odmontujte skrinku s vypínačmi (1.2.8). Vložte varnú dosku do otvoru v pracovnej doske. Dodržte inštrukcie pre montáž (viď návod na použitie dosky) (1.2.9). Vložte rúru do otvoru v nábytku tak, aby zostal potrebný priestor na manipuláciu (1.2.10). Pripevnite skrinku s vypínačmi k rúre (1.2.11, 1.2.12). Pripojte kábel dosky ku konektoru rúry. Rúru zasuňte do celého otvoru a prichyťte ju so skrutkami, ktoré sú súčasťou balenia (1.2.14, 1.2.15). Nasuňte krúžky pod gombíky tak, aby zodpovedali intenzite tepla (1.2.16) a polohy ovládačov (1.2.17).




2

Používanie






















Pred prvým použitím rúry ju ešte prázdnu zahrejte. (bez pokrmu, v pozícii , na 30 minút pri teplote 250°C). Môže sa objaviť dym alebo zápach (sú to normálne javy, ktoré súvisia s tým, že sa zahrievajú zvyšky mastnoty a pod.). Po vychladnutí rúry ju vyčistíte vlhkou handričkou.




- 2.1 **Doplňky.** Podľa typu rúry sú k dispozícii štandardný plech na pečenie , hlboký plech na pečenie , štandardný rošt , ktoré sa môžu používať samostatne. Navyše máte možnosť vytvoriť súpravu pomocou ktoréhokoľvek plechu na pečenie so štandardným roštom , , , ,  (2.1.4). Rošt s čiastočným vysunutím (2.1.5) a rošt s úplným vysunutím (2.1.6, 2.1.7) slúžia ako podpora pre plechy na pečenie alebo pre súpravy vytvorené z plechu na pečenie a štandardného roštu (2.1.8). Pri vkladaní roštov do rúry dajte na ich správnu polohu. Rošty majú zabezpečenie proti úplnému vysunutiu (2.1.9).
- 2.2 **Pozície príslušenstva.** K dispozícii je 5 pozícií pre umiestnenie príslušenstva , , , , .
- 2.3 **Nastavenie hodín. Bežné hodiny:** Zatiahnite za spodný ovládač a otočte nim doprava (2.3.1). Nastavte čas (2.3.2). **Digitálne hodiny:** Stlačte tlačidlo . Po stlačení začne ikona  blikať (2.3.3). Pomocou tlačidiel ,  nastavte čas (2.3.4). Po uplynutí niekoľkých sekúnd, ikona  prestane blikať (2.3.5).
Poznámka: Hodiny treba nastaviť po každom prerušení dodávky elektrickej energie a po každej zmene času.
- 2.4 **Pečenie.** Vložte potraviny do rúry. Vyberte vhodné príslušenstvo a zasuňte ho do pozície podľa tabuľky pre pečenie. Zatvorte dvierka.
- 2.5 **Vyberte si funkciu pečenia.**  Otáčaním vypínača pre výber zvolte funkciu pečenia podľa vzoru  **Tradičný ohrev vzduchom.** Pre akýkoľvek druh pokrmov. Je možné pripravovať niekoľko pokrmov súčasne, bez toho, aby sa miešali chute a pachy.
 **Turbo plus.** Teplo je vyrábané centrálnym odporom.
 **Silný vzduchový gril.** Gratinuje rovnomerným rozložením tepla. Ideálne na opekanie veľkých kusov.
 **Silný gril.** Zapekanie: cestovín, soufflé a omáčky bechamel.


-  **Jemný gril.** Hamburgery, toasty a potraviny s malým povrchom.
 -  **Intenzívne nistejové teplo.** Silné spodné teplo sa rovnomerne rozkladá. Ideálne pre paeely, pizzy.
 -  **Vzduchové nistejové teplo.** Ventilátor rozprestiera teplo rovnomerne. Určené pre paeely.
 -  **Tradičné teplo.** Chlieb, torty, plnené pečivo a chudé mäso.
 -  **Rozmrazovanie.** Rozmrazí za minimálnu dobu akýkoľvek výrobok.
 -  **Celeris.** Pre predehriatie rúry.
- 2.6 **Nastavenie teploty**  **°C.** Otáčaním vypínača pre výber zvolíte požadovanú teplotu pečenia. Kontrolka sa vypne, keď sa rúra nahreje na zvolenú teplotu.

FUNKCIE ČASU

- 2.7 **Výber dĺžky trvania pečenia. Časovač**  : Zvoľte počet minút otáčaním ovládača pre výber (2.7.1). Ak chcete, aby rúra piekla bez časovača, nastavte ovládač do manuálnej polohy . **Klasické hodiny:** Otočte horným ovládačom doprava a zvolte minúty (2.7.2). Ak chcete, aby rúra piekla bez časovača, zvolte manuálnu polohu , a dajte do rovnakej polohy červenú šípku s hodinami, ktoré označujú hodinové ručičky. **Digitálne hodiny:** Stlačte tlačidlo  a ikona  začne blikať (2.7.3). Trvanie pečenia nastavte tlačidlami ,  (2.7.4). Po niekoľkých sekundách ikona  prestane blikať.
- 2.8 **Výber hodiny začiatku pečenia.** **Klasické hodiny:** Po zvolení programu a teploty otočte horným ovládačom až do polohy . Napokon zatiahnite za horný ovládač a otočte ním tak, aby červená šípka ukázala čas štartu (2.8.1). Zvoľte dobu trvania otáčaním horného ovládača doprava.
- 2.9 **Výber hodiny ukončenia pečenia.** **Digitálne hodiny:** Po zvolení programu, teploty a dĺžky trvania pečenia, stlačte tlačidlo  a ikona  prestane blikať (2.9.1). Hodinu ukončenia pečenia nastavte stláčaním tlačidiel ,  (2.9.2). Po niekoľkých sekundách ikona  prestane blikať.
- 2.10 **Funkcia „Časovač“.** **Klasické hodiny:** Ovládačom pre program vyberte pozíciu 0 (2.10.1). Otáčajte horným ovládačom doprava a zvolte minúty (2.10.2). Táto funkcia je funkčná iba ak je rúra vypnutá. **Digitálne hodiny:** Viackrát stlačte tlačidlo  a ikona  začne blikať (2.10.3). Nastavte dĺžku trvania tlačidlami ,  (2.10.4). Po niekoľkých sekundách ikona  prestane blikať. Funkcia je funkčná pri zapnutej aj vypnutej rúre.
- 2.11 **Funkcia blokovania.** Pre zabránenie manipulácie deťom.

Klasické hodiny: Otáčajte horným ovládačom doprava, dokiaľ nezvolíte  (2.11.1)

Digitálne hodiny: Počas 3 sekúnd stlačte súčasne tlačidlá ,  a zobrazí sa ikona  (2.11.2). Pre odblokovanie postup zopakujte.

Upozornenia pre používanie: Po ukončení pečenia ovládače teploty a funkcií uveďte do polohy 0 a časový ovládač do polohy . Opatrne otvorte dverka rúry – môže z nej vyjsť horúca para.

3

Údržba a čistenie



- 3.1 **Čistenie príslušenstva.** Príslušenstvo sa môže umývať v umývačkách riadu. Pri ručnom umývaní použite bežné čistiace prostriedky. Pre uľahčenie čistenia môžete príslušenstvo zamočiť.


Čistenie vnútra rúry.

3.2 **Modely s hladkými stenami.** Odoberte bočné vodička. V závislosti od modelu disponujú bočné vodička dvomi druhmi upevnenia, bez držiaku (3.2.1, 3.2.2) alebo s držiakom (3.2.4, 3.2.5). Po ich vyňatí použite vlhkou handričku pre vyčistenie bočných stien (3.2.3, 3.2.6). Keď budú steny rúry čisté, nasadte znova vodička.

3.3 Modely s drsnými stenami. Samočistiace.

V týchto rúrach sú zadná doska a bočné panely pokryté samočistiacim smaltom, ktorý odstraňuje tuk, keď rúra funguje. Bočné panely sú reverzibilné, tak zdvojnásobujú životnosť potahu.

Ak sa panely dostatočne sami nečistia, treba ich regenerovať. Za týmto účelom odoberte všetky doplnky a nádoby z vnútrajška rúry.

Pečlivo očistite tie povrchy rúry, ktoré nie sú samočistiteľné. Zvoľte funkciu .

Nastavte teplotu na 250° C a dobu na 30 až 60 minút, v závislosti od stupňa znečistenia. Keď čistiaci program skončí a rúra vychladne, očistite navlhčenou hubkou samočistiace prvky, ktoré budú opäť celkom funkčné.

3.4 **Čistenie stropu rúry.** Ak vaša rúra disponuje sklápacím grilom, vyťahnite ho smerom hore a zatlačte dole, aby ste ho rozliahli (3.4.1) a vyčistite strop vlhkou handričkou (3.4.2).

3.5 **Čistenie rúry z vonkajšej strany.** Použite prostriedky s neutrálnym PH, jemne osušte handričkou.

Upozornenie pre používanie. 1. Pred čistením sa uistite, že rúra je vypnutá. 2. NIKDY nepoužívajte parné čističe.

4





Riešenie problémov



Sú problémy, ktoré môžete vyriešiť aj sami bez privolania servisu.

- 4.1 **Rúra nefunguje.** Skontrolujte, či je rúra zapojená do elektrickej siete a/alebo či ovládač času nie je v polohe 0.
- 4.2 **Dym počas pečenia.** Znížte teplotu a/alebo vyčistite rúru (bod 3.3).
- 4.3 **Rúra po pečení robí hluk.** Je to bežný jav, ventilátor pracuje až pokiaľ sa vnútorná teplota rúry temer nevyrovná s vonkajšou.

Typy s displejom majú zabudovaný diagnostický systém, ktorý vyhľadáva a oznamuje niektoré chyby. Na displeji sa zobrazí:

- 4.4 **Nefunguje. Bliká ikona** . Uvedte ovládač pre funkcie do polohy 0 a nastavte čas (bod 2.3).
- 4.5 **Nefunguje. Bliká** . Rúra bola v prevádzke nepretržite niekoľko hodín a z bezpečnostných dôvodov sa automaticky odpojila. Ovládač funkcií otočte do polohy 0 a nastavte čas (bod 2.3).
- 4.6 **Nefunguje. Bliká ikona** . Ovládač funkcií otočte do polohy 0 a odblokujte rúru (bod 2.11).
- 4.7 **Nefunguje. Bliká ikona** . Stlačte ktorékoľvek tlačidlo.

 • **Nemanipulujte rúrou, aby ste ju opravili.** Zavolajte servis.

5

Bezpečnosť



- Montáž rúry musí realizovať autorizovaný servisný technik, ktorý sa bude riadiť inštrukciami a nákresmi výrobcu.
- Elektrická inštalácia musí zohľadňovať maximálny príkon spotrebiča uvedený na typovom štítku a musí byť vykonaná podľa platných predpisov.
- V obvode napájania musí byť zaradené zariadenie, ktoré odpája všetky póly zdroja a vzdialenosť jeho kontaktov v rozpojenom stave je minimálne 3 mm.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený autorizovaným servisom, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- V prípade výmeny žiarovky sa uistite, že prístroj je vypnutý, aby sa predišlo prípadným zásahom elektrickým prúdom.

- Nepoužívajte brúsiace čistiace prostriedky ani kovové drôtenky na čistenie dvierok rúry. Mohol by sa nimi poškrabať a zničiť sklenený povrch.
- Dajte pozor, aby sa malé deti nepribližovali k rúre. Počas pečenia sa môžu zahriať aj zvonku prístupné časti rúry.
- Nedotýkajte sa ohrevných telies vo vnútri rúry.
- Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnym schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami či znalosťami, ak nie sú pod dohľadom alebo nie sú riadne poučené o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Nedovoľte deťom, aby spotrebič používali ako hračku.

6


Životné prostredie



Rúra bola vyrobená podľa zásad pre ochranu životného prostredia.

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

Vyradenie spotrebiča z prevádzky.

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

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

Tabuľka pečenia

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

Manual d'instruccions

Molt important: *legeix íntegrament aquest manual abans d'utilitzar el forn. La documentació i els accessoris els trobaràs a l'interior del forn.*

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

0

Identificació



Identifica el model del teu forn ("a", "b", "c", "d", "e", "f") comparant la placa de comandaments del teu aparell amb la de les il·lustracions.

1

Instal·lació



- 1.1 Desembalatge.** Retira tots els elements protectors.
- 1.2 Connexió a la xarxa elèctrica.** Tingues sempre en compte les dades de la placa de característiques (1.2.1) i les mides del moble on s'ha d'encastar el forn (1.2.2, 1.2.3).


Forns independents: cal connectar l'aparell a la xarxa elèctrica per mitjà d'una connexió fixa monofàsica, en la qual cal garantir la connexió neutre (color blau) amb neutre (1.2.4). Introdueix el forn al forat mirant que el cable que sobra no quedi a la part superior (1.2.5, 1.2.6). Subjecta'l al moble amb els dos cargols proporcionats (1.2.7).





Forns polivalents per a plaques vitroceràmiques: el forn només es pot instal·lar amb les plaques vitroceràmiques que recomana el fabricant per tal d'evitar perills. Col·loca la placa de cocción sobre el tauler i desenganxa la caixa dels commutadors (1.2.8). Introdueix la placa en el forat del tauler, complint tots els requisits d'instal·lació (vegeu manual de la placa) (1.2.9). Introdueix el forn en el forat del moble deixant espai per poder manipular (1.2.10). Colla la caixa al forn (1.2.11, 1.2.12). Connecta la placa al forn (1.2.13). Introdueix el forn fins al fons i subjecta'l amb els dos cargols proporcionats (1.2.14, 1.2.15). Col·loca a pressió els suplementes dels comandaments, segons el tipus de focus de calor (1.2.16) i els comandaments (1.2.17).

2

Ús







Abans d'utilitzar el forn per primera vegada, escalfa'l en bui (sense cap aliment, en posició , 250°C i durant 30 minuts). Pot ser que faci fum o pudor (és normal a causa de l'escalfament de les restes de greix, etc.) Un cop fred, neteja'l passant un drap humit per l'interior.

2.1 Accessoris. Segons model, disposes de safata estàndard , (2.1.1), safata profunda , (2.1.2) i graella estàndard , (2.1.3) que funcionen de manera independent. A més, pots combinar qualsevol de les safates amb la graella estàndard , (2.1.4) formant un conjunt. La graella d'extracció parcial (2.1.5) i la graella d'extracció total (2.1.6, 2.1.7) són el suport de les safates o conjunt (2.1.8). Tingues en compte la posició de les graelles quan les introdueixis en l'interior. Tenen topalls laterals antilobcada (2.1.9).


2.2 Posició accessori. Tens 5 posicions per col·locar els accessoris





2.3 Ajust de l'hora. Relloge convencional: Estira el comandament inferior i fes-lo girar cap a la dreta (2.3.1). Ajusta l'hora (2.3.2). **Relloge digital:** prem la tecla  i parpellejarà , (2.3.3). Ajusta l'hora amb les tecles , , (2.3.4). Al cap d'uns segons  deixarà de parpellejar (2.3.5). **Nota:** torna a ajustar l'hora després d'una interrupció en el subministrament elèctric o quan hi hagi un canvi d'hora.

2.4 Aliment que es vol cuinar. Introdueix l'aliment al forn. Selecciona l'accessori(s) i la posició, després d'haver consultat la taula de cocción. Tanca la porta.

2.5 Selecció funció cocción.  Selecciona la funció de cocción segons model


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

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


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


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

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

 **Calor de solera intensa.** La intensa calor


inferior es reparteix uniformement. Ideal per a paelles i pizzas.

 **Calor de solera ventilada.** El ventilador reparteix la calor inferior de manera uniforme. Indicada per a paelles.

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



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


 **Celeris.** Per preescalfar el forn.




2.6 Selecció de la temperatura . Selecciona la temperatura girant el comandament de selecció. El pilot s'apagarà quan s'arribi a la temperatura seleccionada.

FUNCIONS DE TEMPS


2.7 Selecció de la durada. Temporitzador

: selecciona els minuts girant el comandament de selecció. (2.7.1). Si vols que funcioni sense límit de temps, posa'l en posició manual .




Relloige convencional: Gira el comandament superior cap a la dreta i selecciona els minuts (2.7.2). Si vols que funcioni sense límit de temps, posa'l en posició manual  i fes coincidir la fletxa vermella amb les hores que indiquen les agulles del rellotge.

Relloige digital: prem la tecla  i parpellejarà  (2.7.3). Ajusta la durada amb les tecles +, — (2.7.4). Al cap d'uns segons  deixarà de parpellejar.

2.8 Selecció hora inici.




Relloige convencional: Un cop seleccionat el programa i la temperatura, gira el comandament superior fins a la posició . Tot seguit estira el comandament superior i fes-lo girar fins que la fletxa vermella indiqui l'hora d'inici (2.8.1). Selecciona la durada girant el comandament superior cap a la dreta.

2.9 Selecció hora finalització

Relloige digital: un cop seleccionat el programa, la temperatura i la durada, prem la tecla  i parpellejarà  (2.9.1). Ajusta l'hora a la qual vols que finalitzi, prement les tecles +, — (2.9.2). Al cap d'uns segons  deixarà de parpellejar.


2.10 Funció avisador.


Relloige convencional: Selecciona la posició 0 amb el comandament de programa (2.10.1). Gira el comandament superior cap a la dreta i selecciona els minuts (2.10.2). Només funciona si el forn està apagat.

Relloige digital: prem diverses vegades la tecla  i parpellejarà  (2.10.3). Ajusta la durada amb les tecles +, — (2.10.4). Al cap d'uns segons  deixarà de parpellejar. Funciona amb el forn encès i apagat.

2.11 Funció de bloqueig. Per evitar manipulacions per part dels nens.

Relloige convencional: Gira el comandament superior fins a seleccionar  (2.11.1)

Relloige digital: prem durant 3 segons simultàniament les tecles +, — i visualitzaràs  (2.11.2). Per desbloquejar-lo, repeteix l'operació.

Advertències d'ús: un cop finalitzat el temps de cocció, posa els comandaments de funció i temperatura en posició 0 i el comandament de temps en posició mà . Obre amb cura la porta del forn, ja que pot sortir-ne vapor calent.

3

Manteniment i neteja




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

Neteja interior del forn.

3.2 Models de parets llises. Retira les guies laterals. En funció dels models, les guies laterals disposen de dos tipus de fixació: sense suport (3.2.1, 3.2.2) o amb suport (3.2.4, 3.2.5). Un cop retirades, utilitza un drap humit per netejar les parets laterals (3.2.3, 3.2.6). Quan les parets del forn estiguin netes, torna a col·locar les guies.

3.3 Models de parets rugoses

autonetejadors. Aquests forns tenen la placa posterior i els panells laterals recoberts amb un esmalt autonetejador que elimina el greix mentre el forn està en funcionament. Els panells laterals són reversibles, de manera que dupliquen la durada del revestiment. Quan els panells no es netegen prou ells mateixos, cal regenerar-los. Per fer això, retira tots els accessoris i recipients de l'interior del forn i neteja a fons les superfícies del forn que no són autonetejadors. Selecciona la funció . Regula la temperatura a 250° C i el temps, entre 30 i 60 minuts en funció del grau de brutícia.

Quan el programa de neteja acabi i el forn es refredi, passa-hi una esponja humida pels elements autonetejadors, que tornaran a estar completament operatius.

3.4 Neteja del sostre. Si el teu forn disposa de grill abatible, tira cap amunt i pressiona per fer-lo baixar (3.4.1) i neteja el sostre amb un drap humit (3.4.2).

3.5 Neteja exterior del forn. Fes servir productes neutres, asseca'l bé amb un drap suau.

Advertències d'ús: 1. Assegura't que el forn està apagat. **2.** Mai no utilitzis màquines de neteja a vapor.

4


Solució de problemes



Hi ha una sèrie d'incidències que pots resoldre tu mateix.

- 4.1 No funciona.** Comprova si està connectat, i/o que el comandament de selecció de temps està a 0.
- 4.2 Durant la coccio surt fum.** Redueix la temperatura i/o neteja el forn (punt 3.3).
- 4.3 Després de la coccio fa soroll.** És normal, el ventilador continua funcionant fins que no es redueix la temperatura de l'interior i la de l'exterior.

Els models amb pantalla digital incorporen un sistema de diagnòstic que detecta i avisa de qualsevol incidència. A la pantalla, hi veuràs:

- 4.4 No funciona. Parpelleja**  Posa el comandament de selecció de funcions a 0 i ajusta l'hora (punt 2.3).
- 4.5 No funciona. Parpelleja**  El forn ha estat funcionant durant diverses hores i per raons de seguretat s'ha desconnectat de manera automàtica. Posa el comandament de selecció de funcions a 0 i ajusta l'hora (punt 2.3).
- 4.6 No funciona. Parpelleja**  Posa el comandament de selecció de funcions a 0 i desbloqueja el forn (punt 2.4.1).
- 4.7 Funciona. Parpelleja**  Prem qualsevol tecla.

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

5

Seguretat



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

el servei de postvenda o personal qualificat similar el substitueixi, per tal d'evitar perills.

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



Medi Ambient



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

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

Gestió de residus d'aparells elèctrics i electrònics.

El símbol  indica que l'aparell no s'ha d'eliminar utilitzant els contenidors tradicionals per a residus domèstics.

Porta el teu forn a un centre especial de recollida.

El reciclatge d'electrodomèstics evita conseqüències negatives per a la salut i el medi ambient i permet estalviar energia i recursos.

Si vols més informació, posa't en contacte amb les autoritats locals o amb l'establiment on vas comprar el forn.

Taula de coccíó

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

Manual de instrucións

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

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

0

Identificación



Identifica o modelo do teu forno ("a", "b", "c", "d", "e", "f") comparando o panel de mandos do teu aparello co das ilustracións.

1

Instalación



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

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

Fornos polivalentes para placas vitrocerámicas: o forno só se instalará coas placas vitrocerámicas recomendadas polo fabricante co fin de evitar un perigo. Coloca a placa de cocción enriba da encimeira e solta a caixa dos conmutadores (1.2.8). Introduce a placa no oco da encimeira cumprindo os requisitos de instalación (véxase o manual da placa) (1.2.9). Introduce o forno no oco do moble deixando espazo para a súa manipulación (1.2.10). Aparafusa a caixa ao forno (1.2.11, 1.2.12). Conecta a placa ao forno (1.2.13). Introduce o forno ata o fondo e suxéitao cos dous parafusos subministrados (1.2.14, 1.2.15). Coloca a presión os suplementos dos mandos, segundo o tipo de foco de calor (1.2.16) e os mandos (1.2.17).

2

Uso



Antes de utilizares o teu novo forno por primeira vez quéntao en baleiro (sen alimento, en posición), 250°C e 30 minutos de duración). Pode producir fume ou mal cheiro (é normal debido ao queimado de restos de graxa, etc.). Unha vez que arrefrie, efectúa unha limpeza previa pasando polo interior un pano húmido.

2.1 Accesorios. Segundo modelo, dispós de Bandexa estándar (2.1.1), Bandexa profunda (2.1.2) e Grella estándar (2.1.3) que funcionan de forma independente. Ademais podes combinar calquera bandexa coa grella estándar (2.1.4) formando un conxunto. A grella de extracción parcial (2.1.5) e a grella de extracción total (2.1.6, 2.1.7) son o soporte das bandexas ou conxunto (2.1.8). Ten en conta a posición das grellas ao introducirélos no interior. Dispoñen de topes laterais antienvorcadura (2.1.9).

2.2 Posición accesorio. Dispós de 5 posicións para colocares os accesorios .

2.3 Axuste de hora. Reloxo convencional: Tira do mando inferior e xira cara á dereita (2.3.1). Axusta a hora (2.3.2). **Reloxo dixital:** preme a tecla e porase a escintillar (2.3.3). Axusta a hora coas teclas , (2.3.4). Despois duns segundos deixará de escintillar (2.3.5).

Nota: volve axustar a hora despois dun corte de subministro eléctrico ou por cambio horario.

2.4 Alimento que se vai cociñar. Introduce o alimento no forno. Selecciona o(s) accesorio(s) e a súa posición, previa consulta da táboa de cocción. Pecha a porta.








2.5 Selección función de cociñado. Selecciona a función de cociñado segundo modelo

Calor tradicional ventilada. Para calquera tipo de prato. Pódense cociñar varios pratos á vez sen que se mesturen sabores nin cheiros.

Turbo plus. A calor é producida pola resistencia central.


Grill forte ventilado. Gratina repartindo a calor de modo uniforme. Ideal para asados de gran tamaño.


Grill forte. Gratinados: pastas, soufflé e




- salsa bechamel.
-  **Grill suave.** Hamburguesas, torradas e alimentos con pequena superficie.
-  **Calor de soleira intensa.** A forte calor inferior repártese uniformemente. ideal para paellas, pizzas.
-  **Calor de soleira ventilada.** O ventilador reparte a calor inferior de maneira uniforme. Indicado para paellas.
-  **Calor tradicional.** Pan, tortas, pasteis recheos e carnes magras.
-  **Desconxelación.** Desconxela en tempos mínimos calquera produto.
-  **Celeris.** Para calentamento do forno.
- 2.6 Selección da temperatura** . Selecciona a temperatura xirando o mando selector. O piloto apagarase cando atinxa a temperatura seleccionada.

FUNCIÓNS DE TEMPO


2.7 Selección da duración. Temporizador

: selecciona os minutos xirando o mando selector. (2.7.1). Se queres que funcione sen límite de tempo, pono na posición manual .




Reloxo convencional: Xira o mando superior á dereita e selecciona os minutos (2.7.2). Se queres que funcione sen límite de tempo, pono na posición manual  e fai coincidir a frecha vermella coas horas que indican as agullas do reloxo.

Reloxo dixital: preme a tecla  e porase a escintilar  (2.7.3). Axusta a duración coas teclas **+**, **-** (2.7.4). Despois duns segundos  deixará de escintilar.

2.8 Selección hora inicio.

Reloxo convencional: Unha vez seleccionado o programa e a temperatura, xira o mando superior ata a posición . A continuación, tira do mando superior e xirao ata que a frecha vermella indique a hora de inicio (2.8.1). Selecciona a duración xirando o mando superior á dereita.


2.9 Selección hora fin.

Reloxo dixital: unha vez seleccionado o programa, a temperatura e a duración, preme a tecla  e porase a escintilar  (2.9.1). Axusta a hora á que desexas que remate premando coas teclas **+**, **-** (2.9.2). Despois duns segundos  deixará de escintilar.

2.10 Función avisador.


Reloxo convencional: Selecciona a posición 0 co mando de programa (2.10.1). Xira o mando superior á dereita e selecciona os minutos (2.10.2). Só funciona se o forno está apagado.


Reloxo dixital: preme varias veces a tecla  e porase a escintilar  (2.10.3). Axusta


a duración coas teclas **+**, **-** (2.10.4). Despois duns segundos  deixará de escintilar. Funciona co forno aceso e apagado.

2.11 Función bloqueo.

Para evitar manipulacións por parte dos nenos.

Reloxo convencional: Xira o mando superior ata seleccionar  (2.11.1)

Reloxo dixital: preme durante 3 segundos simultaneamente as teclas **+**, **-** e verá  (2.11.2). Para desbloquealo repite a operación.

Advertencias de uso: unha vez finalizado o tempo de cocción, pon os mandos de función e temperatura en posición 0 e o mando de tempo en posición man . Abre con coidado a porta do forno, xa que pode saír vapor quente.

3

Mantemento e limpeza



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


Limpeza interior do forno.

3.2 Limpeza de guías laterais. Extrae as guías laterais. Segundo modelos as guías laterais dispoñen de dous tipos de fixación, sen soporte (3.2.1, 3.2.2) ou con soporte, (3.2.4, 3.2.5). Unha vez extraídas, utiliza un pano húmido para limpar as paredes laterais (3.2.3, 3.2.6). Unha vez limpas as paredes do forno, volve colocar as guías.

3.3 Modelos de paredes rugosas.

Autolimpantes. ENestes fornos a placa posterior e os paneis laterais están recubertos cun esmalte autolimpante que elimina a graxa mentres o forno está en funcionamento. Os paneis laterais son reversibles. Desta forma, duplican a duración do revestimento.

Cando os paneis non se limpan o suficiente por si mesmos, cómpre rexeralos.

Para iso, retira todos os accesorios e recipientes do interior do forno. Limpas a fondo as superficies do forno que non son autolimpantes. Selecciona a función . Pon a temperatura a 250 °C e o tempo entre 30 e 60 minutos, dependendo do grao de sucidade.

Cando o programa de limpeza remate e o forno arrefeza, pasa cunha esponxa humedecida os elementos autolimpantes que volverán ser completamente funcionais.

3.4 Limpeza do teito. Se o teu forno dispón

de grella abatible, tira cara arriba e pulsa para baixalo (3.4.1) e limpa o teito cun pano húmido (3.4.2).

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

Advertencias de uso: 1. Asegúrate de que o forno está apagado. 2. Nunca utilices máquinas de limpeza a vapor.

4





Solución de problemas



Hai unha serie de incidencias que podes solucionar ti mesmo.

- 4.1 Non funciona.** Comproba se está conectado e/ou que o mando selector de tempo non está en 0.
- 4.2 Sae fume durante a cocción.** Reduce a temperatura e/ou limpa o forno (punto 3.3).
- 4.3 Fai ruído despois da cocción.** É normal, o ventilador segue funcionando ata reducir a temperatura do interior e a do exterior.

Os modelos con pantalla dixital incorporan un sistema de diagnóstico que detecta e avisa perante calquera incidencia. Poderás vela na pantalla:

- 4.4 Non funciona. Escintila**  Pon o mando selector de funcións en 0 e axusta a hora (punto 2.3).
- 4.5 Non funciona. Escintila**  O forno estivo funcionando durante varias horas e por razóns de seguridade desconectouse de forma automática. Pon o mando selector de funcións en 0 e axusta a hora (punto 2.3).
- 4.6 Non funciona. Escintila**  Pon o mando selector de funcións en 0 e desbloquea o forno (punto 2.11).
- 4.7 Funciona. Escintila**  Preme calquera tecla.

 • **Non manipules o forno para reparalo,** chama o servizo técnico.

5

Seguridade



- Cómpre que a instalación do forno a efectúe un instalador autorizado, que seguirá as instrucións e esquemas do fabricante.
- A instalación eléctrica debe estar dimensionada á potencia máxima indicada na placa de características e a toma de corrente eléctrica

coa toma a terra regulamentaria.

- Cómpre que o circuito da rede que alimente o forno teña un interruptor de corte omnipolar de, polo menos, 3 mm de separación entre contactos.
- Se o cable de alimentación está danado, debe ser substituído polo seu servizo posvenda ou persoal cualificado semellante, co fin de evitar un perigo.
- Asegúrate de que o aparello está desconnectado antes de substituír a lámpada, para evitar posibles choques eléctricos.
- Non utilizar produtos de limpeza abrasivos ou estropallos metálicos duros para limpar a porta do forno, xa que se pode riscar a superficie e provocar a rotura en anacos do vidro.
- Manter afastados do forno os nenos pequenos. Durante o funcionamento, hai partes accesibles que se poden queutar.
- Evitar tocar os elementos calefactores dentro do forno.
- Este aparato non está destinado ó uso por parte de persoas (incluídos nenos) coas capacidades físicas, sensoriais ou mentais reducidas ou que carezan de experiencia ou coñecemento, salvo baixo supervisión ou despois de recibir instrucións relativas ó uso do aparato dunha persoa responsable da súa seguridade. Deberase supervisar o uso por parte dos nenos para evitar que xoguen co aparato.

6


Medio ambiente



O forno foi deseñado pensando na conservación do medio ambiente.




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

Xestión de residuos de aparellos eléctricos e electrónicos.

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

Entrega o teu forno nun centro especial de recolla. A reciclaxe de electrodomésticos evita consecuencias negativas para a saúde, o medio ambiente e permite aforrar enerxía e recursos. Para máis información, contacta coas autoridades locais ou establecemento onde adquiriches o forno.

Táboa de cocción

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

Erabilera-eskuliburua

Oso garrantzitsua: labea erabili aurretik irakurri osorik eskuliburu hau. Dokumentazioa eta osagarriak labearen barrualdean aurkituko dituzu.

Eskuliburu honetako testuak eta marrazkiak erlazionatuta daude.

0

Identifikazioa



Identifikatu zure labearen modelo ("a", "b", "c", "d", "e", "f"), zure aginte-panela irudikoarekin alderatuz.

1

Instalazioa



- 1.1 **Enbalajea kentzea.** Kendu babes-elementu guztiak.
- 1.2 **Sare elektrikorako konexioa.** Kontuan hartu beti ezaugarri-plakaren datuak (1.2.1) eta labea ahokatu deneko altzariaren neurriak (1.2.2, 1.2.3).

Labe independenteak: aparatua konexio finko monofasiko baten bidez konektatu behar da sarera, eta konexio horretan neutroa (kolore urdina) neutroarekin dagoela bermatu behar da (1.2.4). Labea hutsunean sartu, eta soberan dagoen kablea gonaldean gelditzen dela ziurtatu (1.2.5, 1.2.6). Altzarira lotu horretarako dituzun bi torlojuekin (1.2.7).

Bitrozeramikazko plaketarako erabilera anitzeko labeak: arriskua saihesteko, fabrikatzaileak gomendatutako bitrozeramikazko plaketekin bakarrik instalatuko da labea. Egosketa-plaka gainestalkiaren gainean jarri, eta konmutadore-kaxa askatu (1.2.8). Plaka gainestalkiaren hutsunean sartu, instalazio-baldintzak betez (ikus plakaren eskuliburua) (1.2.9). Labea altzariaren hutsunean sartu, maneiatzeko lekua utziz (1.2.10). Kaxa labera torlojutu (1.2.11, 1.2.12). Plaka labera konektatu (1.2.13). Labea barruraino sartu, eta bi torlojuekin lotu (1.2.14, 1.2.15). Agintearen osagarriak presio bidez kokatu, bero-foku eta aginte motak kontuan hartuta (1.2.16 eta 1.2.17).

2

Erabilera



Zure labe berria erabili aurretik, hutsik dagoela berotu

(elikagairik gabe, kokalekuan, 250 °C-tara 30-60 minutuz). Kea edo kiratsa sor dezake (normala da, koipe-hondarrak ...berotzen direlako). Hoztutakoan, barrualdetik aurre-garbigeta bat egin trapu busti batez.

2.1 Osagarriak. Modeloaren arabera, erretilu estandarra (2.1.1), erretilu sakona (2.1.2) eta parrilla estandarra (2.1.3)) dituzu. Horiek modu independentean funtzionatzen dute. Gainera, edozein erretilu parrilla estandarrekin konbina dezakezu multzoa osatuz (2.1.4) Partzialki ateratzen den parrilla (2.1.5) eta guztiz ateratzen dena (2.1.6, 2.1.7) erretiluen edo multzoaren euskarriak dira (2.1.8). Parrillak barrualdera sartzerakoan, kontuan hartu horien kokalekua. Alboetan topeak dituzte, irailu ez daitezten (2.1.9).

2.2 Osagarriaren kokalekua. 5 kokaleku daude osagarriak jartzeko .

2.3 Ordua aldatzea. Erloju analogikoa: Tira beheko agintetik eta biratu eskuinera (2.3.1). Ordua aldatu (2.3.2). **Erloju digitala:** sakatu tekla, eta keinuka hasiko da (2.3.3). Ordua aldatu , teklak erabiliz (2.3.4). Segundo batzuen ostean, ikurrak ez du keinurik egingo (2.3.5).

Oharra: ordua berriro aldatu behar da korronte-etena badago edo ordutegia aldatu bada.

2.4 Elikagaiak kozinatzea. Elikagaia labean sartu. Osagarria(k) eta horren kokalekua aukeratu, kozinatze-taula kontsultatu ostean. Itxi atea.

2.5 Kozinatze-funtzioa aukeratzea. Modeloaren arabera, kozinatze-funtzioa aukeratu


Bero arunta, haizagailuarekin. Edozein plater prestatzeko. Plater bat baino gehiago presta daiteke usainak edo zapoak nahastu gabe.


Turbo plus. Erdiko erresistentziak sortzen du beroa.


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


Grill indartsua. Gainerretzeko: pasta, soufflé


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


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

 **Zolako bero indartsua, haizagailuarekin.** Haizagailuak azpitik datorren beroa era uniformean banatzen du. Paelletarako egokia.


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


 **Desizoztea.** Oso denbora laburrean desizozten du edozein produktu. Funtzionamendu-argia piztuko da.


 **Celeris.** Labea aurretiaz berotzeko.






2.6 Temperatura aukeratzea . Temperatura aukeratu hautagailua biratuz. Aukeraturako temperatura lortutakoan, argia itzali egingo da.

IRAUPEN-FUNTZIOAK


2.7 Iraupena aukeratu. Tenporizadorea 

: minutuak aukeratu hautagailua biratuz (2.7.1). Denbora-mugarik gabe funtziona dezan, eskuzko posizioan jarri .






Erloju analogikoa: Biratu goiko mandoa eskuinera eta aukeratu minutuak (2.7.2). Denbora-mugarik gabe funtziona dezan, eskuzko posizioan jarri , eta gezi gorria erlojuko orratzek adierazten duten ordu berean kokatu.

Erloju digitala: sakatu  tekla, eta  keinuka hasiko da (2.7.3). Iraupena aldatu  ,  teklak erabiliz (2.7.4). Segundo batzuen ostean,  ikurrak ez du keinurik egingo.

2.8 Hasiera-ordua aukeratzea.





Erloju analogikoa: Programa eta temperatura aukeraturakoan, biratu goiko mandoa  tokian jarri arte. Orduoren tira goiko mandotik eta biratu gezi gorriak hasteko ordua adierazi arte (2.8.1). Aukeratu iraupena, goiko agintea eskuinera biratuta.


2.9 Amaiera-ordua aukeratzea.

Erloju digitala: programa, temperatura eta iraupena aukeraturakoan, sakatu  tekla, eta  keinuka hasiko da (2.9.1). Amaiera-ordua aldatu  ,  teklak erabiliz (2.9.2). Segundo batzuen ostean,  ikurrak ez du keinurik egingo.


2.10 Abisu-funtzioa




Erloju analogikoa: 0 posizioa aukeratu, programa-hautagailua erabiliz. Biratu goiko agintea eskuinera eta aukeratu minutuak (2.10.2). Labea itzalita dagoenean bakarrik funtzionatzen du.


Erloju digitala: sakatua  tekla hainbat aldiz, eta  keinuka hasiko da (2.10.3). Iraupena aldatu  ,  teklak erabiliz

(2.10.4). Segundo batzuen ostean,  ikurrak ez du keinurik egingo. Labea piztuta zein itzalita dagoenean funtzionatzen du.

2.11 Blokeo-funtzioa. Haurrek erabil ez dezaten..

Erloju analogikoa: Biratu goiko agintea  aukeratu arte (2.11.1).

Erloju digitala:  ,  teklak aldi berean sakatu 3 segundoz, eta  ikusiko duzu (2.11.2). Desblokeatzeko, errepikatu eragiketa.

Erabilera-oharrak: Egosketa-denbora bukatutakoan, funtzio- eta temperatura-agintea 0 posizioan jarri eta denbora-agintea eskuzko posizioan  . Labeko atea kontuz ireki, lurrin beroa irten daiteke-eta.

3

Mantentzea eta garbiketa




3.1 Osagarrien garbiketa. Ontzi-garbigailuan sar daitezke. Eskuz garbitzen badituzu, erabilera arunteko garbigarria erabili. Garbiketa erazteko, beratzen jar itzazu.

Labearen barrualdea garbitzea.

3.2 Alboko gidariaren garbiketa Alboetako gidariak atera. Modeloen arabera, alboetako gidariak bi finkatze mota dute; euskarririk gabekoa (3.2.1, 3.2.2) edo euskarriduna (3.2.4, 3.2.5). Behin gidariak aterata, erabili zapi heze bat alboetako hormak garbitzeko (3.2.3, 3.2.6). Behin labeko hormak garbituta, jarri gidariak berriz.

3.3 Horma zimurtsuak dituzten labeak.

Autogarbigarriak. Labe hauen kasuan, atzeko plaka eta alboetako panelak esmalte autogarbigarri batekin estalita daude, labeak funtzionatzen duen bitartean koipea kentzeko balio dutenak. Alboetako panelak alderantzizgarriak dira eta, horrela, estalduraren iraupena bikoizten da. Panelak ez direnean berez nahikoa garbi geratzen, leheneratu beharra dute. Horretarako, atera osagarri eta ontzi guztiak labetik. Ondo garbitu autogarbigarriak ez diren gainazalak. Aukeratu  funtzioa. Jarri temperatura 250° C-tan eta denbora 30 eta 60 minutu bitartean, zikinkeria kopuruaren arabera. Garbiketa-programa bukatu eta labea hoztutakoan, belaki heze batekin elementu autogarbigarriak garbitu eta guztiz funtzionalak izango dira berriz.

3.4 Sabaia garbitzea. Zure labeak grill eraisgarria badu, egin tira gorantz eta sakatu jaisteko (3.4.1) eta garbitu sabaia zapi heze batekin (3.4.2).

3.5 Labearen kanpoaldea garbitzea. Produktu neutroak erabili, eta ondo sikatu trapu leun batez.

Erabilera-oharrak: 1. Ziurtatu labea itzalita dagoela. 2. Ez erabili inoiz lurrunezko garbiketatekipamendurik.

4

Araozak
konpontzea

Badira hainbat gorabehera zuk zeuk konpon ditzakezunak.

- 4.1 Ez dabil.** Ziurtatu konektatuta dagoela edo/eta denbora-hautagailua 0 posizioan ez dagoela.
- 4.2 Labea martxan dela, kea irtetzen da.** Jaitsi labeko temperatura edo/eta labea garbitu (3.3 puntua)
- 4.3 Egosketa ostean labeak zarata egiten du.** Guztiz normala da, haizagailuak martxan jarraitzen duelako labe barruko eta kanpoko temperatura jaitsi arte.

Pantaila digitala duten modeloek edozein gorabeheraren berri ematen duen diagnostiko sistema bat dute. Pantailan ikusi ahal izango duzu.

- 4.4 Ez dabil.** **keinuka.** Funtzio-hautagailua 0 posizioan jarri, eta ordua aldatu (2.3 puntua).
- 4.5 Ez dabil.** **keinuka.** Labea ordu batzuetan martxan egon da, eta segurtasun-arrazoiengatik deskonektatu egin da automatikoki. Funtzio-hautagailua 0 posizioan jarri, eta ordua aldatu (2.3 puntua).
- 4.6 Ez dabil.** **keinuka.** Funtzio-hautagailua 0 kokalekuan jarri eta labea desblokeatu (2.11 puntua).
- 4.7 Badabil.** **keinuka.** Sakatu edozein tekla.

• **Ez maneiatu labea, konpondu nahian,** deitu zerbitzu teknikora.

5

Segurtasuna



- Labea baimendutako instalatzaile batek instalatu behar du, eta horretarako fabrikatzailearen instrukzioak eta eskemak jarraitu behar ditu.
- Instalazio elektrikoak ezaugarri-plakan adierazitako gehienezko potentziara egokitu behar da, eta korronte elektrikoaren hargunea arazko lur-hargunera.

- Labearen sareko zirkuituak ebaketa-etengailu omnipolar bat izan behar du, eta etengailu horren kontaktuen artean gutxienez 3 mm-ko distantzia izan behar da.
- Argindar-kablea hondatuta badago, saldu osteko zerbitzuak edo antzeko langile gaituren batek ordeztu behar du, arriskua saihesteko.
- Ziurtatu aparatua deskonektatuta dagoela lanpara ordeztu aurretik, balizko txoke elektrikoak saihesteko.
- Labea atea garbitzeko, ez ezazu erabili garbiketate- produktu urratzailerik ezta metalezko espartzu gogorrik, gainazala urratu eta beira apurtu daitekeelako.
- Haur txikiak labetik urruti mantendu. Labea martxan dagoela eskura dauden atalak bero daitezke.
- Ez ukitu labe barruko berogailurik.
- Gailu hau ezin dute ezintasunen bat (fisikoa, zentzumenekoa edota burukoak) duten pertsonak erabili (haurrak barne) ezta eskarmenturik edota ezagutzarik ez dutenere haier seku saunaren ardura duen norbaitek gailua erabiltzeko argibiderik eman ez badio edota horrek erabilera gainbegiratzen ez badu. Urteak gainbegiratu beharko dira gailuarekin jolastea saihesteko.

6

Ingurumena



Labea ingurumena babesteko diseinatu da.

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

Tresna elektriko eta elektronikoaren hondakin-kudeaketa.

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

Hondakinaren bilketarako zentro berezi batean utzi zure labea.

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

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

Egosketa-taula

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

Manuale di istruzioni

Nota bene: prima di usare il forno, leggere attentamente questo manuale. La documentazione e gli accessori sono all'interno del forno.

Questo manuale è stato elaborato in modo tale che i testi siano collegati ai relativi disegni.

0

Identificazione



Identificare il modello del forno ("a", "b", "c", "d", "e", "f") confrontando il quadro comandi del proprio apparecchio con quello delle illustrazioni.

1

Installazione



- 1.1 Disimballaggio.** Rimuovere tutti gli elementi protettivi.
- 1.2 Connessione alla rete di alimentazione elettrica.** Verificare i dati della targhetta delle caratteristiche (1.2.1) e le misure del mobile in cui deve essere incassato il forno (1.2.2, 1.2.3).


Forni indipendenti: l'apparecchio deve essere collegato alla rete di alimentazione tramite una connessione fissa monofase, nella quale deve essere garantito il collegamento neutro (colore blu) con il neutro (1.2.4). Inserire il forno nel vano facendo attenzione che il cavo che avanza non resti nella parte superiore (1.2.5, 1.2.6). Fissarlo al mobile con le due viti in dotazione (1.2.7).

Forni polivalenti per piani cottura in vetroceramica: per evitare qualsiasi pericolo, il forno deve essere installato esclusivamente con i piani cottura in vetroceramica consigliati dal costruttore. Sistemare il piano cottura sul top e svitare la scatola dei commutatori (1.2.8). Inserire il piano cottura nel vano del top rispettando i requisiti dell'installazione (vedi manuale del piano cottura) (1.2.9). Inserire il forno nel vano del mobile lasciando lo spazio necessario per la movimentazione (1.2.10). Avvitare la scatola al forno (1.2.11, 1.2.12). Collegare il piano cottura al forno (1.2.13). Inserire il forno fino in fondo e fissarlo con le due viti in dotazione (1.2.14, 1.2.15). Inserire a pressione gli elementi dei comandi, a seconda del tipo di zona di cottura (1.2.16) e dei comandi (1.2.17).






2






Uso








Prima di usare il forno per la prima volta, scaldarlo a vuoto (senza cibo, in posizione , a 250°C per 30 minuti). L'eventuale produzione di fumo o di cattivi odori è normale ed è dovuta al riscaldamento di tracce di grasso, ecc.

Una volta raffreddato il forno, pulire l'interno dell'apparecchio con un panno umido.


2.1 Accessori. A seconda del modello, sono disponibili la teglia standard , la teglia dai bordi alti  (2.1.2) e la griglia standard  (2.1.3) che funzionano in modo indipendente. È comunque possibile abbinare qualsiasi teglia alla griglia standard   (2.1.4) per formare un insieme. La griglia ad estrazione parziale (2.1.5) e la griglia ad estrazione totale (2.1.6, 2.1.7) servono da supporto delle teglie o da insieme (2.1.8). Tenere presente la posizione delle griglie per l'inserimento all'interno del forno. Vi sono arresti laterali antiribaltamento (2.1.9).


2.2 Posizione dell'accessorio. Vi sono 5 posizioni disponibili per gli accessori     .


2.3 Impostazione dell'ora. Orologio convenzionale: Tirare all'infuori la manopola inferiore e ruotarla a destra (2.3.1). Impostare l'ora (2.3.2). **Orologio digitale:** Premere il tasto  e comincia a lampeggiare  (2.3.3). Impostare l'ora con i tasti ,  (2.3.4). Dopo qualche secondo  smette di lampeggiare (2.3.5).


Nota: occorre impostare di nuovo l'ora dopo un blackout o il cambio dell'ora legale.

2.4 Prodotto da cucinare. Infornare il cibo. Selezionare l'accessorio o gli accessori e la relativa posizione, dopo aver consultato la tabella di cottura. Chiudere la porta.

2.5 Selezione della funzione di cottura.  Selezionare la funzione di cottura a seconda del modello

 **Calore tradizionale ventilato.** Per qualsiasi tipo di cibo. È possibile cucinare più cibi allo stesso tempo senza che si mescolino i sapori, né gli odori.

 **Turbo plus.** Il calore è prodotto dalla resistenza centrale.

 **Grill forte ventilato.** Per gratinare distribuendo uniformemente il calore. Ideale per arrosti di grandi dimensioni.


-  **Grill forte.** Per gratinare pasta, soufflé e besciamella.
-  **Grill leggero.** Hamburger, fette di pane e cibi di piccole dimensioni.
-  **Calore intenso dalla base.** Il forte calore si distribuisce uniformemente dalla base. È ideale per pizze e paella.
-  **Calore intenso dalla ventilato.** Il forte calore si distribuisce uniformemente. È ideale per paella.
-  **Calore tradizionale.** Pane, torte, torte farcite e carne magra.
-  **Scongelo.** Per scongelare qualsiasi prodotto in brevissimo tempo.
-  **Celeris.** Consigliata per le pietanze che richiedono un riscaldamento preliminare.


2.6 Impostazione della temperatura




Impostare la temperatura ruotando la manopola. La spia si spegne quando viene raggiunta la temperatura impostata.

FUNZIONI LEGATE AL TEMPO


2.7 Impostazione della durata. Timer

impostare i minuti ruotando la manopola. (2.7.1). Per fare funzionare il forno senza limiti di tempo, scegliere la posizione manuale .




Orologio convenzionale: Ruotare la manopola in alto a destra e impostare i minuti (2.7.2). Per fare funzionare il forno senza limiti di tempo, scegliere la posizione manuale  e fare coincidere la freccia rossa con le ore indicate dalle lancette dell'orologio.

Orologio digitale: Premere il tasto  e comincia a lampeggiare  (2.7.3). Impostare la durata con i tasti **+**, **-** (2.7.4). Dopo qualche secondo  smette di lampeggiare.

2.8 Impostazione dell'ora di avvio.



Orologio convenzionale: Dopo aver impostato il programma e la temperatura, ruotare la manopola superiore fino alla posizione . Quindi tirare all'infuori la manopola superiore e ruotarla finché la freccia rossa non indica l'ora di avvio (2.8.1). Impostare la durata ruotando la manopola superiore a destra.

2.9 Impostazione dell'ora di fine cottura.

Orologio digitale: una volta impostati il programma, la temperatura e la durata, premere il tasto  e comincia a lampeggiare  (2.9.1). Impostare l'ora in cui si desidera che si concluda la cottura con i tasti **+**, **-** (2.9.2). Dopo qualche secondo  smette di lampeggiare.


2.10 Funzione Timer.


Orologio convenzionale: Selezionare la posizione **0** con la manopola del programma (2.10.1). Ruotare la manopola in alto a destra e impostare i minuti (2.10.2). Funziona solo se il forno è spento.


Orologio digitale: premere più volte il tasto  e comincia a lampeggiare  (2.10.3). Impostare la durata con i tasti **+**, **-** (2.10.4).

Dopo qualche secondo  smette di lampeggiare. Funziona con il forno acceso e spento.

2.11 Funzione sicurezza bambini. Per evitare l'azionamento accidentale da parte dei bambini.

Orologio convenzionale: Ruotare la manopola superiore fino a selezionare . (2.11.1)

Orologio digitale: premere per 3 secondi contemporaneamente i tasti **+**, **-** e si visualizza  (2.11.2). Per disattivare la funzione, ripetere l'operazione.

Avvertenze per l'uso: Una volta trascorso il tempo di cottura, ruotare le manopole della funzione e della temperatura sulla posizione **0** e la manopola del tempo sulla posizione della mano . Aprire la porta del forno facendo attenzione, poiché si potrebbe verificare la fuoriuscita di vapore caldo.





3.1 Pulizia degli accessori. Sono lavabili in lavastoviglie. Per lavarli a mano, usare un detersivo comune. Lasciarli in ammollo per agevolare la pulizia.

Pulizia dell'interno del forno.

3.2 Modelli con le pareti lisce. Estrarre le guide laterali. A seconda del modello, vi sono due tipi di fissaggio per le guide laterali: senza supporto (3.2.1, 3.2.2) o con supporto, (3.2.3, 3.2.4). Una volta estratte le guide, usare una spugna inumidita per pulire le pareti laterali (3.2.5) (3.2.6). Dopo la pulizia delle pareti del forno, rimettere a posto le guide.

3.3 Modelli con le pareti rugose, autopulenti.

In questi forni la piastra posteriore e i pannelli laterali sono rivestiti con uno smalto autopulente che elimina il grasso mentre il forno è in funzione. I pannelli laterali sono reversibili e in tal modo si raddoppia la durata del rivestimento.

Quando i pannelli non si puliscono abbastanza da soli, è necessario rigenerarli. Per farlo, rimuovere tutti gli accessori e i recipienti dall'interno del forno. Pulire a fondo le superfici del forno che non sono autopulenti. Accendere il forno  e selezionare la funzione . Impostare la temperatura a 250°C e il tempo tra 30 e 60 minuti a seconda del livello di sporco.

Una volta concluso il programma di pulizia e raffreddato il forno, passare una spugna inumidita sugli elementi autopulenti che tornano così ad essere completamente funzionali.

3.4 Pulizia del cielo del forno. Se il forno è munito di grill ribaltabile, abbassarlo (3.4.1) e pulire la parete superiore con una spugnetta inumidita (3.4.2).

3.5 Pulizia dell'esterno del forno. Usare prodotti neutri e asciugare bene con un panno morbido.

Avvertenze per l'uso: **1.** Accertarsi che il forno sia spento. **2.** Non usare mai idropulitrici a vapore.

4

Soluzione dei problemi




Alcuni inconvenienti possono essere risolti facilmente dall'utente.


4.1 Non funziona. Accertarsi che l'apparecchio sia collegato all'alimentazione elettrica e/o che la manopola del tempo non si trovi sulla posizione 0.


4.2 Esce del fumo durante la cottura. Abbassare la temperatura e/o pulire il forno (punto 3.3).


4.3 Si sente rumore dopo la cottura. È normale: il ventilatore continua a funzionare fino ad abbassare la temperatura interna ed esterna.

I modelli con display digitale sono muniti di un sistema di diagnosi che rileva e avverte in caso di qualsiasi anomalia, visualizzandolo sul display.

4.4 Non funziona. Lampeggia  Ruotare la manopola delle funzioni sulla posizione 0 e impostare l'ora (punto 2.3).

4.5 Non funziona. Lampeggia  Il forno è stato in funzione per varie ore e per ragioni di sicurezza è stato disinserito automaticamente. Ruotare la manopola delle funzioni sulla posizione 0 e impostare l'ora (punto 2.3).

4.6 Non funziona. Lampeggia  Ruotare la manopola delle funzioni sulla posizione 0 e sbloccare il forno (punto 2.11).

4.7 Funziona. Lampeggia  Premere qualsiasi tasto.

 **Non intervenire sul forno per ripararlo,** rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica.

5

Sicurezza



- L'installazione del forno deve essere effettuata da un installatore autorizzato, che deve seguire le istruzioni e gli schemi del costruttore.

- L'impianto elettrico deve essere dimensionato alla potenza massima indicata nella targhetta delle caratteristiche e la presa di corrente deve essere munita di regolamentare messa a terra.
- Il circuito della rete di alimentazione del forno deve essere munito di interruttore omnipolare con almeno 3 mm di separazione tra i contatti.
- In caso di danneggiamento del cavo, per evitare qualunque pericolo, la sostituzione deve essere effettuata dal servizio postvendita o da personale qualificato.
- Per evitare eventuali rischi di scossa elettrica, accertarsi che l'apparecchio sia disinserito prima di sostituire la lampadina.
- Per pulire la porta del forno, non usare prodotti pulenti abrasivi o pagliette metalliche poiché potrebbero graffiare la superficie e provocare la rottura del vetro.
- Tenere i bambini piccoli lontani dal forno. Durante il funzionamento, si possono riscaldare alcune parti accessibili.
- Evitare di toccare gli elementi riscaldanti nel forno.
- Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte (compresi i bambini) o carenti dell'esperienza o delle conoscenze necessarie a meno che siano sotto la sorveglianza di una persona responsabile della loro sicurezza. Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.

6

Rispetto per l'ambiente




Il forno è stato progettato pensando alla tutela dell'ambiente.

Rispettare l'ambiente. Preriscaldare il forno solo quando sia effettivamente necessario (vedi tabella). Usare preferibilmente stampi di colore scuro. In caso di infornata per un periodo di tempo prolungato, disinserire il forno 5 o 10 minuti prima del tempo previsto.

Smaltimento degli apparecchi elettrici ed elettronici usati.




Il simbolo  indica che l'apparecchio non deve essere buttato nei contenitori tradizionali per i rifiuti domestici.

Consegnare il forno a un apposito centro di raccolta.

Il riciclaggio degli elettrodomestici evita conseguenze negative per la salute, l'ambiente e consente di risparmiare energia e risorse.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi alle autorità locali o al proprio rivenditore di fiducia.

Tabella di cottura

	Prodotto	Programma e temperatura	Tempo	Posizione	Preriscaldamento	Accessori
carne e pollame	vitello 1,5 Kg	 190° C  210° C	50 - 60 min	 1	no	
	maiale 1,5 Kg	 150° C  180° C	85 - 95 min	 2	no	
	agnello 1,2 Kg	 200° C  220° C	40 - 50 min	 2	no	 
	tacchino 4 Kg	 170° C  190° C	115 - 125 min	 1	no	
	pollo 1,25 Kg	 210° C  230° C	50 - 60 min	 1	no	
verdura	peperoni rossi 1,25 Kg	 190° C  210° C	30 - 40 min	 2	no	 
	pomodori ripieni 4 unità	 200° C  220° C	15 - 19 min	 2	no	
pesce e frutti di mare	nasello 1,5 Kg	 210° C  230° C	7 - 9 min	 2	si	
	gamberoni 1 Kg	 220° C  240° C	4 - 5 min	 4	si	
	pesce 1 Kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	si	
	baccalà 1,5 Kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	si	
vari	pizza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	si	
	pane	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	no	
	madeleine	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	si	
	flan	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	no	
	scongellamento di qualsiasi tipo di cibo	 75° C		 2	no	