

**OVENS***USER INSTRUCTIONS***GB****FORNI***ISTRUZIONI PER L'USO***IT****HORNOS EMPOTRABLES***INSTRUCCIONES DE USO***ES****PIEKARNIKI DO ZABUDOWY***INSTRUKJA OBSŁUGI***PL****TROUBY***NÁVOD K OBSLUZE***CZ****ДУХОВКИ***РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ***RU****PEČICE***NAVODILA ZA UPORABO***SL****PEĆNICE***KORIŠTENJE PRIRUČNIK***HR****EINBAUBACKÖFEN***BEDIENUNGSANLEITUNG***DE****ANKASTRE FIRIN***KULLANIM KILAVUZU***TR****NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION***DES FOURS ENCASTRABLES***FR****OVEN***GEBRUIKSAANWIJZING***NL**

**CONTENTS****GB**

<b>Safety Instructions</b> .....	<b>04</b>
<b>1. General warnings</b> .....	<b>05</b>
1.1 Declaration of compliance.....	05
1.2 Safety hints.....	05
1.3 Recommendations.....	05
1.4 Installation.....	05
1.5 Electrical connection.....	05
<b>2. Accessories</b> .....	<b>06</b>
2.1 Oven equipment.....	06
2.2 Rotisserie.....	06
2.3 U-SEE.....	06
2.4 Removing and cleaning wire racks.....	06
<b>3. Cleaning the oven</b> .....	<b>06</b>
<b>4. Description of the display</b> .....	<b>08</b>
4.1 Before using the oven for the first time.....	08
4.2 Using the end of cooking timer.....	09
4.3 Setting The Correct Time.....	10
4.4 Use Of Touch Control Clock Programmer.....	10
4.5 How to use the oven.....	10
4.6 Cooking tips.....	10
<b>5. Service centre</b> .....	<b>10</b>

**INDICE****IT**

<b>Indicazioni Di Sicurezza</b> .....	<b>11</b>
<b>1. Avvertenze Generali</b> .....	<b>12</b>
1.1 Dichiarazione Di Conformità.....	12
1.2 Suggerimenti Sulla Sicurezza.....	12
1.3 Raccomandazioni.....	12
1.4 Installazione.....	12
1.5 Collegamenti Elettrici.....	12
<b>2. Tecnologia Pro/exp'r</b> .....	<b>13</b>
2.1 Accessori Del Forno.....	13
2.2 Girarrosto.....	13
2.3 U-SEE.....	13
2.4 Rimozione E Pulizia Delle Griglie.....	13
<b>3. Pulizia Del Forno</b> .....	<b>14</b>
<b>4. Descrizione Del Display</b> .....	<b>15</b>
4.1 Prima Di Utilizzare Il Forno Per La Prima Volta.....	15
4.2 Uso del temporizzatore.....	15
4.3 Regolazione Ora.....	16
4.4 Timer Elettronico A Sforamento.....	16
4.5 Come Utilizzare Il Forno.....	17
4.6 Suggerimenti Per La Cottura.....	17
<b>5. Assistenza Tecnica</b> .....	<b>17</b>

**CONTENIDO****ES**

<b>Instrucciones Para Un Uso Seguro</b> .....	<b>18</b>
<b>1. Advertencias Generales</b> .....	<b>19</b>
1.1 Declaracion De Cumplimiento.....	19
1.2 Consejos De Seguridad.....	19
1.3 Recomendaciones.....	19
1.4 Instalación.....	19
1.5 Conexión Eléctrica.....	19
<b>2. Tecnología Pro/exp'r (depende Del Modelo)</b> .....	<b>20</b>
2.1 Equipo Del Horno (depende Del Modelo).....	20
2.2 Asador (depende Del Modelo).....	20
2.3 U-SEE (depende Del Modelo).....	20
2.4 Extracción y limpieza de las guías laterales.....	20
<b>3. Limpieza Del Horno</b> .....	<b>21</b>
<b>4. Descripción De La Pantalla</b> .....	<b>22</b>
4.1 Antes De Utilizar El Horno Por Primera Vez.....	22
4.2 Uso del temporizador.....	22
4.3 Ajuste De La Hora.....	23
4.4 Temporizador Táctil.....	23
4.5 Cómo Utilizar El Horno.....	24
4.6 Consejos De cocción.....	24
<b>5. Servicio Técnico</b> .....	<b>24</b>

**SPIS TREŚCI****PL**

<b>Instrukcje Bezpieczeństwa</b> .....	<b>25</b>
<b>1. Wskazówki Ogólne</b> .....	<b>26</b>
1.1 Deklaracja Zgodności.....	26
1.2 Wskazówki Dotyczące Bezpieczeństwa.....	26
1.3 Zalecenia.....	26
1.4 Instalacja.....	26
1.5 Podłączenie Elektryczne.....	26
<b>2. Technologia Pro/exp'r (W Zależności Od Modelu)</b> .....	<b>27</b>
2.1 Wyposażenie Piekarnika (W Zależności Od Modelu).....	27
2.2 Rożen (W Zależności Od Modelu).....	27
2.3 Oświetlenie Diodowe Led (W Zależności Od Modelu).....	27
2.4 Demontaż i czyszczenie drabinek.....	27
<b>3. Czyszczenie Piekarnika</b> .....	<b>28</b>
<b>4. Panel Sterowania</b> .....	<b>29</b>
4.1 Przed Użyciem Piekarnika Po Raz Pierwszy.....	29
4.2 Korzystanie z wyłącznika konca pieczenia.....	29
4.3 Ustawianie Zegara.....	30
4.4 Zegar Dotykowy.....	30
4.5 Używanie Piekarnika.....	31
4.6 Wskazówki Dotyczące Pieczenia.....	31
<b>5. Centrum Serwisowe</b> .....	<b>31</b>

**OBSAH****CZ**

<b>Bezpečnostní Pokyny</b> .....	<b>32</b>
<b>1. Všeobecná Upozornění</b> .....	<b>33</b>
1.1 Prohlášení O Shodě.....	33
1.2 Bezpečnostní Typy.....	33
1.3 Doporučení.....	33
1.4 Instalace.....	33
1.5 Připojení K Elektrické Siti.....	33
<b>2. Pro/exp'r Technologie</b> .....	<b>34</b>
2.1 Vybavení Trouby.....	34
2.2 Rožen.....	34
2.3 U-SEE.....	34
2.4 Vyjmutí a čištění drátěných úrovní roštů.....	34
<b>3. Čištění Trouby</b> .....	<b>35</b>
<b>4. Popis Displeje</b> .....	<b>36</b>
4.1 Před Prvním Použitím Trouby.....	36
4.2 Použití Časovače Na Ukončení Doby Přípravy.....	36
4.2 Použití Trouby.....	36
4.3 Nastavení Správného Času.....	37
4.4 Využití Času Dotykové Ovládaní Programmer - Programování.....	37
4.5 Použití Trouby.....	38
4.6 Typy K Pečení.....	38
<b>5. Servisní Středisko</b> .....	<b>38</b>

**СОДЕРЖАНИЕ****RU**

<b>Правила Техники Безопасности</b> .....	<b>39</b>
<b>1. Общие Меры Предосторожности</b> .....	<b>39</b>
1.1 Декларация Соответствия.....	40
1.2 Меры Предосторожности.....	40
1.3 Рекомендации.....	40
1.4 Установка.....	40
1.5 Подключение К Электросети.....	40
<b>2. Технология Pro/exp'r</b> .....	<b>41</b>
2.1 Принадлежности Духовки.....	41
2.2 Вертел.....	41
2.3 Светодиодное Освещение.....	41
2.4 Демонтаж и очистка металлических направляющих.....	41
<b>3. Чистка Духовки</b> .....	<b>42</b>
<b>4. Описание Дисплея</b> .....	<b>43</b>
4.1 Перед Первым Использованием Духовки.....	43
4.2 Использование таймера Окончания Времени Приготовления.....	43
4.3 УСТАНОВКА ТОЧНОГО ВРЕМЕНИ.....	44
4.4 Таймер С Сенсорным Управлением.....	45
4.5 Как Пользоваться Духовкой.....	45
4.6 Советы По Приготовлению Пищи.....	45
<b>5. Сервисный Центр</b> .....	<b>46</b>

**VSEBINA** **SI**

<b>Varnostna Navodila</b> .....	<b>47</b>
<b>1. Splošna Opozorila</b> .....	<b>48</b>
1.1 Izjava O Skladnosti .....	48
1.2 Varnostni Napotki .....	48
1.3 Priporočila .....	48
1.4 Namestitev In Priključitev .....	48
1.5 Priključitev Pečice Na Električno Omrežje .....	48
<b>2. Tehnologija Pro/exp'r</b> .....	<b>49</b>
2.1 Oprema Pečice (Odvisto Od Modela) .....	49
2.2 Raženj (Odvisto Od Modela) .....	49
2.3 U-SEE (Odvisto Od Modela) .....	49
2.4 Snemanje in čiščenje žičnih vodil .....	49
<b>3 Čiščenje Pečice</b> .....	<b>50</b>
<b>4. Opis Prikazovalnika</b> .....	<b>51</b>
4.1 Pred Prvo Uporabo Pečice .....	51
4.2 Uporaba Programske Ure Za Konec Pečenja .....	51
4.3 Nastavljanje Točnega Časa .....	52
4.4 Uporaba Elektronske Programske Ure .....	52
4.5 Uporaba Pečice .....	53
4.6 Nekaj Koristnih Nasvetov .....	53
<b>5. Servisiranje</b> .....	<b>53</b>

**SADRŽAJ** **HR**

<b>Sigurnosne Upute</b> .....	<b>54</b>
<b>1. Općenita Upozorenja</b> .....	<b>55</b>
1.1 Izjava O Sukladnosti .....	55
1.2 Sigurnosni Savjeti .....	55
1.3 Preporuke .....	55
1.4 Instalacija .....	55
1.5 Električno Spajanje .....	55
<b>2. Pro/exp'r Tehnologija (zavisno O Modelu)</b> .....	<b>56</b>
2.1 Oprema Pečnice (zavisno O Modelu) .....	56
2.2 Ražanj (zavisno O Modelu Pečnice) .....	56
2.3 U-SEE (zavisno O Modelu Pečnice) .....	56
2.4 Uklanjanje i čišćenje rešetke .....	56
<b>3. Cleaning The Oven</b> .....	<b>57</b>
<b>4. Opis Ekrana</b> .....	<b>58</b>
4.1 Prije Prvog Korištenja Pečnice .....	58
4.2 Korištenje Programiranja Kraja Kuhanja .....	58
4.3 Podešavanje Točnog Vremena .....	59
4.4 Korištenje Elektronskog Programatora S Kontrolama Na Dodir .....	59
4.5 Kako Koristiti Pečnicu .....	60
4.6 Savjeti Za Kuhanje .....	60
<b>5. Ovlašteni Servis</b> .....	<b>60</b>

**INHALTSVERZEICHNIS** **DE**

<b>Sicherheitsvorschriften</b> .....	<b>61</b>
<b>1. Allgemeine Hinweise</b> .....	<b>62</b>
1.1 Konformitätserklärung .....	62
1.2 Sicherheitshinweise .....	62
1.3 Empfehlungen .....	62
1.4 Installation .....	62
1.5 Elektrischer Anschluss .....	62
<b>2. Pro/Exp'r Technologie (Modellabhängig)</b> .....	<b>63</b>
2.1 Zubehör (Modellabhängig) .....	63
2.2 Grillspieß (Modellabhängig) .....	63
2.3 U-SEE .....	63
2.4 Entfernen Und Reinigung Des Grillrosts .....	63
<b>3. Reinigung</b> .....	<b>64</b>
<b>4. Displaybeschreibung</b> .....	<b>65</b>
4.1 Nützliche Hinweise Vor Dem Ersten Betrieb Des Backofens .....	65
4.2 Benutzung Des Timers Für Backzeitende .....	65
4.3 Einstellung Der Richtigen Uhrzeit .....	66
4.4 Touch Timer .....	66
4.5 Benutzung Des Backofens .....	67
4.6 Tipps .....	67
<b>4. Technischer Kundendienst</b> .....	<b>67</b>

**İÇİNDEKİLER** **TR**

<b>Güvenlik Uyarıları</b> .....	<b>68</b>
<b>1. Genel Uyarılar</b> .....	<b>69</b>
1.1 Uygunluk Beyanı .....	69
1.2 Emniyetle İlgili İpuçları .....	69
1.3 Öneriler .....	69
1.4 Kurulum .....	69
1.5 Elektrik Bağlantısı .....	69
<b>2. Aksesuarlar (Modele Göre)</b> .....	<b>70</b>
2.1 Fırın Ekipmanı .....	70
2.2 Şiş .....	70
2.3 Led Aydınlatma - U-SEE .....	70
2.4 Yan Izgaraların Çıkarılması Ve Temizlenmesi .....	70
<b>3. Fırın Temizlenmesi</b> .....	<b>71</b>
<b>4. Ekran Açıklaması</b> .....	<b>72</b>
4.1 Fırını İlk Kez Kullanmadan Önce .....	72
4.2 Pişirme Süresi Zamanlayıcısının Ayarlanması .....	72
4.3 Saatin Ayarlanması .....	73
4.4 Dokunmatik Zamanlayıcı .....	73
4.5 Fırın Kullanımı .....	74
4.6 Pişirme İpuçları .....	74
<b>5. Servis Merkezi</b> .....	<b>74</b>
<b>Garanti Belgesi</b> .....	<b>75</b>

**SOMMAIRE** **FR**

<b>Conseils De Sécurité</b> .....	<b>76</b>
<b>1. Instructions générales</b> .....	<b>77</b>
1.1 Declaration de conformité .....	77
1.2 Consignes de sécurité .....	77
1.3 Recommandations .....	77
1.4 Installation .....	77
1.5 Raccordement électrique .....	77
<b>2. ACCESSORIES (According to model)</b> .....	<b>78</b>
2.1 Equipement du four .....	78
2.2 Tournebroche .....	78
2.3 U-SEE .....	78
2.4 Retrait Et Nettoyagedes Grilles .....	78
<b>3. Entretien général du four</b> .....	<b>79</b>
<b>4. Présentation du tableau de bord</b> .....	<b>80</b>
4.1 Conseils avant la premiere utilisation .....	80
4.2 Utilisation Du Minuteur Coupe-circuit .....	80
4.3 Reglage De L'heure .....	81
4.4 Horloge À Commande Sensitive .....	81
4.5 Recommandations .....	82
4.6 Quelques conseils de cuisson .....	82
<b>5. Assistance technique</b> .....	<b>82</b>

**INHOUDSOPGAVE** **NL**

<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>83</b>
<b>1. Algemene Aanwijzingen</b> .....	<b>84</b>
1.1 Conformiteit .....	84
1.2 Veiligheidsvoorschriften .....	84
1.3 Aanbevelingen .....	84
1.4 Installatie .....	84
1.5 Elektrische Aansluiting .....	84
<b>2. Accessoires (according To Model)</b> .....	<b>85</b>
2.1 Uitrusting Van De Oven .....	85
2.2 Het Draaispit .....	85
2.3 U-SEE .....	85
2.4 Verwijderen En Reinigen Van De Zijlingse Roosters .....	85
<b>3. Onderhoud Van De Oven</b> .....	<b>86</b>
<b>4. Voorstelling Van Het Scherm</b> .....	<b>87</b>
4.1 Tips Voorafgaande Aan Een Eerste Gebruik .....	87
4.2 Gebruik Van De Timer Met Uitschakelfunctie .....	87
4.3 De Juiste Tijd Instellen .....	88
4.4 Elektronische Programma's Gebruiken .....	88
4.5 Aanbevelingen .....	89
4.6 Raadgevingen Bij Het Bakken .....	89
<b>5. Diensten Service</b> .....	<b>89</b>

## SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children must be kept away.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The oven must be switched off before removing the guard, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- **WARNING:** Avoid possibility of electric shock - ensure the appliance is switched off before replacing the lamp.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- **CAUTION:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children must be kept away.
- Excess spillage must be removed before cleaning.
- During self-cleaning pyrolytic operation the surfaces may get hotter than usual and children **MUST** be kept away.

## 1. GENERAL WARNINGS

Read the instructions carefully to make the most of your oven. We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the oven, note its serial number in case you need to get help from the after-sales service.


When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not to use it. Contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous to children.

**The company shall not be liable if the instructions provided in this document are not complied with.**

**! NOTE: Functions, properties and accessories of ovens which are mentioned in this manual, can be change depending on oven models.**

### 1.1 DECLARATION OF COMPLIANCE

This equipment, in the parts intended to come into contact with food, complies with the regulations laid down in EEC directives 89/109.

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

### 1.2 SAFETY HINTS

•The oven must be used only for the purpose for which it was designed. It must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.

•The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.

When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.

- Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.

- Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.

- It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs or cable extensions.

- If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.

• If the cable is damaged it must be replaced promptly.

When replacing the cable, follow these instructions.

Remove the power cable and replace it with one of the H05VV-F type.

The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians.

The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.

Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.

•The oven you have just acquired has the described technical characteristics and you must not make any modifications to it.

•Do not store flammable products in the oven; they can catch fire if the oven comes on accidentally.

•Do not press on and do not let children sit on the oven door.

•Use kitchen oven gloves, when putting into or removing a dish from the oven.

### 1.3 RECOMMENDATIONS

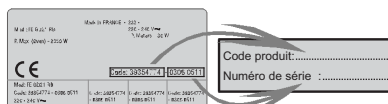
• After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

• Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.

• In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little.

Identification plate

•In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high Temperatures.



### 1.4 INSTALLATION

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

The kitchen unit in which the oven is to be fitted must be made of material resistant to temperatures of at least 70°C.

**The oven can be located high in a column or under a worktop.**

Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

### 1.5 ELECTRICAL CONNECTION

THE ELECTRICAL CONNECTION SHOULD BE CARRIED OUT BY AN APPROVED CONTRACTOR OR TECHNICIAN WITH SIMILAR QUALIFICATIONS.

The installation receiving the appliance must comply with the standard in force in the installation country.

The manufacturer does not accept any responsibility if this provision is not complied with.

Connection to the network must be by earthed socket outlet, or by means of a multipole circuit-breaker, in compliance with the installation country.

The installation must be protected by suitable fuses, and have wires with a large enough cross-section to supply the oven normally.

#### CONNECTION:

The oven is fitted with a power lead for connecting exclusively to a voltage of 220-240 V AC across the phases or across phase and neutral.

Connection must be carried out having first checked:

-the supply voltage indicated on the meter,

The lead protection wire (green/yellow) connected to the earth terminal of the oven must be connected to the earth terminal of the installation.

#### Caution:

•Have the earth continuity of the installation checked by an electrician before making the connection.

•The manufacturer will not be liable for any incident, or the possible consequences that may arise from the use of the oven not earthed, or connected to an earth with defective continuity.

**NB:** Do not forget that the oven may require after-sales service.

Also, locate the socket outlet so that the oven can be connected once it is removed from its space.

**Power supply cable:** If the power supply cable has to be changed, please have this done by the after-sales service or by someone with similar qualifications.



## 2. ACCESSORIES (According to model)

### 2.1 OVEN EQUIPMENT

It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them. Wash them with a sponge. Rinse and dry off.

**The shelf can take moulds and dishes.**



**The drip tray catches the juices from grilled foods.**



Never use the drip tray as a roasting tray as fat deposits can be quickly spread throughout the oven, which produces excess smoke.

**Never place the drip tray directly on the oven bottom.**

**The pizza stone** for a crisper pizza equipped according to the model with its stand and the pizza roller.



**The pastry tray** must be placed on the shelf. It is for cooking small pastries like choux, biscuits, meringues, etc...

**Never place the pastry tray directly on the oven bottom.**

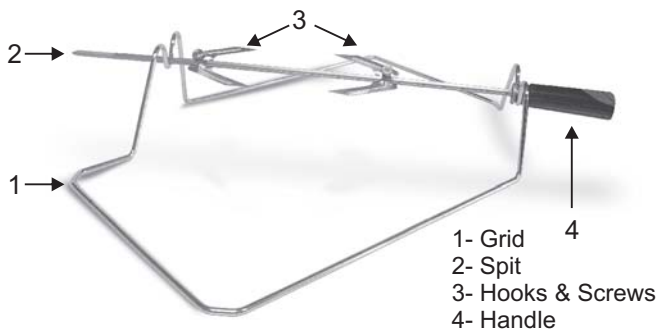


### 2.2 ROTISSERIE

No pre-heating is required for rotisserie cooking.

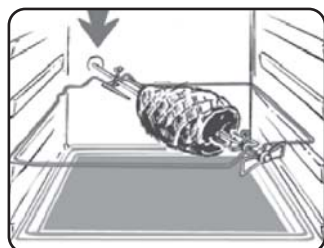
Cooking with the door closed.

The energy consumption is 90-95% less than traditional system.



#### HOW TO USE TURNSPIT

1. Unscrew the hooks
2. Put the spit into the meat
3. Fix the meat with the hooks
4. Tighten the screws
5. Insert the spit into the motor hole
6. The handle



When the oven is in use, any unused accessories should be removed from the oven.

### 2.3 U·SEE

Is an illumination system which replaces the traditional « light bulb ». 14 LED lights are integrated within the door. These produce white high quality illumination which enables to view the inside of the oven with clarity without any shadows on all the shelves.

**Advantages :**

U·SEE System, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.

- Optimum view
  - Long life illumination
  - Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination High
- “Appliance with white light LED of the 1M Class according to IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalent to EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); the maximum light power emitted  $\lambda_{459nm} < 150\mu W$ .

Not observed directly with optical instruments. “

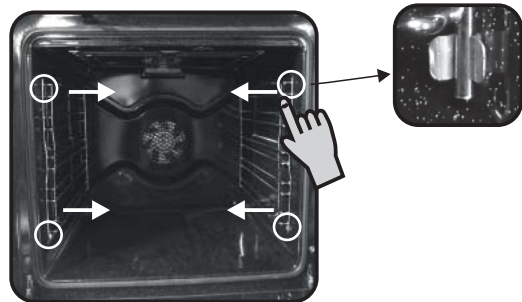


### 2.4 REMOVING AND CLEANING WIRE RACKS

1- Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)

2- To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.

3- After the cleaning process install the wire racks in reverse order.



## 3. CLEANING THE OVEN

- Wait for the oven to cool down before doing any cleaning by hand.
- Never clean your oven with abrasive cleaners, wire wool or sharp objects, or the enamel may be damaged beyond repair.
- Only use soapy water or bleach (ammonia) cleaners.
- Never line the oven sides with aluminium foil.

#### GLASS PARTS

We recommend you wipe clean the glass door with absorbent kitchen paper every time you use the oven. If the spattering is heavy, then you can clean with a well squeezed sponge and detergent, and rinse.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

#### OVEN DOOR SEAL

If this gets dirty, clean the oven seal with a slightly damp sponge.

#### ACCESSORIES

Clean them with a sponge soaked in soapy water. Rinse with clean water and dry off. Avoid abrasive cleaners.

#### DRIP TRAY

After grilling, remove the drip tray from the oven. Take care to pour the warm grease into a container. Wash and rinse the drip tray in hot water with a sponge soaked in washing up liquid.

If residues remain attached, soak them off in water and detergent.

It can also go in a dishwasher or be cleaned with a commercial oven cleaner.

Never place a soiled drip tray in the oven.

## SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC

Special self-cleaning panels covered in a micro-porous coating are available as optional extras for all models. If they are fitted, the oven no longer needs to be cleaned by hand.

The fat that is splattered onto the sides of the oven during roasting is eliminated by the microporous coating which breaks the fat down by catalysis and transforms it into gas.

Excessive splattering may nevertheless block the pores and therefore hinder self-cleaning. The self-cleaning capacity may be restored by switching on the empty oven to maximum for about 10-20 minutes.

Do not use abrasive products, metal cleaning wads, sharp objects, rough cloths, or chemical products and detergents that may permanently damage the catalytic lining.

It is a good idea to use deep roasting trays to roast fatty foods such as joints of meat etc. and to put a tray underneath the grill to catch surplus fat. If the walls of the oven are so thickly coated in grease that the catalytic lining is no longer effective remove surplus grease with a soft cloth or sponge soaked in hot water.

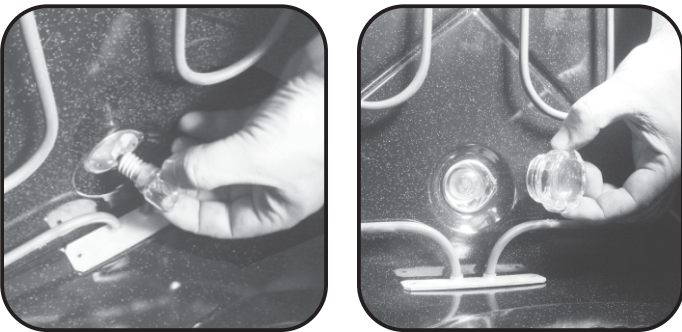
The lining must be porous for self-cleaning to be effective.

**N.B.:** All catalytic linings currently on the market have a working life of about 300 hours. They should therefore be replaced after about 300 hours.

### OVEN LIGHTING

Disconnect the power supply from the oven before cleaning or replacing the lamp.

The bulb and its cover are made of material resistant to high temperatures.



### Bulb characteristics:

230 V AC - 25W- E 14 base Temperature 300°C to change a defective bulb, just:

- Unscrew the glass cover,
- Unscrew the bulb,
- Replace it with the same type: see characteristics above,
- After replacing the defective bulb, screw back the protective glass cover.

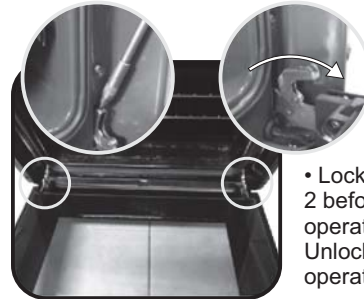
## CLEANING THE DOOR GLASS

Internal door glass of this oven can be removed and cleaned. In order to clean the internal glass follow these instructions;

- Open the door of the oven. (Picture 1)



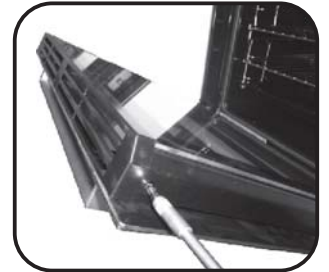
Picture 1



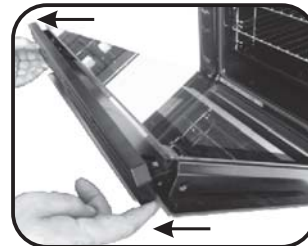
Picture 2

- Lock the hinges as shown in Picture 2 before starting the cleaning operation. Unlock the hinges when the cleaning operation is finished. (Picture 2)

- Remove the screws as shown in Picture (Picture 3)



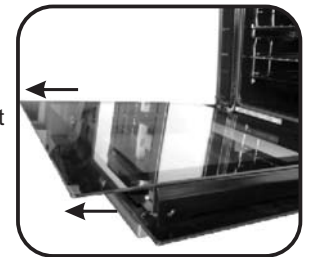
Picture 3



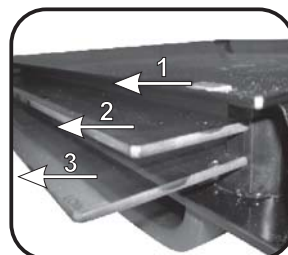
Picture 4

- Remove the top metallic cover by pulling it upwards. (Picture 4)

- Remove the glass by gently pulling it out of the door frame (Picture 5)



Picture 5

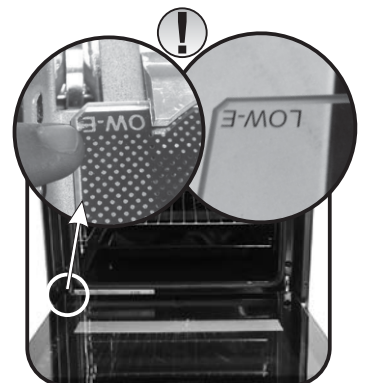


Picture 6

- **\*For Pyrolytic ovens, please remove also 2<sup>nd</sup> and 3<sup>rd</sup> glasses .** (Picture 6)

- **After cleaning the glass re-assemble the parts in the reverse order of removal.**

- ON ALL GLASSES LOW-E sign must be properly readable and must be positioned on the left corner of the door, close to the left side hinge. In this way the printed surface of the 1<sup>st</sup> glass will remain INSIDE the door.



Picture 7

## 4. DESCRIPTION OF THE DISPLAY



### 4.1 BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

#### • PRELIMINARY CLEANING

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

#### • THINGS TO REMEMBER

##### **Confirmation of operation on timer**

Modification must be confirmed by pressing the button.

##### **Stopping the oven:**

This may be necessary if you have input an incorrect instruction. To stop the oven .... turn back the function selector knob to the Stop Position.

##### **Child safety device:**

To lock the oven controls, select the child safety device. Refer to the section entitled "Programming - The child safety device".

##### **The cooling fan :**

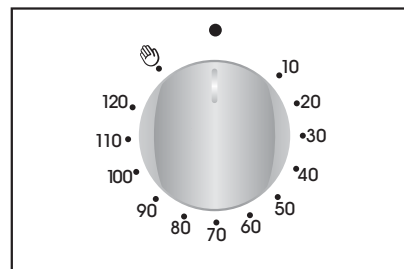
This protects the control panel and electronics from heat damage. It begins and then stops automatically even when the oven is switched off.

##### **Oven lighting :**

By turning to the light symbol, you can switch on the oven light when it is not in use.

When the oven is in use, the light stays on during all of the oven functions and when the door is opened.

### 4.2 USING THE END OF COOKING TIMER



This control enables to set the desired cooking time (max. 120 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.

The timer will count down from the set time return to the O position and switch off automatically.

For normal use of oven set the timer to the 🖐 position.

To set the oven ensure the timer is not on the O position.



### 4.3 SETTING THE CORRECT TIME






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

- Push the central button 4 times
- Set time with "-" "+" buttons.
- Release all buttons.

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

### 4.4 USE OF TOUCH CONTROL CLOCK PROGRAMMER

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

## 4.5 HOW TO USE THE OVEN

### • COOKING MODE

All cooking should be carried out with the door closed.



**BOTTOM + FAN** - The combination of the bottom heating element and fan is ideal for fruit flans, tarts, quiches and pastries. It prevents food from becoming too dry and encourages bread dough to rise. Place the shelf in the bottom position in the oven.



**BOTTOM** - Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pâté and any cooking that needs more heat from below.



**BOTTOM + TOP** - Both top and bottom heating elements are in use. This method is ideal for all traditional roasting and baking. When cooking red meat, roast beef, leg of lamb, game, bread or foil wrapped foods.



**BOTTOM + TOP + FAN** - Both top and bottom heating elements are used in conjunction with the fan, which circulates hot air throughout the oven. We recommend this method for poultry, pastries, fish and vegetables. By using this method better heat penetration is achieved and cooking and preheating times are also reduced. The fan cooking option allows you to cook different foods together at different positions in the oven all at the same time, providing even heat distribution but without the risk of mingling tastes and smells. When cooking different foods at the same time allow a further 10 minutes.



**CIRCULAR HEATING ELEMENT + FAN** - Air that has been heated is blown by the fan onto the different levels. It is ideal for cooking different types of food at the same time (e.g. Meat and fish) without mixing tastes and smell. It cooks very gently and is ideal for sponge cakes, pastries, etc.



**GRILL** - Using the top heating element. Success is guaranteed for mixed grills, kebabs and gratin dishes. The grill should be pre-heated to a high temperature for 5 minutes. White meats should always be placed at some distance from the grill element, the cooking time is slightly longer but the meat will be more succulent. Red meat and fish fillets can be placed directly onto the shelf with the drip tray placed beneath on lower shelf position.



**GRILL + FAN** - The top heating element is used in conjunction with the fan which circulates the hot air around the oven. Pre heating is recommended for red meats but is not necessary for white meats. Grilling is ideal for cooking thicker food items such as pork or poultry. Food to be grilled should be placed directly at the centre of the middle shelf.

By sliding the drip tray underneath the shelf it will ensure that any juices are collected. For best results always make sure that the food is not too close to the grill element and turn the food over half way through the cooking time.



**GRILL + TURNSPIT + FAN** - The advantage of using the top oven element at the same time as the fan and rotisserie is that the food is evenly cooked, preventing it from becoming dry and tasteless. The rotisserie is programmed to continue rotating for approximately five minutes after cooking, making full use of the residual oven heat. No pre-heating is required for rotisserie cooking.



**DEFROST** - When the dial is set to this position. The fan circulates hot air around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.

The temperature is preset in 40°C constant, no regulation is possible.



**KEEP WARM** - This is recommended to reheat precooked foodstuff, positioning the shelf on the second level from top, or to defrost bread pizza or pastry by positioning the shelf on the lower level.

The temperature is preset in 60°C constant, no regulation is possible.



**PIZZA** - With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.



**SOFT COOK** - Soft cook is the function for the confectionery and the bread. Thanks to its reduced fan speed, this function increases oven internal damp. The increased damp creates the ideal conditions of cooking for those foods that need to maintain an elastic consistence while they are cooking (ex. cakes, bread, biscuits) avoiding surface breakages.

## 4.6 COOKING TIPS

It is better not to salt meats until after cooking as salt encourages the meat to spatter fat. This will dirty the oven and make a lot of smoke.

Joints of white meat, pork, veal, lamb and fish can be put into the oven cold. The cooking time is longer than in a preheated oven, but it cooks through to the centre better as the heat has more time to penetrate the joint.

Correct preheating is the basis of successful red meat cookery.

### GRILLS

#### • Before loading the grill:

Remove the meat from the refrigerator a few hours before grilling. Lay it on several layers of kitchen paper. This improves seizing, making it tastier and avoids it staying cold at the centre.

Add pepper and spices to the meat before grilling, but add any salt after cooking. This way it will seize better and stay juicy. Baste all the food to be cooked with a little oil. This is best done with a wide flat basting brush. Then sprinkle with more pepper and herbs (thyme, etc.).

#### • During cooking:

Never pierce the food during cooking even when you turn it. This lets the juice out and it becomes dry.

### BAKING

Avoid using shiny tins, they reflect the heat and can spoil your cakes. If your cakes brown too quickly, cover them with greaseproof paper or aluminium foil.

Caution: The correct way to use foil is with the shiny side in towards the cake. If not the heat is reflected by the shiny surface and does not penetrate the food.

#### **Avoid opening the door during the first 20 to 25 minutes of cooking:**

Soufflés, brioches, sponge cakes, etc. will tend to fall. You can check if cakes are done by pricking the centre with a knife blade or metal knitting needle. If the blade comes out nice and dry, your cake is ready and you can stop cooking. If the blade comes out moist or with bits of cake attached, continue baking but slightly lower the thermostat so that it is finished off without burning.

## 5. SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre.

#### **If the oven is not working, we recommend that:**

- Check that, if the oven is properly plugged into the power supply.

#### **If the cause of the fault cannot be detected:**

- Disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.

Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the serial number specifications plate.

The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre whilst under guarantee.



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components (which can be re-used). It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants, and recover and recycle all materials.

Individuals can play an important role in ensuring that WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:

- WEEE shall not be treated as household waste.
- WEEE shall be handed over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many countries, for large WEEE, home collection could be present.

- When you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the equipment is of equivalent type and has the same functions as the supplied equipment.

### ENERGY SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

\* Tested in accordance with the CENELEC EN 60350-1 used for definition of energy class.

## INDICAZIONI DI SICUREZZA

- **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
- I bambini al di sotto di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza se non continuamente supervisionati.
- L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e cosciente del rischio possibile.
- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Spegnere il forno prima di rimuovere lo schermo di protezione e, dopo la pulizia, rimontarlo secondo le istruzioni.
- Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- **ATTENZIONE:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Il mezzo di disconnessione deve essere incorporato nel cablaggio fisso in accordo con le leggi di cablaggio.
- Le istruzioni devono indicare quale tipo di cavo debba essere utilizzato, tenendo presente la temperatura della superficie posteriore dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un cavo o un assieme speciali disponibili presso il costruttore o il suo servizio assistenza tecnica.
- **ATTENZIONE:** Al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare calde quando il grill è in uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- Gli eccessi di materiale trascinati devono essere tolti prima della pulizia.
- Durante la Pyrolisi le superfici possono scaldarsi più del solito è pertanto consigliato tenere i bambini a distanza.

## 1. AVVERTENZE GENERALI

Per utilizzare in modo ottimale il forno, è consigliabile leggere con attenzione queste istruzioni e conservarle in un luogo sicuro in modo da poterle consultare in caso di bisogno. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie in modo da poterlo comunicare al personale del servizio di assistenza in caso di richiesta di intervento. Dopo aver rimosso il forno dall'imballaggio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere l'assistenza di un tecnico qualificato. Tenere tutto il materiale da imballaggio, come sacchetti di plastica, polistirolo e chiodi fuori della portata dei bambini perché potrebbero essere pericolosi.

Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo documento.

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

### 1.1 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Dichiarazione di conformità: questo apparecchio, nelle parti progettate per venire a contatto con cibi, è conforme con le regolamentazioni espresse nelle direttive EEC 89/109.

Apponendo la marcatura **CE** su questo prodotto, dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, di ottemperare a tutti i requisiti relativi alla tutela di sicurezza, salute e ambiente previsti dalla legislazione europea in essere per questo prodotto.

### 1.2 SUGGERIMENTI SULLA SICUREZZA

•Utilizzare il forno solo per lo scopo per cui è stato progettato, ossia solo per la cottura di alimenti. Qualsiasi altro utilizzo, ad esempio come fonte di riscaldamento, è considerato improprio e quindi pericoloso.

•Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni dovuti a un uso improprio, errato o irragionevole del forno. Durante l'uso di elettrodomestici elettrici, è indispensabile attenersi ad alcune semplici regole di base:

-Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa a muro

-Non toccare il forno con mani o piedi bagnati o umidi

-Non utilizzare il forno con i piedi scalzi

- È generalmente sconsigliabile utilizzare adattatori, basette di alimentazione o prolunghe.

- Se il forno si guasta o uno degli interruttori risulta difettoso, spegnerlo immediatamente e non utilizzarlo.

•Sostituire immediatamente il cavo di alimentazione se danneggiato. Attenersi alle seguenti istruzioni per sostituire il cavo di alimentazione. Rimuovere il cavo di alimentazione difettoso e sostituirlo con uno dei seguenti modelli: H05RR-F, H05VV-F o H05V2V2-F. Verificare che le specifiche elettriche del cavo di alimentazione corrispondano a quelle del forno. Fare sostituire il cavo di alimentazione da un tecnico qualificato. Verificare che il cavo di messa a terra (giallo/verde) sia 10 mm più lungo del cavo di alimentazione. Rivolgersi solo a centri di assistenza autorizzati e verificare che vengano utilizzate solo parti di ricambio originali. Il produttore non è in grado di garantire la sicurezza del forno in caso di mancata osservanza delle istruzioni indicate in precedenza.

•Il forno ha le caratteristiche tecniche descritte in questo documento e non deve essere in alcun modo modificato.

•Non utilizzare mai vapore o getti ad alta pressione per pulire il forno.

•Non conservare materiale infiammabile nel forno perché potrebbe incendiarsi nel caso in cui il forno venga accidentalmente acceso.

•Non esercitare pressione sullo sportello del forno e impedire ai bambini di sedervisi sopra.

•Utilizzare sempre guanti per inserire e rimuovere le pietanze nel/dal forno.

### 1.3 RACCOMANDAZIONI

•Dopo l'uso, sono sufficienti alcune semplici operazioni di pulizia per mantenerlo perfettamente pulito.

•Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perché potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno.

•Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e prevenire la diffusione di fumo maleodorante, è consigliabile non utilizzare il forno a temperature molto alte. È generalmente preferibile impostare un tempo di cottura più lungo e utilizzare una temperatura più bassa.

Oltre agli accessori forniti con il forno, è consigliabile utilizzare piatti e teglie resistenti alle alte temperature.

### 1.4 INSTALLAZIONE

Il produttore non è obbligato a occuparsi dell'installazione. Gli eventuali interventi di assistenza necessari per correggere problemi dovuti a un'errata installazione non sono coperti da garanzia. L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato e in conformità con queste istruzioni. Un'installazione impropria potrebbe causare infortuni alle persone, agli animali domestici o danni alle attrezzature. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni dovuti a un'errata installazione. L'unità della cucina in cui viene installato il forno deve essere fabbricato in un materiale in grado di tollerare una temperatura di almeno 70°C.

Il forno può essere installato sopra una colonna o sotto a un piano di lavoro.

Prima di fissare in posizione il forno, verificare che lo spazio attorno allo stesso sia sufficiente a garantire la circolazione del flusso di aria fresco necessario a garantire il raffreddamento del forno e la sicurezza dei componenti interni. Realizzare le aperture indicate nell'ultima pagina del manuale, a seconda del tipo di installazione.

### 1.5 COLLEGAMENTI ELETTRICI

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

#### COLLEGAMENTO

Il forno viene fornito con un cavo di alimentazione, che deve essere collegato solo a una rete elettrica con una tensione di 230 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare: - la tensione di alimentazione indicata sul misuratore, - l'impostazione del sezionatore. Il filo di messa a terra (giallo/verde) collegato al morsetto di terra del forno deve essere collegato al morsetto di terra della rete elettrica.

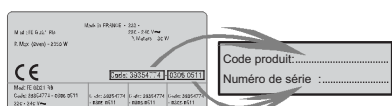
#### Attenzione:

•Prima di collegare il forno alla rete elettrica, far controllare la continuità della messa a terra della rete elettrica a un elettricista qualificato.

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

**Nota:** poiché il forno potrebbe richiedere interventi di assistenza, è consigliabile prevedere la disponibilità di un'ulteriore presa a muro a cui collegare il forno dopo che è stato rimosso dallo spazio in cui è stato installato.

**Cavo di alimentazione:** il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza tecnica o da tecnici con qualifiche analoghe.





## 2. TECNOLOGIA PRO/EXP'R (A SECONDA DEI MODELLI)

### 2.1 ACCESSORI DEL FORNO (A SECONDA DEI MODELLI)

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, è necessario pulire tutti gli accessori, lavandoli con una spugna bagnata, sciacquandoli e asciugandoli.

**La griglia può sostenere teglie e piatti**



**La leccarda serve a raccogliere i residui che sgocciolano durante la cottura di alimenti con il grill.**



Non utilizzare la vaschetta di gocciolamento come teglia per gli arrostiti perché i depositi di grasso possono disperdersi rapidamente all'interno del forno e causare la produzione di un fumo eccessivo.

La **piastra per pizza**, che consente di cucinare pizze più croccanti, è munita di una base e di uno stendipizza.

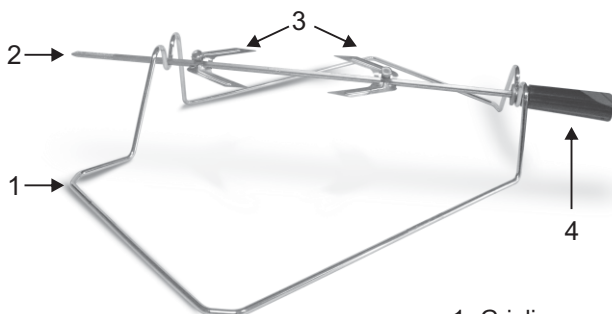


La **teglia per i dolci** deve essere collocata sul vassoio e può essere utilizzata per cucinare pasticcini, come bignè, biscotti, meringhe, ecc.... Non collocare mai la teglia per i dolci direttamente sul ripiano inferiore del forno.



### 2.2 FUNZIONE GIRARROSTO

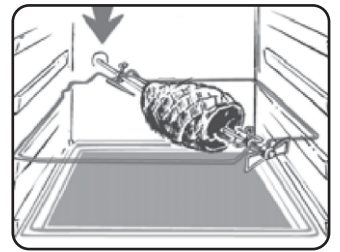
Per arrostiti non è richiesto il pre riscaldamento del forno  
Effettuare la cottura con la porta forno chiusa  
Il consumo di energia è inferiore del 90-95% rispetto al metodo tradizionale



- 1- Griglia
- 2- Spiedo
- 3- Ganci e viti
- 4- Impugnatura

### MODALITÀ UTILIZZO GIRARROSTO

1. Svitare i ganci
2. Infilare lo spiedo all'interno della carne
3. Bloccare la carne con i ganci
4. Stringere le viti dei ganci
5. Inserire lo spiedo all'interno della cavità del forno
6. Smontare l'impugnatura prima di iniziare la cottura



Quando il forno è in funzione bisogna togliere dalla cavità tutti gli accessori inutilizzati.

### 2.3 U·SEE

Questo sistema di illuminazione sostituisce le "lampadine" tradizionali. I 14 LED (sui modelli non pirolitici) o i 10 LED ad alta potenza (sui modelli pirolitici) sono integrati direttamente nello sportello. Questi LED producono una luce bianca di alta qualità che consente di vedere bene tutti i ripiani all'interno del forno senza ombre.

#### Vantaggi:

Oltre a garantire una buona visibilità all'interno del forno, questo sistema è più resistente rispetto alle lampadine tradizionali, richiede una minore manutenzione e consuma meno dei sistemi tradizionali.

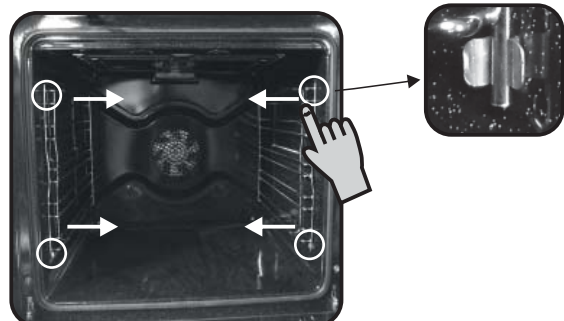
- Ottima visibilità
- Illuminazione di lunga durata
- Consumi ultra-ridotti, Consuma il 95% in meno rispetto ai sistemi tradizionali

«Elettrodomestico con luci LED bianche di classe 1M, conforme a IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalente allo standard EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); emissione luminosa massima pari a 459 nm < 150uW.



### 2.4 RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

1. Rimuovere le griglie tirandole verso il senso della freccia
2. Pulire le griglie lavandole in lavastoviglie o con una spugna bagnata e asciugandole subito dopo
3. Dopo aver pulito le griglie, installarle nuovamente



### 3. PULIZIA DEL FORNO 4. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare operazioni di pulizia manuali.
- Non utilizzare mai detersivi abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per la pulizia per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate.
- Utilizzare solo acqua e sapone o detersivi a base di candeggina (ammoniaca).
- Non rivestire mai le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina.

#### PARTI IN VETRO

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

\*Non utilizzare mai detersivi abrasivi o oggetti appuntiti perché potrebbero graffiare la superficie in vetro o frantumarla.

#### GUARNIZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

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

#### ACCESSORI

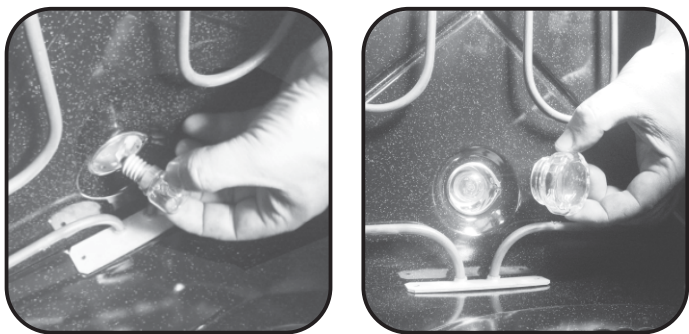
Pulire gli accessori con una spugna imbevuta con acqua e sapone, sciacquarli e asciugarli. Evitare di usare detersivi abrasivi.

#### VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO

Dopo l'uso del grill, rimuovere la vaschetta dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore. Lavare e sciacquare la vaschetta in acqua calda utilizzando una spugna e del detersivo per piatti. Se rimangono dei residui di grasso, immergere la vaschetta in acqua e detersivo. In alternativa, è possibile anche lavare la vaschetta nella lavastoviglie oppure utilizzare un detersivo per forni di tipo commerciale. Non reinserire mai una vaschetta sporca nel forno.

#### LUCE DEL FORNO

Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica prima di pulire o sostituire la lampadina. La lampadina e la sua copertura sono fabbricati in materiale plastico resistente alle temperature elevate.



#### Caratteristiche della lampadina:

230 VCA 25W E14, temperatura di base 300°C. Per sostituire una lampadina difettosa:

- Allentare la copertura in vetro.
- Svitare la lampadina.
- Sostituirla con una nuova dello stesso modello (vedere le caratteristiche descritte in precedenza).
- Dopo aver sostituito la lampadina difettosa, riavvitare la copertura in vetro.

#### PULIZIA PORTAIN VETRO

È possibile rimuovere e pulire la porta vetro interna.

Al fine di pulire il vetro interno, seguire le seguenti istruzioni:

- Aprire la porta del forno (Figura 1)



Figura 1

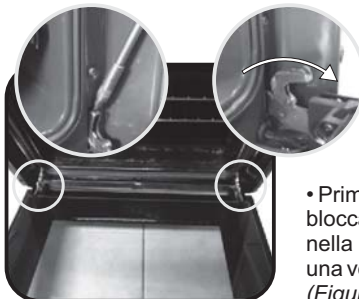


Figura 2

- Prima di iniziare l'operazione di pulizia, bloccare le cerniere come mostrato nella Figura 2. Sbloccare le cerniere una volta terminata l'operazione. (Figura 2)

- Rimuovere le viti come nella Figura 3. (Figura 3)

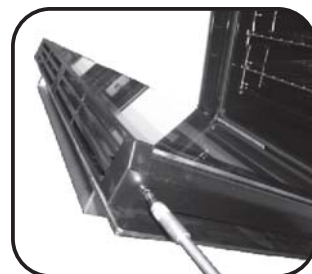


Figura 3

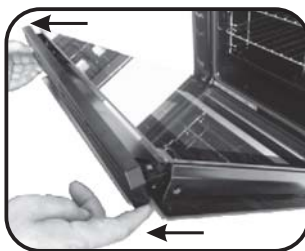


Figura 4

- Rimuovere la copertura metallica superiore tirandola verso l'alto. (Figura 4)

- Rimuovere il vetro estraendolo con molta cura dalla controporta del forno. (Figura 5)

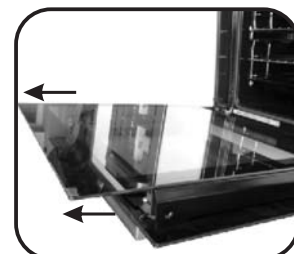


Figura 5

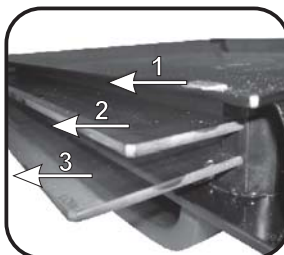


Figura 6

- \* Per i forni pirolitici, rimuovere anche il secondo e il terzo vetro. (Figura 6)

- Al termine della pulizia del vetro, riassemble le parti nell'ordine opposto alla rimozione

- SU TUTTI I VETRI, l'indicazione "Low-E" deve essere correttamente leggibile e posizionata sul lato sinistro della porta, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo, l'etichetta stampata del primo vetro rimarrà INTERNA alla porta.

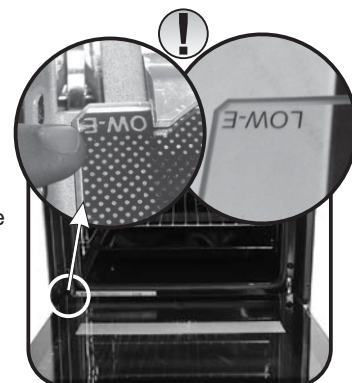
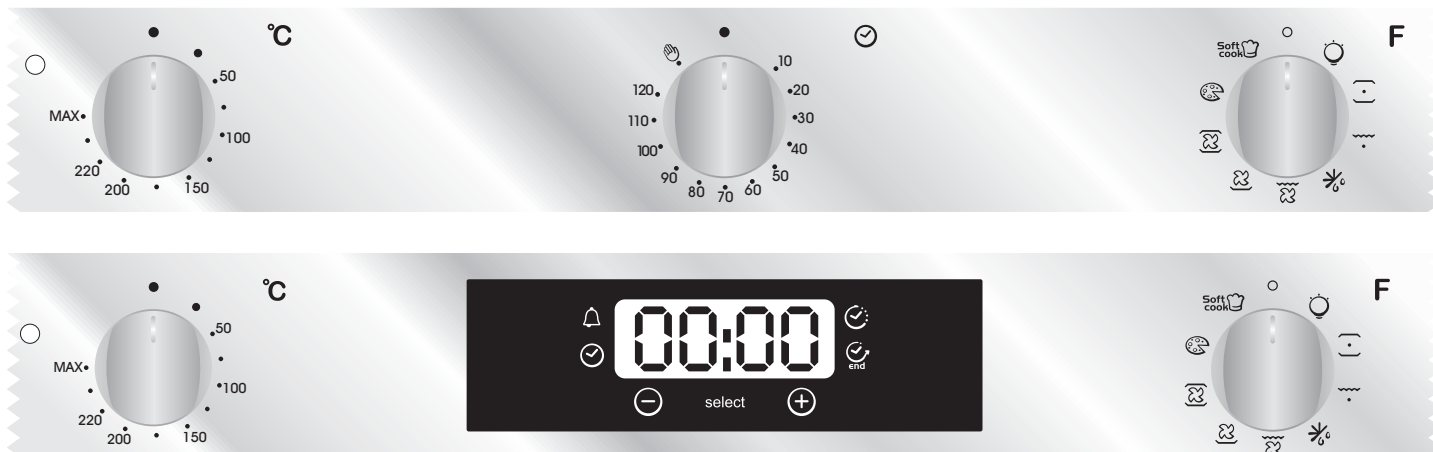


Figura 7

## 4. DESCRIZIONE DEL DISPLAY



### 4.1 PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNO PER LA PRIMA VOLTA

#### PULIZIA PRELIMINARE

- Pulire sempre il forno prima di utilizzarlo per la prima volta:
- Pulire le superfici esterne con un panno morbido leggermente inumidito.
- Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno del forno con del detergente per piatti ed acqua calda.
- Verificare che il forno sia vuoto, impostare la temperatura massima e lasciarlo acceso per almeno 1 ora per rimuovere tutti gli odori normalmente presenti nei forni nuovi. Verificare che la cucina sia ben ventilata durante l'esecuzione di queste operazioni.

#### PROMEMORIA

##### **Controllare che il timer funzioni correttamente**

Premere il pulsante del timer per verificare che funzioni.

##### **Arresto del forno**

Può essere necessario effettuare questa operazione se si seleziona un comando errato. Per arrestare il forno, ruotare all'indietro il selettore e portarlo in posizione di arresto.

##### **Blocco dei comandi**

Per bloccare i comandi del forno, selezionare il dispositivo di protezione del forno. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione intitolata "Programmazione del dispositivo di sicurezza".

##### **Ventola di raffreddamento**

Lo scopo della ventola è proteggere il pannello di controllo e l'elettronica dal calore. La ventola si avvia automaticamente e si arresta al momento in cui viene spento il forno.

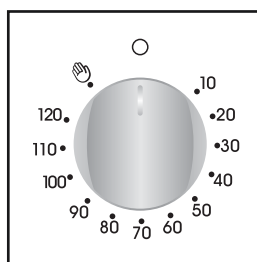
##### **Luce del forno**

Ruotando il selettore della luce, è possibile spegnere la luce del forno quando questo non è in uso. La luce è sempre accesa quando il forno è in uso e si accende quando si apre lo sportello.

#### •IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

L'orologio deve sempre essere reimpostato quando si collega il forno all'alimentazione elettrica o dopo un'interruzione prolungata dell'alimentazione elettrica.

### 4.2 USO DEL TEMPORIZZATORE

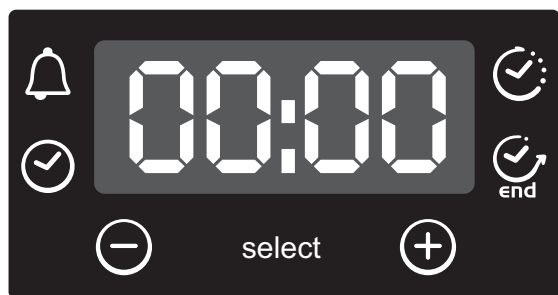


Con questo meccanismo è possibile programmare la durata espressa in minuti della cottura e quindi lo spegnimento automatico del forno al termine del tempo desiderato (max. 120 minuti).

Allo scadere del tempo prescelto, la manopola raggiungerà la posizione di suoneria **O** in corrispondenza della quale il forno si spegne automaticamente.

**Il forno può essere acceso solo impostando un tempo di cottura o girando la manopola in posizione **O**.**

### 4.3 REGOLAZIONE ORA






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

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

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

### 4.4 TIMER ELETTRONICO A SFIORAMENTO

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



## 4.5 COME UTILIZZARE IL FORNO

### • MODALITÀ DI COTTURA



**ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE** In questa modalità viene utilizzato l'elemento inferiore. Questa modalità è ideale per cuocere tutti i piatti a base di pasta; ad esempio flan, quiche, paté e qualsiasi pietanza che richieda più calore e irradiazione dal basso.

Tenere sempre lo sportello del forno chiuso durante la cottura.



**ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + VENTOLA** - L'uso combinato dell'elemento riscaldante inferiore e della ventola è ideale per la cottura di torte di frutta, crostate, quiche e dolci.



**ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + SUPERIORE** - In questa modalità di cottura vengono utilizzati entrambi gli elementi riscaldanti, ossia quello inferiore e superiore. Questo metodo è ideale per gli arrostiti e le pietanze più tradizionali, come la carne rossa, il roastbeef, le cosce di agnello, la selvaggina, il pane e le pietanze avvolte in fogli di alluminio.



**ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + SUPERIORE + VENTOLA** - In questa modalità vengono utilizzati entrambi gli elementi riscaldanti, ossia quello superiore e inferiore, ma viene contemporaneamente fatta circolare aria calda all'interno del forno. È consigliabile utilizzare questo metodo per cucinare carne bianca, torte salate, pesce e verdura. Questo metodo assicura una maggiore penetrazione del calore e richiede un tempo di pre-riscaldamento minore. L'uso della ventola consente di cucinare temporaneamente tipi di alimenti diversi, perché consente di distribuire uniformemente il calore senza il rischio che si mescolino sapori e odori. Quando si cucinano più tipi di alimenti contemporaneamente, è consigliabile incrementare di 10 minuti il tempo di cottura.



**ELEMENTO RISCALDANTE CIRCOLARE + VENTOLA** In questa modalità di cottura vengono contemporaneamente utilizzati gli elementi riscaldanti inferiore, superiore e circolare, che provvede a far circolare aria calda all'interno del forno. Questa modalità di cottura è indicata per le stesse pietanze indicate nella sezione relativa alla cottura con ventola.



**GRILL** In questa modalità di cottura viene utilizzato solo l'elemento riscaldante superiore. Questa modalità di cottura è particolarmente indicata per i piatti grigliati, gli spiedini e i piatti gratinati. Il grill deve essere pre-riscaldato a una temperatura alta per 5 minuti. Per ottenere risultati di cottura ottimali e rendere la carne più succulenta, è consigliabile collocarla a una certa distanza dal grill anche se i tempi di cottura sono più lunghi. I filetti di carne rossa e pesce devono essere collocati direttamente sul ripiano con la vaschetta di gocciolamento posizionata sotto al ripiano inferiore.



**GRILL+ VENTOLA** In questa modalità di cottura viene utilizzato l'elemento riscaldante superiore insieme alla ventola per fare circolare aria calda all'interno del forno. È consigliabile pre-riscaldare il forno solo per le carni rosse, ma non per quelle bianche. Il grill è ideale per le pietanze con un maggiore spessore, come la carne di suino o pollo. Gli alimenti da grigliare devono essere collocati al centro del ripiano intermedio. Collocare la vaschetta di gocciolamento sotto al ripiano per raccogliere l'eventuale grasso che gocciola in fase di cottura. Per ottenere risultati ottimali, non collocare gli alimenti troppo vicino al grill e girare la carne a metà del ciclo di cottura.



**GRILL+ GIRARROSTO+ VENTOLA** - L'uso simultaneo dell'elemento riscaldante superiore e della ventola e del girarrosto consentono di cucinare le pietanze in modo uniforme senza che si secchi e diventi insapore. Il girarrosto è programmato per continuare a ruotare per circa cinque minuti dopo la cottura, in modo da consentire l'uso del calore residuo del forno. Quando si utilizza il girarrosto, non è necessario pre-riscaldare il forno.



**SCONGELAMENTO** Questa modalità si attiva quando si sposta il selettore in questa posizione. La ventola fa circolare aria calda attorno all'alimento congelato e ne consente quindi uno scongelamento rapido senza alcuna alterazione del sapore originale.

La temperatura è preimpostata su 40°C e non può essere modificata.



**RISCALDAMENTO** Questa modalità è quella consigliata per riscaldare alimenti pre-cotti (che devono essere posizionati sul secondo ripiano in basso dall'alto) o per scongelare pasta o pizza congelata (in questo caso è necessario utilizzare il ripiano più basso).

La temperatura è preimpostata su 60°C e non può essere modificata.



**PIZZA** Questa funzione consente di far circolare aria calda all'interno del forno ed è particolarmente indicata per pietanze come pizze o dolci.



**SOFT COOK** - è la funzione ideale per la pasticceria ed il pane. Grazie alla velocità ridotta della ventola, questa funzione aumenta l'umidità presente all'interno del forno. Una maggiore umidità crea le condizioni di cottura ideali per quegli alimenti che hanno bisogno di mantenere una consistenza elastica mentre cuociono (es. torte, pane, biscotti) e, di conseguenza, per non sbriciolarsi.

## 4.6 SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

È consigliabile salare la carne solo al termine della cottura, perché il sale favorisce gli schizzi di grasso, che sporca il forno e produce molto fumo.

I tagli di carne bianca, di maiale, vitello e pesce possono essere inseriti freddi nel forno. Benché questo accorgimento allunghi i tempi di cottura, consente di cuocere meglio la porzione centrale del taglio di carne perché il calore a disposizione più tempo per penetrare nel taglio di carne.

Per cucinare in modo corretto la carne rossa, è indispensabile pre-riscaldare in modo appropriato il forno.

### GRILL

#### •Prima di utilizzare il grill

Rimuovere la carne dal congelatore qualche ora prima della cottura. Collocare la carne su più strati di carta da cucina per mantenere inalterato il sapore delle pietanze ed evitare che la porzione centrale rimanga cruda. Aggiungere pepe e spezie alla carne prima di grigliarla, ma non aggiungere sale per mantenere la carne più succosa e tenera. Applicare un leggero strato di olio alla carne, preferibilmente con un pennello da cucina largo. Quindi, cospargere altro pepe e spezie (timo, ecc.) sulla carne.

#### •Durante la cottura:

Non perforare mai la carne mentre la si gira, perché ciò provoca la dispersione del sugo e rende la carne più secca.

### COTTURA DI DOLCI

Evitare di usare teglie lucide perché riflettono il calore e possono rovinare la cottura. Se il dolce cuoce troppo rapidamente, coprirlo con carta oleata o carta d'alluminio. Attenzione: applicare la carta d'alluminio in modo che il lato lucido sia rivolto verso il dolce perché altrimenti il calore viene riflesso dalla superficie lucida e non penetra nel dolce.

#### Evitare di aprire lo sportello durante i primi 20-15 minuti

L'apertura dello sportello del forno potrebbe provocare lo "sgonfiamento" di soufflé, brioche, pandispagna, ecc. Per controllare se il dolce è perfettamente cotto, è sufficiente punzecchiare il centro con la lama di un coltello o un ago da maglia in metallo. Se l'ago estratto è asciutto, il dolce è pronto e la cottura può definirsi conclusa. Se l'ago che si estrae dal dolce è umido o se ci sono pezzetti di dolce attaccati, proseguire la cottura, abbassando leggermente la temperatura del forno per evitare che il dolce si bruci.

## 5. ASSISTENZA TECNICA

Prima di rivolgersi all'assistenza tecnica:

#### Se il forno non funziona, è consigliabile:

•Controllare che il forno sia correttamente collegato all'alimentazione elettrica.

#### Se non è possibile individuare la causa del guasto:

•Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica, non toccarlo e rivolgersi all'assistenza tecnica.

Prima di chiamare il centro di assistenza, ricordarsi di prendere nota del numero di serie riportato sulla targhetta identificativa.

Il forno viene fornito con un certificato di garanzia che ne garantisce la riparazione gratuita presso un centro di assistenza durante il periodo di validità della garanzia.



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia le sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). È importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici, per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare e riciclare tutti i

materiali.

I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

- I WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici.
- I WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate. In molti Paesi, per i WEEE grandi, potrebbe essere presente la raccolta domestica.
- Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

### RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine

del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare. Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia. Se si dispone di un contratto di energia elettrica a tariffa oraria, il programma "cottura ritardata" renderà più semplice il risparmio spostando l'avvio del programma negli orari a tariffa ridotta.

\* Programma di prova secondo CENELEC EN 60350-1 utilizzato per la definizione della classe energetica.

**ADVERTENCIA:** El aparato y sus componentes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.

- Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados o supervisados de forma continuada por una persona adulta.
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento siempre y cuando hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y del conocimiento de los riesgos que comporta.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no será realizada por niños sin supervisión.
- Durante el uso, se calienta el aparato. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.

**ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben permanecer alejados.

- No utilizar limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, pudiendo comportar la rotura del cristal.
- Se debe apagar el horno antes de retirar la pantalla, después de la limpieza, se debe colocar según las instrucciones.
- Use solamente el sensor de temperatura recomendado para este horno.
- No utilice limpiadores de vapor para la limpieza del aparato.

**ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

- Los medios de desconexión deben ser incorporados en el cableado fijo en conformidad con las reglas del cableado.
- las instrucciones indicarán el tipo de cable a utilizar, teniendo en cuenta la temperatura de la parte posterior del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, se debe sustituir por un cable o conjunto especial suministrado por el fabricante o el servicio técnico.

**PRECAUCIÓN:** Con el fin de evitar peligros derivados de alteraciones en el suministro energético, este aparato no debe ser suministrado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o conectado a un circuito que sea encendido y apagado frecuentemente por los servicios públicos.

**PRECAUCIÓN:** Las partes accesibles se pueden calentar con el uso del grill. Los niños deben permanecer alejados.

- Se debe eliminar el exceso de derrames antes de la limpieza.
- Durante la operación de auto limpieza pirolítica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual; los niños deben permanecer alejados.

## 1. ADVERTENCIAS GENERALES

Leer las instrucciones detalladamente para sacar el mejor partido del horno. Recomendamos conservar las instrucciones de instalación y utilización para futuras consultas. Antes de instalar el horno anote el número de serie por si necesitase contactar con el servicio de atención al cliente. Una vez desembalado el horno, asegurarse de que no está dañado. En caso de tener dudas, no utilizar. Contactar con una persona cualificada. Conservar el embalaje (bolsas de plástico, polietileno o clavos) fuera del alcance de los niños ya que puede ser peligroso para ellos. La compañía no se hará responsable en caso de no cumplir las instrucciones indicadas en este documento. **ATENCIÓN:** Las funciones, propiedades o accesorios del horno mencionadas en este manual pueden variar dependiendo del modelo de horno.

### 1.1 CONSEJOS DE CUMPLIMIENTO

En este equipo, las piezas que se prevé que puedan estar en contacto con los alimentos, cumplen las regulaciones de la CEE indicadas en la directiva 89/109.

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

### 1.2 TRUCOS DE SEGURIDAD

•El horno ha de utilizarse únicamente con el fin para el que ha sido diseñado. Sólo se puede utilizar para cocinar alimentos. Otros uso, como por ejemplo, medio de calefacción, es un uso indebido del horno y por lo tanto es peligroso.

•Todas las piezas accesibles y elementos de calefactores están calientes cuando esté en funcionamiento el horno. Ha de tenerse cuidado y no tocarlas.

•El fabricante no puede responsabilizarse de caños causados por un uso inadecuado, incorrecto o no razonable.

Cuando se utilicen dispositivos eléctricos han de seguirse las normas siguientes:

- No tirar del cable eléctrico para desenchufarlo.
- No tocar el horno con las manos (o los pies) húmedas o mojadas.
- No utilizar el horno salvo que lleve calzado en los pies.
- No suele ser recomendable la utilización de alargadores o ladrones para varios enchufes o alargadores.
- Si el horno se estropea o tiene un fallo desenchúfelo de la corriente y no lo toque.
- Si el cable está dañado ha de sustituirse inmediatamente.

Cuando se sustituya el cable, siganse las instrucciones siguientes: Extraer el cable y sustituir por uno del tipo H05RRR-F, H05VV-F, H05V2V2-F. El cable tiene que poder soportar la carga eléctrica que requiere el horno. La sustitución del cable tiene que hacerla un técnico cualificado. El cable de tierra (amarillo-verde) tiene que ser 10 mm más largo que el cable eléctrico.

Utilizar sólo el servicio de atención al cliente adecuado para las reparaciones y asegurar que sólo se utilizan piezas originales. Si no se siguen las instrucciones anteriores, los fabricantes no pueden garantizar la seguridad del horno.

•El horno adquirido tiene las características técnicas descritas y usted no puede modificarlas.

•Jamás utilice un spray de difusión o a presión para limpiar el horno.

•No guardar en el horno productos inflamables, podrían prender fuego si se accionase el horno accidentalmente.

•No permitir que los niños se sienten en la puerta del horno, menos aún cuando esté encendido.

•Utilizar guantes de horno cuando introduzca o saque los recipientes del horno.

**CUIDADO:** Puede que las piezas internas del horno esten calientes cuando se utilice el grill. Mantener alejados a los niños.

### 1.3 RECOMENDACIONES

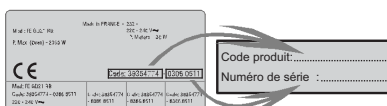
•Una limpieza mínima después de utilizar el horno ayudará a mantenerlo limpio durante más tiempo.

•No forrar las paredes del horno con aluminio u otras protecciones disponibles en tiendas. El aluminio o los protectores, en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y deteriorar el esmalte del interior.

•Para evitar un exceso de suciedad en el horno y que pueden derivar en olores y humo en exceso, recomendamos no utilizar el horno a temperaturas muy elevadas. Es mejor ampliar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.

Placa de identificación

•Además de los accesorios proporcionados con el horno, sugerimos utilizar sólo recipientes y moldes resistentes a temperaturas muy elevadas.



### 1.4 INSTALACIÓN

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

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

La cocina en la que se vaya a instalar el horno tiene que estar hecha de un material resistente a temperaturas de al menos 70°C.

El horno se puede colocar encima, en una columna, o debajo de una encimera.

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

### 1.5 CONEXIÓN ELÉCTRICA

LA CONEXIÓN ELÉCTRICA HA DE REALIZARLA UN CONTRATISTA APROBADO O UN TÉCNICO CON FORMACIÓN SIMILAR.

La instalación a la que va a conectarse el horno tiene que cumplir los estándares vigentes en el país de instalación.

El fabricante no asume responsabilidad alguna si no se cumple la presente esta disposición.

La conexión a la red debe tener toma de tierra, o un cortacircuitos multipolar, como corresponda al país de instalación.

La instalación tiene que disponer de los fusibles correspondientes y los cables han de tener un cruce de sección de largo suficiente como para alimentar eléctricamente el horno.

#### CONEXIÓN:

El horno está diseñado para una conexión exclusiva de 230 voltios AC en las fases o en la fase y el neutro.

La conexión tiene que hacerse comprobando primero:

- el voltaje indicado.
- la configuración del cortacircuitos.

El cable correspondiente a la toma de tierra (amarillo/verde) del horno tiene que conectarse a la toma de tierra de la instalación.

#### Atención:

•Antes de la conexión el electricista tiene que comprobar la continuidad de tierra de la instalación.

•El fabricante no se responsabiliza de incidente, o consecuencias del mismo, que puedan derivarse del uso de hornos que no tengan toma de tierra o conectados a una toma de tierra con continuidad defectuosa.

**NB:** Recordar que el horno puede necesitar el servicio de atención al cliente. También es importante que el enchufe esté ubicado en un sitio accesible para conectar el horno una vez que éste esté colocado.

**Cable eléctrico:** Si hay que cambiar el cable eléctrico, contactar con el servicio de atención al cliente o con alguien de cualidades similares

## 2. TECNOLOGÍA PRO/EXP'R (DEPENDE DEL MODELO)

### 2.1 EQUIPAMIENTO DEL HORNO (DEPENDE DEL MODELO)

Es necesario hacer una limpieza inicial de todas las partes del equipo antes de utilizarlo por primera vez. Lavar con una esponja. Enjuagar y secar.

**La rejilla puede sostener moldes y bandejas.**



**La bandeja recoge los flujos de los alimentos asados.**



No utilizar nunca la bandeja como bandeja de asar ya que la grasa puede esparcirse rápidamente por todo el horno, lo que provocaría un exceso de humo.

**Soporte para pizza**, para una pizza crujiente acorde al modelo del horno, con agarraderas y cortapizzas.



**La bandeja de repostería** tiene que colocarse encima de la rejilla. Se utiliza para cocinar dulces como cremas, bizcochos, merengues, etc...

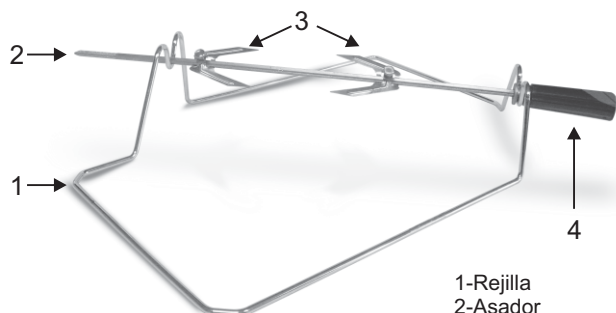
No colocar jamás la bandeja de repostería en el horno en contacto con la parte inferior del mismo.



### 2.2 ASADOR (DEPENDE DEL MODELO)

No se requiere calentamiento previo del horno para esta función. Cocinar con la puerta cerrada.

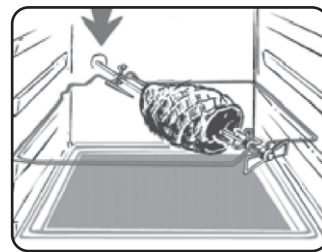
El consumo de energía es de un 90-95% menos que con el sistema tradicional.



- 1-Rejilla
- 2-Asador
- 3-Ganchos y tuercas
- 4-Mango

### CÓMO UTILIZAR EL ASADOR

1. Desenroscar los ganchos
2. Atravesar la carne con el asador
3. Fijar la carne con los ganchos
4. Ajustar las tuercas
5. Insertar el asador en el agujero del motor
6. Desmontar el mango



Cuando se está utilizando el horno, los accesorios innecesarios han de extraerse del interior del horno.

### 2.3 U·SEE

Es un sistema de iluminación que sustituye el tradicional sistema "de bombilla". En la puerta del horno se integran 14 luces LED (en versiones no pirolíticas) o 10 luces LED de Potencia Superior (en modelos pirolíticos). Las luces LED crean una iluminación blanca de calidad que permite ver dentro del horno con claridad todas las bandejas sin sombras.

#### Ventajas:

Este sistema, además de proporcionar una iluminación excelente dentro del horno, dura más que la bombilla tradicional, tiene un mantenimiento más sencillo y, sobre todo, ahorra energía.

-Visión óptima

-Iluminación duradera

consumo energético muy bajo, reducción del 95% en comparación con la iluminación tradicional.

"Los hornos con luz blanca LED Clase 1M según el IEC 60825-1:1991 + A1:1997 + A2:2001n(equivalente a la EN 60825-1:1994 + A1:2002 + A2:2001); la potencia máxima de luz emitida es 459nm<150uW.

No observar directamente con instrumentos óptimos."

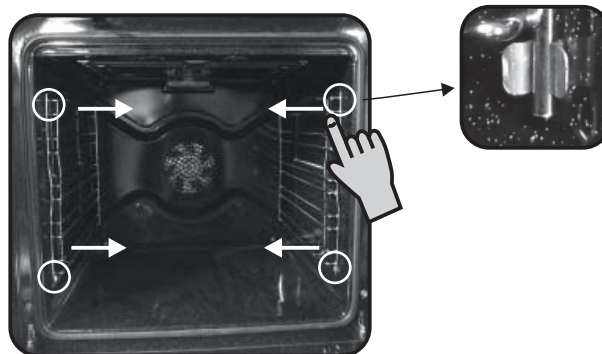


### 2.4 EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LAS GUÍAS LATERALES

1- Quitar las guías laterales metálicas tirando de ellas, siguiendo la dirección de las flechas.

2- Limpiar las guías laterales metálicas en el lavavajillas o bien empleando una esponja húmeda y secándolas posteriormente.

3- Después del proceso de limpieza, montar las guías laterales metálicas en orden inverso al mencionado anteriormente.





### 3. LIMPIEZA DEL HORNO

- Esperar a que se enfríe el horno antes de limpiarlo manualmente.
- No limpiar el horno con limpiadores abrasivos, estropajo de metal o cuchillas. El esmalte tampoco ya que podría resultar dañado.
- Utilizar sólo agua con jabón o limpiadores con lejía (amoníaco)
- No forrar jamás las paredes internas del horno con papel de aluminio.

#### PIEZAS DE CRISTAL

Recomendamos limpiar el cristal de la puerta con papel de cocina cada vez que se utilice el horno. Si el cristal tiene muchas salpicaduras, limpiar con una esponja y detergente, y secar posteriormente.

- No utilizar limpiadores abrasivos o cuchillas ya que podrían rayar el cristal y derivar en salpicaduras en el mismo.

#### SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO

En caso de ensuciarse, limpiar el sello del horno con una esponja ligeramente humedecida.

- No utilizar limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, pudiendo comportar la rotura del cristal.

#### ACCESORIOS

Después del uso, sacar la bandeja del horno. Lavar la rejilla con una esponja, agua caliente y jabón. Secar.

Si quedan residuos, sumergir en agua y detergente.

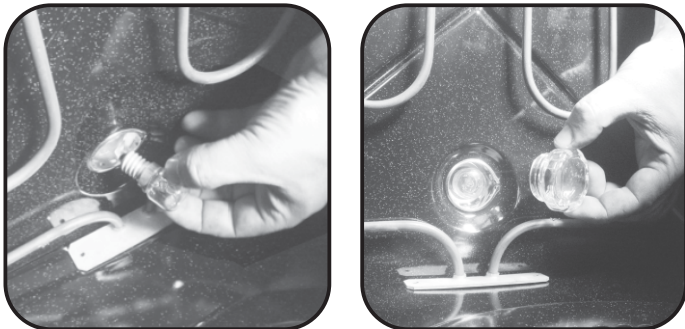
También se puede meter en el lavavajillas o con limpiadores comerciales para hornos.

No colocar rejillas sucias en el horno.

#### ILUMINACIÓN DEL HORNO

Desconectar del horno antes de limpiar o sustituir a bombilla.

La bombilla y su cubierta están hechas de un material resistente a temperaturas elevadas.



#### Características de la bombilla:

230 V AC -25W 14 Base Temperatura 300°C para cambiar una bombilla estropeada, simplemente:

- Desatornillar la cubierta de cristal
- Desatornillar la bombilla
- Sustituirla por una igual: ver características superiores.
- Después de recolocar la bombilla, volver a atornillar la cubierta protectora de cristal.

#### LIMPIEZA DEL CRISTAL DE LA PUERTA

El cristal interno de la puerta puede ser desmontado y limpiado. Con el fin de poder limpiar el cristal interno, se deben seguir las instrucciones siguientes:

- Abrir la puerta del horno. (Figura 1)



Figura 1

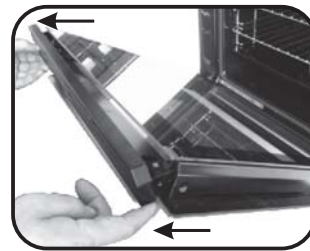


- Bloquear las bisagras tal y como se muestra en la Figura 2 antes de proceder a la limpieza del cristal. Desbloquear las bisagras una vez se haya limpiado. (Figura 2)

- Retirar los tornillos tal y como se muestra en la Figura 3. (Figura 3)



Figura 3



- Retirar la cubierta metálica superior tirando de ella hacia arriba. (Figura 4)

Figura 4

- Quitar el cristal tirando de él fuera del marco de la puerta. (Figura 5)

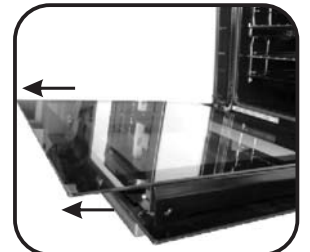


Figura 5

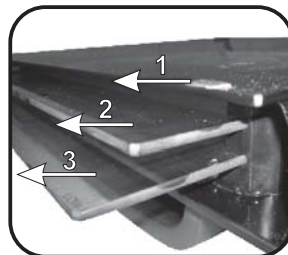


Figura 6

- \*Para los hornos pirolíticos, también se deben quitar el 2º y 3er cristal. (Figura 6)

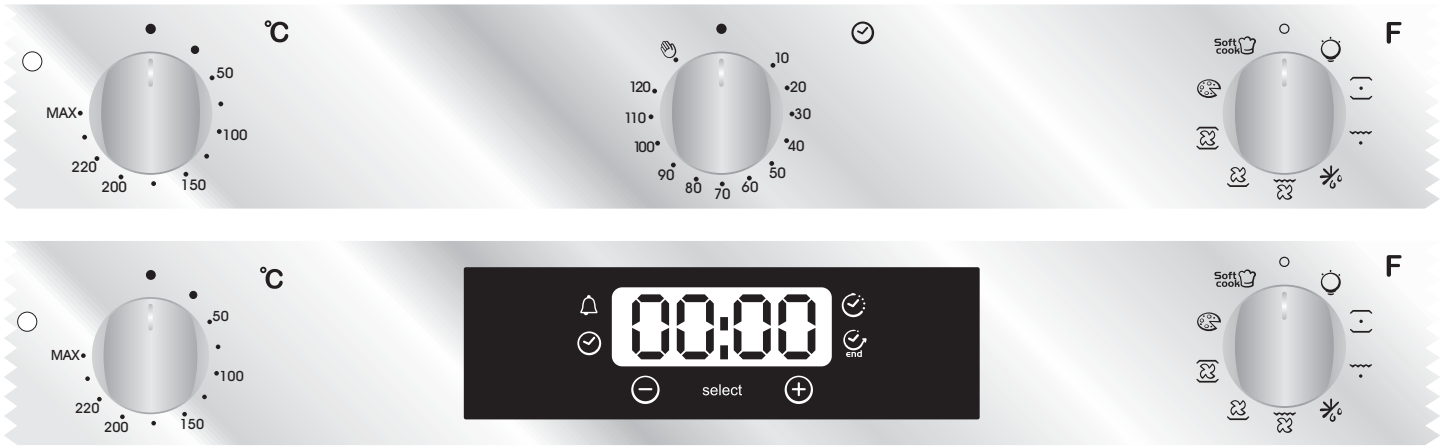
- Después de limpiar el cristal, volver a montar las piezas en el orden inverso al desmontaje.

- “En todos los cristales, se debe leer correctamente la señal LOW-E, colocándose en la esquina izquierda de la puerta, cerca de la bisagra del lado izquierdo. De esta manera, la superficie impresa del primer cristal permanecerá en el INTERIOR de la puerta.



Figura 7

## 4. DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA



### 4.1 ANTES DE UTILIZAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ

#### •LIMPIEZA PREVIA

- Limpiar el horno antes de utilizarlo por primera vez:
- Limpiar la superficie externa con un paño húmedo.
- Lavar todos los accesorios y el interior del horno con agua caliente y líquido limpiador.
- Poner el horno vacío a temperatura máxima durante 1 hora, con ello se eliminarán los olores del dispositivo nuevo. Asegurar una buena ventilación de la habitación durante esa hora.

#### •RECORDAR

Confirmación del temporizador

Las modificaciones se tiene que confirmar pulsando el botón.

Detención del horno:

Puede ser necesario en caso de configurar una orden incorrecta.

Para detener el horno... girar el mando de selector de función a la posición de Stop.

Dispositivo de seguridad para niños:

Para bloquear los controles del horno, seleccionar el dispositivo de seguridad para niños. Ver la sección "Programación- Dispositivo de seguridad para niños".

Ventilador refrigerante:

Protege el panel de control y la electrónica de los daños por calor.

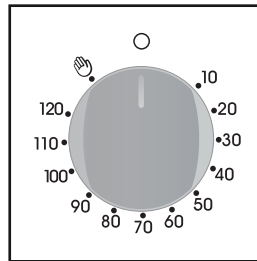
Se arranca y se para automáticamente cuando se apaga el horno.

Iluminación del horno:


Colocando el mando en el símbolo de luz se puede encender la luz del horno cuando no se está utilizando.

Cuando se está utilizando el horno la luz permanece encendida durante todas las funciones y cuando la puerta está abierta.

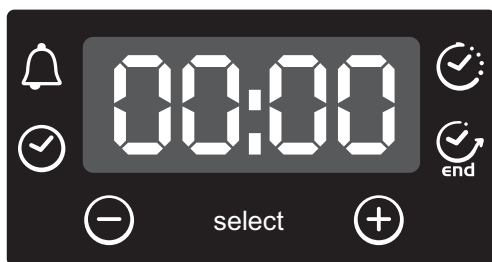
### 4.2 USO DEL TEMPORIZADOR



Con este mecanismo es posible programar la duración exacta en minutos de la cocción y, por tanto, la desconexión automática del horno (máx. 120 minutos). Una vez transcurrido el tiempo seleccionado el mando alcanzará la posición de señal acústica O, a partir de la cual el horno se desconectará automáticamente.

**Únicamente se podrá conectar el horno seleccionando un tiempo de cocción o girando el mando a la posición **

### 4.3 AJUSTE DE LA HORA






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

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

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

### 4.4 TEMPORIZADOR TÁCTIL

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

## 4.5 CÓMO UTILIZAR EL HORNO

### • MODO DE COCCIÓN

Todos los procesos de cocinado han de realizarse con la puerta cerrada.



**BASE + VENTILADOR** – La combinación del elemento de calentamiento inferior y el ventilador es ideal para fruta, tartas, quiches y repostería. Evita que los alimentos se deshidraten en exceso y hace que la masa suba. Colocar la bandeja en la parte inferior del horno.



**BASE** – Utilizar el elemento inferior. Ideal para todo tipo de repostería. Utilizar para flanes, quiches, tartas, pastas y procesos que requieran más calor desde abajo.



**BASE + TECHO** – Ambos elementos de calentamiento están en uso. Esta función es ideal para los asados tradicionales. Carne roja, roast beef, pierna de cordero, caza, papillote y bollos.



**BASE + TECHO + VENTILADOR** – Utilización de los elementos inferior y superior en combinación con el ventilador que facilita la circulación del aire caliente en todo el horno. Se recomienda este modo para pollo, repostería, pescado y verduras. Con este modo se mejora la penetración del calor reduciéndose el tiempo de cocina y precalentamiento. El ventilador permite cocinar distintos alimentos a la vez en diferentes posiciones en el horno distribuyendo el calor sin riesgo de que se mezclen los olores y los sabores. Cuando se cocinen distintos alimentos al mismo tiempo añada 10 minutos al período normal de asado.



**RESISTENCIA CIRCULAR + VENTILADOR** - Utilización de los elementos inferior y superior en combinación con el ventilador que facilita la circulación del aire caliente en todo el horno. Su definición es la misma que la del método de cocinado con Ventilador.



**GRILL** – Utilización del elemento de calentamiento superior. Éxito asegurado para gratinados varios, kebabs y parrilla. El grill ha de calentarse previamente a temperatura elevada durante 5 minutos. Las carnes blancas han de colocarse siempre a cierta distancia del grill, el tiempo de cocinado es ligeramente superior pero la carne queda más succulenta. Las carnes rojas y el pescado se pueden colocar directamente en la bandeja con la bandeja antigoteo justo debajo.



**GRILL + VENTILADOR** – Se utiliza el elemento superior de calentamiento en combinación con el ventilador circulando así el aire caliente en todo el horno. Se recomienda el calentamiento previo para carnes rojas y no es necesario en caso de carnes blancas. El grill es ideal para cocinar alimentos de mayor grosor, como el cerdo o el pollo. Los alimentos que se vayan a hacer al grill han de colocarse directamente en el centro de la bandeja.

Si se coloca la bandeja antigoteo debajo de la bandeja de la comida se asegura que los jugos que pueda soltar no se esparcirán por el horno. Para un mejor resultado asegurarse de que los alimentos no están demasiado cerca del grill y poder voltear los alimentos a mitad de proceso.



**GRILL + ASADOR + VENTILADOR** - La ventaja de utilizar la parte superior del horno más el ventilador y el asador es que los alimentos se cocinan evitando que se deshidraten y se queden sin sabor. El asador está programado para seguir girando durante unos cinco minutos una vez finalizado el período de cocina, utilizando por completo el calor residual del horno. No se requiere calentamiento previo para este modo de cocina.



**DESCONGELADO** – Cuando se pone el mando en esta opción. El ventilador activa el aire caliente alrededor del alimento congelado y lo descongela en unos minutos sin cambiar o alterar el contenido proteínico del alimento. La temperatura preestablecida es de 40°C constantes, no siendo posible su regulación.



**CONSERVAR EL CALOR** – Se recomienda para recalentar los alimentos cocinados previamente, colocando la bandeja en el segundo nivel desde arriba, o para descongelar pan, pizza o repostería colocando la bandeja en la parte más inferior. La temperatura preseleccionada es de 60°C constantes, no siendo posible su regulación.



**PIZZA** – Con esta función el aire caliente circula por todo el horno asegurando un resultado perfecto para platos como Pizza o Bizcochos.



**SOFT COOK** (a) Soft cook es la función ideal para pasteles y pan. Gracias a la reducida velocidad del ventilador, esta función aumenta la humedad presente en el interior del horno. Una mayor humedad crea las condiciones de cocción ideales para aquellos alimentos que necesariamente deben mantener una consistencia elástica mientras están cocinando (ej. tartas, pan, galletas) a fin de no desmenuzarse.

\* Programa de prueba según CENELEC EN 60350-1 utilizado para la definición de la clase energética.

## 4.6 CONSEJOS DE COCCIÓN

Es mejor no salar la comida hasta después de cocinarla ya que la sal hace que pierda antes la grasa, lo que ensuciará el horno y creará mucho humo. Las carnes blancas, cerdo, ternera, cordero y pescado con hueso o espina se pueden meter en el horno sin calentarlo previamente. El tiempo de cocinado es superior que en un horno precalentado, pero cocina mejor porque el calor tiene más tiempo para llegar a la zona del hueso. Un calentamiento previo correcto es la base de un asado de carne roja en su punto.

### GRILL

#### • Antes de utilizar el grill del horno

Sacar la carne de la nevera unas horas antes. Dejarla sobre varias capas de papel de cocina. Con ello se consigue que temple y quede más jugosa evitando que se quede fría en el medio.

Añadir pimienta y especias a la carne antes del grill, pero la sal después. Así se hará mejor y quedará jugosa. Añadir a la comida que se va a cocinar con poco de aceite (esto es mejor hacerlo con un pincel plano). Luego añadir más pimienta y hierbas aromáticas (tomillo, etc.)

#### • Durante el asado:

No pinchar los alimentos cuando se están haciendo, ni siquiera cuando se les de la vuelta ya que haría que perdiese el jugo y se secase.

### ASADO

Evitar utilizar recipientes brillantes ya que reflejarían el calor podrían estropear los bizcochos. Si el bizcocho se dora muy rápido, cubrir con papel antiadherente o papel de aluminio.

Atención: La forma correcta de utilizar el papel es con la parte brillante hacia el bizcocho ya que de lo contrario el calor se reflejaría en la superficie brillante y no llegaría a la comida.

#### Evitar abrir la puerta durante los primeros 20 o 25 minutos durante el cocinado:

Los soufflés, brioches, bizcochos, etc. tienden a desinflarse. Se puede comprobar si están hechos introduciendo un cuchillo o una aguja de metal en el centro. Si la hoja sale limpia y seca, es que está listo y se puede detener la cocción. Si la hoja sale mojada o con trocitos de bizcocho adherido, dejar el horno en funcionamiento pero bajando la temperatura del termostato para que termine de hacerse pero sin quemarse.

## 5. SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al Servicio Técnico.

#### Si el horno no funciona, recomendamos:

• Comprobar si el horno está bien conectado a la red eléctrica.

#### Si no se puede detectar el fallo:

• Desconectar el horno de la corriente, no tocar el horno y llamar al servicio de atención al ciudadano.

Antes de llamar al Servicio Técnico recordar tomar nota del número de serie de la placa de especificaciones del número de serie.

El horno tiene un certificado de garantía que asegura que se reparará de forma gratuita por parte del Servicio Técnico mientras dicha garantía esté en vigor.



Este aparato está etiquetado conforme a la Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

(RAEE). La RAEE contiene tanto sustancias contaminantes (que pueden generar consecuencias negativas para el medio ambiente) como componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante someter los RAEE a tratamientos específicos, con el fin de retirar y eliminar correctamente

todos los contaminantes y reciclar todos los materiales.

Los usuarios pueden desempeñar una función importante para garantizar que los RAEE no representen un problema ambiental; es esencial que se sigan algunas reglas:

• Los RAEE no se deben tratar como residuos domésticos.

• Los RAEE se deben depositar en los puntos de recolección correspondientes gestionados por la municipalidad o por empresas registradas. En muchos países, para los RAEE de gran tamaño, puede existir la recolección domiciliar.

• Cuando compre un nuevo aparato, el anterior debe devolverse al vendedor que lo debe recolectar gratuitamente de manera individual, siempre que el equipo sea de un tipo equivalente y que tenga las mismas funciones que el equipo entregado.

### AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Cuando es posible, evitar el precalentamiento del horno y evitar hacerlo funcionar vacío. Abrir la puerta del horno únicamente cuando es necesario, porque hay desperdicio de calor cada vez que se abre. Para un ahorro de energía significativo, apagar el horno entre 5 y 10 minutos antes del final previsto de la cocción, y usar el calor que el horno sigue generando. Mantener las juntas limpias y en buen estado, para evitar cualquier desperdicio de energía. Si tiene un contrato eléctrico con una tarifa de horas valle, el programa "cocción diferida" puede permitirle ahorrar energía, desplazando el principio del programa a una franja horaria con tarifa reducida.



**UWAGA:** Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części.

- Dzieci w wieku do 8 lat nie mogą zbliżać się do urządzenia chyba że pozostają one pod ciągłym nadzorem.
- Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwać ani czyścić urządzenia.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części wewnątrz piekarnika.

**UWAGA:** dostępne części mogą być gorące podczas użytkowania. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.

- Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie wolno stosować substancji ściernych ani ostrych skrobaków gdyż mogą one porysować szkło i spowodować jego stłuczenie.
- Wyłączyć piekarnik przed usunięciem ekranu, po wyczyszczeniu zamontować ekran zgodnie z instrukcją.
- Używać wyłącznie sondy cieplnej przeznaczonej do tego piekarnika.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.

**UWAGA:** należy upewnić się czy urządzenie jest wyłączone przed przystąpieniem do wymiany żarówki aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia.

- Wyłącznik musi być podłączony do okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- instrukcja musi określać jaki rodzaj przewodu może być zastosowany, z uwzględnieniem temperatury tylnej ścianki urządzenia.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony należy go wymienić na nowy dostarczony przez producenta lub autoryzowany serwis.

**UWAGA:** w celu uniknięcia zagrożeń związanych z przypadkowym zadziałaniem zabezpieczeń termicznych urządzenie nie może być zasilane z sieci sterowanej niezależnie lub z obwodów które są regularnie włączane i wyłączane.

**UWAGA:** dostępne części mogą być gorące podczas używania grilla. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.

- Pokarm który wykypiał musi być usunięty przed czyszczeniem.
- Podczas pyrolizy powierzchnie mogą się bardzo mocno nagrzewać, proszę pilnować dzieci aby się nie zbliżały.

## 1. WSKAZÓWKI OGÓLNE

W celu pełnego wykorzystania możliwości piekarnika dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją. Przechowuj instrukcję w dostępnym miejscu, aby w razie potrzeby zawsze można było skorzystać z zawartych w niej wskazówek. Przed zainstalowaniem piekarnika spisz jego numer seryjny na wypadek konieczności skorzystania z pomocy serwisu.


Po rozpakowaniu piekarnika sprawdź, czy nie nosi on śladów uszkodzeń. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie używaj piekarnika, lecz skontaktuj się z serwisem. Zabezpiecz części opakowania, takie jak worki z tworzywa sztucznego, styropian, gwoździe, przed dziećmi.

**Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku niezastosowania się do zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji.**

**! UWAGA: Wszelkie funkcje, właściwości oraz akcesoria wymienione w niniejszej instrukcji mogą zostać wymienione w zależności od modelu piekarnika.**

### 1.1 DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Niniejsze urządzenie, w części przeznaczony do kontaktu ze środkami spożywczymi spełnia wymagania przepisów ustanowionych w Dyrektywie 89/109/EWG.

Poprzez umieszczenie oznaczenia  na tym produkcie poświadczamy na własną odpowiedzialność przestrzeganie wszystkich wymogów europejskich dotyczących bezpieczeństwa, ochrony zdrowia i środowiska określonych w przepisach dla tego produktu.

### 1.2 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

•Piekarnik należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do przygotowywania żywności. Wykorzystanie piekarnika do innych celów, takich jak podgrzewanie pomieszczenia jest niezgodne z jego przeznaczeniem i może być niebezpieczne.

•Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym, niezgodnym z przeznaczeniem użytkowaniem piekarnika. Użycie jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wymaga przestrzegania niektórych podstawowych zasad:

-Nie ciągnąć za kabel zasilania w celu wyciągnięcia wtyczki z gniazdka.  
-Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi oraz stopami.  
-Nie używać urządzenia stojąc boso.  
-Nie należy używać adapterów, rozgałęźników na kilka wtyczek bądź przedłużaczy.

-W razie uszkodzenia i/lub nieprawidłowego działania urządzenia wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania, nie dotykać ani nie naprawiać według własnego uznania.

•Jeżeli kabel elektryczny ulegnie zniszczeniu należy go niezwłocznie wymienić.

W przypadku wymiany kabla należy przestrzegać poniższych wskazówek:

Odłącz kabel zasilający i zastąp go nowym typu HO5RR F, H05VV-F lub H05V2V2-F. Kabel zasilający musi umożliwiać zasilanie piekarnika wymagany prądem znamionowy piekarnika. Wymiany kabla zasilającego powinna wykonać osoba o odpowiednich kwalifikacjach.

Kabel uziemiający (żółto-zielony) musi być 10 mm dłuższy od przewodu zasilającego.

Naprawę piekarnika należy powierzać wyłącznie autoryzowanemu serwisowi, zapewniającemu stosowanie wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Nieprzebranie powyższych zaleceń może ograniczyć bezpieczeństwo użytkownika piekarnika.

•Niedozwolone są jakiegokolwiek modyfikacje piekarnika, mogące prowadzić do zmian jego parametrów technicznych.

•Do czyszczenia piekarnika nie należy stosować pary ani sprayu pod wysokim ciśnieniem.

•W piekarniku nie należy przechowywać produktów łatwopalnych, które mogą zapalić się przy niezamierzonym włączeniu się urządzenia.

•Nie obciążać drzwiczek piekarnika i nie pozwalać siadać na nich dzieciom.

•Przy wkładaniu i wyjmowaniu potraw do i z piekarnika należy używać rękawic kuchennych.

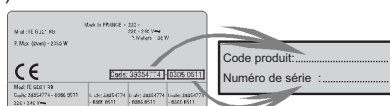
**OSTRZEŻENIE!** Podczas grillowania zewnętrzne części piekarnika nagrzewają się. Małe dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.

### 1.3 ZALECENIA

•Systematyczne czyszczenie piekarnika po każdorazowym użyciu ułatwi utrzymanie go w doskonałej czystości.

•Nie należy wykładać ścianek piekarnika folią aluminiową lub jednorazowymi materiałami ochronnymi dostępnymi w sklepach. Użyta folia aluminiowa lub inne materiały ochronne w zetknięciu z gorącą emalią mogą spowodować nadtopienie się i pogorszenie jakości emaliowanych ścianek wnętrza piekarnika.

•Aby nie dopuścić do nadmiernego zabrudzenia się piekarnika i wydzielania się wskutek tego zapachu dymu, unikaj stosowania zbyt wysokich temperatur podczas pieczenia. Zaleca się raczej przedłużenie czasu przygotowania potrawy w nieco niższej temperaturze. Tabliczka znamionowa (z boku piekarnika)



• Poza dostarczonym wraz z piekarnikiem wyposażeniem stosuj wyłącznie naczynia i formy do pieczenia odporne na wysokie temperatury.

### 1.4 INSTALACJA

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

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

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

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

### 1.5 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

**PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE POWINIEN WYKONAĆ AUTORYZOWANY SERWISANT LUB OSOBA Z ODPOWIEDNIMI UPRAWNIENIAMI.**

Zabudowa, w której ma być zainstalowany piekarnik, musi spełniać wymagania przepisów obowiązujących w miejscu instalacji.

Producent nie ponosi odpowiedzialności, jeżeli warunki te nie zostaną spełnione.

Piekarnik należy podłączyć do sieci poprzez gniazdko z uziemieniem lub wielobiegunowy wyłącznik sieciowy o odległości styków przynajmniej 3 mm.

Instalacja musi być wykonana przy użyciu przewodów o odpowiednim przekroju, zapewniającym normalne zasilanie do piekarnika oraz zabezpieczona przy pomocy odpowiednich bezpieczników.

#### PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA:

Piekarnik wyposażony jest w przewód zasilający przystosowany do zasilania napięciem między fazami lub między fazą i przewodem neutralnym równym 230V.

Przed podłączeniem piekarnika sprawdź:

- napięcie zasilania wskazywane na mierniku,

- ustawienie wyłącznika automatycznego.

Żółto-zielony przewód ochronny przyłączony do zacisku uziemienia piekarnika należy podłączyć do uziemienia instalacji.

#### Uwaga:

• Przed podłączeniem piekarnika instalacja uziemiająca powinna być sprawdzona przez elektryka.

• Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki oraz ich konsekwencje spowodowane przez używanie piekarnika bez uziemienia lub podłączonego do wadliwego uziemienia.

**UWAGA:** Należy pamiętać, że piekarnik może wymagać regularnego serwisu w trakcie eksploatacji.

Gniazdko zasilające powinno być tak zlokalizowane, żeby możliwe było podłączenie zasilania do piekarnika po wyjęciu go z szafki.

**Kabel zasilający:** wymianę kabla zasilającego należy powierzyć autoryzowanemu serwisantowi lub osobie o odpowiednich kwalifikacjach.

## 2. TECHNOLOGIA PRO/EXPR (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

### 2.1 WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

Przed użyciem wyposażenia piekarnika po raz pierwszy wymyj je gąbką, wypłucz i osusz.

**Na blachach można umieszczać formy i naczynia.**



**Blacha głęboka służy do zbierania soków wydzielających się z grillowanych potraw.**



Nie należy używać głębokiej blachy do pieczenia, gdyż resztki tłuszczu mogą się łatwo rozprzestrzenić po całym piekarniku, powodując jednocześnie nadmierne wydzielanie dymu.

**Kamień do wypieku pizzy** dostępny jest w wyposażeniu wraz z podstawą oraz okrągłym nożem do pizzy w zależności od modelu.



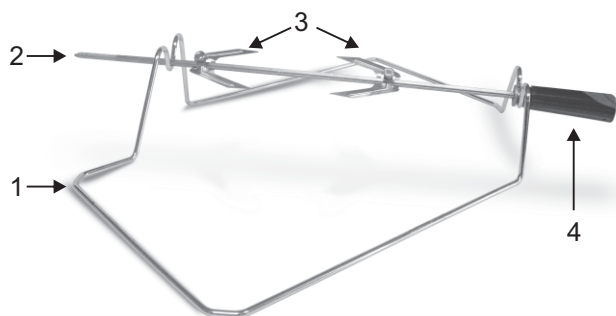
**Blachę na ciasta** umieszcza się na prowadnicach. Blacha ta przeznaczona jest do pieczenia małych ciastek takich, jak ciasto ptysiowe, biszkopty, bezy, itp.

Nie należy nigdy kłaść tej blachy bezpośrednio na dnie piekarnika.



### 2.2 ROŻEN (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

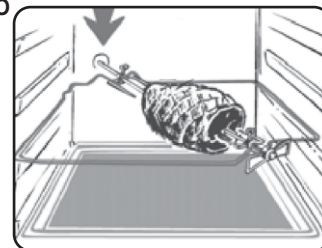
Korzystanie z rożna nie wymaga wcześniejszego nagrzania piekarnika. Drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Zużycie energii jest o 90-95% mniejsze niż w przypadku użycia tradycyjnego systemu.



- 1- Ramka
- 2- Pręt rożna
- 3- Widelce i śruby
- 4- Rękojeść

### OBSŁUGA RÓŻNA OBROTOWEGO

1. Odkręcić widelce.
2. Nadziać mięso na pręt rożna.
3. Przymocować mięso za pomocą widelców.
4. Dokręcić śruby.
5. Wsunąć pręt rożna w końcówkę napędu rożna.
6. Zdemonstrować rękojeść.



Wymij z piekarnika wyposażenie, którego nie będziesz potrzebował w czasie pieczenia.

### 2.3 U·SEE

Oświetlenie diodowe LED zastępuje tradycyjne oświetlenie w postaci „żarówki”. System 14 LED (dla wersji nie-pyrolitycznej) lub 10 High Power LED (dla wersji pyrolitycznej) zintegrowane są w drzwiczkach piekarnika. Oświetlenie diodowe wywarza białe światło wysokiej jakości, które umożliwia wyraźny widok każdej części piekarnika bez cieni, które mogą tworzyć poszczególne półki.

#### Zalety:

Ponadto taki system oświetlenia, poza tym, że zapewnia doskonałą widoczność wewnątrz piekarnika charakteryzuje się dłuższą trwałością niż system oświetleniowy opierający się na tradycyjnej żarówce, jest łatwiejszy w utrzymaniu oraz pozwala zaoszczędzić mnóstwo energii.

- Optymalny widok
- Długotrwałe oświetlenie
- Bardzo niski poziom zużycia energii, -95% w porównaniu z tradycyjnym oświetleniem.

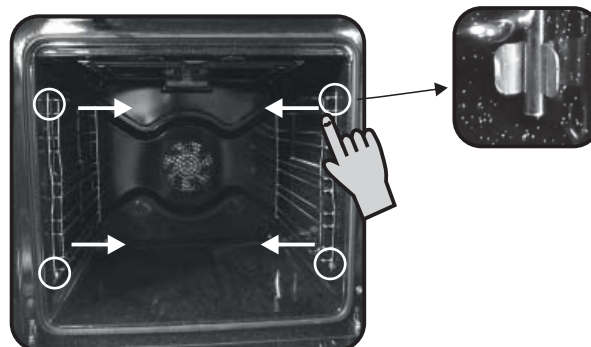
<<Urządzenie wykorzystuje zwykle białe światło LED klasy 1M zgodnie z normą IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (odpowiednik EN 60825-1:1994 + A1: 2002 + A2: 2001), o maksymalnej mocy emitowanego światła 459nm < 150uW.

Przy bezpośredniej obserwacji nie wykorzystano przyrządów optycznych.>>



### 2.4 DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE DRABINEK

- 1- Zdjąć drabinki pociągając je w kierunku zgodnym ze strzałkami na zdjęciu
- 2- Umyć drabinki w zmywarce lub ręcznie wilgotną gąbką. Po umyciu wysuszyć.
- 3- Po umyciu i wysuszeniu zamontować drabinki, odwrotnie do sposobu demontażu.





### 3. CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odczekać aż piekarnik ostygnie.
- Nie używać do czyszczenia piekarnika środków ściernych, wełny stalowej lub ostrych przedmiotów mogących uszkodzić trwale emalię.
- Należy stosować wyłącznie wodę z mydłem lub środki czyszczące na bazie amoniaku.
- Nie należy wykładać ścianek piekarnika folią aluminiową.

#### CZĘŚCI SZKLANE

Po każdym użyciu piekarnika szklane drzwiczki należy wytrzeć ręcznikiem papierowym. Jeżeli drzwiczki są mocno opryskane można je oczyścić wyciśniętą gąbką zwilżoną detergentem a następnie spłukać.

\* Nigdy nie stosuj materiałów ściernych ani ostrych przedmiotów.

#### USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA

Jeżeli uszczelka ulegnie zanieczyszczeniu wyczyścić ją wilgotną gąbką.

#### WYPOSAŻENIE

Wyposażenie czyścić gąbką zwilżoną wodą z mydłem, opłucz wodą i osusz. Unikaj ściernych środków czyszczących.

#### BLACHA GŁĘBOKA

Po grillowaniu wyjmij głęboką blachę z piekarnika. Zlej ciepły tłuszcz do pojemnika, umyj i wypłucz dolną blachę w gorącej wodzie gąbką z płynem do zmywania.

Jeżeli osad jest trudny do usunięcia namocz blachę w wodzie z detergentem.

Blachę można także umyć w zmywarce lub oczyścić przy pomocy środka do czyszczenia piekarników dostępnego w sprzedaży.

Unikaj stosowania brudnej blachy do pieczenia.

#### OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

W celu oczyszczenia lub wymiany żarówki odłącz zasilanie piekarnika.

Żarówka oraz osłona żarówki wykonane są z materiału odpornego na wysoką temperaturę.



#### Dane techniczne żarówki:

230 V AC - 25 W – oprawka E 14 base, temperatura 300°C. Aby wymienić żarówkę:

- odkręć szklaną osłonę,
- wykręć przepaloną żarówkę
- wkręć nową tego samego typu o parametrach podanych powyżej
- wkręć z powrotem szklaną osłonę.

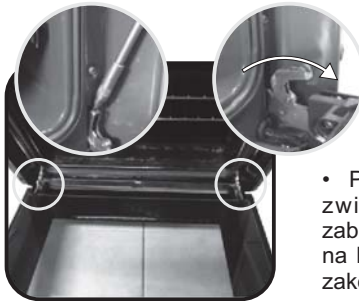
#### CZYSZCZENIE SZYBY W DRZWIACH

Wewnętrzna szyba drzwi piekarnika może być wymontowana i umyta. W celu umycia wewnętrznej szyby należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją:

- Otworzyć drzwi piekarnika. (Rys. 1)



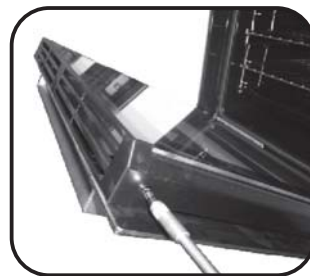
Rys. 1



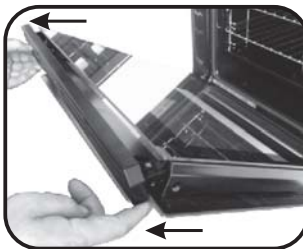
Rys. 2

- Przed rozpoczęciem czynności związanych z myciem szyby zablokować zawiasy, jak pokazano na Rys. 2. Odblokować zawiasy po zakończeniu czynności. (Rys. 2)

- Odkręć śruby, jak pokazano na rysunku. (Rys. 3)



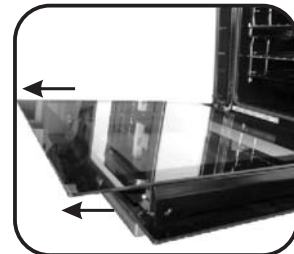
Rys. 3



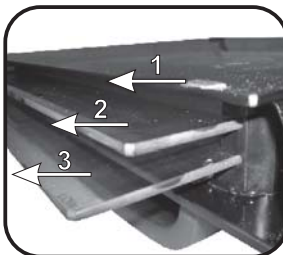
Rys. 4

- Pociągając do góry, zdjąć metalową górną pokrywę. (Rys.4)

- Delikatnie wysunąć szybę z ramki drzwi. (Rys. 5)



Rys. 5



Rys. 6

- \* W piekarnikach z pyrolizą wysuń również drugą i trzecią szybę. (Rys. 6)

- Po umyciu szyby w celu ponownego montażu, należy powtórzyć powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

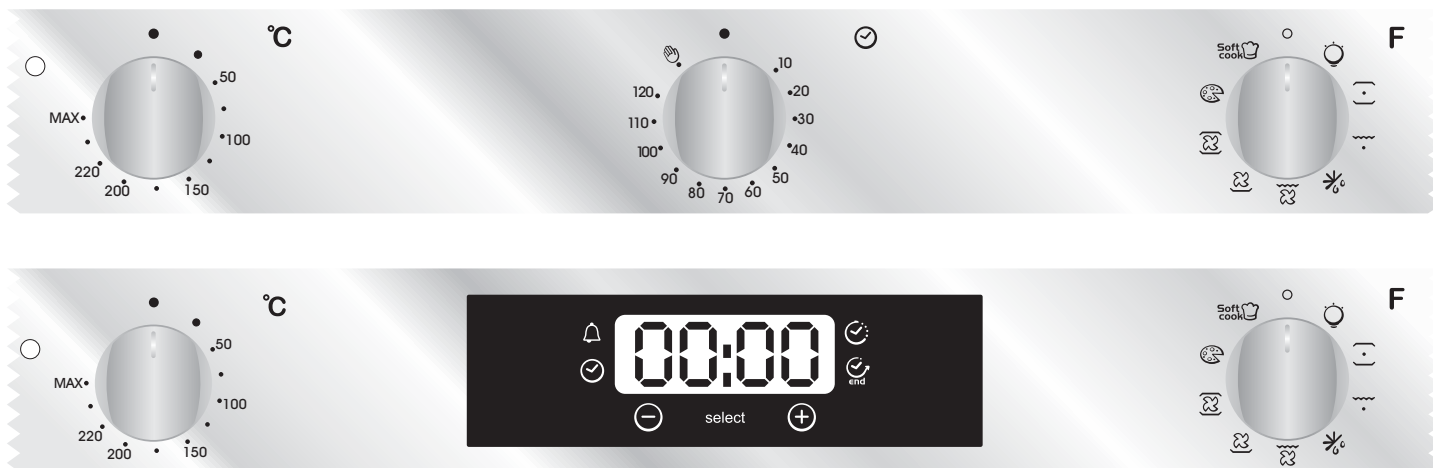
• Napis LOW-E NA WSZYSTKICH SZYBACH musi być czytelny i musi być umieszczony w lewym rogu drzwi, blisko lewego zawiasu. Tym sposobem drukowana powierzchnia pierwszej szyby będzie umieszczona po wewnętrznej drzwi.



Rys. 7



## 4. PANEL STEROWANIA



### 4.1 PRZED UŻYCIEM PIEKARNIKA PO RAZ PIERWSZY

#### • CZYSZCZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyczyść piekarnik przed pierwszym użyciem:
- wytrzyj powierzchnie zewnętrzne piekarnika miękką wilgotną szmatką.
- Umyj wszystkie elementy wyposażenia i wytrzyj wewnątrz piekarnika roztworem gorącej wody i płynu do mycia.
- Ustaw piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostaw włączony przez około godzinę, aby wygrzać piekarnik i usunąć zapachy. Upewnij się czy w tym czasie pomieszczenie jest dobrze wentylowane.

#### • ZAPAMIĘTAJ:

Potwierdzenie operacji:

Każdą zmianę należy potwierdzić przez naciśnięcie środkowego przycisku obrotowego.

Wyłączenie piekarnika:

Może być potrzebne w przypadku wprowadzenia nieprawidłowej instrukcji. Aby wyłączyć piekarnik, przekręć pokrętkę funkcji z powrotem do położenia stop.

Zabezpieczenie przed dziećmi:

Umożliwia zablokowanie funkcji kontrolnych piekarnika przed dostępem dzieci. Zobacz rozdział zatytułowany "Programowanie - Blokada".

Wentylator chłodzący:

Zabezpiecza panel sterowania i elektronikę przed uszkodzeniem wskutek wysokiej temperatury.

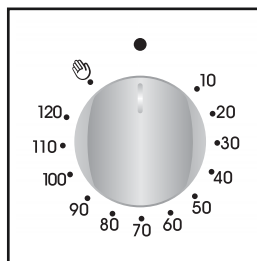
Wentylator włącza się i zatrzymuje automatycznie nawet przy wyłączonym piekarniku.

Oświetlenie piekarnika:

Obrócenie pokrętki w położenie symbolu żarówki umożliwia włączenie oświetlenia przy wyłączonym piekarniku.

Oświetlenie jest zawsze włączone w czasie wykonywania dowolnej funkcji pieczenia oraz po otwarciu drzwiczek piekarnika.

### 4.2 KORZYSTANIE Z WYŁĄCZNIKA KONCA PIECZENIA

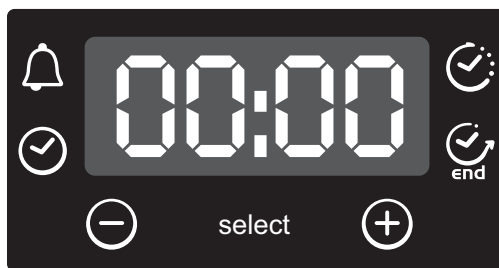


Mechanizm ten pozwala zaprogramować w minutach czas pieczenia i automatyczne wyłączenie się piekarnika w ustawionym czasie (max. 120 minut)

Po upływie wybranego czasu pokrętkę programatora obróci się na pozycję 0 (pozycja sygnału dźwiękowego), w której piekarnik automatycznie się wyłączy.

Piekarnik może być włączony jedynie wtedy gdy ustawimy czas pieczenia lub gdy przekręcimy pokrętkę na pozycję

### 4.3 USTAWIANIE ZEGARA



#### UWAGA




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

Aby ustawić zegar należy:

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

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

### 4.4 ZEGAR DOTYKOWY

FUNKCJE	Jak włączyć	Jak wyłączyć	Jak działa	Do czego służy
<b>ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zabezpieczenie aktywuje się przytrzymując przez minimum 5 sekund pole (+) Od tej chwili wszystkie funkcje są zablokowane wyświetlacz naprzemiennie pokazuje STOP i ustawiony czas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zabezpieczenie wyłącza się przytrzymując przez minimum 5 sekund pole (+) Od tej chwili wszystkie funkcje sterowania są odblokowane.</li> </ul>		
<b>Minutnik</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz</li> <li>• Ustawić czas trwania pieczenia wciskając Przyciski "-" "+"</li> <li>• Zwolnić przyciski.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po zakończeniu ustawionego czasu, funkcja sama się wyłączy i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który wyłączy się po chwili. Aby wyłączyć natychmiast sygnał dźwiękowy należy wcisnąć przycisk SELECT</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po zakończeniu ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy</li> <li>• Podczas pracy wyświetlacz pokazuje pozostały czas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pozwala na użycie programatora jako budzika. Można go używać przy włączonym lub wyłączonym piekarniku.</li> </ul>
<b>Czas trwania pieczenia</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 2 razy</li> <li>• Ustawić czas trwania pieczenia przyciskiem</li> <li>• Zwolnić przyciski "-" "+"</li> <li>• Wybrać funkcję za pomocą pokrętki wyboru funkcji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik sam się wyłączy.</li> <li>• Jeśli trzeba wyłączyć piekarnik wcześniej należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji na pozycję 0 lub ustawić czas pieczenia na 0:00 (przyciskami SELECT "-" "+")</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pozwala ustawić czas trwania pieczenia</li> <li>• Aby pokazać czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk SELECT 2 Razy</li> <li>• Aby zmienić czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk SELECET "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aby wyłączyć sygnał (alarm) wcisnąć jakikolwiek przycisk. Aby przywrócić działanie zegara wcisnąć przycisk środkowy (centralny)</li> </ul>
<b>Zakończenie pieczenia</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy</li> <li>• Ustawić godzinę zakończenia pieczenia przyciskami "-" "+"</li> <li>• Zwolnić przyciski</li> <li>• Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokrętki wyboru funkcji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O ustawionej godzinie piekarnik sam się wyłączy</li> <li>• Jeśli trzeba go wyłączyć wcześniej należy ustawić pokrętkę wyboru funkcji na pozycję 0</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ustawia godzinę końca pieczenia.</li> <li>• Aby pokazać zaprogramowaną godzinę należy Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy</li> <li>• Aby zmienić zaprogramowaną godzinę wcisnąć przycisk SELECT+ "-" "+"</li> </ul>	<p>Zwykle używa się tej funkcji razem z funkcją Czas trwania pieczenia: np. potrawa ma się piec przez 45 min. i chcemy, żeby była gotowa o godz. 12:30. A zatem należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wybrać odpowiednią funkcję pieczenia</li> <li>- Ustawić czas trwania pieczenia na 45 mm (Timer + "-" "+")</li> <li>• Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</li> <li>- Ustawić koniec pieczenia na godz. 12:30 (END + "-" "+")</li> </ul> <p><b>Pieczenie wyłączy się automatycznie o godz. 11:45 (12:30 - 45 min.) O ustawionej godzinie końca pieczenia piekarnik automatycznie się wyłączy.</b></p> <p><b>UWAGA</b></p> <p>Jeśli ustawimy tylko koniec pieczenia, bez czasu trwania pieczenia, piekarnik wyłączy się natychmiast i wyłączy o ustawionej godzinie.</p>

## 4.5 UŻYWANIE PIEKARNIKA

### • RODZAJE PRACY PIEKARNIKA

Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika powinny być zawsze zamknięte



**PODGRZEWANIE DOLNE Z NAWIEWEM** - Kombinacja, w której włączona jest dolna grzałka i wentylator najlepiej nadaje się do placków owocowych, tart, quiche i ciast. Ta metoda pieczenia zapobiega wysychaniu potraw i pobudza rośnięcie ciasta. Blachę na potrawę należy umieścić w dole piekarnika.



**PODGRZEWANIE DOLNE** - Wykorzystywana jest dolna grzałka. Metoda nadaje się doskonale do pieczenia potraw na bazie ciasta, takich jak placki, quiche, tarta, pasztet oraz do pieczenia wymagającego większej ilości ciepła promieniującego od dołu.



**KONWEKCJA NATURALNA** - Włączona jest grzałka górna i dolna. Ta metoda doskonale nadaje się do tradycyjnego pieczenia i smażenia mięsa czerwonego, wołowiny, udźca jagnięcego, dziczyzny, chleba lub potraw zawiniętych w folię.



**GRZAŁKA OKRĄGŁA Z NAWIEWEM** - Włączone są grzałki górna i dolna oraz grzałka okrągła, wymuszająca cyrkulację gorącego powietrza w piekarniku. Działanie jest podobne do metody pieczenia z nawiewem.



**OKRĄGŁY ELEMENT GRZEWCZY + NAWIEWEM** - Włączone są grzałki górna i dolna oraz wentylator wymuszający obieg powietrza w piekarniku. Ta metoda zalecana jest do pieczenia drobiu, ciast, ryb i warzyw. Tą metodą pieczenia uzyskuje się lepszą penetrację ciepła i skrócenie czasu pieczenia oraz podgrzewania. Możliwość włączenia wentylatora pozwala na jednoczesne pieczenie różnych potraw umieszczonych w różnych miejscach piekarnika dzięki równomiernemu rozłożeniu ciepła bez ryzyka mieszania się smaków i zapachów. Piekąc różne potrawy jednocześnie czas pieczenia należy przedłużyć o 10 minut.



**GRILL** - Wykorzystywana jest grzałka górna. Gwarantowany sukces dla mieszanych potraw grillowanych, kebabu i zapiekank. Grill należy podgrzać do wysokiej temperatury przez 5 minut. Białe mięsa należy zawsze umieszczać w pewnej odległości od grzałki grilla - chociaż czas pieczenia będzie nieco dłuższy to mięso będzie bardziej soczyste. Czerwone mięsa i filety rybne można umieścić wprost na ruszce, pod którym należy umieścić tacę na skapujący tłuszcz.



**GRILL Z NAWIEWEM** - Włączona jest górna grzałka oraz wentylator wymuszający obieg gorącego powietrza w piekarniku. Przy grillowaniu mięs czerwonych wskazane jest podgrzewanie natomiast w przypadku mięsa białego nie jest to konieczne. Grillowanie jest doskonałą metodą pieczenia grubszego mięsa takiego, jak wieprzowina lub drób. Grillowane potrawy umieszcza się w środku środkowej prowadnicy rusztu. Pod ruszt należy wsunąć głęboką blachę na skapujące soki. Dla uzyskania najlepszego efektu pieczenia nie należy umieszczać grillowanych potraw zbyt blisko grzałki, natomiast należy obracać potrawę w połowie czasu pieczenia.



**GRILL + ROŻEN+ NAWIEW** - Dzięki jednoczesnemu wykorzystaniu grilla, rożna oraz nawiewu potrawy są równomiernie upieczone, zachowują swój smak oraz nie wysychają. Rożen jest zaprogramowany tak, aby obracał się przez około 5 minut po wyłączeniu piekarnika wykorzystując tym samym ciepło pozostające w piekarniku. Użycie rożna nie wymaga wstępnego podgrzewania.



**ROZMRAŻANIE** - gdy włączona jest ta funkcja piekarnika, działa tylko nawiew, dzięki któremu powietrze o temperaturze pokojowej zostaje rozprowadzone po całej komorze pieczenia, a skład żywności pozostaje niezmienny. Temperatura rozmrażania jest zaprogramowana na poziomie 40° C bez możliwości jej zmiany.



**PODGRZEWANIE CIEPŁYM POWIETRZEM** - Funkcja ta zalecana jest do podgrzewania przygotowanych już potraw poprzez umieszczenie ich na drugiej półce od góry lub do rozmrażania chleba, pizzy oraz ciast umieszczając je na najniższym poziomie. Temperatura jest zaprogramowana na poziomie 60° C bez możliwości jej zmiany.



**PIZZA** - Wybór tej funkcji oznacza cyrkulację gorącego powietrza w piekarniku. Funkcja idealna do pieczenia pizzy lub ciast.



**SOFT COOK** Soft cook to funkcja przeznaczona do pieczenia ciast i chleba. Dzięki łagodnemu nawiewowi zwiększa się wilgotność wewnątrz piekarnika. Wilgotność stwarza warunki dogodne do pieczenia potraw, które muszą zachować elastyczną konsystencję w trakcie pieczenia (np. Torty, chleb, ciasteczka) aby po upieczeniu nie kruszyły się.

\* Program badań zgodny z GENELEC EN 60350-1 używany dla określenia klasy energetycznej.

## 4.6 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

Mięso należy solić po upieczeniu, ponieważ sól sprzyja pryskaniu tłuszczu wydzielającego się z mięsa, co powoduje wytwarzanie dużej ilości dymu w piekarniku.

Pieczeń z białego mięsa, wieprzowiny, cielęciny, jagnięciny i ryb można wkładać do zimnego piekarnika. Czas pieczenia jest dłuższy niż w podgrzanym piekarniku, ale mięso piecze się lepiej na wskroś, gdyż ciepło ma więcej czasu na przeniknięcie pieczeni.

Prawidłowe podgrzanie jest podstawą sukcesu przy pieczeniu czerwonego mięsa.

### GRILL

#### • Przed umieszczeniem potraw na grillu:

Wyjmij mięso z lodówki kilka godzin przed grillowaniem. Połóż mięso na kilku warstwach papieru śniadaniowego, co poprawi jego zwartość i uczyni je smaczniejszym oraz zapewni rozmrożenie w środku.

Dodaj pieprzu i przypraw do mięsa przed grillowaniem, lecz posól dopiero po pieczeniu. Tak przygotowane mięso pozostanie zwarte i soczyste. Podlej grillowane mięso niewielką ilością oleju. Najlepiej wykonać to przy pomocy szerokiego płaskiego pędzla. Następnie spryskaj mięso dodatkową ilością pieprzu i ziół, np. tymiankiem.

#### • W trakcie grillowania:

Nie nakładaj potraw nawet, jeżeli je obracasz. Mięso utraci sok i będzie suche.

### PIECZENIE CIAST

Przy pieczeniu ciast unikaj błyszczących form odbijających promieniowanie ciepłe. Jeżeli ciasto brązowieje zbyt szybko, przykryj je pergaminem lub folią aluminiową.

Uwaga: folię należy układać błyszczącą stroną zwróconą w stronę ciasta. W przeciwnym przypadku promieniowanie ciepłe będzie odbijane przez folię i ciepło nie będzie wnikało do ciasta.

#### W czasie pierwszych 20 - 25 minut pieczenia unikaj otwierania drzwiczek piekarnika:

Suflet, brioche lub ciasta o konsystencji gąbczastej mogą opaść. Aby sprawdzić czy ciasto już się upiekło naktuj je w środku nożem lub metalową igłą. Jeżeli wyciągnięty nóż jest suchy, ciasto jest już upieczone i pieczenie można zakończyć. Jeżeli natomiast wyjęte ostrze jest mokre i przyklejone są do niego drobiny ciasta wówczas pieczenie należy dalej kontynuować obniżając nieco temperaturę po to, aby ciasto "doszło" bez przypalenia się.

## 5. CENTRUM SERWISOWE

Zanim wezwiesz na pomoc serwis.

#### Jeżeli piekarnik nie działa:

• sprawdź najpierw, czy kabel zasilający jest włączony do gniazdka sieciowego.

#### Jeżeli nie możesz ustalić przyczyny:

• odłącz piekarnik od sieci zasilającej i wezwij serwis.



Przed połączeniem się z serwisem zanotuj numer seryjny podany na tabliczce znamionowej piekarnika.

Producent udziela gwarancji na piekarnik i występujące w czasie trwania gwarancji usterki zostaną usunięte przez serwis bezpłatnie.

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

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

• Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.

• Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odbiera się go z domów.

• gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone.

### OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapelnąć. Jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności energii piekarnik należy wyłączyć na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia, co pozwoli na wykorzystanie ciepła odpadowego, które nadal generuje piekarnik. Uszczelki powinny być czyste i spełniać swoje zadanie, aby uniknąć wydostawania się ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli Twoja umowa z dostawcą energii opiera się na taryfie godzinowej, program "opóźnionego startu" upraszcza oszczędzanie energii, uruchamiając proces pieczenia w czasie obowiązywania niższej taryfy.

**UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.

- Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou neustále pod dohledem.
- Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
- Během použití se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se ohřevných prvků uvnitř trouby.

**UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části mohou být během provozu horké. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

• Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.

• Vypněte troubu před sejmutím ochrany a po očištění nasadte ochranu v souladu s pokyny.

• Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.

• K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.

**UPOZORNĚNÍ:** Ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý před výměnou žárovky, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

• Odpojovací zařízení musí být včleněno do napájení v souladu s platnými předpisy.

• Pokyny uvádějí typ kabelu, s ohledem na teplotu zadní strany spotřebiče.

• Pokud je poškozený přívodní kabel, musíte jej vyměnit za speciální kabel dostupný u výrobce nebo servisního technika.

**UPOZORNĚNÍ:** abyste zabránili nebezpečí z neúmyslného resetování tepelné pojistky, tento spotřebič nesmíte napájet přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojovat k obvodu, který se pravidelně zapíná a vypíná elektrikářskou službou.

**UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části grilu se mohou během použití zahřívát. Udržujte děti mimo dosah.

• Nadměrné množství nečistot odstraňte před čištěním.

• Během samočisticího pyrolytického procesu může být povrch teplejší než obvykle a proto držte děti mimo dosah.





## 2. PŘÍSLUŠENSTVÍ (v závislosti na modelu)

### 2.1 VYBAVENÍ TROUBY

Před prvním použitím je nutné vyčistit veškeré příslušenství. Opláchněte pomocí houbičky. Opláchněte a vysušte.

**Na rošty můžete postavit nádobí a misky.**



**Odkapávací plech zachycuje šťávu z grilovaných pokrmů.**



Nikdy nepoužívejte odkapávací plech jako pečicí plech, neboť zbytek tuku se mohou dostat na stěny trouby, což způsobí kouř.

**Talíř na pizzu** pro křupavější pizzu v závislosti od modelu se stojanem a pizza nožem.



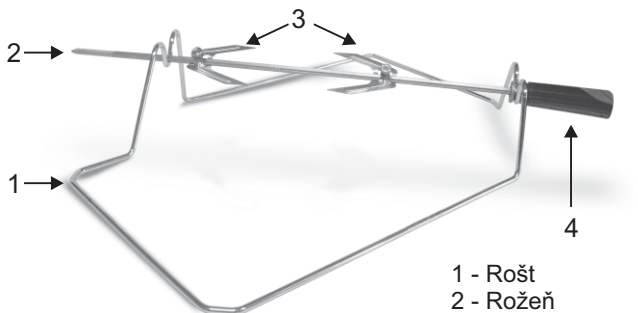
**Pečicí plech** musíte postavit na rošt. Je ideální k pečení malých koláčů jako jsou sušenky, pusinky, apod. Nikdy nestavte pečicí plech na dno trouby.



### 2.2 ROŽEŇ

Pro grilování na rožni není nutný předhřev.

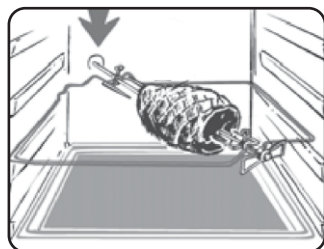
Pečení se zavřenými dvířky. Úspora energie je 90-95% než u klasického systému.



- 1 - Rošt
- 2 - Rožeň
- 3 - Háky a šrouby
- 4 - Madlo

### POUŽITÍ ROŽNĚ

1. Vyšroubujte háky
2. Napíchnete maso na rožeň
3. Upevněte maso pomocí háků
4. Utáhněte šrouby
5. Vložte rožeň do otvoru motorového pohonu
6. Odmontujte madlo



Při použití trouby z ní vyjměte veškeré nepotřebné příslušenství.

### 2.3 U·SEE

Je to systém osvětlení, který nahrazuje klasické « žárovky ». 14 LED (u nepyrolytických modelů) nebo 10 vysokovýkonných LED (u pyrolytických modelů) je integrovaných ve dvířkách trouby. Tyto nabízejí kvalitní osvětlení, umožňující jasné zobrazení vnitřku trouby bez stínů na všech úrovních.

#### Výhody:

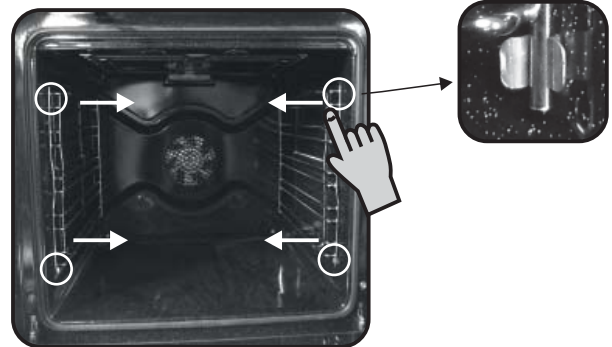
Tento systém nabízí vyjimečné osvětlení vnitřku trouby, má delší životnost než klasické žárovky, snadnější údržbu a zejména šetří energii.

- Optimální pohled
- Dlouhá životnost
- Velmi nízká spotřeba energie, -95% ve srovnání s klasickými žárovkami.



### 2.4 VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ÚROVNÍ ROŠTŮ

- 1- Vyjměte rošty vytažením ve směru šipek.
- 2- Vyčistěte je v myčce nádobí nebo vlhkou hubkou a poté vysušte.
- 3- Po vyčištění instalujte rošty v opačném pořadí.



### 3. ČIŠTĚNÍ TROUBY

- Před čištěním nechte troubu vychladnout.
- Nikdy nečistěte troubu drsnými čističi, drátěnkami ani ostrými předměty, neboť můžete poškodit smalt.
- Používejte pouze vodu se saponátem.
- Nikdy nezakryvejte stěny trouby hliníkovou fólií.
- Nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.

#### SKLENĚNÉ DÍLY

Utřete skleněná dvířka kuchyňskou utěrkou po každém použití trouby. Pokud je znečištění větší, čistěte ji navlhčenou houbičkou a mycím prostředkem.

\*Nikdy nepoužívejte drsné ani ostré prostředky, neboť můžete poškodit skleněný povrch.

#### TĚSNĚNÍ DVÍŘEK TROUBY

Pokud je znečištěné, vyčistěte jej vlhkou houbičkou. - Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.

#### PŘÍSLUŠENSTVÍ

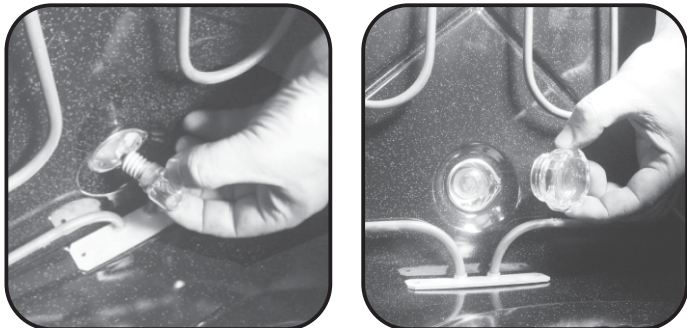
Čistěte houbičkou namočenou ve vodě se saponátem. Opláchněte čistou vodou a vysušte. Vyhněte se drsným čističům.

#### ODKAPÁVACÍ ZÁSObNÍK

Po grilování vyjměte z trouby odkapávací zásobník. Vylijte teplý olej do nádoby. Odkapávací zásobník umyjte a opláchněte horkou vodou a houbičkou se saponátem. Při silném znečištění namočte nečistoty vodou a saponátem. Můžete jej mýt v myčce nádobí nebo komerčně dostupným čističem na trouby. Do trouby nedávejte znečištěný odkapávací zásobník.

#### OSVĚTLENÍ TROUBY

Odpojte napájení trouby před čištěním nebo výměnou osvětlení. Žárovka a kryt je vyrobený z materiálu odolného vůči vysokým teplotám.



#### Vlastnosti žárovky:

230 VAC - 25W- E 14 závit  
Teplota 300°C

Pro výměnu žárovky:

- Vyšroubujte skleněný kryt,
- Vyšroubujte žárovku,
- Nahraďte ji za stejný typ: viz parametry výše,
- Po výměně vadné žárovky našroubujte skleněný kryt.

#### ČIŠTĚNÍ SKLA DVÍŘEK

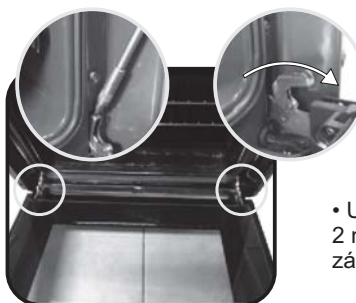
Vnitřní sklo dvířek této trouby můžete vyjmout a vyčistit.

Za účelem čištění vnitřního skla postupujte podle těchto pokynů;

- Otevřete dvířka trouby. (Obrázek 1)



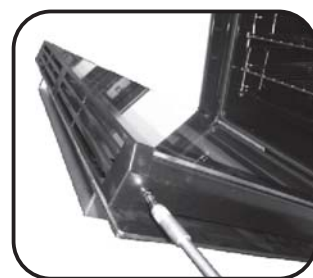
Obrázek 1



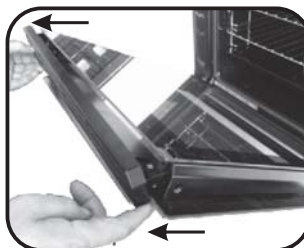
Obrázek 2

- Uzamkněte závěsy podle obrázku 2 než začnete čištění. Po vyčištění závěsy odemkněte (Obrázek 2).

- Vyšroubujte šrouby podle obrázku 3.

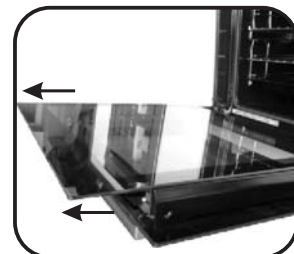


Obrázek 3

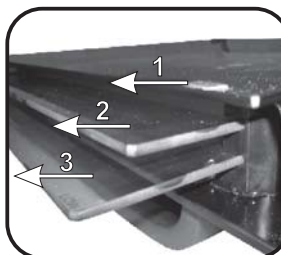


- Sundejte horní kovový kryt potažením nahoru (Obrázek 4).

- Vyndejte sklo vytažením z rámu dvířek (obrázek 5).



Obrázek 5



Obrázek 6

\*Pro pyrolytické trouby vyndejte také druhé a třetí sklo (Obrázek 6).

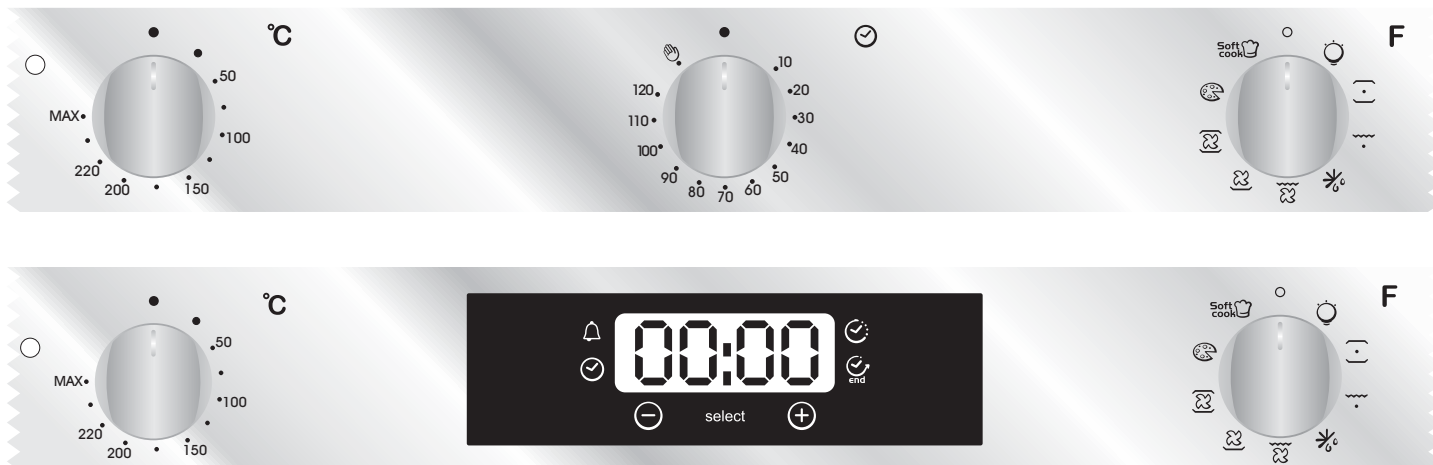
- Po vyčištění skla sestavte všechny díly v opačném pořadí.

- NA VŠECH SKLECH MUSÍ BÝT SYMBOL E správně čitelný a musí být umístěn v levém rohu dvířek u levého závěsu. Tímto způsobem zůstane potišťný povrch prvního skla UVNITŘ dvířek.



Obrázek 7

## 4. POPIS DISPLEJE



### 4.1 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM TROUBY

#### • PRVNÍ ČIŠTĚNÍ

- Vyčistěte troubu před prvním použitím:
- Utřete vnější povrch trouby vlhkou utěrkou.
- Veškeré příslušenství a vnitřek trouby utřete roztokem horké vody a mycího prostředku.
- Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a nechte zapnutou po dobu přibližně 1 hodiny, tímto odstraníte zbytky pachů z výroby. Poté místnost dobře vyvětrejte.

#### • PAMATUJTE

##### **Potvrzení činnosti časovače**

Úpravy musíte potvrdit stisknutím tlačítka.

##### **Zastavení trouby:**

Je nutné, pokud zadáte nesprávné pokyny.  
K zastavení činnosti trouby.... otočte volič funkci zpět do pozice Stop.

##### **Dětský zámek:**

K zamčení ovládacích prvků trouby zvolte dětský zámek. Viz kapitola "Programování - Dětský zámek".

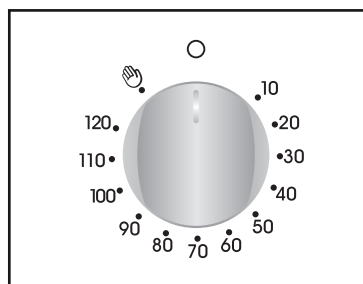
##### **Chladicí ventilátor:**

Chrání ovládací panel a elektroniku před poškozením z tepla. Spouští se a vypíná automaticky, i když je trouba vypnutá.

##### **Osvětlení trouby:**

Otočením na symbol osvětlení můžete zapnout osvětlení trouby, i když se nepoužívá.  
Pokud troubu používáte, osvětlení svítí během celé doby provozu a při otevření dvířek.

### 4.2 POUŽITÍ ČASOVAČE NA UKONČENÍ DOBY PŘÍPRAVY



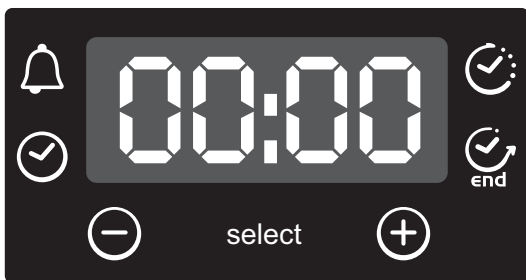
Tento ovladač umožňuje nastavit dobu přípravy (max. 120 min.), po které se trouba automaticky vypne.

Časovač odpočítává od nastavené doby do pozice O a automaticky se vypne.

Pro běžné použití trouby nastavte časovač do pozice . K nastavení trouby se ujistěte, zda není časovač v pozici O.



## 4.3 NASTAVENÍ SPRÁVNÉHO ČASU






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

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

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

## 4.4 VYUŽITÍ ČASU dotykové ovládání PROGRAMMER - PROGRAMOVÁNÍ

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

## 4.5 POUŽITÍ TROUBY

### • REŽIM PŘÍPRAVY

Veškeré druhy přípravy fungují se zavřenými dvířky.



**Spodní ohřev + ventilátor** - Kombinace spodního ohřevného tělesa a ventilátoru je ideální pro ovocné koláče, dorty, slané koláče a moučníky. Brání před nadměrným vysušením pokrmu a pomáhá v kynutí těsta. Umístěte rošt na spodní pozici trouby.



**Spodní ohřev** - Použití spodního ohřevného tělesa. Ideální k pečení všech moučníků. Použijte pro dorty, slané koláče a k veškeré přípravě, která vyžaduje vyšší teploty zespodu.



**Spodní + horní ohřev** - Používá se spodní a horní ohřevné těleso. Tento způsob je ideální pro všechny klasické druhy pečení. Pokud pečete červené maso, roštěnou, jehněčí stehna, chléb nebo pokrmy zabalené ve fólii.



**Spodní + horní + ventilátor** - V provozu je spodní a horní ohřevné těleso ve spojení s ventilátorem, který cirkuluje horký vzduch v troubě. Doporučujeme tento způsob pro drůbež, moučníky, ryby a zeleninu. Pomocí tohoto způsobu dosáhnete lepšího pronikání tepla a zkrátí se také doba předhřevu. Možnost ohřevu s ventilátorem vám umožňuje připravovat různé pokrmy společně na různých úrovních v troubě, což nabízí rovnoměrné rozložení tepla bez rizika smíchání chutí a vůní. Při přípravě různých pokrmů současně přidejte dalších přibližně 10 minut k době přípravy.



**Kruhové ohřevné těleso + ventilátor** - V provozu je horní i spodní ohřevné těleso ve spojení s kruhovým ohřevným tělesem, který rozhání horký vzduch v troubě. Použití je stejné jako u použití ventilátoru.



**Gril** - Používá horní ohřevné těleso. Úspěch je zaručený pro smíchané grilování, kebaby a pokrmy s kůrkou. Gril je nutné předehřát na vysokou teplotu po dobu 5 minut. Bílé maso umístěte do určité vzdálenosti od grilovacího tělesa, doba přípravy bude o něco delší, ale maso zůstane šťavnaté. Červené maso a rybí filety lze postavit přímo na rošt s vloženým odkapávacím zásobníkem pod ním.



**Gril + ventilátor** - Používá se horní ohřevné těleso ve spojení s ventilátorem, který rozhání horký vzduch v troubě. Předhřev doporučujeme pro červené maso, pro bílé není nutný. Grilování je ideální pro pečení silnějších pokrmů jako je vepřové maso a drůbež. Pokrm určený ke grilování dejte doprostřed roštu.

Zasuňte odkapávací plech pod rošt k zachycení šťávy. Pro nejlepší výsledek se ujistěte, zda pokrm není příliš blízko topného tělesa a v polovině doby přípravy pokrm otočte.



**Gril + rožňák + ventilátor** - Výhodou použití horního ohřevného tělesa s ventilátorem a otočným rožňákem je rovnoměrné propečení pokrmu, zabránění vysušení a ztrátě chuti. Rožňák je naprogramovaný na nepřetržitě otáčení po dobu přibližně pěti minut po dopečení, čímž zcela využije zbytkového tepla v troubě. Pro tento druh přípravy není nutný předhřev.



**Odmrazování** - Pro volbu funkce nastavte volič do této pozice. Ventilátor rozhání horký vzduch kolem mražených pokrmů, čímž umožní rychlé rozmrazení bez změny obsahu proteinů. Teplota je konstantně 40°C, není možné nastavení.



**Udržování tepla** - Doporučujeme k ohřevu již hotových pokrmů, umístěním roštu na druhou úroveň shora, nebo k rozmrazování chleba, pizzy nebo moučníků umístěním roštu na nejspodnější úroveň. Teplota je konstantně 60°C, není možná změna.



**Pizza** - Pomocí této funkce cirkuluje v troubě horký vzduch k zajištění perfektních výsledků u pokrmů jako je pizza nebo koláč.



**SOFT COOK** - Soft Cook je funkce pro cukroví a chléb. Díky snížené rychlosti ventilátoru tato funkce zvyšuje vnitřní vlhkost v troubě. Zvýšená vlhkost vytváří ideální podmínky pro pečení pokrmů, které by měly zůstat elastické během pečení (např. koláče, chléb, sušenky) bez poškození povrchu.

\* Testováno v souladu s CENELEC EN 60350-1 použitými pro definici energetické třídy.

## 4.6 TYPY K PEČENÍ

Vhodnější je nesolit maso před pečením, neboť sůl podporuje vystřikovávání šťávy z masa. Tím se znečišťuje trouba a způsobuje mnoho kouře.

Kusy bílého masa, drůbeže, telecí, jehněčí a ryb lze vložit do studené trouby. Doba přípravy je delší než u předehřáté trouby, ale propeče se lépe od středu, neboť teplo má více času proniknout do masa.

Správný předhřev je základem pro úspěšné pečení červeného masa.

### GRILOVÁNÍ

#### • Před grilováním:

Vyjměte maso z chladničky několik hodin před grilováním. Dejte jej na několik vrstev kuchyňských utěrek. Zlepší to chuť a zabráníte udržení chladu uvnitř. Přidejte koření a bylinky k masu před grilováním, ale sůl přidejte teprve po grilování. Tímto zůstane maso šťavnatější. Potřete pokrmy před pečením trochou oleje. Použijte široký štětec na olej. Poté posypte kořením a bylinkami (tymián, apod.).

#### • Během pečení:

Nikdy nepropichujte pokrm během pečení. Mohl by ztratit šťávu a vysušit se.

### PEČENÍ

Vyhňte se lesklým plechům, odrážejí teplo a mohou znehodnotit koláče. Pokud koláče zhnědnou příliš rychle, zakryjte je pečicím papírem nebo hliníkovou fólií.

Upozornění: Správný způsob použití fólie je lesklou stranou ke koláčům. V opačném případě se teplo od fólie odráží a nedostane se do pokrmu.

#### Neotevírejte dvířka během prvních 20 až 25 minut pečení:

Suflé, briošky, piškotové koláče, apod. mají tendenci padnout. Koláč můžete zkontrolovat vpíchnutím čepele nože, nebo vidličky. Pokud vyberete čepel čistou a suchou, koláč je hotov a můžete zastavit pečení. Pokud je čepel vlhká nebo s kousky těsta, pokračujte v pečení, ale mírně snižte teplotu, aby se koláč nepřipálil.

## 5. SERVISNÍ STŘEDISKO

Dříve než budete kontaktovat servis.

#### Pokud trouba nefunguje, doporučujeme:

- Zkontrolujte, zda je trouba správně připojena k elektrické síti.

#### V případě, že závadu nelze odstranit:

- Odpojte troubu od elektrické sítě, nedotýkejte se jí a kontaktujte servisní středisko.

Seznam autorizovaných míst je uveden na našich webových stránkách, [www.candy-hoover.cz](http://www.candy-hoover.cz) v sekci servis.

Dříve než budete kontaktovat servis, poznačte si sériové číslo spotřebiče.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadu z elektrického a elektronického zařízení (WEEE). WEEE obsahuje jak škodlivé látky (které mohou vyvolat nepříznivý dopad na životní prostředí), tak i suroviny (které lze použít opakovaně). Je nutno používat speciální zacházení vzhledem k WEEE, aby se všechny nečistoty likvidovaly správně a bylo možno recyklovat všechny materiály.

Jednotlivci mohou hrát významnou úlohu při zajišťování toho, aby se z WEEE nestal ekologický problém; je nezbytné dodržovat některá základní pravidla:

- WEEE nelikvidujte jako běžný domovní odpad.
- WEEE předávejte na příslušná sběrná místa řízená městskými úřady nebo registrovanými společnostmi. V řadě zemí může být používán systém domácího odběru velkých WEEE.
- Když kupujete nový spotřebič, můžete starý vrátit prodejci, který jej musí zdarma odebrat na principu kus za kus, pokud jde o zařízení odpovídajícího typu, které má stejné funkce jako dodávané zařízení.

#### ÚSPORA ENERGIE A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Tam, kde je to možné, vyhňte se předehřátí trouby a vždy se jí snažte naplnit. Neotevírejte dvířka trouby, pokud to není nezbytné, protože dochází k úniku tepla, které se rozptýluje pokaždé, když je trouba otevřena. Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba generuje. Těsnění udržujte v čistotě a v pořádku, aby nedošlo k úniku tepla ven z trouby. Máte-li smlouvu na odběr elektrické energie za nižší tarif v určitých hodinách v průběhu dne, využijte program pro "odložené pečení".

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Бытовой электроприбор и его открытые части во время работы могут нагреваться до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до них.
  - Дети моложе 8 лет не должны приближаться к бытовому прибору без постоянного надзора.
  - Данным бытовым электроприбором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также люди с нарушенными физическими или умственными способностями или с отсутствием надлежащего опыта в том случае, если они находятся под наблюдением и проинструктированы относительно безопасного использования бытового прибора, а также, если они осведомлены об имеющихся опасностях.
  - Не разрешайте детям играть с бытовым прибором.
  - Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.
  - бытовой прибор во время работы нагревается до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до электронагревательных элементов, расположенных внутри печи.
  - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Открытые части бытового электроприбора во время его работы могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте подходить к нему маленьким детям.
  - Не пользуйтесь для чистки стеклянной дверцы печи абразивными чистящими средствами и острыми металлическими скребками, так как они могут поцарапать поверхность, что, в свою очередь, может привести к растрескиванию стекла.
  - Перед снятием ограждения печь должна быть выключена. После выполнения чистки ограждение должно быть установлено на место, как написано в инструкции.
  - Используйте только такой датчик температуры, который рекомендован для этой печи.
  - Не пользуйтесь для чистки парогенератором.
  - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы проверьте, что бытовой электроприбор выключен.
  - Электрическое подключение бытовой прибора должно быть выполнено с использованием разъединительного устройства в соответствии с действующими правилами и нормами электробезопасности.
  - в инструкции должен быть указан тип электрошнура. При этом должна учитываться температура задней стенки электроприбора.
  - В случае повреждения шнура питания он должен быть заменен специальным шнуром питания, который можно приобрести у производителя или у агента по техобслуживанию.
  - **ВНИМАНИЕ:** Чтобы избежать опасности, связанной со случайным сбросом устройства тепловой защиты, данный бытовой электроприбор не должен запитываться через наружные переключательные устройства, например, таймер, или другое устройство, которое регулярно включает и выключает электроприбор.
- ВНИМАНИЕ:** При использовании гриля наружные детали могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте детям подходить к печи.
- перед выполнением чистки следует удалить пролившуюся жидкость.
  - Во время выполнения пиролизической самоочистки поверхности могут нагреваться сильнее чем обычно. Не разрешайте подходить к печи детям.

## 1. ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Чтобы добиться наилучших результатов при эксплуатации духовки, внимательно прочтите это руководство.

Рекомендуется сохранить данное руководство по установке и эксплуатации и обращаться к нему по мере необходимости. В случае обращения за помощью в сервисный центр сообщите серийный номер духовки, указанный в ее паспортной табличке.

После того как вы распакуете духовку, проверьте, что на ней нет никаких повреждений. В случае каких-либо сомнений не пользуйтесь духовкой, а свяжитесь с квалифицированным специалистом по обслуживанию.

Храните упаковочные материалы (пластиковые мешки, прокладки из полистирола, гвозди) в недоступном для детей месте, так как эти материалы являются опасными для детей.

В случае несоблюдения инструкций, представленных в данном руководстве, производитель не несет никакой ответственности за возможные повреждения и убытки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Функции, характеристики и принадлежности духовки, о которых упоминается в данном руководстве, могут изменяться в зависимости от модели духовки.

## 1.1 ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Данное оборудование, детали которого вступают в контакт с пищей, отвечает требованиям Европейской директивы 89/109/ЕЕС.

Размещая маркировку **CE** на этой продукции, мы заявляем, под нашу ответственность, о соответствии всем Европейским нормам безопасности, охраны здоровья и экологическим требованиям, изложенным в законодательстве для данного вида продукции.

## 1.2 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

• Духовка должна использоваться только по ее прямому назначению, то есть, только для приготовления пищи. Любые другие применения духовки, например, использование ее для обогрева помещения, запрещаются, так как они являются опасными.

• Производитель не несет ответственность за какие-либо повреждения, вызванные неправильным использованием духовки или небрежным обращением с ней.

При использовании электроприборов следует соблюдать следующие основные правила техники безопасности:

При извлечении вилки кабеля питания из электрической розетки следует держаться за вилку, а не за сам кабель.

Не прикасайтесь к духовке мокрыми или влажными руками или ногами.

Не пользуйтесь духовкой, если на ваших ногах нет обуви.

Не пользуйтесь переходниками, тройниками и/или удлинительными шнурами.

В случае повреждения духовки в результате ее падения или по другой причине, выключите духовку, отсоедините кабель питания от электросети и не дотрагивайтесь до духовки.

• В случае повреждения кабеля питания его необходимо заменить должным образом.

Отсоедините кабель и замените его новым кабелем типа H05RR-F, H05VVF, или H05V2V2-F. Кабель должен иметь достаточную нагрузочную способность, чтобы пропускать ток, потребляемый духовкой.

Замена кабеля должна выполняться квалифицированным специалистом.

Провод заземления (желто-зеленый) должен быть на 10 мм длиннее остальных проводов кабеля.

Для выполнения ремонта пользуйтесь услугами только утвержденного сервисного центра, и проследите за тем, чтобы использовались только фирменные запасные части. При несоблюдении приведенных выше требований производитель не может гарантировать безопасность духовки.

• Не изменяйте характеристики духовки путем введения в ее конструкцию каких-либо модификаций.

• Не храните в духовке горячие материалы, так как при случайном включении духовки они могут воспламениться.

• Не разрешайте детям садиться на дверцу духовки или повисать на ней.

• При загрузке в духовку пищи и извлечении из нее пищи пользуйтесь защитными перчатками.

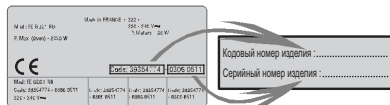
## 1.3 РЕКОМЕНДАЦИИ

• После каждого использования духовки выполняйте ее чистку.

• Не покрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой и другими одноразовыми упаковочными материалами, которые продаются в хозяйственных магазинах. Алюминиевая фольга или другой упаковочный материал при контакте с горячей эмалированной поверхностью духовки может расплавиться и повредить внутреннюю эмалированную поверхность духовки.

• Во избежание чрезмерного загрязнения духовки и выделения сильного дыма и запахов не рекомендуется использовать духовку с очень высокой температурой. Лучше немного уменьшить температуру и увеличить время приготовления пищи.

Паспортная табличка



• В дополнение к поставляемым в комплекте принадлежностям рекомендуется использовать только термостойкую посуду и термостойкие формочки для выпечки.

## 1.4 УСТАНОВКА

Ответственность за установку духовки несет пользователь. Производитель не обязан выполнять установку электроприбора. Если потребуется помощь производителя для устранения неисправностей, вызванных неправильной установкой, то за эту работу будет выставлен счет, так как эта работа не входит в сферу действия гарантии.

Специалист, выполняющий установку духовки, должен соблюдать инструкции по установке. Неправильная установка может нанести вред здоровью людей и животных, а также привести к порче имущества. Производитель не несет ответственности за такие потери.

Материалы, которыми отделано помещение, в котором устанавливается духовка, должны выдерживать температуру не ниже 70°C.

**Духовка может устанавливаться в верхней части стойки или под рабочей поверхностью.**

Перед тем как закрепить духовку проверьте, что в отсеке, где устанавливается духовка, обеспечивается нормальная циркуляция воздуха; это необходимо для охлаждения духовки и защиты ее деталей от перегрева. Сделайте отверстия, показанные на последней странице данного руководства, в соответствии с типом установки.

## 1.5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ СОТРУДНИКОМ УТВЕРЖДЕННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА ИЛИ СПЕЦИАЛИСТОМ, ИМЕЮЩИМ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ КВАЛИФИКАЦИЮ.

Подключение к электросети должно выполняться в соответствии с действующими электротехническими правилами и нормами.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие из-за того, что установка электроприбора не была выполнена в соответствии с правилами электробезопасности.

Духовка должна подключаться к розетке, снабженной контактом заземления, или должна подключаться через многополюсный автоматический выключатель, в соответствии с электротехническими правилами и нормами, действующими в стране, где вычисляется установка электроприбора.

При подключении духовки к электросети должны использоваться подходящие предохранители и провода достаточно большого сечения.

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ:

Духовка снабжена кабелем питания для подключения к электросети 230 В переменного тока (между двумя фазами или между фазой и нейтралью).

Перед подключением электроприбора к электросети проверьте:

- напряжение в электросети
  - ток, при котором срабатывает автоматический выключатель
- Провод защитного заземления (желто-зеленый), подсоединенный к клемме заземления духовки, должен быть подсоединен к контакту заземления электросети.

### Внимание:

- Перед подключением духовки проверьте отсутствие обрыва в цепи защитного заземления.
- Производитель не несет ответственности за повреждения и несчастные случаи, возникшие из-за того, что духовка не была заземлена, или из-за наличия обрыва в цепи защитного заземления.

**ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:** Не забывайте о том, что может потребоваться послепродажное обслуживание духовки. Электрическая розетка, от которой запитывается духовка, должна располагаться в таком месте, чтобы после изменения местоположения духовки ее снова можно было подключить к электрической розетке.

**Кабель питания:** Замена кабеля питания должна выполняться службой послепродажного обслуживания или специалистом, имеющим достаточную квалификацию.



## 2. ТЕХНОЛОГИЯ PRO/EXP'R

### 2.1 ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДУХОВКИ

Перед первым использованием духовки вымойте ее принадлежности губкой. Сполосните водой и высушите. На полку можно ставить формочки для выпечки и кухонную посуду.

Для сбора соков, выделяющихся при приготовлении пищи на гриле, используется поддон.



**Никогда не используйте поддон в качестве противня для приготовления пищи, так как отложение жира могут быстро распространяться по объему духовки, что приводит к созданию сильного дыма.**



В комплект поставки некоторых моделей входит камень для приготовления хрустящей пиццы, а также подставка для него и ролик для разрезания пиццы.



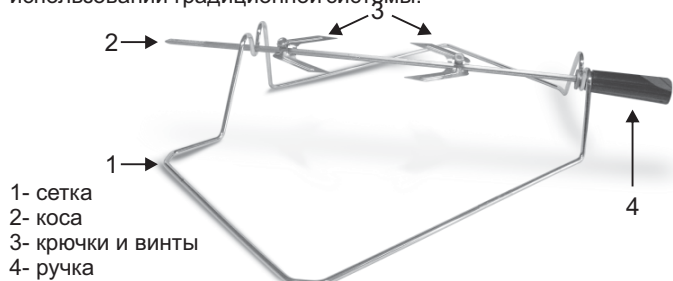
**Противень для выпечки должен** устанавливаться на полку. Он предназначен для приготовления мелкой выпечки, такой как, например, эклеры, печенье, безе, и т. п. Никогда не ставьте противень для выпечки прямо на дно духовки.



### 2.2 ВЕРТЕЛ

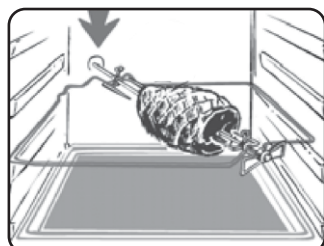
Для приготовления пищи на вертеле не требуется предварительного разогрева духовки. При этом дверца духовки должна быть закрыта.

Потребление электроэнергии на 90-95% меньше, чем при использовании традиционной системы.



#### КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЕРТЕЛ

1. Открутите крючки
2. Насадите мясо на вертел
3. Зафиксируйте мясо на вертеле с помощью крючков
4. Затяните крючки
5. Установите вертел в специальные крутящие отверстия
6. Отсоедините ручку



Когда духовка работает, в ней не должно быть неиспользуемых принадлежностей.

### 2.3 U·SEE

В духовке вместо обычной лампочки накаливания используется светодиодная система освещения. В дверцу духовки встроено 14 светодиодов (для моделей без системы пиролизической очистки) или 10 мощных светодиодов (для моделей с системой пиролизической очистки). Это обеспечивает внутри духовки высококачественное освещение белым светом без теней от полок.

#### Преимущества:

Данная система, кроме того, что она обеспечивает превосходное освещение внутри духовки, имеет более длительный срок службы, чем обычная лампочка накаливания и потребляет гораздо меньше электроэнергии.

- Оптимальное освещение
- Большой срок службы
- Очень низкое потребление электроэнергии (на 95% меньше чем обычная лампочка накаливания)

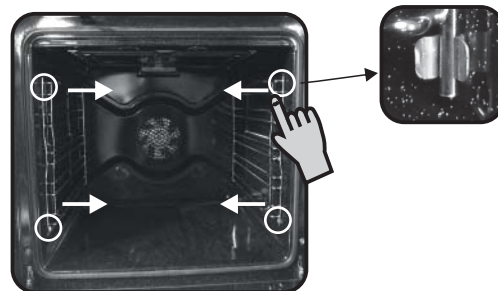


### 2.4 ДЕМОНТАЖ И ОЧИСТКА МЕТАЛЛИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

1 – Снимите металлические направляющие потянув их в направлении указанных стрелками на рисунке.

2 – Произведите очистку металлических направляющих помыв их в посудомоечной машине или очистив при помощи влажной губки. Просушите металлические направляющие после очистки.

3 – После очистки установите металлические направляющие в обратном порядке.



### 3. ЧИСТКА ДУХОВКИ

- Перед выполнением ручной чистки дайте духовке остынуть.
- Никогда не пользуйтесь для чистки духовки абразивными чистящими средствами, металлическими мочалками, и острыми предметами. Это может привести к невосстановимому повреждению эмалированных поверхностей духовки.
- Используйте только мыльную воду или отбеливающие чистящие средства (на основе аммиака).
- Никогда не покрывайте боковые стенки духовки алюминиевой фольгой.

#### СТЕКЛЯННЫЕ ДЕТАЛИ

После каждого использования духовки рекомендуется очищать стеклянную дверцу духовки с помощью впитывающей кухонной бумаги. В случае сильного загрязнения дверцы духовки вы можете использовать для ее очистки смоченную в растворе детергента и хорошо отжатую губку.

\*Никогда не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, и острыми предметами, так как они могут поцарапать стекло, что может привести к его растрескиванию.

#### УПЛОТНИТЕЛЬНАЯ ПРОКЛАДКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Если прокладка загрязнилась, очистите ее с помощью слегка смоченной губки.

#### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Очистите принадлежности с помощью губки, смоченной в мыльной воде. Сполосните их чистой водой и высушите. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

#### ПОДДОН

После приготовления пищи на гриле извлеките поддон из духовки. Осторожно слейте теплый жир в контейнер. Вымойте поддон губкой, смоченной в горячем водном растворе моющей жидкости.

Если на поддоне остались пригоревшие остатки жира, замочите поддон в воде с моющим средством.

Поддон также можно вымыть в посудомоечной машине или очистить с помощью специального чистящего средства для духовок.

Никогда не устанавливайте в духовку грязный поддон.

#### ОСВЕЩЕНИЕ В ДУХОВКЕ

Перед выполнением чистки или замены лампочки обязательно отсоедините духовку от электросети.

Лампочка и ее защитный колпачок изготовлены из жаростойкого материала.



#### Характеристики лампочки:

230 В переменного тока – 25 Вт – цоколь Е 14, температура 300 °С  
Чтобы заменить лампочку:

- Выверните стеклянный колпачок.
- Выверните лампочку,
- Вверните новую лампочку того же типа (см. представленные выше характеристики),
- После замены неисправной лампочки вверните защитный стеклянный колпачок.

#### ЧИСТКА СТЕКЛЯННОЙ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Дверца духового шкафа может быть снята и разобрана для очистки ее внешних и внутренних поверхностей. Для того чтобы произвести очистку внутреннего стекла, следуйте следующим инструкциям:

- Откройте дверцу духового шкафа. Рисунок 1 (Figure 1)



Figure 1

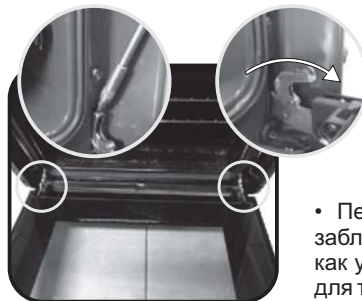


Figure 2

- Петли дверцы духового шкафа заблокированы. Разблокируйте их, как указано на рисунке 2 (Figure 2), для того, чтобы снять дверцу.

- Удалите винты как показано на рисунке 3 (Figure 3)



Figure 3

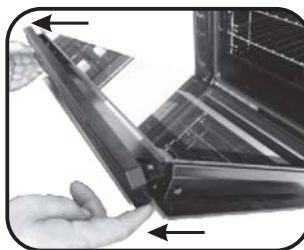


Figure 4

- Снимите верхнюю металлическую крышку, потянув ее вверх, как указано на рисунке 4 (Figure 4)

- Снимите стекло, осторожно потянув его из рамки дверцы, как указано на рисунке 5 (Figure 5).

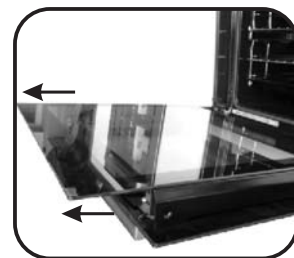


Figure 5

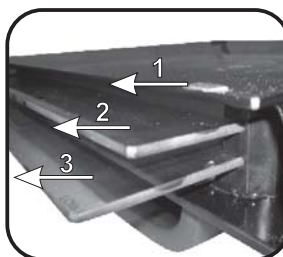


Figure 6

- \* Для духовых шкафов с пиролизической очисткой, пожалуйста, снимите также второе и третье стекла, как указано на рисунке 6 (Figure 6)

- После завершения очистки дверцы, соберите ее, произведя действия в обратном порядке

- НА ВСЕХ СТЕКЛАХ знак LOW-E должен правильно читаться и должен быть расположен в левом углу двери, рядом с левой петлей. Таким образом, напечатанный символ на первом стекле остается с внутренней стороны дверцы.

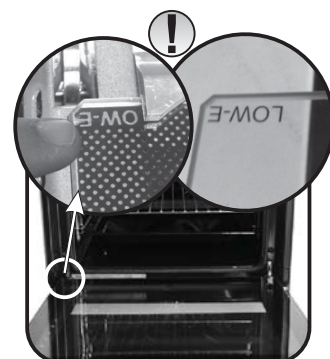


Figure 7

## 4. ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ



### 4.1 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДУХОВКИ

#### • ЧИСТКА ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием духовки очистите ее следующим образом:

Протрите наружные поверхности духовки мягкой влажной тряпкой.

Вымойте все принадлежности и протрите внутренние поверхности духовки тряпкой, смоченной в горячем водном растворе жидкого моющего средства.

Дайте поработать пустой духовке при максимальной температуре в течение одного часа. Это необходимо для того, чтобы удалить из духовки запахи. При выполнении этой операции помещение, в котором установлена духовка, должно хорошо проветриваться.

#### • ВЕЩИ, О КОТОРЫХ НЕ СЛЕДУЕТ ЗАБЫВАТЬ

Подтверждение операции, выполняемой с помощью таймера. Изменения параметров должны подтверждаться с помощью нажатия кнопки.

#### **Выключение духовки:**

Эта операция может потребоваться в случае ввода неправильной команды. Чтобы выключить духовку ... установите ручку программирования в положение СТОП.

#### **Замок от детей:**

Чтобы заблокировать действие органов управления духовки, выберите функцию замка от детей. См. раздел "Программирование – Замок от детей".

#### **Охлаждающий вентилятор:**

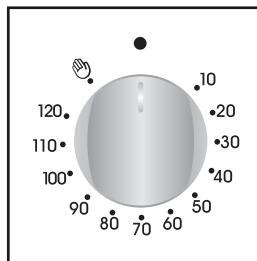
Защищает панель управления и электронные устройства от перегрева. Он включается автоматически и выключается при выключении духовки.

#### **Освещение в духовке:**

Чтобы включить освещение в духовке, нужно установить ручку программирования на символ освещения.


Если духовка работает, лампочка будет гореть при выборе любой функции, и будет продолжать гореть после открывания дверцы.

### 4.2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



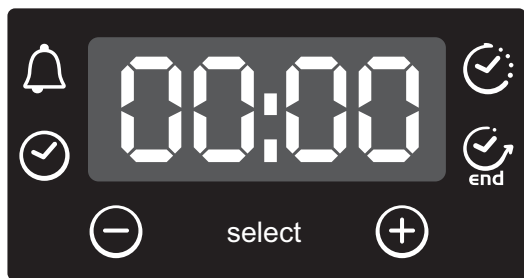
При помощи этой функции можно установить требуемое время приготовления (макс. 120 мин), по истечении которого духовка автоматически выключится.

Таймер отсчитывает время от установленного до положения 0 и автоматически выключится.

Для использования духовки в обычном режиме, установите положение .

Для включения плиты проверьте, чтобы таймер не находился в положении 0.

#### 4.3 УСТАНОВКА ТОЧНОГО ВРЕМЕНИ ☺



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** установка времени производится впервые после установки духовки или после отключения электричества (необходимость в этом будет отображена в виде пульсирующего дисплея 12:00).  
Установка времени достигается следующим путем:

- Нажмите центральную кнопку 4 раза
- Настройка время кнопками "-" "+" .
- Отпустите кнопки

**ВНИМАНИЕ :** Духовка будет работать только после установки часов.

#### 4.4 ТАЙМЕР С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ


Функция	Включение	Отключение	Что выполняет	Для чего
<b>Защита от детей</b>	Функция «Детский замок» включается при нажатии и удержании клавиши Set (+) не менее 5 секунд. С этого момента все функции заблокированы и на дисплее мигает STOP и текущее время.	Для отключения функции «Детский замок» снова нажмите и удержите клавишу Set (+) не менее 5 секунд. После этого все функции вновь становятся доступными.		
<b>Таймер</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите центральную кнопку 1 раза</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Когда установленное время истечет, раздастся звуковой сигнал. По истечении сигнал прекратится автоматически, он также может быть остановлен нажатием кнопки Select.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Включает звуковой сигнал по окончании установленного времени</li> <li>• В ходе процесса на дисплее отражается оставшееся время.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Эта функция позволяет использовать духовку в качестве будильника (можно использовать как при включенной, так и при выключенной духовке)</li> </ul>
<b>время приготовления</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите центральную кнопку 2 раза</li> <li>• Нажмите кнопки ( "-" ) или ( "+" ) для установки требуемого времени приготовления</li> <li>• Отпустите кнопки</li> <li>• Установите режим приготовления при помощи ручки выбора функций</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• По истечении установленного времени духовка отключится автоматически. Если вы хотите выключить ее раньше, установите ручку выбора функций в положение 0 или установите время 0:00 SELECT и кнопки ( "-" "+" )</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Позволяет установить требуемое время приготовления выбранных блюд</li> <li>• Чтобы проверить, сколько времени осталось, нажмите кнопку SELECT</li> <li>• Для изменения установленного времени нажмите SELECT и кнопки "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Для прекращения сигнала нажмите любую кнопку. Нажмите центральную кнопку, чтобы вернуться к функции часов</li> </ul>
<b>Окончание приготовления</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите центральную кнопку 3 раза</li> <li>• Нажмите кнопки ( "-" ) или ( "+" ) для установки времени отключения</li> <li>• Отпустите кнопки</li> <li>• Установите режим приготовления при помощи ручки выбора функций</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В установленное время духовка выключится. Для ручного выключения поверните ручку выбора функций в положение 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Позволяет установить время окончания приготовления</li> <li>• Чтобы проверить, сколько времени осталось, нажмите центральную кнопку 3 раза</li> <li>• Для изменения установленного времени нажмите END и кнопки "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Эта функция обычно используется вместе с функцией «время приготовления». Например, если блюдо должно готовиться 45 минут и должно быть готово к 12:30, просто выберите требуемую функцию, установите время приготовления 45 минут и время окончания 45 минут</li> <li>• По истечении установленного времени духовка отключится автоматически и раздастся звуковой сигнал.</li> <li>• приготовление начнется автоматически в 11:45 (12:30 минус 45 минут) и продолжится до времени окончания приготовления, после чего духовка автоматически выключится.</li> </ul> <p><b>Если выбрана функция END ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:</b> <b>безустановки ироджьиности приготовления, духовка начнет работать сразу и остановится в конце ранее установленного времени приготовления.</b></p>





## 4.5 КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ


### •РЕЖИМЫПРИГОТОВЛЕНИЯПИЩИ


Приготовлениепищивсегдадолжновыполнятьсятолькосзакрытой дверцейдуховки.


 **НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯТОР** - Используются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Этот метод идеально подходит для приготовления открытых пирогов с фруктовой начинкой, пирожков с открытой фруктовой начинкой, и пирожных. При этом выпечка не пересушивается и обеспечивается подъем теста. Установите полку в нижнее положение.


 **НАГРЕВ СНИЗУ** - Используется нижний нагревательный элемент. Этот метод идеально подходит для приготовления любых мучных изделий. Используйте его для приготовления открытых пирогов с фруктовой или ягодной начинкой, пирогов с заварным кремом и различной начинкой, пирожков с открытой фруктовой начинкой, пирожков с мясом или рыбой и другой пищи, для приготовления которой требуется более интенсивный нагрев снизу.

 \* **НАГРЕВ СНИЗУ + НАГРЕВ СВЕРХУ** - Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Этот метод идеально подходит для традиционного зажаривания пищи и для выпечки. Он используется при приготовлении черного мяса, говядины, ноги ягненка, дичи, хлеба, или продуктов, завернутых в фольгу.


 **НАГРЕВ СНИЗУ + НАГРЕВ СВЕРХУ + ВЕНТИЛЯТОР** - Используются верхний и нижний нагревательные элементы, а также работает вентилятор, с помощью которого осуществляется циркуляция горячего воздуха в духовке. Этот метод рекомендуется использовать для приготовления домашней птицы, выпечки, рыбы и овощей. При использовании этого метода обеспечивается лучшее проникновение тепла внутрь пищи, и также снижается время приготовления пищи и предварительного разогрева. Метод приготовления пищи с использованием вентилятора позволяет одновременно готовить различные виды пищи на разных полках духовки. При этом обеспечивается более равномерное распределение тепла и предотвращается поглощение одним видом пищи запаха другого вида пищи. При одновременном приготовлении разных видов пищи следует увеличить время приготовления пищи на 10 минут.

 **КРУГЛЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ + ВЕНТИЛЯТОР** - Используются верхний и нижний нагревательные элементы, а также нагревательный элемент круглой формы и осуществляется циркуляция горячего воздуха в духовке. Это метод приготовления пищи с вентилятором.


 **ГРИЛЬ** - Используется верхний нагревательный элемент. Этот метод идеально подходит для приготовления различных блюд на гриле, кебабов, и рататюв (блюда, запеченные под сыром). Гриль должен предварительно разогреваться до высокой температуры в течение 5 минут. Куски белого мяса должны располагаться на одинаковом расстоянии от нагревательного элемента гриля. Время приготовления пищи при этом увеличивается, но мясо получается более сочным. Черное мясо и филе рыбы можно класть прямо на решетку, под которую необходимо установить поддон для сбора жидкости.


 \* **ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР** - Используются верхний нагревательный элемент и вентилятор, с помощью которого осуществляется циркуляция горячего воздуха в духовке. Для приготовления черного мяса рекомендуется предварительный разогрев духовки, а для приготовления белого мяса предварительный разогрев духовки не требуется. Приготовление на гриле идеально подходит для зажаривания больших кусков мяса и домашней птицы. Приготавливаемая на гриле пища располагается в центре средней полки.

Для сбора соков, которые выделяются при приготовлении пищи на гриле, под полку нужно установить поддон для сбора жидкости. Для получения оптимальных результатов проследите за тем, чтобы приготавливаемая пища не располагалась слишком близко от нагревательного элемента гриля, и переверните куски пищи, когда пройдет время, равно половине времени приготовления пищи.


 **ГРИЛЬ + ВЕРТЕЛ + ВЕНТИЛЯТОР** - Преимуществом данного метода приготовления пищи, в котором используется верхний нагревательный элемент, вентилятор, и вертел, является то, что пища прожаривается равномерно, и при этом не становится сухой и безвкусной. Вертел будет продолжать вращаться приблизительно еще пять минут после выключения нагрева. Это обеспечивает полное использование оставшегося в духовке тепла. При приготовлении пищи на вертеле предварительный разогрев


духовки не требуется.

 **РАЗМОРАЖИВАНИЕ** - Когда ручка регулировки установлена в это положение, с помощью вентилятора осуществляется циркуляция теплого воздуха вокруг замороженных продуктов, что обеспечивает их размораживание в течение нескольких минут без изменения содержания в пище протеинов.

 **ПОДДЕРЖАНИЕ ПИЩИ В РАЗОГРЕТОМ СОСТОЯНИИ** - Этот режим рекомендуется для разогревания пищи, расположенной на полке, установленной на второй позиции сверху, или для размораживания пиццы или выпечки, расположенных на полке, установленной на нижний уровень.

Используется постоянная температура 60 °C, температура не регулируется.

 **ПИЦЦА** - В этом режиме в духовке происходит циркуляция воздуха, что обеспечивает превосходные результаты при приготовлении и таких блюд как пицца или кекс.

 **Soft cook** Эта функция для приготовления кондитерских изделий и хлеба. Благодаря сниженной скорости конвекции увеличивается влажность внутри духовки. Повышенная влажность создает идеальные условия приготовления для блюд, консистенция которых должна быть эластичной в процессе приготовления (например, пироги, хлеб, печенье) и не допускается растрескивание.

\* Испытано в соответствии с CENELEC EN 60350-1 для определения класса потребления электроэнергии.

## 4.6 СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Рекомендуется солить мясо после его приготовления, так как соль вызывает разбрызгивание жира. При этом духовка загрязняется и образуется дым.

Куски белого мяса (свинина, телятина, ягненок), и рыба могут помещаться в холодную духовку. При этом время приготовления пищи будет больше времени приготовления пищи в предварительно разогретой духовке, но куски мяса будут лучше прожариваться в середине, так как время проникновения тепла внутрь пищи при этом увеличивается.

Правильный предварительный разогрев духовки является необходимым условием для успешного приготовления черного мяса.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА ГРИЛЕ:

#### • Перед загрузкой пищи для приготовления на гриле:

Выньте мясо из холодильника за несколько часов до его приготовления на гриле. Положите его на несколько слоев кухонной (впитывающей) бумаги. Это обеспечит удаление влаги и лучший прогрев мяса в середине. Перед приготовлением мяса на гриле посыпьте его перцем и другими специями, но не солите его перед приготовлением. Посолите мясо после его приготовления. В этом случае мясо будет более сочным. Смажьте мясо тонким слоем растительного масла. Это лучше всего делать с помощью плоской широкой кисти. Затем еще раз посыпьте мясо перцем и другими специями (например, чебрецом).

#### • Во время приготовления пищи:

Никогда не прокалывайте мясо во время его приготовления, даже когда вы его переворачиваете. Это приведет к тому, что из мяса будет вытекать сок, и оно будет становиться сухим.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ:

Никогда не пользуйтесь блестящими формочками, они отражают тепло, и могут испортить ваши пирожки или пирожные. Если ваши пирожки подрумяниваются слишком быстро, покройте их жиронепроницаемой бумагой или алюминиевой фольгой.

Внимание: блестящая сторона фольги должна быть обращена к пирожкам. В противном случае тепло будет отражаться блестящей поверхностью и не будет проникать в пищу.

### Не открывайте дверцу духовки в течение первых 20-25 минут приготовления пищи:

суфле, сдобные булочки, бисквиты могут осесть. Вы можете проверить, готова ли выпечка, проколов ее в центре ножом или металлической вязальной спицей. Если лезвие ножа выходит из выпечки чистым и сухим, то выпечка готова, и вы можете остановить процесс выпекания. Если лезвие ножа выходит из выпечки влажным или с налиплими на нем частичками выпечки, продолжите выпекание, но немного уменьшите температуру для того, чтобы выпечка не подгорела.

## 5. СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Прежде чем позвонить в сервисный центр.

### Если духовка не работает:

- Проверьте, что она правильно подключена к электросети.

### Если вы не можете самостоятельно определить причину неисправности:

- Отсоедините духовку от электросети, не прикасайтесь к ней, и обратитесь за помощью в сервисный центр.

Перед тем как позвонить в сервисный центр запишите серийный номер изделия, указанный в его паспортной табличке. Если не истек срок действия гарантии, указанный в гарантийном талоне, ремонт изделия в сервисном центре будет выполнен бесплатно.



Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС об отходах производства электрического и электронного оборудования (WEEE). Отходы производства электрического и электронного оборудования содержат загрязняющие вещества (которые могут негативно влиять на окружающую среду) и основные компоненты (которые подлежат повторному использованию). Важно, чтобы отходы производства электрического и электронного оборудования подвергались специальной обработке с целью удаления и утилизации всех загрязняющих веществ, а также регенерации и повторного использования всех материалов. Каждый может сделать существенный вклад в предотвращение экологических проблем, вызываемых отходами производства электрического и электронного оборудования; для этого важно придерживаться некоторых основных правил:

- Нельзя обращаться с отходами производства электрического и электронного оборудования, как с бытовыми отходами.
- Отходы производства электрического и электронного оборудования следует передавать в пункты сбора, контролируемые органами местной власти или зарегистрированными компаниями. Во многих странах при наличии большого количества отходов производства электрического и электронного оборудования сбор отходов осуществляется на дому.
- При покупке нового прибора старый прибор можно вернуть розничному торговому предприятию, которое обязано принять его бесплатно на основе взаимно-однозначного соответствия, если это приборы аналогичного типа, и возвращаемый прибор имеет те же функции, что и продаваемый.

## ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ И ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

По возможности следует избегать предварительного нагрева духового шкафа и всегда заполнять его полностью. Открывайте дверцу духового шкафа как можно реже, так как при каждом ее открытии тепло рассеивается. Для существенной экономии электроэнергии выключайте духовой шкаф за 5-10 минут до планируемого окончания времени приготовления, таким образом используется остаточное тепло, вырабатываемое духовым шкафом. Уплотнители следует содержать в чистоте и в надлежащем состоянии во избежание распространения тепла за пределы камеры. В случае если в вашем договоре на электроснабжение предусматривается почасовой тариф, то программа "отсрочка приготовления" упрощает процесс экономии электроэнергии благодаря отсрочке начала процесса приготовления до начала действия льготного тарифа.

**OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev!

- Otroci, mlajši od 8 let, naj se aparatu ne približujejo nenadzorovani.
- Otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ter znanjem lahko uporabljajo aparat le pod nadzorom oseb, ki so odgovorne za njihovo varnost, in ki so jih seznanili z varno uporabo aparata ter le v primeru, da razumejo tveganje, ki je s tem povezano.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- Otroci lahko sodelujejo pri čiščenju in vzdrževalnih delih le pod nadzorom odraslih.

**POZOR:** Dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo. Pazite, da se majhni otroci ne približajo!

- Ne uporabljajte grobih ali jedkih čistil ali ostrih kovinskih strgal za čiščenje vrat pečice, saj bi lahko opraskali površino, zaradi takih poškodb pa bi lahko steklo počilo.
- Pred odstranjevanjem zaščite morate pečico izklopiti; po čiščenju zaščito namestite nazaj, kot je to pojasnjeno v navodilih za uporabo.
- Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je namenjena uporabi v tej pečici.
- Pri čiščenju ne uporabljajte aparatov za čiščenje s paro.

**POZOR:** Pred zamenjavo žarnice izključite aparat iz električnega omrežja, da se izognete tveganju za električni udar.

- Pri fiksni priključitvi mora biti zagotovljena možnost izklopa iz električnega omrežja skladno z veljavnimi predpisi.
- V navodilih je navedena ustrezna vrsta priključnega kabla, saj je potrebno upoštevati temperaturo na hrbtni strani aparata.
- Če je priključni električni kabel poškodovan, ga je treba zamenjati z enakovrednim ali sklopom, ki vam je na voljo pri pooblaščenem servisu.
- **POZOR:** Da bi se izognili slučajnemu resetiranju termičnega prekinjala, aparat ne sme biti napajan preko zunanje naprave, npr. programske ure, ter ne sme biti priključen na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja dobavitelj energije.

**POZOR:** Dostopni deli se lahko med uporabo žara segrejejo. Pazite, da se majhni otroci ne približajo.

- Razlito tekočino pred čiščenjem obrišite.
- Med samodejnim čiščenjem s pirolizo se lahko površina segreje bolj kot običajno. Pazite, da se otroci ne približajo!

## 1. SPLOŠNA OPOZORILA

Pozorno preberite navodila, da boste lahko izrabili vse možnosti, ki vam jih ponuja pečica. Priporočamo, da navodila za priključitev in uporabo shranite. Pred vgradnjo pečice si zapišite serijsko številko, saj jo boste potrebovali, ko boste potrebovali pomoč pooblaščenega servisa.

Ko dobite svojo novo pečico, se najprej prepričajte, da med transportom ni prišlo do poškodb. Če je pečica poškodovana, se takoj obrnite na prodajalca. Če niste prepričani, se posvetujte s strokovnjakom. Odstranite vso embalažo in jo odnesite na ustrezno odlagališče. Pazite, da predvsem plastične vrečke, polistirolo in žebli ne pridejo v roke majhnim otrokom.

**Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo ali poškodbe, če ta navodila niso bila upoštevana!**

**Opomba:** Funkcije, lastnosti in oprema pečice, navedeni v tem priročniku, se lahko spreminjajo odvisno od modela pečice.

### 1.1 IZJAVA O SKLADNOSTI

Deli aparata, ki prihajajo v stik z živili, so izdelani skladno z določili, navedenimi v direktivi 89/106.

Z oznako **CE** na tem proizvodu izjavljamo, na lastno odgovornost, da je proizvod skladen z vsemi evropskimi zahtevami o varnosti, zdravju in varstvu okolja, ki se v zakonodaji nanašajo na ta izdelek.

### 1.2 VARNOSTNI NAPOTKI

•Pečica je izdelana le za pečenje in kuhanje jedi v gospodinjstvu. Uporaba pečice v kakršnekoli druge namene je (npr. za segrevanje prostora) je neprimerna in zaradi tega tudi nevarna.

•Med delovanjem pečice se dostopni deli in grelci zelo segrejejo. Pazite, da se jih ne dotaknete!

•Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali materialno škodo, ki bi nastala zaradi neprimerne, napačne in nespametne uporabe pečice. Pri uporabi kakršnega koli električnega aparata morate upoštevati naslednja osnovna varnostna pravila:

•Ne vlecite priključnega kabla, če želite iztakniti vtičnik iz vtičnice, pač pa primite za vtičnik in ga lepo iztaknite iz vtičnice.

•Ne dotikajte se aparata, če imate vlažne roke ali noge.

•Ne dotikajte se aparata, če ste bos.

•Priključitev aparata na električno omrežje preko adapterjev, podaljškov in razdelilcev ni priporočljiva.

•V primeru okvare in/ali slabega delovanja aparat takoj izklopite in ga ne uporabljajte naprej.

•Če se poškoduje priključni kabel, ga morate takoj zamenjati. Odstranite poškodovani priključni kabel in ga zamenjajte s kablom tipa H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F ustrežne dolžine in preseka. Kabel mora biti sposoben prenesti obremenitev. Priključnega kabla ne menjajte sami, pač pa naj vam ga zamenja ustrezno usposobljen strokovnjak! Pripominjamo, da mora biti vodnik za ozemljitev (rumen-zelen) obvezo za 10 mm daljši od vodnikov za priključitev na električno omrežje.

Za morebitna popravila se obrnite na enega od naših pooblaščenih servisov ter ob morebitni zamenjavi posameznih elementov vedno zahtevajte vgradnjo originalnih Candyjevih rezervnih delov. Neupoštevanje zgornjih navodil lahko vpliva na varno delovanje aparata.

•Kakršnokoli spreminjanje značilnosti pečice ni dovoljeno.

•V pečico ne shranjujte vnetljivih snovi; ob slučajnem vklopu pečice bi se ti lahko vneli.

•Ne pritiskajte na vrata pečice; otrokom ne smete dovoliti, da stopajo ali sedijo na vratih.

•Uporabljajte zaščitne kuhinjske rokavice!

•Med uporabo se aparat segreje. Ne dotikajte se grelcev v notranjosti pečice.

•POZOR: Dostopni deli se lahko med uporabo žara segrejejo. Pazite, da se majhni otroci ne približajo.

### 1.3 PRIPOROČILA

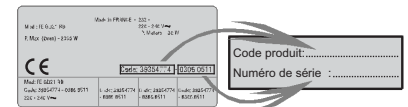
•Priporočamo, da po vsaki uporabi na hitro očistite pečico.

•Sten pečice ne oblagajte z alu-folijo ali v oblogami za enkratno uporabo, ki so na voljo v trgovinah, saj bi se te snovi lahko stalile ob stiku z vročim emajlom, kar bi poškodovalo emajl.

•Ne nastavljajte previsoke temperature, saj se bo tako pečica manj umazala in se ne bo razvijal dim. Bolje je, da nekoliko znižate temperaturo in podaljšate čas pečenja.

•Tablica s podatki je ob strani pečice:

•V pečici poleg priložene opreme uporabljajte samo ustrezne pekače, odporne na zelo visoke temperature.



### 1.4 NAMESTITEV IN PRIKLJUČITEV

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

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

### 1.5 PRIKLJUČITEV PEČICE NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

Vsa potrebna dela mora opraviti ustrezno usposobljen strokovnjak, ki mora upoštevati vse veljavne predpise.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primeru neupoštevanja teh navodil.

Pečico priključite na ozemljeno vtičnico, ali preko ustreznega večpolnega stikala, zaščiten z ustreznimi varovalkami skladno z veljavnimi predpisi.

#### PRIKLJUČITEV

Pečica je opremljena s kablom za priključitev na električno omrežje z napetostjo 230 V AC med fazami ali med fazo in nulo. Pred priključitvijo preverite:

- priključno napetost, ki je navedena na števcu;

- nastavev prekinjala.

Ozemljitveni vod (zelen/rumen) mora povezovati ozemljitveni terminal na pečici in ozemljitveni terminal v omrežju.

#### Opozorilo:

•Pred priključitvijo mora strokovnjak preveriti brezhibnost kontinuitete ozemljitve.

•Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo ali poškodbe zaradi uporabe neozemljene pečice ali v primeru ozemljitve z nepravilno kontinuiteto.

**Opomba:** Upoštevajte, da bo morda pečico kdaj potrebno popraviti, in poskrbite, da jo bo mogoče izključiti iz električnega omrežja, ko jo odstranite iz niše.

**Priključni kabel:** Če je treba zamenjati priključni električni kabel, morajo to delo opraviti strokovnjaki pooblaščenega servisa ali ustrezno usposobljena oseba.



## 2. TEHNOLOGIJA PRO/EXP'R

### 2.1 OPREMA PEČICE (odvisno od modela)

Pred prvo uporabo pečice očistite vse površine z blago raztopino čistila, nato pa z gobico izperite površine s čisto vodo in jih obrišite s suho krpo.

Na rešetko postavite različne pekače.



**Globji pekač je namenjen lovljenju maščobe, ki med peko na žaru.**



Tega pekača nikoli ne uporabljajte za peko pečenk, saj bi se lahko maščoba hitro razpršila po pečici, se žgala in povzročila dim.

Nekateri modeli so opremljeni tudi s posebnim kamnitim podstavkom za pečenje hrustljavih pizz s podstavkom in posebnim rezilom za rezanje pizze.

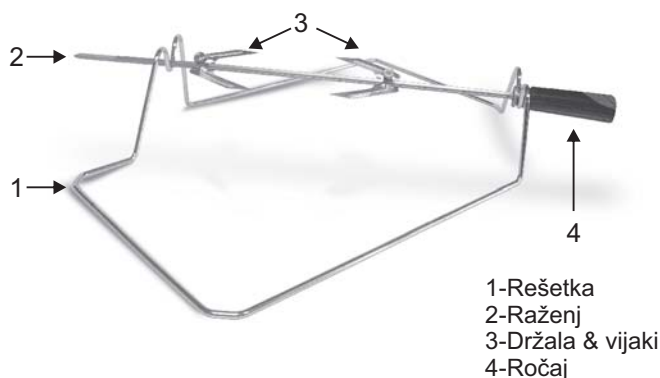


**Pekač za sladice postavite na rešetko.** Primeren je za peko drobnega peciva – piškotov, beljakovih poljubčkov ipd. Nikoli ga ne smete postaviti neposredno na dno pečice!



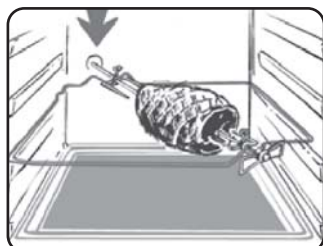
### 2.2 RAŽENJ

Pri peki na ražnju predgrevanje pečice ni potrebno. Peka poteka pri zaprtih vratih pečice. Poraba energije je za 90-95 % manjša kot pri tradicionalnih pečicah.



#### UPORABA RAŽNJA

1. Odvijte držala
2. Potisnite raženj v meso.
3. Pritrdite meso s pomočjo držal
4. Zategnite vijake
5. Potisnite raženj v luknjo na motorčku
6. Snemite ročaj



Med uporabo pečice iz nje odstranite vso opremo, ki ni v uporabi.

## 2.3 U·SEE (odvisno od modela)

Ta sistem osvetlitve nadomešča klasično žarnico. V vratih pečice je 14 svetilnih diod (pri modelih brez pirolize) ali 10 zmogljivih svetilnih diod High Power LED, ki proizvajajo belo svetlobo in zagotavljajo kakovostno osvetlitev celotne pečice brez senčnih delov.

#### Prednosti:

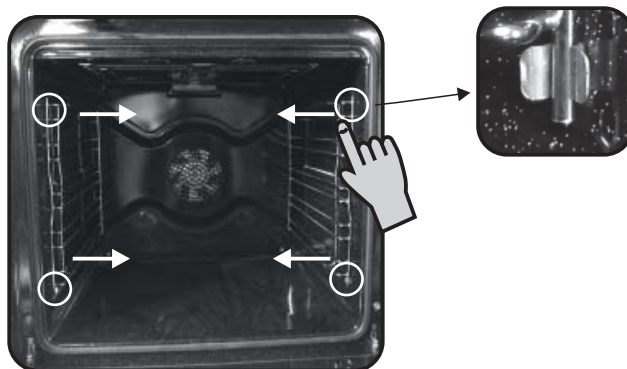
Sistem razen odlične osvetlitve pečice zagotavlja tudi dolga življenjska doba, lažje vzdrževanje in predvsem prihranek energije.

- odlična vidljivost
- dolga življenjska doba
- zelo majhna poraba energije, -95 % v primerjavi z običajnim načinom osvetlitve.



## 2.4 SNEMANJE IN ČIŠČENJE ŽIČNIH VODIL

- 1- Snemite vodilatako, da jih potegnete v smeri puščic.
- 2- Očistite vodila. Lahko jih pomijete v stroju, ali pa jih očistite z vlažno gobico in jih nato obrišete do suhega.
- 3- Po čiščenju namestite vodila nazaj po zgornjih navodilih v obratnem vrstnem redu.



### 3. ČIŠČENJE PEČICE

- Pred kakršnim koli ročnim čiščenjem počakajte, da se pečica ohladi.
- Nikoli ne čistite pečice z jedkimi čistili, blazinicami iz jeklene volne ali ostrimi pripomočki, saj bi lahko nepopravljivo poškodovali emajl.
- Za čiščenje uporabljajte samo milnico ali čistila na bazi amonijaka.
- Ne oblagajte stranic pečice z alu-folijo.

#### STEKLENI DELI

Priporočamo, da steklo na vratih po vsaki uporabi obrišete z vpojnim kuhinjskim papirjem. Če je pečica zelo umazana, površine očistite z dobro ožeto gobico in detergentom, nato pa jih izperite s čisto vodo.

\*Nikoli ne uporabljajte jedkih čistil ali ostrih čistilnih pripomočkov, da ne opraskate stekla, saj bi to lahko pozneje med delovanjem pečice počilo.

\*Ne uporabljajte grobih ali jedkih čistil ali ostrih kovinskih strgal za čiščenje vrat pečice, saj bi lahko opraskali površino, zaradi takih poškodb pa bi lahko steklo počilo.

#### TESNILO NA VRATIH

Če se umaže, ga očistite s vlažno gobico.

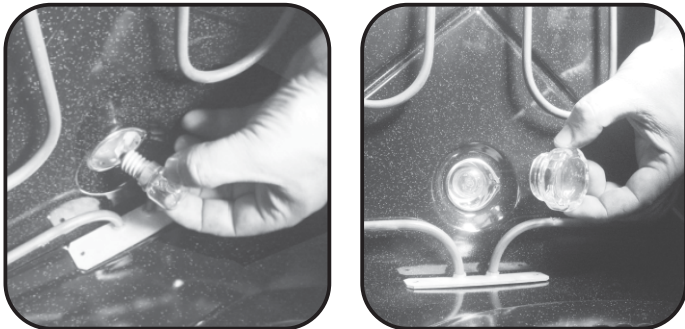
#### OPREMA PEČICE

Po peki na žaru vzemite pekač za lovljenje maščobe iz pečice; odlijte toplo maščobo v ustrezno posodo. Nato pladenj pomijte z vročo vodo, detergentom za pomivanje posode in gobico. Če s tem ne odstranite nečistoče, ga nekaj časa namakajte v vodi z detergentom. Lahko pa ga tudi pomijete v stroju ali očistite z namenskim čistilom za pečice. Nikoli ne puščajte umazanega pekača v pečici.

#### LUČ V PEČICI

Pred čiščenjem ali zamenjavo žarnice izklopite pečico iz električnega omrežja.

Žarnica in pokrovček nad njo so izdelani iz na visoke temperature odpornih materialov.



#### Značilnosti žarnice:

230 VAC – 25 W – grlo E 14, temperatura 300° C.

Ko želite zamenjati žarnico:

- odvijte stekleni pokrovček;
- odvijte žarnico,
- nadomestite jo z enakovredno.
- Ko zamenjate žarnico, znova privijte zaščitni stekleni pokrovček.

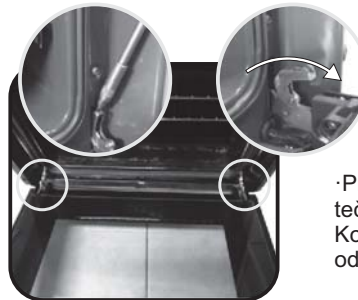
#### ČIŠČENJE STEKLA NA VRATIH PEČICE

Pri tej pečici lahko notranje steklo snamete in ga očistite. To storite na naslednji način:

- Odprite vrata pečice (slika 1).



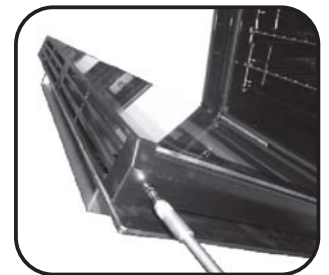
slika 1



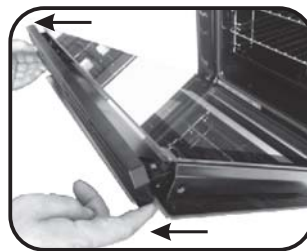
slika 2

- Pred začetkom čiščenja zapahnite tečaja, kot je to prikazano na sliki 2. Ko končate s čiščenjem, ponovno odpahnite tečaja (slika 2).

- Odvijte vijake, kot je to prikazano na sliki 3.



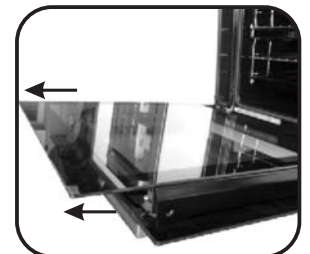
slika 3



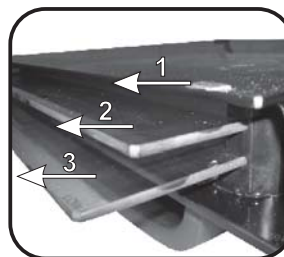
slika 4

- Snemite zgornji kovinski pokrovček – potegnite ga navzgor (slika 4).

- Odstranite steklo – previdno ga izvlcite iz okvirja vrat (slika 5).



slika 5

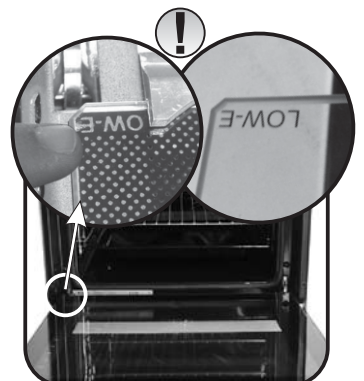


slika 6

- \* Pri pirolitskih pečicah morate odstraniti tudi 2. in 3. steklo. (slika 6)

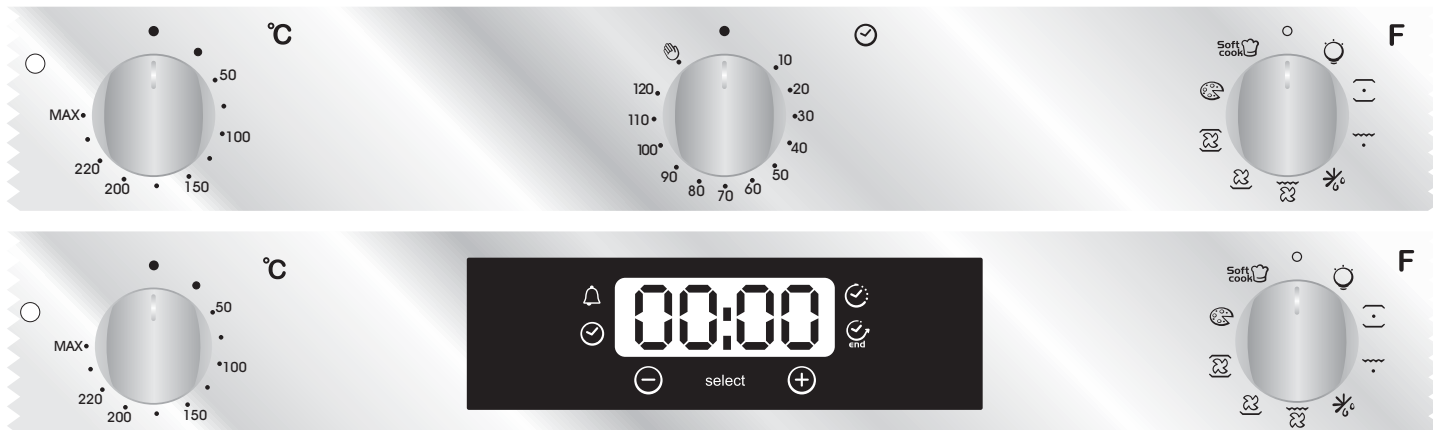
- Po čiščenju stekla znova sestavite vse dele; upoštevajte zgornja navodila v obratnem vrstnem redu.

- OZNAKA LOW-E na vseh steklih mora biti v pravilnem položaju, in sicer v levem vogalu vrat, ob levem tečaju. Na ta način bo potiskana površina na 1. steklu NA NOTRANJI strani vrat.



slika 7

## 4. OPIS PRIKAZOVALNIKA



### 4.1 PRED PRVO UPORABO PEČICE

#### PRVO ČIŠČENJE

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

#### NA KAJ MORATE BITI POZORNI

Potrditev delovanja na programski uri

Vse vnesene spremembe morate potrditi s pritiskom na gumb.

#### Ustavitve pečice:

To bo morda potrebno, če ste vnesli napačne nastavitve. Ko želite pečico ustaviti, obrnite gumb za izbiranje funkcij nazaj na položaj Stop.

#### Varovalo za otroke

Če želite 'zakleniti' stikalno ploščo pečice, aktivirajte varovalo za otroke. Več lahko preberete v poglavju Programiranje – Varovalo za otroke.

#### Ventilator za hlajenje

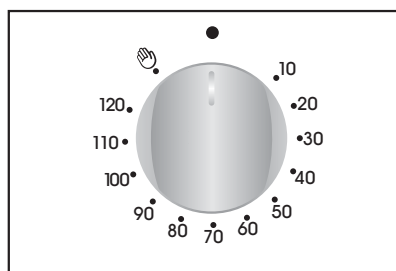
Varuje stikalno ploščo in elektroniko pred poškodbami zaradi vročine. Začne delovati samodejno in deluje tudi potem, ko pečico izklopite, nato pa se samodejno izklopi.

#### Luč v pečici:


Z obračanjem gumba na simbol luči lahko prižgete luč v pečici, tudi če pečice ne uporabljate.

Ko pečico uporabljate, luč v notranjosti ves čas gori, tudi medtem ko so odprta vrata.

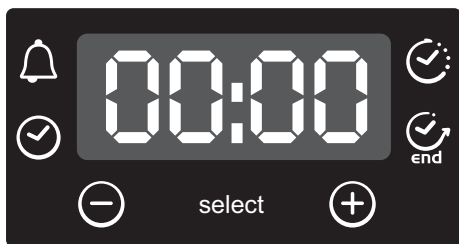
### 4.2 UPORABA PROGRAMSKE URE ZA KONEC PEČENJA



Programska ura omogoča nastavitve zelenega trajanja pečenja (največ 120 minut); po preteku nastavljenega časa se pečica samodejno izklopi.

Programska ura odšteva čas in se samodejno izklopi, ko se vrne na položaj O. Če želite pečico uporabljati na običajen način, programsko uro nastavite na položaj . Ko želite nastaviti pečico, se prepričajte, da programska ura ni nastavljena na O.

### 4.3 NASTAVITEV TOČNEGA ČASA







**OPOZORILO:** ko je pečica vgrajena in priklopljena na električno omrežje, oziroma po vsakem izpadu električne energije (na to vas opozori utripanje vrednosti 12:00 na prikazovalniku) morate nastaviti točen čas. To naredite na naslednji način:

- 4-krat pritisnite na srednjo tipko
- S pomočjo tipko "-" "+" nastavite točen čas.
- Sprostite pritisk na vse tipke.

**POZOR:** Pečica deluje le, če je nastavljena ura.

### 4.4 UPORABA ELEKTRONSKE PROGRAMSKE URE

FUNKCIJA	AKTIVIRANJE	DEAKTIVIRANJE	DELOVANJE	NAMEN
<b>ZAKLEPANJE ZA VARNOST OTROK</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funkcijo Zaklepanja za varnost otrok aktivirate tako, da vsaj 5 sekund pritiskate na tipko Set (+). Od tega trenutka dalje so vse druge funkcije zaklenjene, na prikazovalniku pa izmenično utripa STOP oz. nastavljeni čas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funkcijo zaklepanja za varnost otrok lahko deaktivirate tako, da ponovno vsaj 5 sekund pritiskate na tipko Set (+). S tem prekličete zaklepanje in lahko ponovno izbirate vse funkcije.</li> </ul>		
<b>ŠTEVEC MINUT</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1-krat pritisnite na srednji gumb</li> <li>• S pomočjo tipk "-" "+" nastavite zeleni čas</li> <li>• Sprostite pritisk na vse tipke</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ko preteče nastavljeni čas, se oglasi zvočni signal (po določenem času sam utihne, lahko pa ga predčasno izklopite s pritiskom na tipko SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po preteku nastavljenega časa se oglasi zvočni signal.</li> <li>• Med odštevanjem je na prikazovalniku prikazan čas do izteka nastavljenega časa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programsko uro na pečici lahko uporabljate kot običajno kuhinjsko uro (aktivirate jo lahko ne glede na to, če pečico uporabljate ali ne).</li> </ul>
<b>TRAJANJE PEČENJA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2-krat pritisnite na srednji gumb.</li> <li>• S pomočjo tipk "-" "+" nastavite zeleno trajanje pečenja.</li> <li>• Sprostite pritisk na vse tipke</li> <li>• Izberite funkcijo pečenja s pomočjo stikala za izbiranje funkcij pečice.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ko preteče nastavljeni čas, se pečica samodejno izklopi. Če želite predčasno prekiniti pečenje, ali obrnite stikalo za izbiranje funkcij na 0, ali pa nastavite čas na 0:00 (s pomočjo tipke SELECT in tipk "-" "+")</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omogoča, da nastavite ustrezno trajanje pečenja za izbrano jed.</li> <li>• Če želite preveriti, koliko časa je še ostalo do konca pečenja, 2-krat pritisnite na tipko SELECT.</li> <li>• Če želite spremeniti nastavljeno trajanje pečenja, pritisnite tipko SELECT in tipke "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvočni signal izklopite s pritiskom na katerokoli tipko. S pritiskom na srednjo tipko priključete nazaj funkcijo ure.</li> </ul>
<b>KONEC PEČENJA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3-krat pritisnite na srednjo tipko</li> <li>• S pomočjo tipk "-" "+" nastavite čas, ko želite, da se pečica izklopi.</li> <li>• Sprostite pritisk na vse tipke</li> <li>• Izberite funkcijo pečenja s pomočjo stikala za izbiranje funkcij pečice</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ob nastavljenem času se pečica izklopi. Če želite predčasno prekiniti pečenje, ali obrnite stikalo za izbiranje funkcij na 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omogoča vam, da določite čas izklopa pečice.</li> <li>• Če želite preveriti nastavljeni čas za izklop pečice, 3-krat pritisnite na srednjo tipko.</li> <li>• Če želite spremeniti nastavljeni čas, pritisnite tipko SELECT in tipke "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ta funkcija se običajno uporablja v kombinaciji s funkcijo »trajanje pečenja«. Če na primer želite, da se jed peče 45 minut, radi pa bi, da je gotova ob 12:30, enostavno izberete zeleno funkcijo, nastavite čas za trajanje pečenja na 45 minut, nato pa še čas konec pečenja na 12:30. Ob nastavljenem času za izklop, se pečica samodejno izklopi, na kar vas opozori zvočni signal. Pečenje se samodejno začne ob 11:45 (12:30 minus 45 minut) in se nadaljuje do časa, nastavljenega za konec pečenja, nato pa se pečica samodejno izklopi.</li> <li><b>OPOZORILO.</b></li> <li>Če nastavite samo čas za KONEC PEČENJA, ne da bi določili trajanje pečenja, se pečica takoj vklopi in se nato izklopi ob času, nastavljenem za konec pečenja.</li> </ul>



## 4.5 UPORABA PEČICE

### NAČINI PEČENJA

Pečenje vedno poteka ob zaprtih vratih pečice!



**Spodnji grelec + ventilator:** Kombinacija spodnjega grelca in ventilatorja je idealna za peko sadnih in zelenjavnih pit in drugega peciva. Jed se ne izsuši, kvašeno testo pa lepše vzhaja. Rešetko postavite na najnižjo višino.



**Spodnji grelec:** Deluje samo spodnji grelec. Ta način je idealen za peko vseh jedi s testom spodaj – za pite ipd., ter za jedi, ki zahtevajo večjo toploto od spodaj.



**Spodnji + zgornji grelec:** Delujeta tako zgornji kot spodnji grelec. Ta način je najbolj primeren za tradicionalen način pečenja pečenk in peciva – rdeče meso, govejo pečenko, jagnječje stegno, divjačino, pa tudi kruh ali v folijo zavite jedi.



**Spodnji + zgornji grelec + ventilator:** Delujejo zgornji in spodnji grelec ter ventilator, tako da vroči zrak kroži v notranjosti pečice. Ta način priporočamo za peko perutnine, peciva, rib in zelenjave. Toplota hitreje prodre v živilo, trajanje pečenja in predgrevanja je krajše. Delovanje ventilatorja tudi omogoča hkratno pečenje različnih jedi na različnih višinah vodil, saj se toplota enakomerno razporedi v notranjosti pečice, vonji in okusi pa se ne pomešajo. Če pečete več jedi hkrati, čas pečenja podaljšajte za pribl. 10 minut.



**Krožni grelec + ventilator:** Delujejo zgornji, spodnji in krožni grelec ter ventilator, tako da vroči zrak kroži v notranjosti pečice. Učinek je podoben kot pri načinu pečenja z ventilatorjem.



**Žar:** Deluje zgornji grelec za žar, kar omogoča uspešno pripravo jedi na žaru, kebaba in gratiniranih jedi. Žar vklopite na ustrežno temperaturo in ga predgrevalite 5 minut. Belo meso naj bo nekoliko bolj oddaljeno od grelca in se peče nekoliko dlje, da bo ostalo sočno. Rdeče meso in ribe pa lahko postavite na najvišjo višino, pod rešetko potisnite pekač za lovljenje maščobe.



**Žar+ ventilator:** Delujeta zgornji grelec in ventilator, s pomočjo katerega vroči zrak kroži v notranjosti pečice. Za rdeče meso priporočamo predgrevanje pečice, za belo meso to ni potrebno. Ta način je idealen za peko nekoliko debelejših kosov mesa, na primer svinjine ali perutnine. Meso postavite na sredino rešetke na srednji višini.

Pod rešetko potisnite pekač za lovljenje maščobe, v katerem se bodo zbirali sokovi in maščoba. Najboljše rezultate boste dosegli, če meso ne bo preblizu grelca; na polovici predvidenega časa pečenja meso obrnite.



**Žar+ raženj + ventilator:** Prednost tega načina, pri katerem delujejo zgornji grelec, ventilator in motorček za raženj, je v tem, da se bo živilo enakomerno peklo in se ne bo izsušilo ter s tem postalo neokusno. Raženj se vrtil še približno pet minut po koncu pečenja in s tem izrabi preostalo toploto v pečici. Predgrevanje pri peki na ražnju ni potrebno.



**Odtaljevanje:** Pri tej funkciji okoli zamrznjenega živila kroži topel zrak, kar pospeši odtaljevanje, ne da bi vročina vplivala na vsebnost proteinov. Prednastavljena je temperatura 40° C, ki je ni mogoče spreminjati.



**Ohranjanje toplote:** Ta način je primeren za pogrevanje kuhanih jedi. Jed postavite na drugo višino šteto od zgoraj. Primeren je tudi za odtaljevanje kruha, piz in peciva – živilo postavite na spodnjo višino. Prednastavljena je temperatura 60°C, ki je ni mogoče spreminjati.



**Pizza:** Pri tej funkciji vroči zrak kroži v notranjosti pečice, kar zagotavlja popolne rezultate pri peki pizz, kolačev ipd.



**SOFT COOK - (a):** Funkcija je namenjena peki peciv in kruha. Nižja hitrost ventilatorja zagotavlja več vlage v notranjosti pečice, kar so idealne razmere za peko jedi, ki morajo ostati elastične (npr. kolači, kruh ipd.) in skorjica ne sme počiti.

\*Testni program skladno s CENELEC EN 60350-1 za določanje energijskega razreda.

## 4.6 NEKAJ KORISTNIH NASVETOV

Bolje je, da mesa ne solite, saj maščoba zaradi soli še bolj intenzivno brizga iz mesa. Tako se pečica bolj umaže, pojavi pa se tudi več dima. Belo meso, svinjino, teletino, jagnjetino in ribe lahko postavite v hladno pečico. Pečenje bo trajalo nekoliko dlje kot v prej ogreti pečici, toda meso se bo dobro speklo tudi v sredini, ker ima tako toplota več časa, da prodre v notranjost večjega kosa mesa. Za uspešno peko rdečega mesa pa je ključnega pomena predhodno segrevanje pečice!

### ŽAR

#### • Pred postavljanjem mesa v pečico

Meso vzemite iz hladilnika več ur pred peko na žaru. Položite kose na več plasti papirnatih brisačk – tako bo meso bolj okusno in v sredini ne bo ostalo hladno.

Meso pred peko na žaru poprajte in začinite, sol pa dodajte po pečenju. Tako se bo lepše speklo in ostalo sočno. Kose namažite z malo olja, najbolje s širokim čopičem. Nato kose še malo popoprajte in začinite z zelišči (timijan ipd.).

#### • Med peko

Nikoli ne prebadajte mesa, niti pri obračanju kosov. Tako iz njega izteče sok in se izsuši.

### Pecivo

Izogibajte se uporabi svetlih pekačev, saj ti odbijajo toploto in lahko pokvarijo rezultat pečenja. Če pecivo prehitro potemni, ga pokrijte s povoščenim papirjem ali alu-folijo.

Pozor: Folijo obrnite s svetlečo stranjo proti kolaču. Če ne, se toplota odbija od svetleče strani in ne prodre v živilo.

#### Prvih 20 do 25 minut pečenja ne odpirajte vrat pečice.

Narastki, brijoši, biskvit ipd. se rado posede. Ko želite preveriti, če je jed gotova, pecivo prebodite z nožem ali kovinsko pletilko na sredini. Če je nož ali pletilka čista in suha, je pecivo gotovo. Če pa je nož ali pletilka vlažna ali se oprime nanj testo, nadaljujte s pečenjem, vendar nekoliko znižajte temperaturo, da se speče do konca, a se pri tem ne zažge.

## 5. SERVISIRANJE

Preden pokličete pooblaščen servis, najprej poskušajte sami odpraviti nepravilnost v delovanju pečice po spodnjih navodilih:

### Če pečica ne deluje

• Se najprej prepričajte, da je pravilno priključena na električno omrežje.

### Če vam ne uspe odkriti razloga za nepravilnost v delovanju:

• Izključite pečico iz električnega omrežja, ne dotikajte se je in pokličite pooblaščen servis.

Pred tem si zabeležite serijsko številko, ki je navedena na tablici s podatki.

Pečici je priložen garancijski list, ki zagotavlja, da bo pooblaščen servis v garancijskem roku popravilo opravi brezplačno.



Ta naprava je označena v skladu z določili Evropske direktive 2012/17/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO so tako snovi, ki onesnažujejo okolje (lahko negativno učinkujejo na okolje) kot osnovni sestavni deli (ki jih je možno ponovno uporabiti). Pomembno je pravilno ravnati z OEEO, da pravilno odstranimo in zavržemo vse snovi, ki onesnažujejo okolje, ter obnovimo in recikliramo vse materiale.

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

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

### PRIHRANEK NA ENERGIJI IN SPOŠTOVANJE DO OKOLJA

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

**UPOZORENJE:** tijekom korištenja, uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući. Budite oprezni i ne dirajte vruće dijelove.

- Djecu mlađu od 8 godina držite podalje od uređaja, odnosno neka budu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu osobama (uključujući i malu djecu mlađu od 8 godina) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima te osobama bez iskustva i znanja, osim ako ih koriste uz nadzor osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili od iste osobe dobiju pravilne upute za korištenje uređaja.
- Pazite i nadzirite djecu kako se nebi igrala sa uređajem.
- Čišćenje i održavanje uređaja nemojte povjeravati djeci. Kada su u blizini uređaja, djeca moraju biti pod stalnim nadzorom.

**UPOZORENJE:** tijekom korištenja dostupni dijelovi postaju vrući. Budite oprezni i ne dirajte vruće dijelove a posebno pazite na djecu i držite ih podalje od uređaja.

- Za čišćenje staklenih vrata pećnice nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete, to može izazvati nepopravljiva oštećenja na staklu.
- Obavezno isključite pećnicu prije uklanjanja zaštite a nakon čišćenja, zaštita mora biti ponovno namještena u skladu s uputama.
- Koristite isključivo temperaturnu sondu preporučenu za ovu pećnicu.
- Za čišćenje uređaja nikada nemojte koristiti čistaće na paru.

**UPOZORENJE:** prije zamjene žarulje u unutrašnjosti pećnice, odvojite uređaj iz električnog napajanja (opasnost od električnog uređaja).

- U skladu s propisima, u stalnoj električnoj instalaciji mora biti predviđeno sredstvo za isključivanje.
- U uputama za uporabu navedena je vrsta električnog kabla koji se može koristiti s uređajem, uzimajući u obzir temperaturu stražnje strane uređaja.
- Ako se ošteti glavni električni kabel, potrebno ga je zamijeniti posebnim kablom ili cijelim sklopom koji se mogu nabaviti u ovlaštenom servisu.

**NAPOMENA:** u cilju izbjegavanja opasnosti od slučajnog resetiranja termo prekidača, ovaj uređaj ne smije biti spojen na električnu mrežu preko uređaja kao što su "timer" ili uobičajeni prekidač za uključivanje/isključivanje.

**UPOZORENJE:** tijekom korištenja grilla dostupni dijelovi postaju vrlo vrući. Budite oprezni i pazite na djecu.

- Prolivene tekućine moraju se ukloniti prije čišćenja.
- Tijekom postupka pirolize (samočišćenja) površine uređaja zagriju se više nego pri uobičajenom radu, držite djecu podalje od uređaja.

## 1. OPĆENITA UPOZORENJA

Molimo da pažljivo pročitate upute sadržane u ovoj knjižici kako bi u radu s pećnicom postigli najbolje rezultate. Savjetujemo da čuvate ove upute za korištenje i ugradnju pećnice jer će Vam trebati i ubuduće. Prije instalacije pećnice zapišite serijski broj uređaja u slučaju da trebate pomoć ovlaštenog servisa. Nakon što uklonite ambalažu provjerite da pećnica nije oštećena na bilo koji način. Ako ste u nedoumici ne koristite pećnicu i obratite se ovlaštenom serviseru. Dijelove ambalaže (plastičnu foliju, štitnike od stiropora itd.) brižljivo odložite na odgovarajuće mjesto i držite dalje od dohvata djece jer za njih mogu biti opasni.

**Proizvođač ne snosi bilo koju odgovornost ako nisu poštivane upute navedene u ovoj knjižici.**

**! NAPOMENA: funkcije, svojstva i pribor koje se spominju u ovoj knjižici mogu se mijenjati ovisno o modelima pećnica.**

### 1.1 IZJAVA O SUKLADNOSTI

Dijelovi uređaja koji mogu doći u dodir sa prehrambenim proizvodima izrađeni su sukladno propisima EEC 89/109.

Postavljanjem **CE** oznake, pod punom odgovornošću, potvrđujemo da je ovaj uređaj u sukladnosti sa svim sigurnosnim, zdravstvenim i ekološkim zahtjevima europskog zakonodavstva.

### 1.2 SIGURNOSNI SAVJETI

• Pećnica mora biti korištena samo za namjenu za koju je proizvedena. Mora se koristiti samo za kuhanje hrane u domaćinstvu. Korištenje pećnice u bilo kaje druge svrhe (npr. zagrijavanje prostora) neprimjereno je i stoga opasno.

• Kada je pećnica u radu svi dostupni dijelovi su vrući, budite oprezni i ne dirajte pećnicu.

• Proizvođač ne preuzima odgovornost za povrede osoba i moguće materijalne štete koje bi nastale zbog neprimjerenog, pogrešnog i nerazumnog korištenja pećnice.

• Pri korištenju svakog električnog uređaja morate poštivati slijedeće osnovne sigurnosne mjere:

- Ne izvlačite utikač iz utičnice tako da vučete električni kabel, već zahvatite utikač i izvucite ga iz utičnice.

- Ne dirajte električne uređaje ako imate vlažne ruke ili noge,

- Ne dirajte električne uređaje ako ste bos,

- Općenito nije dobro: priključivanje uređaja na električnu mrežu preko različitih ispravljača, višestrukih utikača ili produžnih kablova.

- U slučaju kvara i/ili slabog rada, odmah isključite uređaj iz električne mreže i nemojte ga dalje koristiti i dirati.

- Ako se ošteti, glavni električni kabel mora biti odmah zamijenjen.

Zamjena kabla mora se izvesti na slijedeći način: oštećeni kabel mora se ukloniti i zamijeniti s novim tipa H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F). Kabel mora odgovarati električnoj snazi pećnice. Električni kabel ne mijenjajte sami, to mora učiniti kvalificirana osoba! Napominjemo da žica za uzemljenje (zeleno/žuta) mora obavezno biti za 10 mm duža od žica za priključivanje na električnu mrežu. Za popravke uređaja obratite se isključivo ovlaštenom servisu i uvijek zahtijevajte ugradnju originalnih rezervnih dijelova. Ako gornje upute nisu poštivane, proizvođač ne može jamčiti za siguran rad pećnice.

• Pećnica koju ste upravo nabavili ima popisane tehničke karakteristike koje se ne smiju mijenjati ili prilagođavati.

• Ne stavljajte u pećnicu zapaljiva sredstva ili proizvode koji mogu izazvati požar.

• Ne pritišćite vrata pećnice i nemojte dopustiti da se djeca igraju u blizina vrata ili da npr. sjede na njima.

• Pri vađenju ili stavljanju hrane u pećnicu koristite zaštitne kuhinjske rukavice.

### 1.3 PREPORUKE

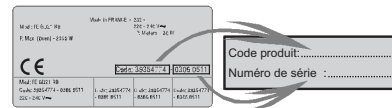
• Nakon svakog korištenja pećnice i minimalno čišćenje pomoći će da pećnica uvijek bude savršeno čista.

• Ne prekrivajte stijenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja se može kupiti u trgovinama. Aluminijska folija ili druge zaštite mogu se u izravnom dodiru s vrućim emajlom rastaliti i tako trajno oštetiti emajlirane stijenke unutrašnjosti pećnice.

• Kako bi se spriječilo stvaranje pretjerane prljavštine u pećnici koja može rezultirati dimom i neugodnim mirisom, preporučujemo da pri radu ne koristite previsoke temperature. Bolje je da produžite vrijeme pečenja na nižoj temperaturi.

Pločica s tehničkim podacima:

• Vezano za pribor isporučен uz pećnicu, savjetujemo da koristite samo posude i plitice otporne na vrlo visoke temperature.



### 1.4 INSTALACIJA

Instalacija pećnice je obaveza kupca. Proizvođač nije obavezan izvesti instalaciju. Ako se zahtjeva pomoć proizvođača da ispravi greške nastale zbog pogrešne instalacije to nije obuhvaćeno jamstvom.

Pri instalaciji pećnice moraju se slijediti upute za profesionalno kvalificirane osobe. Proizvođač ne preuzima odgovornost za moguće povrede ljudi, životinja i/ili materijalnu štetu koja je nastala zbog pogrešne/neispravne instalacije pećnice.

Kuhinjski namještaj u koji se pećnica ugrađuje, mora biti izrađen od materijala otpornog na temperaturu od najmanje 70° C.

**Pećnica se može ugraditi na visinu u samostojeći kuhinjski element ili ispod kuhinjske radne ploče.**

Prije ugradnje pećnice morate osigurati dobru ventilaciju oko prostora pećnice da se omogući pravilno kruženje svježeg zraka potrebnog za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova pećnice. Napravite otvore za ventilaciju prema opisu na zadnjoj stranici ovih uputa, zavisno o načinu ugradnje.

### 1.5 ELEKTRIČNO SPAJANJE

SPAJANJE UREĐAJA NA ELEKTRIČNU MREŽU MORA BITI IZVEDENO OD STRANE OVLAŠTENOG SERVISA ILI KVALIFICIRANOG ELEKTRIČARA.

Spajanje na električnu mrežu mora se izvesti prema standardima i propisima zemlje u kojoj je uređaj kupljen.

Proizvođač ne preuzima odgovornost ako taj uvjet nije poštivan.

Spoj na električnu mrežu može biti putem uzemljene zidne utičnice ili višepolnog kružnog prekida prema propisima države u kojoj se pećnica ugrađuje.

Električni vod uređaja mora biti zaštićen odgovarajućim osiguračem i mora imati žice odgovarajućeg presjeka za normalno električno napajanje pećnice.

**SPAJANJE:**

Pećnica je opremljena električnim kablom za spajanje isključivo na napon od 230 V izmjenične struje preko faze ili preko faze i neutralnog.

Prije spajanja prethodno provjerite:

- napon električne mreže (pomoću odgovarajućeg uređaja),

- postavke kružnog prekidača.

Žica za uzemljenje (zeleno/žuta) spojena na vod za uzemljenje pećnice mora biti spojena na vod za uzemljenje u električnoj instalaciji.

**Upozorenje:**

• prije električnog spajanja kvalificirana osoba mora provjeri ispravnost uzemljenja,

• proizvođač ne preuzima odgovornost za moguće povrede osoba i/ili materijalnu štetu koja bi nastala zbog priključivanja uređaja na neodgovarajuću ili neispravno uzemljenu električnu instalaciju.

**NAPOMENA:** ne zaboravite da će pećnicu možda trebati servisirati, zato pazite da je zidna utičnica na koju je pećnica priključena uvijek lagano dostupna.

**Električni kabel: ako je električni kabel potrebno zamijeniti, neka to učini ovlašten servis ili kvalificirani električar.**

## 2. PRO/EXP'R TEHNOLOGIJA (ZAVISNO O MODELU)

### 2.1 OPREMA PEĆNICE (ZAVISNO O MODELU)

Prije prve uporabe očistite svu opremu isporučenu uz pećnicu. Operite vodom i spužvom, isperite i potpuno osušite.

Polica služi za držanje posuda i plitica za pečenje.



**Plitica za sakupljanje masti i sokova hrane koja se peče na žaru.**



Ovu pliticu nikada nemojte koristiti kao pliticu za pečenje jer zbog sakupljene masti može doći do pojave dima i prekomjernog prskanja.

**Plitica za pečenje pizze** (zavisno o modelu isporučuje se stalak i rezač za pizzu).



Plitica za kolače i pecivo, mora biti postavljena na policu. Ova plitica služi za pečenje slastica, kolača, peciva i sl.

Nikada nemojte staviti ovu pliticu izravno na dno pećnice.

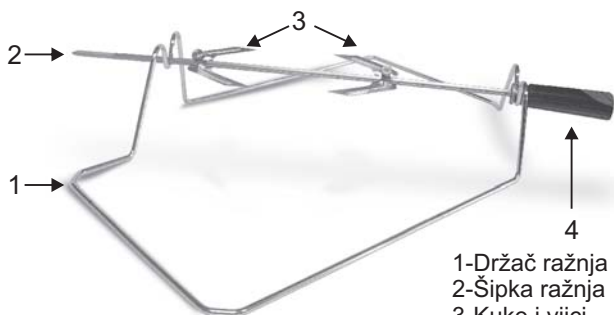


### 2.2 RAŽANJ (ZAVISNO O MODELU PEĆNICE)

Za pripremu hrane na ražnju nije potrebno prethodno zagrijati pećnicu.

Pečenje na ražnju se izvodi sa zatvorenim vratima.

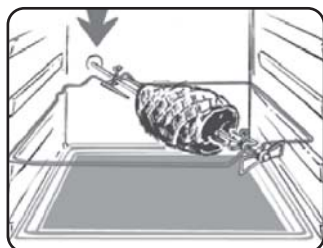
Potrošnja električne energije je 90-95% manja u odnosu na tradicionalne pećnice.



- 1-Držać ražnja
- 2-Šipka ražnja
- 3-Kuke i vijci
- 4-Ručica

#### KORIŠTENJE RAŽNJA

1. Uklonite (odvrite) kuke
2. Probadite meso šipkom ražnja
3. Učvrstite meso pomoću kuka
4. Stegnite vijke
5. Umetnite šipku ražnja u otvor motora
6. Uklonite ručicu



Kada je pećnica u radu, izvadite iz nje svu opremu koja se ne koristi.

## 2.3 U·SEE (ZAVISNO O MODELU PEĆNICE)

Ovo je novi sustav rasvjete koji zamjenjuje dosadašnje osvjjetljenje u unutrašnjosti pećnice pomoću klasične žarulje. Osvjetljenje se postiže pomoću 14 LED lampica (za pećnice bez pirolize) ili 10 posebno snažnih LED lampica (za pećnice s pirolizom) ugrađenih u vrata pećnice. Na taj način postiže se visoko kvalitetno bijelo osvjjetljenje koje pruža čisti pogled bez sjena na sve police u unutrašnjosti pećnice.

#### Prednosti:

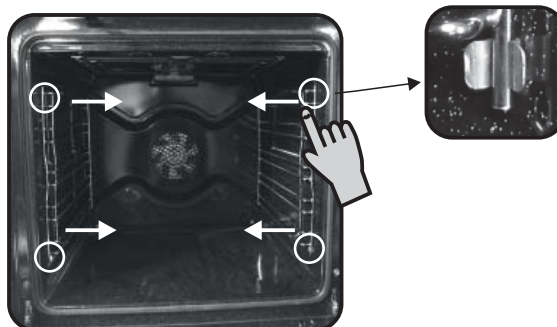
Ovaj sustav pruža odlično osvjjetljenje cijele unutrašnjosti pećnice, traje duže od klasičnih žarulja, štedi električnu energiju a lakši je i za održavanje:

- optimalni pogled,
- dugi radni vijek,
- vrlo niska potrošnja električne energije (-95%) u usporedbi s klasičnim žaruljama,
- jako osvjjetljenje.



## 2.4 UKLANJANJE I ČIŠĆENJE REŠETKE

- 1- Uklonite rešetku povlačenjem u smjeru strelice na slici.
- 2- Očistite rešetku pranjem u perilici posuđa ili pomoću vlažne spužvice. Osušite rešetku.
- 3- Nakon čišćenja, vratite rešetku na njeno mjesto.





### 3. CLEANING THE OVEN

- Prije ručnog čišćenja, pričekajte da se pećnica u potpunosti ohladi i isključite je iz električnog napajanja.
- Nikada nemojte čistiti pećnicu abrazivnim sredstvima, žičanom vunom ili oštrim predmetima jer će se emajl nepopravljivo oštetiti.
- Koristite isključivo vodu i deterdžent ili sredstva na bazi amonijaka.
- Nikada nemojte oblagati unutrašnje stranice pećnice aluminijском folijom.

#### STAKLENI DIJELOVI

Savjetujemo da staklena vrata nakon svakog korištenja pećnice obrišete kuhinjskim papirom koji dobro upija. Ako su vrata jako prljava možete ih oprati pomoću spužve i odgovarajućeg deterdženta, isperite i dobro obrišite. \*Nikada nemojte koristiti abrazivna sredstva i oštre predmete.

•Za čišćenje staklenih vrata pećnice nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete, to može izazvati nepopravljiva oštećenja na staklu.

#### BRTVA VRATA

Ako je brtva prljava, operite je lagano vlažnom spužvom.

#### PRIBOR PEĆNICE

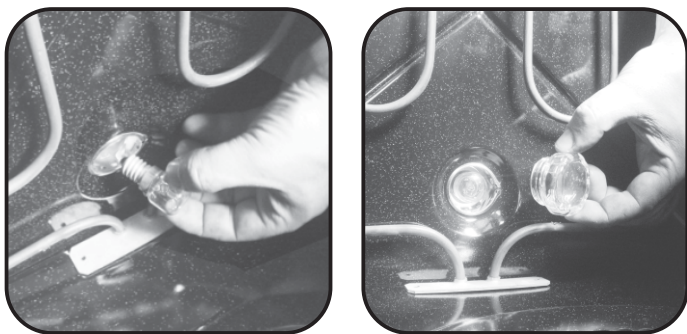
Pribor pećnice očistite spužvom i odgovarajućim deterdžentom, isperite čistom vodom i osušite. Izbjegavajte abrazivna sredstva za čišćenje.

#### PLITICA ZA SAKUPLJANJE MASTI

Nakon pečenja na žaru, izvadite pliticu za sakupljanje masti iz pećnice. Pazite da se vruća masnoća ohladi. Operite pliticu spužvom, odgovarajućim deterdžentom i vrućom vodom, isperite toplom vodom. Ako u plitici i nakon pranja ima ostataka masnoće, namažite je neko vrijeme u topini vode i deterdženta. Pliticu možete oprati i u perilici za posuđe. Nikada ne stavljajte prljavu pliticu natrag u pećnicu. Ne stavljajte pliticu u pećnicu tijekom postupka pirolize.

#### SVJETLO PEĆNICE

Prije čišćenja ili zamjene žarulje isključite pećnicu iz električne mreže. Žarulja i njen poklopac izrađeni su od materijala koji su otporni na vrlo visoke temperature.



#### Karakteristike žarulje:

230 V AC - 25 W - E 14 baza, temperatura 300°C

Da zamijenite neispravnu žarulju postupite kako slijedi:

- odvijte stakleni poklopac,
- odvijte žarulju,
- zamijenite staru žarulju istovrsnom (pogledajte gore navedene karakteristike)
- nakon zamjene neispravne žarulje, ponovno namjestite zaštitni stakleni poklopac.

#### ČIŠĆENJE STAKLA NA VRATIMA

Unutrašnje staklo na vratima ove pećnice može se odvojiti i očistiti. Kako bi očistili unutrašnje staklo, slijedite sljedeće upute;

- Otvorite vrata pećnice. (slika 1)



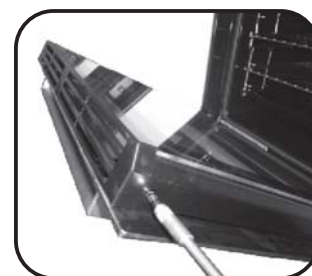
Slika 1



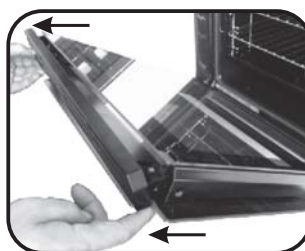
Slika 2

- Prije nego što započnete postupak čišćenja, zaključajte pante kao što je prikazano na slici 2. Otključajte pante nakon završetka čišćenja. (Slika 2)

- Uklonite vijke kao prikazano na slici 3 (slika 3)



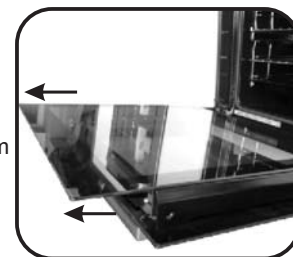
Slika 3



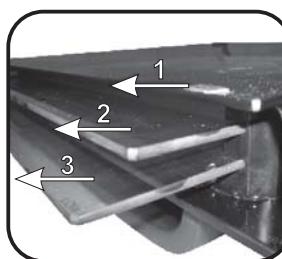
Slika 4

- Odvojite gornji metalni pokrov povlačenjem prema gore. (Slika 4)

- Uklonite staklo nježnim izvlačenjem iz okvira vratiju. (Slika 5)



Slika 5



Slika 6

- Za pirolitičke pećnice molimo skinite također 2 i 3 staklo. (Slika 6)

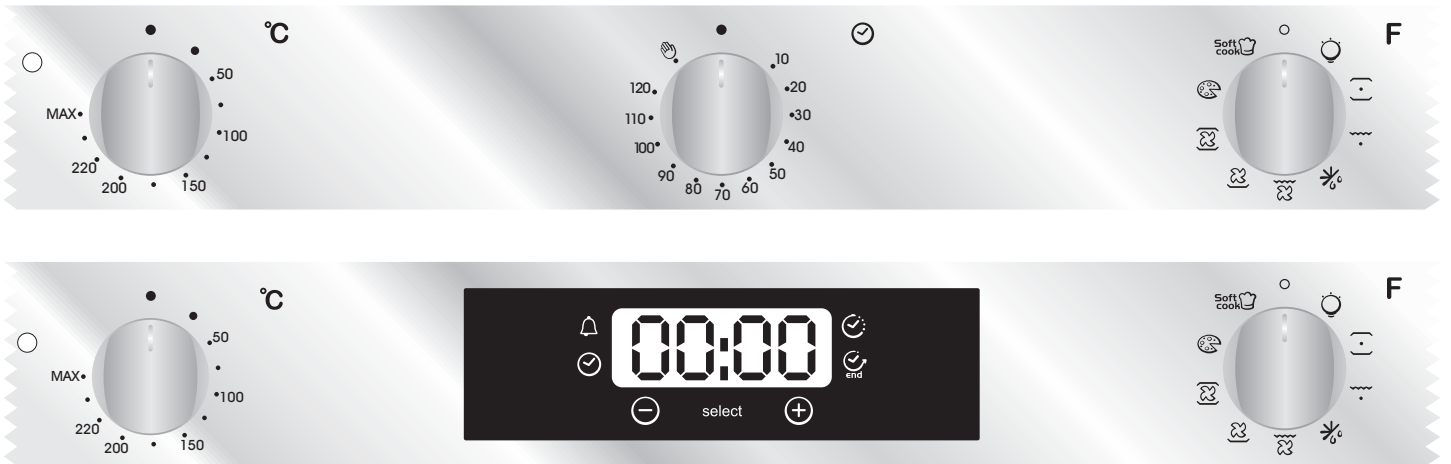
- Nakon čišćenja stakla ponovno postavite dijelove suprotnim redoslijedom od rastavljanja.

- SVASTAKLA LOW-E oznaka mora biti jasno čitljiva i mora biti pozicionirana u lijevom kutu vratiju, blizu lijevog panta, tako da je printana površina UNUTAR vratiju na prvom staklu.



Slika 7

## 4. OPIS EKRANA



### 4.1 PRIJE PRVOG KORIŠTENJA PEĆNICE

#### • PRETHODNO ČIŠĆENJE

- Očistite pećnicu prije prvog korištenja:
- Obrišite vanjske površine s vlažnom mekom krpom,
- Operite svu opremu/pribor i unutrašnjost pećnice s otopinom tople vode i deterdženta za posuđa,
- Podesite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostaviti da radi oko 1 sat, to će ukloniti sve mirise nove pećnice, pri ovom postupku osigurajte dobro provjetravanje prostorije.

#### • STVARI KOJE TREBA ZAPAMTITI

Potvrda rada „timera“

Izmjene moraju biti potvrđene pritiskom na gumb.

Zaustavljanje rada pećnice:

To može biti potrebno ako su bile podešene nepravilne ulazne postavke.

Da zaustavite pećnicu .... vratite gumb za izbor funkcija za položaj STOP.

Blokada funkcija pećnice (sigurnost za djecu)

Odaberite ovu funkciju da blokirate kontrole pećnice i osigurate sigurnost djece. Pogledajte odlomak pod nazivom "programiranje

- blokada funkcija pećnice (sigurnost za djecu)".

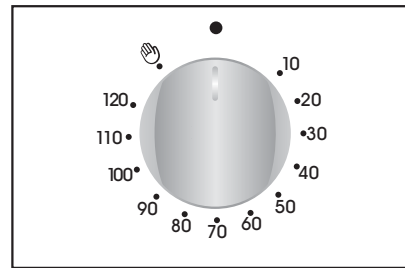
Ventilator za hlađenje pećnice.

Ova funkcija štiti kontrolnu ploču i elektronske dijelove pećnice od oštećenja koja može izazvati prekomjerna toplina. Ventilator automatski počinje s radom uvijek nakon što se pećnica isključi.

Svjetlo u unutrašnjosti pećnice

Okretanjem gumba na položaj simbola svjetla, svjetlo u unutrašnjosti pećnice možete uključiti i kada pećnica nije u uporabi. Kada je pećnica u uporabi svjetlo je stalno uključeno (i pri otvorenim vratima).

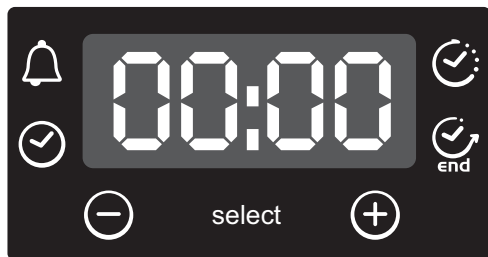
### 4.2 KORIŠTENJE PROGRAMIRANJA KRAJA KUHANJA



Ova kontrola omogućuje da odredite željeno vrijeme pečenja ( max. 120 min. ). Pećnica će se automatski ugasisi na kraju odabranog vremena.

Za uobičajno korištenje pećnice prekidač postavite u poziciju na slici Prilikom korištenja pećnice, prekidač ne smije biti u poziciji O.

### 4.3 PODEŠAVANJE TOČNOG VREMENA



**PAŽNJA:** pećnica će raditi samo ako je sat pravilno podešen.

**UPOZORENJE:** prvi postupak koji se provodi nakon što je pećnica instalirana ili ako je došlo do prekida električne energije *je podešavanje točnog vremena* (to se prepoznaje ako ekran trepti i prikazuje 00:00 ).

**Postupite kako slijedi:**

- pritisnite središnju tipku 4 puta,
- podesite vrijeme tipkama "-" ili "+"
- otpustite sve tipke,

### 4.4

### NA DODIR

FUNKCIJA	KAKO AKTIVIRATI	KAKO ISKLJUČITI	ŠTO ČINI	ČEMU SLUŽI
<b>BLOKADA FUNKCIJA PEĆNICE (SIGURNOST ZA DJECU)</b>	Ova funkcija je posebno važna kada u domaćinstvu ima male djece. Blokada funkcija pećnice onemogućuje da se djeca igraju, uključuju ili mijenjaju kontrole pećnice. <b>Aktiviranje funkcije:</b> držite pritisnutom tipku ( + ) na najmanje 5 sekundi.  <b>Od tog trena sve druge funkcije pećnice su blokirane.</b>	<b>Deaktiviranje funkcija blokade pećnice:</b> ponovno držite pritisnutom tipku ( + ) na najmanje 5 sekundi.  <b>Od tog trena sve druge funkcije pećnice su ponovno aktivne.</b>		
<b>ODREĐIVANJE KUHANJA U MINUTAMA</b> 	- pritisnite jedanput središnju tipku - pritisnite tipke "-" ili "+" da podesite željeno vrijeme - otpustite sve tipke	- kada podešeno vrijeme istekne uključit će se zvučni signal (taj signal će se sam isključiti ili se može isključiti pritiskom na tipku SELECT	- uključuje zvučni signal na kraju podešenog vremena - tijekom postupka prikazano je preostalo vrijeme	- omogućuje korištenje pećnice kao budilice (može se aktivirati u radu s pećnicom ili bez pećnice)
<b>VRIJEME KUHANJA</b> 	- pritisnite dvaput središnju tipku - pritisnite tipke "-" ili "+" da podesite dužinu potrebnog kuhanja - otpustite sve tipke - podesite funkciju kuhanja gumbom za odabir funkcija pećnice	- kada podešeno vrijeme istekne, pećnica će se automatski isključiti - ako je kuhanje potrebno zaustaviti ranije okrenite gumb za odabir funkcija na položaj 0 ili namjestite vrijeme na 0:00, (SELECT i tipke "-" ili "+")	- omogućuje da podesite potrebno vrijeme kuhanja za odabrani recept - da provjerite koliko je preostalo do uključivanja pritisnite tipku SELECT dvaput - da prepravite/ promijenite unaprijed podešeno vrijeme pritisnite tipku SELECT i tipke "-" ili "+"	- da isključite zvučni signal pritisnite bilo koju tipku, - pritisnite središnju tipku za povratak na funkciju sata
<b>KRAJ VREMENA KUHANJA</b> 	- pritisnite triput središnju tipku - pritisnite tipke "-" ili "+" da podesite željeno vrijeme za isključenje pećnice - otpustite tipke - podesite funkciju kuhanja gumbom za odabir funkcija pećnice	- pećnica će se isključiti prema podešenom vremenu, da je isključite ručno okrenite gumb za odabir funkcija na položaj 0	- omogućuje da podesite kraj vremena kuhanja - da provjerite unaprijed podešeno vrijeme pritisnite triput središnju tipku - da promijenite unaprijed podešeno vrijeme pritisnite tipku SELECT i tipke "-" ili "+"	- ova funkcija se uobičajeno koristi s funkcijom "vrijeme kuhanja", npr. ako se hranu kuha 45 min. i treba biti spremna u 12:30, jednostavno odaberite željenu funkciju, podesite vrijeme kuhanja na 45 min. a vrijeme kraja kuhanja na 12:30 - kuhanje će početi automatski u 11:45 (12:30 minus 45 min) i trajat će prema predpodešenom vremenu kuhanja nakon čega će se pećnica isključiti automatski <b>UPOZORENJE:</b> - ako se <b>KRAJ</b> vremena kuhanja odredi bez da se podesi vrijeme kuhanja pećnica će početi kuhati odmah a isključit će se na <b>KRAJU</b> podešenog vremena kuhanja.



## 4.5 KAKO KORISTITI PEĆNICU

### • NAČINI KUHANJA

Svi načini kuhanja hrane moraju se izvesti s zatvorenim vratima pećnice



**DONJI GRIJAČ + VENTILATOR**, kombinacija donjeg grijača i ventilatora je idealna za voćne kolače, torte, peciva i sl. Ova funkcija onemogućuje da hrana postane previše suha i potiče dizanje tijesta. Postavite policu na donji položaj u pećnici.



**DONJI GRIJAČ**, koristi se samo donji grijač. Idealno je za sva jela na bazi tijesta. Koristite ovaj način kuhanja za razne kolače, torte, pogačice i sva jela kojima je potrebno zagrijavanje s donje strane.



**DONJI GRIJAČ + GORNJI GRIJAČ**, koriste se oba grijača. Ovaj način je idealan za sva tradicionalna pečenja i kuhanja crvenog mesa, govedina, janjetine, divljači, kruha ili hrane umotane u foliju.



**DONJI GRIJAČ + GORNJI GRIJAČ + VENTILATOR**, koriste se oba grijača zajedno s ventilatorom koji okreće vrući zrak po unutrašnjosti pećnice. Ovaj način kuhanja preporučujemo za perad, peciva, ribe i povrće. Korištenjem ovog načina kuhanja postiže bolje prodiranje topline a vrijeme pretzagrijavanja i kuhanja su kraći. Kuhanje pomoću ventilatora omogućuje da različita jela kuhate zajedno u isto vrijeme na različitim položajima u pećnici uz jednaku raspodjelu topline a bez opasnosti od miješanja okusa i mirisa. Kada kuhate različitu hranu u isto vrijeme, kuhajte 10 minuta duže.



**KRUŽNI GRIJAČ + VENTILATOR**, koriste se oba grijača zajedno s kružnim grijačem i ventilatorom koji okreće vrući zrak po unutrašnjosti pećnice. Učinak je isti kao pri kuhanju pomoću ventilatora.



**GRILL** – koristi se gornji grijač. Uspjeh je zajamčen za razne vrste mesa, ražnjice, čevapčice, kobasice i sl. Grill treba unaprijed zagrijati na 5 minuta da se postigne visoka temperatura. Bijelo meso treba uvijek biti postavljeno malo dalje od grijača grilla, vrijeme kuhanja je malo duže, ali meso će biti sočnije. Crveno meso i ribu možete postaviti izravno na policu a ispod postavite plitvicu za sakupljanje masti.



**GRILL + VENTILATOR**, koristi se gornji grijač zajedno s ventilatorom koji okreće vrući zrak po unutrašnjosti pećnice. Prethodno zagrijavanje preporučljivo je za crveno meso a nije potrebno za bijelo meso. Pečenje na grillu idealno je za deblje komade mesa kao što su svinjetina ili perad.

Hranu koju pripremate na grillu postavite izravno u sredinu srednje policu a ispod postavite plitvicu za sakupljanje sokova i masti. Za najbolje rezultate uvijek provjerite da meso nije preblizu grijača i okrenite meso na pola vremena pečenja.



**GRILL + RAŽANJ + VENTILATOR**, prednost istovremenog korištenja gornjeg grijača, ventilatora i ražnja su da će hrana biti ujednačeno pečena bez gubitka okusa i neće biti suha. Ražanj je programiran da se okretanje nastavi još pet minuta nakon kraja pečenja, što će potpuno iskoristiti preostalu toplinu pećnice. Za ovaj način kuhanja pretzagrijavanje nije potrebno.



**ODLEDIVANJE** - kada je gumb za izbor funkcija podešen na ovaj položaj, ventilator okreće zrak na sobnoj temperaturi oko zaleđene hrane tako da se odleđi za nekoliko minuta bez da sadržaj bjelanjčevina u hrani bude promijenjen. Temperatura je unaprijed podešena na 40° C i reguliranje nije moguće.



**ODRŽAVANJE TOPLINE** - preporučljivo za podgrijavanje već kuhane hrane, policu postavite na drugu razinu od vrha a odleđenu pizzu, kruh ili pecivo postavite na policu na nižu razinu. Temperatura je unaprijed podešena na 60° C i reguliranje nije moguće.



**PIZZA** - ova funkcija s kruženjem vrućeg zraka unutar pećnice osigurava odlične rezultate za hranu kao što je pizza ili keksi.



**SOFT COOK** - Soft Cook je funkcija za slastice i kruh. Zahvaljujući smanjenoj brzini ventilatora, ova funkcija povećava unutarnju vlagu pećnice. Povećana vlaga stvara idealne uvjete za pečenje hrane koja treba očuvati elastičnu konzistenciju dok se peče (npr. kolači, kruh, keksi) i izbjeci pucanje kore.

## 4.6 SAVJETI ZA KUHANJE

Bolje je da meso ne solite dok se peče, sol potiče prskanje masti. To će zaprljati pećnici i izazvati pojavu dima.

Bijelo meso, svinjetina, teletina, janjetina i riba mogu se staviti u hladnu pećnicu. Vrijeme kuhanja je duže nego u zagrijanoj pećnici ali je bolje jer se meso peče od sredine a prodiranje topline u meso je duže.

Pravilno pretzagrijavanje je temelj za uspješno pečenje crvenog mesa.

### GRILL

#### • **Prije pečenja na grillu:**

Izvadite meso iz hladnjaka nekoliko sati prije pečenja na grillu. Stavite meso na nekoliko slojeva kuhinjskog papira. Time će meso zadržati kompaktnost, izvorni okus i neće ostati hladno u sredini. Dodajte papar i začinite meso prije pečenja a sol dodajte nakon pečenja. Na taj način meso će ostati ukusno i sočno. Premažite svu hranu koja se peče s malo ulja. To je najbolje učiniti s plosnatin kistom. Po želji dodajte još papra i začinsko bilje.

#### • **Tijekom kuhanja:**

Nikada nemojte probosti hranu tijekom kuhanja, čak ni kada je okrećete. Na taj način ispustit će se sokovi i hrana će postati suha.

### PEČENJE

Izbjegavajte korištenje sjajnih posuda, onsjajne površine odbijaju toplinu i mogu pokvariti pečenje vaših kolača. Ako vaš kolač prebrzo dobije smeđu boju, pokrijte ga masnim papir ili aluminijskom folijom.

**NAPOMENA:** ispravan način korištenja aluminijske folije je sjajnom stranom prema hrani, mat strana prema grijaču. Toplina se odbija od sjajne površine i ne prodire u hranu.

#### **Izbjegavajte otvaranje vrata tijekom prvih 20 do 25 minuta pečenja:**

Souffle, brioshi, prhki keksi, itd. imaju tendenciju da se ne dignu. Provjeru da li su kolači ili torta gotovi možete izvesti tako da ih nožem ili metalnom iglom bocnete u sredinu. Ako oštrica izađe lijepa i suha, vaša torta ili kolač su gotovi i možete završiti s pečenjem. Ako oštrica izađe vlažna ili s komadićima tijesta, nastavite pečenje ali na nešto nižoj temperaturi tako da do kraja pečenja ne zgori.

## 5. OVLAŠTENI SERVIS

Prije nego pozovete ovlaštenu servis:

#### **Ako pećnica ne radi, savjetujemo da:**

- provjerite da li je pećnica pravilno spojena na električnu mrežu.

#### **Ako uzrok greške ne može biti ustanovljen:**

- isključite pećnicu iz električne mreže, ne dirajte pećnicu i pozovite ovlaštenu servis.

Prije nego pozovete servis ne zaboravite da morate zabilježiti serijski broj sa pločice s tehničkim podacima.

Uz pećnicu ste dobili jamstveni list koji vam osigurava besplatne popravke u ovlaštenom servisu u roku od 2 godine od dana kupovine. Jamstveni list čuvajte na sigurnom mjestu jer ga morate pokazati serviseru zajedno sa računom izdanim od prodavača.



Ovaj uređaj je označen u skladu s Europskom direktivom 2012/19 / EU o otpadu električne i elektroničke opreme (WEEE). Otpadna električna i elektronička oprema sadrži i štetne tvari (koje mogu izazvati negativne posljedice za okoliš) i osnovne komponente (koje se mogu ponovno koristiti). Važno je da otpadna električna i elektronička oprema bude podvrgnuta posebnim tretmanima, kako bi se uklonili i pravilno odložili svi zagađivači i povratili i reciklirali svi materijali.

Pojedinci mogu igrati važnu ulogu u osiguravanju da otpadna električna i elektronička oprema ne postane ekološki problem; bitno je slijediti neka osnovna pravila:

- Otpadna električna i elektronika oprema se ne smije tretirati kao kućni otpad.
- Otpadna električna i elektronika oprema treba se predati odgovarajućim sabirnim centrima kojima upravljaju općina ili registrirane tvrtke. U mnogim zemljama, za velike otpade električne i elektroničke opreme može biti propisano sakupljanje kod kuće.
- Kada kupite novi aparat, stari može biti vraćen na prodajno mjesto koje ga mora preuzeti besplatno po osnovi jedan-za-jedan, sve dok je to oprema istovjetnog tipa i ima iste funkcije kao isporučena oprema.

#### **UŠTEDA ENERGIJE I BRIGA ZA OKOLIŠ**

Ukoliko je moguće, izbjegavajte nepotrebno zagrijavanje prazne pećnice. Vrata otvarajte što je manje moguće, kako biste smanjili gubitak topline iz unutrašnjosti. Za značajnu uštedu energije, isključite pećnicu 5 do 10 minuta prije planiranog završetka pečenja i iskoristite preostalu toplinu pećnice. Održavajte brtve čistima i pripazite da su pravilno učvršćene, kako biste izbjegli gubitak topline. Ukoliko imate dvotarifno broji, iskoristite funkciju odgode početka pečenja za period jeftinije električne energije.



## SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

**WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile des Gerätes werden während des Betriebs heiß. Das Berühren der heißen Geräteteile sollte vermieden werden.

- Kinder unter 8 Jahren sollten ohne Aufsicht nicht in die Nähe des Gerätes gelassen werden.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit beeinträchtigten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen, die keine entsprechenden Erfahrungen oder Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Bitte vermeiden Sie die Berührung der heißen Geräteteile.

**WARNUNG:** zugängliche Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Kinder sollten fern gehalten werden.

- Nutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reiniger oder scharfe Metallreiniger um den Herd und das Glass zu reinigen, da dadurch Kratzer auf der Oberfläche entstehen können.
- Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor der Deckel zur Reinigung entfernt wird. Anschließend den Deckel gemäß der Anweisungen wieder montieren.
- Nutzen Sie nur die empfohlene Temperatureinstellung für den Ofen.
- Nutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät zur Reinigung des Ofens.

**WARNUNG:** Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass der Herd ausgeschaltet ist, bevor Sie die Ofenlampe auswechseln.

- Die Abschaltung muss mit einer festen Verdrahtung im Einklang mit den Verkabelungsregeln durchgeführt werden.
- Die Bedienungsanleitung legt die Art des Kabels, das genutzt werden soll, in Abhängigkeit von der Maximal-Temperatur des Geräts fest.
- Ist das Gerätekabel beschädigt, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, welches beim Kundendienst/Hersteller erhältlich ist.

**ACHTUNG:** Um elektrische Schläge durch unbeabsichtigtes Zurückstellen des Wärmerelais zu vermeiden, sollte das Gerät nicht über eine externe Schalteinrichtung versorgt werden, wie beispielsweise ein Timer oder einem Stromkreislauf, der regelmäßig ausgeschaltet wird.

**ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sich erhitzen, wenn der Grill in Benutzung ist. Kinder sollten daher fern gehalten werden.

- Verschüttete Lebensmittel/Flüssigkeiten müssen beseitigt werden.
- Während der Selbstreinigung kann die Oberfläche heißer werden als gewöhnlich. Bitte halten Sie daher Kinder fern.

## 1. ALLGEMEINE HINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch: sie enthält wichtige Hinweise zur korrekten Benutzung Ihres Gerätes. Bewahren Sie dieses Dokument zur späteren Benutzung sorgfältig auf. Notieren Sie die Seriennummer Ihres Gerätes im Falle, dass Sie Hilfe vom Kundendienst benötigen. Wenn Sie Ihr Gerät ausgepackt haben, stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Achten Sie bitte darauf, dass Sie Materialien wie Plastikbeutel, Polystyrol oder Nägel aus der Reichweite von Kindern fernhalten. Der Hersteller ist nicht verantwortlich, wenn die in diesem Dokument zur Verfügung gestellten Anleitungen nicht erfüllt werden.

**ACHTUNG:** Funktionen, Eigenschaften und Zubehörteile von Backöfen die in diesem Handbuch erwähnt werden, können modellabhängig sein.

### 1.1 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht in den Teilen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, den Vorgaben der Europäischen Richtlinie EEC 89/109.

Mit der Anbringung des **CE**-Zeichens am Gerät zeigen wir an, dass wir sämtliche für dieses Produkt geltenden und notwendigen europäischen Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltstandards einhalten und hierfür haftbar sind.

### 1.2 SICHERHEITSHINWEISE

•Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck eingesetzt werden, für den es hergestellt wurde, nämlich die Zubereitung von Speisen. Jede andere Anwendung (beispielsweise das Heizen von Räumen) ist deshalb als zweckfremd zu betrachten und demzufolge gefährlich. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf einen ungeeigneten, fehlerhaften und unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.

Die Verwendung jedes elektrischen Gerätes erfordert die Beachtung einiger grundsätzlichen Regeln. Das sind insbesondere:

-das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.

- das Gerät nicht barfuß bedienen

- verhindern Sie, dass Kinder oder unfähige Personen unbeaufsichtigt am Gerät hantieren

-bei Ausfällen und/oder Funktionsstörungen ist das Gerät abzuschalten. Versuchen Sie nicht, den Fehler auf eigene Faust zu beheben.

Bei Beschädigung des Zuleitungskabels ist dieses so schnell wie möglich auszutauschen. Dies ist ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen, unter Beachtung folgender Hinweise: Blechschutzdeckel abnehmen, Kabel abschrauben und durch ein anderes Typ H05VV-F ersetzen. Das Kabel muß der Leistung des Gerätes entsprechen. Der Erdleiter (gelb-grün) muß vorschriftsgemäß 10mm länger sein als die Hauptleiter. Bei einer erforderlichen Reparatur wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkkundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.

•Der Ofen, den Sie gerade erworben haben, hat die beschriebenen technischen Eigenschaften, und Sie müssen keine Modifizierungen dazu machen.

•Verwenden Sie nie Dampf oder Spray, um den Ofen zu reinigen. Bewahren Sie feuergefährliche (leicht entzündliche) Teile nicht im Ofen auf; sie können Feuer fangen, wenn der Ofen eingeschaltet wird.

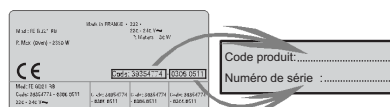
•Lassen Sie Kinder nicht auf der Ofentür sitzen. Benutzen Sie Handschuhe, wenn Sie etwas darin stellen wollen oder einen Teller vom Ofen entfernen.

•VORSICHT: Zugängliche Teile können heiß werden, wenn der Grill in Gebrauch ist. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.

### 1.3 EMPFEHLUNGEN

Nach jedem Gebrauch des Ofens wird ein Minimum der Reinigung helfen, den Ofen vollkommen sauber zu halten. Linieren Sie die Ofenwände mit Aluminiumfolie. Aluminiumfolie oder jeder andere Schutz, im direkten Kontakt mit dem heißen Email, vermeidet, dass das Email im Inneren (Innenseiten) des Ofens beschädigt wird. Um übermäßigen Schmutz im Ofen und dem daraus resultierende starken qualmigen Geruch zu vermeiden, empfehlen wir, den Ofen bei einer sehr hohen Temperatur nicht zu verwenden. Es ist besser, die Kochzeit zu verlängern und die Temperatur ein wenig zu senken.

Typenkennzeichnung:



### 1.4 INSTALLATION

Der Hersteller hat keine Verpflichtung die Installation auszuführen. Eventuell an den Hersteller herangetragene Ansprüche, die auf einen falschen Einbau zurückgehen, sind von jeder Garantieleistung ausgeschlossen. Der Einbau muss entsprechend der Anleitung und durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen. Durch einen falschen Einbau können Schäden an Personen, Tieren oder Sachen verursacht werden, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann. Damit eine einwandfreie Funktion des Einbaugerätes gewährleistet ist, muss der Umbauschrank unbedingt über entsprechende Eigenschaften verfügen. Die Wände der am Backofen angrenzenden Schränke müssen aus einem 70 Grad hitzebeständigem Material sein.

Der Ofen kann hoch in einer Säule oder unter einer Arbeitsplatte gelegen werden. Damit eine gute Belüftung gewährleistet ist, muss der Backofen unter Einhaltung der angegebenen Abstände installiert werden.

### 1.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss darf ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal (Elektroinstallateur) erfolgen. Die Installation muss den Sicherheitsvorschriften der Normen entsprechen. Beim direkten Anschluss ans Netz ist darauf zu achten, dass zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz ein der Last entsprechender, genormter Mehrfachschalter eingebaut wird. Der Netzanschluss muss bei dem eingebauten Gerät jederzeit leicht zugänglich sein. Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es vorschriftsgemäß an einen einwandfrei funktionierenden Erdleiter angeschlossen ist, in Übereinstimmung mit den für die elektrische Sicherheit geltenden Normen.

#### Anschluss:

Der Herd ist mit einem Stromanschlusskabel ausgestattet, welches einen Anschluss von 220-240 V zwischen Phasen-Wechselstrom und Neutraleiter ermöglicht.

#### Vor dem Anschluss müssen folgende Punkte überprüft werden:

-Spannung und Versorgungsfrequenz auf der Typenkennzeichnung  
**-WICHTIG:** Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf eine fehlende oder fehlerhafte Erdung zurückzuführen sind, nicht zur Verantwortung gezogen werden.

## 2. ZUBEHÖR (Modellabhängig)

### 2.1 BACKOFEN ZUBEHÖR

Vor dem ersten Gebrauch des Zubehörs ist es notwendig die einzelnen Zubehörteile zu reinigen.

Dem Grillrost können Formen und Teller aufgelegt werden.



Der Soßenfänger ist zum Auffangen des Saftes der Grillstücke bestimmt. Den Soßenfänger niemals als Unterlage zum Braten verwenden.



Der Pizza-Stein für eine knusprige Pizza: Ist modellabhängig und mit einem Pizza Roller ausgestattet.

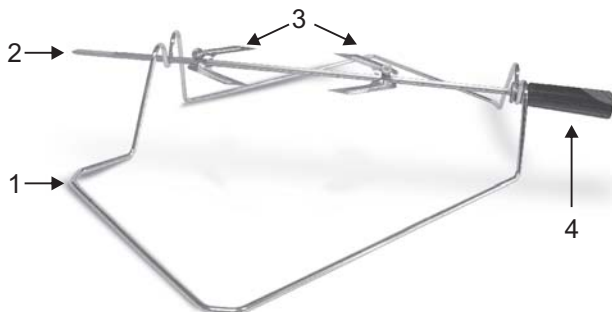


Das Backblech ist für das Backen verschiedener Gebäckteile wie z.B. Kekse. Stellen Sie das Backblech nie auf dem Ofen-Boden.



### 2.2 GRILLSPIEß (MODELLABHÄNGIG)

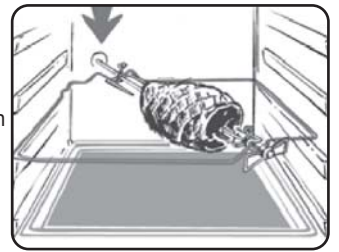
Für das Benutzen des Grillspießes, ist das Vorheizen nicht notwendig. Das Grillen nur mit geschlossener Backofentür. Bei Verwendung des Grillspießes ist der Energieverbrauch 90-95% geringer als bei herkömmlichen Systemen.



- 1- Rost
- 2- Spieß
- 3- Haken und Schrauben
- 4- Griff

Wie benutzt man den Drehspeiß:

1. Lösen Sie die Schrauben vom Haken
2. Setzen Sie den Spieß in das Fleisch
3. Fixieren Sie das Fleisch mit den Haken
4. Ziehen Sie die Schrauben zu
5. Legen Sie den Spieß in den Ofen
6. Demontieren Sie den Griff



Wenn der Ofen in Betrieb ist, sollte das nicht verwendete Zubehör aus dem Ofen entfernt werden.

### 2.3 U·SEE

Das ist ein Beleuchtungssystem, das die traditionelle Glühbirne ersetzt. 14 LED-Leuchten sind in der Backofentür integriert. Das erzeugte Licht ist sehr hell und ermöglicht eine fast schattenfreie Sicht auf allen Ebenen im Backofeninneren.

**Die Vorteile:**

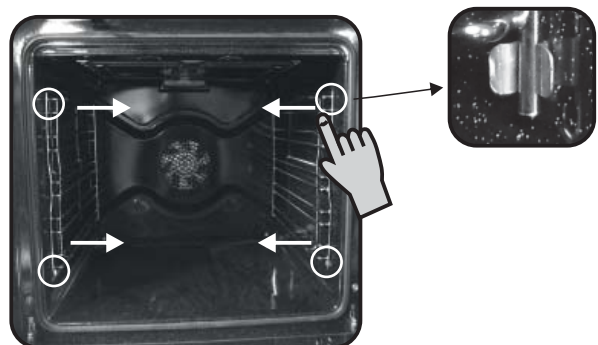
Neben der herausragenden Qualität und Intensität der Beleuchtung, bietet das System U-See auch eine längere Lebensdauer im Vergleich zu herkömmlichen Backofenlampen, ist außerdem leicht zu reinigen und vor allem sehr sparsam im Energieverbrauch.

- optimale Übersicht auf allen Backofenebenen
- zuverlässige Funktion und lange Lebensdauer
- hohe Helligkeit bei sehr niedrigem Energieverbrauch, bis zu 95% weniger als herkömmliche Backofenbeleuchtung
- leicht zu reinigen



### 2.4 ENTFERNEN UND REINIGUNG DES GRILLROSTS

1. Entfernen Sie den Rost durch ziehen aus der Vorrichtung.
2. Reinigen Sie den Rost in der Spülmaschine oder reinigen Sie es mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie danach ab
3. Nach dem Reinigungsprozess installieren Sie den Rost in umgekehrter Reihenfolge.





### 3. REINIGUNG DES BACKOFENS

- Warten Sie bis der Ofen herunterkühlt um den Ofen mit der Hand zu reinigen.
- Vermeiden Sie unbedingt den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln in Pulverform, da diese die Emaille des Backofens und die äußeren Zierteile beschädigen können.
- Vermeiden Sie unbedingt den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln in Pulverform, da diese die Emaille des Backofens und die äußeren Zierteile beschädigen können.
- Bedecken Sie nicht die Backofenseiten mit Aluminiumfolie.

#### Glass Teile

Wir empfehlen Ihnen, dass Sie die Glastür mit absorbierendem Küchenpapier wischen. Wenn die Glass Teile stark verschmutzt sind, können Sie Reinigungsmittel verwenden. Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Mittel und keine Stahlwolle um die Backofentür zu reinigen. Diese können die Backofentür beschädigen.

#### Zubehör

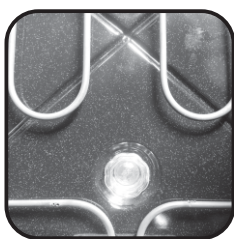
Reinigen Sie das Zubehör mit Seifenwasser. Benutzen Sie kein scheuerndes oder ätzendes Mittel.

#### Soßenfänger

Nachdem Grillen entfernen Sie den Soßenfänger vom Backofen. Achten Sie darauf, dass das warme Fett in einem Behälter gegossen wird. Reinigen Sie den Soßenfänger mit heißem Wasser und Spülmittel. Lassen Sie nie den Soßenfänger verschmutzt im Backofen stehen.

#### Backofenbeleuchtung

Bevor Sie die Beleuchtung im Backofen reinigen trennen Sie den Backofen vom Netz (elektrischen Anschluß). Die Glühbirne und der zugehörige Deckel sind aus einem widerstandsfähigen Material für hohe Temperaturen hergestellt worden.



#### Eigenschaften der Glühbirne

230 V AC – 25W-E 14 Temperatur 300 Grad. Um eine Glühbirne zu wechseln gehen Sie wie folgt vor:

- Schrauben Sie den Glasdeckel raus
- Schrauben Sie die Glühbirne raus
- Ersetzen Sie die Glühbirne durch denselben Typ, siehe Eigenschaften oben.
- Nachdem Sie die Glühbirne ausgetauscht haben, schrauben Sie beide Teile die Glühbirne und den Glasdeckel in die Ursprungsposition wieder zurück.

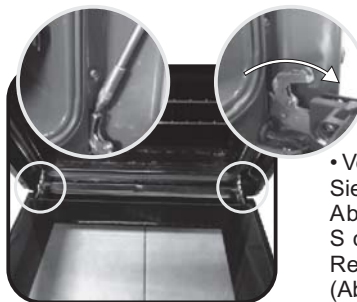
#### REINIGUNG DER BACKOFEN-GLASTÜR

Das innere Glas der Backofentür kann vom Backofen entfernt und gereinigt werden. Zur Reinigung des inneren Glas folgen Sie diesen Anweisungen;

- Öffnen Sie die Tür des Backofens. (Abbildung 1)



Abbildung 1



- Verriegeln Sie die Scharniere bevor Sie den Reinigungsvorgang starten. Abbildung 2. Öffnen Sie die Scharniere wenn der Reinigungsvorgang beendet ist. (Abbildung 2)

Abbildung 2

- Entfernen Sie die Schrauben wie in Abbildung 3 dargestellt. (Abbildung 3)

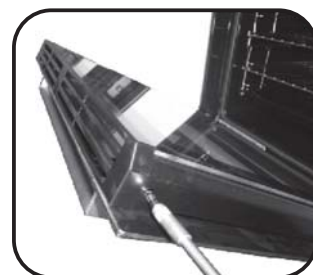
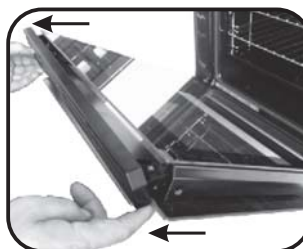


Abbildung 3



- Entfernen Sie die obere metallische Abdeckung indem Sie sie nach oben rausziehen. (Abbildung 4)

Abbildung 4

- Entfernen Sie das Glas indem Sie es vorsichtig aus dem Türrahmen rausziehen (Abbildung 5)

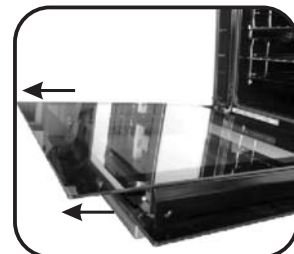
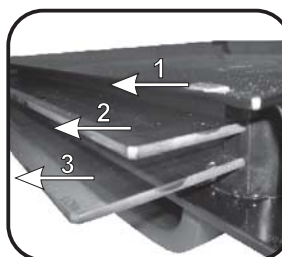


Abbildung 5



- \* Für Pyrolyse Backöfen entfernen Sie bitte auch das 2. und 3. Backofenglas. (Abbildung 6)

Abbildung 6

- Nach der Reinigung des Glas montieren Sie die Teile in umgekehrter Reihenfolge des Ausbaus.

- Das Low-E Zeichen muss auf alle Backofengläser problemlos lesbar sein und sollte links am Türanschlag positioniert werden (in der Nähe des linken Scharniers). Auf diese Weise ist die bedruckte Glasoberfläche des ersten Backofenglas an der Innenseite der Tür.



Abbildung 7



## 4. DISPLAYBESCHREIBUNG



### 4.1 NÜTZLICHE HINWEISE VOR DEM ERSTEN BETRIEB DES BACKOFENS

#### Reinigung

- Reinigen Sie den Backofen vor der ersten Nutzung:
- Wischen Sie die Außenoberfläche mit einem feuchtem weichem Tuch.
- Reinigen Sie das komplette Zubehör und waschen Sie den Backofeninnenraum mit einer Lösung aus heißem Wasser.
- Vergewissern Sie sich das Sie kein Zubehör im Ofen liegen lassen. Schließen Sie nach der Reinigung des leeren Backofens die Tür und stellen Sie die maximale Temperatur ein. Warten Sie 1 Stunde und schalten Sie den Backofen wieder aus. Mit dieser Vorgehensweise lassen sich alle unangenehmen Gerüche neuer Produkte entfernen.

#### •Denken Sie an folgende Punkte:

**Jede Änderung muss über die Bedientaste bestätigt werden.**

#### Den Backofen stoppen:

Dies ist erforderlich wenn Sie eine falsche Funktion eingestellt haben. Um den Backofen zu stoppen drehen Sie den Knebel auf die Stopp-Position zurück.

#### Kindersicherung:

Um die Bedientasten des Backofens zu sperren müssen Sie das Symbol der Kindersicherung auswählen. Lesen Sie hierzu die Einstellung – Programmierung der Kindersicherung.

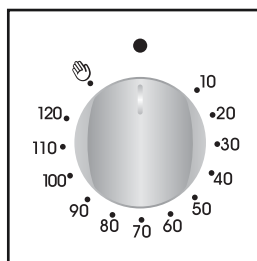
#### Der Kühlventilator:


Das Bedienfeld und die Elektronik des Backofens werden hierdurch geschützt. Es startet und endet automatisch, selbst wenn der Backofen ausgeschaltet wird.

#### Backofenbeleuchtung:

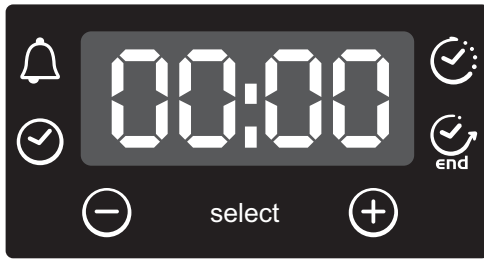
Um die Backofenbeleuchtung zu aktivieren drehen Sie den Schalter auf das Symbol der Beleuchtung. Ist der Ofen in Gebrauch dann bleibt die Beleuchtung über alle Funktionen hinweg eingeschaltet.

### 4.2 BENUTZUNG DES TIMERS FÜR BACKZEITENDE



Diese Funktion ermöglicht es, die benötigte Garzeit einzustellen (maximal 120 Minuten). Ist die eingestellte Garzeit abgelaufen, schaltet sich der Backofen automatisch ab. Der Timer zählt die Zeit rückwärts, geht auf O zurück und schaltet den Backofen automatisch aus. Der Ofen setzt sich erst in Betrieb, wenn die Backzeit eingestellt ist, oder wenn der TIMER auf manuelle Funktion eingestellt ist .

### 4.3 EINSTELLUNG DER RICHTIGEN UHRZEIT






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

- Drücken Sie den mittleren Knopf einmal 4.
- Einstellen Sie die Zeit mit den Tasten "-" "+" ein.
- Alle Knöpfe loslassen.

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

### 4.4 TOUCH TIMER

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

## 4.5 BENUTZUNG DES BACKOFENS

### Backfunktionen



**Umluft + Unterhitze:** Diese Funktion eignet sich insbesondere für Kuchen mit saftigen Früchten und Gebäck. Sie verhindert das Austrocknen der Lebensmittel und fördert das „Aufgehen“ des Teigs, der Kuchen, des Brotes und jeder Speise, die mit Unterhitze gebacken werden soll. Bei dieser Betriebsart schieben Sie die Ablage in die untere Ebene ein.



**Unterhitze:** Bei dieser Funktion wird die größte Hitze im unteren Bereich des Ofens erreicht. Unterhitze eignet sich besonders für Gebäck und Kuchen.



**Unterhitze + Oberhitze:** Bei dieser Funktion werden Lebensmittel gleichmäßig von oben und unten erhitzt. Es ist die traditionelle Art zu garen. Ausgezeichnet geeignet zum Braten von Rindfleisch, Keulen und ideal für Plätzchen und Kekse und für alle Speisen die knusprig werden sollen.



**Unterhitze + Oberhitze + Umluft:** Bei dieser Funktion wird heiße Luft an den oberen und unteren Heizelementen entlang geleitet und durch den Lüfter gleichmäßig im Inneren des Backofens verteilt. Diese Funktion empfehlen wir für Geflügel, Fisch, Gemüse und Gebäck.



**Heißluft:** Luft die aufgeheizt worden ist wird in die verschiedenen Ebenen im Backraum geblasen. Es ist ideal um verschiedene Gerichte (z.B. Fleisch und Fisch) zur gleichen Zeit zu braten ohne dabei den Geruch und den Geschmack zu vermischen. Geeignet auch für schonendes Backen, z.B. für Blätterteig, Biskuitteig o.Ä.



**Grill:** Wenn Sie den Grill benutzen, muss die Ofentür geschlossen sein. Es wird nur das obere Heizelement verwendet. 5 Minuten Vorwärzeit sind notwendig, bis das Heizelement zu glühen anfängt. Diese Betriebsart garantiert ausgezeichnete Ergebnisse beim Grillen von Fleisch oder Fisch, Spießchen: auch zum Gratinieren wird sie vorzugsweise verwendet. Weißes Fleisch sollte nicht allzu nahe am Grillelement gelegt werden, dadurch verlängert sich zwar die Grillzeit, das verleiht jedoch dem Geschmack der Gerichte zum Vorteil. Rotes Fleisch und Fischfilets können auf den Grillrost gelegt werden, mit der Auffangschale darunter.



**Grill + Umluft:** Bei dieser Funktion arbeiten Grill, oberes Heizelement und Umluft zusammen und sorgen für ein besonders gleichmäßiges Garen. Grillgerichte geben Sie auf das Grillrost, das Sie auf der höchsten Stufe einschieben. Nachdem Sie das Backblech in der 3. Position von unten eingeschoben haben, beginnen Sie mit dem Grillen. Das auf der 3. Position von unten eingeschobene Backblech sorgt dafür, dass von den Lebensmitteln herabtropfendes Öl oder Fett aufgefangen wird.



**Grill + Drehspieß + Umluft:** Der Vorteil alle 3 Funktionen gleichzeitig zu nutzen Grill, Drehspieß und Umluft ist, dass das Gericht gleichmäßig gebraten wird. Es verhindert das Austrocknen der Lebensmittel. Ein Vorheizen ist bei dieser Funktion nicht erforderlich.



**Auftauen:** In dieser Einstellung erfolgt eine Luftzirkulation bei Raumtemperatur zum Auftauen von Tiefkühlkost in wenigen Minuten, ohne eine Veränderung des Proteingehalts herbeizuführen. Die Temperatur wird in 40 ° C voreingestellt. Eine Änderung ist nicht möglich.



**Warm halten:** Diese Funktion wird empfohlen um fertig gekochte Lebensmittel wieder aufzuheizen. Dafür schieben Sie das Backblech von oben aus gesehen in die 2. Ebene. Um Brot oder Gebäck aufzutauen legen Sie das Backblech in die niedrigste Ebene. Die Temperatur wird in 60 ° C voreingestellt. Eine Änderung ist nicht möglich.



**Pizza:** Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ähnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria.



**Soft Cook:** Soft Cook ist die ideale Funktion für Backwaren und Brot. Dank der reduzierten Geschwindigkeit des Ventilators wird die Feuchtigkeit im Backraum erhöht. Das bietet optimale Backverhältnisse für alle Speisen, die beim Garen eine geschmeidige Konsistenz bewahren sollen und nicht zerbröseln dürfen (wie z.B. Kuchen, Brot, Gebäck).

## 4.6 TIPPS

Es ist besser das Fleisch erst nach dem braten, grillen zu salzen, da das Salz das Spritzen des Fetts fördert. Dies verunreinigt u.a. den Backofen und macht eine Menge Rauch.

Richtiges Vorheizen ist die Basis für ein gelungenes Fleischgericht.

### Grillen:

#### **Bevor man mit dem Grillen anfängt:**

Entnehmen Sie das Grillgut einige Stunden vom Kühlschrank. Legen Sie es auf mehrere Schichten Küchenpapier. Dies macht es schmackhafter und vermeidet, dass es in der Mitte kalt bleibt. Fügen Sie Gewürze vor dem Grillen hinzu und salzen Sie das Fleisch erst nach dem grillen. Grillen Sie das Fleisch mit ein wenig Öl. Das Fleisch können Sie am besten mit einem breiten flachen Pinsel einölen. Dann bestreichen Sie es mit Gewürzen wie Pfeffer, Thymian etc.

### Während des Grillvorgangs:

Stechen Sie niemals in das Fleisch hinein auch wenn Sie es drehen möchten. Dies lässt das Fleisch trocken werden.

### Backen:

Vermeiden Sie die Verwendung von glänzenden Backformen. Diese lassen die Hitze reflektieren und haben Einfluss auf den Backvorgang. Wenn der Kuchen zu schnell bräunt decken Sie es mit Backpapier oder Aluminiumfolie.

**Achtung:** Um die Aluminiumfolie richtig zu verwenden, legen Sie die glänzende Seite auf den Kuchen. Wenn Sie dies nicht tun, wird die Wärme durch die glänzende Oberfläche reflektiert und dringt nicht in das Gebäck.

## 5. TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte Ihr Backofen einmal nicht richtig funktionieren, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung gewährleistet ist. Ist die Ursache der Fehlfunktion nicht ausfindig zu machen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst unter Angabe des Modells und der Seriennummer, die auf dem Typenschild angegeben sind. Auf Ihr Gerät gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Bewahren Sie Ihre Kaufrechnung sorgfältig auf und legen Sie sie bei Bedarf als Garantienachweis dem Kundendienst vor. Die Garantiebedingungen sind im beigelegten Serviceheft angegeben.



Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EU zu elektrischen und elektronischen Altgeräten (WEEE) gekennzeichnet. Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten sowohl Schadstoffe (die negative Auswirkungen auf die Umwelt haben können) als auch Basiskomponenten (die wiederverwendet werden können). Es ist wichtig, dass elektrische und elektronische Altgeräte spezifischer Handhabung unterliegen, damit alle Schadstoffe angemessen entfernt und entsorgt und alle Materialien wiederverwertet und recycelt werden.

Verbraucher spielen eine wichtige Rolle bei der Gewährleistung, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zu Umweltproblemen werden; es ist wichtig, einige grundlegende Regeln zu befolgen:

• Elektrische und elektronische Altgeräte können nicht als Haushaltsabfall behandelt werden.

• Elektrische und elektronische Altgeräte sollten an relevante Sammelpunkte übergeben werden, die von der Stadtverwaltung oder eingetragenen Unternehmen verwaltet werden. In vielen Ländern können bei großen elektrischen und elektronischen Altgeräten heimische Sammeldienste verfügbar sein.

• Wenn Sie ein neues Gerät erwerben, kann das alte Gerät möglicherweise an den Händler übergeben werden, der es kostenlos auf einer 1:1-Basis sammeln muss, solange das Gerät von dem gleichen Typ ist und dieselben Funktionen hat wie das gelieferte Gerät.

### ENERGIESPAREND UND UMWELTSCHONEND

Verzichten Sie nach Möglichkeit darauf, den Ofen vorzuheizen, und machen Sie ihn stets so voll es geht. Öffnen Sie die Ofentür so selten wie möglich, da bei jedem Öffnen Wärme aus dem Garraum entweicht. Das Abschalten des Ofens 5 bis 10 Minuten vor dem vorgesehenen Ende der Garzeit spart große Mengen Energie ein. Dabei wird die Restwärme des Ofens zum Fertiggaren der Speisen genutzt. Achten Sie darauf, dass die Dichtungen sauber und in einem guten Zustand sind, da sie dafür sorgen, dass keine Hitze aus dem Garraum entweichen kann. Wenn der Versorgungsvertrag mit Ihrem Stromversorger je nach Tageszeit unterschiedliche Tarife vorsieht, können Sie durch das Garen mit „Zeitprogrammierung“ den Garbeginn auf den Anfang des günstigen Zeitraums legen.

## GÜVENLİK UYARILARI

UYARI: Cihaz ve aparatları kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmaktan kaçınınız.

- 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzakta tutmalı ve sürekli denetlemelisiniz.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından ancak yetişkin bir bireyin denetiminde ve cihazın nasıl kullanılacağına dair verilen talimatların uygulanması durumunda ve oluşabilecek tehlikeleri kavradıkları takdirde güvenle kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihazın temizlik ve bakımı gözetmen olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Kullanım sırasında cihaz ısınabilir. Fırının içindeki ısıtma elemanlarının dokunurken dikkatli olunmalıdır.

UYARI: Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

- Fırın kapak camını temizlerken kuvvetli aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü bu camın kırılmasına veya yüzeyin çizilmesine neden olabilir.
- Koruma çıkarılmadan önce fırın kapatılmalıdır ve temizlikten sonra koruma parçası talimatlara uygun olarak yerine koyulmalıdır.
- Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık probu kullanın.
- Fırını temizlemerken buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

UYARI: Lambayı deęiştirmeden önce elektrik çarpması olasılıęını önlemek için cihazın kapalı olduğundan emin olun.

- Bağlantının sağlanamaması kablolama kurallarına göre kabloların bağlanmamasından kaynaklanmıştır.
- Talimatlarda kullanılacak prizin tipi cihazın arka kısmındaki sıcaklık düşünülerek belirtilmelidir.
- Elektrik kablosu hasarlı ise, özel bir kablo ya da üretici veya yetkili servisin uygun gördüğü kablo ile deęiştirilmelidir.

Uyarı: Termal ısı kesici dikkatsizce yerleşiminden doğacak zararları engellemek için, bu cihaz kaynağı zamanlayıcı veya sürekli açık ya da kapalı olacak devre gibi dış devre cihazlarına bağlanmamalıdır.

DİKKAT: Erişilebilir parçalar sıcak olabilir ızgara kullanılırken Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

- Dökülen artıklar temizliğe başlamadan önce çıkarılmalıdır.
- Kendi kendine temizlik pirolitik işlemi sırasında yüzey normalden sıcak olabilir, bu nedenle bu işlem esnasında çocuklar uzak tutulmalıdır.





## 2. AKSESUARLAR (Modele göre)

### 2.1 FIRIN EKİPMANI

Ekipmanları ilk kez kullanmadan önce her birini temizlemek gereklidir. Ekipmanları bir süngerle yıkayın. Durulayın ve kurulayın.

**Raf kalıp ve tabaklar için uygundur.**



**Damlama tepsiyi ızgara yapılan yiyeceklerden akan suları tutar.**



Damlama tepsisini asla kızartma tepsi olarak kullanmayın çünkü biriken yağlar hızla fırına yayılıp aşırı duman oluşmasına neden olabilir.

**Damlama tepsisini doğrudan fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.**

Modele göre, çıtır çıtır bir pizza için standı ve pizza silindiriyle birlikte **pizza taşı** verilir.



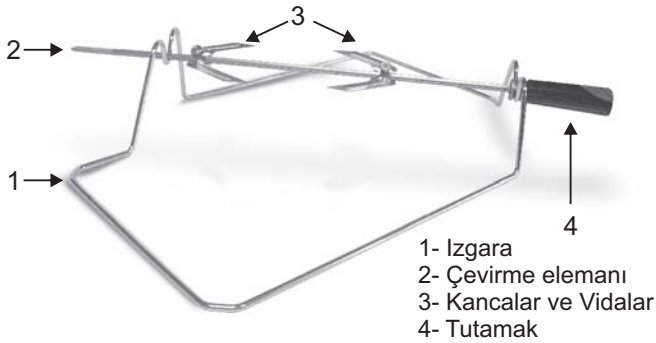
**Hamur işi tepsiyi** rafa yerleştirilmelidir. Ekler, bisküvi, beze vb. küçük hamur işlerini pişirmek içindir.

**Hamur işi tepsisini doğrudan fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.**



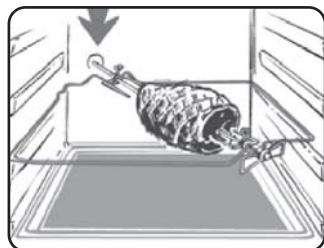
### 2.2 ŞİŞ

Şişte pişirme için önceden ısıtma gerekmez. Kapak kapalıyken pişirilir. Enerji tüketimi klasik sistemden %90-95 daha azdır.



#### ŞİŞ ÇEVİRMENİN KULLANIMI

1. Kancaların vidalarını çıkarın
2. Çevirme elemanını ete geçirin
3. Eti kancalarla sabitleyin
4. Vidaları sıkın
5. Çevirme elemanını motor deliğine geçirin
6. Tutamağı çıkarın



Fırın çalıştırılırken kullanılmayan aksesuarlar fırından çıkarılmalıdır.

## 2.3 U·SEE

Klasik "elektrik ampulünün" yerine geçen bir aydınlatma sistemidir. 14 adet LED (pirolitik olmayan modeller için) veya 10 adet Yüksek Güçlü LED (pirolitik modeller için) lamba, kapıya entegredir. Bu lambalar, fırının içini, hiçbir raf üzerine gölge düşmeden, net bir şekilde görmenizi sağlayan yüksek kalitede beyaz ışık vermektedir.

#### Avantajları:

Bu sistem, fırın içinde mükemmel aydınlatma sağlamanın yanı sıra, klasik ampullerden daha uzun süre dayanır, kullanımı ve bakımı daha kolaydır ve her şeyden önemlisi, enerji tasarrufu sağlar.

-Optimum görüş

-Uzun ömürlü aydınlatma

-Çok düşük enerji tüketimi; klasik yüksek aydınlatma sistemlerine kıyasla %95 daha düşük.

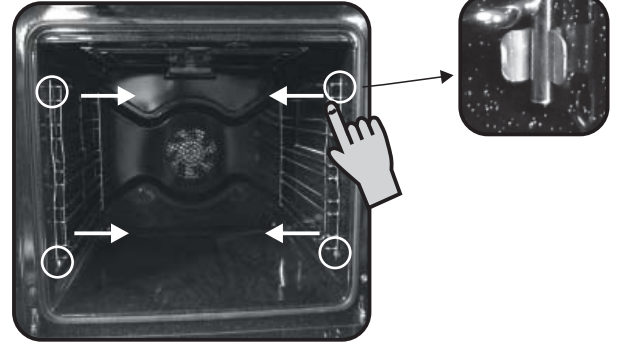


## 2.4 YAN IZGARALARIN ÇIRARILMASI VE TEMİZLENMESİ

1- Tel rafı, ok yönünde çekerek, tutucu yuvalarından ve fırın duvarından ayrılmasını sağlayın.

2- Tel rafları bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.

3- Temizlik işlemi ardından, tel rafları yerine takın.



### 3. FIRIN TEMİZLENMESİ

- Elle herhangi bir temizlik işlemi yapmadan önce fırının soğumasını bekleyin.
- Fırını temizlerken kesinlikle aşındırıcı temizlik maddeleri, bulaşık teli veya keskin nesnelere kullanmayın, aksi takdirde emaye onarılamaz şekilde hasar görebilir.
- Yalnızca sabunlu su veya ağartıcı (amonyak) temizleyiciler kullanın.
- Fırının yanlarını kesinlikle alüminyum folyo ile kaplamayın.

#### CAM PARÇALAR

Fırını her kullanışınızda cam kapağı emici bir kağıt havluyla silmenizi öneririz. Lekeler ağırsa iyice sıkılmış deterjanlı bir süngerle silip durulayabilirsiniz.

Cam yüzeyi çizilip kırılmasına neden olabilecekleri için fırın kapağının camını temizlemek amacıyla sert aşındırıcı temizlik maddeleri veya keskin ağızlı metal spatula kullanmayın.

#### FIRIN KAPAĞI CONTASI

Fırın kapağı contası kirlenirse, hafif nemli bir süngerle temizleyin.

#### AKSESUARLAR

Bunları sabunlu suya batırılmış bir süngerle temizleyin. Temiz suyla durulayın ve kurulayın. Aşındırıcı temizleme maddeleri kullanmayın.

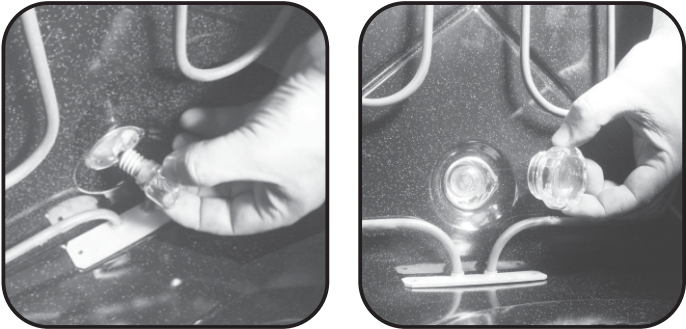
#### DAMLAMA TEPSİSİ

Izgara yaptıktan sonra damlama tepsisini fırından çıkarın. Sıcak yağ bir kaba boşaltırken dikkatli olun. Damlama tepsisini bulaşık deterjanlı bir süngerle sıcak su içinde yıkayın.

Tepsiye yapışan artıklar kalırsa, tepsiyi deterjanlı suda bekletin. Ayrıca bulaşık makinesinde de yıkanabilir veya piyasada satılan bir fırın temizleyiciyle temizlenebilir. Damlama tepsisini kirliken kesinlikle fırına yerleştirmeyin.

#### FIRIN AYDINLATMA SİSTEMİ

Lambayı temizlemeden veya değiştirmeden önce fırını prizden çekin. Ampul ve kapağı yüksek sıcaklıklara dayanıklı malzemeden yapılmıştır.



#### Ampul özellikleri:

230 VAC - 25W- E 14 taban Sıcaklık 300°C. Arızalı bir ampulü değiştirmek için aşağıdaki işlemleri uygulamanız yeterlidir:

- Cam kapağı sökün,
- Ampulü sökün,
- Aynı türden bir ampulle değiştirin: yukarıdaki özelliklere bakın,
- Arızalı ampulü değiştirdikten sonra koruyucu cam kapağı geri vidalayın.

### FIRIN KAPI CAMININ TEMİZLENMESİ

Temizlemek için fırın kapağını ve iç cam panelini çıkarabilirsiniz; bunun için aşağıdaki talimatları izleyin.

- Kapağı tamamen açın. (Şekil 1)



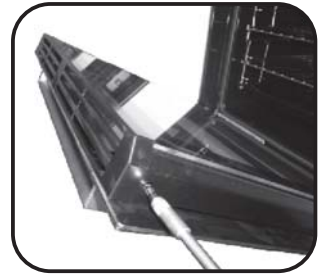
Şekil 1



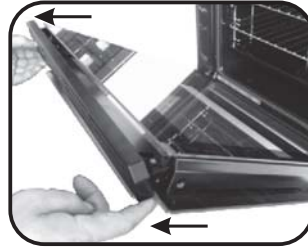
Şekil 2

- Temizleme işlemine başlamadan önce iki kapak menteşesini Şekil 2'deki gibi kilitleyin. Temizleme sonrasında ise kilidi açın. (Şekil 2)

- Yanlardaki vidaları çıkarın. (Şekil 3)



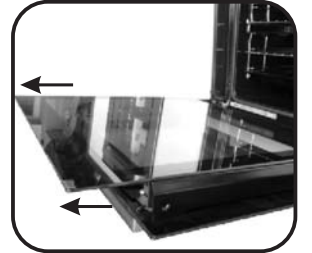
Şekil 3



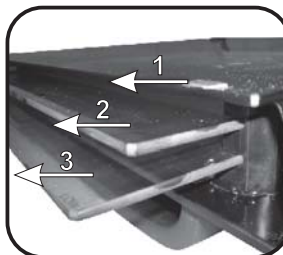
Şekli 4

- Kapağı her iki taraftan ellerinizle tutarak yukarı doğru bir açıyla çekin.

- Kapı camını yavaşça çekerek çıkarın. (Şekil 5)



Şekli 5



Şekli 6

- \* Piroolitik fırınlar için 2. ve 3. camları da aynı şekilde çıkarın. (Şekil 6)

- Temizleme işlemi bittikten sonra, cam panelleri ve fırın kapağını takın. Yukarıdaki tüm adımları tersine sırayla izleyin.

- Tüm cam panellerde LOW-E ibaresi düzgün şekilde okunur olmalı ve panellerin sol köşesinde yer almalıdır. Böylece yazılı ibarenin olduğu yüzey fırının iç kısmına bakacak konumda duracaktır.



Şekil 7

## 4. EKCRAN AÇIKLAMASI



### 4.1 FIRINI İLK KEZ KULANMADAN ÖNCE

#### • ÖN TEMİZLİK

- Fırını ilk kullanım öncesinde temizleyin:
  - Nemli yumuşak bir bezle fırının dış yüzeylerini silin.
  - Tüm aksesuarları yıkayın ve sıcak su ve bulaşık deterjanıyla fırının içini silin.
- Boş fırını maksimum sıcaklığa ayarlayın ve yaklaşık 1 saat süreyle çalıştırın; böylece yeni alındığında fırının içine sinmiş olan kokular ortadan kalkacaktır. Bu işlem yapılırken odanın iyi bir şekilde havalandırılması sağlayın.

#### • UNUTULMAMASI GEREKEN HUSUSLAR

**Zamanlayıcı üzerinden çalışma onayı**  
Değişiklik düğmeye basarak onaylanmalıdır.

#### **Fırının durdurulması:**

Yanlış bir talimat uyguladığınızda fırının durdurulması gerekebilir. Fırını durdurmak için .... fonksiyon seçme düğmesini çevirerek Stop (Durdurma) Konumuna getirin.

#### **Çocuk emniyet cihazı:**

Fırın kontrol düğmelerini kilitlemek için, çocuk emniyet cihazını seçin. Lütfen "Programlama -Çocuk emniyet cihazı" başlıklı bölüme bakın.

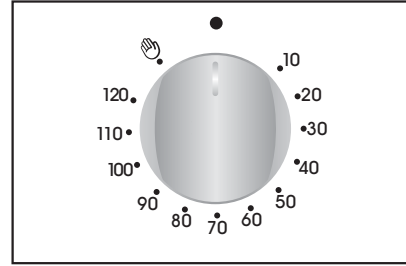
#### **Soğutma fanı:**

Bu fan, kontrol panelinin ve elektronik aksamın ısıdan hasar görmesini engeller. Fırın kapalıyken bile çalışır ve daha sonra otomatik olarak kapanır.

#### **Fırın aydınlatma sistemi:**

Düğmeyi lamba sembolüne getirerek kullanımda olmadığı zamanlar fırın ışığını açabilirsiniz. Fırın kullanım halindeyken, tüm fırın fonksiyonlarında ve fırın kapısı açıkken ışık yanmaya devam eder.

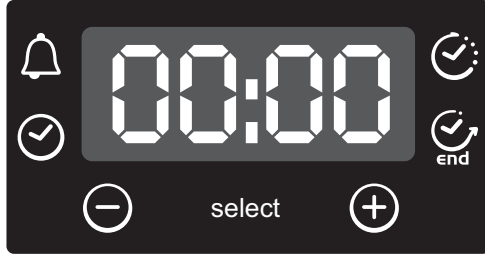
### 4.2 PIŞİRME SÜRESİ ZAMANLAYICISININ AYARLANMASI



Bu kontrol istenen pişirme süresinin ayarlanmasını sağlar (maks. 120 dk.) Fırın otomatik olarak ayarlanan süre sonunda kapanacaktır. Zamanlayıcı ayarlanan zamandan "0" pozisyonuna geri sayar ve otomatik olarak kapanır. Zaman ayarı yapmadan fırını kullanmak istiyorsanız zamanlayıcıyı pozisyonuna getirez. Fırını istediğiniz fonksiyonda çalıştırmanız için zamanlayıcının "0" pozisyonunda olmaması gerekmektedir.



### 4.3 SAATİN AYARLANMASI






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

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

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

### 4.4 DOKUNMATİK ZAMANLAYICI

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

## 4.5 FIRININ KULLANIMI

### •PİŞİRME MODU

Tüm pişirme işlemleri fırın kapağı kapatılarak yapılmalıdır.



ALT + FAN - Altta ısıtma ile birlikte fan sisteminin kullanılması meyveli pasta, tart, kiş ve hamur işleri için idealdir. Yiyeceklerin çok kurummasını önler ve ekmeğin hamurunun kabarmasını sağlar. Rafı fırın içinde alt konuma yerleştirir.



ALT - Alt ısıtma elemanını kullanır. Tüm hamur işlerinin pişirilmesi için idealdir. Bu ısıtma yöntemini, alt taraftan daha fazla ısı ve ısıtım gerektiren pasta, tart, ezme ve diğer bu türlü yiyecekler için kullanın.



ALT + ÜST - Hem üst hem de alt ısıtma elemanları kullanılır. Bu yöntem tüm klasik kızartma ve fırınlama işlemleri için idealdir. Kırmızı et, biftek, kuzu but, av eti, ekmeğin veya folyo ile kaplanmış yiyecekler pişirilirken kullanılır.



ALT + ÜST + FAN - Fırın içindeki sıcak havanın dolaşımını sağlayan fan ile birlikte hem üst hem de alt ısıtma elemanları kullanılır. Bu yöntemi piliç, hamur işi, balık ve sebzeler için öneririz. Bu yöntem kullanılarak sıcaklığın daha iyi nüfuz etmesi sağlanır ve pişirme ile ön ısıtma süreleri de kısaltılır. Fanlı pişirme seçeneği, fırın içinde farklı yiyeceklerin hepsini farklı konumlarda aynı anda pişirmenize olanak tanır ve tatları ile kokuları birbirine karıştırmadan eşit ısı dağılımı sağlar. Farklı yiyecekleri aynı anda pişirmek için 10 dakikalık ekstra süre ayırın.



TURBO REZİSTANS + FAN -Fan ısınan havayı farklı seviyelere üfler. Tatları ve kokuları karıştırmadan farklı yiyecek türlerini (örn. Et ve balık) aynı anda pişirmek için idealdir. Çok hafif ısıyla pişirir ve pandispanya, hamur işi vb. için idealdir.



IZGARA - Üst ısıtma elemanı kullanılır. Karışık ızgara, kebab ve güveç pişirmede başarı garantidir. Izgara önceden 5 dakika süreyle yüksek bir sıcaklığa getirilmelidir. Beyaz etler her zaman ızgara elemanından belirli bir uzaklığa yerleştirilmelidir, bu şekilde pişirme süresi biraz daha uzar ancak et daha sulu kalır. Damlama tepsi aşağıya, alt raf konumuna konarak kırmızı et ve balık fileto doğrudan rafa yerleştirilebilir.



IZGARA + FAN - Sıcak havanın fırın içinde dolaşımını sağlayan fanla birlikte üst ısıtma elemanı kullanılır. Kırmızı et için ön ısıtma tavsiye edilir ancak beyaz et için gerekli değildir. Izgara, domuz eti veya piliç gibi daha kalın yiyecekler için ideal bir pişirme biçimidir. Izgara yapılacak yiyecekler doğrudan orta rafın merkezine yerleştirilmelidir.

Damlama tepsinin rafın altına yerleştirdiğinizde, akan sular burada toplanır. En iyi sonucu almak için, daima yiyeceklerin ızgara elemanına çok yakın olmamasına dikkat edin ve pişirme süresinin ortasına doğru yiyecekleri diğer tarafına çevirin.



IZGARA + ŞİŞ ÇEVİRME + FAN - Fan ve şiş ile aynı anda fırının üst ısıtma elemanını da kullanmak, yemeğin eşit şekilde pişmesini sağlayarak kuru ve tatsız olmasını engelleme avantajı sağlar. Şiş, fırının içinde kalan sıcaklıktan yararlanmak için pişirme sonunda yaklaşık beş dakika daha dönmek şeklinde programlanmıştır. Şişte pişirme için önceden ısıtma gerekmez.



BUZ ÇÖZME - Kadran bu konuma ayarlandığında fan, donmuş yiyeceklerin etrafında sıcak hava dolaşımını sağlar ve böylece içindeki protein miktarını değiştirmeden birkaç dakika içinde yiyeceğin buzunu çözer. Sıcaklık önceden sabit olarak 40°C'ye ayarlanmıştır, değişiklik yapılamaz.



SICAK TUTMA - Bu mod, rafı üstten ikinci seviyeye yerleştirmek suretiyle önceden pişirilmiş olan yiyecekleri yeniden ısıtmak için veya rafı alt seviyeye yerleştirmek suretiyle ekmeğin, pizza veya hamur işi yiyeceklerin buzunu çözmek için tavsiye edilir. Sıcaklık önceden sabit olarak 60 °C'ye ayarlanmıştır, değişiklik yapılamaz.



PIZZA - Bu fonksiyon, fırın içinde sıcak hava dolaşımını pizza veya kek gibi yiyecekler için mükemmel sonuç alınmasını sağlar.



YUMUŞAK PİŞİRME - Yumuşak pişirme pasta ve ekmeğin için kullanılan bir işlemdir. Düşük fan hızı sayesinde, bu işlev dahili nemi artırır. Artan nem yüzey çatlamalarını önleyerek pişmesi için elastik tutarlılığın korunmasını gerektiren yiyeceklerin (ör. kek, ekmeğin, kurabiyeler) pişirilmesi için idealdir.

\*Enerji sınıfı tanımında kullanılmış olan CENELEC EN 60350-1 standardına uygun olarak test edilmiştir.

## 4.6 PİŞİRME İPUÇLARI

Tuz etten yağ sıçramasını tetikleyeceği için pişirme işlemi sonuna kadar etleri tuzlamamanız daha iyi olacaktır. Çünkü bu yağ sıçramaları fırını kirletir ve çok miktarda duman ortaya çıkarır.

Büyük parçalar halindeki beyaz et, domuz eti, dana eti, kuzu eti ve balık soğuk fırına yerleştirilebilir. Pişirme süresi, önceden ısıtılmış fırında pişirme süresinden daha uzun değildir ancak ısı büyük et parçasına daha uzun bir süre boyunca nüfuz edebileceği için orta kısımlar daha iyi pişer.

Doğru ön ısıtma, kırmızı etin başarılı bir şekilde pişirilmesinin püf noktasıdır.

### IZGARALAR

#### •Izgarayı doldurmadan önce:

Eti ızgara yapmadan birkaç saat önce buzdolabından çıkarın. Birkaç kat muffak kağıdı üzerine serin. Bu serme işlemi sayesinde et daha iyi tutar, böylece daha lezzetli olur ve orta kısmı soğuk kalmaz.

Izgara işlemi öncesinde ete biber ve baharat ekleyin ancak tuzu pişirme işlemi bittikten sonra koyun. Bu şekilde et daha iyi tutar ve sulu kalır. Pişirilecek tüm yiyeceklerin üzerine biraz yağ sürün. Bu işlem en iyi, geniş ve düz bir fırıncıya yapılır. Ardından biraz daha biber ve baharat (kekik vb.) koyabilirsiniz.

#### •Pişirme sırasında:

Pişirme sırasında ızgarayı çevirdiğinizde bile yiyecekleri asla delmeyin. Bu durum yiyecek suyunun akmasına ve yiyeceğin kurummasına neden olur.

### FIRINLAMA

Parlak sac kullanmaktan kaçının çünkü bunlar ısıyı yansıtır ve keklerinizi bozabilir. Keginiz çabuk kızarıyorsa, yağ geçirmez kağıt veya alüminyum folyo ile kaplayın.

Dikkat: Folyonun doğru kullanımı parlak tarafı keke gelecek şekildedir. Folyoyu bu şekilde yerleştirmeniz, parlak yüzey ısıyı yansıtır ve ısı yiyeceğe nüfuz etmez.

#### •Pişirme işleminin ilk 20 - 25 dakikası boyunca fırının kapağını açmayın:

Yoksa sufle, tatlı çörek, pandispanya vb yiyecekler sönebilir. Bir bıçağın ağızıyla veya metal bir örgü şişiyile keklerinizin ortasını delerek pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz. Bıçak ağızı temiz ve kuru çıkarsa kekiniz hazır demektir, dolayısıyla pişirme işlemini durdurabilirsiniz. Şayet bıçağın ağızı nemli ve üzerinde kek parçalarıyla çıkarsa, pişirmeye devam edin ancak yanmadan pişmesini sağlamak için ısı ayarını biraz düşürün.

## 5. SERVİS MERKEZİ

Servis Merkezini aramadan önce.

#### Fırın çalışmıyorsa aşağıdakileri yapmanızı öneririz:

Fırının elektrik prizine doğru şekilde takıldığından emin olun.

Arızanın sebebi tespit edilemiyorsa:

Fırının elektrik bağlantısını kesin, fırına dokunmayın ve satış sonrası hizmet bölümünü arayın.

Servis Merkezini aramadan önce lütfen özellikler panelindeki seri numarasını not etmeyi unutmayın.

Fırın, garanti kapsamında bulunduğu sürece Servis Merkezinde ücretsiz olarak onarılmasını sağlayan bir garanti belgesiyle birlikte verilmektedir.



Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (AEEE) hakkındaki 2012/19/EU Avrupa Birliği Yönergesine uygun biçimde işaretlenmiştir.

AEEE, hem kirlenici maddeleri (bunlar çevre üzerinde olumsuz etkilere neden olabilir) hem de temel bileşenleri (bunlar yeniden kullanılabilir) içerir. Tüm kirlenicilerin düzgün bir şekilde bertaraf edilmesi ve atılması ve tüm malzemelerin geri kazanılıp ve dönüştürülmesi için AEEE'nin özel işlemlere tabi tutulması önemlidir.

Kişiler, AEEE'nin bir çevre sorununa dönüşmemesini sağlamada önemli bir rol üstlenir; bazı basit kuralların izlenmesi gerekir:

•AEEE'lere ev atıkları olarak davranılmamalıdır.

•AEEE'ler, belediye veya kayıtlı şirketler tarafından yönetilen ilgili toplama noktalarına teslim edilmelidir. Pek çok ülkede, büyük AEEE'ler için evden toplama hizmeti verilir.

•Yeni bir cihaz satın aldıysanız, eskisi satıcıya verilebilir ve satıcı yeni teslim ettiği cihaz başına bir adet olmak üzere ücretsiz olarak bu cihazı teslim alabilir, bunun için alınacak ekipmanın teslim edilen ekipman ile aynı türden ve aynı fonksiyonlara sahip olması gerekir.

### ENERJİ TASARRUFU VE ÇEVREYE SAYGI

Mümkün olduğunca fırını önceden ısıtmayın ve daima doldurmaya çalışın. Fırın içerisindeki ısı, kapak her açıldığında dışa doğru yayıldığı için, fırın kapağını mümkün olduğunca seyrek açmaya gayret gösterin. Kayda değer bir enerji tasarrufu için fırını, planlanan pişirme süresi bitiminden 5-10 dakika önce kapatın ve fırının sürekli olarak ürettiği kalan ısıyı kullanın. Fırın içerisindeki ısının dışarıya yayılmasını engellemek için sızdırmazlık elemanlarını temiz ve düzenli tutun. Saatlik tarife üzerinden işleyen bir elektrik aboneliğiniz varsa "gecikmeli pişirme" programının, pişirme işlemini düşük tarifeli zaman dilimine alarak enerji tasarrufunu daha basit hale getirdiğini unutmayın.

# TÜKETİCİ HİZMETLERİ

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

## TÜKETİCİ HATTI: 444 03 98

Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız.

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

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

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

• Ürüne, yetkili servis dışındaki kişiler tarafından müdahale edilmesi, elektrik-su kesintisi ve üründen kaynaklanmayan kaçaklar garanti kapsamı dışındadır.  
• Kullanım hatalarından dolayı oluşan arıza ve hasarlar, elektrik-gaz -su tesisatı ve / veya tesisat ekipmanları nedeniyle meydana gelebilecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.

• Ürünün, müşteriye ulaştırılması sonrası yapılan taşıma işlemine bağlı arıza ve hasarlar, tüketici tarafından yapılan yanlış depolama ve ortam koşulları nedeniyle cihazda meydana gelen hasarlar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.

• Hatalı elektrik tesisatı, ürünün üzerinde belirtilen voltajdan farklı voltajda kullanılması veya şebeke voltajındaki dalgalanmalar sonucu oluşan arıza ve hasarlar, doğal afetler, üründen kaynaklanmayan harici/fiziki dış etkenler, mevsimsel hava şartları ve çevresel etkenler (deprem, yangın, sel, su basması, şiddetli rüzgar, yıldırım düşmesi, kireç, nem, rutubet, toz, nakliye, taşıma, ürünün dona maruz kalması, susuz çalışma vb.) nedeniyle oluşan arızalar garanti kapsamı dışında kalacaktır.

• Kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar ve hasarlar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

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

Üretim yeri Türkiye'dir.

### İTHALATÇI FİRMA:

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

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

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

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

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

### ÜRETİCİ FİRMA:

CANDY HOOVER GROUP

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

Tel: 039.2086.1 • Fax: 039.2086.403

www.candy-group.com

**CANDY**

## GARANTİ BELGESİ

### ANKASTRE FIRIN

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

Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

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

a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildiren sözleşmeden dönme,

b) Satılanı alıkoymuş ayıp oranında satış bedelinde indirim isteme,

c) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını istem,

ç) İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir.

Tüketicinin, Kanununun 11. maddesinde yer alan seçimlik haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

• Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,

• Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

• Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Genel Müdür:

Adres:

Tel - Fax:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):

Model:.....

Bandrol ve Seri No:.....

Teslim Tarihi Yeri: .....

Fatura Tarihi No: .....

Satıcı Firma Ünvanı: .....

CANDY HOOVER EUROASIA EV  
GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.  
İçerenköy Mh. Hal Yolu Cd. Çayır Yolu Sk. No:11  
Sayar İş Merkezi Kat:7 34752 Ataşehir/ İSTANBUL  
Tel:0 (216) 466 42 42 Fax:0 (216) 466 15 45  
Kotayolu Vezir Dairesi:703 093 9546

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir.

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

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

- Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.

- En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

**AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entraînant des risques d'explosion.

- Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacé en respectant les instructions.

- Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.

- Ne pas utiliser de nettoyants vapeur pour le nettoyage.

- **AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter les risques d'électrocution.

- Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.

- Les instructions indiquent le type de cordon à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou de stations de dépannage agréées.

**ATTENTION:** Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.

**ATTENTION:** Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le barbecue est en cours d'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

- Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer.

- Pendant le fonctionnement de la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.



## 1. INSTRUCTIONS GENERALES

Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien. Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.

- Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet. Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de non respect des instructions fournies dans la notice.


Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments.

**Noter le numéro de série pour tout contact avec le service après-vente**

**NOTE: Les fonctions, propriétés et accessoires du four peuvent changer selon le modèle.**

### 1.1 DECLARATION DE CONFORMITÉ:

Cet équipement, dans les parties destinées à entrer en contact avec les aliments, est conforme aux normes fixées par les directives CEE 89/109.

En utilisant le symbol  sur ce produit, nous déclarons sur notre propre responsabilité que ce produit est conforme à toutes les normes Européennes relatives à la sécurité, la santé et à l'environnement.

### 1.2 CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (exemple chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre.

Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

• L'emploi d'un appareil électrique nécessite quelques règles de sécurité.

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.
- Évitez d'utiliser l'appareil pieds nus.

L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillé. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05VV-F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

• Le four que vous venez d'acquérir possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas vous ne pourrez apporter des modifications sur cet appareil.

• Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage du four.

• Ne pas stocker de produits inflammables dans le four ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire du four.

• Ne pas s'appuyer et ne pas laisser les enfants s'asseoir sur la porte du four.

• Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.

• Si votre four présente un défaut quelconque, ne pas le brancher ou le débrancher de l'alimentation générale et faire appel directement à un service technique agréé du constructeur.

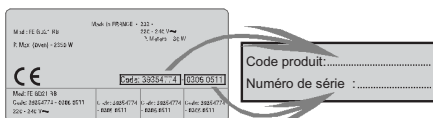
### 1.3 RECOMMANDATIONS

Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four.

• Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.

Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

Plaque signalétique



Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumées pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser la température.

• Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

### 1.4 INSTALLATION

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée.

L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire.

Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à de hautes températures 70°C.

Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail.

Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

### 1.5 RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

• L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette exigence.

#### Important:

Faire vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident, ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, selon norme en vigueur dans le pays d'installation.

• L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

**Raccordement:** cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 220-240 V~ entre phases ou entre phase et neutre.

• Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié :

. la tension d'alimentation indiquée au compteur et,

. le réglage du disjoncteur.

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

**NOTA:** ne pas oublier que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.

**Câble d'alimentation:** si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

## 2. EQUIPEMENT DU FOUR (PAR MODÈLE)

### 2.1 EQUIPEMENT DU FOUR

Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge suivi d'un rinçage et d'un séchage.

**La grille simple sert de support aux moules et aux plats.**



**Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades.**



Ne jamais utiliser ce plat comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

**Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.**

**La pierre à pizza** pour une pizza plus croustillante, livrée selon modèle avec son support inox et la roulette à pizza.



Le plat à pâtisserie - on y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues. Il vous permettra de confectionner des fonds de tarte, génoise, etc...

**Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.**

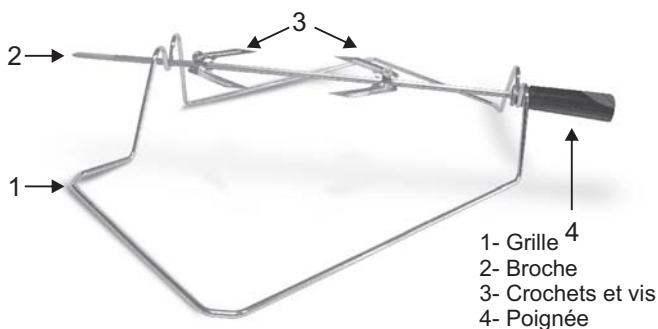


### 2.2 TOURNEBROCHE

Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons au tournebroche.

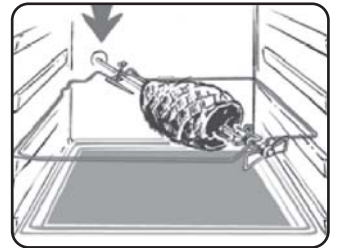
Les cuissons au tournebroche se font porte fermée.

Le gain d'énergie est de 90-95% par rapport au système traditionnel.



### COMMENT UTILISER TOURNEBROCHE?

1. Dévisser les crochets
2. Insérer la broche dans la viande à cuire
3. Fixer la viande grâce aux crochets
4. Serrer les vis
5. Insérer la broche dans le trou où se trouve le moteur
6. Enlever le poignée



Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

### 2.3 U·SEE

Ce système d'éclairage remplace les « ampoules » traditionnelles. 14 LED (pour les versions non-pyrolyse) ou 10 LED haute puissance (pour les versions pyrolyse) sont intégrés dans la contre porte du four. Celles-ci illuminent la cavité avec une lumière diffuse permettant une vision de la cuisson sans ombres, sur plusieurs niveaux. Les leds s'éteignent lors de l'ouverture de la porte (uniquement pour les fours à pyrolyse).

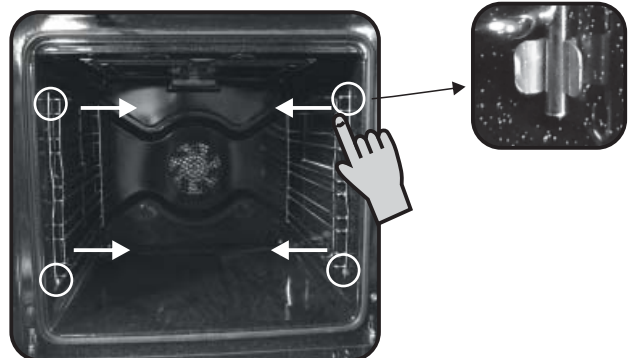
Les avantages :

- Visibilité optimale des plats
- Durée de vie prolongée
- Consommation énergétique extrêmement basse "-95%" par rapport au système traditionnel d'éclairage du four.



### 2.4 RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES

- 1-Retirez les grilles en les tirant vers l'intérieur du four (voir schéma)
- 2- Mettez les grilles directement au lave-vaisselle ou lavez-les simplement avec une éponge humide et veillez à bien les essuyer.
- 3-Une fois les grilles nettoyées, reclipser-les dans le four ( voir schéma)



### 3. ENTRETIEN GENERAL DU FOUR

- Attendre le refroidissement du four, avant de réaliser une opération de nettoyage manuel.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer de four, l'émail serait irrémédiablement abîmé.
- N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniacés.
- Ne jamais tapisser les parois du four avec du papier aluminium.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être mis sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chaudes.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance

#### LES PARTIES VITREES

A la fin de chaque utilisation, essuyer avec un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

\*Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entraînant des risques d'explosion.

#### LE JOINT PORTE DE FOUR

Nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

#### LES ACCESSOIRES

Nettoyer avec une éponge imbibée d'eau savonneuse. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Éviter les produits abrasifs.

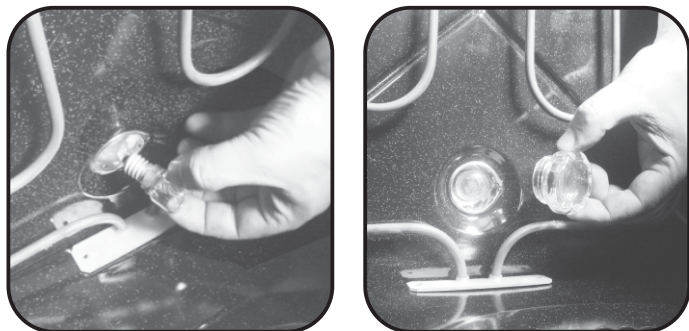
#### LE PLAT RECOLTE-SAUCE

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

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

#### ECLAIRAGE DU FOUR

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.



#### Caractéristiques de l'ampoule :

230 V~ - 25 W - Culot E 14 - Température 300°C Pour la substitution de l'ampoule défectueuse, il vous suffit de:

- Démontez le cache en verre en le dévissant,
- Dévissez l'ampoule,
- La remplacer par un modèle identique: Voir caractéristiques ci-dessus,
- Après remplacement de l'ampoule défectueuse, remonter le cache verre qui sert de protection en le revissant.

#### NETTOYAGE DE LA VITRE DU FOUR

La vitre intérieure de ce four peut être enlevée et nettoyée. Pour nettoyer la vitre intérieure du four, merci de suivre les instructions suivantes:

- Ouvrir la porte du four. (Image 1)



Image 1

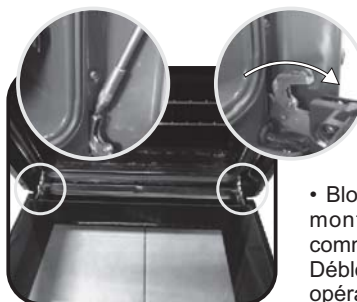


Image 2

- Bloquer les charnières comme il est montré sur l'image 2 avant de commencer l'opération de nettoyage. Débloquer les charnières quand l'opération de nettoyage est finie.

- Enlever les vis comme présenté sur l'image 3.

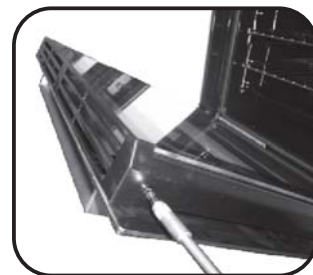


Image 3

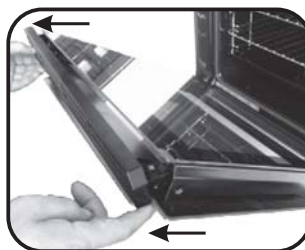


Image 4

- Enlever la partie métallique supérieure, pour pouvoir enlever les vitres.

- Retirer les verres en le tirant délicatement du cadre de porte. (Figure 5)

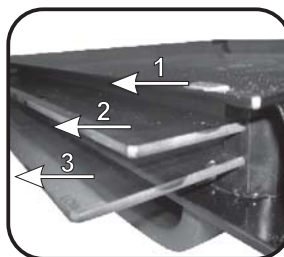


Image 6

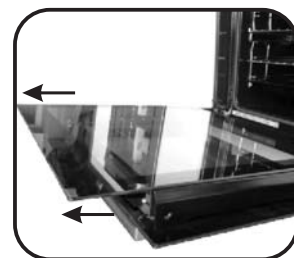


Image 5

- \* Pour les fours pyrolyse, merci d'enlever également les deuxième et troisième vitre. (Image 6)

- Après le nettoyage des vitres, replacer les vitres dans le même ordre qu'avant le nettoyage.

- Sur toutes les vitres le signe LOW-E doit être correctement lisible et doit être positionné sur le coin gauche de la porte, près de la charnière gauche. De cette façon, la surface imprimée de la 1ère vitre restera à l'intérieur de la porte.



Image 7



## 4. PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD



### 4.1 CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION

• **UN PREMIER NETTOYAGE** doit être réalisé avant la première utilisation

-passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil.

-nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher.

-faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

#### • CE QU'IL FAUT SAVOIR

Toute modification doit être validée, en appuyant sur la touche centrale.

#### **Arrêt du four:**

il est possible qu'en cours de manipulation, une fausse manoeuvre intervienne.

Pour arrêter le four ... ramener la manette du sélecteur de fonction sur la position arrêt.

#### **La sécurité «enfant»:**

un verrouillage des commandes du four est possible en sélectionnant la sécurité enfant. Se reporter au chapitre "La sécurité enfant".

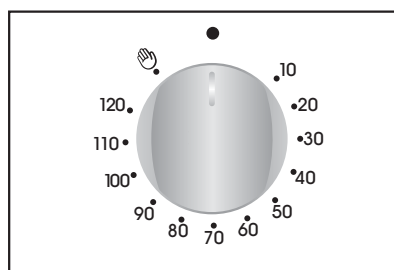
#### **Turbine de refroidissement:**

elle protège et refroidit les commandes électroniques ainsi que le tableau de bord du four, elle se déclenche et s'arrête automatiquement même si le four est à l'arrêt.

#### **Eclairage du four:**

il reste allumé pendant toute la durée de fonctionnement et dès ouverture de la porte. S'allume en tournant la manette de programmation sur le symbole "Eclairage".


### 4.2 UTILISATION DU MINUTEUR COUPE-CIRCUIT



Il est possible de programmer la durée de la cuisson et l'extinction automatique du four (max. 120 minutes).

A l'expiration du temps désigné, la manette sera en position 0, une sonnerie retentira et le four s'arrêtera automatiquement.

Si l'on souhaite utiliser le four sans programmer d'arrêt automatique, positionner la manette en position .

**Le tour peut être allumé seulement en sélectionnant un temps de cuisson ou en tournant le bouton en position  .**



#### 4.3 REGLAGE DE L'HEURE ☑






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

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

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

#### 4.4 HORLOGE À COMMANDE SENSITIVE

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

## 4.5 RECOMMANDATIONS

### • LES MODES DE CUISSON

- Toutes les cuissons sont réalisées porte fermée -



**SOLE BRASSEE** - Utilisation de la résistance de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cake, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur.



**SOLE** - Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de crème caramel, flans, terrine, cuissons lentes, en cocotte (poulet, boeuf...).



**CONVECTION NATURELLE** - Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Cette fonction est idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages.



**CHALEUR BRASSEE** - Utilisation simultanée de la résistance de sole, de voûte, et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.



**ÉLÉMENT DE CHAUFFAGE CIRCULAIRE + BRASSÉE** - Utilisation simultanée de la résistance circulaire et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. La définition de cette fonction est équivalente à celle de la chaleur brassée.



**GRIL** - Utilisation de la résistance de voûte uniquement. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et pour les gratins.

Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Pour les viandes rouges et filets de poissons, ils peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le récolte-sauce peut également être positionné sur une grille située sur le gradin inférieur.



**TURBO GRIL** - Utilisation de la résistance de voûte plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, de pièce entière telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.



**TOURNEBROCHE VENTILE** - Utilisation de la résistance de voûte, de la turbine, et du tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. Le tournebroche est temporisé en mode programmation c'est-à-dire il continue de tourner cinq minutes après la fin de cuisson pour répartir les derniers rayonnements résiduels. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.



**DECONGELATION** - Fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.

La température est pré-réglée à 40°C constants, aucun réglage n'est possible.



**LE MODE ETUVE** - Utilisation simultanée de la résistance de voûte et de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéal pour maintenir un plat au chaud sans risque de surcuisson et pratique aussi pour chauffer les assiettes vides.

La température est pré-réglée à 60°C constants aucun réglage n'est possible.



**PIZZA** - La forte chaleur produite par la fonction Pizza est très proche de celle d'un feu de bois dans un four traditionnel.



**SOFT COOK** - Soft cook est la fonction idéale pour la pâtisserie et le pain. Grâce à la vitesse réduite de la turbine, cette fonction augmente l'humidité présente dans l'enceinte du four. Une humidité supplémentaire crée des conditions de cuisson idéale pour les aliments qui ont besoin de maintenir une consistance élastique pendant leur cuisson (ex: tourtes, pain, biscuit) et de ce fait évite une surcuisson.

\* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 60350-1 qui définit la classe énergétique.

## 4.6 QUELQUES CONSEILS DE CUISSON

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections de graisse, donc un encrassage rapide du four et des fumées importantes.

Les rôtis de viande blanche, porc, veau, agneau, les poissons peuvent être placés dans le four froid. La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de l'aliment à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de l'aliment.

Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge.

### POUR LES GRILLADES :

. avant d'enfourner : sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur. Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc..).

. **Pendant la cuisson** : ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

Les viandes devront être retournées à mi-cuisson, exceptées avec le Tournebroche qui se charge lui-même de la rotation du mets à cuire.

**Attention** : si votre four est enfumé, la température affichée est trop forte, pour y remédier, il faut réduire la température.

Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôti.

**POUR LES PATISSERIES** : éviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier aluminium.

**Attention** : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se réfléchira sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, biscuits de Savoie, etc... retomberaient aussitôt.

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Vous pouvez arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement la température pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

## 5. ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas de mauvais fonctionnement, vérifier si la prise est branchée.

Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques

(DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et

des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les

substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

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

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

### ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

**WAARSCHUWING:** Het apparaat en de bereikbare delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de warmingselementen niet aanraakt.

- Kinderen jonger dan 8 jaar niet bij het apparaat laten mits onder continue toezicht.
- Dit apparaat kan op een veilige manier worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat.
- Kinderen niet met het apparaat laten spelen.
- Schoonmaak en onderhoud niet door kinderen laten doen zonder toezicht.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Pas op dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.

**WAARSCHUWING:** Onderdelen kunnen heet worden. Hou jonge kinderen op afstand.

- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oven glazen deur schoon te maken, aangezien zij kunnen krassen op het oppervlak, tevens kan dit een barst in het glas veroorzaken.
- De oven moet uitgeschakeld worden voordat u de beveiliging verwijderd, deze moet vervolgens geplaatst worden zoals aangegeven in de handleiding.
- Gebruik alleen de aanbevolen temperatuursmeter voor deze oven.
- Gebruik geen stoomreiniger.

**WAARSCHUWING:** Verzeker u ervan dat de kookplaat uitgeschakeld is voordat u de lamp gaat vervangen ivm een elektrische schok.

- De middelen voor ont koppeling moeten zijn opgenomen in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.
- De instructie vermeldt het type van de kabel dat moet worden gebruikt, rekening houdend met de temperatuur van de achterkant van het apparaat.
- Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een speciaal snoer verkrijgbaar bij de fabrikant of service center.

**LET OP:** Om een gevaar als gevolg van onbedoeld resetten van de thermische beveiliging te voorkomen, moet dit apparaat niet worden gevoed via een externe schakelaar, zoals een timer, of aangesloten worden op een circuit dat regelmatig wordt in-en uitgeschakeld.

**LET OP:** Toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn wanneer de grill in gebruik is. Jonge kinderen dienen weggehouden te worden.

- Voor het schoonmaken moet overtollig vuil verwijderd worden.
- Tijdens het zelf-reinigende pyrolytische werking kan het oppervak warmer worden dan normaal, houdt kinderen op afstand.

## 1. ALGEMENE AANWIJZINGEN

De handleiding aandachtig lezen zodat u de oven optimaal kan gebruiken. Wij raden u aan de installatie- en gebruikshandleiding voor een latere raadpleging te bewaren en er, vóór de installatie van de oven, het serienummer van het toestel op te noteren voor de aanvraag van een eventuele interventietussenkomenst door de dienst-na-verkoop.

Nadat u uw oven uit de verpakking hebt gehaald, moet u controleren of het toestel compleet is. Verpakkingsmateriaal zoals plastic en polystyreen kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd het uit hun buurt.

Onze aansprakelijkheid of verantwoordelijkheid geldt niet wanneer u de richtlijnen in deze handleiding niet naleeft.

Wanneer u de oven een eerste keer gebruikt, kan er een doordringende rook ontstaan.

Die wordt veroorzaakt door het feit dat de kleefstof van de isolerende panelen rond de oven een eerste keer wordt opgewarmd. Dit is volledig normaal. Wacht tot de rook is verdwenen voor u de oven effectief gaat gebruiken.

**Opmerking: De functies, eigenschappen en accessoires van de oven kunnen verschillend zijn afhankelijk van het model.**

### 1.1 CONFORMITEIT

Dit toestel is conform aan de normen vastgelegd in de richtlijn CEE89/109 (voor wat betreft de onderdelen die in contact komen met voedingsmiddelen).

Door het plaatsen van de **CE** markering op dit product, verklaren wij, op onze eigen verantwoordelijkheid, alle Europese veiligheids-, gezondheids- en milieu-eisen na te leven opgesteld in de regelgeving geldig voor dit product.

### 1.2 VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

Het apparaat dient uitsluitend gebruikt te worden voor het doel, waarvoor het is ontworpen, d.w.z. het bereiden van voedsel.

Elk ander doel, bijvoorbeeld als verwarming, is onjuist gebruik van de oven en gevaarlijk.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor mogelijke schade ten gevolge van een onjuist, verkeerd of onverstandig gebruik van de oven.

Bij het gebruik van elk elektrische apparaat dienen verschillende regels in acht genomen te worden:

- Trek niet aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen;
- Raak het apparaat niet met vochtige of natte handen of voeten aan;
- Gebruik het apparaat niet indien u geen schoeisel draagt;
- Zorg ervoor dat kinderen en/of onbevoegde personen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken;
- Gebruik geen adapters, tussenverbindingen en/of verlengsnoeren;
- Zet het apparaat bij hapering of slechte werking af en ga er niet aan sleutelen.

De kabel dient bij beschadiging direct vervangen te worden en wel op de volgende wijze:

- Haal de stekker uit het stopcontact of schakel de gehele elektrische installatie uit;
- Verwijder de kabel en vervang hem door een even lange nieuwe, (van het type H05RR-F, H05W-F, H05V2V2F). Deze kabel moet geschikt zijn voor het vermogen van het apparaat en dient door een technische specialist uitgevoerd te worden.

Voor reparaties aan het apparaat dient u zich uitsluitend tot een officiële technische service te wenden, alwaar u originele onderdelen kunt bestellen. Indien al hetgeen hierboven niet in acht wordt genomen, kan de veiligheid van het apparaat niet gegarandeerd worden.

De oven die u net aanschafte, bezit bepaalde technische kenmerken en u mag onder geen enkel beding wijzigingen aan dit toestel aanbrengen.

Geen brandbare producten in de oven bewaren; ze kunnen ontvlammen bij het onvrijwillig aanzetten van de oven.

U mag niet op de ovenleuning leunen en u mag er ook geen kinderen op laten zitten.

U moet hittebestendige ovenwanten gebruiken om een schotel in de oven te plaatsen of eruit te halen.

Wanneer uw oven een defect vertoont, mag u deze niet aansluiten of moet u deze van het stroomnet halen en onmiddellijk een beroep doen op een erkende technische dienst.

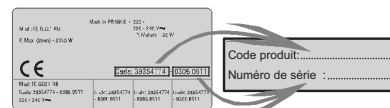
### 1.3 AANBEVELINGEN

Na elk gebruik voert u een klein onderhoud uit zodat het schoonmaken van de oven gemakkelijker verloopt.

De ovenwanden niet bekleden met aluminiumfolie of wegwerpverpakkingen die in de handel verkrijgbaar zijn. De aluminiumfolie of eender welke andere bescherming die rechtstreeks in contact komt met de verwarmde lak, kan smelten en de lak van de moffel beschadigen.

Om een buitensporige vervuiling van uw oven evenals sterke rookgeuren te vermijden, raden wij u aan de oven op een niet al te hoge temperatuur te gebruiken. Het is verkieslijk om de baktijd te verlengen en de temperatuur iets lager in te stellen.

Naast de bij de oven geleverde accessoires raden wij u aan enkel schotels en bakvormen te gebruiken die tegen zeer hoge temperaturen bestand zijn.



### 1.4 INSTALLATIE

De installatie valt onder de verantwoordelijkheid van de koper zelf. De fabrikant is voor de installatie niet verantwoordelijk. Eventuele bijstand van de fabrikant bij onjuiste installatie valt niet onder de garantie.

Een slechte installatie kan leiden tot letsel aan personen of huisdieren. In dergelijk geval kan de constructeur niet aansprakelijk gesteld worden.

De oven dient door een technisch bevoegd persoon geïnstalleerd te worden volgens de installatie instructies. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele persoonlijke of materiële schade ten gevolge van een onjuiste installatie. Het meubel waarin de oven in te bouwen is, moet vervaardigd zijn in materialen die bestand zijn tegen een minimale temperatuur van 70°C.

De oven kan in de hoogte geplaatst worden in een kolom of ingebouwd worden onder het werkvlak.

**Vóór de plaatsing:** u moet voor een goede verluchting van de inbouwruimte zorgen zodat de voor de afkoeling en bescherming van de interne organen noodzakelijke luchtcirculatie gewaarborgd is. Hiervoor moet u de op laatste pagina verduidelijkte openingen aanbrengen volgens het bouwtype.

### 1.5 ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische aansluiting moet door een erkende installateur of een technicus met een gelijkaardige knowhow uitgevoerd worden.

De installatie waarin het toestel te plaatsen is, moet conform de geldende norm in het land van installatie zijn. De constructeur wijst elke aansprakelijkheid of verantwoordelijkheid af bij het niet naleven van deze vereiste.

**Opgepast:**

**U moet een professional gebruiken om na te gaan of de aarding van de installatie overloopt voordat u met de aansluiting verder gaat.**

**Onze aansprakelijkheid en verantwoordelijkheid is niet van toepassing voor eender welke incidenten of de eventuele gevolgen ervan die kunnen optreden door het gebruik van een toestel dat niet op een aarding aangesloten is of dat op een aarding met een defecte overloop aangesloten werd.**

De aansluiting op het net dient te gebeuren aan de hand van een geaard stopcontact of via een voorziening voor omni-polaire stroomonderbreking met een openingsafstand tussen de contacten van minstens 3 mm.

De installatie moet met gepaste zekeringen beschermd worden en een bedrading van een voldoende doorsnede krijgen voor een normale voeding van het toestel.

**De aansluiting:** Dit toestel is uitgerust met een snoer waarbij er enkel een aansluiting kan gebeuren met een spanning van 220 - 240 V~ tussen fases of tussen fase en neutraal.

De aansluiting moet in overeenstemming gebeuren nadat u het volgende controleerde:

- de voedingsspanning op de teller,
- de regeling van de hoofdschakelaar.

De beveiligingsdraad van het snoer (groen/geel) die op de Aardklem van het toestel aangesloten is, moet ook op de Aardklem van de installatie aangesloten zijn.

**Opmerking:** U mag niet vergeten dat het toestel een tussenkomst van de DNV kan vereisen. U moet er ook op letten dat het stopcontact zo geplaatst wordt dat u het snoer kan uittrekken wanneer de oven uit de niche gehaald is.

**Snoer:** wanneer het snoer te vervangen is, raden wij u aan dit door de dienst-na-verkoop of een persoon met een gelijkaardige knowhow te laten uitvoeren.



## 2. ACCESSOIRES (naar gelang model)

### 2.1 UITRUSTING VAN DE OVEN

Alvorens u de verschillende accessoires een eerste keer gaat gebruiken, raden we u aan die met een spons schoon te maken, te spoelen en te drogen.

Het eenvoudige rooster dient als steun voor vormen en schotels.



De lekbak is bestemd voor het opvangen van de jus bij het grillen.



De lekbak nooit als bakschaal gebruiken, er kan zich rookontwikkeling, vetverspreiding en een snelle vervuiling van de oven voordoen.

Een pizzasteen voor een nog knapperigere pizza, geleverd naargelang het model met inox dragers en pizzarol.

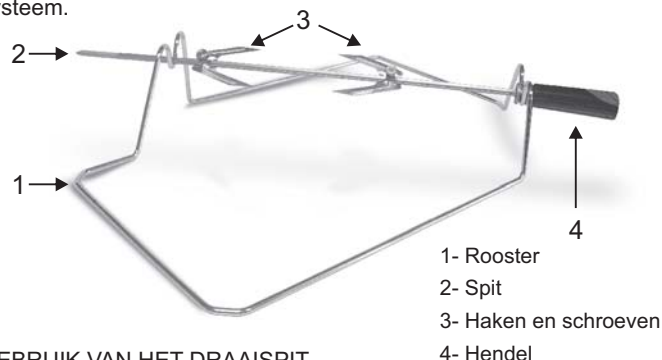


De Bakplaat moet geplaatst worden in de geleiders aan de zijkant van de oven. De bakplaat is o.a. voor het bakken van koekjes, friet enz. Plaats de plaat NOOIT op de bodem van de oven.



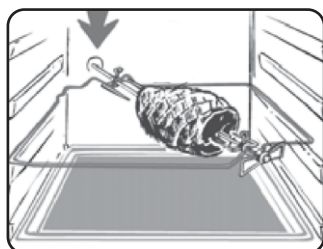
### 2.2 HET DRAAISPIJT

Bij het draaispits moet er niet voorverwarmd worden. Het bakken met het draaispits gebeurt met een gesloten deur. U doet 90-95% winst op uw energie tegenover een traditioneel systeem.



GEbruik VAN HET DRAAISPIJT

1. Draai de haken los
2. Steek het spit in het vlees
3. Klem het vlees vast met de haken
4. Draai de schroeven vast
5. Steek het spit in het draaigat
6. De hendel



Wanneer u de oven gebruikt, moet u alle niet benutte accessoires uit de oven verwijderen.

## 2.3 U·SEE

Dit systeem vervangt de traditionele lampen. 14 LED's (voor non-pyrolyse versies) of 10 LED's met een hoog vermogen (voor pyrolyse versies) zijn geïntegreerd in de deur van de oven. Dankzij deze verlichting hebben we een algemeen overzicht van de inhoud van de oven zonder schaduwen en dit op verschillende niveaus. Bij het openen van de deur gaan deze LED lampen uit (voor pyrolyse versies).

De voordelen :

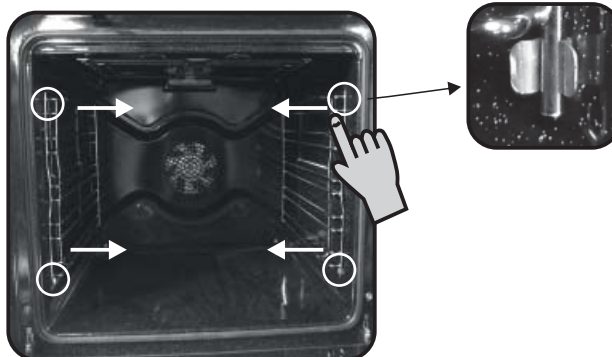
- Optimaal zicht van de schotels
- Langere levensduur
- Energieverbruik zeer laag, "-95%", tegenover een traditioneel verlichtingssysteem.

"Toestellen die beschikken over witte LED lampen van klasse 1M hebben een maximaal verlichtingsvermogen van 459 nm < 150 uW volgens de norm IEC 60825 1: 1993 + 1A: 1997 +A2: 2001 (gelijkwaardig aan de norm EN 60825-1: 1994+1A: 2002+A2:2001). Gegevens die niet onmiddellijk werden waargenomen met optische instrumenten."



### 2.4 VERWIJDEREN EN REINIGEN VAN DE ZIJLINGSE ROOSTERS

- 1 - Verwijder het rooster door ze stevig uit de hengsels in de richting van de pijlen te trekken.
- 2 - Reinig de roosters in een vaatwasser of met een vochtige spons en droog ze daarna.
- 3 - Na het reinigingsproces installeer de roosters in omgekeerde volgorde.



### 3. ONDERHOUD VAN DE OVEN

De oven laten afkoelen voordat u deze manueel schoonmaakt.

Nooit schuurmiddelen, metalen sponsjes of snijdende voorwerpen gebruiken om de oven schoon te maken. Zo beschadigt u namelijk onherroepelijk de lak.

Enkel zeepwater of vloeibare middelen met ammoniak gebruiken.

De ovenwanden niet bekleden met aluminiumfolie of wegwerpverpakkingen die in de handel verkrijgbaar zijn.

#### De glazen onderdelen

Wij bevelen u aan om na elk gebruik het glas van de ovendeur schoon te maken d.m.v. absorberend papier. Indien er teveel vetspatten op zitten kan u deze nadien met een uitgewrongen spons en een schoonmaakmiddel reinigen en daarna spoelen.

\*Nooit schuurmiddelen of snijdende voorwerpen gebruiken.

#### De dichting van de ovendeur

Bij grote vervuiling moet u de dichting van de ovendeur met een lichtjes vochtig spons schoonmaken.

#### De accessoires

Deze moet u met een spons en wat zeepwater schoonmaken. Spoelen met helder water en afdrogen. Schuurmiddelen zijn steeds te vermijden.

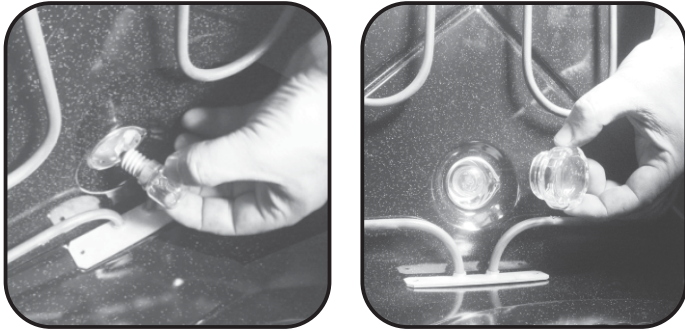
#### De lekbak

Na het grillen de lekbak uit de oven halen. De vetten in een recipiënt gieten. De lekbak wassen en spoelen in warm water met een spons doordrenkt van detergent. Indien de resten blijven kleven de lekbak in water met een schoonmaakmiddel laten weken. Deze kan natuurlijk ook in de vaatwasser of met een product dat in de handel verkrijgbaar is, schoongemaakt worden.

Een vuile lekbak nooit opnieuw in de oven plaatsen. Een lekbak nooit een pyrolysecyclus laten doorlopen.

#### Ovenverlichting

Het toestel van de stroomtoevoer halen voor u de verlichting schoonmaakt of de lamp vervangt. De lamp en zijn bescherming zijn vervaardigd uit materialen die zeer warmtebestendig zijn.



Kenmerken van de lamp:

230 V~ - 25 W - Huls E 14 - Temperatuur 300°C

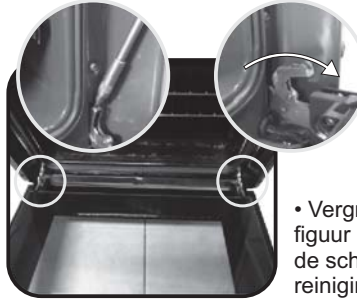
Voor het vervangen van de lamp volstaat het:

- . de glazen bescherming te verwijderen,
- . de lamp weg te nemen,
- . deze te vervangen door een identiek model: zie bovenstaande kenmerken,
- . na vervanging van de defecte lamp, de glazen bescherming terugplaatsen.

#### HET VENSTER REINIGEN

Het glas van de binnendeur van deze oven kan worden verwijderd en gereinigd. Om het interne glas te reinigen, volg de onderstaande instructies:

- Open de deur van de oven (figuur 1)



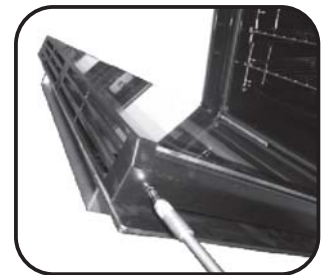
Figuur 2

- Vergrendel de scharnieren zoals in figuur 2 alvorens u gaat reinigen. Maak de scharnieren terug los wanneer de reiniging is voltooid. (figuur 2)

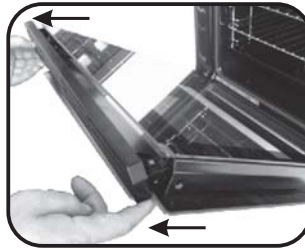


Figuur 2

- Verwijder de schroeven zoals aangegeven in figuur 3. (figuur 3)



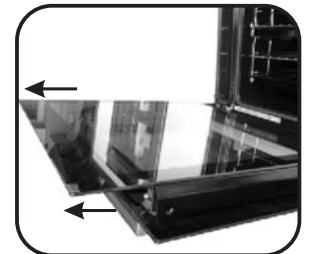
Figuur 3



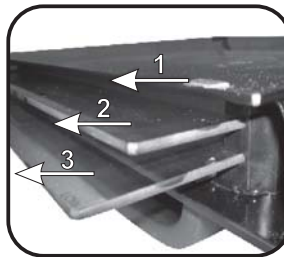
Figuur 4

- Verwijder het bovenste metalen deksel door deze omhoog te trekken. (figuur 4)

- Verwijder het glas door het voorzichtig uit de lijst te trekken. (figuur 5)



Figuur 5



Figuur 6

- \* Voor pyrolyse ovens, verwijder ook het tweede en derde glas. (figuur 6)

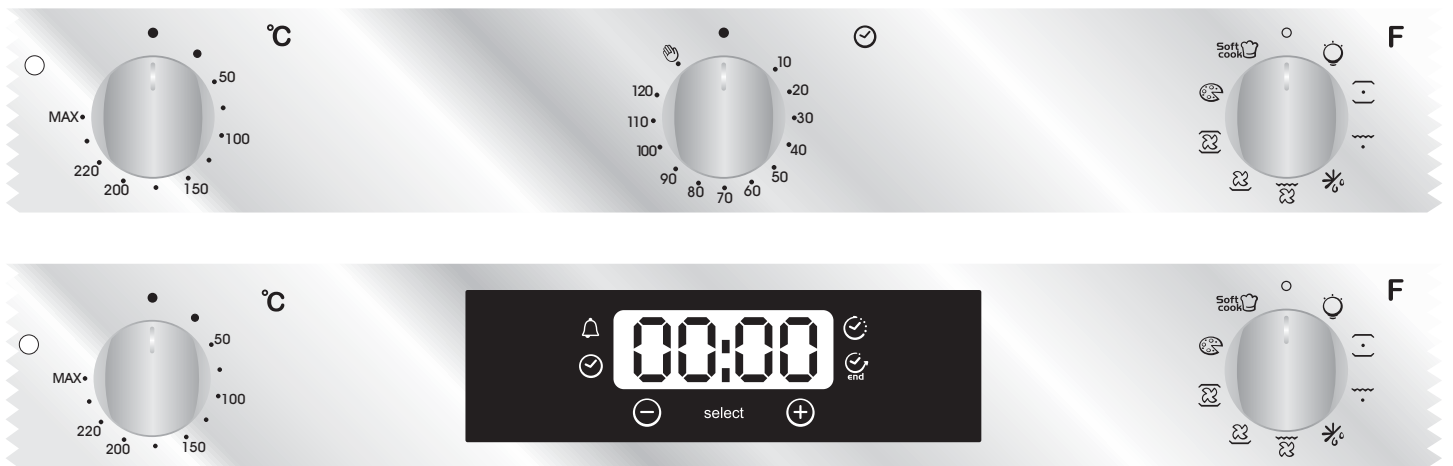
- Na het reinigen het glas opnieuw monteren in de omgekeerde volgorde zoals het verwijderen.

- Het laag-E-teken moet op alle glazen goed leesbaar blijven op de linkerhoek van de deur dichtbij de linker scharnier. Op deze manier blijft het gedrukte oppervlak op het eerste glas en binnenin de deur.



Figuur 7

## 4. VOORSTELLING VAN HET SCHERM



### 4.1 TIPS VOORAFGAANDE AAN EEN EERSTE GEBRUIK

Een eerste reiniging dient te worden uitgevoerd vóór de oven een eerste keer wordt gebruikt:

- maak met een zachte en vochtige doek de buitenvlakken schoon van het apparaat;
- de accessoires en de binnenkant van de oven maakt u schoon met een spons en wat schoonmaakmiddel. Spoelen en drogen;
- laat de lege oven een uur werken op de hoogste temperatuur om de 'nieuwgeur' te doen verdwijnen. Gedurende deze handeling moet u de ruimte goed verluchten.

#### Wat u dient te weten

Elke verandering moet worden bevestigd door te drukken op de centrale knop.

#### De oven stoppen:

het kan gebeuren dat u tijdens de bediening iets verkeerd doet. Om de oven te stoppen, zet u de ovenfunctiedraaiknop opnieuw in de stop-positie.

#### Kinderbeveiliging:

de bediening van de oven kan worden vergrendeld door de kinderbeveiliging te selecteren. Raadpleeg het hoofdstuk "Kinderbeveiliging".

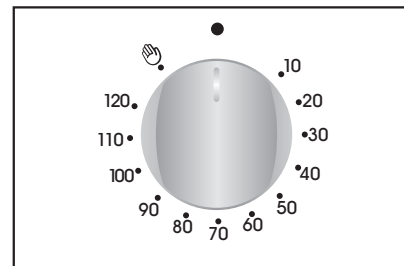
#### Koelturbine:

deze beschermt en koelt de elektronische bedieningselementen en het bedieningspaneel van de oven. Ze wordt automatisch in- en uitgeschakeld, ook al staat de oven uit.

#### Verlichting van de oven:

die blijft aan tijdens de hele werkingsduur van de oven en wanneer de deur wordt geopend. Wordt ingeschakeld wanneer de programmeerdraaiknop op het symbooltje "Verlichting" wordt gedraaid.

### 4.2 GEBRUIK VAN DE TIMER MET UITSCHAKELFUNCTIE

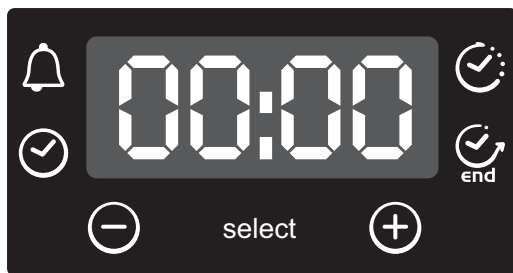


Con questo meccanismo è possibile programmare la durata espressa in minuti della cottura e quindi lo spegnimento automatico del forno al termine del tempo desiderato (max. 120 minuti).

Allo scadere del tempo prescelto, la manopola raggiungerà la posizione di suoneria O in corrispondenza della quale il forno si spegne automaticamente.

De oven werkt alleen wanneer de kookwekker is ingesteld of indien de timer op de positie van het  wijzersymbool is gezet.

### 4.3 DE JUISTE TIJD INSTELLEN






#### WAARSCHUWING:

Na installatie van de oven en na het onderbreken van de voeding (dit is te herkennen aan de knipperende cijfers 12:00 op het scherm) dient u eerst de juiste tijd in te stellen. Dit gebeurt als volgt:

- Druk 4 keer op de centrale knop.
- Instellen de tijd in met de "-" "+" knoppen.
- Laat alle knoppen los.

**WAARSCHUWING:** De oven werkt alleen als de klok is ingesteld.

### 4.4 ELEKTRONISCHE PROGRAMMA'S GEBRUIKEN

FUNCTIE	HOE TE ACTIVEREN	HOE UIT TE SCHAKELEN	WERKING	DOEL
<b>KINDERSLOT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Druk op Set (+) gedurende een vijftal seconden de display geeft STOP aan en stelt vooraf ingestelde tijd in als alternatief. Alle functies zijn nu vergrendeld.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Druk opnieuw op Set (+) gedurende een vijftal seconden. Alle functies zijn nu opnieuw beschikbaar.</li> </ul>		
<b>WEKKER</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Druk 4 keer op de centrale knop</li> <li>•Druk op de knoppen "-" "+" om de gewenste tijd in te stellen.</li> <li>•Laat alle knoppen los.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een hoorbaar alarm (dit alarm stopt vanzelf - u kunt het alarm echter direct stoppen door op SELECT te drukken).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Activeert een alarm nadat de ingestelde tijd verstreken is.</li> <li>•Tijdens het programma zal het display de resterende tijd weergeven.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Hiermee kunt u de oven als alarmklok gebruiken (zelfs indien u de oven niet gebruikt).</li> </ul>
<b>BAKTIJD</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Druk 2 keer op de centrale knop</li> <li>•Druk op de knoppen "-" "+" om de vereiste kooktijd in te stellen.</li> <li>•Laat alle knoppen los.</li> <li>•Stel de kookfunctie in met de selectieknop voor de ovenfunctie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Indien u het koken eerder wilt afbreken, zet u de selectieknop voor de ovenfunctie op positie O of stelt u de tijd in op 0.00 (de knoppen SELECT en "-" "+" )</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Hiermee kunt u de vereiste kooktijd voor het gekozen gerecht van tevoren instellen.</li> <li>• Om te controleren hoeveel tijd er nog resteert, drukt u op de SELECT-knop.</li> <li>•Om de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u op de SELECT-knop. Verander de instelling door op "-" "+" tedrukken.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Druk op een willekeurige knop om het signaal te beëindigen. Druk op de centrale knop om terug te keren naar de klok functie.</li> </ul>
<b>EINDE BAKTIJD</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Druk 3 keer op de centrale knop.</li> <li>•Druk op de knoppen "-" "+" om het tijdstip in te stellen waarop de oven moet worden uitgeschakeld.</li> <li>•Laat de knoppen los.</li> <li>•Stel de kookfunctie in met de selectieknop voor de ovenfunctie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•De oven wordt uitgeschakeld op het ingestelde tijdstip.</li> <li>•Om de oven handmatig uit te schakelen, zet u de selectieknop voor de ovenfunctie op positie O.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Voor het instellen van de kookwekker.</li> <li>•Om de ingestelde tijd te controleren, Druk 3 keer op de centrale knop.</li> <li>•Om de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u tegelijkertijd op de SELECT knop en "-" "+" .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Deze functie wordt als 'baktijd' functie gebruikt. Als een gerecht bijvoorbeeld 45 minuten in de oven moet en om ongeveer 12.30 uur klaar moet zijn, kies dan de vereiste functie, stel de baktijd op 45 minuten in en het eind van de baktijd op 12.30 uur</li> <li>•Wanneer de kooktijd verstreken is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld en klinkt er een alarm. <i>De oven wordt dan automatisch om 11.45 uur ingeschakeld (12.30 uur minus 45 minuten) tot het ingestelde eind van de baktijd waarop de oven automatisch uitgeschakeld wordt.</i></li> </ul> <p><b>WAARSCHUWING:</b> Indien het EINDE van de kooktijd wordt ingesteld zonder de tijdsduur zelf in te stellen, wordt de oven meteen ingeschakeld. De oven stopt vervolgens aan het EINDE van de ingestelde kooktijd.</p>



## 4.5 AANBEVELINGEN

### Bereidingstechnieken

Alle bereidingen worden met gesloten deur uitgevoerd



#### VLOER GECOMBINEERD MET HETELUCHTCIRCULATIE

De onderste weerstand werkt samen met de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Deze functie is ideaal voor taarten met sappig fruit, gebakken, quiches en pasteien. Zo voorkomt men het uitdrogen van de eetwaren en bevordert men het rijzen van cakes, brooddeeg, enz. Het bakken gebeurt langs de onderzijde. Het rooster op het onderste schap zetten.



#### BODEMWEERSTAND

Ideaal voor bereidingen als caramel crème, vla, pot, trage bakmethodes, "en cocotte" (kip, rundvlees ...)



#### NATUURLIJKE CONVECTIE

Tegelijkertijd gebruiken van de boven- en onderweerstand. Wij raden aan de oven een tiental minuten voor te verwarmen. Uitermate geschikt voor alle traditionele bakmethodes en voor het bakken van rood vlees, rosbief, schapenbout, wild, brood, papilloten en bladerdeeg. Het te bereiden gerecht en de schotel op een rooster plaatsen en op het middenschap zetten.



#### HETELUCHTCIRCULATIE

Tegelijkertijd gebruik maken van de boven- en onderweerstand en de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Deze functie is ideaal voor het bakken van gevogelte, gebak, vis, groenten, ... De warmte dringt beter in het gerecht door en vermindert de baktijd evenals de tijd die nodig is om voor te verwarmen. U kan gecombineerd bakken met al dan niet identieke bereidingen op één

of twee schappen. Deze bakwijze garandeert een gelijkmatige verdeling van de warmte in de oven en vermengt de geuren niet. Een tiental minuten extra voorzien voor het gecombineerd bakken.



#### ROND VERWARMELEMENT + VENTILATOR

Verwarmde lucht wordt door de ventilator over de verschillende niveaus geblazen. Het is ideaal voor het tegelijkertijd bereiden van verschillende types voedsel (bijv. vlees en vis) zonder dat de smaken en geuren mengen. Het bereid zeer langzaam en is ideaal voor luchtige cakes, gebak, enz.



#### GRILL: U moet de grill met een gesloten deur gebruiken.

Enkel de bovenweerstand wordt gebruikt en u heeft de mogelijkheid om de temperatuur te regelen. U moet 5 minuten voorverwarmen om de weerstand te laten gloeien. Succes verzekerd bij het grillen, bereiden van brochettes en bij het gratineren. Wit vlees moet van de grill verwijderd blijven, hierdoor wordt de baktijd langer, maar blijft het vlees sappiger. Rood vlees en visfilets moeten op het rooster gelegd worden en met daaronder de lekbak.



#### TURBOGRILL: U moet de turbogrill met een gesloten deur gebruiken

Gebruiken van de bovenweerstand en de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Voor rood vlees is voorverwarmen noodzakelijk, voor wit vlees is dit nutteloos. Ideaal voor het grillen van dikkere stukken, het braden van grote stukken, zoals varkensgebraad, gevogelte, Het te bakken gerecht rechtstreeks op het rooster in het midden van de oven op middenhoogte plaatsen. De lekbak onder het rooster schuiven om zo de vetten op te vangen. Zeker zijn dat het gerecht niet te dicht bij de grill staat. Halfweg het te bakken stuk omdraaien.



#### GEVENTILEERD DRAAISPIJT

Gebruik van de onderweerstand, van de turbine, en van het draaispijst waarmee te bakken gerechten gedraaid kunnen worden. Het draaispijst is in de programmeermodus voorzien van een vertragingsstelsel, wat betekent dat het spit nog vijf minuten blijft draaien na het einde van de baktijd om de laatste warmtestraling toch nog gelijk te kunnen verdelen. Ideaal om opnieuw kennis te maken met de heerlijke smaak van klassiek gebraad. Voor bakmethodes met draaispijst hoeft de oven niet voorverwarmd te worden.



#### ONTDOOIEN

Werking van de bakturbine die de hete lucht in de ovenruimte stuwt. Ideaal voor het ontdooien van voedingswaren vóór het bakken. De temperatuur is constant vooraf ingesteld op 40°C. Geen andere temperatuurinstellingen zijn mogelijk.



#### DE WARMHOUDFUNCTIE

Gelijktijdig gebruik van de onderweerstand en de bovenweerstand, met de turbine die lucht blaast in de ovenruimte. Ideaal om een gerecht warm te houden zonder dat u het risico loopt dat het te lang blijft bakken, eveneens een handige functie om lege borden op te warmen. De temperatuur is vooraf ingesteld op een constante 60 °C, deze temperatuur kan niet worden gewijzigd.



#### PIZZA

De PIZZA-functie produceert een zeer hoge temperatuur die gelijkaardig is aan deze van een houtvuur in een traditionele oven.



#### SOFT COOK

Zachte kook functie is voor banket en brood. Met dank aan de verlaagde ventilatorsnelheid, verhogen de interne dampen. Dit zorgt voor optimale condities voor het koken/bakken van voedsel dat elastisch moet blijven. Bijv: Cake en brood.

## 4.6 RAADGEVINGEN BIJ HET BAKKEN

Wij raden aan het vlees pas te zouten op het einde van het bakken omdat zout het vet activeert en dus zorgt voor een snellere vervuiling van de oven en aanzienlijke rookontwikkeling.

De gebraden van wit vlees, varken, kalf, lam en vis kunnen in een koude oven geplaatst worden. Het bakken gaat hier iets trager dan bij een reeds voorverwarmde oven, maar gebeurt beter in het midden van het te bakken stuk aangezien de warmte meer tijd heeft om tot het midden van de eetwaren door te dringen.

**Goed voorverwarmen ligt steeds aan de basis van een goed gebraden stuk rood vlees.**

#### Om te grillen

Voordat u het grillstuk in de oven stopt:

Het vlees enkele uren voor het grillen uit de koelkast nemen. Wij raden u aan dit op laagjes absorberend papier te leggen : het bruint makkelijker, blijft sappiger en blijft niet koud aan de binnenzijde.

Het vlees kruiden voor u het op de grill legt, maar het zout slechts gebruiken na het bakken, want anders zal het vlees slecht bruinen en minder sappig zijn. Alle te bakken stukken met een beetje olie insmeren. Het best gebruikt u een lang en vlak penseel. Vervolgens met peper en enkele kruiden (tijm, ...) besprenkelen. Het grillstuk in de oven stoppen.

Tijdens het bakken:

Nooit in de eetwaren prikken tijdens het bakken, ook niet wanneer u ze omdraait: het sap loopt eruit en het vlees wordt droog.

Halfweg het te bakken stuk omdraaien, behalve bij het draaispijst omdat de rotatie zelf voor het bakken van de schotel zorgt.

**Opgelet:** wanneer uw oven zich met rook begint te vullen, dan is de weergegeven temperatuur te hoog. Om dat op te lossen, moet u de temperatuur verlagen. Gebruik nooit de opvangschaal als bakschaal.

#### Gebak

U moet steeds vermijden om glanzende vormen te gebruiken, aangezien deze de warmte weerkaatsen en het bakken van de taart nadelig kunnen beïnvloeden. Wanneer uw taarten te vlug goudbruin bakken, moet u ze met een vel perkament- of aluminiumpapier bedekken.

**Opgepast:** u moet het aluminiumpapier wel langs de juiste zijde gebruiken: de glanzende zijde moet naar de taart gericht zijn. Is dit niet het geval, dan zal de warmte op het glanzende oppervlak weerkaatsen en niet tot de kern van het gerecht doordringen.

U moet ook vermijden de ovendeur tijdens de eerste 20 tot 25 minuten te openen: de soufflés, taarten, koekjes, gebakjes kunnen invallen.

Om het bakken van uw gebak te controleren, moet u in de kern met een mes of een breinaald prikken. Wanneer deze er droog uitkomt, is uw taart klaar. U kan de oven dan stoppen. Wanneer het mes er vochtig of met enkele taartdeeltjes uitkomt, moet u blijven bakken maar met een lichtjes lagere temperatuur zodat de taart blijft bakken zonder aan te branden.

## 5. DIENSTEN SERVICE

Indien de oven niet werkt, raden wij u aan om na te gaan of het apparaat goed is aangesloten. Indien u de oorzaak niet kunt ontdekken, bel dan de Service Dienst.

Noteert u, voordat u de Service Dienst belt, het typennummer van uw oven (zie binnenzijde van de ovendeur).



Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese norm 2012/19/EU inzake Afval van elektrisch en elektronisch apparatuur (WEEE). WEEE bevat zowel verontreinigende substanties (die negatieve gevolgen op het milieu kunnen hebben) en basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk om WEEE aan bepaalde behandelingen te onderwerpen om alle vervuulende onderdelen te verwijderen en op juiste wijze afstand van te doen, en alle materialen te herstellen en te recycleren.

Particulieren kunnen hier een belangrijke rol in spelen door te zorgen dat een WEEE geen milieukwestie wordt; het is essentieel de volgende basisregels te volgen:

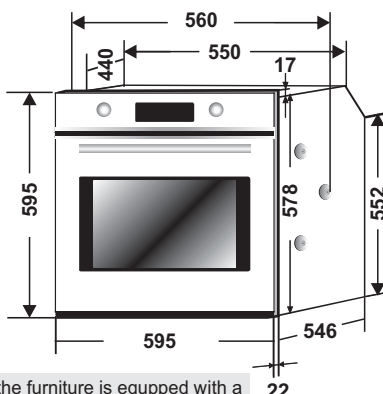
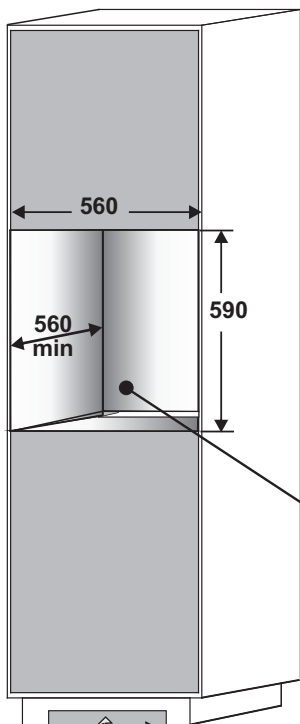
- WEEE mag niet als huishoudelijk afval worden beschouwd.
- WEEE moet worden overhandigd aan relevante inzamelpunten die worden beheerd door de gemeente of door geregistreerde bedrijven. In veel landen bestaat er voor grote WEEE een ophaaldienst.
- Als u een nieuw apparaat koopt, kan het oude bij de leverancier worden ingeleverd, welke het gratis bij u moet afhalen op een één-op-één basis, zolang het apparaat van soortgelijk type is en dezelfde functies heeft als de geleverde apparatuur.

#### ENERGIE BESPAREN MET RESPECT VOOR HET MILIEU

Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en vermijd om de oven zonder inhoud te laten draaien. Laat de ovendeur niet open alleen wanneer dat nodig is, omdat er warmteverlies ontstaat elke keer dat de oven open staat. Voor een aanzienlijke energiebesparing, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten uit voor het voorziene einde van de bereidingstijd en gebruik de warmte die de oven blijft genereren. Houd de dichtingen schoon en in goede staat, om energieverlies te voorkomen. Als u een contract heeft met een laag energie tarief, kunt u gebruik maken van het "uitgesteld koken". Deze zal uw programma laten starten in een periode waar u aan een voordelig tarief kookt. Dit helpt u bij het besparen van energie.

\* Testprogramma volgens norm CENELEC EN 60350-1 ter bepaling van de energie efficiency klasse

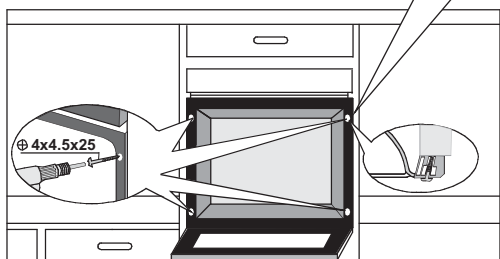
- GB** Oven in column (dimensions mm)
- IT** Forno in colonna (dimensioni in mm)
- ES** Horno en columna (dimensiones en mm)
- PL** Piekarnik w kolumnie (wymiar w mm)
- CZ** Trouba ve vysoké skříně (rozměry v mm)
- RU** Установка духовки в стойке (размеры в миллиметрах)



- GB** If the furniture is equipped with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.
- IT** Se il mobile è equipaggiato con una copertura posteriore, provvedere ad una apertura per il passaggio del cavo di alimentazione.
- ES** Si el mueble tiene fondo en la parte trasera hacer una apertura para el cable eléctrico.
- PL** Jeżeli meble posiadają dno w tylnej części, należy zadbać o odpowiedni otwór na kabel zasilający.
- CZ** Pokud je nábytek vybavený stěnou v zadní části, udělejte otvor pro přívodní kabel.
- RU** Если кухонная мебель имеет заднюю стенку, сделайте в ней отверстие для ввода кабеля питания.

- GB** Opening 500 x 45
- IT** Apertura 500 x 45
- ES** Apertura 500 x 45
- PL** Otwór 500 x 45
- CZ** Otvor 500 x 45
- RU** Отверстие 500 x 45

- GB** Opening 500 x 10
- IT** Apertura 500 x 10
- ES** Apertura 500 x 10
- PL** Otwór 500 x 10
- CZ** Otvor 500 x 10
- RU** Отверстие 500 x 10



**ATTENTION !**

Applying torque more than needed to fix the screws can close the ventilation channels on both sides. **Please be sure that, these ventilation channels are 2mm open after installation to furniture.**

**ATTENZIONE!**

L'applicazione di una coppia di serraggio superiore a quella necessaria per fissare le viti in posizione potrebbe ostruire le aperture di ventilazione su entrambi i lati. **Verificare che l'apertura di questi canali di ventilazione sia pari ad almeno 2 mm dopo l'installazione nel mobile.** Il sacchetto all'interno del forno contiene quattro viti di fissaggio.

**¡ATENCIÓN!**

Más presión de la necesaria para fijar los tornillos podría cerrar los canales de ventilación de ambos lados. **Asegurar una apertura de 2 mm de los canales de ventilación después de instalar el horno en el mueble.**

**UWAGA!**

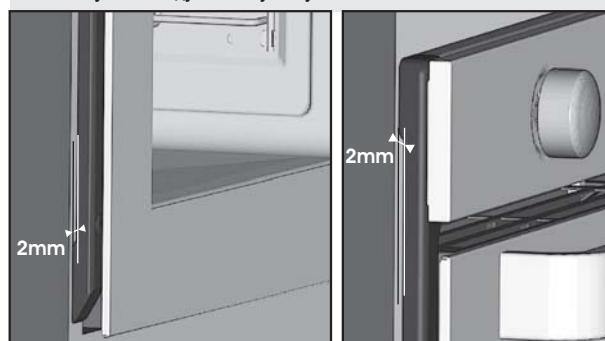
Należy zwrócić uwagę, aby nie przykręcić śrub zbyt mocno, gdyż może to spowodować zamknięcie kanałów wentylacyjnych z obu stron. **Proszę upewnić się czy kanały wentylacyjne mają prześwit 2 mm po zamontowaniu urządzenia.**

**UPOZORNĚNÍ!**

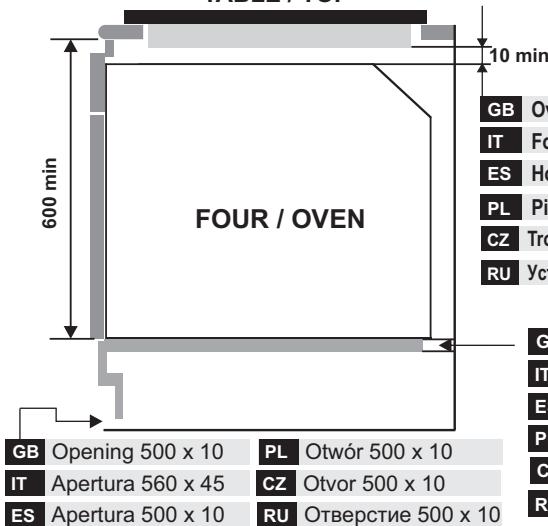
Použitím většího než potřebného tahu při utažení šroubů můžete uzavřít ventilační kanály po stranách. **Ujistěte se, zda jsou ventilační kanály otevřeny 2 mm po instalaci do nábytku.**

**ВНИМАНИЕ!**

Заворачивание крепежных винтов с приложением слишком большого крутящего момента может привести к закрытию вентиляционных каналов на обеих сторонах духовки. **Проверьте, что эти вентиляционные каналы открыты на 2 мм после установки духовки в кухонную мебель.**



**TABLE / TOP**



- GB** Oven fitted under worktop (dimensions mm)
- IT** Forno installato sotto il piano di lavoro
- ES** Horno colocado debajo de la encimera
- PL** Piekarnik umieszczony pod blatem.
- CZ** Trouba pod pracovní deskou
- RU** Установка духовки под рабочей поверхностью

- GB** Opening 500 x 10
- IT** Apertura 560 x 45
- ES** Apertura 500 x 10
- PL** Otwór 500 x 10
- CZ** Otvor 500 x 10
- RU** Отверстие 500 x 10

- GB** Opening 560 x 45
- IT** Apertura 560 x 45
- ES** Apertura 560 x 45
- PL** Otwór 560 x 45
- CZ** Otvor 560 x 45
- RU** Отверстие 560 x 45

**GB** Fixing in the location

Inside the oven there is a bag with four fixing screws. **Fixing:** When the oven door is open, holes are accessible, they are located on each side. Use the screws provided to fix the oven.

**IT** Fissaggio in nicchia

Dentro al forno, c'è una busta con quattro viti di fissaggio. **Fissaggio:** Quando la porta forno è aperta, i fori di fissaggio sono accessibili e si trovano sui montanti laterali. Utilizzare le viti fornite per fissare il forno.

**ES** Fijación del horno

Dentro del horno hay una bolsa con tornillos fijadores. **Fijación:** Con la puerta abierta se accede a los agujeros y se encuentran a los lados. Para fijar el horno utilizar los tornillos que se proporcionan con el mismo.

**PL** Instalowanie piekarnika

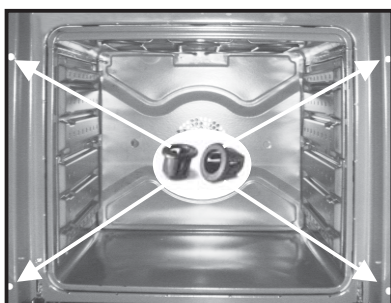
W środku piekarnika znajduje się woreczek z czterema śrubami mocującymi. **Instalowanie:** Otwory znajdujące się po obu stronach piekarnika są dostępne po otwarciu drzwiczek piekarnika. Do instalacji piekarnika należy używać tylko śrub będących w zestawie.

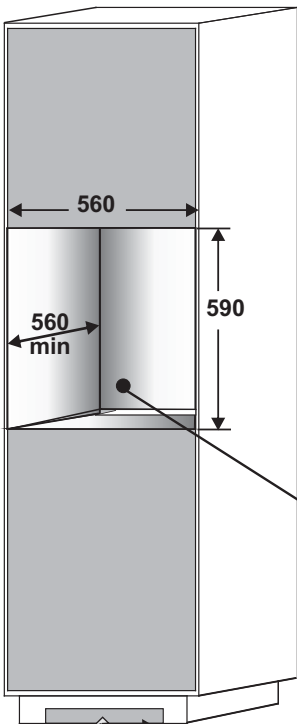
**CZ** Upevnění v pozici

Uvnitř trouby je sáček se čtyřma upevňovacími šrouby. **Upevnění:** Po otevření dvířek zpřístupníte upevňovací otvory, jsou v rozích. Použijte dodané šrouby k upevnění.

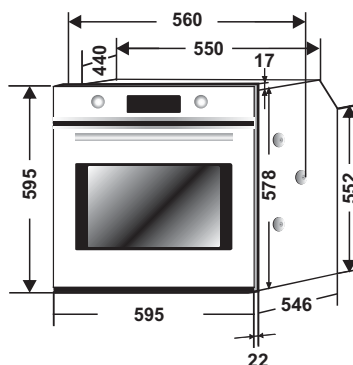
**RU** Крепление духовки на месте установки

Внутри духовки имеется пакет с четырьмя крепежными винтами. **Крепление:** Когда дверца духовки открыта, обеспечивается доступ к крепежным отверстиям. Эти отверстия расположены на боковых сторонах духовки. Закрепите духовку с помощью винтов, которые поставляются вместе с духовкой.





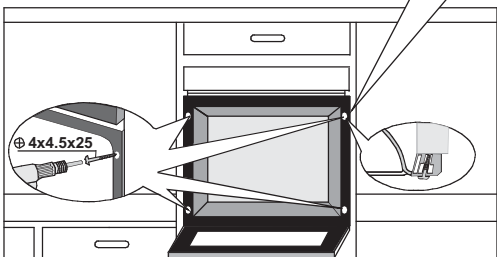
SL	V visoko omarico (mere v mm)
HR	Ugradnja pećnica u kuhinjski element (dimenzije u mm)
DE	Einbau des Ofens in einem säulenförmigen Hohlraum
TR	Sütun üzerinde fırın (mm cinsinden boyutları)
FR	Four en colonne (dimensions en mm)
NL	Oven op kolom (afmetingen in mm)



SL	Če je na omarici tudi hrbtna stran, morate v njej narediti odprtino za napajalni kabel.
HR	Ako je kuhinjski element sa stražnje strane zatvoren potrebno je napraviti otvor za električni kabel.
DE	Wenn der Küchenschrank mit einer Hinterwand ausgestattet ist, dann ist eine Öffnung notwendig damit das Stromkabel angeschlossen werden kann.
TR	Mobilyanın arka kısmı kapalıysa, elektrik kablosunun geçebileceği bir açıklık oluşturun.
FR	Si le meuble est équipé d'un fond à l'arrière : prévoir une ouverture pour le passage du câble d'alimentation.
NL	Een opening aan de achterkant van de niche is nodig voor de voedingskabel.

SL	Odprtina 500 x 45
HR	Otvor 500 x 45
DE	Öffnung 500 x 45
TR	Açıklık 500 x 45
FR	Ouverture 500 x 45
NL	Opening 500 x 45

SL	Odprtina 500 x 10
HR	Otvor 500 x 10
DE	Öffnung 500 x 10
TR	Açıklık 500 x 10
FR	Ouverture 500 x 10
NL	Opening 500 x 10



## VGRADNJA POZOR!

Če privijete vijake z večjim navorom, kot je to res potrebno, lahko zaprete odprtini za zračenje na obeh straneh. Poskrbite, da po vgradnji v pohištvo odprtina meri 2 mm!

## UPOZORENJE!

Ne stežite vijake više nego je potrebno jer možete zatvoriti ventilacijske otvore s obje strane pećnice. Budite oprezni i provjerite da ovi ventilacijski otvori nakon ugradnje u namješaj imaju slobodan prostor od 2 mm.

## Achtung!

Vergewissern Sie sich, dass Sie beim Einbau des Backofens einen 2 mm Spalt zu den Küchenschränken einhalten. Dieser Spalt muss für die Lüftungskanäle sichergestellt werden.

## DİKKAT!

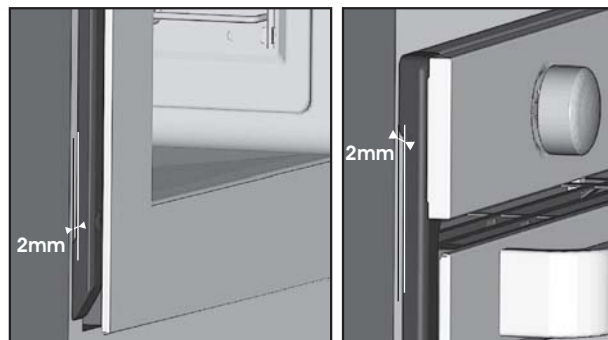
Vidaları sıkıkmak için gereğinden fazla kuvvet uygulamak her iki taraftaki havalandırma kanallarını kapatabilir. Mobilya içine kurulumdan sonra bu havalandırma kanallarının 2 mm açık olduğundan emin olun.

## ATTENTION!

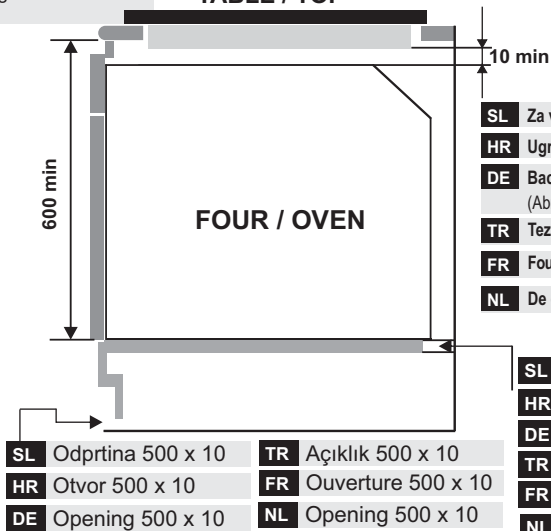
Un Serrage excessif des vis de fixation peut entraîner une obstruction de la ventilation sur les deux côtés du produit. Assurez-vous qu'un espace de 2 mm est toujours présent après installation dans le meuble.

## OPGEPAST!

De schroeven te hard aanspannen kan de ventilatiekanalen aan beide zijden sluiten. Zorg ervoor dat de ventilatiekanalen 2mm open blijven nadat de oven in de niche werd geplaatst.



## TABLE / TOP



SL	Za vgradnjo pod delovni pult
HR	Ugradnja pećnice u kuhinjsku radnu ploču
DE	Backofen unter der Arbeitsplatte montiert (Abmessungen mm)
TR	Tezgah altına yerleştirilmiş fırın (mm cinsinden boyutları)
FR	Four enchâssé sous plan de travail (dimensions en mm)
NL	De oven onder het werkblad plaatsen (afmetingen mm)

SL	Odprtina 500 x 10	TR	Açıklık 500 x 10
HR	Otvor 500 x 10	FR	Ouverture 500 x 10
DE	Opening 500 x 10	NL	Opening 500 x 10
SL	Odprtina 560 x 45	TR	Açıklık 560 x 45
HR	Otvor 560 x 45	FR	Ouverture 560 x 45
DE	Opening 560 x 45	NL	Opening 560 x 45

## SL Pritrditev V Nišo

V pećnici je vrećca s štiri vijaki za pritrditev. Pritrditev: Ko so vrata pećnice odprta, so dostupne luknje na straneh pećnice. Pritrdite jo na omarico s priloženimi vijaki.

## HR Učvršćivanje na položaj

U unutrašnjosti pećnice nalazi se vrećca s četiri pričvršćna vijka. Učvršćivanje: Pri otvorenim vratima pećnice uočite 4 otvora, po 2 sa svake strane. Pomoću 4 isporučena vijka učvrstite pećnicu u pravilan položaj.

## DE Montage (Fixierung der Schrauben)

Im Inneren des Backofens befindet sich ein Plastikbeutel mit insgesamt 4 Befestigungsschrauben. Fixierung: Wenn Sie den Backofen öffnen, sehen Sie auf der linken und rechten Seite 2 Löcher die für die Fixierung vorgesehen sind. Verwenden Sie für die Fixierung die mitgelieferten Schrauben.

## TR Herhangi bir yere montaj

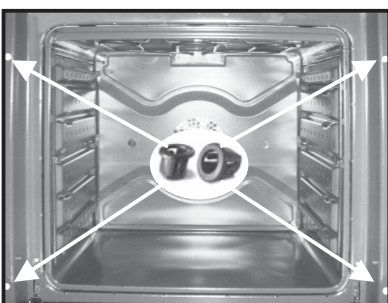
Fırının içindeki poşette dört adet sabitleme vidası vardır. Yerleştirme: Fırın kapağı açıkken deliklere erişebilirsiniz, bunlar yüzeylerin her birinde yer alır. Fırını yerleştirmek için vidaları kullanın.

## FR Fixation dans la niche d'encastrement

Vous trouverez dans un sachet à l'intérieur du four les vis de fixation. Pour la fixation: lorsque la porte du four est ouverte, les trous sont accessibles, ils sont situés de chaque côté des montants latéraux. Utiliser les vis fournies pour fixer le four.

## NL Het toestel vast maken

In de oven bevindt zich een zak met vier schroeven. Het toestel vastmaken: Bij de opening van de oven, zijn er gaten zichtbaar aan weerszijden. Gebruik de bijgeleverde schroeven om de oven vast te maken.



**GB**

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

**IT**

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

**ES**

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

**PL**

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

**CZ**

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

**RU**

Производитель не несет ответственности за неточности, связанные с опечатками и неправильным переводом, которые могут иметь место в данной брошюре. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемых им изделий, включая такие изменения, которые могут оказывать влияние на их эксплуатационные характеристики, при условии, что эти изменения не снижают безопасность и функциональные возможности изделия.

**SL**

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

**HR**

Proizvođač nije odgovoran za greške u tisku ili prijepisu ove knjžice. Proizvođač zadržava pravo na svaku izmjenu proizvoda koju bude smatrao potrebnom ili korisnom uključujući i udio u potrošnji a koja neće imati negativnih utjecaja na rad i sigurnost proizvoda.

**DE**

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

**TR**

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

**FR**

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

**NL**

De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige onnauwkeurigheid die hetgevolg is van drukfouten of transcriptiefouten in deze brochure. Wij behouden ons het recht voor zo nodig, önder meer in het belang van een gunstiger verbruik, wijzigingen aan producten aan te brengen, zonder dat dit gevolgen heeft voor de kenmerken ten aanzien van veiligheid of functionering.