
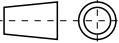


PAPER TECHNICAL DATA SHEET / KAĞIT MALZEMESİ

Parameter	Value	Tolerance	Comment
Basis Weight	50 to 90 g/m2	+/- 4 g/m2	As specified by Customer
Bulk / Volume	1.6 / 16 to 2.3 / 23		As specified by Customer
Caliper	80 to 180 micron	+/- 3 micron	180 micron maximum
Brightness	75 iso	+/- 0.75	
Shade	9 (Cream)	+/- 0.5	As specified by customer
Opacity	84 to 94	+/- 1	Dependant on grammage/caliper
Moisture	8%	+/- 0.5	
Tear	275 to 450 Nm	+/- 0.4	
Tensile	2.75 to 4.50 kN/m	+/- 0.4	
Main furnish	85 to 90% mechanical groundwood		Produced from Norwegian Spruce
Secondary furnish	10 to 15% Cellulose (Spruce)		Purchased from Rottneros, Sweden
Wrapping	Kraft wrappers		2 layers
Cores	76mm strawboard		152mm cores on request
Joins	Maximum 2 joins per reel		Marked by red line on reel
Reel Diameter	1000mm or 1150mm		As specified by customer
Accreditation	FSC	Volume Credit	FSC Paper on request

RELEASE LEVEL
<b>PRODUCTION RELEASED</b>

(E)							
(D)							
(C)							
(B)							
(A)							
CL N°	REV.	DATE	MODIFY DESCRIPTION			MODIFIED BY	
SPECIFICATION		DATE	SIGNATURE		PROPERTY OF		
GENERAL TOLERANCE ISO 2768 - m		29.04.2019	DRAWN Y.GÜLTÜRK		 <b>CANDY·HOOVER GROUP</b>		
		29.04.2019	CHECKED -		NAME USER MANUAL HOZ5870IN		
BASE CODE		FOR HOOVER OVEN			(LOCAL LANGUAGE) KULLANMA KILAVUZU HOZ5870IN		
TREATMENT		WEIGHT	SCALE	PART CODE		SHEET	
-		Kg.	1:1	<b>4 2 8 3 1 6 0 9</b>		1/1	
MATERIAL		SIZE	FR	REPLACE No	ORIGIN	CL No	Class Specification
<b>70 gr/m<sup>2</sup></b>		A5		-----	-----	55196	SC 000-000

MATERIALS IN COMPLIANCE WITH REQUIREMENTS  
 OF EU DIRECTIVE 2002/95/CE + AMENDMENTS  
 ALL RIGHTS RESERVED. THE REPRODUCTION OF ANY PART  
 WITHOUT OUR WRITTEN CONSENT IS FORBIDDEN



# HOVER

## USER INSTRUCTIONS

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

## NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

DES FOURS ENCASTRABLES \_\_\_\_\_ FR **15**

## MANUALE D'ISTRUZIONI

FORNO \_\_\_\_\_ IT **29**

## POKYNY PRO UŽIVATELE

TROUBY \_\_\_\_\_ CZ **42**

## RÚRA NA PEČENIE

NÁVOD NA POUŽITIE \_\_\_\_\_ SK **55**

## PIEKARNIKI DO ZABUDOWY

INSTRUKJA OBSŁUGI \_\_\_\_\_ PL **68**

## Safety Indications

---

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the oven is in use. Children must be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
  - Clean the oven door;
  - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
  - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
  - Do not place tea towels
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- Children under 8 must be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children must not play with the appliance. The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts and, after cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.

- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it must be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department.
- The type of power cable must be H05V2V2-F.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.  
The shelf must be inserted completely into the cavity
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

## General Instructions

# 5

- 1.1 Safety indications
- 1.2 Electrical safety
- 1.3 Recommendations
- 1.4 Installation
- 1.5 Waste management
- 1.6 Conformity declaration

## Product Description

# 7

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

## Use of the Oven

# 8

- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking modes

## Oven Cleaning and Maintenance

# 11

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Pyrolysis
- 4.3 Maintenance
  - Removal and cleaning of grills
  - Removal of the oven window
  - Removal and cleaning of the glass door
  - Changing the bulb

## Troubleshooting

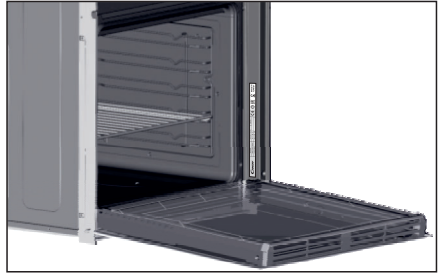
# 14

- 5.1 F.A.Q.

# 1. General Instructions

---

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



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

## 1.1 Safety Indications

---

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

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

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

## 1.2 Electrical Safety

---

### **ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS.**

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

### **CONNECTION**

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac 50 Hz power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

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

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

### **WARNING**

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

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

## 1.3 Recommendations

---

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

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

## 1.4 Installation

---

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

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

## 1.5 Waste management and environmental protection

---



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

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

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

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

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

## 1.6 Declaration of compliance

---

The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.

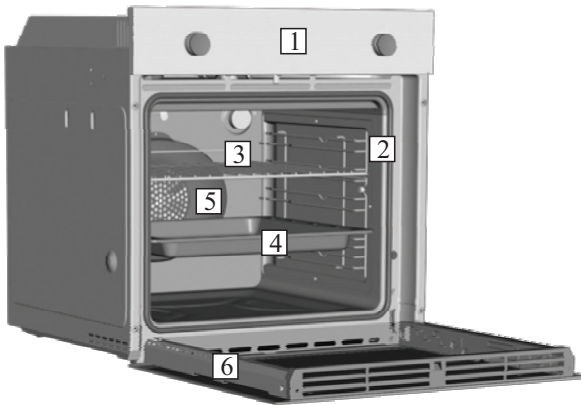
By placing the **CE** mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

## 2. Product Description

---

### 2.1 Overview

---



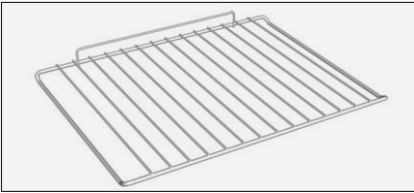
1. Control panel
2. Shelf positions  
(lateral wire grid if included)
3. Metal grill
4. Drip pan
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door

### 2.2 Accessories

---

#### 1 Metal grill

---



Holds baking trays and plates.

#### 3 Lateral wire grids

---



Lateral wire grid if included.

#### 2 Drip pan

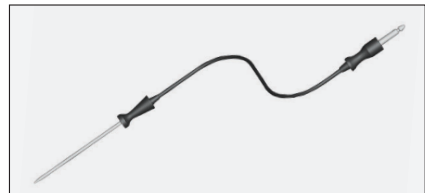
---



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

#### 4 Meat-probe (depends on the oven model)

---



Measures the internal temperature of food during cooking. Insert the meat-probe into the hole on the top of the cavity.

- Prepare the food and properly insert the meat probe into the food. Do not preheat or start cooking before properly inserting the meat probe. Probe should be inserted into the food and receptacle while the oven is still cool.
- Do not insert the meat probe in the frozen food.
- Do not leave the meat probe inside the oven when it's not used: it could damage.



## 2.3 First Use

---

### PRELIMINARY CLEANING

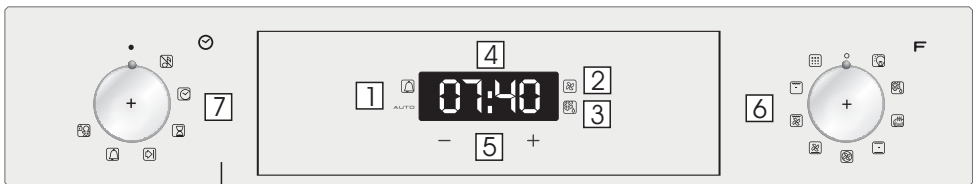
Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering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

## 3. Use of the Oven

---

### 3.1 Display description

---









1. Timer/automatic mode
2. Fan function
3. Defrost mode
4. Temperature or clock display
5. LCD display adjustment controls
6. Function selector knob
7. Programme selector knob

#### **WARNING!**











The first operation to carry out after installation, or after a power cut, is to set the time of day (a power cut has occurred if the display is flashing 12:00).

**200°**-> The temperature LED "°" flashes until the displayed temperature is reached.

**HOT** -> When a programme finishes, if the oven is still hot, the display shows "HOT", alternating with the time, even if the knobs are positioned to OFF.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
<b>SILENCE MODE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rotate the left function selector to the position "Silence mode "</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rotate the function selector to the position OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enables you to turn off the sound of the minute minder.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>To turn off the sound of the minute minder</li> </ul>
<b>SET THE TIME</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rotate the left function selector to the position "Set the time".</li> <li>Use the buttons " + " or " - " to set the time</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rotate the function selector to the position OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enables you to set the time which appears on the display</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>To set the time NB : Set the time when you first install your oven or just after a black out (the clock is showing a pulsating 12.00)</li> </ul>
<b>COOKING DURATION</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn the right function selector to a cooking function</li> <li>Rotate the left function selector to the position "Cooking Time Duration"</li> <li>Set the time of cooking by using buttons " + " and " - "</li> <li>Lighting Auto appears</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically and the alarm rings for few seconds To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF or set the time on 00.00; by rotating the function selector to Cooking Time Duration and by using the buttons " + " and " - "</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.</li> <li>When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time.</li> <li>To view the cooking time selected, turn the left function selector to Cooking Time duration.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>For cooking the desired recipes.</li> </ul>
<b>END OF COOKING</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn the right function selector to a cooking function</li> <li>Rotate the left function selector to the position "End of cooking"</li> <li>Set the end time of cooking by using buttons " + " and " - "</li> <li>Lighting Auto appears</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically.</li> <li>To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>It allows to preset the end of cooking time you want.</li> <li>When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time.</li> <li>To view the cooking time selected, turn the left function selector to End of cooking Time</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>This function is normally used with the COOKING DURATION function</li> <li>For example, the desired food needs to cook for 45 minutes and I want it to be ready for 12:30; in this case: at the end of the set time, the oven automatically switches off and an alarm sounds. Select the desired cooking function. Set the cooking duration to 45 minutes (" - " "+"). Set the end of cooking to 12:30 (" - " "+"). Cooking will automatically begin at 11:45 (12:30 minus 45 minutes), at the end of the set cooking time, the oven will automatically switch off.</li> <li><b>WARNING:</b> by setting only the end of cooking time, and not the cooking duration, the oven will immediately switch on and switch off at the end of the set cooking time.</li> </ul>
<b>MINUTE MINDER</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn the left function selector to the position Minute Minder.</li> <li>Set the time of cooking by using buttons " + " and " - "</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button " - "</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Emits an audible signal at the end of a set time.</li> <li>During operation, the display shows the remaining time.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allow to use the oven as alarm even if the oven is switch off</li> </ul>
<b>CHILD SAFETY LOCK</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn the left function selector to the position Child lock.</li> <li>Press the button " + " during 5 seconds</li> <li>Child lock is available when " STOP " appears on display</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn back the left function selector to Child lock and press button " + " during 5 seconds.</li> <li>Indication STOP disappears.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The oven cannot be used.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>This function is useful when there are children in the house.</li> </ul>

## 3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C default	T °C range	Function
			<b>LAMP:</b> Turns on the oven light.
	40	40 ÷ 40	<b>DEFROST:</b> When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	60	60 ÷ 60	<b>KEEP WARM:</b> 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.
 **	180	50 ÷ 240	<b>MULTI-LEVEL:</b> We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
	210	50 ÷ 240	
* 	220	50 ÷ 280	<b>CONVECTION:</b> Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	210	50 ÷ 230	<b>BOTTOM HEATING + FAN:</b> The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
	200	150 ÷ 220	<b>GRILL + FAN :</b> use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRILL (Depends on the oven model):</b> use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W    Barbecue: 3340 W
	ECO	ECO=UPER	<b>PYROLYSIS</b>

\*Tested in accordance with the CENELEC EN 60350-1

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

## 4. Oven cleaning and maintenance

---

### 4.1 General notes on cleaning

---

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

#### **GLASS PARTS**

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

#### **OVEN WINDOW SEAL**

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

#### **ACCESSORIES**

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

#### **DRIP PAN**

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

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

### 4.2 Pyrolysis

---

The oven is equipped with a pyrolyser cleaning system, which destroys food residues at high temperature. The operation is carried out automatically by means of the programmer. The resulting fumes are rendered “clean” by passing over a Pyrolyser wick starts as soon as cooking begins. As very high temperatures are required by the Pyrolyser, the oven door is fitted with a safety lock. The pyrolyser can be stopped at any time. The door cannot be opened until the safety lock is displayed.

**NOTE :** If a hob has been fitted above the oven, never use the gas burners or the electric hot-plates while the Pyrolyser is working, this will prevent the hob from overheating.

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set:

ECO PYROCLEAN : Cleans a moderately stained oven. Operates for a period of 90 minutes.

SUPER PYROCLEAN : Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 120 minutes.

Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

Tip : Carrying out Pyrolytic cleaning immediately after cooking allows you to take advantage of residual heat, thus saving energy.

**Before executing a pyrolytic cycle:**

• **Remove all the accessories from the oven because they are not able to tolerate the high temperatures used during the pyrolytic cleaning cycle ; in particular removing grids, side racks and the telescopic guides (refer to the chapter REMOVING GRIDS AND SIDE RACKS) . In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle , close the hole with the nut provided.**

• **Remove any large spillages or stains as it would take too long to destroy them. Also excessively large amounts of grease could ignite when subject to the very high temperatures of the Pyrolytic cycle.**

• **Close the oven door.**

• **Excess spillage must be removed before cleaning.**

• **Clean the oven door;**


• **Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;**

• **Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);**

• **Do not place tea towels.**

### Using the pyrolitic cycle:



1- Rotate the function selector to the position "  ". On the display, appears the indication " ECO " or " SUP ". The preset time is 90 min, this can be varied from 90 min (Eco mode) to 120 min (Sup mode) via the programmer (setting button " + " or " - "). If the oven is very dirty, it is recommend o increase the time to 90 min, if the oven is moderately dirty reduce the cleaning cycle time to 90 min.

2- It is possible to defer the start time of the pyroclean cycle by changing the END time via the programmer.

3- After few minutes, when the oven reaches a high temperature, the door locks automatically. The pyroclean cycle can be stopped at any time by turning the function selector back to '0' (the word OFF will be displayed for 3 seconds).

4 - Once the pyroclean cycle is finished, the pyrolysis will switch off automatically. On the display appears the indication "END" until the door is locked then "0--n".

5- You can turn the function selector back to " 0 " but if the temperaure is still high, the "0--n " indication appears to inform that the door is locked.

### Use of the pyrolytic cycle in Touch Control ovens:

1- Rotate the function selector into position pyrolysis. The display will show either "ECO" or "SUP"

2- The pre-set time is 690 minutes but it can be varied from 90 min. (Eco mode) to 120 min. (Sup mode) using the programmer (" + " or " - " key). If the oven is very dirty, the time should be increased to 120 min., while if the oven is only a slightly dirty, reduce the cleaning cycle to 90 min.

## 4.3 Maintenance

---

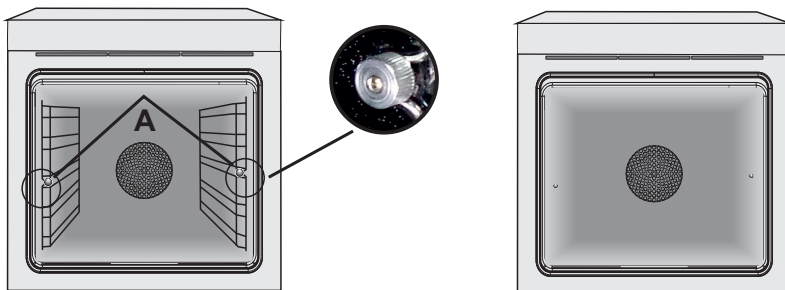
### REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

1. Unscrew the bolt in an anti-clockwise direction.

2. Remove the side racks by pulling them towards you.

3. Clean the side racks in a dishwasher or with a wet sponge and then dry them immediately.

4. Having cleaned the side racks, put them back in and reinsert the bolts, ensuring that they are fully tightened.



### REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

1. Open the front window.

2. Open the clamps of the hinge housing on the right and left side of the front window by pushing them downwards.

3. Replace the window by carrying out the procedure in reverse.

## REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

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

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

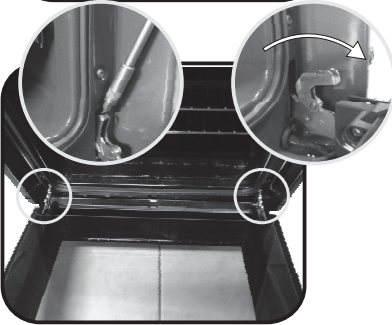
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

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

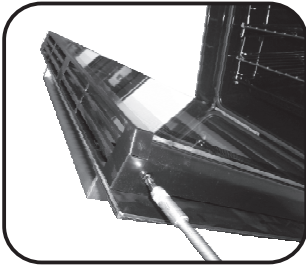
1.



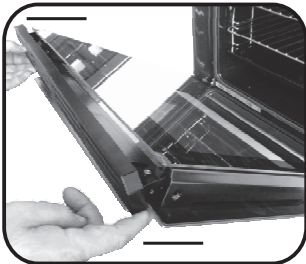
2.



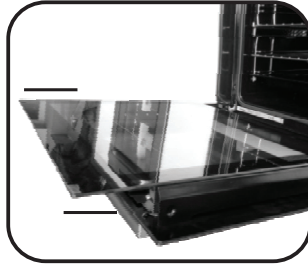
3.



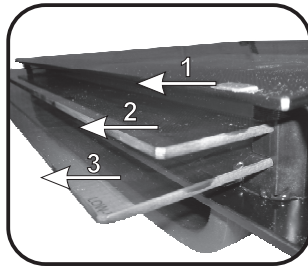
4.



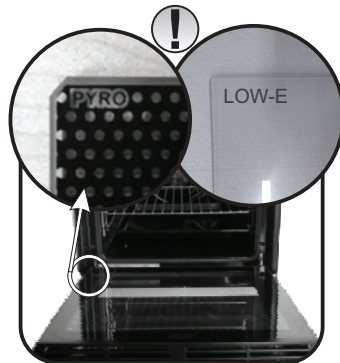
5.



6.

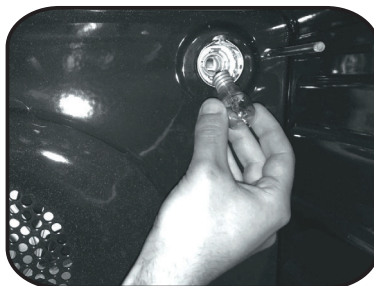


7.



## CHANGING THE BULB

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



## 5. Troubleshooting

---

### 5.1 FAQ

---

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	The child lock is on	Deactivate the child lock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct

## Conseils De Sécurité

---

- Pendant la cuisson de l'humidité peut se créer dans la cavité ou sur la surface de la porte. Le cas décrit est normal. Si on veut réduire cet effet, il faut laisser réchauffer le four 10-15 minutes avant d'introduire les aliments. L'humidité va disparaître grâce à la juste température de cuisson.
  - Nous vous conseillons de faire la cuisson des légumes dans un récipient avec couvercle pas sur un plateau.
  - Une fois que la cuisson est terminée, nous vous conseillons de ne pas laisser les aliments à l'intérieur de la cavité pour plus de 15/20 minutes.
  - **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
  - **ATTENTION :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le four est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.
  - 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.
  - Brancher le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage ; le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette ; vérifier la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état



de fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par du personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demander à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur, entre l'appareil et la prise d'alimentation. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible lors de l'installation de l'appareil.

- Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou en contactant le service après-vente.
- Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.
- Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.
- Tout produit déversé en quantité doit être éliminé avant le nettoyage.
- Pendant le nettoyage à pyrolyse, les surfaces peuvent devenir beaucoup plus chaude que d'habitude, les enfants doivent donc être tenus à une distance de sécurité.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.
- En introduisant le plateau dans le four, s'assurer que le stop est dirigé vers le haut et au fond de la cavité.

Le plateau doit complètement être inséré dans la cavité

- **AVERTISSEMENT** : Ne tapissez pas les parois du four avec du papier aluminium ou un autre matériau de protection jetable en vente dans le commerce. Tout papier aluminium ou autre matériau de protection qui entrerait au contact direct de l'émail chaud risquerait de fondre et de détériorer l'émail intérieur du four.
- **AVERTISSEMENT** : Ne retirez jamais le joint de la porte du four.
- Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.

## Instructions Générales

# 18

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

## Description du produit

# 20

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

## Utilisation du Four

# 22

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

## Nettoyage du four et maintenance

# 25

- 4.1 Remarques générales concernant le nettoyage
- 4.2 Pyrolyse
- 4.3 Entretien
  - Retrait et nettoyage des grilles
  - Retrait de la porte du four
  - Retrait et nettoyage des vitres
  - Remplacement de l'ampoule

## Dépannage

# 28

- 5.1 F.A.Q.

# 1. Instructions générales

---

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



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

## 1.1 Indications de sécurité

---

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

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

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

## 1.2 Sécurité électrique

---

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

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

### **CONNEXION**

Le four est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension électrique de 230 V entre les phases ou entre phase et neutre. Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:

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

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

## ATTENTION

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

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

## 1.3 Recommandations

---

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

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

## 1.4 Installation

---

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

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

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

---



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques

(DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

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

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

## ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

### 1.6 Déclaration De Conformité

---

Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la Dir. CEE 89/109.

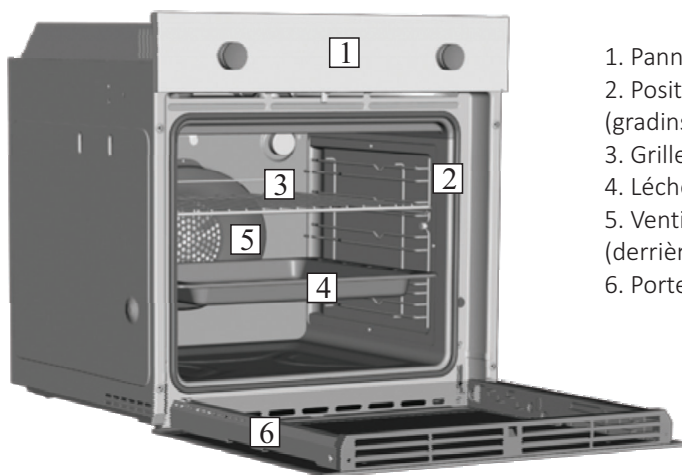
En utilisant le symbole **CE** sur ce produit, nous déclarons sur notre propre responsabilité que ce produit est conforme à toutes les normes Européennes relatives à la sécurité, la santé et à l'environnement.

## 2. Description du produit

---

### 2.1. Vue d'ensemble

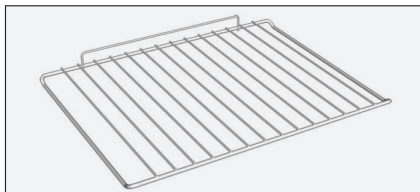
---



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

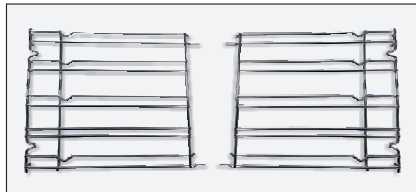
## 2.2. Accessoires

### 1 Grille métallique



La grille métallique sert de support aux plats.

### 3 Grilles de fil latéral



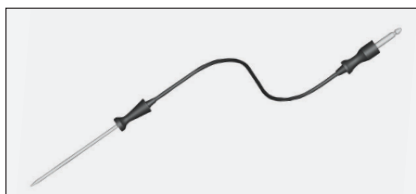
Grilles fil latérales si incluses

### 2 Lèche-frite



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

### 4 Sonde à viande (selon modèle)



Mesure de la température interne de la nourriture en cours de cuisson. Insérez la sonde à viande dans l'embout prévu à cet effet.

– Préparez l'aliment et ajoutez proprement la sonde de viande dans l'aliment. Ne pas préchauffer ou commencer à cuire avant d'insérer proprement la sonde de viande. La sonde doit être insérée dans l'aliment et réceptacle lorsque le four est encore froid.

– Ne pas insérer la sonde de viande dans l'aliment congelé.

– Ne pas laisser la sonde de viande dans le four lorsqu'elle n'est pas utilisée: elle peut endommager.

## 2.3 Première Utilisation

---

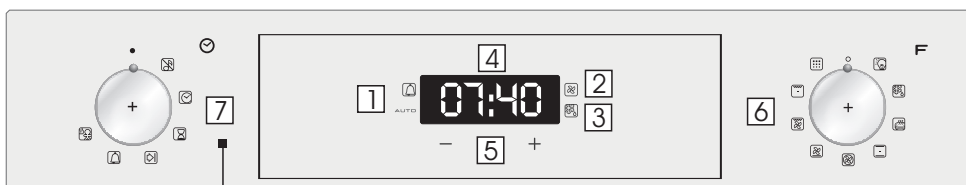
UN PREMIER NETTOYAGE doit être réalisé avant la première utilisation passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. Nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher. Faire chauffer le four à vide une bonne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

## 3. Utilisation du Four

---

### 3.1 Description de l'affichage

---



1. Minuteur / Mode automatique
2. Fonction avec chaleur tournante
3. Décongélation
4. Température ou affichage de l'heure
5. Boutons de réglages
6. Manettes de sélection de fonction
7. Manettes de sélection de programme

#### **ATTENTION!**







La première opération à effectuer après l'installation, ou après une coupure de courant, est le réglage de l'heure (de telles situations se reconnaissent parce que l'afficheur est sur 12:00 et clignote).

**200 °** -> Le LED "." clignote jusqu'à ce que la température affichée soit atteinte.

**HOT** -> Quand un programme se termine, si le four est encore chaud, l'écran affiche "HOT", en alternance avec le temps, même si les boutons sont positionnés sur OFF.











**NB** -> Les températures présélectionnées sont des températures préconisées, celles-ci peuvent et doivent être adaptées en fonction du plat cuisiné, la prise en main de chacun permet d'obtenir un bon résultat.

En cas de dégagement de fumée, cela indique que les cuissons sont trop chaudes, il convient à ce moment-là de baisser les températures de cuisson.

FONCTIONS	COMMENT L'ACTIVER	COMMENT LE DESACTIVER	A QUOI CA SERT	POURQUOI EST-CE UTILE
<b>MODE SILENCE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Positionner la manette du programmeur sur la position "Mode silence".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tourner la manette sur la position off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permet de couper la sonnerie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cette fonction est utile pour couper la sonnerie.</li> </ul>
<b>MISE À L'HEURE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Régler la manette du programmeur sur la position Mise à l'heure.</li> <li>Utiliser les touches centrales + et - pour régler l'heure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tourner la manette sur la position off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permet de régler l'heure qui apparaît sur le display.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cette fonction vous permet de régler l'heure en utilisant les touches centrales + et -.</li> <li>NB: Régler l'heure lors de l'installation de votre four ou juste après une coupure de courant (12:00 clignote alors à l'écran).</li> </ul>
<b>DURÉE DE CUISSON</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sélectionner une fonction de cuisson</li> <li>Régler la manette du programmeur sur la position Durée de cuisson.</li> <li>Régler le temps de cuisson en utilisant les touches centrales + et -.</li> <li>Le voyant Auto s'affiche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Une fois le temps écoulé, le four est automatiquement mis hors fonction. Pour arrêter la cuisson avant, il faut positionner la manette des fonctions sur off, ou régler le temps de cuisson sur 00:00, en plaçant la manette sur la position Durée de cuisson, et en utilisant la touche "-".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permet de régler un temps de cuisson.</li> <li>Quand le temps de cuisson est réglé, positionner la manette sur off pour repasser à l'heure du jour.</li> <li>Pour visualiser le temps de cuisson sélectionné, tourner la manette sur la position Durée de cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.</li> </ul>
<b>FIN DE LA CUISSON</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sélectionner une fonction de cuisson</li> <li>Régler la manette sur la position Fin de cuisson.</li> <li>Régler l'heure de fin de cuisson en utilisant les touches centrales + et -.</li> <li>Le voyant Auto s'affiche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>À la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement. Pour arrêter la cuisson avant, positionner la manette des fonctions sur off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permet de régler l'heure de fin de cuisson.</li> <li>Quand l'heure de fin de cuisson est réglée, ramener la manette sur off pour revenir à l'heure du jour.</li> <li>Afin de visualiser l'heure de fin de cuisson, positionner la manette sur la position Fin de cuisson.</li> </ul>	<p>Cette fonction est utilisée avec la fonction DUREE DE CUISSON.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Par exemple, votre plat doit cuire pendant 45 minutes et être prêt à 12.30. Sélectionnez le mode de cuisson souhaitée. Réglez la durée de cuisson sur 45 minutes ("-" "+"). Réglez la fin de la cuisson à 12h30 ("-" "+"). La cuisson commencera automatiquement à 11h45 (12h30 moins 45 minutes), et continuera jusqu'à la fin de la cuisson. A ce moment il s'arrêtera automatiquement et émettra un signal sonore.</li> </ul> <p>AVERTISSEMENT: en ne réglant que la fin du temps de cuisson, et non la durée de cuisson, le four se met immédiatement en marche et s'éteint à l'heure de fin de cuisson.</p>
<b>MINUTERIE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Régler la manette du programmeur sur la position Minuterie.</li> <li>Régler le temps de cuisson en utilisant les touches centrales + et -.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Régler le temps sur 00:00, en plaçant la manette du programmeur sur la position Minuterie, et en utilisant la touche "-".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Emet un signal sonore à la fin d'un temps programmé.</li> <li>Pendant le fonctionnement, l'écran affiche le temps restant.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utile comme "aide-mémoire", l'alarme sonore fonctionne indépendamment du four, même si celui-ci est éteint.</li> </ul>
<b>SÉCURITÉ ENFANT</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Régler la manette du programmeur sur la position Sécurité enfant.</li> <li>Appuyer sur la touche + pendant 5 secondes.</li> <li>La sécurité enfant est en fonction quand le display affiche "Stop".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remettre la manette du programmeur sur la position Sécurité Enfant et appuyer sur la touche + pendant 3 secondes.</li> <li>L'indication Stop disparaît.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le four est hors fonction.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cette fonction est utile surtout en présence de jeunes enfants.</li> </ul>



## 3.2 Mode de cuisson

Bouton de sélection	T °C par défaut	T °C plage	Fonction (selon modèle)
			<b>L'AMPOULE:</b> Allumage de l'éclairage du four
	40	40 ÷ 40	<b>DÉCONGÉLATION:</b> fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
	60	60 ÷ 60	<b>GARDER AU CHAUD :</b> 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.
 **	180	50 ÷ 240	<b>CHALEUR PULSÉE:</b> fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
	210	50 ÷ 240	
* 	220	50 ÷ 280	<b>CONVECTION:</b> utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	210	50 ÷ 230	<b>RÉSISTANCE INFÉRIEURE + VENTILATEUR:</b> idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
	200	150 ÷ 220	<b>GRILL + VENTILATEUR:</b> l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières 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.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRILL (Suivant modèle):</b> l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le four a deux positions de gril : Gril: 2140 W Barbecue: 3340 W
	ECO	ECO÷SUPER	<b>PYROLYSE</b>

\* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 60350-1

\*\* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 60350-1 qui définit la classe énergétique.

## 4. Nettoyage du four et maintenance

---

### 4.1 Remarques générales sur le nettoyage

---

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

#### **PARTIE VITREE**

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

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

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

#### **ACCESSOIRES**

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

#### **LECHEFRITE**

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

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

### 4.2 Pyrolyse

---

Le four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement au moyen du programmeur. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'une sécurité qui permet son verrouillage pendant le cycle. La Pyrolyse peut être stoppée à tout moment. Cependant, la porte ne s'ouvrira pas tant que le voyant verrouillage de porte est affiché.

**REMARQUE:** Si une table de cuisson est installée au dessus du four, ne jamais utiliser la table pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont pré-programmés.

- PYRO ECO : nettoyage du four moyennement sale. Fonctionnement pendant une durée de 90 minutes.
- PYRO SUP : nettoyage du four très sale. Fonctionnement pendant une durée de 120 minutes.

Ne jamais utiliser des produits distribués dans le commerce avant de réaliser le nettoyage du four à pyrolyse ! Remarque : un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où une économie d'énergie.

#### **Avant d'exécuter un cycle de pyrolyse:**

- **Retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse; en particulier les grilles, et les rails télescopiques (se référer au chapitre retrait des grilles et rails télescopiques).**
- **Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long. De plus, des résidus gras en quantité élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.**
- **Fermer la porte du four.**
- **Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer.**
- **Nettoyer la porte du four.**
- **Enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents.**
- **Ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.**

### En utilisant le cycle de pyrolyse:



1- Tourner le sélecteur de mode de cuisson sur la position "ECO" ou "SUP". Le display affiche "ECO" ou "SUP". La durée de pyrolyse par défaut est de 90 min, réglable de 90 min heure (Mode Eco) à 120 min (Mode Sup) par l'intermédiaire des touches de réglage "+" ou "-". Si le four est très sale, nous vous conseillons d'augmenter la durée à 120 min, dans le cas contraire si le four est peu sale vous pouvez réduire la durée à 90 min.

2- Il est également possible de différer le départ de la pyrolyse en modifiant l'heure de fin de cycle à l'aide du programmeur.

3- Après quelques minutes lorsque le four atteint une température élevée, la porte se verrouille. La pyrolyse peut être interrompue à n'importe quel moment en tournant le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0 (l'inscription OFF est alors visible pendant 3 sec).

4- A la fin du cycle pyrolyse, le cycle pyrolyse s'arrête automatiquement. Le display affiche l'indication "End" puis "0--n" tant que la porte est verrouillée.

5- Vous pouvez ramener la manette des fonctions sur "0", mais si la température du four est encore élevée, le display affichera "0--n" pour signaler que la porte est verrouillée.

Utilisation du cycle de pyrolyse dans des fours Touch Control:

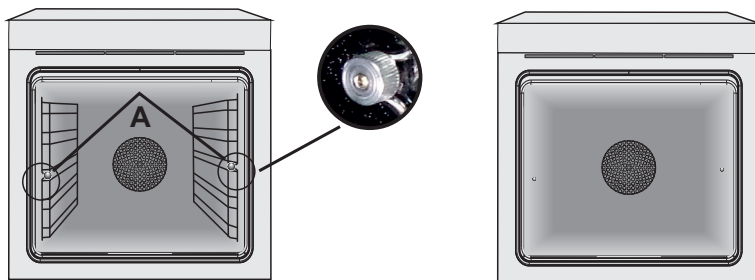
1- Sélectionner la fonction pyrolyse. L'écran affiche "ECO" ou "SUP"

2- Le temps par défaut est de 90 minutes, mais il peut varier de 90 min. (Mode Eco) pour un four peu sale à 120 min. (Mode Sup) pour un four très sale. Le durée se règle à l'aide du programmeur ("+" ou "-" du clavier).

## 4.3 Entretien

### RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRADINS FILS

1. Dévissez les écrous moletés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez les gradins fils en les tirant vers vous.
3. Nettoyez les gradins fils dans le lave-vaisselle ou avec une éponge humide, puis séchez-les immédiatement.
4. Après avoir nettoyé les gradins fils, les remettre dans le four et revisser les écrous moletés.



### RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

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

## RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

1. Ouvrez la porte du four.

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

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

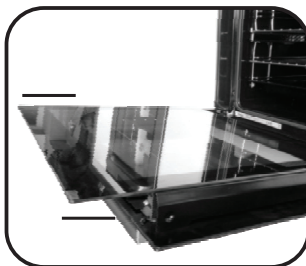
7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

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

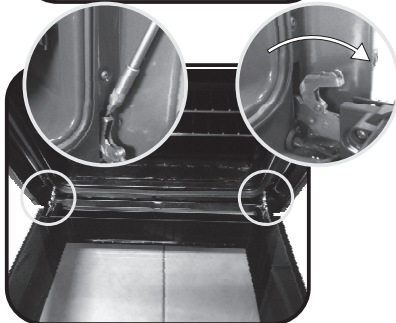
1.



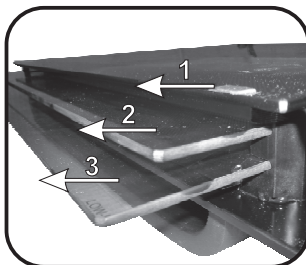
5.



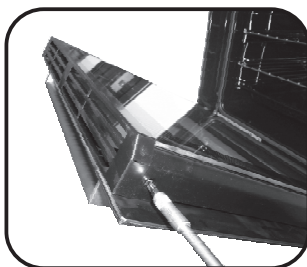
2.



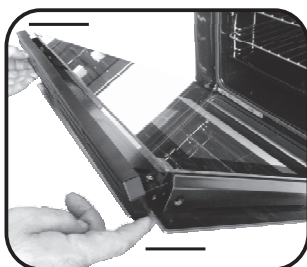
6.



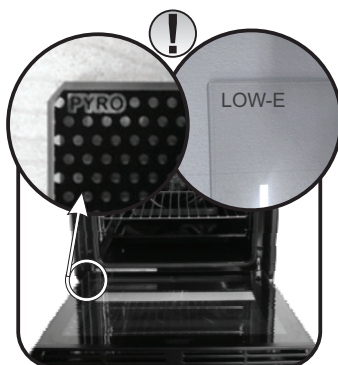
3.



4.

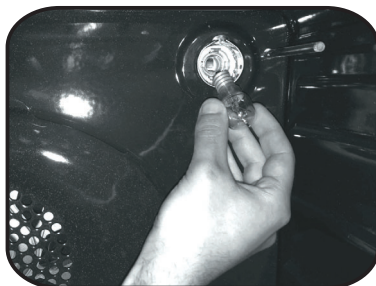


7.



## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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



## 5. Dépannage

### 5.1 FAQ

PROBLEMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	La sécurité enfant est activée	Désactiver la sécurité enfant
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires ne sont pas imposés	Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects

## Indicazioni di Sicurezza

---

- Durante la cottura l'umidità può condensarsi all'interno della cavità o sul vetro della porta. È normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere il cibo all'interno del forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Cuocere le verdure in un contenitore con un coperchio invece di un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare il cibo all'interno del forno dopo la cottura per un periodo superiore a 15/20 minuti.
- **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono diventare molto calde quando si utilizza il forno. I bambini devono essere tenuti a distanza di sicurezza.
- 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.
- Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere dimensionata per la potenza

indicata sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e funzionante. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione. Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.

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

- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.

- Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F.

- Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.

- Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto prima della pulizia.

- Durante il processo di pulizia pirolitico, le superfici possono surriscaldarsi più del normale: mantenere sempre i bambini a distanza di sicurezza;

- L'elettrodomestico non deve essere installato dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.

- Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida.

Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida

- **AVVERTENZA:** Non coprire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili in commercio. I fogli di alluminio o le altre protezioni, se a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondersi e di danneggiare lo smalto interno stesso.

- **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.

- Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede alcuna operazione o impostazione.

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

## 32

Descrizione del Prodotto	2.1 Panoramica
	2.2 Accessori
	2.3 Primo utilizzo

## 34

Utilizzo del Forno	3.1 Descrizione del display
	3.2 Modalità di cottura

## 35

Pulizia e Manutenzione del Forno	4.1. Note generiche di pulizia
	4.2 Pirolisi
	4.3 Manutenzione
	• Rimozione e pulizia delle griglie
	• Rimozione dello sportello del forno
	• Rimozione e pulizia della porta in vetro
	• Sostituzione della lampadina

## 38

Risoluzione dei problemi	5.1 F.A.Q.
--------------------------	------------

## 41

Garanzie

## 41



# 1. Indicazioni generali

---

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti. Per utilizzare il forno in modo ottimale è consigliabile leggere con attenzione questo manuale e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie in modo da poterlo comunicare al personale del servizio di assistenza in caso di richiesta di intervento. Dopo aver rimosso il forno dall'imballaggio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere l'assistenza di un tecnico qualificato. Tenere tutto il materiale da imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi)



fuori dalla portata dei bambini. Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno: si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo documento.

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

## 1.1 Avvertenze di Sicurezza

---

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

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

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

## 1.2 Sicurezza Elettrica

---

**ACCERTARSI CHE I COLLEGAMENTI ELETTRICI SIANO EFFETTUATI DA UN ELETTRICISTA O DA UN TECNICO QUALIFICATO.**

La rete di alimentazione alla quale si collega il forno deve rispettare le leggi in vigore nello stato in cui viene installato. Il produttore non si assume responsabilità per danni causati dal mancato rispetto di queste istruzioni. Il forno deve essere collegato ad una rete di alimentazione elettrica, con un'uscita a parete con messa a terra oppure un interruttore automatico multipolare, a seconda delle leggi in vigore nello stato in cui viene installato. L'alimentazione elettrica deve essere protetta tramite appositi fusibili; i cavi utilizzati devono avere una sezione trasversale in grado di garantire un'alimentazione corretta al forno.

### COLLEGAMENTO

Il forno è alimentato da un cavo che deve essere collegato unicamente ad una rete di alimentazione elettrica da 220-240 Vac, 50 Hz tra le fasi o tra fase e neutro. Prima di collegare il forno alla rete di alimentazione elettrica, è importante controllare quanto segue:

- tensione di alimentazione riportata sull'indicatore;
- impostazione dell'interruttore automatico. Il cavo di messa a terra collegato al morsetto di terra del forno deve essere a sua volta collegato al morsetto di terra della rete di alimentazione.

### ATTENZIONE

Prima di collegare il forno alla rete di alimentazione, chiedere ad un tecnico qualificato di controllare la continuità del morsetto di terra della rete di alimentazione. Il produttore non si assume responsabilità per incidenti o altri problemi causati dal mancato collegamento del forno al morsetto di terra o da un collegamento di terra con continuità difettosa.

**NOTA:** considerando che il forno potrebbe richiedere attività di manutenzione, si consiglia di tenere a disposizione un'altra presa a parete in modo da potere collegare a questa il forno se viene tolto dallo spazio nel quale è montato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito unicamente da personale di assistenza tecnico o da tecnici con qualifiche equivalenti.

## 1.3 Consigli

---

Dopo ogni utilizzo del forno, si consiglia di effettuare una rapida pulizia per mantenerlo sempre in condizioni ottimali. Non rivestire le pareti del forno con pellicola di alluminio o protezione monouso disponibili nei supermercati. La pellicola di alluminio o le eventuali altre protezioni, trovandosi a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondersi e di danneggiare lo smalto che si trova all'interno del forno. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e causare odore di fumo acre, si consiglia di non utilizzare il forno a temperature molto elevate. È meglio prolungare il tempo di cottura e abbassare leggermente la temperatura. Oltre agli accessori forniti con il forno, si consiglia di utilizzare solo piatti e stampi di cottura resistenti alle temperature elevate.

## 1.4 Installazione

---

Il produttore non è obbligato ad effettuarla. Se è necessaria l'assistenza del produttore per correggere errori dovuti ad un'installazione non corretta, questo intervento in assistenza non è coperto da garanzia. Le istruzioni di installazione destinate al personale professionalmente qualificato devono essere rispettate. Un'installazione non corretta può causare lesioni o danni alle persone, agli animali o alle cose. Il produttore non si assume la responsabilità per tali lesioni o danni.

Il forno può essere posizionato in alto all'interno di una colonna o sotto un piano di lavoro. Prima del fissaggio, è necessario garantire una corretta ventilazione nella zona del forno per permettere la corretta circolazione dell'aria fresca necessaria per raffreddare e proteggere i componenti interni. Praticare le aperture specificate all'ultima pagina a seconda del tipo di inserimento.

## 1.5 Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente

---



Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). I RAEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono avere un effetto negativo sull'ambiente) sia elementi base (che possono essere riutilizzati). È importante che i RAEE siano sottoposti a trattamenti specifici in modo da togliere e smaltire in modo corretto gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. Spetta ai singoli individui garantire che i RAEE non diventi un problema a livello ambientale. Esistono alcune regole specifiche da rispettare:

- i RAEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
  - i RAEE devono essere portati nelle aree di smaltimento specifiche, gestite dai comuni o da società autorizzate.
- In molti stati, nel caso di RAEE di grandi dimensioni sono disponibili servizi di prelievo a domicilio. Durante l'acquisto di un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al venditore che lo deve accettare gratuitamente in un'unica soluzione, a condizione che l'elettrodomestico sia di tipo simile ed abbia le stesse funzioni di quello acquistato.


### **SALVATAGGIO E RISPETTO DELL'AMBIENTE**

Cercare per quanto possibile di evitare il preriscaldamento e cercare di riempire sempre il forno. Aprire la porta del forno il meno possibile, in quanto il calore del vano di cottura si disperde ogni volta che la porta viene aperta. Per un buon risparmio di energia, spegnere il forno 5 e 10 minuti prima del tempo previsto di cottura; utilizzare il calore residuo che il forno continua a generare. Mantenere pulite e in buone condizioni le guarnizioni, per evitare di disperdere il calore all'esterno del vano di cottura. Se si dispone di un contratto di fornitura di elettricità con tariffa oraria, il programma "cottura ritardata" semplifica il risparmio energetico, facendo iniziare il processo di cottura nel periodo a tariffa ridotta.

## 1.6 Dichiarazione di conformità

---

I componenti di questo elettrodomestico che possono entrare in contatto con sostanze alimentari devono rispettare le disposizioni della direttiva CEE 89/109.

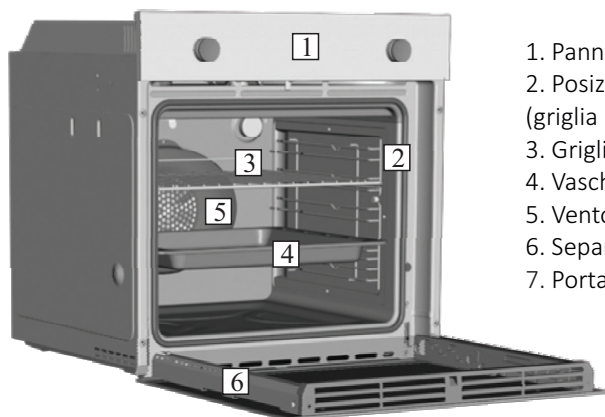
Apponendo il marchio  su questo prodotto, confermiamo la conformità a tutti i requisiti di legge europei in materia di sicurezza, salute e tutela ambientale applicabili per legge a questo prodotto.

## 2. Descrizione del Prodotto

---

### 2.1 Panoramica

---



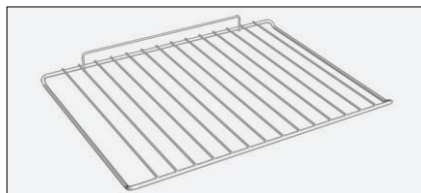
1. Pannello comandi
2. Posizioni ripiani (griglia laterale a rete se in dotazione)
3. Griglia metallica
4. Vaschetta raccogli gocce
5. Ventola (dietro alla piastra in acciaio)
6. Separatore
7. Porta forno

### 2.2 Accessori (a seconda del modello)

---

#### 1 Griglia metallica

---



Supporta vassoi e piastre di cottura.

#### 3 Griglia a filo laterale

---



Griglia laterale se inclusa.

#### 2 Vaschetta raccogli gocce

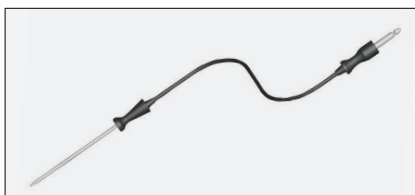
---



Raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura del cibo sulle griglie.

#### 4 Sonda Carne

---



Misura la temperatura interna del cibo durante la cottura.

Inserire la sonda carne nell'apposito foro nella parte superiore della cavità.

– Preparare il cibo e inserire correttamente la sonda carne nel cibo. Non preriscaldare o iniziare a cucinare prima di inserire correttamente la sonda carne. La sonda va inserita nel cibo mentre il forno è ancora fresco.

– Non inserire la sonda carne nel cibo surgelato.

– Non lasciare la sonda carne all'interno del forno se non si utilizza: potrebbe danneggiarsi.

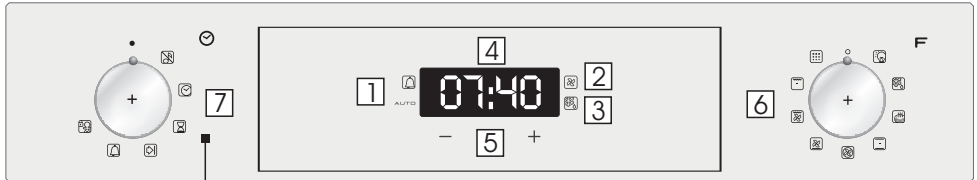
## 2.3 Primo utilizzo

### PULIZIA PRELIMINARE

Prima del primo utilizzo, pulire il forno. Ripulire le superfici esterne con un panno morbido e umido. Lavare tutti gli accessori e ripulire l'interno del forno con una soluzione di acqua calda e liquido detergente. Impostare il forno (vuoto) alla temperatura massima e lasciarlo in questa posizione per circa 1 ora, per togliere qualsiasi odore pungente di prodotto nuovo.

## 3. Utilizzo del Forno

### 3.1 Descrizione del display








1. Timer/Modalità automatica
2. Funzione con ventola
3. Modalità scongelamento
4. Display per temperatura o orologio
5. Bottoni di regolazione
6. Manopola di selezione funzione
7. Manopola di selezione programmatore

### ATTENZIONE!











La prima operazione da fare dopo l'installazione o dopo l'interruzione di corrente è la regolazione dell'ora (situazioni di questo tipo possono essere riconosciute in quanto il display è acceso e lampeggia 12:00).

**200°->** Il Led "oo" della temperatura lampeggia fino a quando la temperatura visualizzata non è stata raggiunta.

**HOT ->** Quando un programma è finito, se il forno è ancora caldo, il display mostra "HOT", in alternanza con il tempo, anche se le manopole sono posizionate su OFF.

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI DISATTIVA	COSA FA	A COSA SERVE
<b>MODALITA' SILENZIOSA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Ruotare la manopola del programmatore sulla "Modalità Silenziosa".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Ruotare la manopola sulla posizione Off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permette di spegnere il suono del timer.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Questa funzione è utilizzata per spegnere il suono del timer.</li> </ul>
<b>IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Impostare la manopola sulla posizione "Impostazione dell'orologio".</li> <li>•Usare i tasti "-" e "+" per impostare l'ora.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Ruotare la manopola sulla posizione Off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permette di regolare l'ora che appare sul display.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Questa funzione permette di regolare l'ora utilizzando i tasti "-" e "+".</li> </ul> <p>NOTA: impostare l'ora al momento dell'installazione del vostro forno o subito dopo un'interruzione di corrente (12:00 lampeggia sullo schermo).</p>
<b>DURATA COTTURA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Selezionare una funzione di cottura.</li> <li>•Impostare la manopola del programmatore sulla durata di cottura.</li> <li>•Regolare il tempo di cottura utilizzando i tasti "-" e "+".</li> <li>•Autodisplay si illumina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Una volta che il tempo è trascorso, il forno viene automaticamente disattivato. Per fermare la cottura anticipatamente, si deve impostare la manopola delle funzioni su Off, o regolare il tempo di cottura su 00:00, posizionando la manopola sulla Durata di cottura e utilizzando i tasti "-" e "+".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permette di regolare il tempo di cottura.</li> </ul> <p>Quando il tempo di cottura è regolato, posizionare la manopola su Off per ritornare alla visualizzazione dell'ora attuale.</p> <p>Per visualizzare l'ora selezionata, posizionare il selettore delle funzioni di sinistra su Durata di cottura.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando il tempo di cottura è finito, la cottura si arresta automaticamente e l'allarme suona per qualche secondo.</li> </ul>
<b>FINE COTTURA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Selezionare una funzione di cottura.</li> <li>•Regolare la manopola sulla posizione di Fine di cottura.</li> <li>•Regolare l'ora di fine cottura utilizzando i tasti "-" e "+".</li> <li>•Autodisplay si illumina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Quando la cottura è terminata, il forno si spegne automaticamente. Per bloccare la cottura anticipatamente, ruotare la manopola delle funzioni su Off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permette di memorizzare l'ora di fine cottura.</li> <li>•Quando l'ora di fine cottura è regolata, ruotare il selettore di funzione su Off per ritornare all'ora attuale.</li> <li>•Per vedere il tempo di cottura selezionato, ruotare il selettore di funzione di sinistra sulla posizione Fine di cottura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Questa funzione è anche utilizzata per le cotture che possono essere programmate in anticipo.</li> <li>•Ad esempio, il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le 12.30; in tal caso: al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro. Selezionare la funzione di cottura desiderata. Impostare la durata cottura a 45 minuti ("- "+""). Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ("- "+""). La cottura avrà automaticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.</li> </ul>
<b>TIMER</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Regolare la manopola del programmatore sulla posizione Timer.</li> <li>•Regolare il tempo di cottura utilizzando i tasti "-" e "+".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Regolare il tempo su 00:00, posizionando la manopola del programmatore sulla posizione Timer e utilizzando i tasti "-" e "+".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Questa funzione attiva un allarme sonoro di qualche secondo alla fine del tempo impostato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'allarme sonoro funziona indipendentemente dal fatto che il forno sia acceso.</li> </ul>
<b>BLOCCO BAMBINO</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Regolare la manopola del programmatore sulla posizione Sicurezza bambini.</li> <li>•Premere sul tasto "+" per 5 secondi.</li> <li>•La sicurezza bambini è in funzione quando sul display appare STOP.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Riposizionare la manopola sulla funzione Sicurezza bambini e premere il tasto "+" per 5 secondi.</li> <li>•L'indicazione sul display sparisce.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il forno non può essere utilizzato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Questa funzione è utile quando ci sono dei bambini in casa.</li> </ul>

## 3.2 Modalità di cottura

Manopola commutatore	T° preimpostata	Intervallo di T°	Funzione (a seconda del modello)
			<b>LAMPADA:</b> accende la luce interna.
	40	40 ÷ 40	<b>SCONGELAMENTO:</b> questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
	60	60 ÷ 60	<b>MANTENIMENTO IN CALDO:</b> 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.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>COTTURA MULTILIVELLO:</b> l'aria calda viene ripartita sui diversi ripiani. E' ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
* 	220	50 ÷ 280	<b>STATICO:</b> sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostitire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.
	210	50 ÷ 230	<b>RESISTENZA INFERIORE VENTILATA:</b> adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
	200	150 ÷ 220	<b>GRILL VENTILATO:</b> l'utilizzo del turbo-grill richiede la porta chiusa. Utilizzando la ventilazione e la resistenza grill contemporaneamente, si cuociono perfettamente grandi porzioni di cibo, come arrostiti, pollame, ecc. Mettere la griglia a metà del forno e posizionare la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girare la carne a metà cottura.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRILL:</b> Grigliatura tradizionale a porta chiusa: con questa funzione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medio e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
	ECO	ECO÷SUPER	<b>PIROLISI</b>

\* Programma di prova secondo CENELEC EN 60350-1

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

## 4. Pulizia e manutenzione del forno

---

### 4.1 Note generiche di pulizia

---

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

#### **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 detergente ben strizzata e sciacquare con acqua.

#### **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 detergenti abrasivi.

#### **VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO**

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

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

### 4.2 Pirolisi

---

È possibile configurare il forno in modo che esegua automaticamente la pulizia. Le due opzioni disponibili sono ECO e SUPER. \*\*L'opzione può essere configurata solo sui forni dotati di tale funzione. Il forno è dotato di un sistema di pulizia con pirolizzatore ad alta temperatura che distrugge i residui di cibo. L'operazione viene eseguita automaticamente tramite il programmatore. I fumi risultanti vengono "puliti" perché vengono convogliati attraverso un pirolizzatore che si avvia al momento dell'inizio della cottura. Sullo sportello di questo tipo di forni, viene installata una chiusura di sicurezza, a causa del fatto che il pirolizzatore lavora a temperature molto elevate. Il pirolizzatore può essere arrestato in qualsiasi momento: tuttavia, non è possibile aprire lo sportello finché non scompare l'icona della chiusura di sicurezza della porta.

**NOTA: se il forno è posto sotto un piano cottura, non utilizzare i bruciatori a gas o le piastre elettriche mentre il pirolizzatore è in funzione, per evitare che le piastre si surriscaldino eccessivamente. Sono disponibili due CICLI PIROLITICI pre-programmati:**

• **CICLO PIROLITICO ECO:** questo ciclo consente di pulire i forni moderatamente sporchi ed ha una durata di 90 minuti.

• **CICLO PIROLITICO SUPER:** questo ciclo è indicato per i forni particolarmente sporchi ed ha una durata di 120 minuti.

**Non utilizzare detergenti commerciali per pulire i forni pirolitici. Suggerimento: l'esecuzione del ciclo pirolitico al termine di un ciclo di cottura, consente di sfruttare il calore residuo e di risparmiare energia.**

**Prima di eseguire un ciclo pirolitico:**

• **Rimuovere tutti gli accessori dal forno perché non sono in grado di tollerare le temperature elevate utilizzate durante il ciclo di pulizia pirolitico; in particolare rimuovere le griglie e il castelletto (rimando al capitolo RIMOZIONE GRIGLIE E CASTELLETTI).** Nei forni dotati di sonda carne è necessario, prima di effettuare il ciclo di pulizia, chiudere il forno con il dado fornito in dotazione.

• **Rimuovere tutte le tracce di grasso e le macchie estese che potrebbero richiedere troppo tempo per essere rimosse.** Questo tipo di macchie potrebbero incendiarsi a causa delle temperature estremamente elevate del ciclo pirolitico.

• **Chiudere lo sportello del forno.**

- Se il forno è eccessivamente sporco, questo deve essere rimosso prima della pulizia.
- Pulire la porta del forno.
- Con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detersivi.
- Estrarre tutti gli accessori e il kit guide scorrevoli (se presente);
- Non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.

#### Utilizzo del ciclo pirolitico:



1- Ruotare il selettore di funzione sulla posizione " " (simbolo di un pannello di controllo). Sul display, appare l'indicazione "ECO" o "SUP". Il tempo preimpostato è 90min. e può essere variato da 90 min. (modalità Eco) a 120min. (modalità Sup) attraverso il programmatore (tasti "+" o "-"). Se il forno è molto sporco, è raccomandato aumentare il tempo a 120min., se il forno è poco sporco ridurre il tempo per il ciclo di pulizia a 90 min.

2- È possibile differire l'ora di inizio del ciclo di pirolisi variando il tempo di fine attraverso il programmatore.

3- Dopo pochi minuti, quando il forno ha raggiunto una temperatura alta, la porta si chiude automaticamente. Il ciclo di pulizia pirolitica può essere fermato in qualunque momento riportando il selettore di funzione su "0".

4- Una volta che il ciclo di pulizia pirolitica è terminato, la pirolisi si spegnerà automaticamente. Sul display apparirà l'indicazione "END" e, sino a quando la porta è bloccata, "0 - - n"

5- Riportare il selettore di funzione su "0", se la temperatura è ancora alta, l'indicazione "0 - - n" appare per informare che la porta è bloccata.

#### Utilizzo del ciclo pirolitico nei forni Touch Control:

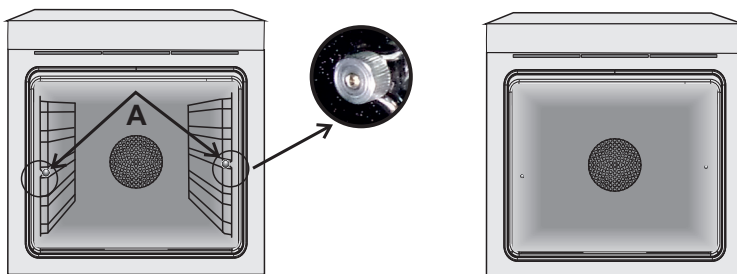
1- Ruotare il selettore di funzione sulla posizione. Sul display, appare l'indicazione "ECO" o "SUP"

2- Il tempo preimpostato è 90 minuti e può essere variato da 90 min. (modalità Eco) a 120min. (modalità Sup), attraverso il programmatore (tasti "+" o "-"). Se il forno è molto sporco, è raccomandato aumentare il tempo a 120min., mentre se il forno è poco sporco ridurre il tempo per il ciclo di pulizia a 90 min.

## 4.3 Manutenzione

### RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

1. Svitare in senso antiorario i dadi zigrinati.
2. Rimuovere le griglie tirandole verso se stessi.
3. Pulire le griglie lavandole in lavastoviglie o con una spugna bagnata e asciugandole subito dopo.
4. Dopo aver pulito le griglie, installarle nuovamente, fissando i dadi zigrinati.



### RIMOZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

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



## RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

1. Aprire la porta del forno.

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

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

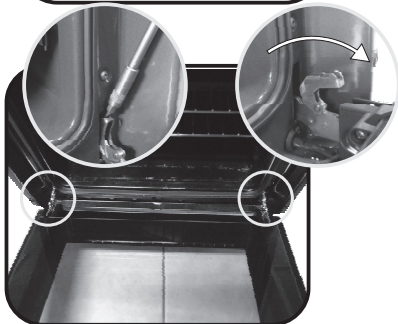
7. Al termine della pulizia o sostituzione riassemblare le parti nell'ordine opposto alla rimozione.

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.

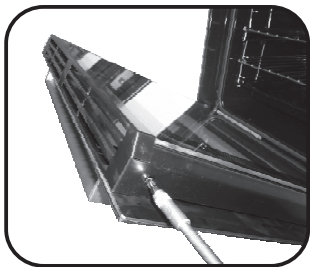
1.



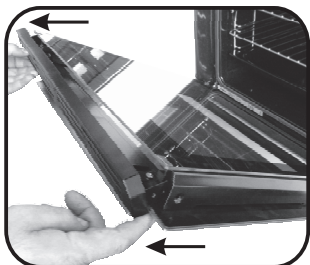
2.



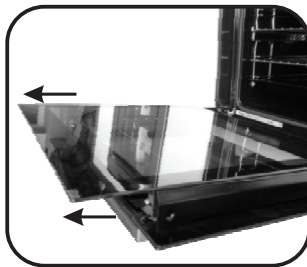
3.



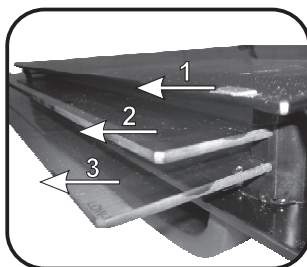
4.



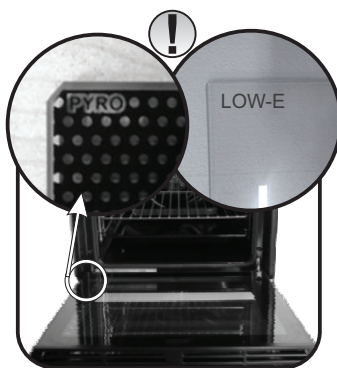
5.



6.

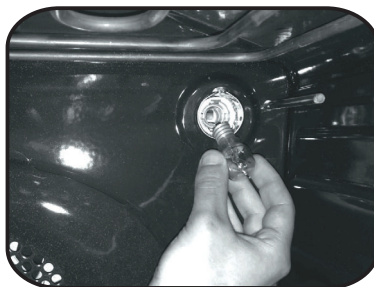


7.



## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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



## 5. Risoluzione dei Problemi

### 5.1 FAQ

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non si scalda	L'orologio non è impostato	Impostare l'orologio
Il forno non si scalda	Il blocco bambini è attivo	Disattivare il blocco bambini
Il forno non si scalda	Le regolazioni necessarie non sono impostate	Assicurarsi che le impostazioni necessarie siano corrette

## 6. Garanzie

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

## Bezpečnostní pokyny

- Během vaření může ve vnitřním prostoru trouby nebo na skle dveří docházet ke kondenzaci vlhkosti. Jedná se o normální stav. Chcete-li tento efekt omezit, počkejte po zapnutí napájení 10–15 minut, než vložíte jídlo do trouby. Kondenzace v každém případě zmizí, jakmile trouba dosáhne teploty vaření.

- Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobníku.

- Nenechávejte jídlo uvnitř trouby po uvaření po dobu delší než 15–20 minut.

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

- **UPOZORNĚNÍ:** přístupné části se mohou při používání trouby zahřát. Děti musejí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.

- 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.

- Připojte zástrčku k napájecímu kabelu, který je schopen vydržet napětí, proud a zátěž uvedené na štítku a který je opatřen uzemňovacím kontaktem. Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít zapojený a funkční uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žlutozelenou barvu. Tuto operaci by měl provádět odborník s vhodnou

kvalifikací. V případě neslučitelnosti mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebičů požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby zásuvku nahradil jiným vhodným typem. Zástrčka i zásuvka musejí odpovídat platným normám země instalace. Připojení k napájecímu zdroji lze provést také tak, že mezi spotřebičem a zdrojem energie, který zvládne maximální připojenou zátěž a který je v souladu se stávajícími právními předpisy, je umístěn omnipolární vypínač. Žlutozelený uzemňovací kabel by neměl být přerušen vypínačem. Zásuvka nebo omnipolární vypínač používaný pro připojení by měl být při instalaci spotřebiče snadno přístupný.

- Odpojení lze zajistit přístupnou zástrčkou nebo začleněním spínače v pevném zapojení v souladu s pravidly elektroinstalace.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem, který je k dispozici u výř obce. Případně se obraťte na zákaznický servis.
- Typ napájecího kabelu musí být H05V2V2-F.
- Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče a zneplatnit záruku.
- Před čištěním by měl být odstraněn veškerý přebytek rozlitého materiálu.
- Během procesu pyrolytického čištění se mohou povrchy zahřát více, než je obvyklé, proto je nutné děti udržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k přehřátí.
- Když umístíte polici uvnitř, ujistěte se, že zarážka směřuje nahoru a dozadu do komory.

Police musí být zasunuta zcela do komory.

- **VAROVÁNÍ:** Nepotahujte stěny trouby alobalem ani jednorázovými ochrannými produkty, které jsou k dostání v obchodech. Hliníková fólie nebo jakákoli jiná ochrana způsobuje v přímém kontaktu se smaltovaným povrchem riziko roztavení nebo poškození smaltovaného povrchu uvnitř trouby.
- **VAROVÁNÍ:** V žádném případě neodstraňujte těsnění dveří trouby.
- K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování.

Obecné pokyny

# 45

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

Popis výtoku

# 47

- 2.1 Přehled
- 2.2 Příslušenství
- 2.3 První použití

Použití trouby

# 48

- 3.1 Popis displeje
- 3.2 Režimy vaření

Čištění a údržba trouby

# 51

- 4.1 Obecné poznámky k čištění
- 4.2 Pyrolýza
- 4.3 Údržba
  - Demontáž a čištění roštů
  - Demontáž okna trouby
  - Demontáž a čištění skleněných dvířek
  - Výměna žárovky

Řešení potíží

# 54

- 5.1 Často kladené otázky

# 1. Obecné pokyny

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



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

## 1.1 Bezpečnostní pokyny

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

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:

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

## 1.2 Elektrická bezpečnost

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

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

Výř obce nenese žádnou zodpovědnost za případné škody způsobené nedodržením těchto pokynů. Trouba musí být připojena k elektrické síti prostřednictvím uzemněné zásuvky nebo odpojovače s více póly, v závislosti na právních předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými pojistkami a použité kabely musí být správně napájeny troubou.

### **ZAPOJENÍ**

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

- napájecí napětí uvedené na voltmetru;
- nastavení odpojovače.

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

### **VAROVÁNÍ**

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

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

## 1.3 Doporučení

---

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

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

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

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

## 1.4 Instalace

---

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

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

## 1.5 Odpadové hospodářství a ochrana životního prostředí

---



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

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


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

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

## 1.6 Prohlášení o shodě

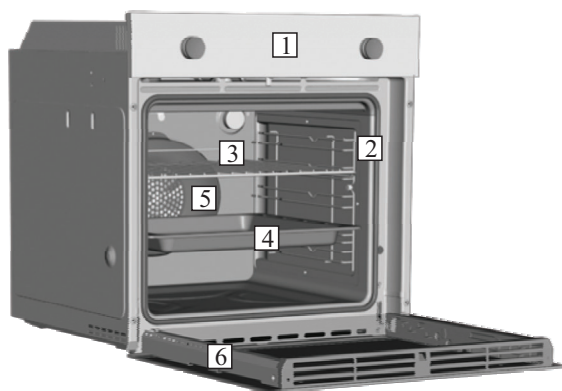
---

Součástí tohoto spotřebiče, které mohou přicházet do kontaktu s potravinami, jsou ve shodě s ustanoveními směrnice EHS 89/109.

Umístěním značky  na tento produkt potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými směrnici týkajícími se bezpečnosti, ochrany zdraví a ochrany životního prostředí, které lze použít pro tento produkt.

## 2. Popis výrobku

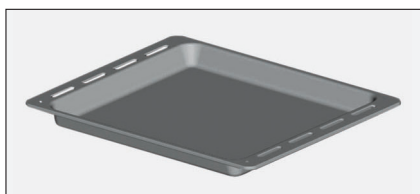
### 2.1 Přehled



1. Ovládací panel
2. Polohy polic (podélnýdr átěnýr ošt, je-li součástí dodávky)
3. Kovovýr ošt
4. Odkapávací plech
5. Ventilátor (za ocelovou deskou)
6. Dvířka trouby

### 2.2 Příslušenství (Podle modelu)

#### 1 Odkapávací plech



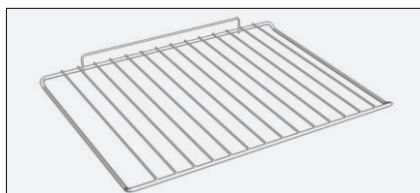
Shromažďuje zbytky, které odkapávají během pečení potravin na roštích.

#### 3 Boční drátěné mřížky



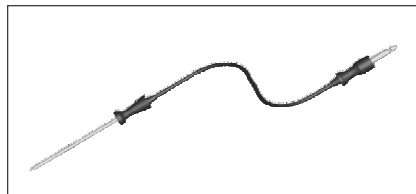
Boční drátěné mřížky Pokud zahrnuty.

#### 2 Kovovýr ošt



Drží pečící plechy a talíře.

#### 4 Sonda na maso (závisí na modelu trouby)



Měří vnitřní teplotu potravy během pečení. Zasuňte sondu pro maso do otvoru na vrcholu otvoru trouby.

– Připravte si jídlo a správně vložte masovou sondu do jídla. Nepředehřívajte nebo nezačínajte pect před řádným vložením masové sondy. Sondu vložte do jídla a do nádoby, dokud je ještě trouba studená.

– Nevkládejte masovou sondu do zmrazených potravin.

– Nenechávejte masovou sondu uvnitř trouby, pokud se nepoužívá, může se poškodit.



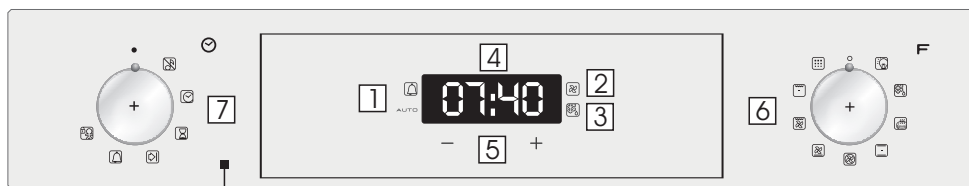
## 2.3 První použití

### PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

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

## 3. Použití trouby

### 3.1 Popis displeje









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











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

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

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

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK VYPNOUT	CO TO DĚLÁ	VÝHODY
<b>TICHÝ REŽIM</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Levým knoflík em vřb řeru funkci otořte do polohy „Silence Mode“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Knoflík vřb řeru funkci nastavte do polohy „OFF“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umořňuje vypnutí zvukové signalizace minutovníku.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pro vypnutí zvukové signalizace minutovníku.</li> </ul>
<b>NASTAVENÍ ČASU</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Levým knoflík em vřb řeru funkci otořte do polohy „Set the Time“.</li> <li>K nastavení řeru použijte knoflíky „+“ nebo „-“</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Knoflík vřb řeru funkci nastavte do polohy „OFF“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umořňuje vám nastavit řas, jakřse obje vř na displeji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pro nastavení řasu POZN.: řas nastavujte po první instalaci trouby nebo řesně po vřpadk u proudu (na hodinách bliká 12:00)</li> </ul>
<b>DOBA PEČENÍ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stiskněte centřální tlačítko 2 řrát.</li> <li>Stisknutím tlačítka "-." Nebo "+." nastavit řelka vaření požadované.</li> <li>Uvolněte vřsřchna tlačítka</li> <li>Nastavte funkci peření s funkce trouby voličem.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je-li uplynutí doby trouba se vypne automaticky. Pokud byste řchcete zastavit vaření dřívě buř vypněte funkci voliče 0, nebo nastavený řas 0:00 (SELECT a "-." "+." Tlačítka).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umořňuje nastavení vaření řas potřebný pro vybrané receptury.</li> <li>řchcete-li řzkontrolovat, jak dlouhou zůstane spustit stisknutím SELECT Tlačítko 2 řkrát.</li> <li>řchcete-li řzměnit / řzměnit řřednastavený řas stiskněte tlačítko SELECT a "-." "+." tlačítka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stiskněte jakěkoli tlačítko pro zastavení signálu. Stiskněte centřální Tlačítko pro návřat do hodiny funkce.</li> </ul>
<b>KONEC PEČENÍ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stiskněte centřální tlačítko 3 řkrát.</li> <li>Stisknutím tlačítka "-." "+." nastavit řas, kdy řchcete troubu na vypnout.</li> <li>Uvolněte tlačítka</li> <li>Nastavte funkci peření s funkce trouby volič.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>v době stanovené, trouba vypne. řchcete-li řpřepnout off ručně, troubu voličem funkcí na Pozici 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umořňuje nastavení - konec peření</li> <li>řchcete-li řzkontrolovat nastavený řas stiskněte centřální tlačítko 3 řkrát</li> <li>řchcete-li řzměnit nastavení Tlačítka řasu stiskněte SELECT + "-." "+.".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tato funkce se obvykle používá s "řas vaření" funkce. Napřříklad pokud řjřdo musí být vařené po dobu 45 minut a musí být řpřipřavena 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.</li> </ul>
<b>MINUTKA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stiskněte centřální tlačítko 1 řkrát.</li> <li>Stisknutím tlačítka "-." "+." nastavte požadovaný řas.</li> <li>Uvolněte vřsřchna tlačítka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stiskněte středové tlačítko Když nastavený řas jako uplynulý zvukový alarm je řaktivován (tento alarm bude zastavit na jeho vlastní, nicméně to může být okamžitě řzastaveno stisknutím tlačítka) SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zvuky alarmu na konec nastaveného řasu. Během procesu, displeji se zobřazř zbřvajcí řas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umořňuje použít troubu jako budík (může být řaktivní buř řři provozu trouby nebo řsamostatně (řři provozu trouby)</li> </ul>
<b>DĚTSKÁ POJISTKA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dětský zámek Funkce se řaktivuje dotykem Set (+) po dobu řminimálně 5 sekund. Od tohoto okamřžiku se u vřsřch ostatních funkcích uzamknou a na displeji bude blikat STOP a nastavení řasu .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dětský zámek Funkce je řdeaktivována dotykem tlačítka Set (+) řpět na řminimálně 5 sekund. Od řtęto řchvřle jsou řmořžnosti vřsřch funkcí volitelně řznovu.</li> </ul>		

## 3.2 Režimy vaření

Volič funkce	T °C výchozí	T °C omezí	Funkce (Závisí na modelu trouby)
			<b>SVĚTLO:</b> Zapne světlo v troubě.
	40	40 ÷ 40	<b>ROZMRAZOVÁNÍ:</b> Je-li volič nastaven do této polohy. Ventilátor dmýchá vzduch o pokojové teplotě kolem zmrzlého pokrmu a tak jej za několik minut rozmrazí bez toho, aby se jakkoli změnil obsah proteinů v pokrmu.
	60	60 ÷ 60	<b>UDRŽOVAT TEPLÉ:</b> 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.
 ** 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>VÍCEÚROVŇOVÉ:</b> Doporučujeme používat tuto metodu pro drůbež, těstoviny, ryby a zeleninu. Teplu proniká do pokrmu lépe a zkrátí se také doba pečení a předehřev. Můžete péct různé pokrmy zároveň se stejnou přípravou nebo bez přípravy v jedné nebo více pozicích. Tato metoda pečení zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla a zabraňuje smísění vůní. Při současném pečení více pokrmů nastavte o deset minut delší dobu.
* 	220	50 ÷ 280	<b>KONVEKČNÍ:</b> Používají se současně horní i dolní topná tělesa. Předehřívajte troubu po dobu zhruba deseti minut. Tato metoda je ideální pro jakékoli tradiční pečení. Pro přípravu červeného masa, hovězí pečeně, jehněčí kůže, zvěřiny, chleba, pokrmů ve fólii (papillotes), listového těsta. Umístěte pokrm a jeho nádobu na roštu do střední polohy.
	210	50 ÷ 230	<b>SPODNÍ OHŘEV + VENTILÁTOR:</b> Spodní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýchajícím vzduch uvnitř trouby. Tato metoda je ideální pro šťavnaté ovocné koláče, dortíky, quiche a paštiky. Zabraňuje vysoušení pokrmu a podporuje kvašení v dortech, chlebovém těstu a jiných pokrmech pečených zespodu. Umístěte rošt do dolní polohy.
	200	150 ÷ 220	<b>GRIL + VENTILÁTOR:</b> používejte turbo-gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýchajícím vzduch uvnitř trouby. Předehřev je nezbytný u tmavých mas, ale nikoli u bílých mas. Ideální pro pečení pokrmů o velké tloušťce, celých kusů jako je pečené vepřové, drůbež atd. Umístěte pokrm určený ke grilování přímo do středu roštu ve střední poloze. Zasuňte pod rošt odkapávací plech pro zachycení šťáv. Zajistěte, aby nebyl pokrm příliš blízko u grilu. V polovině pečení pokrm obraťte.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRIL:</b> používejte gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá samostatně a můžete upravovat teplotu. Rozžhavení těles do ruda vyžaduje pět minut předehřívání. Úspěch je zaručen pro grily, kebaby a pokrmy z kůrkou. Bílá masa se umísťují dále od grilu; doba pečení je delší, ale maso bude chutnější. Tmavá masa a rybí filety můžete pokládat na rošt nad odkapávací plech. Trouba má dvě polohy grilu: Gril: 2140 W Barbecue: 3340 W
	ECO	ECO÷SUPER	<b>PYROLYZA</b>

\*Testováno v souladu s normou CENELEC EN 60350-1,

\*\*Testováno v souladu s normou CENELEC EN 60350-1, používanou k definování energetické třídy.

## 4. Čištění a údržba trouby

---

### 4.1 Obecné poznámky k čištění

---

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

#### **SKLENĚNÉ DÍLY**

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

#### **TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY**

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

#### **PŘÍSLUŠENSTVÍ**

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

#### **ODKAPÁVACÍ PLECH**

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

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

### 4.2 Pyrolyza

---

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

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

Jsou přednastaveny DVA PYROLYTICKÉ CYKLY:

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

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

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

#### **Před spuštěním pyrolytického cyklu:**

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

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

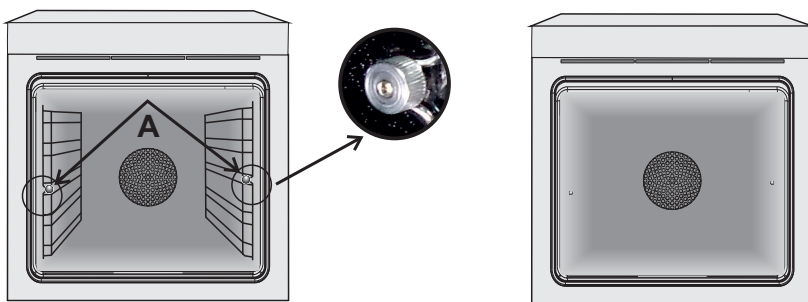
- Zavřete dvířka trouby.
- Před čištěním je nutno odstranit nadbytečné zbytky potravin.
- Vyčistěte dvířka trouby;
- Velké či hrubé zbytky jídla zevnitř trouby odstraňte pomocí navlhčené houbičky. Nepoužívejte čisticí prostředky;
- Vyměňte veškeré příslušenství a sadu výsuvných držáků (je-li jí trouba osazena);
- Nevkládejte utěrky na nádobí.

## 4.3 Údržba

---

### DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNIC

1. Odšroubujte šroub proti směru hodin.
2. Vyměňte bočnice vytažením směrem k sobě.
3. Vyčistěte bočnice v myčce na nádobí nebo mokrou houbičkou a poté je ihned vysušte.
4. Po vyčištění dejte bočnice zpět, nasadte zpět šrouby a pevně je utáhněte.



### DEMONTÁŽ OKNA TROUBY

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

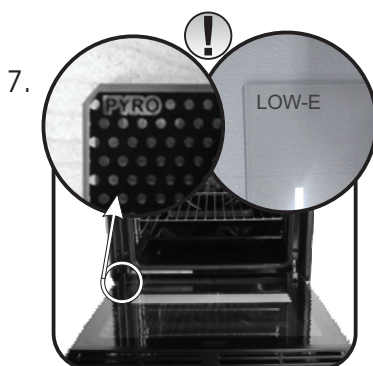
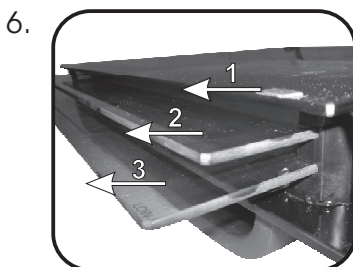
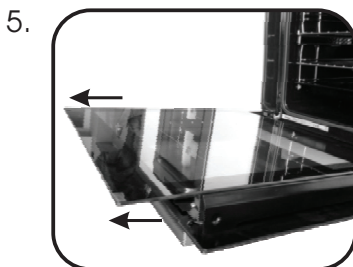
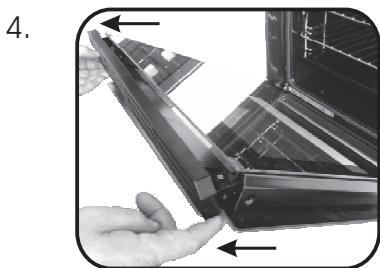
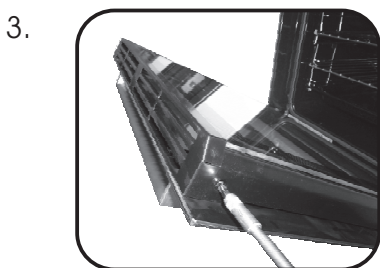
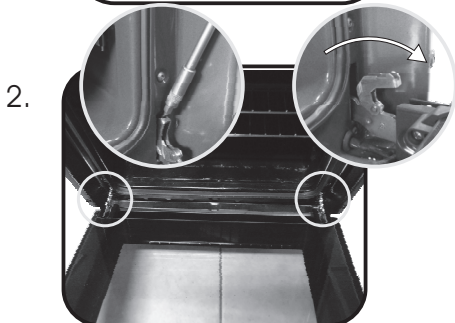
## DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ SKLENĚNÝCH DVÍŘEK

1. Otevřete dvířka trouby.

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

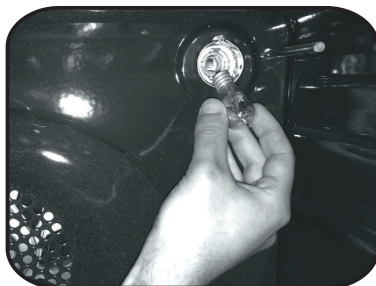
5.6. Vyměňte opatrně sklo ze dvířek trouby (Pozn: u pyrolytických trub vyměňte také druhé a třetí sklo (jsou-li osazena)).

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



## VÝMĚNA ŽÁROVKY

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



## 5. Řešení potíží

### 5.1 Často Kladené Otázky

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba se nezahřívá	Hodiny nejsou nastaveny	Nastavte hodiny
Trouba se nezahřívá	Dětskýz ámek je aktivní	Deaktivujte dětskýz ámek
Trouba se nezahřívá	Funkce pečení a teplota nebyly nastaveny	Přesvědčte se, že potřebná nastavení jsou správná

## Bezpečnostné Údaje

---

- Počas prípravy jedla môže vnútri rúry alebo na skle dvierok kondenzovať voda. Je to normálny jav. Ak chcete tento výsledok zredukovať, po zapnutí rúry počkajte pred vložením potravín do vnútra 10 - 15 minút. V každom prípade kondenzácia zmizne, keď rúra dosiahne teplotu pečenia.
- Zeleninu pripravujte v nádobe s vekom, nie v otvorenej nádobe.
- Pri príprave nenechávajte potraviny vnútri dlhšie ako 15/20 minút.
- VAROVANIE: spotrebič a jeho prístupné časti sú počas prevádzky horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich častí.
- VAROVANIE: prístupné časti sa môžu počas používania grilu veľmi zohriať. Dbajte na to, aby deti boli v bezpečnej vzdialenosti.
- VAROVANIE: pred výmenou žiarovky sa uistite, že spotrebič je vypnutý, vyhnite sa tak úrazu elektrickým prúdom.
- VAROVANIE: aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu spôsobenému náhodným resetovaním zariadenia s tepelným prerušovaním, spotrebič nesmie byť napájaný externým spínacím zariadením, napríklad časovačom, alebo byť pripojený k obvodu, ktorý a pravidelne zapína a vypína.
- Deti do 8 rokov musia byť v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič môžu používať osoby vo veku 8 a viac rokov a ľudia s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, bez skúseností a znalostí o výrobku, iba ak sú pod dozorom alebo ak sú poučení o obsluhu spotrebiča, bezpečným spôsobom s vedomím možných rizík.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré nie sú pod dozorom.
- Na čistenie skiel dvierok rúry nepoužívajte drsné alebo abrazívne materiály alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškríbať povrch a spôsobiť rozbitie skla.
- Pred vybratím vyberateľných častí musí byť rúra vypnutá a po vyčistení sa tieto časti musia namontovať podľa pokynov.
- Nepoužívajte parný čistič.
- Vložte zástrčku do zásuvky vybavenej tretím kontaktom, ktorý zodpovedá uzemneniu a ktorý musí byť pripojený a funkčný. Pri modeloch bez zástrčky pripojte na kábel štandardnú zástrčku, ktorá je schopná uniesť záťaž



uvedenú na štítku. Uzemňovací vodič má žlto-zelenú farbu. Tento úkon smie vykonávať iba vhodne vyškolený odborník. Ak zásuvka nie je vhodná pre zástrčku namontovanú na spotrebiči, požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby vám vymenil zásuvku. Zapojenie do elektrickej siete sa môže robiť aj nainštalovaním prerušovača prúdu medzi spotrebič a zdroj napájania, ktorý znesie maximálne zapojené zaťaženie a spĺňa požiadavky platných predpisov. Žlto-zelený vodič nesmie byť prerušený styk ačom. Zásuvka alebo styk ač musia ostať po zapojení spotrebiča prístupné.

- Ak sa napájací kábel poškodí, musíte ho dať vymeniť za nový alebo za špeciálny zväzok káblov dostupný od výrobcu alebo sa obráťte na oddelenie zákazníckych služieb.

Ak je kábel poškodený, ihneď ho vymeňte podľa nasledujúcich pokynov:

- otvorte kryt svorkovnice;

- odstráňte napájací kábel a nahraďte ho podobným káblom, ktorý je kompatibilný so spotrebičom (typ H05VV-F, H05V2V2-F).

- Tento úkon smie vykonávať iba vhodne kvalifikovaný odborník. Uzemňovací vodič (žltozelený) musí byť približne o 10 mm dlhší ako ostatné vodiče. V prípade akýchkoľvek opráv sa obráťte na oddelenie starostlivosti o zákazníkov a žiadajte originálne náhradné diely.

- Nedodržanie vyššie uvedených pokynov bude znamenať porušenie bezpečnosti spotrebiča a stratu platnosti záruky na spotrebič.

- Všetky cudzie telesá a vyliaty materiál treba pred čistením odstrániť.

- Ak v priebehu fázy prípravy jedla dôjde k výpadku u elektrického prúdu, môže to spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznícke služby.

- VAROVANIE: Neprikrývajte steny rúry hliníkovou fóliou ani jednorazovou ochranou, ktorá je k dispozícii v obchodoch. Hliníková fólia alebo akákoľvek iná ochrana v priamom kontakte s horúcim smaltom spôsobuje riziko roztavenia a zhoršenia kvality smaltu z vnútorných strán.

- VAROVANIE: Nikdy neodstraňujte tesnenie dvier rúry.

- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách nie je potrebná žiadna dodatočná obsluha/nastavenia.

## Všeobecné pokyny

# 58

- 1.1 Bezpečnostné údaje
- 1.2 Elektrische veiligheid
- 1.3 Aanbevelingen
- 1.4 Inštalácia
- 1.5 Nakladanie s odpadom a ochrana životného prostredia
- 1.6 Vyhlásenie o zhode

## Popis výrobku

# 60

- 2.1 Prehľad
- 2.2 Príslušenstvo
- 2.3 Prvé použitie

## Použitie rury

# 61

- 3.1 Použitie rury
- 3.2 Režimy pečenia

## Čistenie a údržba rury

# 64

- 4.1 Všeobecne informácie o čistení
- 4.2 Pyroliza
- 4.3 Údržba
  - Vybratie a čistenie roštov
  - Removal of the oven window
  - Vybratie okna rury
  - Vybratie a čistenie sklenených dvierok
  - Vymena žiarovky

## Riešenie problémov

# 67

- 5.1 Časté otázky

# 1. Všeobecné pokyny

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



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

## 1.1 Bezpečnostné údaje

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

Použitie akéhokoľvek elektrického spotrebiča predpokladá dodržiavanie niektorých základných pravidiel:

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

## 1.2 Elektrische veiligheid

**ZABEZPEČTE, ABY ELEKTRICKÉ PŘÍPOJKY VYHOTOVIL ELEKTRIKÁR ALEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.**

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

### **PRIPOJENIE**

Rúra sa dodáva s napájacím káblom, ktorý by mal byť pripojený iba na zásobovanie elektrickou energiou s 220-240 VAC 50 Hz medzi fázami alebo medzi fázou a nulovým vodičom. Predtým, než je rúra pripojená k elektrickej sieti, je potrebné skontrolovať:

- napájacie napätie uvedené na merači;
- nastavenie odpojovača.

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

### **VAROVANIE:**

Pred pripojením rúry k elektrickej sieti požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval kontinuitu svorky uzemnenia elektrickej siete. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za nehody alebo

iné problémy spôsobené zlyhaním pripojenia rúry k uzemňovacej svorke alebo uzemňovacou svorkou, ktorá má chybnú kontinuitu.

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

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

## 1.3 Aanbevelingen

---

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

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

## 1.4 Inštalácia

---

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

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

## 1.5 Nakladanie s odpadom a ochrana životného prostredia

---



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). OEEZ sa zaoberá znečisťujúcimi látkami (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základnými prvkami (ktoré sa môžu znovu použiť). Je dôležité, aby OEEZ podstúpili osobitné úpravy na správne odstránenie a likvidáciu znečisťujúcich látok a obnovu všetkých materiálov. Jednotlivci môžu zohrať dôležitú úlohu v tom, aby sa OEEZ nestali environmentálnym problémom; je dôležité dodržiavať niekoľko základných pravidiel:

- OEEZ sa nesmie nakladať ako s domovým odpadom;
- OEEZ sa musia odvážať do vyhradených zberných oblastí spravovaných mestskou radou alebo registrovanou spoločnosťou.

V mnohých krajinách môžu byť k dispozícii pre veľké OEEZ strediská zberu domového odpadu. Keď si kúpite nový spotrebič, starý spotrebič sa môže vrátiť dodávateľovi, ktorý ho musí prijať bezplatne ako jednorazovú záležitosť, pokiaľ je spotrebič ekvivalentného typu a má rovnaké funkcie ako zakúpený spotrebič.

### ÚSPORA ENERGIE S OHĽADOM NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

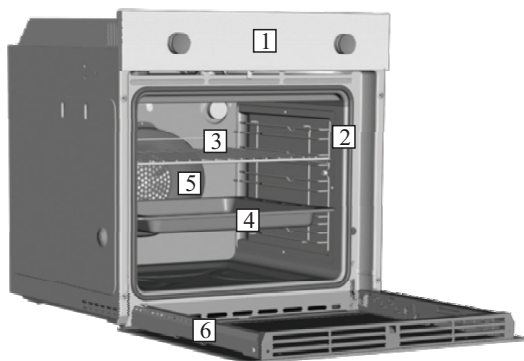
Pokiaľ je to možné, rúru nepredhrievajte a vždy sa ju pokúšajte naplniť. Dvierka rúry otvárajte len v nevyhnutných prípadoch, pretože pri každom otvorení zvnútra uniká teplo. Veľké množstvo energie ušetríte, ak rúru vypnete 5 až 10 minút pred uplynutím plánovaného času na prípravu jedla a na dokončenie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

## 1.6 Vyhlásenie o zhode

Označením značkou **CE** na tomto výrobku potvrdzujeme zhodu so všetkými príslušnými európskymi, zdravotnými a environmentálnymi požiadavkami, ktoré sa v právnych predpisoch vzťahujú na tento výrobok.

## 2. Popis výrobku

### 2.1 Prehľad



1. Ovládací panel
2. Polohy roštu (bočná drôtená mriežka, ak sa dodáva)
3. Kovový gril
4. Plech na odkvapkávanie
5. Ventilátor (za oceľovou platňou)
6. Dvierka rúry

### 2.2 Príslušenstvo

#### 1 Plech na odkvapkávanie



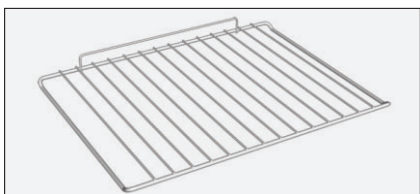
Obsahuje plechy na pečenie a platne.

#### 3 Bočné drôtené mriežky



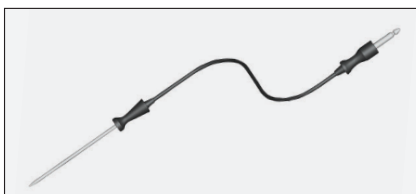
Bočná drôtená mriežka, ak sa dodáva.

#### 2 Kovový gril



Obsahuje plechy na pečenie a platne.

#### 4



Meria vnútornú teplotu jedla počas varenia. Vložte mäsovú sondu do otvoru v hornej časti dutiny.

- Pripravte potraviny a správne vložte sondu do jedla. Pred správnym vkladáním sondy na mäso nepoužívajte predhriatie ani neštartujte varenie. Sonda by mala byť vložená do jedla a nádoby, kým

je rúra stále chladná.

- Nevkladajte mäsovú sondu do mrazených potravín.
- Nenechávajte mäkkú sondu v rúre, ak nie je použitá: mohlo by to poškodiť.

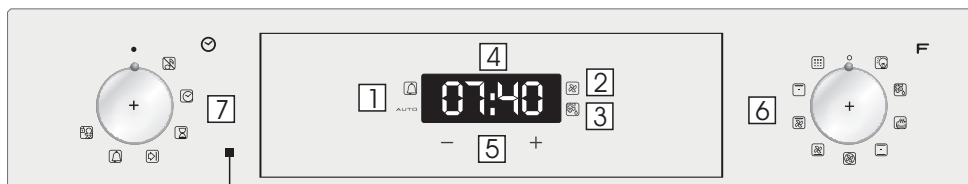
## 2.3 Prvé použitie

### PREDČISTENIE

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

## 3. Použitie rúry

### 3.1 Opis displeja









1. Časovač/automatický režim
2. Funkcia ventilátor
3. Režim rozmrazovania
4. Teplota alebo displej hodín
5. Ovládanie nastavenia LCD displeja
6. Regulátor funkcie
7. Regulátor programu

**UPOZORNENIE:** prvú operáciu, ktorá sa má vykonať po inštalácii rúry alebo po prerušení napájania (je to rozpoznateľné, že pulzovanie displeja a zobrazenie 12:00) nastavuje správny čas. To sa dosiahlo nasledovne.

- Stlačte centrálné tlačidlo.
- Nastavte čas pomocou tlačidiel "-" "+".
- Uvoľnite všetky tlačidlá.

**POZOR:** Rúra bude pracovať len za predpokladu, že sú nastavené hodiny.

FUNKCIA	AKO AKTIVOVAŤ	AKO VYPNÚŤ	ČO TO ZNAMENÁ	PREČO JE TO POTREBNÉ
<b>TICHÝ REŽIM</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otočením ľavého regulátora funkcie do polohy „Tichý režim“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otočením regulátora funkcie do polohy OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje vypnúť zvuk minútky.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vypnutie zvuku minútky.</li> </ul>
<b>NASTAVENIE ČASU</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otočením ľavého regulátora funkcie do polohy „Nastavenie času“.</li> <li>Použitím tlačidiel „+“ a „-“ nastavte čas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otočením regulátora funkcie do polohy OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje nastaviť čas, ktorý sa z obrazuje na displeji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nastavenie času Poznámka: Čas nastavte pri prvom nainštalovaní rúry alebo hneď po výpadku u prúdu (hodiny zobrazujú blížiaci čas 12:00)</li> </ul>
<b>DOBA PEČENIA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otočením pravého regulátora funkcie na funkciu pečenia.</li> <li>Otočením ľavého regulátora funkcie do polohy „Doba pečenia“.</li> <li>Nastavenie doby pečenia pomocou tlačidiel „+“ a „-“</li> <li>Zobrazí sa svietiaci nápis Auto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Po uplynutí doby pečenia sa rúra vypne automaticky a na niekoľko sekúnd zaznie alarm. Na skoršie vypnutie funkcie pečenia otočte ovládačom funkcie do polohy OFF alebo čas nastavte na 00:00; otočením regulátora funkcie do polohy Doba pečenia a pomocou tlačidiel „+“ a „-“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje predvoliť čas potrebný na prípravu jedla pre vybratý recept.</li> <li>Po nastavení doby pečenia otočte regulátorom funkcie do polohy OFF, aby ste prešli späť na skutočný čas.</li> <li>Na zobrazenie vybranej doby pečenia otočte ľavý regulátor funkcie do polohy Doba pečenia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Na prípravu požadovaných receptov.</li> </ul>
<b>KONIEC PEČENIA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otočením pravého regulátora funkcie na funkciu pečenia.</li> <li>Otočením ľavého regulátora funkcie do polohy „Koniec pečenia“.</li> <li>Koniec pečenia nastavte pomocou tlačidiel „+“ a „-“.</li> <li>Zobrazí sa svietiaci nápis Auto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Po uplynutí doby pečenia sa rúra vypne automaticky.</li> <li>Na skoršie zastavenie funkcie pečenia otočte ovládač funkcie do polohy OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje to predvoliť koniec času potrebného na pečenie.</li> <li>Po nastavení doby pečenia otočte regulátorom funkcie do polohy OFF, aby ste prešli späť na skutočný čas.</li> <li>Na zobrazenie vybratého času pečenia otočte ľavý regulátor funkcie do polohy Koniec času pečenia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Táto funkcia sa bežne používa s funkciou DOBA PEČENIA • Napríklad požadovanú potravinu je potrebné piecť 45 minút a chceme ju mať pripravenú o 12:30. V takom prípade sa rúra na konci nastaveného času automaticky vypne a zaznie alarm. Vyberte požadovanú funkciu pečenia. Nastavte trvanie pečenia na 45 minút („-“ a „+“). Nastavte koniec pečenia na 12:30 („-“ a „+“). Pečenie sa automaticky začne o 11:45 (12:30 mínus 45 minút), na konci nastaveného času pečenia sa rúra automaticky vypne. UPOZORNENIE: Nastavením iba ukončenia doby pečenia bez doby pečenia sa rúra okamžite zapne a vypne sa na konci nastavenej doby pečenia.</li> </ul>
<b>MINÚTKA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otočením ľavého regulátora funkcie do polohy Minútka.</li> <li>Nastavením doby pečenia pomocou tlačidiel „+“ a „-“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nastavte čas na 00:00 otočením ľavého regulátora funkcie do polohy Minútka a pomocou tlačidla „-“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vydá zvukový signál na konci nastaveného času.</li> <li>Počas prevádzky sa na displeji zobrazí zostávajúci čas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje používať rúru ako budík, aj keď je rúra vypnutá.</li> </ul>
<b>DETSKÁ BEZPEČNOSTNÁ POISTKA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otočením ľavého regulátora funkcie do polohy Detuská poistka.</li> <li>Stlačením tlačidla „+“ na 5 sekúnd.</li> <li>Detuská poistka je dostupná, ak sa na displeji zobrazuje „STOP“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otočením ľavého regulátora funkcie späť do polohy Detuská poistka a stlačením tlačidla „+“ na 5 sekúnd.</li> <li>Zobrazí sa údaj STOP.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rúra nie je možné používať.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Táto funkcia je užitočná, ak sú v domácnosti deti.</li> </ul>

## 3.2 Režimy pečenia

Otočný volič na voľbu funkcie	T °C predvoľba	T °C rozsah	Funkcia (v závislosti od modelu rúry)
			<b>SVETLO:</b> Zapína svetlo rúry.
	40	40 ÷ 40	<b>ROZMRAZIŤ:</b> Keď je číselník nastavený do tejto polohy. Ventilátor cirkuluje vzduch pri teplote prostredia okolo zmrazenej potraviny tak, aby sa rozmrazila za niekoľko minút bez toho, aby sa zmenila štruktúra proteínov v potravinách.
	60	60 ÷ 60	<b>UDRŽIAVAŤ TEPLÉ:</b> Toto sa odporúča na zohriatie predvarenej potraviny, umiestnenie roštu na druhej úrovni zhora, alebo na rozmrazovanie pizza chleba alebo pečiva pri umiestnení roštu na nižšej úrovni. Teplota je prednastavená na 60 °C konštantne, nie je možná žiadna regulácia.
 **	180	50 ÷ 240	<b>VIACÚROVNŔOVÉ:</b> Tuto metodu odporúčame použiť pre hydinu, cestoviny, ryby a zeleninu. Teplo preniká do potravín lepšie a doby pečenia aj predhrievania su skratene. Môžete piecť niekoľko jedál rovnakeho druhu alebo roznych druhov v jednej alebo vo viacerých polohách. Tento spôsob prípravy jedla poskytuje rovnomerne rozloženie tepla a aromy nemiešajú. Pri príprave viacerých jedál naraz pridajte približne desať minút navyše.
	210	50 ÷ 240	
* 	220	50 ÷ 280	<b>KONVEKCIA:</b> Používajú sa horne aj dolné ohrievacie prvky. Rúru predhrejte počas približne desiatich minút. Tento spôsob je vhodný pre všetky tradičné opekánie a pečenie. Na prípravu červeného masa, pečeného hovadzieho masa, jahňacieho stehna, zveriny, chleba, potravín zabalených do folie (živanska), listkoveho cesta. Umiestnite potraviny v nádobe na rošte v strednej polohe.
	210	50 ÷ 230	<b>VYHRIEVANIE SPODNEJ ČASTI + VENTILÁTOR:</b> Spodný vykurovací prvok sa používa s ventilátorom cirkulujúcim vzduch do rúry. Tento spôsob je vhodný pre šťavnate ovocné kôlače, torty, slane kôlače a paštety. Zabraňuje vysychaniu potravín a napomáha rastu kôlačov, chlebovoho cesta a ďalších potravín pečených odspodu. Umiestnite rošt do spodnej polohy.
	200	150 ÷ 220	<b>GRIL + VENTILÁTOR:</b> turbo-gril používajte so zatvorenými dvierkami. Horný vyhrievací prvok sa používa s ventilátorom cirkulujúcim vzduch do rúry. Predhrievanie je potrebné pre červené masa, ale nie pre biela masa. Ideálne na prípravu vysokých potravín, veľkých nedelených kusov, ako je pečené bravčové masa, hydina vcelku atď. Položte potraviny, ktoré sa majú grilovať, priamo do stredu roštu, na strednú uroveň v rure. Vsuňte plech na odkvapkavanie pod rošt a zachytávajte šťavu. Uistite sa, že jedlo nie je príliš blízko grilu. Potravinu v polovici doby pečenia obráťte.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRIL:</b> gril používajte so zatvorenými dvierkami. Používa sa len horný vyhrievací prvok. Mate možnosť nastaviť teplotu. Na úplne rozpalenie prvkov je potrebné päťminútové predhriatie. Úspech je zaručený pri grilovaní alebo príprave kebabu a gratinovaných pokrmov. Biela masa by sa malo umiestniť ďalej od grilu – príprava potrva dlhšie, ale masa bude chutnejšie. Červené masa a rybie file môžete umiestniť na samotný rošt podložený plechom na odkvapkavanie. V rure su k dispozícii dve polohy grilu: Gril: 2 140 W Grilovanie na ražni: 3 340 W
	ECO	ECO=UPER	<b>PYROLÝZA</b>

\*Testované podľa normy CENELEC EN 60350-1.

\*\*Skušané v súlade s normou CENELEC EN 60350-1 uplatňovanou pri definovaní energetickej triedy.



## 4. Čistenie a údržba rúry

---

### 4.1 Všeobecné informácie o čistení

---

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

#### SKLENENÉ DIELY

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

#### TESNENIE OKNA RÚRY

Ak je znečistené, tesnenie môžete vyčistiť mierne vlhkou špongiou.

#### PRÍSLUŠENSTVO

Pred opláchnutím a vysušením vyčistíte príslušenstvo vlhkou mydlovou špongiou: nepoužívať abrazívne čistiace prostriedky.

#### PLECH NA ODKVAPKÁVANIE

Po použití grilu vyberte plech z rúry. Horúci tuk nalejte do nádoby a umyte plech v horúcej vode špongiou a tekutým čistiacim prostriedkom.

Ak zostávajú masné zvyšky, ponorte plech do vody a čistiaceho prostriedku. Prípadne môžete umyť plech v umývačke riadu alebo používať komerčný čistiaci prostriedok na rúry. Nikdy nedávajte špinavý plech späť do rúry.

### 4.2 Pyroliza

---

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

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

DRUHÝ PYROLYTICKÝ CYKLUS sú prednastavené:

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

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

Nikdy nepoužívajte komerčne dostupné čistiace prostriedky na Pyrolytickej rúre!

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

#### Pred vykonaním pyrolytického cyklu:

- Vytiahnite všetky príslušenstvo z rúry, pretože nie sú schopné tolerovať vysoké teploty používané počas pyrolytického cyklu čistenia; najmä odstraňovanie mriežok, bočných regálov a teleskopických vodiacich prvkov (pozri kapitolu ODSTRAŇOVANIE GRIDOV A BOČNÝCH VLOŽKOV). V rúrach s mäsovou sondou je nutné pred vykonaním čistenia zavrieť otvor pomocou dodanej matice.
- Odstráňte veľké rozliatia alebo škvvrny, pretože by to trvalo príliš dlho, aby ich zničili. Tiež nadmerné množstvo tuku by sa mohlo vznietiť, ak sa vystaví veľmi vysokým teplotám pyrolytického cyklu.
- Zatvorte dvierka rúry.
- Pred čistením treba odstrániť nadmerné rozliatie.

- Vyčistite dvierka rúry;
- Odstráňte veľké alebo hrubé zvyšky potravín z vnútornej časti rúry vlhkou špongiou. Nepoužívajte čistiace prostriedky;
- Odstráňte všetky príslušenstvo a súpravu posuvných stojanov (ak sú k dispozícii);
- Neumývajte utierky.

Použitie pyrolitického cyklu:



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

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

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

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

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

Použitie pyrolitického cyklu v rúrach s dotykovým ovládaním:

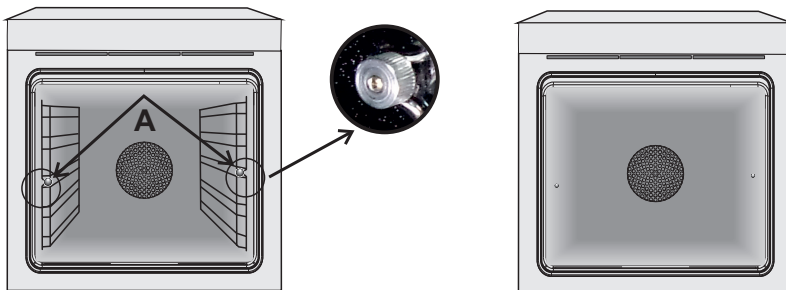
1 - Otočte volič funkcií do polohy pyrolisy. Na displeji sa zobrazí buď "ECO" alebo "SUP"

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

## 4.3 Udržba

### VYBRATIE A ČISTENIE BOČNÝCH MRIEŽOK

1. Odskrutkujte skrutku proti smeru hodinových ručičiek.
2. Vyberte bočné stojanové mriežky potiahnutím k sebe.
3. Umyte bočné stojanové mriežky v umyvačke riadu alebo mokrou špongiou a potom ich okamžite osušte.
4. Po vyčistení bočných stojanových mriežok ich vložte späť a zaistite skrutkami, skontrolujte, či sú pevne utiahnuté



### VYBRATIE OKNA RURY

1. Otvorte predné okno.
2. Otvorte svorky na puzdre zavesov na pravej a ľavej strane predného okna zatlačením nadol.
3. Okno vraťte na miesto vykonaním ukonov v opačnom poradí.

## VYBRATIE A ČISTENIE SKLENENÝCH DVIEROK

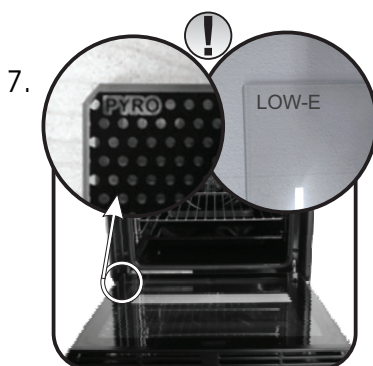
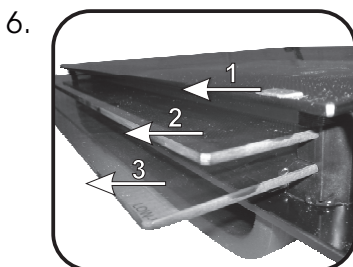
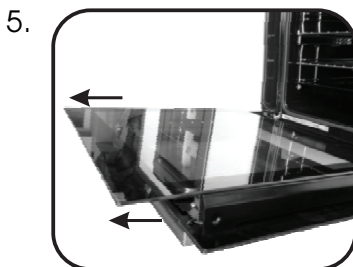
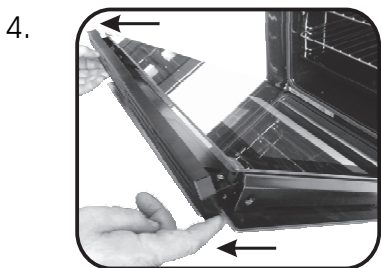
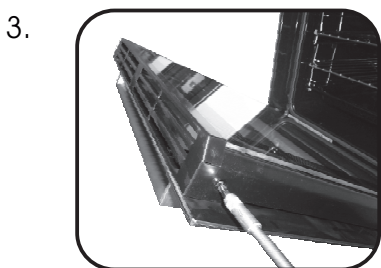
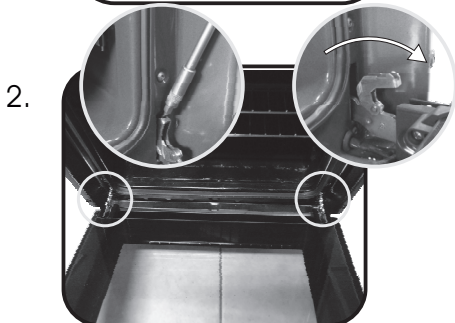
1. Otvorte dvierka rúry.

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

5.6. Vyberte sklo, opatrne ho vytiahnite z dvierok rúry (pozn.: v rúrach s pyrolýzou vyberte aj druhé a tretie sklo (ak je namontované)).

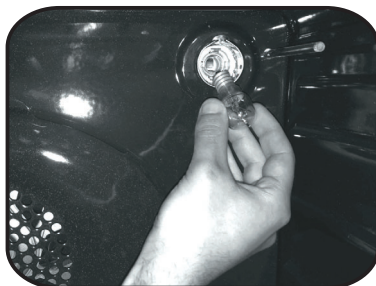
7. Na konci čistenia alebo výmeny z znovu namontujte diely v opačnom poradí.

Na všetkých sklách musí byť označenie „Pyro“ čitateľné a umiestnené na ľavej strane dvierok, blízko ľavého bočného závesu. Tým to spôsobom bude vytlačený štítok prvého skla vnútri dverí.



## VYMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte ruru od elektrickej siete.
2. Snimte sklenený kryt, vyskrutkujte žiarovku a nahradte ju novou žiarovkou rovnakeho typu.
3. Keď je chybná žiarovka vymenená, vráťte sklenený kryt na miesto.



## 5. Riešenie problémov

### 5.1 Časté otázky

PROBLÉM	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIE
Rúra sa neohrieva	Nie sú nastavené hodiny	Nastavte presný čas na hodinách
Rúra sa neohrieva	Je aktívna detská poistka	Vypnite detskú poistku
Rúra sa neohrieva	Nebola nastavená funkcia pečenia a teplota	Uistite sa o správnosti nastavení

## Instrukcje Bezpieczeństwa

---

- Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkę drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia.
- Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.
- UWAGA: Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części.
- OSTRZEŻENIE: części łatwo dostępne mogą nagrzać się podczas używania piekarnika. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
- 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.
- Podłączyć wtyczkę do kabla zasilającego odpowiedniego do wymaganego napięcia, prądu i obciążenia wskazanego na tabliczce oraz posiadającego styk uziemiający. Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Przewód uziemiający jest koloru żółto-zielonego. Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio

wykwalfikowany specjalista. W razie niekompatybilności pomiędzy gniazdkiem a wtyczką urządzenia należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o wymianę gniazdka na inne odpowiedniego typu. Wtyczka oraz gniazdko powinny być zgodne z obowiązującymi w danym kraju przepisami w zakresie instalacji elektrycznej. Podłączenie do źródła zasilania można wykonać również poprzez umieszczenie pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania wielobiegunowego wyłącznika, który wytrzyma maksymalne podłączone obciążenie i który będzie zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdko oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.

- Rozłączania można dokonywać dzięki dostępnej wtyczce lub wbudowanemu przełącznikowi w stałym okablowaniu, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go zastąpić kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
- Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
- Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia.
- W trakcie procesu czyszczenia pirolitycznego powierzchnie mogą być bardziej gorące niż zwykle. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
- Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.
- W razie umieszczania we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory. Półka musi być włożona całkowicie do komory.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie należy owijać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazową folią ochronną dostępną w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią może ulec stopieniu, a emalia we wnętrzu piekarnika może wówczas ulec pogorszeniu.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie należy nigdy wyjmować uszczelki z drzwiczek piekarnika.
- Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia

## Instrukcje ogólne

# 71

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

## Opis produktu

# 73

- 2.1 Informacje ogólne
- 2.2 Akcesoria
- 2.3 Pierwsze użycie

## Obsługa piekarnika

# 74

- 3.1 Opis wyświetlacza
- 3.2 Tryby pieczenia

## Czyszczenie i konserwacja piekarnika

# 77

- 4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia
- 4.2 Czyszczenie pyrolityczne
- 4.3 Konserwacja
  - Wyjmowanie szyby piekarnika
  - Wyjmowanie i czyszczenie rusztów
  - Wyjmowanie i czyszczenie drzwiczek
  - Wymiana żarówki

## Rozwiązywanie problemów

# 80

- 5.1 Często zadawane pytania

# 1. Instrukcje ogólne

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



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

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

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

## 1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

## 1.2 Bezpieczeństwo elektryczne

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

### PODŁĄCZANIE

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

- napięcie zasilania podane na mierniku;
- ustawienia wyłącznika.

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

### OSTRZEŻENIE

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

**UWAGA:** ponieważ piekarnik może wymagać czynności serwisowych, zaleca się przewidzieć dodatkowe



gniazdko ściennie, do którego będzie można później podłączyć piekarnik po wyjęciu go z miejsca, w którym go zainstalowano. Przewód zasilający powinien być wymieniany wyłącznie przez personel techniczno-serwisowy lub techników posiadających jednakowe kwalifikacje.

## 1.3 Zalecenia

---

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

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

## 1.4 Instalacja

---

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

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

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

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

## 1.5 Gospodarka odpadami i ochrona środowiska

---



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

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

- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odbiera się go z domów.
- gdy kupuje się nowe urządzenie, 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 zapełnić. 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.

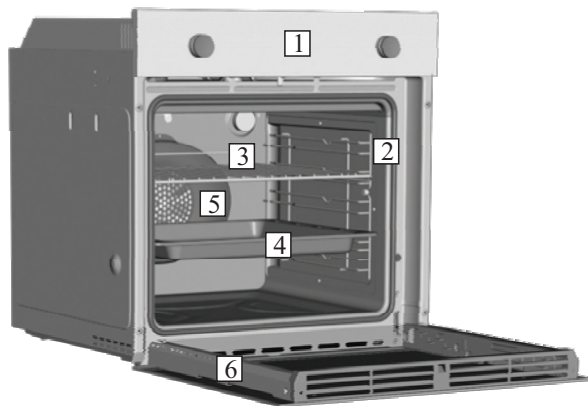
## 1.6 Deklaracja Zgodności

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

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

## 2. Opis produktu

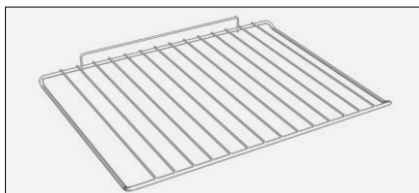
### 2.1 Informacje ogólne



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

### 2.2 Akcesoria (w zależności od modelu)

#### 1 Metalowy ruszt



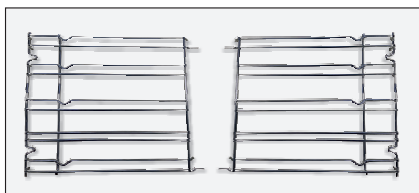
Podtrzymuje formy i naczynia.

#### 2 Taca na tłuszcz



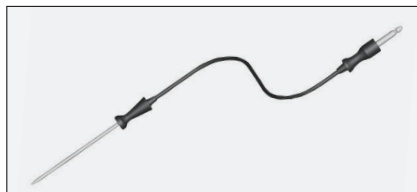
Gromadzi tłuszcz wyciekający z żywności podczas pieczenia jej na ruszcie.

#### 3 Boczne drutu siatki



Boczne drutu siatki jeśli uwzględnione.

#### 4 Termosonda (w zależności od modelu piekarnika)



Mierzy temperaturę wewnętrzną żywności

podczas pieczenia. Włożyć termosondę do otworu w górnej części komory.

– Przygotować żywność i prawidłowo włożyć do niej termosondę. Nie rozpoczynać nagrzewania wstępnego lub pieczenia, dopóki termosonda nie zostanie prawidłowo włożona. Sonda powinna być wkładana do żywności i do jej gniazda, kiedy piekarnik jest jeszcze chłodny.

– Nie wkładać termosondy to zamrożonej żywności.

– Nie pozostawiać termosondy w piekarniku, kiedy nie jest on używany: może ulec uszkodzeniu.

## 2.3 Pierwsze Użycie

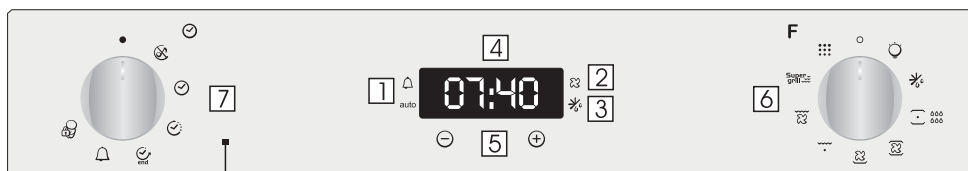
### CZYSZCZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy:

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

## 3. Obsługa piekarnika

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









1. Wyłącznik czasowy/tryb automatyczny
2. Funkcja termoobiegu
3. Tryb rozmrażania
4. Wyświetlacz temperatury lub zegara
5. Elementy regulacji wyświetlacza LCD
6. Pokrętko wyboru funkcji
7. Pokrętko wyboru programu

#### OSTRZEŻENIE!











Pierwszą czynnością, którą należy przeprowadzić po instalacji lub po wyłączeniu zasilania, jest ustawienie czasu (przerwa w zasilaniu nastąpiła, jeśli wyświetlacz miga na godzinie 12:00).

**200°**-> Dioda temperatury „” miga do momentu osiągnięcia wyświetlanej temperatury.

**HOT (GORĄCY)** -> Gdy program zakończy się, jeśli piekarnik jest jeszcze gorący, na wyświetlaczu pojawi się napis „HOT” na przemian z godziną, nawet jeśli pokrętki są ustawione w położeniu OFF.

FUNKCJE	JAK WŁĄCZYĆ	JAK WYŁĄCZYĆ	JAK DZIAŁA	DO CZEGO SŁUŻY
<b>TRYB WYCZYSZCZENIA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Obrócić lewym przełącznikiem funkcji w położenie „Silence mode” (Tryb wyciszenia)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Obrócić przełącznik funkcji w położenie OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umożliwia wyłączenie dźwięku minutnika.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aby wyłączyć dźwięk minutnika.</li> </ul>
<b>USTAWIANIE GODZINY</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Obrócić lewym przełącznikiem funkcji w położenie „Set the time” (Ustaw godzinę).</li> <li>Użyć przycisków „+” lub „-” w celu ustawienia godziny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Obrócić przełącznikiem funkcji w położenie OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Można w ten sposób ustawić godzinę, która pojawi się na wyświetlaczu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aby ustawić godzinę UWAGA: Godzinę należy ustawić, gdy instaluje się po raz pierwszy piekarnik lub tuż po awarii (zegar pokazuje migającą godzinę 12:00)</li> </ul>
<b>CZAS TRAWIANIA 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 SELECECT „-” „+”</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>Pieczenie wyłączy się automatycznie o godz. 11:45 (12:30 - 45 min.) O ustawionej godzinie końca pieczenia piekarnik automatycznie się wyłączy.</p> <p>UWAGA</p> <p>Jeśli ustawimy tylko koniec pieczenia, bez czasu trwania pieczenia, piekarnik włączy się natychmiast i wyłączy o ustawionej godzinie.</p>
<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>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>		

## 3.2 Tryby pieczenia

Pokrętko wyboru funkcji	T°C (ustawienie domyślne)	T°C ustawienie model z termostatem	Funkcja w zależności od modelu
			<b>LAMPKA:</b> Włącza oświetlenie piekarnika.
	40	40 ÷ 40	<b>ROZMRAŻANIE:</b> Gdy pokrętko jest ustawione w tym położeniu. Wentylator wprawia w obieg powietrze o temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności, dzięki czemu rozmraża się ona w ciągu kilku minut bez wpływu na zawarte w pożywieniu proteiny.
	60	60 ÷ 60	<b>PODRZEWYMIWANIE TEMPERATURY:</b> 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 Cbez możliwości jej zmiany.
 **	180	50 ÷ 240	<b>WIELOPOZIOMOWO:</b> Zalecamy korzystanie z tej funkcji w przypadku drobiu, wypieków, ryb i warzyw. Ciepło lepiej przenika do żywności i zarówno czas pieczenia, jak i czas wstępnego nagrzewania są krótsze. Możesz piec różne potrawy jednocześnie, przygotowane wspólnie lub nie, w jednej lub kilku pozycjach. Ta metoda pieczenia zapewni równomierne rozpraszanie ciepła, a poszczególne zapachy nie mieszają się ze sobą. Podczas pieczenia żywności w tym samym czasie wydłuż czas pieczenia o około dziesięć minut.
	210	50 ÷ 240	
* 	220	50 ÷ 280	<b>KONWEKCIJA:</b> Używane są zarówno grzałki górne, jak i grzałki dolne. Należy rozgrzewać piekarnik przez około dziesięć minut. Ta metoda jest idealna w przypadku wszystkich tradycyjnych wypieków i pieczonych potraw. Do pieczenia czerwonych mięs, pieczonej wołowiny, nóżek jagnięcych, dziczyzny, chleba, potraw w folii (w papilotach), kruche go ciasta. Umieść potrawę i jej naczynie na półce w środkowej pozycji.
	210	50 ÷ 230	<b>GRZANIE DOLNE + TERMOOBIEG:</b> Dolna grzałka stosowana jest w tym przypadku z wentylatorem wprawiającym w obieg powietrze wewnątrz piekarnika. Metoda ta jest idealna w przypadku pieczenia tortów owocowych, tart, quiche i pasztetów. Nie wysusza potraw i przyspiesza wyrastanie ciasta, chleba oraz innych dań pieczonych od spodu. Umieść półkę w pozycji dolnej.
	200	150 ÷ 220	<b>GRILL + TERMOOBIEG:</b> Z funkcji turbo-grill korzystaj przy zamkniętych drzwiczkach. Górna grzałka stosowana jest w tym przypadku z wentylatorem wprawiającym w obieg powietrze wewnątrz piekarnika. Wstępne nagrzewanie jest wymagane w przypadku czerwonych mięs, nie w przypadku mięs białych. Idealna do pieczenia grubych potraw, całych kawałków, na przykład wieprzowiny, drobiu itp. Umieść potrawę do grillowania bezpośrednio na środku półki, na poziomie środkowym. Wsuń tacę na tłuszcz pod półkę, aby zbierać wydobywające się soki i tłuszcz. Upewnij się, że żywność nie znajduje się zbyt blisko grilla. Odwróć potrawę w połowie czasu pieczenia.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRILL:</b> Z funkcji grill korzystaj przy zamkniętych drzwiczkach. Górna grzałka jest używana samodzielnie i możesz regulować temperaturę pieczenia. Wymagane jest pięć minut wstępnego nagrzewania, aby elementy rozgrzały się do czerwoności. Doskonała funkcja do grillowania, przyrządzania kebabów i zapiekanek. Białe mięso należy ustawić nieco dalej od grilla; czas pieczenia jest dłuższy, ale mięso będzie miało lepszy smak. Czerwone mięsa i ryby filetowane możesz umieścić na półce, umieszczając pod nią tacę na tłuszcz. Piekarnik posiada dwie pozycje grilla: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
	ECO	ECO+SUPER	<b>PYROLIZA</b>

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

## 4. Czyszczenie i konserwacja piekarnika

---

### 4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

---

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

#### **ELEMENTY SZKLANE**

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

#### **USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA**

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

#### **AKCESORIA**

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

#### **TACA NA TŁUSZCZ**

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

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

Nigdy nie wkładać ponownie do piekarnika zabrudzonej tacy.

### 4.2 Czyszczenie pyrolityczne

---

Piekarnik wyposażony jest w system czyszczenia pyrolitycznego, który niszczy pozostałości żywności w wysokiej temperaturze. Czynność ta wykonywana jest automatycznie przy użyciu programatora.

Powstające dymy są „oczyszczane”, kiedy przechodzą przez pirolizer, który uruchamia się tuż po rozpoczęciu pieczenia. Ponieważ pirolizer wymaga bardzo wysokiej temperatury, drzwiczki piekarnika wyposażone są w blokadę zabezpieczającą. Pirolizer można w dowolnym momencie wyłączyć. Drzwiczek nie można otworzyć, dopóki wyświetlana jest blokada bezpieczeństwa.

**UWAGA:** Jeśli nad piekarnikiem zainstalowana jest płyta kuchenna, nigdy nie należy używać palników gazowych lub ceramicznych płyt elektrycznych podczas działania pirolizera, co zapobiegnie przegrzaniu płyty.

Można wstępnie ustawić DWA CYKLE CZYSZCZENIA PYROLITYCZNEGO:

**CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE ECO:** Czyści umiarkowanie zabrudzony piekarnik. Działa przez 90 minut.  
**CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE SUPER:** Czyści mocno zabrudzony piekarnik. Działa przez 120 minut. Nigdy nie używaj dostępnych na rynku produktów czyszczących w piekarniku z pirolizerem!

Typ: Przeprowadzenie czyszczenia pyrolitycznego natychmiast po pieczeniu pozwala na wykorzystanie ciepła resztkowego, co oszczędza energię.

#### **Przed wykonaniem czyszczenia pyrolitycznego:**

•Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika, ponieważ nie są przystosowane do wysokich temperatur stosowanych podczas cyklu czyszczenia pyrolitycznego; w szczególności wyjąć kratki, ruszty i prowadnice teleskopowe (patrz rozdział WYJĘCIE KRATEK I RUSZTÓW). W piekarnikach z sondą do pomiaru temperatury mięsa przed wykonaniem cyklu czyszczenia należy zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki.

•Wyczyścić każde duże rozlane płyny lub plamy, ponieważ usunięcie ich zajmie dużo czasu. Ponadto zbyt duże ilości tłuszczu mogą się zapalić, gdy zostaną poddane bardzo wysokim temperaturom w cyklu pirolitycznym.

•Zamknąć drzwiczki piekarnika.


•Nadmiar rozlanych płynów musi być usunięty przed czyszczeniem.

•Czyszczenie drzwiczek piekarnika;

•Usunąć duże lub grube resztki żywności z wnętrza piekarnika, używając wilgotnej gąbki. Nie używać detergentów;

- Wyjąć wszystkie akcesoria i zestaw przesuwnych rusztów (o ile występuje);
- Nie wkładać papierowych ręczników.

### Stosowanie cyklu pirolitycznego:

- 1- Obrócić przełącznik funkcji w położenie „”. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „ECO” lub „SUP”. Wstępnie ustawiony czas to 90 min, może on być zmieniany w zakresie od 90 min (tryb Eco) do 120 min (tryb Sup) za pomocą programatora (przycisk ustawienia „+” lub „-”). Jeśli piekarnik jest bardzo zabrudzony, zaleca się zwiększenie czasu do 120 minut, jeśli piekarnik jest umiarkowanie brudny, skrócić czas cyklu czyszczenia do 90 minut.
- 2- Możliwe jest opóźnienie czasu rozpoczęcia cyklu pirolitycznego poprzez zmianę czasu ZAKOŃCZENIA za pomocą programatora.
- 3- Po kilku minutach, gdy piekarnik osiągnie wysoką temperaturę, drzwiczki zablokują się automatycznie. Cykl pirolityczny można zatrzymać w dowolnym momencie przez obrócenie przełącznika funkcji z powrotem na „0” (napis OFF będzie wyświetlany przez 3 sekundy).
- 4- Po zakończeniu cyklu pirolitycznego pirolizer wyłączy się automatycznie. Na wyświetlaczu wyświetlane jest wskazanie „END” (Koniec), dopóki drzwiczki są zablokowane, a następnie „0--n”. 5- Można obrócić przełącznik funkcji z powrotem w położenie „0”, ale jeśli temperatura jest nadal wysoka, pojawi się wskazanie „0--n” aby poinformować, że drzwiczki są zablokowane.

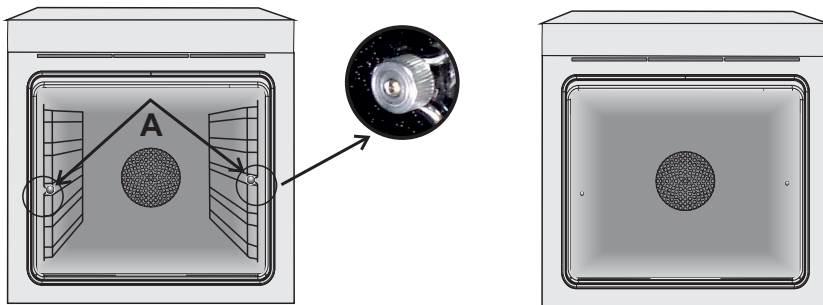
### Użycie cyklu pirolitycznego w piekarnikiem z dotykowym panelem sterowania:

- 1- Obrócić przełącznik funkcji w położenie czyszczenia pirolitycznego. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „ECO” lub „SUP”
- 2- Wstępnie ustawiony czas to 90 min, ale może być zmieniany w zakresie od 90 min (tryb Eco) do 120 min (tryb Sup) przy użyciu programatora („+” lub „-”). Jeśli piekarnik jest bardzo brudny, czas powinien zostać zwiększony do 120 minut, natomiast jeśli piekarnik jest jedynie lekko zabrudzony, zmniejszyć cykl czyszczenia do 90 minut.

## 4.3 Konserwacja

### WYJMIWANIE I CZYSZCZENIE RUSZTÓW

1. Odkręć śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Wyjmij ruszty poprzez pociągnięcie ich do siebie.
3. Wyczyść ruszty w zmywarce lub za pomocą mokrej gąbki i od razu je wysusz.
4. Po wyczyszczeniu rusztów umieść je z powrotem w piekarniku i wkręć śruby, upewniając się o prawidłowym ich dokręceniu.



### WYJMIWANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

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

## WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE SZYBY DRZWICZEK

1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.

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

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

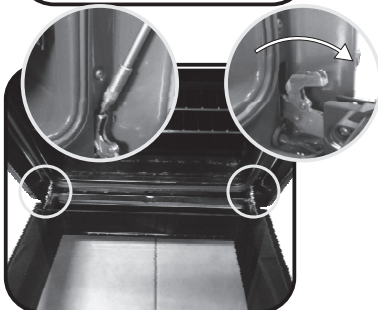
7. Po wyczyszczeniu lub dokonaniu wymiany należy zmontować poszczególne elementy, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

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

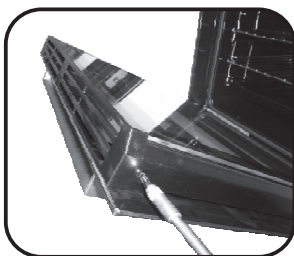
1.



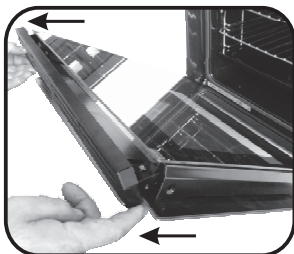
2.



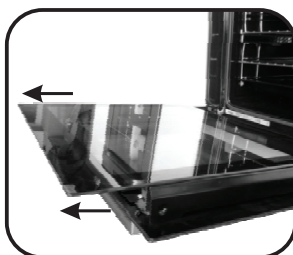
3.



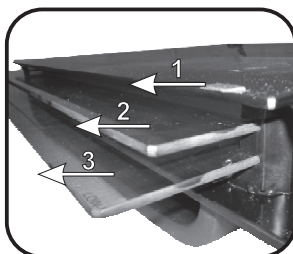
4.



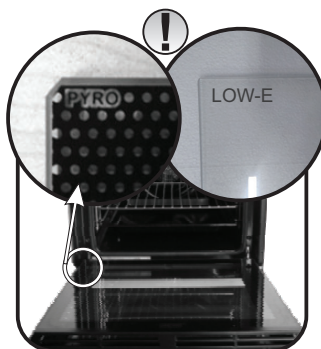
5.



6.



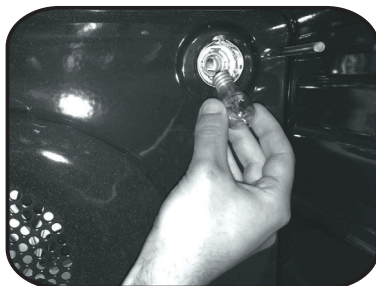
7.





## WYMIANA ŻARÓWKI

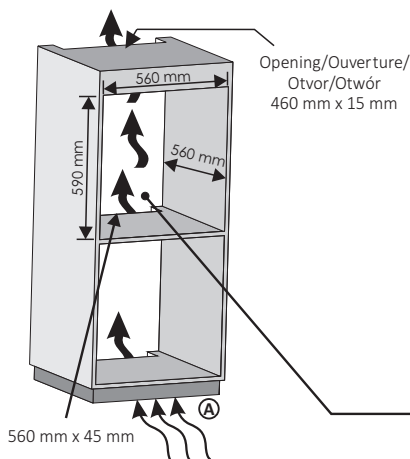
1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odłączyć pokrywę szklaną, odkręcić żarówkę i wymienić ją na nową tego samego typu.
3. Po wymianieniu przepalanej żarówki włożyć na miejsce szklaną pokrywę.



## 5. Rozwiązywanie problemów

### 5.1 Często zadawane pytania

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

**INSTALLATION****EN****INSTALLATION****FR****INSTALACE****CZ****INŠTALÁCIA****SK****INSTALACJA****PL**

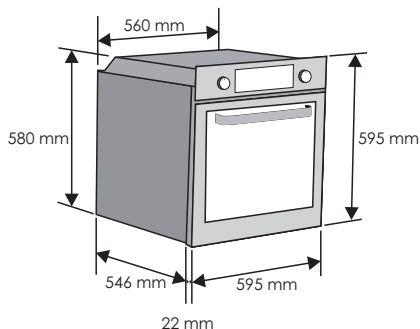
560 mm x 45 mm

**A EN** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm<sup>2</sup>

**A FR** Si le montage du socle ne permet pas la circulation d'air, pour obtenir la performance maximale du four, il est nécessaire de créer une ouverture de 500x10mm ou la même surface dans 5.000 mm<sup>2</sup>

**A CZ** Pokud montáž podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k dosažení maximálního výkonu sporáku je třeba vytvořit otvor 500x10 mm nebo stejnou plochu velikosti 5 000 mm<sup>2</sup>

**A SK** Ak montáž podstavca neumožňuje cirkuláciu vzduchu, na dosiahnutie maximálneho výkonu sporáka je potrebné vytvoriť otvor 500 x 10 mm alebo takú istú plochu veľkosti 5 000 mm<sup>2</sup>



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

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

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

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

**PL** Jeśli mebel jest wyposażony w pokrywą w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający. m.ą du sorge for en åpning til strømforsyningskabelen.

**A PL** Jeśli montaż na cokole nie pozwala na cyrkulację powietrza, aby uzyskać maksymalną wydajność piekarnika konieczne będzie wykonanie otworu 500x10mm lub o tej samej powierzchni 5000 mm<sup>2</sup>

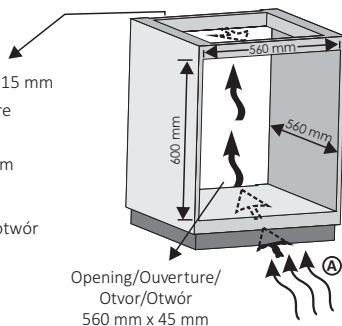
**EN** If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

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

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

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

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



Opening/Ouverture/  
Otvor/Otwór  
560 mm x 45 mm



42831609 • 70gr A5 • 05.2019 • REV.0

## **EN**

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

## **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.

## **CZ**

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

## **SK**

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

## **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