HOOVER

OVENS
USER INSTRUCTIONS — **GB**

FORNI
ISTRUZIONI PER L'USO — **IT**

HORNOS
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO — **ES**

PIEKARNIKI
INSTRUKCJA OBSŁUGI — **PL**

TROUBY
NÁVOD K OBSLUZE — **CZ**

EINBAUBACKÖFEN
BEDIENUNGSANLEITUNG — **DE**

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
DES FOURS ENCASTRABLES — **FR**

CANDY HOOVER GROUP S.R.L. • Via Privata Eden Fumagalli • 20047 Brugherio Milano Italy

CONTENTS GB

Safety Instructions 04
1. General warnings 04
1.1 Declaration of compliance 04
1.2 Safety hints 04
1.3 Recommendations 05
1.4 Installation 05
1.5 Electrical connection 05
2. Pro/Exp'r technology 05
2.1 Oven equipment 05
2.2 Rotisserie 06
2.3 LED VISION/U.SEE 06
2.4 Removing and cleaning wire racks 06
3. Cleaning the oven 06
4. Service centre 07
5. Description of the display 08
5.1 Before using the oven for the first time 08
5.2 How to use oven 09
6. Cooking mode 10
7. Pyrolytic cycle 10
8. Cooking tips 11

INDICE IT

Indicazioni Di Sicurezza 12
1. Avvertenze Generali 12
1.1 Dichiarazione Di Conformità 12
1.2 Suggerimenti Sulla Sicurezza 12
1.3 Raccomandazioni 13
1.4 Installazione 13
1.5 Collegamenti Elettrici 13
2. Tecnologia Pro/exp'r 13
2.1 Accessori Del Forno 13
2.2 Girarrosto 14
2.3 Led Vısıon 14
2.4 Rimozione E Pulizia Delle Griglie 14
3. Pulizia Del Forno 14
4. Risoluzione Dei Problemi 15
5. Descrizione del display 16
5.1 Prima Di Utilizzare İl Forno Per La Prima Volta 16
5.2 Utilizzo Del Forno 17
6. Modalità di cottura 18
7. Ciclo Pirolitico 18
8. Suggerimenti Per La Cottura 19

CONTENIDO ES

Instrucciones Para Un Uso Seguro 20
1. Advertencias generales 20
1.1 Declaración de cumplimiento 20
1.2 Consejos de seguridad 20
1.3 Recomendaciones 21
1.4 Instalación 21
1.5 Conexión eléctrica 21
2. Tecnología Pro/Exp'r 21
2.1 Equipamiento del horno 21
2.2 Asador 22
2.3 LED VISION/U.SEE 22
2.4 Extracción y limpieza de las guías laterales 22
3. Limpieza del horno 22
4. Servicio Técnico 23
5. Descripción de la pantalla 24
5.1 Antes de utilizar el horno por primera vez 24
5.2 Cómo utilizar el horno 25
6. Modo de cocción 26
7. Ciclo pirolítico 26
8. Consejos de cocción 27

SPIS TREŚCI PL

Instrukcje Bezpieczeństwa 28
1. Informacje ogólne 28
1.1 Deklaracja zgodności 28
1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 28
1.3 Zalecenia 29
1.4 Instalacja 29
1.5 Podłączenie elektryczne 29
2. Technologia Pro/Exp'r 29
2.1 Wyposażenie piekarnika 29
2.2 Rożen 30
2.3 Oświetlenie ledowe/ U.SEE 30
2.4 Demontaż i czyszczenie drabinek 30
3. Czyszczenie piekarnika 30
4. Centrum serwisowe 31
5. Opis wyświetlacza 32
5.1 Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy 32
5.2 Obsługa piekarnika 33
6. Funkcje piekarnika 34
7. Czyszczenie pirolityczne 34
8. Wskazówki dotyczące pieczenia 35

OBSAH CZ

Bezpečnostní Pokyny 36
1. Všeobecná upozornění 36
1.1 Prohlášení o shodě 36
1.2 Bezpečnostní tipy 36
1.3 Doporučení 37
1.4 Instalace 37
1.5 Přıpojení k elektrıcké síti 37
2. Pro/exp'r technologıe 37
2.1 Vybavení trouby 37
2.2 Rožeň (podle modelu) 38
2.3 LED VISION/U.SEE 38
2.4 Vyjmutí a čištění drátěných úrovní roštů 38
3. Čištění trouby 38
4. Servisní středisko 39
5. Popis displeje 40
5.1 Před prvním použıtím trouby 40
5.2 Použití trouby 41
6. Režim přípravy 42
7. Pyrolytıcký cyklus (podle modelu) 42
8. Typy k pečení 43

INHALTSVERZEICHNIS DE

Sicherheitsvorschriften 44
1. Allgemeine Hinweise 45
1.1 Konformitätserklärung 45
1.2 Sicherheitshinweise 45
1.3 Empfehlungen 45
1.4 Installation 45
1.5 Elektrischer Anschluss 45
2. Pro/Exp'r Technologie 45
2.1 Zubehör (Modellabhängig) 46
2.2 Grillspieß (Modellabhängig) 46
2.3 Led Vision 46
2.4 Entfernen Und Reinigung Des Grillrosts 46
3. Reinigung 46
4. Technischer Kundendienst 47
5. Display 48
5.1 Nützliche Hinweise vor dem ersten Betrieb 48
5.2 Benutzung des Backofens 49
6. Backfunktionen 50
7. Pyrolytische Reinigung 50
8. Tipps 50

SOMMAIRE FR

Conseils De Sécurité 51
1. Instructions générales 51
1.1 Declaration de conformité 51
1.2 Consignes de sécurité 51
1.3 Recommandations 52
1.4 Installation 52
1.5 Raccordement éléctrique 52
2. La technologie pro/exp'r 52
2.1 Equipement du four 52
2.2 Tournebroche 53
2.3 LED VISION / U.SEE 53
2.4 Retrait Et Nettoyagedes Grilles 53
3. Entretien général du four 53
4. Assistance technique 54
5. Présentation du tableau de bord 55
5.1 Conseils avant la premiere utilisation 55
5.2 Comment utiliser le four 56
6. Modes de cuisson 57
7. Pyrolyse 57
8. Quelques conseils de cuisson 58

SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
• Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
• This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
• Children must not play with the appliance.
• Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
• During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children must be kept away.
• Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
• The oven must be switched off before removing the guard, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.
• Only use the temperature probe recommended for this oven.
• Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
• WARNING: Avoid possibility of electric shock - ensure the appliance is switched off before replacing the lamp.
• The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
• The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
• If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
• CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children must be kept away.
• Excess spillage must be removed before cleaning.
• During self-cleaning pyrolytic operation the surfaces may get hotter than usual and children MUST be kept away.

1. GENERAL WARNINGS

Read the instructions carefully to make the most of your oven. We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the oven, note its serial number in case you need to get help from the after-sales service.
When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not to use it. Contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous to children.
The company shall not be liable if the instructions provided in this document are not complied with.
! NOTE: Functions, properties and accessories of ovens which are mentioned in this manual, can be change depending on oven models.

1.1 DECLARATION OF COMPLIANCE

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.

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

1.2 SAFETY HINTS

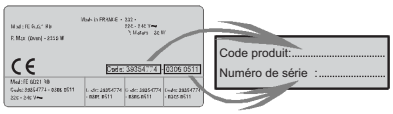
•The oven must be used only for the purpose for which it was designed. It must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.
•The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.
When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.
- Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
- Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
- It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs or cable extensions.
- If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.
• If the cable is damaged it must be replaced promptly.
When replacing the cable, follow these instructions.
Remove the power cable and replace it with one of the H05VV-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven.Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians.
The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.
Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.

•The oven you have just acquired has the described technical characteristics and you must not make any modifications to it.
•Do not store flammable products in the oven; they can catch fire if the oven comes on accidentally.
•Do not press on and do not let children sit on the oven door.
•Use kitchen oven gloves, when putting into or removing a dish from the oven.

1.3 RECOMMENDATIONS

• After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.
• Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.
• In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little.

Identification plate



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

1.4 INSTALLATION

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee.
The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.
The kitchen unit in which the oven is to be fitted must be made of material resistant to temperatures of at least 70°C.
The oven can be located high in a column or under a worktop.
Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

1.5 ELECTRICAL CONNECTION

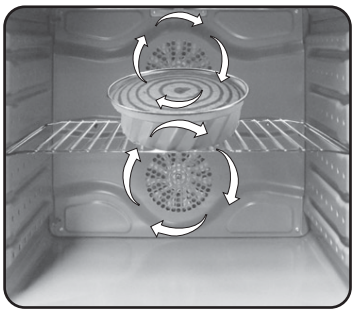
THE ELECTRICAL CONNECTION SHOULD BE CARRIED OUT BY AN APPROVED CONTRACTOR OR TECHNICIAN WITH SIMILAR QUALIFICATIONS.
The installation receiving the appliance must comply with the standard in force in the installation country.
The manufacturer does not accept any responsibility if this provision is not complied with.
Connection to the network must be by earthed socket outlet, or by means of a multipole circuit-breaker, in compliance with the installation country.
The installation must be protected by suitable fuses, and have wires with a large enough cross-section to supply the oven normally.
CONNECTION:
The oven is fitted with a power lead for connecting exclusively to a voltage of 220-240 V AC across the phases or across phase and neutral.
Connection must be carried out having first checked:
-the supply voltage indicated on the meter,
The lead protection wire (green/yellow) connected to the earth terminal of the oven must be connected to the earth terminal of the installation.

Caution:
•Have the earth continuity of the installation checked by an electrician before making the connection.
•The manufacturer will not be liable for any incident, or the possible consequences that may arise from the use of the oven not earthed, or connected to an earth with defective continuity.

NB: Do not forget that the oven may require after-sales service.
Also, locate the socket outlet so that the oven can be connected once it is removed from its space.
Power supply cable: *If the power supply cable has to be changed, please have this done by the after-sales service or by someone with similar qualifications.*

2. PRO/EXP'R TECHNOLOGY

Our technology and experience have brought a feature typical of professional kitchens into the home. A Multijet lateral ventilation system emit microflows of hot air directly onto the food, at low speeds, enveloping it completely.
This enables uniform cooking, reduced loss of food moisture and simultaneous cooking on different levels.



2.1 OVEN EQUIPMENT

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

The drip tray catches the juices from grilled foods.
Never use he drip tray as a roasting tray as fat deposits can be quickly spread throughout the oven, which produces excess smoke.
Never place the tray directly on the oven bottom on the separator.

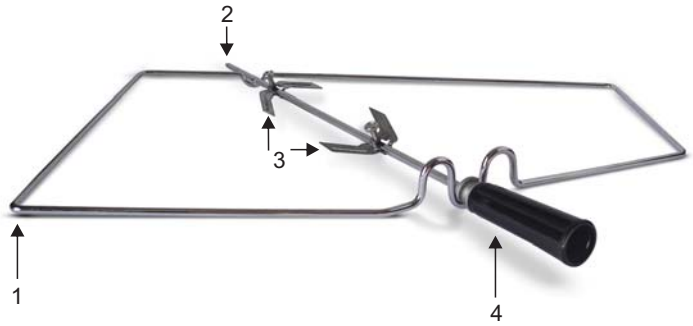
The seperator divides the oven into two cavities. It seperates upper and lower cavity when you want to use oven in dual mode. It must be used in third shelf position.
Never leave the seperator inside the oven when the Pyrolytic mode is on.

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

The pastry tray must be placed on the shelf. It is for cooking small pastries like choux, biscuits, meringues, etc...
Never place the pastry tray directly on the oven bottom and on the separator.

2.2 ROTISSERIE *(According to the model)*

No pre-heating is required for rotisserie cooking.
Cooking with the door closed.
The energy consumption is 90-95% less than traditional system.



1- Grid
2- Spit
3- Hooks & Screws
4- Handle

HOW TO USE TURNSPIT

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

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

2.3 LED VISION / U.SEE

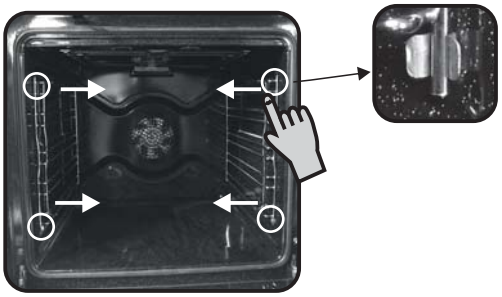
Is an illumination system which replaces the traditional « light bulb ». 14 LED (for non-pyrolitic versions) or 10 High Power LED (for pyrolitic versions) lights are integrated within the door. These produce white high quality illumination which enables to view the inside of the oven with clarity without any shadows on all the shelves.

Advantages :
This system, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.

-Optimum view
-Long life illumination
-Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination High

2.4 REMOVING AND CLEANING WIRE RACKS

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



3. CLEANING THE OVEN

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

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

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

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

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

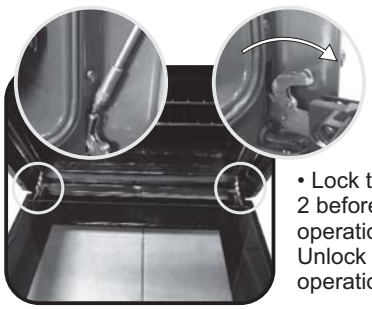
DRIP TRAY
After grilling, remove the drip tray from the oven. Take care to pour the warm grease into a container. Wash and rinse the drip tray in hot water with a sponge soaked in washing up liquid.
If residues remain attached, soak them off in water and detergent.
It can also go in a dishwasher or be cleaned with a commercial oven cleaner.
Never place a soiled drip tray in the oven.

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

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

• Open the door of the oven. *(Picture1)*

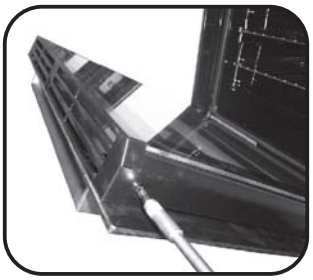
Picture 1



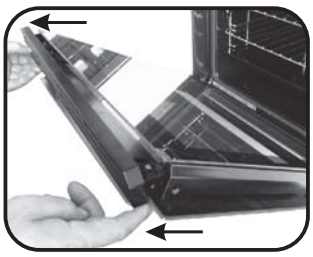
• Lock the hinges as shown in *Picture 2* before starting the cleaning operation.
Unlock the hinges when the cleaning operation is finished. *(Picture 2)*

Picture 2

• Remove the screws as shown in *Picture (Picture 3)*



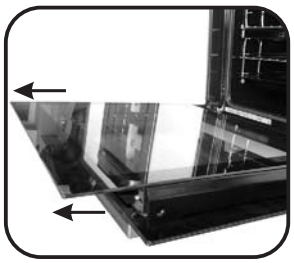
Picture 3



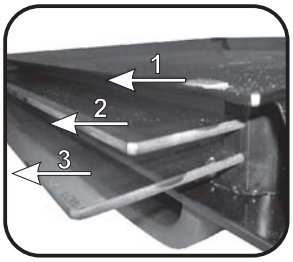
• Remove the top metallic cover by pulling it upwards. *(Picture 4*

Picture 4

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



Picture 5



Picture 6

• ***For* Pyrolytic *ovens, please remove also 2nd and 3rd glasses .***
(*Picture 6)*

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

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

Picture 7

4. SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre.

If the oven is not working, we recommend that:
•Check that, if the oven is properly plugged into the power supply.

If the cause of the fault cannot be detected:
•Disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.

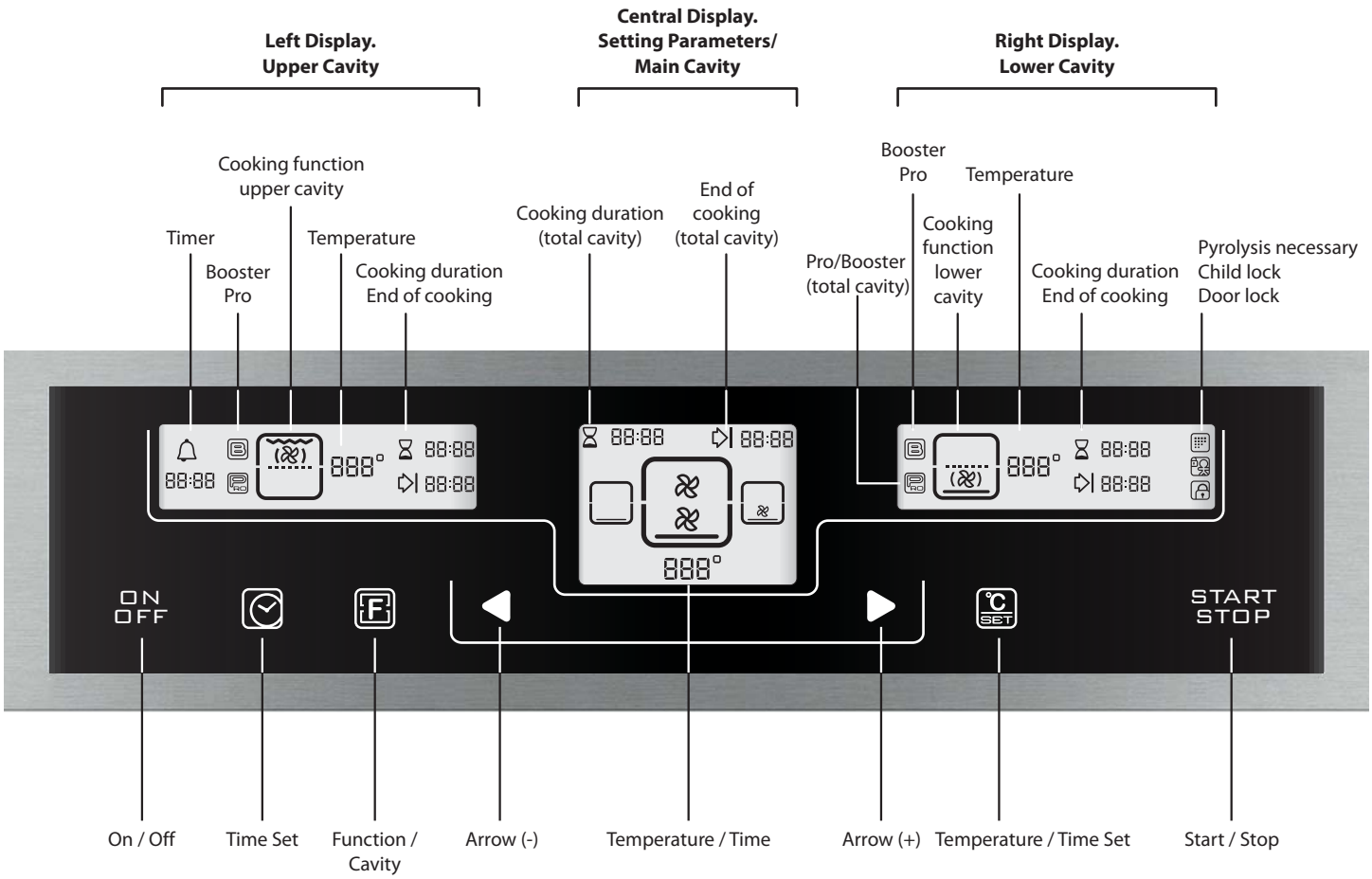
Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the serial number specifications plate.

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

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components (which can be re-used). It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants, and recover and recycle all materials.
Individuals can play an important role in ensuring that WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:
• WEEE shall not be treated as household waste.
• WEEE shall be handed over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many countries, for large WEEE, home collection could be present.
• When you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the equipment is of equivalent type and has the same functions as the supplied equipment.

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

5. DESCRIPTION OF THE DISPLAY



5.1 BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

PRELIMINARY CLEANING

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

THINGS TO REMEMBER

Confirmation of operation on timer:
•Modification must be confirmed by pressing " SET " .

Stop the oven:
•This may be necessary if you have input an incorrect instruction. To stop the oven, press the " START STOP ".

CLOCK SETTING

When the oven is connected to the electricity supply for the first time of after a long power cut, the clock must be re-set.

To set the clock:
1.Press the " " for few seconds and find the " " by using ◀ ▶, then press the " SET ". The digits on the central display will blink.

2.Set the clock by using ◀ ▶ then wait a few second or press the " SET " again to apply your setting.

ADJUSTING THE DISPLAY CONTRAST

1. Press the " " for few seconds and find the " ◑ "by using ◀ ▶, then press the " SET ". (The contrast of the display brightness is included between "1" maximum and "5" minimum.)

2. Choose the contrast level by using ◀ ▶ then wait few seconds or press the " SET " again to apply your setting.

NOTE: If you want to set the clock or to adjust the display contrast after the first switching on of the oven, press the " ON OFF " for switch on the oven, and proceed how described in the points 1 and 2 of the specific paragraphs.

MINUTE MIND

1.Press the " ON OFF " for switch on the oven.

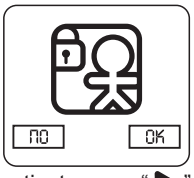
2.Press the " " for few seconds and find the " 🔔 "by using the ◀▶, then press the " SET " .

3.Set the required time by using the ◀ ▶ , then wait a few seconds or press the "Temperature/Time SET SET " again to apply your setting.

NOTE: This function allows oven to be used as an alarm clock independently form the working oven.

CHILD LOCK

1. To set the child lock press " F " for few seconds.
2.



To activate press " ▶ " "OK"
To activate press " ◀ " "NO"

NOTE: It is possible to activate child lock both when the oven in ON and OFF

5.2 HOW TO USE OVEN

SINGLE MODE

To use the Single Mode, remove the seperator from the oven.
You can choose all the functions below with Single Mode.
The cooking methods suggested are set out in the table below. A temperature is also suggested for each cooking method. This can be modified within a pre-determined range.

Function Mode according to the oven model		Pre-set temperature °C	Pre-determined temperature °C	Function Booster*
	Off	-	-	-
	Bottom	160	50-240	-
	Bottom+Fans	210	50-240	Booster
	Bottom+Top **	220	50-280	-
	Bottom+Top+Fans	210	50-240	-
	Circular Heating Element +Fans	180	50-240	-
	Grill	L2	L1-L3	-
	Grill+Fans **	210	180-230	Booster
	Grill+Turnspit+Fans	240	180-240	Booster
	Defrost	40	No	-
	Keep Warm	60	No	-
	Pyro * **	NORMAL	**ECO:**425/65min **NORMAL:**425/75min **SUP:**425/1h30min	-

**Booster: rapid temperature raised*

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

1.Press the " ON OFF " to switch on the oven.
2.Press the " F " . Choose function required to the cooking by using ◀ ▶ .
3.The appropriate temperature or level cooking, according to the cooking method selected is displayed. It can be modified within a pre-determined range - see table above. To modify the temperature setting, press the " °C SET " and choose the temperature by using ◀ ▶. Then press the " °C SET " again to confirm. The temperature display is fixed but can be modified during the cooking cycle.
4.To start the cooking, press the " START/STOP " . The oven will start cooking and will start to heat up. The indicator light blinks until the selection temperature has been reached. An audible sounds at the the end of this operation and the indicator light becomes fixed.
5.To change the oven function, repeat the steps for 2 to 4.
6.To stop the cooking press the " START STOP ".

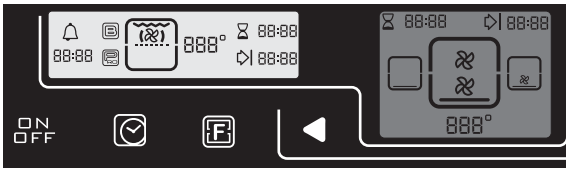
DUAL MODE

To activate the Dual Mode, put the separator into the third position shelf of the oven. You can choose the functions below with Dual Mode.
1- Press the " ON OFF " switch on the oven.
2- Press the " F " select which part of the oven cavity (UPPER or LOWER) must be used; choose the function required to the cooking by using the ◀ ▶ .
3- The appropriate temperature or level cooking, according to the method selected is displayed.
It can be modified within a pre-determined range-see table below.
To modify the temperature setting, press the " °C SET " and choose the temperature by using ◀ ▶ .
Then press the " °C SET "again to confirm. The temperature display is fixed but can be modified during the cooking cycle.
4- To start the cooking, press the " START/STOP " .
The oven will start cooking and will start to heat up. The indicator light blinks until the selected temperature has been reached; an audible sounds at the end of this operation and the indicator light becomes fixed.
5- To stop the cooking, select the " - ".

Upper Cavity

Function Mode according to the oven model		Pre-set temperature °C	Pre-determined temperature °C	Function Booster*
	Circular Heating Element + Fan	180	160-240	-
	Grill	L2	L1-L3	-
	Grill+Fan	190	160-240	-

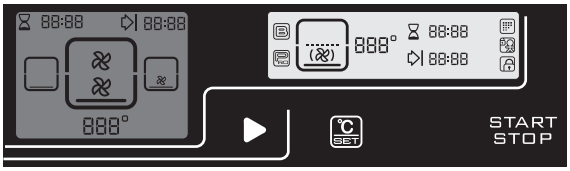
**Booster: rapid temperature raised*



Lower Cavity

Function Mode according to the oven model		Pre-set temperature °C	Pre-determined temperature °C	Function Booster*
	Circular Heating Element + Fan	180	160-240	-
	Bottom	160	160-240	-
	Bottom+Fan	160	160-240	-

**Booster: rapid temperature raised*



USING UPPER AND LOWER CAVITY AT THE SAME TIME

The two cavity (UPPER and LOWER) must be used simultaneously, for two different type of cooking; for set this modality of cooking, to set the mode of cooking please proceed as follows:
1- Press the " F " to select the second cavity to be used and follow the instruction from "1" to "5" of above paragraph.

COOKING DURATION

1.Press "time set" and find "hourglass" by using "arrows"
2.Press "Temperature/Time Set" and set the cooking duration by using "arrows"
3.To confirm your setting , press "Temperature/Time Set" again

END OF COOKING

1.Press "time set" and find "hourglass" by using "arrows"
2.Press "Temperature/Time Set" and set the end of cooking time by using "arrows"
3.To confirm your setting , press "Temperature/Time Set" again.
NOTE: For deleting a time already set, find "barred clock" by using "arrows" in the time set menu and press "Temperature/Time Set"
This function is typically used with "cooking duration" function.

DELAYED START

For example, if it is 10 o'clock and the dish has to be cooked for 45 minutes and it needs to be ready by 12:30, the below steps must be followed:
- switch on the oven pressing the "ON/OFF" button
- select the desired function using the "arrows"
- select the desired temperature pressing the " °C/Time Set " button and using the "arrows"
- set the cooking duration to 45 minutes, that means:
  - press the "Time Set" button
  - press the " °C/Time Set " button and use the "arrows" to set the cooking duration
  - confirm the choice pressing the " °C/Time Set " button
  - set the end of cooking time to 12:30, that means:
  - use the "arrows" to select the "End of cooking" icon
  - press the " °C/Time Set " button and use the "arrows" to set the end of cooking time
  - confirm the choice pressing the " °C/Time Set " button
  - the oven will start to cook automatically (DO NOT press the "START" button) at 11:45 (which means 12:30 minus 45 minutes); and the oven will stop cooking automatically at the end of the set time.

WARNING.

If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.

6. COOKING MODE

All cooking should be carried out with the door closed.

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

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

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

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

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

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

GRILL + FAN - The top heating element is used in conjunction with the fan which circulates the hot air around the oven. Pre heating is recommended for red meats but is not necessary for white meats. Grilling is ideal for cooking thicker food items such as pork or poultry. Food to be grilled should be placed directly at the centre of the middle shelf. By sliding the drip tray underneath the shelf it will ensure that any juices are collected. For best results always make sure that the food is not too close to the grill element and turn the food over half way through the cooking time.

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

DEFROST - When the dial is set to this position. The fan circulates hot air around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
The temperature is preset in 40°C constant, no regulation is possible.

KEEP WARM - This is recommended to reheat precooked foodstuff, positioning the shelf on the second level from top, or to defrost bread pizza or pastry by positioning the shelf on the lower level.
The temperature is preset in 60°C constant, no regulation is possible.

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

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

GRILL + FAN - The top heating element is used in conjunction with the fan which circulates the hot air around the oven. Pre heating is recommended for red meats but is not necessary for white meats. Grilling is ideal for cooking thicker food items such as pork or poultry. Food to be grilled should be placed directly at the centre of the middle shelf. By sliding the drip tray underneath the shelf it will ensure that any juices are collected. For best results always make sure that the food is not too close to the grill element and turn the food over half way through the cooking time.

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

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

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

PYRO - The oven takes care of the entire inside oven cleaning -Three choices are possible ECO, NORMAL, SUPER

7. PYROLYTIC CYCLE *(According to the model)*

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 wich 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.

THREE PYROLYTIC CYCLE are pre-set.
•**ECO PYROCLEAN :** Cleans a moderately stained oven.Operates for a period of 65 minutes.
•**NORMAL PYROCLEAN :**Cleans a normaly stained oven. Operates for a period of 75 minutes
•**SUPER PYROCLEAN :** Cleans a heavily stained oven.Operates for a period of 90 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 carrying out a Pyrolytic cycle :
•***Remove all accessories from the oven (seperator, grids, trays, etc.) :*** They cannot withstand the high temperatures and would be damaged by pyrolytic temperatures.
•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.

Using the pyrolytic cycle :
1- Press the “ F ”. Choose the “ ▦ ” by using ◀ ▶ then press the “ °C SET ” to confirm. “ ▦ ” will appear on screen. ECO mode flashes.

Remember :
ECO - cycle of 65 minutes - moderately stained oven
NORMAL - cycle of 75 minutes - normaly stained oven
SUP - cycle of 90 minutes - heavily stained oven
2- By using ◀ ▶ select required Pyrolytic mode, according the degree of staining: **ECO, NORMAL** or **SUP**. Then press the “ °C SET ” to confirm.

• Your choice is confirmed after 3 seconds...
The oven starts the pyrolytic cycle. The pyrolytic mode selected flashes and the " ⧖ " and the " ⇨| " indicator lights will appear. During the pyrolytic cycle, the locking oven door symbol appears, this indicates that the door is locked. The cooling fan will operate.
The indicator light flashes until the temperature required is not reached and then it becomes fixed.
At the end of the pyrolytic cycle the oven will automatically switch off.
For 15 seconds, an audible signal lets you know that the cycle has ended and the " ⧖ " and the " ⇨| " indicator lights will flash.
•Press the " START STOP " to stop. Unless you do this, the symbols will continue flashing. The symbol " ⁞⁞ " disappears on the Timer, the pyrolytic mode.
This sentence is incorrect
The oven door will remain locked until the temperature has reduced. Whist the locking oven door symbol is illuminated the oven door can not be opened.
The cooling fan does not switch itself off until the temperature of the oven components is reasonable.
At the end of the cycle, the indicator flashes again, it will remain also turned on after having extinguished the oven and it will extinguish when the inside temperature of the oven is sufficiently low.
Pyrolysis leaves a white residue on the oven walls. Wait for the oven to cool completely then clean the inside of the oven with a damp sponge to wipe off the residue.

8. COOKING TIPS

It is better not to salt meats until after cooking as salt encourages the meat to spatter fat. This will dirty the oven and make a lot of smoke.
Joints of white meat, pork, veal, lamb and fish can be put into the oven cold. The cooking time is longer than in a preheated oven, but it cooks through to the centre better as the heat has more time to penetrate the joint.
Correct preheating is the basis of successful red meat cookery.

GRILLS
• Before loading the grill:
Remove the meat from the refrigerator a few hours before grilling. Lay it on several layers of kitchen paper. This improves seizing, making it tastier and avoids it staying cold at the centre.
Add pepper and spices to the meat before grilling, but add any salt after cooking. This way it will seize better and stay juicy. Baste all the food to be cooked with a little oil. This is best done with a wide flat basting brush.Then sprinkle with more pepper and herbs (thyme, etc.).
• During cooking:
Never pierce the food during cooking even when you turn it. This lets the juice out and it becomes dry.

BAKING
Avoid using shiny tins, they reflect the heat and can spoil your cakes. If your cakes brown too quickly, cover them with greaseproof paper or aluminium foil.
Caution: The correct way to use foil is with the shiny side in towards the cake. If not the heat is reflected by the shiny surface and does not penetrate the food.
Avoid opening the door during the first 20 to 25 minutes of cooking:
Soufflés, brioches, sponge cakes, etc. will tend to fall.You can check if cakes are done by pricking the centre with a knife blade or metal knitting needle. If the blade comes out nice and dry, your cake is ready and you can stop cooking. If the blade comes out moist or with bits of cake attached, continue baking but slightly lower the thermostat so that it is finished off without burning.

INDICAZIONI DI SICUREZZA

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

1. AVVERTENZE GENERALI

Per utilizzare in modo ottimale il forno, è consigliabile leggere con attenzione queste istruzioni e conservarle in un luogo sicuro in modo da poterle consultare in caso di bisogno. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie in modo da poterlo comunicare al personale del servizio di assistenza in caso di richiesta di intervento. Dopo aver rimosso il forno dall'imballaggio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere l'assistenza di un tecnico qualificato. Tenere tutto il materiale da imballaggio, come sacchetti di plastica, polistirolo e chiodi fuori della portata dei bambini perché potrebbero essere pericolosi.
Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo documento.
NOTA: le funzioni, le proprietà e gli accessori dei forni citati in questo manuale possono variare a seconda dei modelli.

1.1 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

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

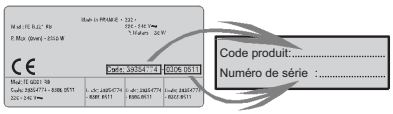
1.2 SUGGERIMENTI SULLA SICUREZZA

•Utilizzare il forno solo per lo scopo per cui è stato progettato, ossia solo per la cottura di alimenti. Qualsiasi altro utilizzo, ad esempio come fonte di riscaldamento, è considerato improprio e quindi pericoloso.
•Tutti i componenti accessibili e gli elementi riscaldanti si riscaldano durante l'uso. Fare attenzione a non toccarli.
•Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni dovuti a un uso improprio, errato o irragionevole del forno. Durante l'uso di elettrodomestici elettrici, è indispensabile attenersi ad alcune semplici regole di base:
-Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa a muro
-Non toccare il forno con mani o piedi bagnati o umidi
-Non utilizzare i forno con i piedi scalzi
- È generalmente sconsigliabile utilizzare adattatori, basette di alimentazione o prolunghe.
- Se il forno si guasta o uno degli interruttori risulta difettoso, spegnerlo immediatamente e non utilizzarlo.
•Sostituire immediatamente il cavo di alimentazione se danneggiato. Attenersi alle seguenti istruzioni per sostituire il cavo di alimentazione. Rimuovere il cavo di alimentazione difettoso e sostituirlo con uno dei seguenti modelli: H05RR-F, H05VV-F o H05V2V2-F. Verificare che le specifiche elettriche del cavo di alimentazione corrispondano a quelle del forno. Fare sostituire il cavo di alimentazione da un tecnico

qualificato. Verificare che il cavo di messa a terra (giallo/verde) sia 10 mm più lungo del cavo di alimentazione. Rivolgersi solo a centri di assistenza autorizzati e verificare che vengano utilizzate solo parti di ricambio originali. Il produttore non è in grado di garantire la sicurezza del forno in caso di mancata osservanza delle istruzioni indicate in precedenza.
•Il forno ha le caratteristiche tecniche descritte in questo documento e non deve essere in alcun modo modificato.
•Non conservare materiale infiammabile nel forno perché potrebbe incendiarsi nel caso in cui il forno venga accidentalmente acceso.
•Non esercitare pressione sullo sportello del forno e impedire ai bambini di sedervisi sopra.

1.3 RECOMMENDATIONS

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



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

1.4 INSTALLAZIONE

Il produttore non è obbligato a occuparsi dell'installazione. Gli eventuali interventi di assistenza necessari per correggere problemi dovuti a un'errata installazione non sono coperti da garanzia. L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato e in conformità con queste istruzioni. Un'installazione impropria potrebbe causare infortuni alle persone, agli animali domestici o danni alle attrezzature. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni dovuti a un'errata installazione. L'unità della cucina in cui viene installato il forno deve essere fabbricato in un materiale in grado di tollerare una temperatura di almeno 70°C.
Il forno può essere installato sopra una colonna o sotto a un piano di lavoro.
Prima di fissare in posizione il forno, verificare che lo spazio attorno allo stesso sia sufficiente a garantire la circolazione del flusso di aria fresco necessario a garantire il raffreddamento del forno e la sicurezza dei componenti interni. Realizzare le aperture indicate nell'ultima pagina del manuale, a seconda del tipo di installazione.

1.5 COLLEGAMENTI ELETTRICI

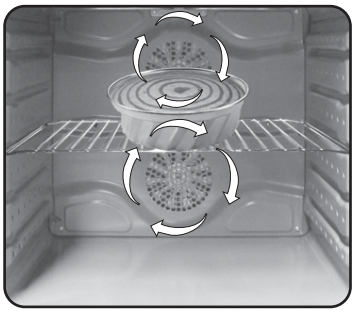
FARE EFFETTUARE I COLLEGAMENTI ELETTRICI A UN'ELETTRICISTA O TECNICO QUALIFICATO. La rete di alimentazione a cui viene collegato il forno deve essere conforme con le normative in vigore nel paese di installazione. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza di tali disposizioni. Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite una presa a muro con messa a terra o tramite un sezionatore con più poli, a seconda delle disposizioni in vigore nel paese di installazione. La rete elettrica deve essere protetta mediante fusibili idonei e devono essere utilizzati cavi con una sezione trasversale idonea a garantire una corretta alimentazione del forno.
COLLEGAMENTO
Il forno viene fornito con un cavo di alimentazione, che deve essere collegato solo a una rete elettrica con una tensione di 230 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare: - la tensione di alimentazione indicata sul misuratore, - l'impostazione del sezionatore. Il filo di messa a terra (giallo/verde) collegato al morsetto di terra del forno deve essere collegato al morsetto di terra della rete elettrica.

Attenzione:
•Prima di collegare il forno alla rete elettrica, far controllare la continuità della messa a terra della rete elettrica a un elettricista qualificato.
•Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o altri problemi derivanti dal mancato collegamento a terra del forno o dal suo collegamento a una messa a terra con una continuità difettosa.

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

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

Siamo riusciti a portare anche a casa vostra l'eccellenza tipica delle cucine professionali: questo grazie ad una tecnologia d'avanguardia e ad una consolidata esperienza.
Un sistema di ventilazione laterale emette a bassa velocità, attraverso 100 aperture presenti sui pannelli, micro flussi di aria calda direttamente sui cibi, avvolgendoli interamente: ciò riduce la perdita di umidità del cibo e permette una cottura uniforme. Con questo sistema si ha la possibilità di cucinare contemporaneamente cibi diversi, i quali vengono disposti sui vari livelli.



2.1 ACCESSORI DEL FORNO (A SECONDA DEI MODELLI)

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

La griglia può sostenere teglie e piatti

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

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

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

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

2.2 FUNZIONE GIRARROSTO

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

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

MODALITÀ UTILIZZO GIRARROSTO

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

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

2.3 LED VISION(A SECONDA DEI MODELLI)

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

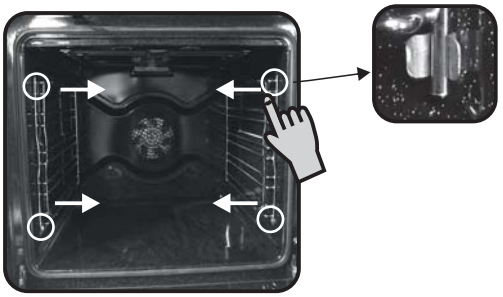
Vantaggi :
Oltre a garantire una buona visibilità all'interno del forno, questo sistema è più resistente rispetto alla lampadine tradizionali, richiede una minore manutenzione e consuma meno dei sistemi tradizionali.

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

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

2.4 RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

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



3. PULIZIA DEL FORNO

•Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare 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 e sapone o detergenti a base di candeggina (ammoniaca).
•Non rivestire mai le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina.

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

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

*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.

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. Lavare e sciacquare 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.

PULIZIA PORTAIN VETRO
È possibile rimuovere e pulire la porta vetro interna.
Al fine di pulire il vetro interno, seguire le seguenti istruzioni:

Figura 1

• Aprire la porta del forno *(Figura 1)*

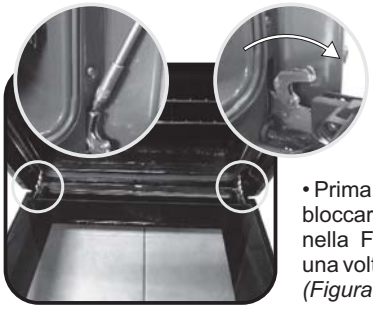


Figura 2

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

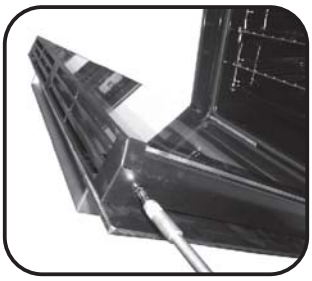


Figura 3

• Rimuovere le viti come nella Figura 3. *(Figura 3)*

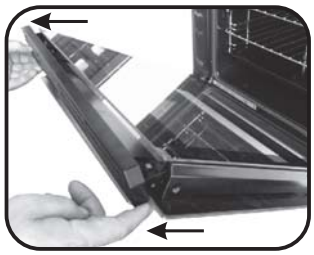


Figura 4

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

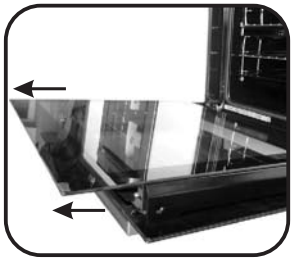


Figura 5

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

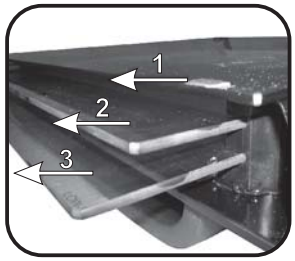


Figura 6

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

Figura 7

• Al termine della pulizia del vetro, 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.

4. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Prima di rivolgersi all'assistenza tecnica:

Se il forno non funziona, è consigliabile:
•Controllare che il forno sia correttamente collegato all'alimentazione elettrica.

Se non è possibile individuare la causa del guasto:
•Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica, non toccarlo e rivolgersi all'assistenza tecnica.

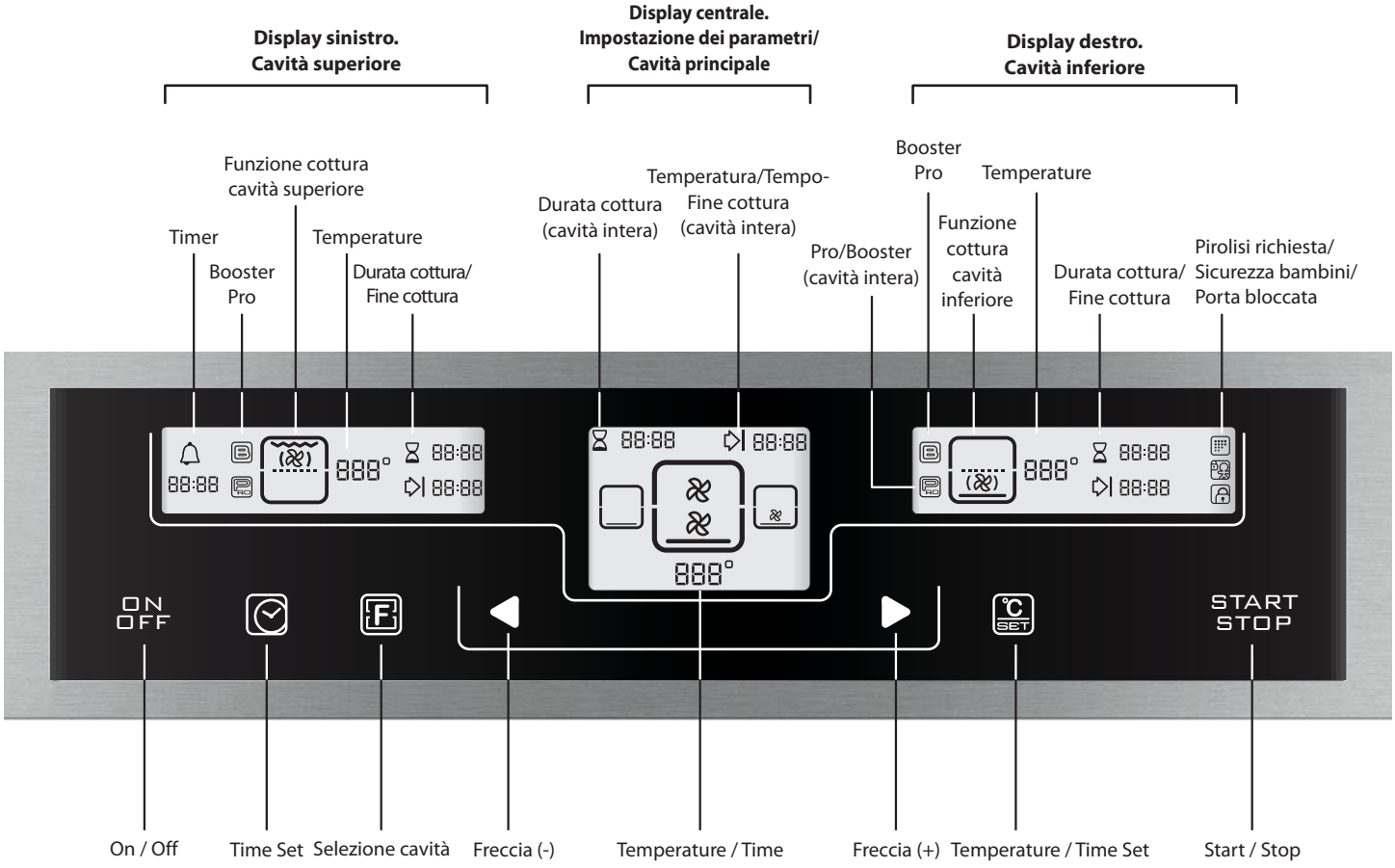
Prima di chiamare il centro di assistenza, ricordarsi di prendere nota del numero di serie riportato sulla targhetta identificativa.

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

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia le sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). È importante che i WEEE siano soggetti a rattamenti specifici, per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare e riciclare tutti i materiali.
I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:
• I WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici.
• I WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate. In molti Paesi, per i WEEE grandi, potrebbe essere presente la raccolta domestica.
• Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

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

5. DESCRIZIONE DEL DISPLAY



5.1 PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNO PER LA PRIMA VOLTA

PROMEMORIA

Conferma delle operazioni con il timer:
•Le modifiche devono essere confermate premendo "SET".

Arresto del forno:
•Può essere necessario se si seleziona un comando errato. Per spegnere il forno premere "START STOP".

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

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

Per impostare l'orologio:
1 .Premere " " per alcuni secondi e cercare " " utilizzando " ◀ ▶ ", poi premere " SET ". Le cifre nel display centrale inizieranno a lampeggiare.
2 .Impostare l'orologio utilizzando " ◀ ▶ ", aspettare qualche secondo o premere di nuovo " SET "per attivare il comando.

SISTEMARE IL CONTRASTO DEL DISPLAY

1. Premere " " per alcuni secondi e cercare " ◑ " utilizzando "◀ ▶", poi premere " SET ". (Il contrasto della luminosità del display è compreso fra un massimo '1' e un minimo '5'.)

2. Scegliere il livello di contrasto usando " ◀ ▶ ", aspettare qualche secondo o premere di nuovo " SET " per attivare l'impostazione.

ATTENZIONE: Se si desidera impostare l'orologio o aggiustare il contrasto del display dopo la prima accensione del forno, è necessario premere " ON OFF " per accendere il forno e poi procedere come descritto nei paragrafi specifici nei punti 1 e 2.

TIMER

1. Premere " ON OFF " per accendere il forno.

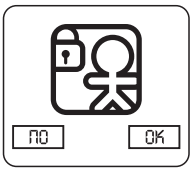
2. Premere " " per alcuni secondi e cercare " " utilizzando "◀▶ ", poi premere " SET

3. Impostare il tempo desiderato utilizzando " ◀▶ ", poi aspettare qualche secondo o premere di nuovo 'Temperatura/Time SET' " SET " per attivare il comando.

ATTENZIONE: Questa funzione fa sì che il forno possa essere utilizzato come sveglia, indipendentemente dal fatto che il forno sia attivo.

SICUREZZA BAMBINI

1. Per impostare il blocco bambini premere " F " per alcuni secondi.
2.



Per attivare premere " ▶ "
Per disattivare premere " ◀ "

ATTENZIONE: È possibile attivare il blocco bambini sia quando il forno è acceso sia quando è spento.

5.2 COME UTILIZZARE IL FORNO

SINGOLA MODALITÀ

Per utilizzare la modalità singola è necessario rimuovere il separatore dal forno.Tutte le funzioni sotto elencate si possono scegliere con la modalità singola. Le modalità di cottura consigliate sono illustrate nella tabella sottostante, la quale riporta anche la temperatura suggerita per ciascun metodo di cottura. La temperatura può essere modificata e impostata su un valore compreso entro un intervallo predeterminato.

Modalità di funzionamento secondo il modello di forno		Temperatura pre-impostata °C	Temperatura pre-determinata °C	Funzione Booster*
	Off	-	-	-
	Parte inferiore	160	50-240	-
	Parte inferiore + Ventole	210	50-240	Booster
	Parte inferiore ** Parte superiore	220	50-280	-
	Parte inferiore + Parte superiore + Ventole	210	50-240	-
	Elemento di riscaldamento circolare + Ventole	180	50-240	-
	Grill	L2	L1-L3	-
	Grill + Ventole **	210	180-230	Booster
	Grill + Girarrosto + Ventole	240	180-240	Booster
	Sbrinamento	40	No	-
	Mantenere in caldo	60	No	-
		NORMALE	**ECO:**425/65min **NORMALE:**425/75min **SUP:**425/1h30min	-

**Booster: aumento rapido della temperatura.*

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

Inserire tabella

1.Premere " ON OFF " per accendere il forno.
2.Premere " F " . Scegliere la funzione che si desidera utilizzare per cucinare utilizzando " ◀ ▶ ".
3.Viene quindi visualizzata la temperatura appropriata o il livello di cottura adeguato al metodo di cottura selezionato. La temperatura può tuttavia essere modificata secondo un range predeterminato – vedere la tabella sopra. Per cambiare l'impostazione della temperatura premere " °C SET " e scegliere la temperatura utilizzando "◀ ▶". Poi premere di nuovo " °C SET " per confermare. La temperatura visualizzata sul display è fissa, ma può essere variata durante la cottura.
4.Per iniziare la cottura premere " START/STOP ". Il forno avvia il ciclo di cottura e incomincia a riscaldarsi. L'indicatore luminoso lampeggia fino al raggiungimento della temperatura selezionata. Al termine dell'operazione il forno emette un avviso acustico e l'indicatore luminoso smette di lampeggiare e si accende fisso.
5. Per cambiare la funzione del forno eseguire di nuovo i passaggi dal 2 al 4.
6. Per interrompere la cottura premere " START STOP ".

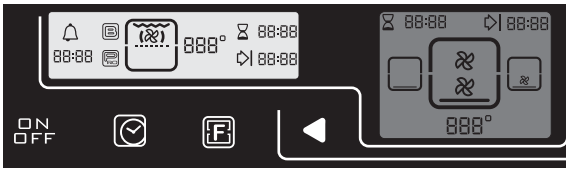
DOPPIA MODALITÀ

Per attivare la doppia modalità è necessario inserire il separatore nella terza scanalatura del forno. Con la doppia modalità si possono scegliere le sottostanti funzioni indicate in tabella.
1.Premere " ON OFF " per accendere il forno.
2.Premere " F " per selezionare la cavità del forno che si desidera utilizzare (superiore o inferiore); scegliere la funzione richiesta dalla modalità di cottura utilizzando " ◀ ▶ ".
3. Viene quindi visualizzata la temperatura appropriata o il livello di cottura adeguato al metodo di cottura selezionato. La temperatura può tuttavia essere cambiata secondo un range predeterminato – vedere la tabella sotto. Per modificare l'impostazione della temperatura premere " °C SET " e scegliere la temperatura utilizzando " ◀ ▶ ". Poi premere di nuovo " °C SET " per confermare. La temperatura visualizzata sul display è fissa, ma può essere variata durante la cottura.
4. Per iniziare la cottura premere " START/STOP ". Il forno avvia il ciclo di cottura e incomincia a riscaldarsi. L'indicatore luminoso lampeggia fino al raggiungimento della temperatura selezionata. Al termine dell'operazione il forno emette un avviso acustico e l'indicatore luminoso smette di lampeggiare e si accende fisso.
5.Per interrompere la cottura premere " - "

Cavità superiore Tabella

Modalità di funzionamento secondo il modello di forno		Temperatura pre-impostata °C	Temperatura pre-determinata °C	Function Booster*
	Elemento di riscaldamento circolare + Ventole	180	160-240	-
	Grill	L2	L1-L3	-
	Grill + Ventole	190	160-240	-

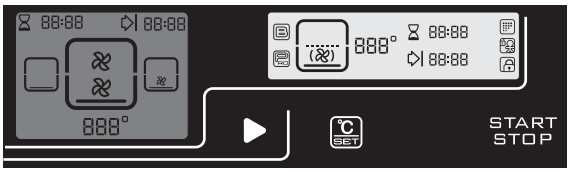
**Booster: aumento rapido della temperatura*



Cavità inferiore Tabella

Modalità di funzionamento secondo il modello di forno		Temperatura pre-impostata °C	Temperatura pre-determinata °C	Function Booster*
	Elemento di riscaldamento circolare + Ventole	180	160-240	-
	Parte inferiore	160	160-240	-
	Parte inferiore + Ventole	160	160-240	-

**Booster: aumento rapido della temperatura*



UTILIZZO SIMULTANEO DELLA CAVITà SUPERIORE E INFERIORE

Le due cavità (superiore e inferiore) possono essere utilizzate contemporaneamente per due diversi metodi di cottura; per impostare questa modalità di cottura, eseguire i seguenti passaggi:
1- Premere " F " per poter utilizzare anche la seconda cavità e seguire le istruzioni dalla 1 alla 5 del precedente paragrafo.

TEMPO DI COTTURA

1.Premere "time set" e cercare la "clessidra" utilizzando le "frecce".
2.Premere "Temperatura/Time set" e impostare il tempo di cottura utilizzando le "frecce".
3.Per confermare l'impostazione inserita premere di nuovo "Temperatura/Time set".

FINE DELLA COTTURA

1.Premere "time set" e cercare le "frecce" utilizzando le "frecce".
2.Premere "Temperatura/Time set" e impostare il tempo di fine cottura utilizzando le "frecce".
3.Per confermare l'impostazione inserita premere di nuovo "Temperatura/Time set".

ATTENZIONE: Per cancellare il tempo precedentemente impostato cercare "orologio barrato" utilizzando le "frecce" nel menu time set e premere "Temperatura/Time set". Questa funzione è usata principalmente con la funzione "tempo di cottura".

COTTURA DIFFERITA

Per esempio, se sono le 10:00 e la pietanza deve cuocere per 45 minuti e deve essere pronta per le 12:30 occorre eseguire i seguenti passaggi:
- accendere il forno premendo il tasto "ON/OFF"
-Selezionare la funzione utilizzando le "frecce"
-Selezionare la temperatura desiderata premendo il tasto "Temperatura/Time set" e utilizzando le "frecce"
-Impostare il tempo di cottura di 45 minuti:
- •premere il tasto "time set"
- •premere il tasto "Temperatura/Time set" e utilizzare le "frecce" per impostare il tempo
- •confermare la scelta premendo il tasto "Temperatura/Time set"
- •Impostare il termine della cottura alle 12:30:
- •utilizzare le "frecce" per selezionare l'icona di "fine cottura"
- •premere il tasto "Temperatura/Time set" e utilizzare le "frecce" per impostare l'ora di fine cottura
- •confermare la scelta premendo il tasto "Temperatura/Time set"
- •**la cottura inizierà automaticamente** (NON si deve schiacciare lo START) alle 11:45 (ovvero 12:30 meno 45 minuti); il forno si spegnerà automaticamente al termine del tempo impostato.

ATTENZIONE: Se la funzione "FINE della cottura" è stata selezionata senza stabilire la durata totale, il forno inizierà a funzionare immediatamente e si fermerà nel momento in cui il timer indicherà l'ora impostata tramite la funzione.

6. MODALITÀ DI COTTURA

Tutte le pietanze devono essere cucinate con la porta del forno chiusa.

ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + VENTOLA – L'uso combinato dell'elemento riscaldante inferiore e della ventola è ideale per la cottura di torte di frutta, crostate, quiche e dolci. Questa funzione evita che il cibo diventi troppo secco e aiuta la pasta di pane a lievitare. Posizionare la leccarda nella parte inferiore del forno.

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

ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + GRILL- In questa modalità vengono utilizzati entrambi gli elementi riscaldanti, ovvero quello superiore e quello inferiore. Questa funzione è di solito utilizzata per tutti gli arrosti e per la cottura tradizionale; viene pertanto impostata per cucinare la carne rossa, il roast beef, le cosce di agnello, la selvaggina, il pane e le pietanze avvolte in fogli di alluminio.

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

ELEMENTO RISCALDANTE CIRCOLARE + VENTOLA- Con questa modalità l'aria calda precedentemente riscaldata è distribuita dalla ventola sui diversi livelli. È ideale per cucinare differenti tipi di cibo nello stesso tempo (per esempio carne e pesce) senza mescolare sapori e odori. Cuoce il cibo delicatamente ed è ideale per pandispagna, dolci, ecc.

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

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

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

SCONGELAMENTO Questa modalità si attiva quando si sposta il selettore in questa posizione. La ventola fa circolare aria calda attorno all'alimento congelato e ne consente quindi uno scongelamento rapido senza alcuna alterazione del sapore originale.
La temperatura è preimpostata su 40°C e non può essere modificata.

RISCALDAMENTO Questa modalità è quella consigliata per riscaldare alimenti pre-cotti (che devono essere posizionati sul secondo ripiano in basso dall'alto) o per scongelare pasta o pizza congelata (in questo caso è necessario utilizzare il ripiano più basso).
La temperatura è preimpostata su 60°C e non può essere modificata.

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

PYRO - The oven takes care of the entire inside oven cleaning - Two choices are possible ECO, SUPER

7. CICLO PIROLITICO *(A SECONDA DEI MODELLI)*

Il forno è dotato di un sistema di puliza 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 utilizza temperature molto elevate. Il pirolizzatore può essere arrestato in qualsiasi momento, tuttavia non è possibile aprire lo sportello finché non viene visualizzata l'icona della chiusura di sicurezza.
NOTA: Se il forno è dotato di piastre, non utilizzare il becco a gas o le piastre elettriche mentre il pirolizzatore è in funzione per evitare che le piastre si surriscaldino eccessivamente.

Sono disponibili **TRE CICLI PIROLITICI** pre-programmati.
•**CICLO PIROLITICO ECO:** questo ciclo consente di pulire i forni moderatamente sporchi e ha la durata di 65 minuti.
•**CICLO PIROLITICO NORMALE:** questo ciclo è indicato per un forno normalmente sporco e ha la durata di 75 minuti.
•**CICLO PIROLITICO SUPER:** questo ciclo è consigliato per i forni particolarmente sporchi e ha la durata di 95 minuti.
Non utilizzare detergenti commerciali per pulire forni pirolitici!
Suggerimento: l'esecuzione del ciclo pirolitico al termine della cottura consente di sfruttare il calore residuo al termine del ciclo di cottura e, quindi, di risparmiare energia.

Prima di eseguire un ciclo pirolitico:
•**Rimuovere tutti gli accessori dal forno (separatore, griglie, leccarde, ecc.)**
•**Rimuovere tutti gli accessori dal forno** perché non sono in grado di tollerare le temperature elevate utilizzate durante il ciclo di pulizia pirolitico.
•Rimuovere tutte le tracce di grasso e le macchie estese che potrebbero richiedere troppo tempo per rimuovere. Questo tipo di macchie potrebbero incendiarsi a causa delle temperature estremamente elevate del ciclo pirolitico.
•Chiudere lo sportello del forno.
•I liquidi che si sono rovesciati all'interno del forno devono essere rimossi prima di iniziare il ciclo di pulizia.

Utilizzo del ciclo pirolitico:
1.Premere " F " . Selezionare " ⁞⁞ " utilizzando " ◀ ▶ ", poi premere " °C SET " per confermare. Sul display appare " ⁞⁞ " e l'icona della modalità ECO inizia a lampeggiare.

Promemoria:
ECO- ciclo di 65 minuti- forno moderatamente sporco
NORMAL- ciclo di 75 minuti- forno normalmente sporco
SUPER- ciclo di 90 minuti- forno decisamente sporco
2.Utilizzando " ◀ ▶ " selezionare la modalità pirolitica desiderata a seconda del grado di sporco: **ECO, NORMAL o SUPER** e poi premere " °C SET " per confermare.
•L'opzione selezionata viene confermata dopo tre secondi..
Il forno avvia il ciclo pirolitico. La modalità pirolitica selezionata lampeggia e vengono visualizzati gli indicatori " ⧖ " e " ⇨| ". A conferma del fatto che lo sportello è bloccato, durante il corso del ciclo pirolitico viene visualizzata l'icona dello sportello chiuso. Durante il ciclo pirolitico la ventola è sempre attiva.
L'indicatore luminoso lampeggia finché non viene raggiunta la temperatura richiesta, quindi si accende fisso.
Al termine del ciclo pirolitico il forno si spegne automaticamente. Il forno emette un avviso acustico per 15 secondi a conferma della fine del ciclo e contemporaneamente le icone " ⧖ " e " ⇨| " iniziano a lampeggiare.
•Premere " START STOP " per terminare il ciclo pirolitico; se non si effettua questa operazione le icone continuano a lampeggiare. Il simbolo della funzione pirolitica " ⁞⁞ " scompare dal display, ma lo sportello del forno continua a rimanere bloccato finché la temperatura non si abbassa; pertanto se la spia dello sportello bloccato è accesa il forno non può essere aperto.
La ventola di raffreddamento si spegne solo nel momento in cui la temperatura dei componenti del forno è sufficientemente bassa.

Durante la Pyrolisi le superfici possono scaldarsi più del solito è pertanto consigliato tenere i bambini a distanza.
Al termine del ciclo, l'indicatore luminoso inizia nuovamente a lampeggiare, rimane acceso dopo lo spegnimento del forno e si spegne solo al momento in cui la temperatura interna del forno è abbastanza bassa.

Lapirolisi lascia un residuo di colore biancastro sulle pareti del forno. Attendere che il forno si sia completamente raffreddato prima di rimuovere tali residui con una spugna umida.

8. SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

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

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

GRILL
•Prima di utilizzare il grill
Rimuovere la carne dal congelatore qualche ora priima della cottura. Collocare la came su più strati di carta da cucina per mantenere inalterato il sapore delle pietanze ed evitare che la porzione centrale rimanga cruda. Aggiungere pepe e spezie alla came prima di grigliarla, ma non aggiungere sale per mantenere la came più succosa e tenera. Applicare un leggero. Quindi, caspargere altro pepe e spezie (timo, ecc.) sulla carne.
• Durante la cottura:
Non perforare mai la carne mentre la si gira, perché ciò provoca la dispersione del sugo e rende la carne più secca.

COTTURA DI DOLCI
Evitare di usare teglie lucide perché riflettono il calore e possono rovinare la cottura. Se il dolce cuoce troppo rapidamente, coprirlo con carta oleata o carta d'alluminio Attenzione: applicare la carta d'alluminio in modo che il lato lucido sia rivolto verso il dolce perché altrimenti il calore viene riflesso dalla superficie lucida e non penetra nel dolce.
Evitare di aprire lo sportello durante i p rim i 20-15 minuti
L'apertura dello sportello del forno potrebbe provocare lo "sgonfiamento" di sufflè, brioche, pandispagna, ecc. Per controllare se il dolce è perfettamente cotto, è sufficiente punzecchiare il centro con la lama di un coltello o un ago da maglia in metallo. Se l'ago estratto è asciutto, il dolce è pronto e la cottura può definirsi conclusa. Se l'ago che si estrae dal dolce è umido o se ci sono pezzetti di dolce attaccati, proseguire la cottura, abbassando leggermente la temperatura del fomo per evitare che il dolce sibruci.

INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO

ADVERTENCIA: El aparato y sus componentes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.
• Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados o supervisados de forma continuada por una persona adulta.
• Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento siempre y cuando hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y del conocimiento de los riesgos que comporta.
• Los niños no deben jugar con el aparato.
• La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no será realizada por niños sin supervisión.
• Durante el uso, se calienta el aparato. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.
ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben permanecer alejados.
• No utilizar limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, pudiendo comportar la rotura del cristal.
• Se debe apagar el horno antes de retirar la pantalla, después de la limpieza, se debe colocar según las instrucciones.
• Use solamente el sensor de temperatura recomendado para este horno.
• No utilice limpiadores de vapor para la limpieza del aparato.
ADVERNTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
• Los medios de desconexión deben ser incorporados en el cableado fijo en conformidad con las reglas del cableado.
• las instrucciones indicarán el tipo de cable a utilizar, teniendo en cuenta la temperature de la parte posterior del aparato.
• Si el cable de alimentación está dañado, se debe sustituir por un cable o conjunto especial suministrado por el fabricante o el servicio técnico.
PRECAUCIÓN: Con el fin de evitar peligros derivados de alteraciones en el suministro energético, este aparato no debe ser suministrado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o conectado a un circuito que sea encendido y apagado frecuentemente por los servicios públicos.
PRECAUCIÓN: Las partes accesibles se pueden calentar con el uso del grill. Los niños deben permanecer alejados.
• Se debe eliminar el exceso de derrames antes de la limpieza.
• Durante la operación de auto limpieza pirolítica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual; los niños deben permanecer alejados.

1. ADVERTENCIAS GENERALES

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

ANTENCIÓN: Las funciones, propiedades o accesorios del horno mencionadas en este manual pueden variar dependiendo del modelo de horno.

1.1 CONSEJOS DE CUMPLIMIENTO

Las piezas del aparato que puedan estar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones de la Directiva EEC 89/109.

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

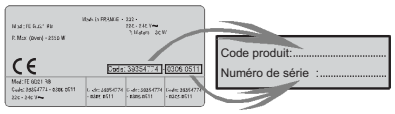
1.2 TRUCOS DE SEGURIDAD

•El horno ha de utilizarse únicamente con el fin para el que ha sido diseñado. Sólo se puede utilizar para cocinar alimentos. Otros uso, como por ejemplo, medio de calefacción, es un uso indebido del horno y por lo tanto es peligroso.
•ATENCION: Los accesorios pueden calentarse durante la utilizacion del horno. Mantener alejados a los ninos.
•ATENCION: Asegurarse de que el horno esta desenchufado antes de cambiar la bombilla para evitar asi la posibilidad de descarga electrica.
•CUIDADO: Puede que las piezas internas del horno esten calientes cuando se utilice el grill. Mantener alejados a los ninos.
•ATENCION:Todas las piezas accesibles y elementos de calefactores están calientes cuando esté en funcionamiento el horno. Ha de tenerse cuidado y no tocarlas.
•El fabricante no puede responsabilizarse de caños causados por un uso inadecuado, incorrecto o no razonable.
Cuando se utilicen dispositivos eléctricos han de seguirse las normas siguientes:
- No tirar del cable eléctrico para desenchufarlo.
- No tocar el horno con las manos (o los pies) húmedas o mojadas.
- No utilizar el horno salvo que lleve calzado en los pies.
-No suele ser recomendable la utilización de alargadores o ladrones para varios enchufes o alargadores.

- Si el horno se estropea o tiene un fallo desenchúfelo de la corriente y no lo toque.
- Si el cable está dañado ha de sustituirse inmediatamente.
Cuando se sustituya el cable, síganse las instrucciones siguientes:
Extraer el cable y sustituir por uno del tipo H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F. El cable tiene que poder soportar la carga eléctrica que requiere el horno. La sustitución del cable tiene que hacerla un técnico cualificado.
El cable de tierra (amarillo-verde) tiene que ser 10 mm más largo que el cable eléctrico.
Utilizar sólo el servicio de atención al cliente adecuado para las reparaciones y asegurar que sólo se utilizan piezas originales. Si no se siguen las instrucciones anteriores, los fabricantes no pueden garantizar la seguridad del horno.
•El horno adquirido tiene las características técnicas descritas y usted no puede modificarlas.
•No guardar en el horno productos inflamables, podrían prender fuego si se accionase el horno accidentalmente.
•No permitir que los niños se sienten en la puerta del horno, menos aún cuando esté encendido.
•Utilizar guantes de horno cuando introduzca o saque los recipientes del horno.

1.3 RECOMENDACIONES

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



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

1.4 INSTALACIÓN

No es obligación del fabricante instalar el horno. Si se requiere la ayuda del fabricante para subsanar fallos derivados de una instalación incorrecta, dicha asistencia no la cubrirá la garantía.
Han de seguirse a rajatabla las instrucciones de instalación para personal cualificado. Una instalación incorrecta puede provocar daños personales, materiales o en animales. El fabricante no se hace responsable de esos posibles daños.
La cocina en la que se vaya a instalar el horno tiene que estar hecha de un material resistente a temperaturas de al menos 70ºC.
El horno se puede colocar encima, en una columna, o debajo de una encimera.
Antes de fijar el horno hay que asegurar una buena ventilación en el hueco donde se vaya a colocar y que el aire necesario para enfriar y proteger las piezas internas circula sin problema. Realizar las aperturas especificadas en la última página según el tipo de altura.

1.5 CONEXIÓN ELÉCTRICA

LA CONEXIÓN ELÉCTRICA HA DE REALIZARLA UN CONTRATISTA APROBADO O UN TÉCNICO CON FORMACIÓN SIMILAR.
La instalación a la que va a conectarse el horno tiene que cumplir los estándares vigentes en el país de instalación.
El fabricante no asume responsabilidad alguna si no se cumple la presente esta disposición.
La conexión a la red debe tener toma de tierra, o un cortacircuitos multipolar, como corresponda al país de instalación.
La instalación tiene que disponer de los fusibles correspondientes y los cables han de tener un cruce de sección de largo suficiente como para alimentar eléctricamente el horno.

CONEXIÓN:
El horno está diseñado para una conexión exclusiva de 230 voltios AC en las fases o en la fase y el neutro.
La conexión tiene que hacerse comprobando primero:
- el voltaje indicado.
- la configuración del cortacircuitos.
El cable correspondiente a la toma de tierra (amarillo/verde) del horno tiene que conectarse a la toma de tierra de la instalación.

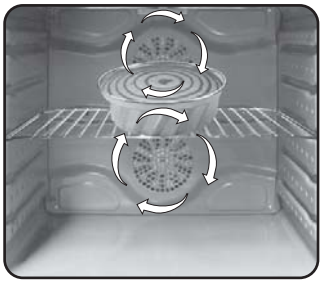
Atención:
•Antes de la conexión el electricista tiene que comprobar la continuidad de tierra de la instalación.
•El fabricante no se responsabiliza de incidente, o consecuencias del mismo, que puedan derivarse del uso de hornos que no tengan toma de tierra o conectados a una toma de tierra con continuidad defectuosa.

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

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

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

Nuestra tecnología y experiencia presenta una característica típica de las cocinas profesionales en casa. Un sistema de ventilación Multijet lateral emite microcorrientes de aire caliente directamente a la comida, a baja velocidad, envolviéndolo completamente.
Esto permite una cocción uniforme, reduce la pérdida de líquidos de los alimentos y la cocción simultánea a diferentes alturas.



2.1 EQUIPAMIENTO DEL HORNO

Es necesario hacer una limpieza inicial de todas las partes del equipamiento antes de utilizarlo por primera vez. Lavar con una esponja. Enjuagar y secar.
La rejilla puede sostener moldes y bandejas.

La bandeja recoge los flujos de los alimentos asados.
No utilizar nunca la bandeja como bandeja de asar ya que la grasa puede esparcirse rápidamente por todo el horno, lo que provocaría un exceso de humo.
No colocar jamás la rejilla en el horno en contacto con la parte inferior del mismo ni sobre el separador

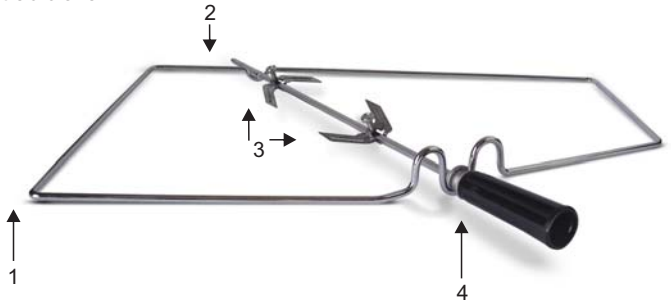
El separador divide el horno en dos espacios. Separa la parte superior de la inferior en caso de querer utilizar el honor en modo dual. Debe colocarse en la tercera vía.
No colocar jamás el separador en el horno cuando éste está en modo Pirolítico.

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

La bandeja de repostería tiene que colocarse encima de la rejilla. Se utiliza para cocinar dulces como cremas, bizcochos, merengues, etc…
No colocar jamás la bandeja de repostería en el horno en contacto con la parte inferior del mismo ni encima del separador

2.2 ASADOR *(DEPENDE DEL MODELO)*

No se requiere calentamiento previo del horno para esta función.
Cocinar con la puerta cerrada.
El consumo de energía es de un 90-95% menos que con el sistema tradicional.



1-Parrilla
2-Asador
3-Pinchos y tornillos
4-Mango

CÓMO UTILIZAR EL ASADOR GIRATORIO

1. Desatornillar los ganchos
2. Pase el asador a través de la carne
3. Ajuste la carne con los tornillos
4. Apretar los tornillos
5. Colocar el asador en el agujero correspondiente
6. Retire el mango

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

2.3 LED VISION / U.SEE

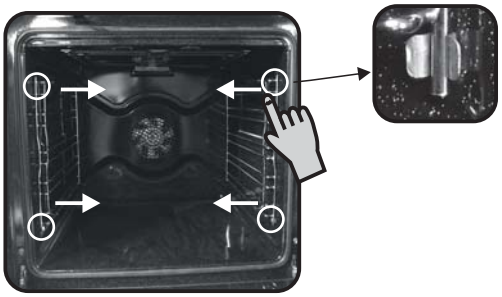
Es un sistema de iluminación que sustituye el tradicional sistema "de bombilla". En la puerta del horno se integran 14 luces LED (en versiones no pirolíticas) o 10 luces LED de Potencia Superior (en modelos pirolíticos). Las luces LED crean una iluminación blanca de calidad que permite ver dentro del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

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

-Visión óptima
-Iluminación duradera
-Consumo energético muy bajo, reducción del 95% en comparación con la iluminación tradicional.

2.4 EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LAS GUÍAS LATERALES

1- Quitar las guías laterales metálicas tirando de ellas, siguiendo la dirección de las flechas.
2- Limpiar las guías laterales metálicas en el lavavajillas o bien empleando una esponja húmeda y secándolas posteriormente.
3- Después del proceso de limpieza, montar las guías laterales metálicas en orden inverso al mencionado anteriormente.



3. LIMPIEZA DEL HORNO

* Esperar a que se enfríe el horno antes de limpiarlo manualmente.
* No limpiar el horno con limpiadores abrasivos, estropajo de metal o cuchillas. El esmalte tampoco ya que podría resultar dañado.
* Utilizar sólo agua con jabón o limpiadores con lejía (amoníaco)
* No forrar jamás las paredes internas del horno con papel de aluminio.
* No utilizar limpiadores a presión para su limpieza.
* Los niños no pueden realizar labores de limpieza y mantenimiento sin supervisión.

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

*No utilizar limpiadores abrasivos o cuchillas para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podría rayarse el cristal y provocar grietas en el mismo.
*No utilizar limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, pudiendo comportar la rotura del cristal.

SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO
En caso de ensuciarse, limpiar el sello del horno con una esponja ligeramente humedecida.

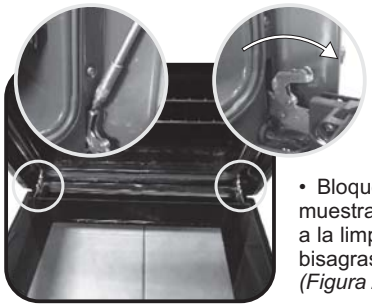
ACCESORIOS
Después del uso, sacar la bandeja del horno. Lavar la rejilla con una esponja, agua caliente y jabón. Secar.
Si quedan residuos, sumergir en agua y detergente.
También se puede meter en el lavavajillas o con limpiadores comerciales para hornos.
No colocar rejillas sucias en el horno.

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

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

• Abrir la puerta del horno. (Figura 1)

Figura 1



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

Figura 2

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

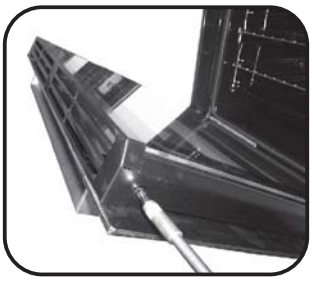
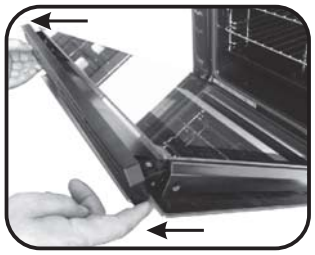


Figura 3



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

Figura 4

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

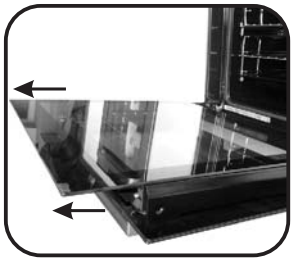
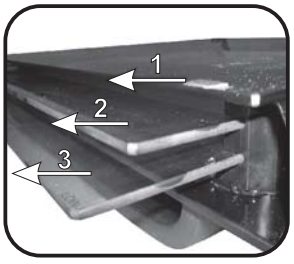


Figura 5



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

Figura 6

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

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

Figura 7

4. SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al Servicio Técnico.

Si el horno no funciona, recomendamos:
-Comprobar si el horno está bien conectado a la red eléctrica.

Si no se puede detectar el fallo:
-Desconectar el horno de la corriente, no tocar el horno y llamar al servicio de atención al ciudadano.

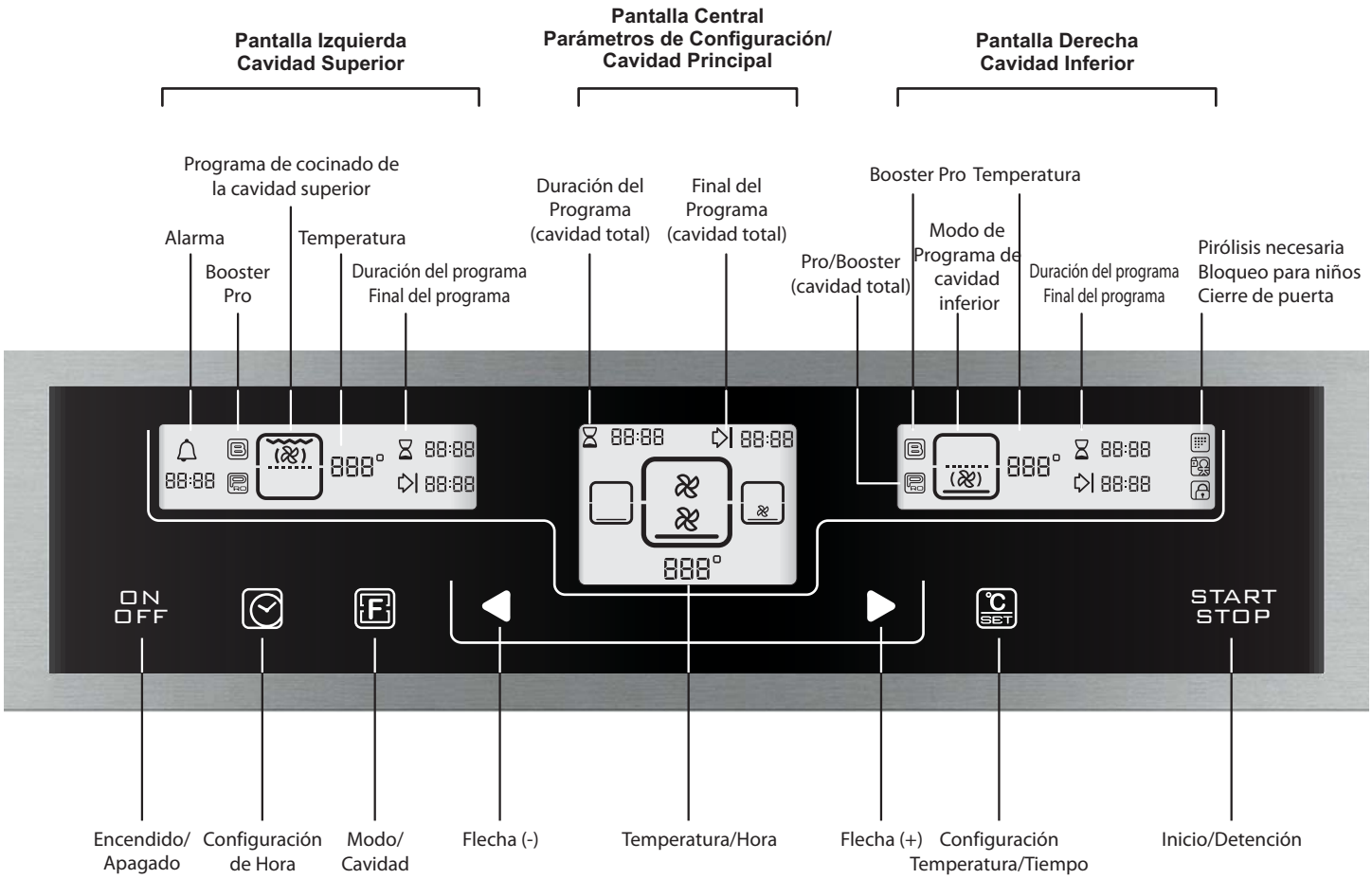
Antes de llamar al Servicio Técnico recordar tomar nota del número de serie de la placa de especificaciones del número de serie.

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

Este aparato está etiquetado conforme a la Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.
(RAEE). La RAEE contiene tanto sustancias contaminantes (que pueden generar consecuencias negativas para el medio ambiente) como componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante someter los RAEE a tratamientos específicos, con el fin de retirar y eliminar correctamente todos los contaminantes y reciclar todos los materiales.
Los usuarios pueden desempeñar una función importante para garantizar que los RAEE no representen un problema ambiental; es esencial que se sigan algunas reglas:
• Los RAEE no se deben tratar como residuos domésticos.
• Los RAEE se deben depositar en los puntos de recolección correspondientes gestionados por la municipalidad o por empresas registradas. En muchos países, para los RAEE de gran tamaño, puede existir la recolección domiciliaria.
• Cuando compre un nuevo aparato, el anterior debe devolverse al vendedor que lo debe recolectar gratuitamente de manera individual, siempre que el equipo sea de un tipo equivalente y que tenga las mismas funciones que el equipo entregado

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

5. DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA



5. 1 ANTES DE UTILIZAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ

LIMPIEZA PREVIA

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

RECORDAR

Confirmación del temporizador
Las modificaciones se tienen que confirmar pulsando el botón " SET ".
Detención del horno:
Puede ser necesario en caso de configurar una orden incorrecta.
Para detener el horno pulsar " START / STOP ".

CONFIGURACIÓN DEL RELOJ

Habrá que configurarse nuevamente cuando se conecte el horno a la corriente o después de mucho tiempo sin utilizarlo

Configurar el reloj:

1. Pulsar " " durante unos segundos y buscar " "utilizando ◀ ▶, a continuación pulsar " SET ". Parpadearán los dígitos de la pantalla central.

2. Configurar el reloj utilizando ◀ ▶, esperar unos segundos o pulsar " SET " de nuevo para guardar la configuración.

AJUSTE DEL CONTRASTE DE LA PANTALLA

1. Pulsar " " durante unos segundos y buscar " "utilizando◀ ▶, luego pulsar " SET ". (EL contraste del brillo de la pantalla se incluye entre un máximo de "1" y un mínimo de "5".)

2. Elegir el nivel de contraste utilizando ◀ ▶y esperar unos segundos o pulsar " SET " de nuevo para guardar la configuración.

NOTA: Si se quiere configurar el reloj o ajustar el contraste de pantalla después de haber conectado el horno por primera vez, pulsar " ON / OFF " para enchufar el horno y proceder como se describe en los puntos 1 y 2 del apartado específico.

ALARMA

1.Pulsar " ON / OFF " para conectar el horno.
2.Pulsar " " durante unos segundos y buscar " " utilizando ◀▶, a continuación pulsar " SET ".
3.Configurar el tiempo necesario utilizando ◀ ▶, esperar unos segundos o pulsar de nuevo "Temperature/Time SET SET " para guardar la configuración.

NOTA: Esta función permite utilizar el horno como alarma independientemente de que esté en funcionamiento o no.

BLOQUEO PARA NIÑOS

1.Para configurar el bloqueo para niños, pulsar " F " durante unos segundos.
2.

Pulsar " ▶ " "OK" para activar
Pulsar " ◀ " "NO" para activar

NOTA: La función "bloqueo para niños" se puede activar tanto si el horno está encendido (ON) como apagado (OFF).

5.2 CÓMO UTILIZAR EL HORNO

EN MODO ÚNICO

Para utilizar el Modo Único, quitar el separador del horno.
Con el modo único se pueden seleccionar todas las funciones siguientes.
En la tabla siguiente se recogen todos los métodos de cocinado sugeridos. Se sugiere también la temperatura para cada método de cocinado. Esta temperatura se puede modificar dentro del rango predeterminado.

Modo de Función según el modelo de horno		Temperatura en ºC configurada	Temperatura en ºC predeterminada	Función Booster*
	Off	-	-	-
	Base	160	50-240	-
	Base + Ventiladores	210	50-240	Booster
	Base + Superior **	220	50-280	-
	Base + Superior + Ventilador	210	50-240	-
	Resistencia circular + Ventilador	180	50-240	-
	Grill	L2	L1-L3	-
	Grill + Asador **	210	180-230	Booster
	Grill + Asador + Ventilador	240	180-240	Booster
	Descongelado	40	No	-
	Conservar el calor	60	No	-
	Pyro ***	NORMAL	**ECO:**425/65min **NORMAL:**425/75min **SUP:**425/1h30min	-

**Booster: aumento rápido de la temperatura*

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

1.Pulsar " ON OFF " para conectar el horno.
2.Pulsar " F ". Elegir la función de cocinado utilizando ◀ ▶.
3. Se mostrará la temperatura o nivel de cocina adecuado, según el método de cocinado seleccionado. Se puede modificar dentro de un rango predeterminado ver tabla anterior. Para modificar la temperatura de configuración, pulsar " °C SET " y elegir la temperatura utilizando ◀ ▶. A continuación pulsar otra " °C SET " vez para confirmar. La temperatura mostrada es fija pero se puede modificar durante el ciclo de cocinado.
4.Para iniciar el cocinado, pulsar START/STOP. El horno empezará a funcionar y la temperatura a subir. El indicador luminoso parpadea hasta que se alcance la temperatura seleccionada. Sonará un pitido al final de la operación y el indicador se quedará encendido sin parpadear.
5.Para cambiar la función del horno, repetir los pasos del 2 al 4.
6.Para detener el horno, pulsar " START STOP ".

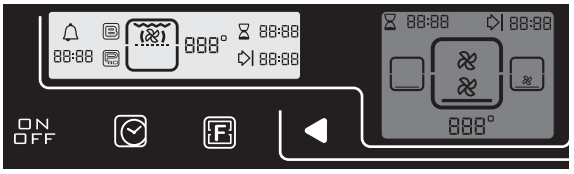
MODO DUAL

Para activar el Modo Dual, colocar el separador en la tercera vía del horno. Con el Modo Dual se pueden elegir las funciones siguientes.
1- Pulsar " ON OFF " para conectar el horno.
2- Pulsar " F " para seleccionar la parte del horno (SUPERIOR o INFERIOR) que ha de utilizarse; elegir la función necesaria para el cocinado utilizando ◀ ▶.
3- Se mostrará la temperatura o nivel de cocina adecuado, según el método de cocinado seleccionado. Se puede modificar dentro de un rango predeterminado ver tabla anterior. Para modificar la temperatura de configuración, pulsar " °C SET " y elegir la temperatura utilizando ◀ ▶. A continuación pulsar otra vez " °C SET " para confirmar. La temperatura mostrada es fija pero se puede modificar durante el ciclo de cocinado.
4- Para iniciar el cocinado, pulsar START/STOP .
El horno empezará a funcionar y la temperatura a subir. El indicador luminoso parpadea hasta que se alcance la temperatura seleccionada. Sonará un pitido al final de la operación y el indicador se quedará encendido sin parpadear.
5- Para detener la cocción, seleccionar " - "

Cavidad Superior

Modo de Función según el modelo de horno		Temperatura en ºC configurada	Temperatura en ºC predeterminada	Función Booster*
	Resistencia circular + Ventilador	180	160-240	-
	Grill	L2	L1-L3	-
	Grill + Ventilador	190	160-240	-

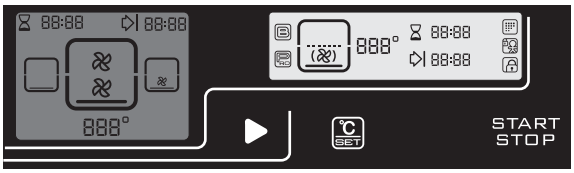
** Booster: aumento rápido de la temperatura*



Cavidad Inferior

Modo de Función según el modelo de horno		Temperatura en ºC configurada	Temperatura en ºC predeterminada	Función Booster*
	Resistencia circular + Ventilador	180	160-240	-
	Fondo	160	160-240	-
	Fondo + Ventilador	160	160-240	-

** Booster: aumento rápido de la temperatura*



UTILIZACIÓN DE LA CAVIDAD SUPERIOR E INFERIOR AL MISMO TIEMPO

Las dos cavidades (SUPERIOR e INFERIOR) pueden utilizarse de forma simultánea para dos tipos de cocinado distinto; para configurar esta modalidad, seguir los pasos siguientes:
1- Pulsar " F " para seleccionar la segunda cavidad que se va a utilizar y seguir las instrucciones del punto 1 al 5 del apartado anterior.

DURACIÓN DEL COCINADO

1. Pulsar "time set" y buscar "hourglass" utilizando las "flechas"
2. Pulsar "Temperature/Time Set" y configurar la duración del cocinado utilizando las "flechas"
3. Confirmar la configuración presionando de nuevo "Temperature/Time Set".

FINALIZACIÓN DEL COCINADO

1.Pulsar "time set" y buscar "aroow" utilizando las "flechas"
2. Pulsar "Temperature/Time Set" y configurar la duración del cocinado utilizando las "flechas"
3. Confirmar la configuración presionando de nuevo "Temperature/Time Set".

NOTA: Para borrar el tiempo configurado, buscar "barred clock" utilizando las "flechas" en el menú de configuración y pulsar "Temperature/Time Set".
Esta función se suele utilizar con la función "duración de la cocción".

INICIO DIFERIDO

Por ejemplo, si son las 10:00h, la cocción requiere 45 minutos y necesitamos que esté lista a las 12:30h, se deben seguir los siguientes pasos:
- Encender el horno pulsando el botón "ON/OFF"
- Seleccionar la función deseada usando las "flechas"
- Seleccionar la temperatura deseada pulsando el botón "°C/Time Set" y usando nuevamente las "flechas"
- Configurar el tiempo de cocción en 45 minutos:
  - •Pulsar el botón "Time Set"
  - •Pulsar el botón "°C/Time Set" y utilizar las "flechas" para regular la duración de la cocción
  - •Confirmar la elección pulsando el botón "°C/Time Set"
  - •Configurar el tiempo final de cocción a las 12:30h:
  - •Utilizar las "flechas" para seleccionar el icono de "fin de cocción"
  - •Pulsar el botón "°C/Time Set" y utilizar las "flechas" para configurar el tiempo final de cocción
  - •Confirmar la selección pulsando el botón "°C/Time Set"
  - •NO PULSAR EL BOTÓN "START", ya que la cocción empezará automáticamente a las 11:45h (corresponde a la hora fin de cocción (12:30h) menos 45 minutos, que es el tiempo de cocción requerido). La cocción se detendrá automáticamente al final del tiempo definido.

ADVERTENCIA:

Si se selecciona el final de la cocción sin fijar la duración del tiempo de cocción, el horno empezará inmediatamente a cocinar y se detendrá al final del tiempo de cocción establecido."

6. MODO DE COCCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

GRILL + VENTILADOR Se utiliza el elemento superior de calentamiento en combinación con el ventilador circulando así el aire caliente en todo el horno. Se recomienda el calentamiento previo para carnes rojas y no es necesario en caso de carnes blancas. El grill es ideal para cocinar alimentos de mayor grosor, como el cerdo o el pollo. Los alimentos que se vayan a hacer al grill han de colocarse directamente en el centro de la bandeja. Si se coloca la bandeja antigoteo debajo de la bandeja de la comida se asegura que los jugos que pueda soltar no se esparcirán por el horno. Para un mejor resultado asegurarse de que los alimentos no están demasiado cerca del grill y dar voltear los alimentos a mitad de proceso.

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

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

CONSERVAR EL CALOR Se recomienda para recalentar los alimentos cocinados previamente, colocando la bandeja en el segundo nivel desde arriba, o para descongelar pan, pizza o repostería colocando la bandeja en la parte más inferior.

La temperatura preseleccionada es de 60ºC constantes, no siendo posible su regulación.

RESISTENCIA CIRCULAR + VENTILADOR El ventilador distribuye el aire caliente por todos los niveles. Es ideal para cocinar diferentes tipos de comida al mismo tiempo (p.ej. carne y pescado), sin mezclar sabores ni olores. Cocina bien y es especialmente recomendable para bizcochos esponjosos, repostería, etc.

GRILL Utilización del elemento de calentamiento superior. Éxito seguro para grill mixto, kebabs y platos gratinados. El grill tiene que calentarse previamente a una temperatura elevada durante 5 minutos. Las carnes blancas tienen que colocarse siempre a cierta distancia del grill, el tiempo de cocinado es ligeramente superior pero la comida quedará más jugosa. Las carnes rojas y el pescado se pueden colocar directamente en la parrila colocando la bandeja justo debajo.

GRILL + VENTILADOR El elemento de calentamiento superior se utiliza con el ventilador, que hace que el aire caliente se reparta por todo el horno. Se recomienda precalentarlo para carnes rojas, no siendo necesario en el caso de las carnes blancas. El grill es ideal para cocinar trozos más gruesos, como pollo y cerdo. Los alimentos con los que se quiera utilizar el grill ha de colocarse directamente en el centro de la parrilla. Si se coloca la bandeja justo debajo se recogen todos los jugos de los alimentos. Para lograr mejores resultados hay que asegurarse de que la comida no esté demasiado cerca del grill y darle la vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocinado.

RESISTENCIA CIRCULAR + VENTILADOR - El ventilador distribuye el aire caliente por todos los niveles. Es ideal para cocinar diferentes tipos de comida al mismo tiempo (p.ej. carne y pescado), sin mezclar sabores ni olores. Cocina bien y es especialmente recomendable para bizcochos esponjosos, repostería, etc.

FONDO Utilización del elemento inferior. Ideal para repostería: flan, quiches, tartas, pâté y platos que requieran más calor desde la parte inferior.

FONDO + VENTILADOR Combinación del calor desde el fondo con el ventilador ideal para flanes de fruta, tartas, quiches y repostería en general. Evita que la comida se reseque y hace que suba la masa. Colocar la bandeja en la posición más baja del horno.

PYRO El horno se encarga de limpiar el interior del horno.
-Existen tres opciones ECO, NORMAL ó SUPER

7. CICLO PIROLÍTICO *(Depende del modelo)*

El horno dispone de un sistema de limpieza por pirolisis que destruye los residuos de comida a alta temperatura. La operación se hace automáticamente mediante el programador. Como se necesitan temperaturas muy altas, la puerta del horno se fija con un cierre de seguridad.
La pirolisis se puede detener en todo momento. La puerta no se podrá abrir hasta que se muestre el cierre de seguridad.
NOTA: Si hay una encimera de cocción encima del horno no utilizar los quemadores de gas o las placas eléctricas cuando esté en funcionamiento el sistema pirolítico para evitar que se caliente en exceso la cocina.

Se disponen **TRES CICLOS PIROLÍTICOS** preconfigurados:
***ECO PYROCLEAN**: Limpia hornos medianamente sucios. Funciona durante 65 minutos.
***NORMAL PYROCLEAN:** Limpia hornos sucios. Funciona durante 75 minutos
***SUPER PYROCLEAN**: Limpia hornos muy sucios. Funciona durante 90 minutos.
No utilizar productos de limpieza en un horno pirolítico.
Consejo: La limpieza pirolítica inmediatamente posterior a la utilización del horno permite utilizar el calor residual, con lo que se consigue un ahorro energético.

Antes del Ciclo pirolítico:
Retirar del horno todos sus accesorios*: No pueden soportar temperaturas elevadas y podrían dañarse con las temperaturas de pirolisis.
*Retirar todos los restos ya que se tardaría mucho en destruirlos. Asimismo una gran cantidad de grasa podría dar lugar a fuego cuando se sometiese a temperaturas muy elevadas durante el ciclo de pirolisis.
*Cerrar la puerta del horno.
*Antes de proceder con la limpieza, retirar todos los restos sólidos de comida.

Utilización del ciclo pirolítico:
1 Pulsar " F ". Seleccionar " ⠿ " utilizando ◀ ▶ , a continuación pulsar " °C SET " para confirmar. En la pantalla aparecerá " ⠿ " . Parpadeará el modo ECO.

Recuerde:
ECO ciclo de 65 minutos horno moderadamente sucio
NORMAL ciclo de 75 minutos horno sucio
SUP ciclo de 90 minutos horno muy sucio
2- Con ◀ ▶ seleccionar el modo Pirolítico necesario, según el grado de suciedad: **ECO**, **NORMAL** o **SUP**. A continuación pulsar " °C SET " para confirmar.
*La selección se confirmará en 3 segundos…
El horno empieza el ciclo pirolítico. El modo pirolítico seleccionado parpadea y aparecen los indicadores luminosos de " ⧗ " y " ⏭ " .

Durante el ciclo pirolítico aparece el cierre de la puerta del horno, lo que indica que la puerta está cerrada. Funcionará el ventilador de refirgeración.
El indicador luminoso parpadeará hasta que se alcance la temperatura, que entonces permanecerá fijo.
El arranque del ciclo pirolítico se puede demorar seleccionado un final de tiempo. Girar el mando de control de programación a final de tiempo y configurar la hora a la que se quiere que termine.
Al final de ciclo pirolítico el horno se apaga automáticamente.
Durante la operación de auto limpieza pirolítica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual; los niños deben permanecer alejados.
Durante 15 segundos suena un pitido que indica el final del ciclo y en la pantalla parpadean los indicadores de " ⧖ " y " ⇨| ".
Pulsar START STOP para detener el ciclo. En caso contrario los símbolos seguirán parpadeando. Desaparece el símbolo " ⠿ " del Temporizador, el modo pirolítico. La puerta del horno seguirá bloqueada ya que la temperatura es muy alta de forma que la puerta no se podrá abrir hasta que deje de estar iluminado el símbolo de bloqueo de puerta.
El ventilador de refrigeración no se desconecta hasta que la temperatura de los componentes sea la adecuada.
Al final del ciclo el indicador parpadea de nuevo y seguirá encendido hasta que el horno se apague (se apagará cuando la temperatura interna del horno sea lo suficientemente baja).
La pirólisis deja restos blancos en las paredes. Esperar a que el horno se enfríe completamente, luego limpiar el interior del horno con una esponja húmeda y retirar los restos.

8. CONSEJOS DE COCCIÓN

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

GRILL
•Antes de utilizar el grill del horno
Sacar la carne de la nevera unas horas antes. Dejarla sobre varias capas de papel de cocina. Con ello se consigue que temple y quede más jugosa evitando que se quede fría en el medio.
Añadir pimienta y especias a la carne antes del grill, pero la sal después. Así se hará mejor y quedará jugosa. Añadir a la comida que se va a cocinar un poco de aceite (esto es mejor hacerlo con un pincel plano). Luego añadir más pimienta y hierbas aromáticas (tomillo, etc.)
•Durante el asado:
No pinchar los alimentos cuando se están haciendo, ni siquiera cuando se les de la vuelta ya que haría que perdiese el jugo y se secase.

ASADO
Evitar utilizar recipientes brillantes ya que reflejarían el calor podrían estropear los bizcochos. Si el bizcocho se dora muy rápido, cubrir con papel antiadherente o papel de aluminio.
Atención: La forma correcta de utilizar el papel es con la parte brillante hacia el bizcocho ya que de lo contrarío el calor se reflejaría en la superficie brillante y no llegaría a la comida.
Evitar abrir la puerta durante los primeros 20 o 25 minutos durante el cocinado:
Los soufflés, brioches, bizcochos, etc. tienden a desinflarse. Se puede comprobar si están hechos introduciendo un cuchillo o una aguja de metal en el centro. Si la hoja sale limpia y seca, es que está listo y se puede detener la cocción. Si la hoja sale mojada o con trocitos de bizcocho adherido, dejar el horno en funcionamiento pero bajando la temperatura del termostato para que termine de hacerse pero sin quemarse.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

UWAGA: Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachowac ostrożność i nie dotykać gorących części.
• Dzieci w wieku do 8 lat nie mogą zbliżać się do urządzenia chyba że pozostaja one pod ciągłym nadzorem.
• Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz ososby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego uzykowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.
• Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
• Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwac ani czyścić urządzenia.
• Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachowac 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.
• Wyłaczyć piekarnik przed usunięciem ekranu, po wyczyszczeniu zamontować ekran zgodnie z instrukcją.
• Używać wyłacznie sondy cieplnej przeznaczonej do tego piekarnika.
• Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.
UWAGA: należy upewnić się czy urządzenie jest wyłączone przed przystąpieniem do wymiany żarówki aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia.
• Wyłącznik musi być podłączony do okablowania zgodnie z obowiązujacymi przepisami.
• instrukcja musi określać jaki rodzaj przewodu może być zastosowany, z uwzglednieniem temperatury tylnej ścianki urządzenia.
• Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony należy go wymienić na nowy dostarczony przez producenta lub autoryzowany serwis.
UWAGA: w celu uniknięcia zagrożeń związanych z przypadkowym zadziałaniem zabezpieczeń termicznych urządzenie nie może być zasilane z sieci sterowanej niezależnie lub z obwodów które są regularnie włączane i wyłączane.
UWAGA: dostępne cześci mogą być gorące podczas używania grilla. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.
• Pokarm który wykipiał musi być usunięty przed czyszczeniem.
• Podczas pyrolizy powierzchnie mogą się bardzo mocno nagrzewać, proszę pilnowac dzieci aby się nie zbliżały.

1. WSKAZÓWKI OGÓLNE

W celu pełnego wykorzystania możliwości piekarnika dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją. Przechowuj instrukcję w dostępnym miejscu, aby w razie potrzeby zawsze można było skorzystać z zawartych w niej wskazówek. Przed zainstalowaniem piekarnika spisz jego numer seryjny na wypadek konieczności skorzystania z pomocy serwisu.
Po rozpakowaniu piekarnika sprawdź, czy nie nosi on śladów uszkodzeń. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie używaj piekarnika, lecz skontaktuj się z serwisem. Zabezpiecz części opakowania, takie jak worki z tworzywa sztucznego, styropian, gwoździe, przed dziećmi.
Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku niezastosowania się do zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji.
! UWAGA: Wszelkie funkcje, właściwości oraz akcesoria wymienione w niniejszej instrukcji mogą zostać wymienione w zależności od modelu piekarnika.

1.1 DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Akcesoria piekarnika, które mogą mieć bezpośredni kontakt z żywnością są wykonane z materiałów zgodnych z wymogami dyrektywy CEE 89/109 z 21/12/88.

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.

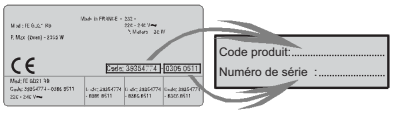
1.2 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

•Piekarnik należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do przygotowywania żywności. Wykorzystanie piekarnika do innych celów, takich jak podgrzewanie pomieszczenia jest niezgodne z jego przeznaczeniem i może być niebezpieczne.
•Podczas użytkowania sprzęt staje się gorący. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika
•Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym, niezgodnym z przeznaczeniem użytkowaniem piekarnika.
Użycie jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wymaga przestrzegania niektórych podstawowych zasad:
-Nie ciągnąć za kabel zasilania w celu wyciągnięcia wtyczki z gniazdka.
-Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi oraz stopami.
-Nie używać urządzenia stojąc boso.
-Nie należy używać adapterów, rozgałęźników na kilka wtyczek bądź przedłużaczy.
-W razie uszkodzenia i/lub nieprawidłowego działania urządzenia wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania, nie dotykać ani nie naprawiać według własnego uznania.
•Jeżeli kabel elektryczny ulegnie zniszczeniu należy go niezwłocznie wymienić.
W przypadku wymiany kabla należy przestrzegać poniższych wskazówek:
Odłącz kabel zasilający i zastąp go nowym typu HO5RR F, H05VV-F lub H05V2V2-F. Kabel zasilający musi umożliwiać zasilanie piekarnika wymaganym prądem znamionowym piekarnika. Wymiany kabla zasilającego powinna wykonać osoba o odpowiednich kwalifikacjach.

Kabel uziemiający (żółto-zielony) musi być 10 mm dłuższy od przewodu zasilającego.
Naprawę piekarnika należy powierzać wyłącznie autoryzowanemu serwisowi, zapewniającemu stosowanie wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może ograniczyć bezpieczeństwo użytkowania piekarnika.
•Niedozwolone są jakiekolwiek modyfikacje piekarnika, mogące prowadzić do zmian jego parametrów technicznych.
•Do czyszczenia piekarnika nie należy stosować pary ani sprayu pod wysokim ciśnieniem.
•W piekarniku nie należy przechowywać produktów łatwopalnych, które mogą zapalić się przy niezamierzonym włączeniu się urządzenia.
•Nie obciążać drzwiczek piekarnika i nie pozwalać siadać na nich dzieciom.
•Przy wkładaniu i wyjmowaniu potraw do i z piekarnika należy używać rękawic kuchennych.

1.3 ZALECENIA

•Systematyczne czyszczenie piekarnika po każdorazowym użyciu ułatwi utrzymanie go w doskonałej czystości.
•Nie należy wykładać ścianek piekarnika folią aluminiową lub jednorazowymi materiałami ochronnymi dostępnymi w sklepach. Użyta folia aluminiowa lub inne materiały ochronne w zetknięciu z gorącą emalią mogą spowodować nadtopienie się i pogorszenie jakości emaliowanych ścianek wnętrza piekarnika.
•Aby nie dopuścić do nadmiernego zabrudzenia się piekarnika i wydzielania się wskutek tego zapachu dymu, unikaj stosowania zbyt wysokich temperatur podczas pieczenia. Zaleca się raczej przedłużenie czasu przygotowania potrawy w nieco niższej temperaturze. Tabliczka znamionowa (z boku piekarnika)



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

1.4 INSTALACJA

Za instalację piekarnika odpowiedzialny jest użytkownik. Producent nie ma obowiązku wykonania instalacji. Usterki spowodowane błędami instalacji nie podlegają warunkom gwarancji udzielanej przez producenta. Instalacja powinna być powierzona wykwalifikowanym 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 70ºC.
Piekarnik może być usytuowany na górze w szafce kuchennej lub pod blatem.
Przed zainstalowaniem piekarnika upewnij się, czy w miejscu instalacji zapewniona będzie dobra wentylacja gwarantująca dopływ świeżego powietrza, niezbędnego do chłodzenia piekarnika i do zabezpieczenia jego części wewnętrznych. W zależności od typu instalacji należy wykonać wycięcia przedstawione na końcu instrukcji.

1.5 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

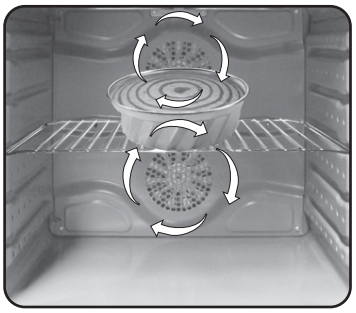
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE POWINIEN WYKONAĆ AUTORYZOWANY SERWISANT LUB OSOBA Z ODPOWIEDNIMI UPRAWNIENIAMI.
Zabudowa, w której ma być zainstalowany piekarnik, musi spełniać wymagania przepisów obowiązujących w miejscu instalacji.
Producent nie ponosi odpowiedzialności, jeżeli warunki te nie zostaną spełnione.
Piekarnik należy podłączyć do sieci poprzez gniazdko z uziemieniem lub wielobiegunowy wyłącznik sieciowy o odległości styków przynajmniej 3 mm.
Instalacja musi być wykonana przy użyciu przewodów o odpowiednim przekroju, zapewniającym normalne zasilanie do piekarnika oraz zabezpieczona przy pomocy odpowiednich bezpieczników.
PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA:
Piekarnik wyposażony jest w przewód zasilający przystosowany do zasilania napięciem między fazami lub między fazą i przewodem neutralnym równym 230V.
Przed podłączeniem piekarnika sprawdź:
- napięcie zasilania wskazywane na mierniku,
- ustawienie wyłącznika automatycznego.
Żółto-zielony przewód ochronny przyłączony do zacisku uziemienia piekarnika należy podłączyć do uziemienia instalacji.

Uwaga:
• Przed podłączeniem piekarnika instalacja uziemiająca powinna być sprawdzona przez elektryka.
• Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki oraz ich konsekwencje spowodowane przez używanie piekarnika bez uziemienia lub podłączonego do wadliwego uziemienia.

UWAGA: Należy pamiętać, że piekarnik może wymagać regularnego serwisu w trakcie eksploatacji.
Gniazdko zasilające powinno być tak zlokalizowane, żeby możliwe było podłączenia zasilania do piekarnika po wyjęciu go z szafki.
Kabel zasilający: wymianę kabla zasilającego należy powierzyć autoryzowanemu serwisantowi lub osobie o odpowiednich kwalifikacjach.

2. TECHNOLOGIA PRO/EXP'R

Nasza wiedza i doświadczenie umożliwiły nam wprowadzenie do piekarników domowych technologii typowej dla kuchni profesjonalnych. Wielootworkowy system nawiewu bocznego emituje bezpośrednio na potrawę delikatne mikrostrumienie gorącego powietrza, które ją spowijają w całości.
System zapewnia równomierne pieczenie, ogranicza utratę wilgoci przez potrawy oraz umożliwia jednoczesne pieczenie potraw na różnych poziomach.



2.1 WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA

Przed użyciem wyposażenia piekarnika po raz pierwszy należy je dokładnie umyć gąbką, wypłukać i wysuszyć.
Na półce można umieszczać formy i naczynia do pieczenia.

Taca ociekowa służy do zbierania soków z grillowanych potraw.
Tacy ociekowej nie należy używać jako blachy do pieczenia, ponieważ nagromadzony tłuszcz może szybko rozprzestrzenić się na cały piekarnik, w wyniku czego powstają nadmierne ilości dymu.
Tacy ociekowej nie należy umieszczać bezpośrednio na dnie piekarnika oraz na separatorze.

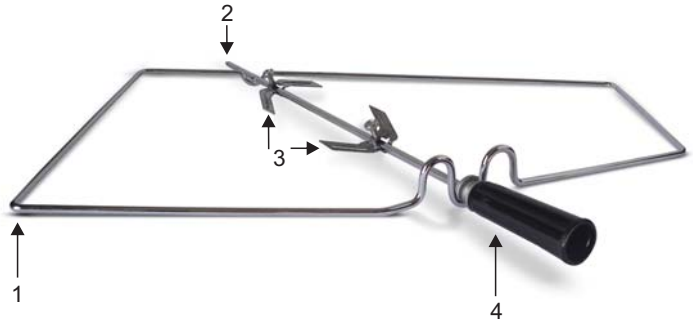
Separator dzieli piekarnik na dwie komory. Oddziela komorę górną od dolnej gdy piekarnik pracuje w systemie dwukomorowym. Separator musi być umieszczony na poziomie trzecim.
Nigdy nie należy pozostawić separatora w piekarniku gdy włączony jest tryb czyszczenia pirolitycznego.

Talerz do pizzy wyposażony w zależności od modelu w podstawkę i nóż krążkowy do pizzy.

Blachę do ciast należy umieszczać na półce. Blacha służy do pieczenia małych ciastek, takich jak ptysie, biszkopty, bezy, itp.
Blachy do ciast nie należy umieszczać bezpośrednio na dnie piekarnika oraz na separatorze.

2.2 ROŻEN OBROTOWY *(w zależności od modelu)*

Do pieczenia na rożnie nie jest wymagane żadne nagrzewanie wstępne.
Pieczenie odbywa się przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
Zużycie energii jest 90-95% mniejsze niż w systemie tradycyjnym.



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

OBSŁUGA ROŻNA OBROTOWEGO

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

Podczas pracy piekarnika, wszystkie nieużywane elementy wyposażenia powinny być wyjęte z piekarnika.

2.3 OŚWIETLENIE LEDOWE/U.SEE

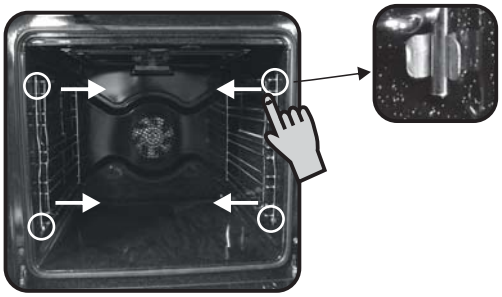
System oświetlenia ledowego zastępuje tradycyjną żarówkę. Układ 14 diod LED (w wersjach bez czyszczenia pirolitycznego) lub 10 diod LED wysokiej mocy (w wersjach z czyszczeniem pirolitycznym) zamontowano w drzwiach piekarnika. Wytwarzane wysokiej jakości białe światło umożliwia obserwowanie wnętrza piekarnika w sposób wyraźny bez jakichkolwiek cieni na wszystkich półkach piekarnika.

Zalety:
System ten, poza zapewnieniem doskonałego oświetlenia wnętrza piekarnika, jest bardziej niezawodny niż tradycyjna żarówka, łatwiejszy w utrzymaniu i przede wszystkim pozwala na zaoszczędzenie energii.

- Optymalne oświetlenie
- Wysoka niezawodność
- Bardzo niskie zużycie energii, - 95% w porównaniu z tradycyjnym systemem oświetlenia

2.4 DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE DRABINEK

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



3. CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

•Przed przystąpieniem do czyszczenia ręcznego należy poczekać aż piekarnik wystygnie.
•Do czyszczenia piekarnika nie należy używać środków ściernych, druciaków lub ostrych przedmiotów mogących trwale uszkodzić emalię.
•Stosować wyłącznie wodę z mydłem lub środki czyszczące na bazie amoniaku.
•Nie należy wykładać ścianek wewnątrz piekarnika folią aluminiową.

CZĘŚCI SZKLANE
Zaleca się, aby po każdym użyciu piekarnika wytrzeć szklane drzwiczki ręcznikiem papierowym. Jeżeli drzwiczki są mocno zabrudzone można je wytrzeć wyciśniętą gąbką zwilżoną detergentem i następnie opłukać.

Nie należy używać agresywnych środków ściernych lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co w rezultacie może doprowadzić do popękania szkła.

USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA
Jeżeli uszczelka ulegnie zabrudzeniu, należy ją wyczyścić przy użyciu lekko wilgotnej gąbki.

WYPOSAŻENIE
Wyposażenie piekarnika należy oczyścić gąbką zwilżoną wodą z mydłem, opłukać czystą wodą i wysuszyć. Należy unikać ściernych środków czyszczących.

TACA OCIEKOWA
Po grillowaniu należy wyjąć tacę ociekową z piekarnika. Należy ostrożnie zlać gorący tłuszcz do odpowiedniego pojemnika. Tacę należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do zmywania naczyń przy użyciu gąbki i następnie opłukać.

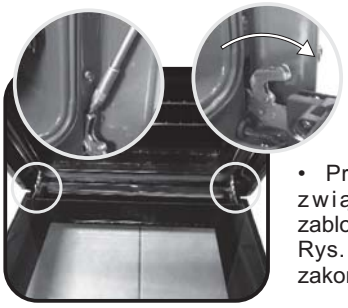
Jeżeli pozostałości po pieczeniu są trudne do usunięcia, tacę należy namoczyć w wodzie z detergentem.
Tacę ociekową można również umyć w zmywarce do naczyń lub wyczyścić przy pomocy dostępnego w handlu środka do czyszczenia piekarników.
Brudnej tacy nie należy umieszczać w piekarniku.

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA
Oświetlenie i jego osłona wykonane są z materiału odpornego na wysoką temperaturę.

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

• Otwórzyć drzwi piekarnika. (Rys. 1)

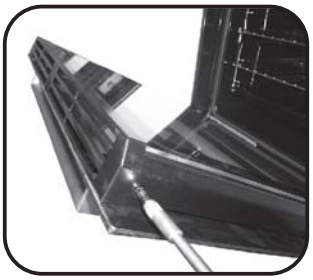
Rys. 1



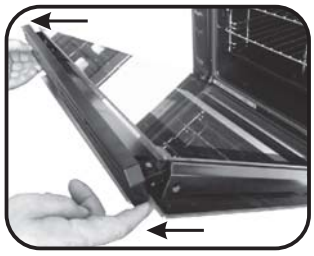
• Przed rozpoczęciem czynności związanych z myciem szyby zablokować zawiasy, jak pokazano na Rys. 2. Odblokować zawiasy po zakończeniu czynności. (Rys. 2)

Rys. 2

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



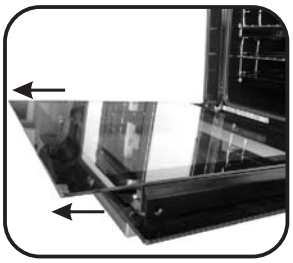
Rys. 3



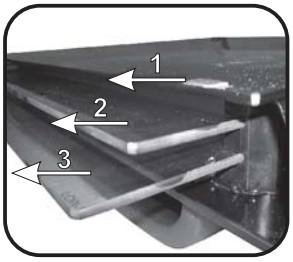
• Pociągając do góry, zdjąć metalową górną pokrywę. (Rys.4)

Rys. 4

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



Rys. 5



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

Rys. 6

• Po umyciu szyby w celu ponownego montażu, należy powtórzyć powyższe czynności w odwrotnej kolejności.
• Napis LOW-E NA WSZYSTKICH SZYBACH musi być czytelny i musi być umieszczony w lewym rogu drzwi, blisko lewego zawiasu. Tym sposobem drukowana powierzchnia pierwszej szyby będzie umieszczona po wewnętrznej drzwi.

Rys. 7

4. CENTRUM SERWISOWE

Przed wezwaniem serwisu.

Jeżeli piekarnik nie działa:
•Należy upewnić się, że kabel zasilający jest włączony do gniazdka sieciowego.

Jeżeli nie można ustalić przyczyny problemu:
• Należy odłączyć piekarnik od sieci zasilania i wezwać serwis.

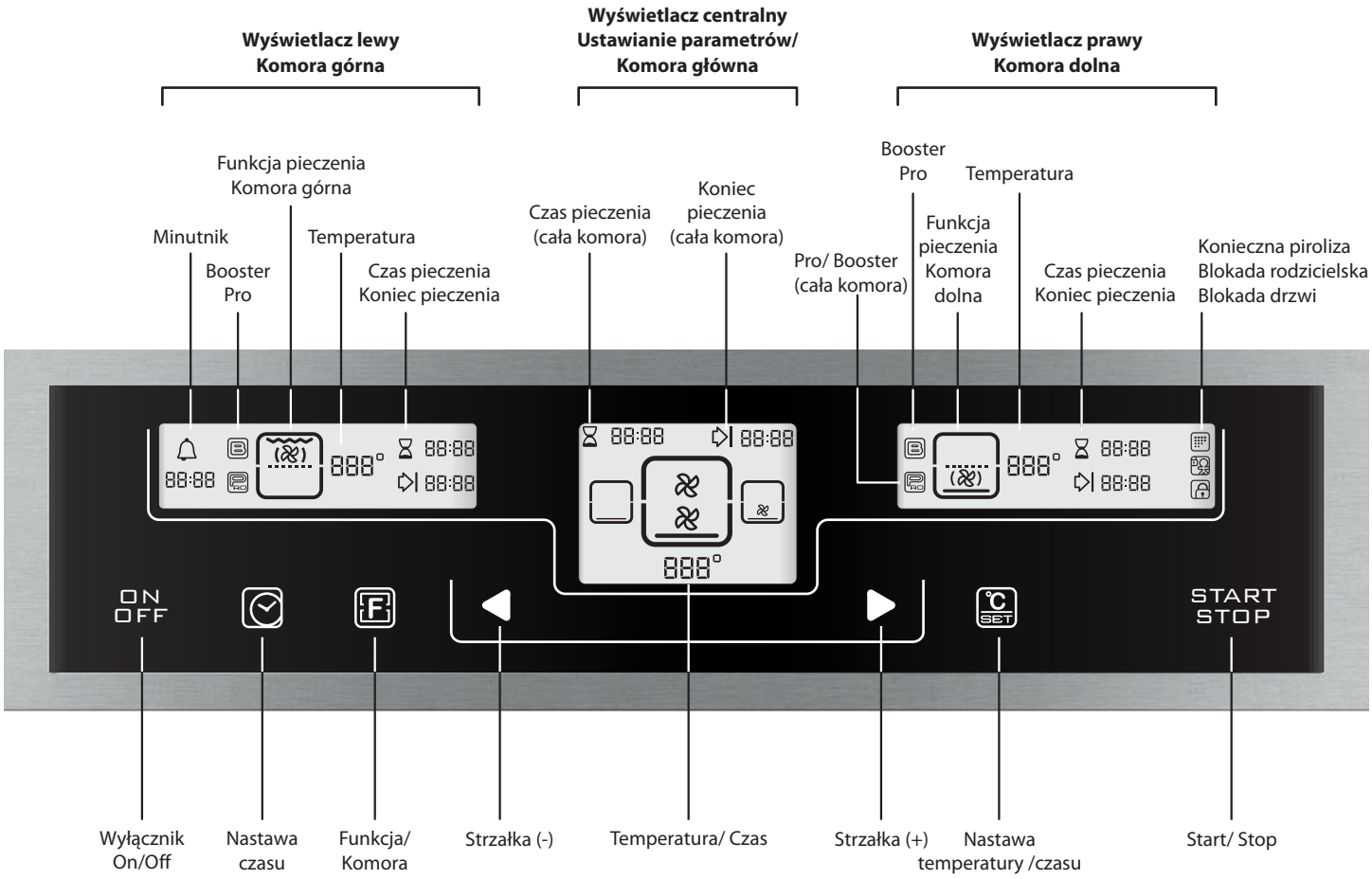
Przed wezwaniem serwisu należy zanotować numer seryjny podany na tabliczce znamionowej piekarnika.

Piekarnik dostarczany jest z kartą gwarancyjną, która zapewnia jego bezpłatną naprawę przez Centrum Serwisowe w okresie obowiązywania gwarancji.

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.

5. OPIS WYŚWIETLACZA



5.1 PRZED UŻYCIEM PIEKARNIKA PO RAZ PIERWSZY

CZYSZCZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy:
•Wytrzeć powierzchnie zewnętrzne piekarnika miękką wilgotną szmatką.
•Umyć wszystkie elementy wyposażenia i wytrzeć wnętrze piekarnika używając roztworu gorącej wody i płynu do zmywania naczyń.
•Ustawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony przez około 1 godzinę, co pozwoli usunąć zapach nowości. W tym czasie należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.

O CZYM NALEŻY PAMIETAĆ

Potwierdzenie operacji na programatorze:
•Zmiana ustawienia musi być potwierdzona przez naciśnięcie " SET " .

Zatrzymanie piekarnika:
•Może być konieczne w przypadku wprowadzenia nieprawidłowej instrukcji. Aby zatrzymać piekarnik, należy nacisnąć " START STOP ".

USTAWIENIE ZEGARA

Po podłączeniu piekarnika do sieci zasilania po raz pierwszy lub po dłuższej przerwie w zasilaniu, konieczne jest ustawienie zegara.

Aby ustawić zegar, należy:
1. Nacisnąć " " przez kilka sekund i odszukać " " przy użyciu " ◀ ▶ ", a następnie nacisnąć " SET ". Cyfry na wyświetlaczu centralnym będą pulsować.

2. Ustawić zegar używając " ◀ ▶ " i następnie odczekać kilka sekund lub nacisnąć ponownie " SET " w celu potwierdzenia ustawienia.

REGULACJA KONTRASTU WYŚWIETLACZA

1. Nacisnąć " " przez kilka sekund i odszukać " ◑ " przy użyciu " ◀ ▶ ", a następnie nacisnąć " SET ". Kontrast wyświetlacza można wyregulować w zakresie od "1"(maksymalny) do "5" (minimalny).

2. Przy użyciu " ◀ ▶ " należy wybrać poziom kontrastu i następnie należy odczekać kilka sekund lub nacisnąć ponownie " SET " w celu potwierdzenia ustawienia.

UWAGA: Jeżeli chcemy ustawić zegar lub wyregulować kontrast po pierwszym włączeniu piekarnika, należy nacisnąć " ON OFF " w celu włączenia piekarnika i postępować zgodnie z punktami 1 i 2 stosownego rozdziału.

MINUTNIK

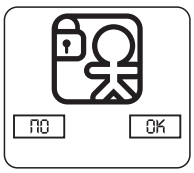
1. Nacisnąć " ON OFF " w celu włączenia piekarnika.

2. Nacisnąć " " przez kilka sekund i odszukać " " przy użyciu " ◀ ▶ ", a następnie nacisnąć " SET ".

3. Ustawić żądany czas przy użyciu " ◀ ▶ ", a następnie odczekać kilka sekund lub nacisnąć ponownie " SET " w celu potwierdzenia ustawienia.

UWAGA: Niniejsza funkcja pozwala na użycie piekarnika jako budzika niezależnie od trybu pracy piekarnika.

BLOKADA RODZICIELSKA
1. Aby ustawić blokadę rodzicielską, należy nacisnąć " F " przez kilka sekund.
2.



W celu aktywacji, nacisnąć " ▶ " "OK"
W celu dezaktywacji, nacisnąć " ◀ " "NO"

UWAGA: Blokadę rodzicielską można aktywować gdy piekarnik jest włączony, a także gdy jest wyłączony.

5.2 OBSŁUGA PIEKARNIKA

SYSTEM JEDNOKOMOROWY

W celu użycia piekarnika do pieczenia w systemie jednokomorowym, należy wyjąć separator z piekarnika.

W przypadku pieczenia w systemie jednokomorowym można wybierać spośród wszystkich wymienionych poniżej funkcji. Poniższa tabela zawiera sugerowane metody pieczenia. Dla każdej z tych metod sugerowana jest fabrycznie ustawiona temperatura. Można ją zmienić w ustalonym zakresie.

Funkcje piekarnika w zależności od modelu piekarnika		Fabrycznie ustawiona temperatura °C	Ustalony zakres temp °C	Funkcja Booster*
	Off	-	-	-
	Grzałka dolna	160	50-240	-
	Grzałka dolna + nawiew	210	50-240	Booster
	Grzałka dolna i górna **	220	50-280	-
	Grzałka dolna i górna + nawiew	210	50-240	-
	Okrągły element grzewczy + nawiew	180	50-240	-
	Grill	L2	L1-L3	-
	Grill + nawiew **	210	180-230	Booster
	Grill + rożen + nawiew	240	180-240	Booster
	Rozmrażanie	40	No	-
	Utrzymanie temperatury	60	No	-
	Czyszczenie pirolityczne	NORMAL	**ECO**:425/65min **NORMAL**:425/75min **SUP**:425/1h30min	-

**Booster: szybki wzrost temperatury*

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

1. Nacisnąć " ON OFF " w celu włączenia piekarnika.
2. Nacisnąć " F " . Przy użyciu " ◀ ▶ " wybrać funkcję dla wymaganej metody pieczenia.
3. Zgodnie z wybraną metodą pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia temperatura lub poziom pieczenia. Istnieje możliwość zmiany w ustalonym zakresie - patrz tabela powyżej. Aby zmienić ustawienie temperatury, należy nacisnąć " °C SET " i wybrać nowe ustawienie temperatury przy użyciu " ◀ ▶ ". Następnie należy ponownie nacisnąć " °C SET " w celu potwierdzenia wyboru. Temperatura jest ustawiona na stałe lecz można ją zmienić w podczas trwania cyklu pieczenia.
4. Aby rozpocząć pieczenie, należy nacisnąć " START/STOP ". Piekarnik rozpocznie cykl pieczenia oraz zacznie się nagrzewać. Wskaźnik świetlny będzie pulsował do momentu osiągnięcia wybranej temperatury. Pod koniec nagrzewania zabrzmi sygnał dźwiękowy i wskaźnik świetlny zacznie świecić światłem stałym.
5. Aby zmienić funkcję piekarnika, należy powtórzyć kroki od 2 do 4.
6. Aby zatrzymać cykl pieczenia, należy nacisnąć " START STOP ".

SYSTEM DWUKOMOROWY

W celu użycia piekarnika do pieczenia w systemie dwukomorowym, należy umieścić separator na trzeciej półce piekarnika. Można wybierać spośród funkcji wymienionych poniżej dla pieczenia w systemie dwukomorowym.

1. Nacisnąć " ON OFF " w celu włączenia piekarnika.
2. Nacisnąć " F " w celu wskazania, która część komory piekarnika (GÓRNA lub DOLNA) ma być użyta; wybrać wymaganą funkcję piekarnika przy użyciu " ◀ ▶ ".
3. Zgodnie z wybraną metodą pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia temperatura lub poziom pieczenia.

Istnieje możliwość zmiany w ustalonym zakresie – patrz tabela powyżej.

Aby zmienić ustawienie temperatury, należy nacisnąć " °C SET " i wybrać nowe ustawienie temperatury przy użyciu " ◀ ▶ ".

Następnie należy ponownie nacisnąć " °C SET " w celu potwierdzenia wyboru. Temperatura jest ustawiona na stałe lecz można ją zmienić podczas trwania cyklu pieczenia.

4. Aby rozpocząć pieczenie, należy nacisnąć " START/STOP ".

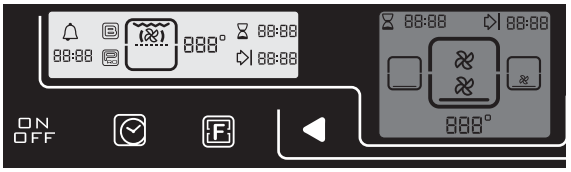
Piekarnik rozpocznie cykl pieczenia oraz zacznie się nagrzewać. Wskaźnik świetlny będzie pulsował do momentu osiągnięcia wybranej temperatury. Pod koniec nagrzewania zabrzmi sygnał dźwiękowy i wskaźnik świetlny zacznie świecić światłem stałym.

5. Aby zatrzymać cykl pieczenia, należy nacisnąć " - ".

Komora górna

Funkcje piekarnika w zależności od modelu piekarnika		Fabrycznie ustawiona temperatura °C	Ustalony zakres temperatura °C	Funkcja Booster*
	Okrągły element grzewczy + nawiew	180	160-240	-
	Grill	L2	L1-L3	-
	Grill + nawiew	190	160-240	-

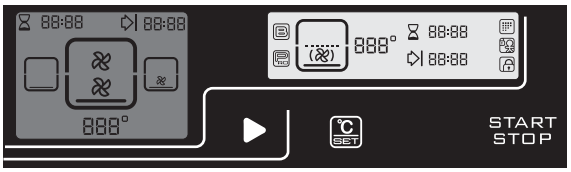
**Booster: szybki wzrost temperatury*



Komora dolna

Funkcje piekarnika w zależności od modelu piekarnika		Fabrycznie ustawiona temperatura °C	Ustalony zakres temp. °C	Funkcja Booster*
	Okrągły element grzewczy + nawiew	180	160-240	-
	Grzałka dolna	160	160-240	-
	Grzałka dolna + nawiew	160	160-240	-

**Booster: szybki wzrost temperatury*



JEDNOCZESNE UŻYCIE KOMORY DOLNEJ I GÓRNEJ

Jeżeli chcemy jednocześnie użyć obu komór (górnej i dolnej) do przyrządzenia dwóch różnych potraw, wówczas aby ustawić ten tryb pieczenia należy postępować w następujący sposób:

1. Nacisnąć " F " w celu wskazania drugiej komory i postępować zgodnie z instrukcjami od "1" do „5" poprzedniego rozdziału.

CZAS PIECZENIA

1. Nacisnąć „Nastawa czasu" i odszukać symbol klepsydry przy użyciu „strzałek".
2. Nacisnąć „Nastawa temperatury i czasu" i ustawić czas pieczenia przy użyciu „strzałek".
3. W celu potwierdzenia ustawienia, nacisnąć ponownie „Nastawa temperatury i czasu".

KONIEC PIECZENIA

1. Nacisnąć „Nastawa czasu" i odszukać symbol strzałki przy użyciu "strzałek".
2. Nacisnąć „Nastawa temperatury i czasu" i ustawić czas zakończenia pieczenia przy użyciu „strzałek".
3. W celu potwierdzenia ustawienia, nacisnąć ponownie „Nastawa temperatury i czasu".

UWAGA: Aby anulować już ustawiony czas, należy przy użyciu „strzałek" odszukać symbol „obramowanego zegara" w menu nastaw czasowych oraz nacisnąć „Nastawa temperatury i czasu".

Funkcja ta jest zazwyczaj stosowana łącznie z funkcją 'Regulacja czasu gotowania'.

OPÓŹNIENIE STARTU

Przykładowo, jeżeli jest godzina 10:00, a danie ma gotować się przez 45 minut i ma być zrobione na 12:30, należy wykonać następujące czynności:

- włącz piekarnik naciskając przycisk "ON/OFF"
- wybierz odpowiednią funkcję pieczenia używając "strzałek"
- ustaw odpowiednią temperaturę naciskając przycisk " °C/Time Set " i używając "strzałek"
- ustaw długość czasu pieczenia na 45 minut w natępujący sposób:
  - naciśnij "Time Set"
  - naciśnij " °C/Time Set " i użyj "strzałek" aby ustawić czas trwania programu pieczenia
  - potwierdź ustawienie ponownie naciskając " °C/Time Set "
  - ustaw koniec czasu pieczenia na godzinę 12:30 w następujący sposób:
  - użyj "strzałek" aby wybrać ikonkę "End of cooking" (koniec pieczenia)
  - naciśnij " °C/Time Set "i użyj "strzałek" aby ustawić czas, o której ma zakończyc się pieczenie potrawy
  - potwierdź ustawienie naciskając ponownie " °C/Time Set "
  - UWAGA: piekarnik zacznie działać automatycznie (NIE WCISKAJ PRZYCISKU "START") o godz. 11:45 (czyli 45 minut przed godziną 12:30); piekarnik zakończy program pieczenia o ustawionej godzinie (12:30)

UWAGA!

Jeśli wybrany zostanie czas ZAKOŃCZENIA gotowania bez doprecyzowania długości czasu gotowania, piekarnik zostanie uruchomiony od razu, a proces gotowania zakończy się o uprzednio wybranej godzinie.

6. FUNKCJE PIEKARNIKA

Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

GRZAŁKA DOLNA + NAWIEW - Połączenie grzania dolnego z nawiewem doskonale nadaje się do pieczenia placków z owocami, tarty, babeczek i ciast drożdżowych. Metoda ta zapobiega wysychaniu ciast i pobudza rośnięcie ciasta drożdżowego. Półkę należy umieścić na poziomie dolnym piekarnika.

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

GRZAŁKA DOLNA + GRILL - Wykorzystywana jest zarówno grzałka dolna jak i górna. Metoda ta doskonale nadaje się do tradycyjnego pieczenia mięsa czerwonego, wołowiny, udźca jagnięcego, dziczyzny, chleba lub pieczenia potraw zawiniętych w folii.

GRZAŁKA DOLNA + GRILL + NAWIEW - Wykorzystywana jest grzałka dolna i górna wraz z wentylatorem wymuszającym obieg gorącego
powietrza w piekarniku. Metoda ta jest zalecana do pieczenia drobiu, ciast, ryb i warzyw. Używając tej metody uzyskuje się lepszą penetrację ciepła i skrócenie czasów pieczenia i grzania wstępnego. Pieczenie z nawiewem umożliwia jednoczesne pieczenie różnych potraw umieszczonych w różnych poziomach piekarnika, z zapewnieniem równomiernego rozprowadzania ciepła bez ryzyka mieszania smaków i zapachów. W przypadku jednoczesnego pieczenia kilku różnych potraw, czas pieczenia należy wydłużyć o 10 minut.

CIRCULAR HEATING ELEMENT + NAWIEW - Nagrzewane powietrze jest wdmuchiwane przez wentylator na różnych poziomach komory piekarnika. Metoda ta doskonale nadaje się do jednoczesnego pieczenia różnych potraw (np. mięso i ryby) bez ryzyka mieszania się smaków i zapachów. Jest to delikatna metoda, zalecana w szczególności do pieczenia biszkoptów, paszteciков, itp.

GRILL - Używana jest grzałka górna. Sukces gwarantowany w przypadku mieszanych potraw grillowanych, kebabów i zapiekanek. Grzałkę górną należy wstępnie podgrzać do wysokiej temperatury przez 5 minut. Białe mięsa należy zawsze umieszczać w pewnej odległości od grzałki górnej - czas pieczenia nieco się wydłuży ale mięso będzie bardziej soczyste. Mięso czerwone i filety rybne można umieścić bezpośrednio na półce umieszczając pod spodem tacę ociekową.

GRILL + NAWIEW - Używana jest grzałka górna w połączeniu z wentylatorem wymuszającym obieg gorącego powietrza w piekarniku. Grzanie wstępne jest zalecane dla potraw z mięsa czerwonego, w przypadku mięsa białego nie jest ono konieczne. Metoda ta doskonale nadaje się do grillowania grubszych porcji mięsa wieprzowego lub drobiu. Grillowaną potrawę należy umieścić bezpośrednio na półce w jej środkowej części na środkowym poziomie piekarnika. Pod półkę należy wsunąć tacę ociekową na tłuszcz skapujący z pieczonego mięsa. Aby uzyskać jak najlepszy wynik pieczenia, należy pamiętać, aby nie umieszczać potrawy zbyt blisko grzałki górnej, oraz aby potrawę obrócić w połowie czasu pieczenia.

GRILL + ROŻEN + NAWIEW - Zaletą jednoczesnego użycia grzałki górnej, wentylatora i rożna obrotowego jest zapewnienie równomiernego pieczenia potrawy, bez wysychania i utraty smaku. Rożen zaprogramowany jest na ciągłe obracanie się jeszcze przez około 5 minut po zakończeniu czasu pieczenia, w celu pełnego wykorzystania ciepła pozostałego w piekarniku. Pieczenie na rożnie nie wymaga nagrzewania wstępnego.

ROZMRAŻANIE - W ustawieniu tym wentylator wymusza obieg gorącego powietrza wokół rozmrażanej potrawy, która zostaje rozmrożona w ciągu kilku minut bez zmiany zawartości białka w potrawie. Temperatura jest ustawiona fabrycznie na 40°C, bez możliwości zmiany.

UTRZYMANIE TEMPERATURY - Metoda zalecana do podgrzewania wcześniej przyrządzonych potraw, umieszczając półkę na drugim poziomie od góry piekarnika, lub do rozmrażania ciasta na pizzę lub ciast po umieszczeniu półki na dolnym poziomie piekarnika.
Temperatura jest ustawiona fabrycznie na 60°C, bez możliwości zmiany.

CIRCULAR HEATING ELEMENT + NAWIEW - Nagrzewane powietrze jest wdmuchiwane przez wentylator na różnych poziomach komory piekarnika. Metoda ta doskonale nadaje się do jednoczesnego pieczenia różnych potraw (np. mięso i ryby) bez ryzyka mieszania się smaków i zapachów. Jest to delikatna metoda, zalecana w szczególności do pieczenia biszkoptów, paszteciков, itp.

GRILL - Używana jest grzałka górna. Sukces gwarantowany w przypadku mieszanych potraw grillowanych, kebabów i zapiekanek. Grzałkę górną należy wstępnie podgrzać do wysokiej temperatury przez 5 minut. Białe mięsa należy zawsze umieszczać w pewnej odległości od grzałki górnej - czas pieczenia nieco się wydłuży ale mięso będzie bardziej soczyste. Mięso czerwone i filety rybne można umieścić bezpośrednio na półce umieszczając pod spodem tacę ociekową.

GRILL + NAWIEW - Używana jest grzałka górna w połączeniu z wentylatorem wymuszającym obieg gorącego powietrza w piekarniku. Grzanie wstępne jest zalecane dla potraw z mięsa czerwonego, w przypadku mięsa białego nie jest ono konieczne. Metoda ta doskonale nadaje się do grillowania grubszych porcji mięsa wieprzowego lub drobiu. Grillowaną potrawę należy umieścić bezpośrednio na półce w jej środkowej części na środkowym poziomie piekarnika. Pod półkę należy wsunąć tacę ociekową na tłuszcz skapujący z pieczonego mięsa. Aby uzyskać jak najlepszy wynik pieczenia, należy pamiętać, aby nie umieszczać potrawy zbyt blisko grzałki górnej, oraz aby potrawę obrócić w połowie czasu pieczenia.

CIRCULAR HEATING ELEMENT + NAWIEW - Nagrzewane powietrze jest wdmuchiwane przez wentylator na różnych poziomach komory piekarnika. Metoda ta doskonale nadaje się do jednoczesnego pieczenia różnych potraw (np. mięso i ryby) bez ryzyka mieszania się smaków i zapachów. Jest to delikatna metoda, zalecana w szczególności do pieczenia biszkoptów, paszteciков, itp.

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

GRZAŁKA DOLNA + NAWIEW - Połączenie grzania dolnego z nawiewem doskonale nadaje się do pieczenia placków z owocami, tarty, babeczek i ciast drożdżowych. Metoda ta zapobiega wysychaniu ciast i pobudza rośnięcie ciasta drożdżowego. Półkę należy umieścić na poziomie dolnym piekarnika.

CZYSZCZENIE PIROLITYCZNE – Czyszczenie całego wnętrza piekarnika – do wyboru są trzy opcje: ECO, NORMAL, SUPER.

7. CZYSZCZENIE PIROLITYCZNE
(w zależności od modelu)

Piekarnik wyposażony jest w system czyszczenia pirolitycznego, który usuwa pozostałości po pieczonych potrawach poprzez rozgrzanie wnętrza piekarnika do bardzo wysokiej temperatury. Operacja przeprowadzana jest automatycznie przy pomocy programatora. Ponieważ czyszczenie pirolityczne odbywa się w bardzo wysokich temperaturach, drzwiczki piekarnika zostały wyposażone w blokadę bezpieczeństwa.
Cykl czyszczenia pirolitycznego może być zatrzymany w dowolnej chwili. Drzwiczki pozostaną zablokowane do momentu zniknięcia symbolu blokady bezpieczeństwa na wyświetlaczu.
UWAGA: Jeżeli nad piekarnikiem znajduje się kuchenka, nigdy nie należy używać palników gazowych lub płytek elektrycznych podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika; zapobiega to ryzyku nadmiernego rozgrzania kuchenki.

Dostępne są trzy fabrycznie ustawione programy czyszczenia pirolitycznego:
•**ECO PYROCLEAN:** Czyszczenie umiarkowanie zabrudzonego wnętrza piekarnika. Program trwa 65 minut.
•**NORMAL PYROCLEAN:** Czyszczenie normalnie zabrudzonego wnętrza piekarnika. Program trwa 75 minut.
•**SUPER PYROCLEAN:** Czyszczenie mocno zabrudzonego wnętrza piekarnika. Program trwa 90 minut.
Do czyszczenia wnętrza piekarnika pirolitycznego nigdy nie należy używać dostępnych w handlu środków czyszczących!
Wskazówka: Przeprowadzenie cyklu czyszczenia pirolitycznego bezpośrednio po zakończeniu pieczenia pozwoli na wykorzystanie pozostałego w piekarniku ciepła i tym samym na zaoszczędzenie energii.

Przed przeprowadzeniem cyklu czyszczenia pirolitycznego, należy:
•Wyjąć z piekarnika wszystkie elementy wyposażenia (separator, ruszty, tace, itp.): są one nieodporne na bardzo wysokie temperatury stosowane w cyklu pirolitycznym i uległyby uszkodzeniu.

• Usunąć wszystkie większe plamy i zabrudzenia, ponieważ ich usunięcie poprzez czyszczenie pirolityczne wymagałoby zbyt dużo czasu.
• Usunąć wszystkie większe plamy i zabrudzenia, ponieważ ich usunięcie poprzez czyszczenie pirolityczne wymagałoby zbyt dużo czasu. Nadmierne ilości tłuszczu mogłyby również ulec zapłonowi w wysokich temperaturach cyklu czyszczenia pirolitycznego.
• Zamknąć drzwiczki piekarnika.
• Większe wycieki należy usunąć przed uruchomieniem cyklu czyszczenia.

Uruchomienie cyklu czyszczenia pirolitycznego:

1 - Nacisnąć " F " . Wybrać " ⋮⋮ " przy użyciu " ◀ ▶ " i następnie nacisnąć " °C SET " w celu potwierdzenia. Na wyświetlaczu pojawi się symbol " ⋮⋮ ". Tryb ECO będzie pulsować.

O czym należy pamiętać:
ECO-cykl trwa 65 minut - umiarkowanie zabrudzone wnętrze piekarnika
NORMAL-cykl trwa 75 minut - normalnie zabrudzone wnętrze piekarnika
SUP - cykl trwa 90 minut - mocno zabrudzone wnętrze piekarnika
2 - Przy użyciu "◀ ▶" należy wybrać tryb czyszczenia pirolitycznego, w zależności od stopnia zabrudzenia: **ECO, NORMAL** lub **SUPER.** Następnie należy nacisnąć " °C SET " w celu potwierdzenia wyboru.
• Wybór zostanie potwierdzony po upływie trzech sekund.
Piekarnik rozpocznie cykl czyszczenia pirolitycznego. Wybrany tryb czyszczenia pirolitycznego zacznie pulsować, na wyświetlaczu pojawią się wskaźniki świetlne " ⧖ " i " ⇨| ". Podczas wykonywania cyklu pirolitycznego pojawi się również symbol blokady drzwi wskazujący, że drzwi piekarnika są zablokowane. Włączony zostanie wentylator chłodzący.
Wskaźnik świetlny pulsuje do momentu osiągnięcia wymaganej temperatury, po czym świeci światłem stałym.
Po zakończeniu cyklu pirolitycznego piekarnik automatycznie wyłącza się.
Przez 15 sekund emitowany jest sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu cyklu czyszczenia, natomiast wskaźniki świetlne " ⧖ " i " ⇨| " pulsują.
• Nacisnąć " START STOP " w celu wyłączenia. W przeciwnym razie, symbole będą pulsować w dalszym ciągu. Symbol trybu czyszczenia pirolitycznego " ⋮⋮ "znika na programatorze. Drzwiczki piekarnika pozostają zablokowane ponieważ temperatura jest nadal wysoka. Dopóki na wyświetlaczu świeci się wskaźnik blokady drzwi, nie można otworzyć drzwi piekarnika.
Wentylator chłodzący pozostanie włączony dopóki zewnętrzne elementy piekarnika nie osiągną odpowiednio niskiej temperatury.
Po zakończeniu cyklu, wskaźnik świetlny pulsuje ponownie i pozostanie również włączony po wychłodzeniu zewnętrznych elementów piekarnika oraz zgaśnie dopiero gdy temperatura wnętrza piekarnika osiągnie odpowiednio niską wartość.
Piroliza pozostawia biały proszek na wewnętrznych ściankach piekarnika. Należy poczekać aż piekarnik całkowicie wystygnie i następnie usunąć pozostałości wycierając przy użyciu zwilżonej gąbki.
•Podczas pyrolizy powierzchnie mogą się bardzo mocno nagrzewać, proszę pilnowac dzieci aby się nie zbliżały

8. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

Mięso należy solić dopiero po upieczeniu, ponieważ sól sprzyja pryskaniu tłuszczu wydzielającego się z mięsa, co powoduje wytwarzanie dużych ilości dymu w piekarniku.
Pieczeń z białego mięsa, wieprzowiny, cielęciny, jagnięciny i ryb można wkładać do zimnego piekarnika. Czas pieczenia jest dłuższy niż we wstępnie nagrzanym piekarniku, ale mięso jest lepiej wypieczone, na wskroś, gdyż ciepło ma więcej czasu na przeniknięcie pieczeni.
Prawidłowe podgrzanie jest podstawą sukcesu przy pieczeniu mięsa czerwonego.

POTRAWY GRILLOWANE:
• Przed umieszczeniem potraw na grillu:
Mięso należy wyjąć z zamrażalnika na kilka godzin przed grillowaniem. Ułożyć mięso na kilku warstwach papieru śniadaniowego, co poprawi jego zwartość i uczyni je smaczniejszym oraz zapewni całkowite rozmrożenie.
Przed grillowaniem należy dodać pieprzu i przypraw, natomiast sól można dodać dopiero po upieczeniu. Tak przygotowane mięso pozostanie zwarte i soczyste.
Posmarować grillowane mięso niewielką ilością oleju. Można to zrobić przy użyciu szerokiego płaskiego pędzla. Następnie mięso należy posypać pieprzem i ziołami (tymianek, itp.).
• Podczas grillowania:
Nigdy nie należy nakłuwać potraw, nawet podczas ich obracania. Mięso utraci sok i będzie suche.

PIECZENIE CIAST:
Przy pieczeniu ciast należy unikać błyszczących form odbijających promieniowanie cieplne. Jeżeli ciasto brązowieje zbyt szybko, należy je przykryć pergaminem lub folią aluminiową.
Uwaga: folię należy układać błyszczącą stroną zwróconą w stronę ciasta. W przeciwnym przypadku, promieniowanie cieplne będzie odbijane przez folię i ciepło nie będzie wnikało do ciasta.
W czasie pierwszych 20 - 25 minut pieczenia należy unikać otwierania drzwiczek piekarnika:
Suflet, bułeczki drożdżowe lub ciasta o konsystencji gąbczastej mogą opaść. Aby sprawdzić czy ciasto już się upiekło, należy je nakłuć w środku ostrzem noża lub metalową szpilką. Jeżeli ostrze jest suche, ciasto jest już upieczone i pieczenie można zakończyć. Jeżeli ostrze jest mokre i przyklejone są do niego drobiny ciasta, wówczas pieczenie należy kontynuować obniżając nieco temperaturę, aby ciasto mogło "dojść" nie przypalając się.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.
• Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou neustále pod dohledem.
• Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými 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 nasaďte ochranu v souladu s pokyny.
• Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.
• K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.
UPOZORNĚNÍ: Ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý před výměnou žárovky, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
• Odpojovací zařízení musí být včleněno do napájení v souladu s platnými předpisy.
• Pokyny uvádějí typ kabelu, s ohledem na teplotu zadní strany spotřebiče.
• Pokud je poškozený přívodní kabel, musíte jej vyměnit za speciální kabel dostupný u výrobce nebo servisního technika.
UPOZORNĚNÍ: abyste zabránili nebezpečí z neúmyslného resetování tepelné pojistky, tento spotřebič nesmíte napájet přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojovat k obvodu, který se pravidelně zapíná a vypíná elektrikářskou službou.
UPOZORNĚNÍ: Přístupné části grilu se mohou během použití zahřívat. Udržujte děti mimo dosah.
• Nadměrné množství nečistot odstraňte před čištěním.
• Během samočisticího pyrolytického procesu může být povrch teplejší než obyčejně a proto držte děti mimo dosah.

1. VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

Přečtěte si pozorně tyto pokyny pro maximální využití trouby. Odložte si tyto pokyny na bezpečném místě pro instalaci a použití v budoucnosti a před instalací trouby si poznačte sériové číslo pro případ pomoci servisního střediska. Po vybalení trouby se ujistěte, zda není žádným způsobem poškozená. Pokud máte nějaké pochybnosti, nepoužívejte ji. Kontaktujte kvalifikovaného servisního technika. Uložte obalové materiály jako jsou plastové sáčky a polystyrén mimo dosah dětí, neboť představují možné riziko.
Výrobce neodpovídá za nedodržení pokynů v návodu k použití.
Poznámka: Právo na změnu funkcí, vlastností a příslušenství trouby se může měnit v závislosti od modelu.

1.1 PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Části tohoto spotřebiče, které mohou být v kontaktu s potravinami odpovídají předpisům EEC Směrnice 89/109.

Umístěním značky CE na produkt deklarujeme na vlastní zodpovědnost shodu se všemi požadavky EU týkajícími se bezpečnosti, zdraví a životního prostředí, které jsou zakotveny v legislativě a týkají se daného produktu.

Po vybalení trouby se ujistěte, zda není žádným způsobem poškozená. V případě pochybností ji nepoužívejte a kontaktujte servis. Držte obalové materiály mimo dosah dětí, neboť představují možné nebezpečí.

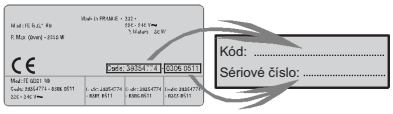
1.2 BEZPEČNOSTNÍ TIPY

Při výměně přívodní kabelu postupujte následovně: Odmontujte přívodní kabel a nahraďte za typ H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F. Kabel musí být schopen snést elektrický proud potřebný pro troubu. Kabel smí vyměňovat pouze kvalifikovaný servisní technik. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být o 10 mm delší než živý vodič. Opravy smí provádět pouze autorizované servisní středisko a smí používat pouze originální náhradní díly. Pokud nejdou dodrženy výše uvedené pokyny, výrobce nemůže zaručit bezpečnost trouby.

• Vaše nová trouba má předepsané technické specifikace a nesmíte je měnit.
•Upozorněni: všechny přistupne časti jsou během použiti horke. Nedotykejte se těchto časti.
• Neskladujte hořlavé látky uvnitř trouby; mohou se vznítit.
• Netlačte na dvířka a nedovolte dětem, aby na ně stoupaly.
• K vyjmutí nádobí používejte kuchyňské rukavice.
• Tento spotřebič není určený pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
• Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
• Trouba musí být použita pouze pro účely, ke kterým je určena: pro přípravu potravin. Jakékoliv jiné použití, př. pro ohřev místnosti, je nesprávné použití a proto nebezpečné.
• Všechny přístupné části jsou během použití horké. Nedotýkejte se těchto částí.
• Výrobce neodpovídá za poškození způsobená nesprávným použitím. Při použití elektrických spotřebičů musíte dodržovat základní pravidla.
- Při odpojování netahejte za přívodní kabel.
- Nedotýkejte se trouby mokrýma rukama.
- Nepoužívejte troubu, pokud máte bosé nohy.
- Není vhodné používat adaptéry, vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely.
- Pokud je trouba poškozená, vypněte ji a nedotýkejte se ji.
• Je-li poškozen přívodní kabel, musí být ihned vyměněn.

1.3 DOPORUČENÍ

• Po každém použití trouby stačí minimální úsilí k zachování dokonalého stavu Vaši trouby.
• Nezakrývejte stěny trouby hliníkovou fólií. Hliníková fólie se v přímém kontaktu s horkým smaltem může roztavit a poškodit smaltovaný povrch.
• Abyste zabránili nadměrnému znečištění trouby, nedoporučujeme používat troubu s nadměrně vysokými teplotami. Vhodnější je prodloužení doby přípravy a mírné snížení teploty.



Identifikační štítek
•Ve spojení s příslušenstvím dodaným s troubou doporučujeme použití nádobí a pánev odolným vůči vysokým teplotám.

1.4 INSTALACE

Výrobce nenese odpovědnost za instalaci. Pokud je nutná pomoc ze strany výrobce na odstranění závady vyplývající z nesprávné instalace, tato pomoc není zahrnuta v záruce. Instalatér musí dodržovat pokyny k instalaci. Nesprávná instalace může způsobit zranění nebo poškození spotřebiče. Výrobce neodpovídá za zranění ani poškození.
Kuchyňský nábytek, do kterého bude trouba zabudovaná, musí být z materiálu odolného vůči teplotě nejméně 70°C.
Troubu lze instalovat do vysoké skříně nebo pod pracovní desku.
Před upevněním musíte zajistit dostatečné větrání v místě instalace trouby pro ochranu vnitřních dílů. Dodržujte rozměry uvedené na poslední stránce návodu.

1.5 PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI MUSÍ PROVÁDĚT KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.
Instalace spotřebiče musí vyhovovat předpisům platným v dané zemi. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nedodržení těchto pokynů.
Připojení k elektrické síti musí být přes uzemněnou zásuvku, nebo přes všepólové odpojovací zařízení, v souladu s předpisy dané země.
Instalace musí být chráněna vhodnou pojistkou a vodiči s dostatečným průřezem pro napájení.

PŘIPOJENÍ:
Trouba je vybavena připojovacím kabelem pro připojení výlučně k 230 VAC k fázi nebo k fázi a neutrálnímu vodiči.
Před připojením zkontrolujte:
- napětí na voltmetru,
- nastavení jističe.
Ochranný vodič (žlutozelený) připojený k uzemňovacímu konektoru trouby musí být připojený k uzemňovacímu konektoru instalace.

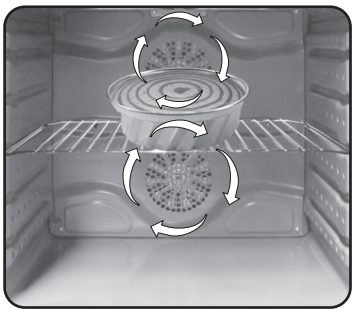
Upozornění:
• Zkontrolujte připojení uzemnění před připojením spotřebiče.
• Výrobce nenese žádnou odpovědnost za úrazy nebo možná poškození vyplývající z neuzemnění trouby, nebo z připojení k vadnému uzemnění.

Poznámka: Nezapomeňte, že trouba může vyžadovat servis. Proto veďte připojení tak, aby bylo možné troubu po vysunutí z pozice připojit k elektrické síti.

Přívodní kabel: Pokud je nutné vyměnit přívodní kabel, přenechte tuto činnost kvalifikovanému servisnímu technikovi.

2. PRO/EXP'R TECHNOLOGIE

Naše technologie a zkušenosti přinesly funkci typickou pro profesionální kuchyně do domácnosti. Multijet laterální ventilační systém nabízí mikro-proudění horkého vzduchu přímo na pokrm, při nízké rychlosti, čímž jej dokonale obklopí. To umožňuje rovnoměrné pečení, snižuje ztrátu vlhkosti a umožňuje pečení na více úrovních najednou.



2.1 VYBAVENÍ TROUBY

Před prvním použitím je nutné vyčistit veškeré příslušenství. Opláchněte pomocí houbičky. Opláchněte a vysušte.
Na rošty můžete postavit nádobí a mísy.

Odkapávací plech zachycuje šťávu z grilovaných pokrmů.
Nikdy nepoužívejte odkapávací plech jako pečicí plech, neboť zbytky tuku se mohou dostat na stěny trouby, což způsobí kouř.
Nikdy nedávejte rošt přímo na dno trouby.

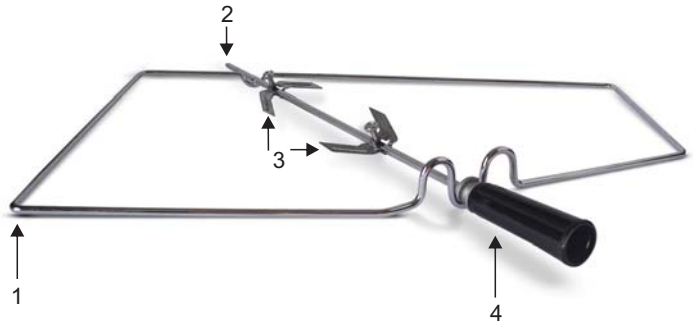
Separátor dělí trouby na dva pečicí prostory. Odděluje horní a spodní polovinu trouby, pokud chcete využít duální režim. Musíte jej použít na třetí úrovni zasunutí.
Nikdy nenechávejte separátor uvnitř trouby během pyrolýzy.

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

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

2.2 ROŽEŇ *(podle modelu)*

Pro grilování na rožni není nutný předhřev.
Pečení se zavřenými dvířky. Úspora energie je 90-95% než u klasického systému.



1- Rám
2- Rožeň
3- Háky & šrouby
4- Madlo

POUŽITÍ OTOČNÉHO ROŽNĚ

1. Odšroubujte háky
2. Napíchněte maso na rožeň
3. Připevněte maso háky
4. Utáhněte šrouby
5. Vložte rožeň do otvoru motoru
6. Odmontujte madlo

Při použití trouby z ní vyjměte veškeré nepotřebné příslušenství.

2.3 LED VISION / U.SEE

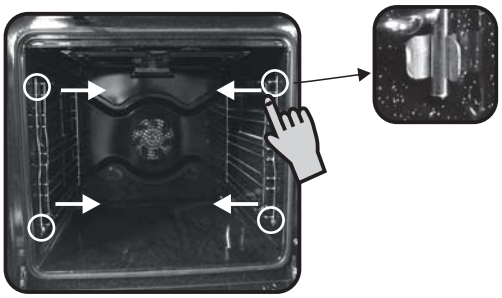
Je to systém osvětlení, který nahrazuje klasické « žárovky ». 14 LED (u nepyrolytických modelů) nebo 10 vysokovýkonných LED (u pyrolytických modelů) je integrovaných ve dvířkách trouby. Tyto nabízejí kvalitní osvětlení, umožňující jasné zobrazení vnitřku trouby bez stínů na všech úrovních.

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

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

2.4 VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ÚROVNÍ ROŠTŮ

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



3. ČIŠTĚNÍ TROUBY

• Před čištěním nechte troubu vychladnout.
• Nikdy nečistěte troubu drsnými čističi, drátěnkami ani ostrými předměty, neboť můžete poškodit smalt.
• Používejte pouze vodu se saponátem.
• Nikdy nezakrývejte stěny trouby hliníkovou fólií.
• Nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.
• Čištění nesmí provádět děti bez dozoru.

SKLENĚNÉ DÍLY
Utřete skleněná dvířka kuchyňskou utěrkou po každém použití trouby. Pokud je znečištění větší, čistěte ji navlhčenou houbičkou a mycím prostředkem.
Nikdy nepoužívejte drsné ani ostré prostředky, neboť můžete poškodit skleněný povrch.Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.

TĚSNĚNÍ DVÍŘEK TROUBY
Pokud je znečištěné, vyčistěte jej vlhkou houbičkou.
PŘÍSLUŠENSTVÍ
Čistěte houbičkou namočenou ve vodě se saponátem. Opláchněte čistou vodou a vysušte. Vyhněte se drsným čističům.

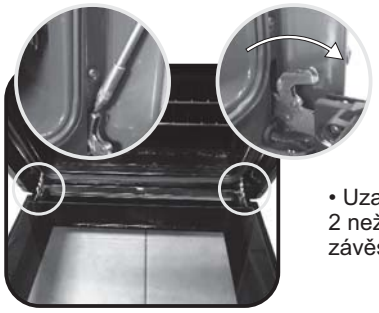
ODKAPÁVACÍ ZÁSOBNÍK
Po grilování vyjměte z trouby odkapávací zásobník. Vylijte teplý olej do nádoby. Odkapávací zásobník umyjte a opláchněte horkou vodou a houbičkou se saponátem. Při silném znečištění namočte nečistoty vodou a saponátem. Můžete jej mýt v myčce nádobí nebo komerčně dostupným čističem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

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

ČIŠTĚNÍ SKLA DVÍŘEK
Vnitřní sklo dvířek této trouby můžete vyjmout a vyčistit.
Za účelem čištění vnitřního skla postupujte podle těchto pokynů;

• Otevřete dvířka trouby. (Obrázek 1)

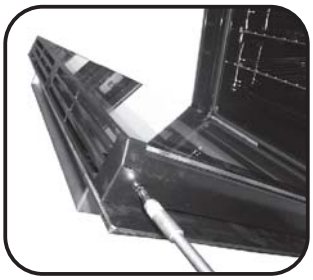
Obrázek 1



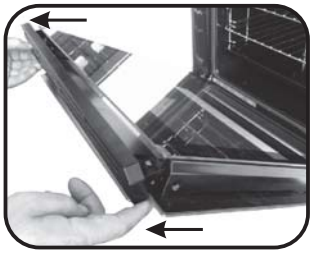
Obrázek 2

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

• Vyšroubujte šrouby podle obrázku 3.



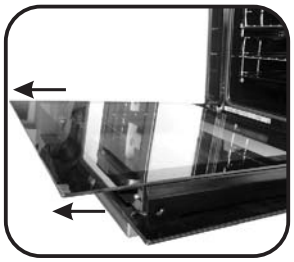
Obrázek 3



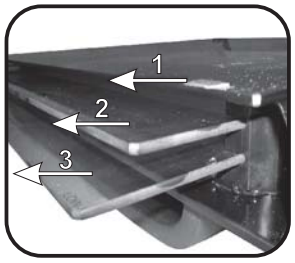
• Sundejte horní kovový kry potažením nahoru (Obrázek 4).

Obrázek 4

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



Obrázek 5



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

Obrázek 6

• Po vyčištění skla sestavte všechny díly v opačném pořadí.

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

Obrázek 7

4. SERVISNÍ STŘEDISKO

Dříve než budete kontaktovat servis.

Pokud trouba nefunguje, doporučujeme:
• Zkontrolujte, zda je trouba správně připojena k elektrické síti.

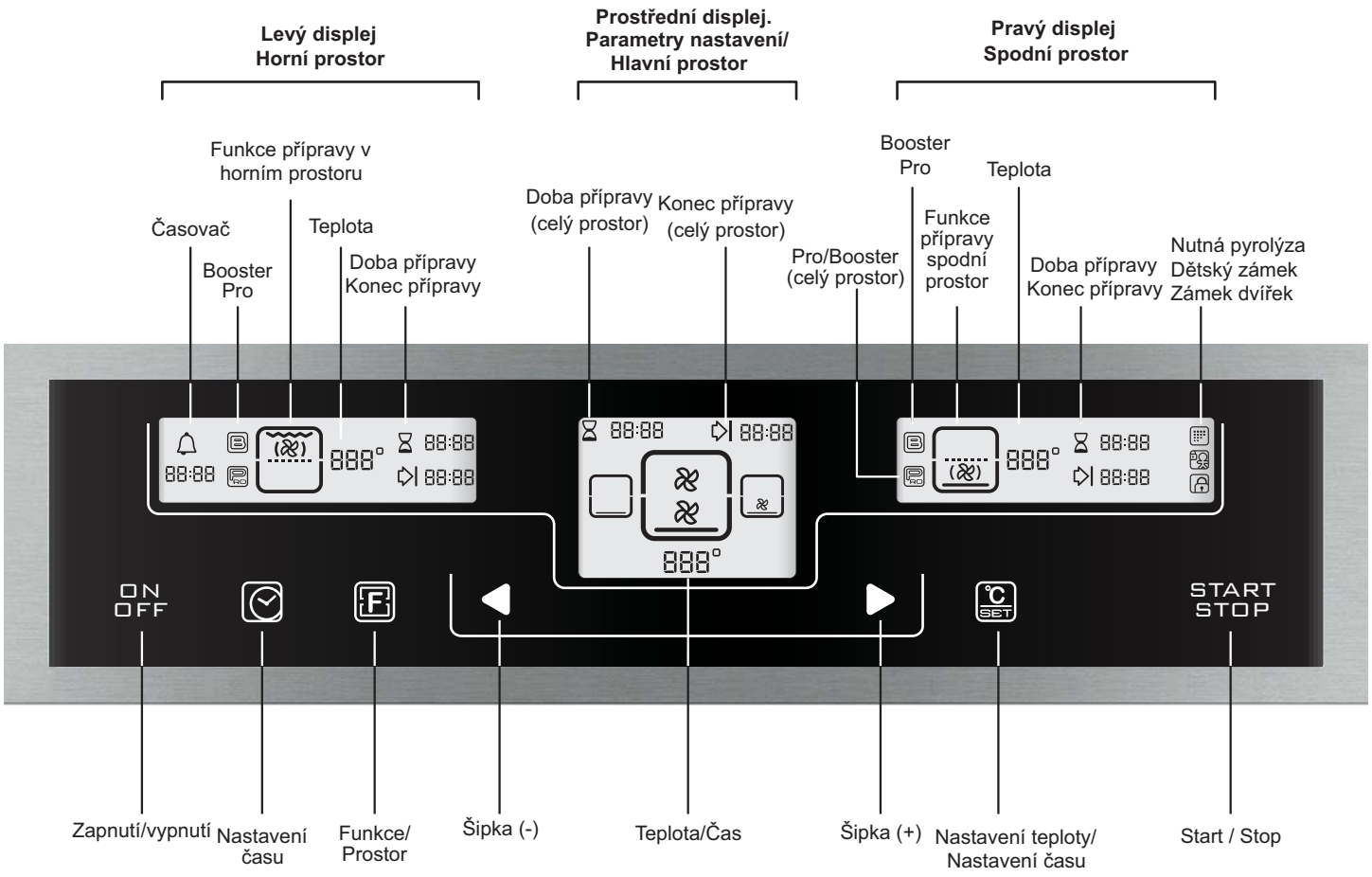
V případě, že závadu nelze odstranit:
• Odpojte troubu od elektrické sítě, nedotýkejte se ji a kontaktujte servisní středisko.
Seznam autorizovaných míst je uveden na našich webových stránkách, www.candy-hoover.cz v sekci servis.

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

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadu z elektrického a elektronického zařízení (WEEE). WEEE obsahuje jak škodlivé látky (které mohou vyvolat nepříznivý dopad na životní prostředí), tak i suroviny (které lze použít opakovaně). Je nutno používat speciální zacházení vzhledem k WEEE, aby se všechny nečistoty likvidovaly správně a bylo možno recyklovat všechny materiály.
Jednotlivci mohou hrát významnou úlohu při zajišťování toho, aby se z WEEE nestal ekologický problém; je nezbytné dodržovat některá základní pravidla:
• WEEE nelikvidujte jako běžný domovní odpad.
• WEEE předávejte na příslušná sběrná místa řízená městskými úřady nebo registrovanými společnostmi. V řadě zemí může být používán systém domácího odběru velkých WEEE.
• Když kupujete nový spotřebič, můžete starý vrátit prodejci, který jej musí zdarma odebrat na principu kus za kus, pokud jde o zařízení odpovídajícího typu, které má stejné funkce jako dodávané zařízení

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

5. POPIS DISPLEJE



5.1 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM TROUBY

PRVNÍ ČIŠTĚNÍ

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

• PAMATUJTE

Potvrzení činnosti časovače

Úpravy musíte potvrdit stisknutím tlačítka SET

Zastavení trouby:

Je nutné, pokud zadáte nesprávné pokyny.
K zastavení činnosti trouby stiskněte START STOP

NASTAVENÍ ČASU

Po prvním připojení trouby k elektrické síti je nutné nastavit čas.

Nastavení času:

1. Stiskn na několik sekund a najděte tlačítky ◀ ▶ , poté stiskněte SET. Číslice na prostředním displeji blikají.
2. Nastavte čas tlačítky ◀ ▶, počkejte několik sekund nebo stiskněte opět SET pro aplikaci nastavení.

NASTAVENÍ KONTRASTU DISPLEJE

1. Stiskněte na několik sekund a najděte symbol pomocí ◀ ▶, poté stiskněte SET (Kontrast lze nastavit v rozsahu od "1" maximum a "5" minimum.)
2. Zvolte požadovaný kontrast tlačítky ◀ ▶, počkejte několik sekund nebo opět stiskněte SET pro potvrzení nastavení.

POZNÁMKA: Pokud chcete nastavit hodiny nebo upravit kontrast displeje po prvním zapnutí trouby, stisknět ON OFF k zapnutí trouby a postupujte podle výše uvedených kroků.

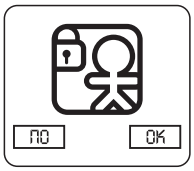
MINUTKA

1. Stiskněte ON OFF k zapnutí trouby.
2. Stiskněte na několik sekund a najděte symbol "pomocí ◀ ▶, poté stiskněte .
3. Nastavte požadovanou dobu tlačítky ◀▶ , poté počkejte několik sekund nebo stiskněte "Nastavení teploty/času SET k potvrzení nastavení.

POZNÁMKA: tato funkce vám umožňuje použít troubu jako alarm nezávisle od funkcí trouby.

DĚTSKÝ ZÁMEK

1. K nastavení dětského zámku stiskněte F na několik sekund.
2.



K aktivaci stiskněte ▶ "OK"
K deaktivaci stiskněte ◀ "NO".

POZNÁMKA: Lze aktivovat aktivovat dětský zámek když je trouba zapnutá i vypnutá.

5.2 POUŽITÍ TROUBY

Jednoduchý režim

K použití jednoduchého režimu vyndejte separátor z trouby. Můžete zvolit všechny funkce jednoduchého režimu. Doporučené způsoby přípravy jsou v tabulce na další straně. Jsou uvedené také doporučené teploty pro jednotlivé režimy. Tyto lze upravit v předvoleném rozsahu.

Funkční režim podle modelu trouby		Přednastavená teplota °C	Předvolená teplota °C	Funkce Booster*
	Vypnutá	-	-	-
	Spodní ohřev	160	50-240	-
	Spodní ohřev + ventilátory	210	50-240	Booster
	Horní + Spodní ohřev **	220	50-280	-
	Spodní ohřev + horní ohřev + ventilátory	210	50-240	-
	Kruhový topný prvek + ventilátory	180	50-240	-
	Gril	L2	L1-L3	-
	Gril + ventilátor **	210	180-230	Booster
	Gril + rožeň + ventilátor	240	180-240	Booster
	Odmrazování	40	No	-
	Udržování tepla	60	No	-
	Pizza***	NORMAL	**ECO:**425/65min **NORMAL:**425/75min **SUP:**425/1h30min	-

**Booster: rychlé zvýšení teploty*

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

1. Stisknutím ON/OFF zapněte troubu.
2. Stiskněte [F]. Zvolte požadovanou funkci tlačítky ◀ ▶.
3. Zobrazí se odpovídající teplota nebo úroveň přípravy, podle zvoleného druhu přípravy. Můžete upravit v předvoleném rozsahu - viz výše uvedenou tabulku. Pro úpravu nastavení teploty stiskněte [°C SET] a zvolte teplotu tlačítky ◀ ▶. Poté stiskněte opět [°C SET] pro potvrzení. Zobrazí se teplota, ale lze ji upravit během cyklu pečení.
4. K spuštění pečení stiskněte START/STOP. Trouba začne hřát. Bliká kontrolka, dokud není dosaženo nastavené teploty. Na konci této doby zazní akustický signál a kontrolka zůstane svítit.
5. Pro změnu funkce trouby opakujte kroky 2 až 4.
6. K vypnutí přípravy stiskněte tlačítko START/STOP.

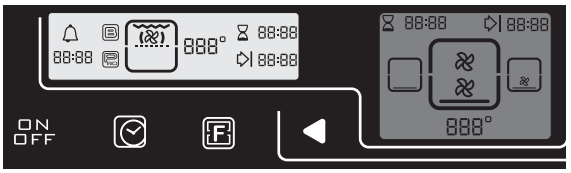
Duální režim

K aktivaci duálního režimu vložte separátor do třetí úrovně zasunutí trouby. Můžete zvolit funkce pro duální režim.
1. Stisknutím ON/OFF zapněte troubu.
2. Stisknutím [F] zvolte, kterou část trouby (horní nebo spodní) chcete použít, zvolte požadovanou funkci tlačítky ◀ ▶.
3. Zobrazí se odpovídající teplota nebo úroveň, podle zvoleného druhu přípravy. Lze upravit v předvoleném rozsahu , viz tabulka na další straně. Pro úpravu teploty stiskněte [°C SET] a zvolte teplotu pomocí ◀ ▶. Stisknutím [°C SET] potvrďte.
Zobrazí se teplota, ale lze ji měnit během přípravy
.
4. K spuštění přípravy stiskněte START/STOP. Trouba začne hřát. Kontrolka bliká, dokud není dosaženo nastavené teploty, po dosažení zazní akustický signál a kontrolka zůstane svítit.
5. K vypnutí přípravy stiskněte [-].

Horní prostor

Funkční režim podle modelu trouby		Přednastavená teplota °C	Předvolená teplota °C	Funkce Booster*
	Kruhový topný prvek + ventilátory	180	160-240	-
	Gril	L2	L1-L3	-
	Gril + ventilátor	190	160-240	-

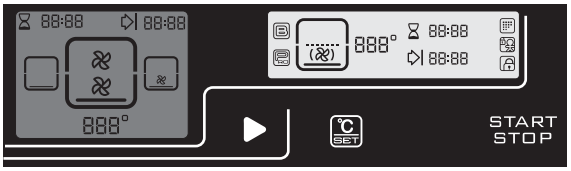
**Booster: rychlé zvýšení teploty*



Spodní prostor

Funkční režim podle modelu trouby		Přednastavená teplota °C	Předvolená teplota °C	Funkce Booster*
	Kruhový topný prvek + ventilátory	180	160-240	-
	Spodní ohřev	160	160-240	-
	Spodní ohřev + ventilátor	160	160-240	-

**Booster: rychlé zvýšení teploty*



POUŽITÍ HORNÍHO A SPODNÍHO PROSTORU NAJEDNOU

Pokud je nutné použít dva prostory (horní a spodní) najednou pro různé typy přípravy; postupujte pro nastavení následovně:
1. Stisknutím [F] zvolte druhý prostor, který chcete použít a postupujte podle kroků "1" až "5" výše uvedeného odstavce.

DOBA TRVÁNÍ

1. Stiskněte "Nastavení času" a najděte "hodiny" tlačítky ◀ ▶.
2. Stiskněte "Nastavení teploty/Času" a nastavte dobu trvání tlačítky ◀ ▶.
3. K potvrzení nastavení stiskněte opět "Nastavení teploty/Času".

UKONČENÍ PŘÍPRAVY

1. Stiskněte "Nastavení času" a najděte "šipku" pomocí ◀ ▶.
2. Stiskněte "Nastavení teploty/času" a nastavte konec doby přípravy pomocí ◀ ▶.
3. K potvrzení nastavení stiskněte opět "Nastavení teploty/času".

POZNÁMKA: pro smazání již nastaveného času najděte "hodiny v závorce" pomocí ◀ ▶ v menu nastavení času a stiskněte "Nastavení teploty/času". Tato funkce se běžně využívá s funkcí "doba trvání přípravy".

Odložený start

Například, pokud je 10 hodin a pokrm se připravuje 45 minut a měl by být hotov ve 12:30, musíte postupovat podle níže uvedených kroků:
- zapněte troubu stisknutím tlačítka "ON/OFF" (zapnutí/vypnutí)
- zvolte požadovanou funkci pomocí "šipek»
- zvolte požadovanou teplotu stisknutím " °C/Time Set " (°C/nastavení času) a pomocí "šipek"
- nastavte dobu trvání přípravy na 45 minut následovně:
  - •stiskněte tlačítko "Time Set" (Nastavení času)
  - •stiskněte tlačítko " °C/Time Set " (°C/nastavení času) a použijte "šipky" k nastavení trvání přípravy
  - •potvrďte nastavení stisknutím tlačítka "°C/Time Set" (°C/nastavení času)
  - •nastavte konec přípravy na 12:30 následovně:
  - •použijte "šipky" na výběr ikony "End of cooking" (konec přípravy)
  - •stiskněte " °C/Time Set" (°C/nastavení času) a použijte "šipky" k nastavení času ukončení přípravy
  - •potvrďte nastavení stisknutím tlačítka "°C/Time Set" (°C/nastavení času)
  - •trouba začne automaticky hařát (Netiskněte tlačítko "START") v 11:45 (což znamená 12:30 minus 45 minut); a přestane automaticky na konci nastaveného času.

UPOZORNĚNÍ: pokud zvolíte dobu ukončení přípravy bez nastavení délky doby přípravy, trouba začne hřát okamžitě a zastaví se v době nastaveného ukončení přípravy.

6. REŽIM PŘÍPRAVY

Veškeré druhy přípravy fungují se zavřenými dvířky.

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

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

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

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

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

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

Gril + ventilátor - Používá se horní ohřevné těleso ve spojení s ventilátorem, který rozhání horký vzduch v troubě. Předhřev doporučujeme pro červené maso, pro bílé není nutný. Grilování je ideální pro pečení silnějších pokrmů jako je vepřové maso a drůbež. Pokrm určený ke grilování dejte doprostřed roštu.
Zasuňte odkapávací plech pod rošt k zachycení šťávy. Pro nejlepší výsledky se ujistěte, zda pokrm není příliš blízlo topného tělesa a v polovině doby přípravy pokrm otočte.

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

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

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

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

Pyrolýza - Péče o čistotu vnitřku trouby - máte na výběr jednu ze dvou možností, a to ECO a SUPER.

7. PYROLYTICKÝ CYKLUS *(podle modelu)*

Trouba je vybavena pyrolytickým systémem čištění, který odstraňuje zbytky pokrmů při vysokých teplotách. To se provádí automaticky pomocí programovacího voliče. Výsledné výpary jsou „čisté“ pomocí pyrolyzéru, který se spouští po spuštění přípravy. Neboť pro pyrolýzu jsou nutné vysoké teploty, dvířka trouby jsou vybavena bezpečnostním zámkem.
Pyrolýzu lze kdykoliv zastavit. Dvířka nelze otevřít, dokud je zobrazený symbol uzamčení dvířek.

POZNÁMKA: Pokud je nad troubou varná deska, nikdy nepoužívejte plynové hořáky nebo varné plotny během pyrolýzy, zabráníte tím přehřátí varné desky.

Dostupné jsou tři pyrolytické cykly.
•ECO PYROCLEAN: Čistí průměrně znečištěné trouby. Funguje po dobu 65 minut.
•NORMAL PYROCLEAN: Čistí průměrně znečištěné trouby. Funguje po dobu 75 minut.
•SUPER PYROCLEAN: Čistí velmi znečištěné trouby. Funguje po dobu 90 minut.
Nikdy nepoužívejte komerčně dostupné čisticí prostředky u pyrolytické trouby!
Typ: Uskutečnění pyrolytického cyklu ihned po dopečení vám umožňuje využití zbytkového tepla, ČÍMŽ ŠETŘÍTE ENERGII.

Před pyrolytickým cyklem:
•Z trouby vyjměte veškeré příslušenství: mohlo by se během pyrolýzy poškodit vysokou teplotou.
•Odstraňte velké nečistoty a skvrny, neboť jejich likvidace by trvala příliš dlouho.
Nadměrné množství tuku se může také vznítit po vystavení vysoké teplotě pyrolytického cyklu.
•Zavřete dvířka trouby.
•Nadměrné znečištění odstraňte před pyrolýzou.

Použití pyrolytického cyklu:
1. Stiskněte F . Zvolte ⠿ pomocí ◀ ▶ , poté stisknutím °C SET potvrďte. Na displeji se zobrazí ⠿ . Bliká ECO režim.

Pamatujte:
ECO - cyklus 65 minut - průměrně znečištěná trouba.
NORMAL - cyklus 75 minut - normálně znečištěná trouba.
SUP - cyklus 90 minut - velmi znečištěná trouba.
2. Pomocí ◀ ▶ zvolte požadovaný režimy pyrolýzy, podle stupně znečištění: ECO, NORMAL nebo SUP. Stisknutím °C SET potvrďte.
• Volba se potvrdí po 3 sekundách.
Trouba spustí pyrolytický cyklus. Zvolený pyrolytický režim bliká a kontrolky "⧖" a "⇨|" svítí. Během cyklu pyrolýzy se zobrazí uzamčení dvířek, dvířka jsou zamčená. Chladicí ventilátor je v provozu.
Kontrolka bliká, dokud není dosaženo požadované teploty, poté zůstane svítit.
Během samočisticího pyrolytického procesu může být povrch teplejší než obyčejně a proto držte děti mimo dosah.
Na konci pyrolytického cyklu se trouba automaticky vypne. 15 sekund zní akustický signál a kontrolky " ⧖ " a " ⇨| " blikají.
• Stiskněte START STOP k zastavení trouby. Dokud tak neučiníte, symboly blikají. Symbol " ⠿ " zmizí z časovače v pyrolytickém režimu. Dvířka trouby zůstávají zamčené, dokud je teplota vysoká. Pokud svítí kontrolka uzamčení dvířek, dvířka nelze otevřít.

Chladicí ventilátor se nevypne, dokud neklesne teplota uvnitř trouby.

Na konci cyklu opět bliká kontrolka, svítí také po vypnutí trouby a zhasne, pokud je teplota uvnitř trouby dostatečně nízká.

Pyrolýza nechává bílé zbytky na stěnách trouby. Počkejte, dokud trouba zcela nevychladne, poté vyčistěte vnitřek trouby vlhkou utěrkou a utřete zbytky.

8. TYPY K PEČENÍ

Vhodnější je nesolit maso před pečením, neboť sůl podporuje vystřikování šťávy z masa. Tím se znečišťuje trouba a způsobuje mnoho kouře.
Kusy bílého masa, drůbeže, telecí, jehněčí a ryb lze vložit do studené trouby. Doba přípravy je delší než u předehřáté trouby, ale propeče se lépe od středu, neboť teplo má více času proniknout do masa.
Správný předhřev je základem pro úspěšné pečení červeného masa.

GRILOVÁNÍ

• Před grilováním:

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

• Během pečení:

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

PEČENÍ

Vyhněte se lesklým plechům, odrážejí teplo a mohou znehodnotit koláče. Pokud koláče zhnědnou příliš rychle, zakryjte je pečicím papírem nebo hliníkovou fólií.
Upozornění: Správný způsob použití fólie je lesklou stranou ke koláči. V opačném případě se teplo od fólie odráží a nedostane se do pokrmu.

Neotevírejte dvířka během prvních 20 až 25 minut pečení:

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

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile des Gerätes werden während des Betriebs heiß. Das Berühren der heißen Geräteteile sollte vermieden werden.
• Kinder unter 8 Jahren sollten ohne Aufsicht nicht in die Nähe des Gerätes gelassen werden.
• Dieses Gerät ist nicht bestimmt zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit beeinträchtigten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen, die keine entsprechenden Erfahrungen oder Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
• Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
• Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.
• Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Bitte vermeiden Sie die Berührung der heißen Geräteteile.
WARNUNG: zugängliche Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Kinder sollten fern gehalten werden.
• Nutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reiniger oder scharfe Metallreiniger um den Herd und das Glass zu reinigen, da dadurch Kratzer auf der Oberfläche entstehen können.
• Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor der Deckel zur Reinigung entfernt wird. Anschließend den Deckel gemäß der Anweisungen wieder montieren.
• Nutzen Sie nur die empfohlene Temperatureinstellung für den Ofen.
• Nutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät zur Reinigung des Ofens.
WARNUNG: Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass der Herd ausgeschaltet ist, bevor Sie die Ofenlampe auswechseln.
• Die Abschaltung muss mit einer festen Verdrahtung im Einklang mit den Verkabelungsregeln durchgeführt werden.
• Die Bedienungsanleitung legt die Art des Kabels, das genutzt werden soll, in Abhängigkeit von der Maximal-Temperatur des Geräts fest.
• Ist das Gerätekabel beschädigt, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, welches beim Kundendienst/Hersteller erhältlich ist.
ACHTUNG: Um elektrische Schläge durch unbeabsichtigtes Zurückstellen des Wärmerelais zu vermeiden, sollte das Gerät nicht über eine externe Schalteinrichtung versorgt werden, wie beispielsweise ein Timer oder einem Stromkreislauf, der regelmäßig ausgeschaltet wird.
ACHTUNG: Zugängliche Teile können sich erhitzen, wenn der Grill in Benutzung ist. Kinder sollten daher fern gehalten werden.
• Verschüttete Lebensmittel/Flüssigkeiten müssen beseitigt werden.
• Während der Selbstreinigung kann die Oberfläche heißer werden als gewöhnlich. Bitte halten Sie daher Kinder fern.

1. ALLGEMEINE HINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch: sie enthält wichtige Hinweise zur korrekten Benutzung Ihres Gerätes. Bewahren Sie dieses Dokument zur späteren Benutzung sorgfältig auf. Notieren Sie die Seriennummer Ihres Gerätes im Falle, dass Sie Hilfe vom Kundendienst benötigen. Wenn Sie Ihr Gerät ausgepackt haben, stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Achten Sie bitte darauf, dass Sie Materialien wie Plastikbeutel, Polystyrol oder Nägel aus der Reichweite von Kindern fernhalten. Der Hersteller ist nicht verantwortlich, wenn die in diesem Dokument zur Verfügung gestellten Anleitungen nicht erfüllt werden.

ACHTUNG: Funktionen, Eigenschaften und Zubehörteile von Backöfen die in diesem Handbuch erwähnt werden, können modellabhängig sein.

1.1 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht der EU-Vorschrift 89/109 für die Bereiche, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Mit der Anbringung des CE -Zeichens am Gerät zeigen wir an, dass wir sämtliche für dieses Produkt geltenden und notwendigen europäischen Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltstandards einhalten und hierfür haftbar sind.

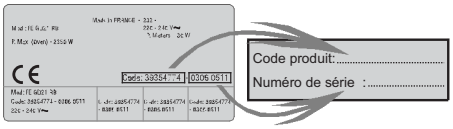
1.2 SICHERHEITSHINWEISE

•Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck eingesetzt werden, für den es hergestellt wurde, nämlich die Zubereitung von Speisen. Jede andere Anwendung (beispielsweise das Heizen von Räumen) ist deshalb als zweckentfremdet zu betrachten und demzufolge gefährlich. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf einen ungeeigneten, fehlerhaften und unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.
Die Verwendung jedes elektrischen Gerätes erfordert die Beachtung einiger grundsätzlichen Regeln. Das sind insbesondere:
-das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- das Gerät nicht barfuss bedienen
- verhindern Sie, dass Kinder oder unfähige Personen unbeaufsichtigt am Gerät hantieren
-bei Ausfällen und/oder Funktionsstörungen ist das Gerät abzuschalten. Versuchen Sie nicht, den Fehler auf eigene Faust zu beheben.
Bei Beschädigung des Zuleitungskabels ist dieses so schnell wie möglich auszutauschen. Dies ist ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen, unter Beachtung folgender Hinweise: Blechschutzdeckel abnehmen, Kabel abschrauben und durch ein anderes Typ H05VV-F ersetzen. Das Kabel muß der Leistung des Gerätes entsprechen. Der Erdleiter (gelb-grün) muß vorschriftsgemäß10mm länger sein als die Hauptleiter. Bei einer erforderlichen Reparatur wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.
•Der Ofen, den Sie gerade erworben haben, hat die beschriebenen technischen Eigenschaften, und Sie müssen keine Modifizierungen dazu machen.
• Bewahren Sie feuergefährliche (leicht entzündliche) Teile nicht im Ofen auf; sie können Feuer fangen, wenn der Ofen eingeschaltet wird.

1.3 EMPFEHLUNGEN

Nach jedem Gebrauch des Ofens wird ein Minimum der Reinigung helfen, den Ofen vollkommen sauber zu halten. Linieren Sie die Ofen-Wände mit Aluminiumfolie. Aluminiumfolie oder jeder andere Schutz, im direkten Kontakt mit dem heißen Email, vermeidet, dass das Email im Inneren(Innenseiten) des Ofens beschädigt wird. Um übermäßigen Schmutz im Ofen und dem daraus resultierende starken qualmigen Geruch zu vermeiden, empfehlen wir, den Ofen bei einer sehr hohen Temperatur nicht zu verwenden. Es ist besser, die Kochzeit zu verlängern und die Temperatur ein wenig zu senken.

Typenkennzeichnung



1.4 INSTALLATION

Der Hersteller hat keine Verpflichtung die Installation auszuführen. Eventuell an den Hersteller herangetragene Ansprüche, die auf einen falschen Einbau zurückgehen, sind von jeder Garantieleistung ausgeschlossen. Der Einbau muss entsprechend der Anleitung und durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen. Durch einen falschen Einbau können Schäden an Personen, Tieren oder Sachen verursacht werden, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann. Damit eine einwandfreie Funktion des Einbaugerätes gewährleistet ist, muss der Umbauschrank unbedingt über entsprechende Eigenschaften verfügen. Die Wände der am Backofen angrenzenden Schränke müssen aus einem 70 Grad hitzebeständigem Material sein.
Der Ofen kann hoch in einer Säule oder unter einer Arbeitsplatte gelegen werden. Damit eine gute Belüftung gewährleistet ist, muss der Backofen unter Einhaltung der angegebenen Abstände installiert werden.

1.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

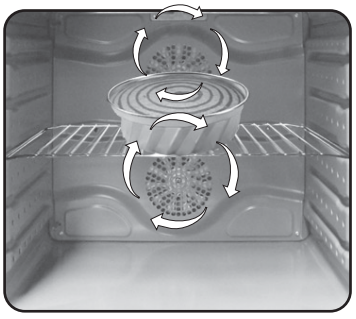
Der elektrische Anschluss darf ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal (Elektroinstallateur) erfolgen. Die Installation muss den Sicherheitsvorschriften der Normanstalten entsprechen. Beim direkten Anschluss ans Netz ist darauf zu achten, dass zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz ein der Last entsprechender, genormter Mehrfachschalter eingebaut wird. Der Netzanschluss muss bei dem eingebauten Gerät jederzeit leicht zugänglich sein. Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es vorschriftsgemäß an einen einwandfrei funktionierenden Erdleiter angeschlossen ist, in Übereinstimmung mit den für die elektrische Sicherheit geltenden Normen.

Anschluss:
Der Herd ist mit einem Stromanschlusskabel ausgestattet, welches einen Anschluss von 220-240 V zwischen Phasen-Wechselstrom und Neutralleiter ermöglicht.

Vor dem Anschluss müssen folgende Punkte überprüft werden:
-Spannung und Versorgungsfrequenz auf der Typenkennzeichnung
-WICHTIG: Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf eine fehlende oder fehlerhafte Erdung zurückzuführen sind, nicht zur Verantwortung gezogen werden.

2. PRO/EXP'R TECHNOLOGIE

Mit unserer langjährigen Erfahrung und den innovativen Technologien setzen wir im Bereich professionellen Küchen neue Maßstäbe. Ein Doppel-Multifunktionsbackofen mit einem zweifachen Lüftungssystem der es ermöglicht auf zwei verschiedene Ebenen unterschiedliche Gerichte herzustellen. Dank der innovativsten Technologien kann die Heißluft noch effektiver und effizienter eingesetzt werden.



2.1 ZUBEHÖR (MODELLABHÄNGIG)

Vor dem ersten Gebrauch des Zubehörs ist es notwendig die einzelnen Zubehörteile zu reinigen.

Dem Grillrost können Formen und Teller aufgelegt werden.

Der Soßenfänger ist zum Auffangen des Saftes der Grillstücke bestimmt. Den Soßenfänger niemals als Unterlage zum Braten verwenden.

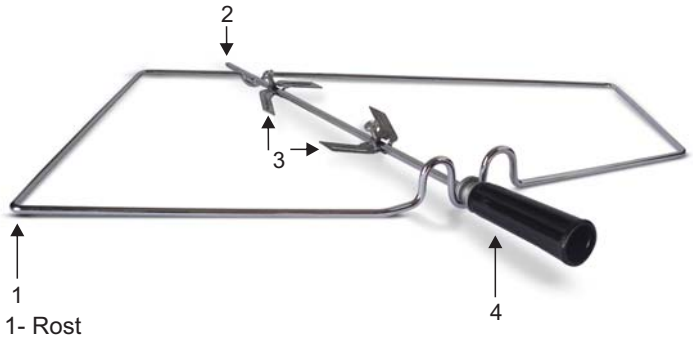
Der Backofen wird durch ein Trennblech in zwei Backräumen aufgeteilt. Ist der Dual-Modus aktiviert kann der obere und untere Backraum getrennt voneinander in Betrieb genommen werden. Das Trennblech muss in die 3. Einschubebene eingelegt werden. Lassen Sie das Trennblech niemals im inneren des Backofens liegen wenn Sie die Pyrolyse Funktion eingeschaltet haben.

Der Pizza-Stein für eine knusprige Pizza: Ist modellabhängig und mit einem Pizza Roller ausgestattet.

Das Backblech ist für das Backen verschiedener Gebäckteile wie z.B. Kekse. Stellen Sie das Backblech nie auf dem Ofen-Boden.

2.2 GRILLSPIEß *(MODELLABHÄNGIG)*

Für das Benutzen des Grillspießes, ist das Vorheizen nicht notwendig. Das Grillen nur mit geschlossener Backofentür. Bei Verwendung des Grillspießes ist der Energieverbrauch 90-95% geringer als bei herkömmlichen Systemen.



1- Rost
2- Spieß
3- Haken und Schrauben
4- Griff

Wie benutzt man den Drehspieß:

1.Lösen Sie die Schrauben vom Haken
2.Setzen Sie den Spieß in das Fleisch
3.Fixieren Sie das Fleisch mit den Haken
4.Ziehen Sie die Schrauben zu
5.Legen Sie den Spieß in den Ofen
6.Demontieren Sie den Griff

Wenn der Ofen in Betrieb ist, sollte das nicht verwendete Zubehör aus dem Ofen entfernt werden.

2.3 LED VISION

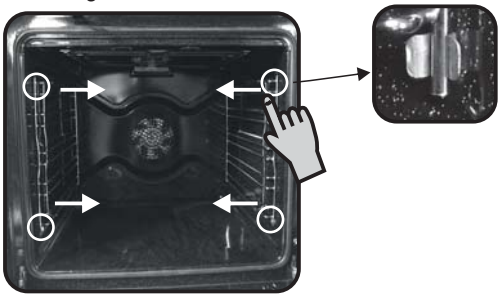
Das ist ein Beleuchtungssystem, dass die traditionelle Glühbirne ersetzt. 14 LED-Leuchten sind in der Backofentür integriert. Das erzeugte Licht ist sehr hell und ermöglicht eine fast schattenfreie Sicht auf allen Ebenen im Backofeninneren.

Die Vorteile:
Neben der herausragenden Qualität und Intensität der Beleuchtung, bietet das System U-See auch eine längere Lebensdauer im Vergleich zu herkömmlichen Backofenlampen, ist außerdem leicht zu reinigen und vor allem sehr sparsam im Enerigeverbrauch.

- optimale Übersicht auf allen Backofenebenen
- zuverlässige Funktion und lange Lebensdauer
- hohe Helligkeit bei sehr niedrigen Energieverbrauch, bis zu 95% weniger als herkömmliche Backofenbeleuchtung
- leicht zu reinigen

2.4 ENTFERNEN UND REINIGUNG DES GRILLROSTS

1. Entfernen Sie den Rost durch ziehen aus der Vorrichtung.
2. Reinigen Sie den Rost in der Spülmaschine oder reinigen Sie es mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie danach ab
3. Nach dem Reinigungsprozess installieren Sie den Rost in umgekehrter Reihenfolge.



3. REINIGUNG DES BACKOFENS

• Warten Sie bis der Ofen herunterkühlt um den Ofen mit der Hand zu reinigen.
•Vermeiden Sie unbedingt den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln in Pulverform, da diese die Emaille des Backofens und die äußeren Zierteile beschädigen können.
•Bedecken Sie nicht die Backofenseiten mit Aluminiumfolie.

Glass Teile
Wir empfehlen Ihnen, dass Sie die Glastür mit absorbierendem Küchenpapier wischen. Wenn die Glass Teile stark verschmutzt sind, können Sie Reinigungsmittel verwenden.
Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Mittel und keine Stahlwolle um die Backofentür zu reinigen. Diese können die Backofentür beschädigen.

Zubehör
Reinigen Sie das Zubehör mit Seifenwasser. Benutzen Sie kein scheuerndes oder ätzendes Mittel.

Soßenfänger
Nachdem Grillen entfernen Sie den Soßenfänger vom Backofen. Achten Sie darauf, dass das warme Fett in einem Behälter gegossen wird. Reinigen Sie den Soßenfänger mit heißem Wasser und Spülmittel. Lassen Sie nie den Soßenfänger verschmutzt im Backofen stehen.

Backofenbeleuchtung
Die Glühbirne und der zugehörige Deckel sind aus einem widerstandsfähigen Material für hohe Temperaturen hergestellt worden.

REINIGUNG DER BACKOFEN-GLASTÜR
Das innere Glas der Backofentür kann vom Backofen entfernt und gereinigt werden. Zur Reinigung des inneren Glas folgen Sie diesen Anweisungen;

•Öffnen Sie die Tür des Backofens. (Abbildung 1)

Abbildung 1

• Verriegeln Sie die Scharniere bevor Sie den Reinigungsvorgang starten. Abbildung 2. Öffnen Sie die Scharniere wenn der Reinigungsvorgang beendet ist. (Abbildung 2)

Abbildung 2

• Entfernen Sie die Schrauben wie in Abbildung 3 dargestellt. *(Abbildung 3)*

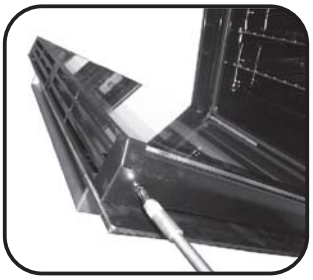
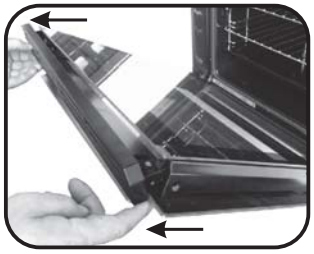


Abbildung 3



• Entfernen Sie die obere metallische Abdeckung indem Sie sie nach oben rausziehen. *(Abbildung 4)*

Abbildung 4

• Entfernen Sie das Glas indem Sie es vorsichtig aus dem Türrahmen rausziehen *(Abbildung 5)*

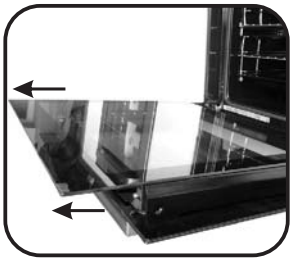
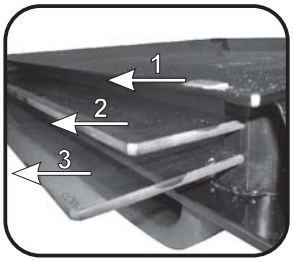


Abbildung 5



• **** Für Pyrolyse Backöfen entfernen Sie bitte auch das 2. und 3. Backofenglas. (Abbildung 6)***

Abbildung 6

• Nach der Reinigung des Glas montieren Sie die Teile in umgekehrter Reihenfolge des Ausbaus.

Abbildung 7

• Das Low-E Zeichen muss auf alle Backofengläser problemlos lesbar sein und sollte links am Türanschlag positioniert werden (in der Nähe des linken Scharniers). Auf diese Weise ist die bedruckte Glasoberfläche des ersten Backofenglas an der Innenseite der Tür.

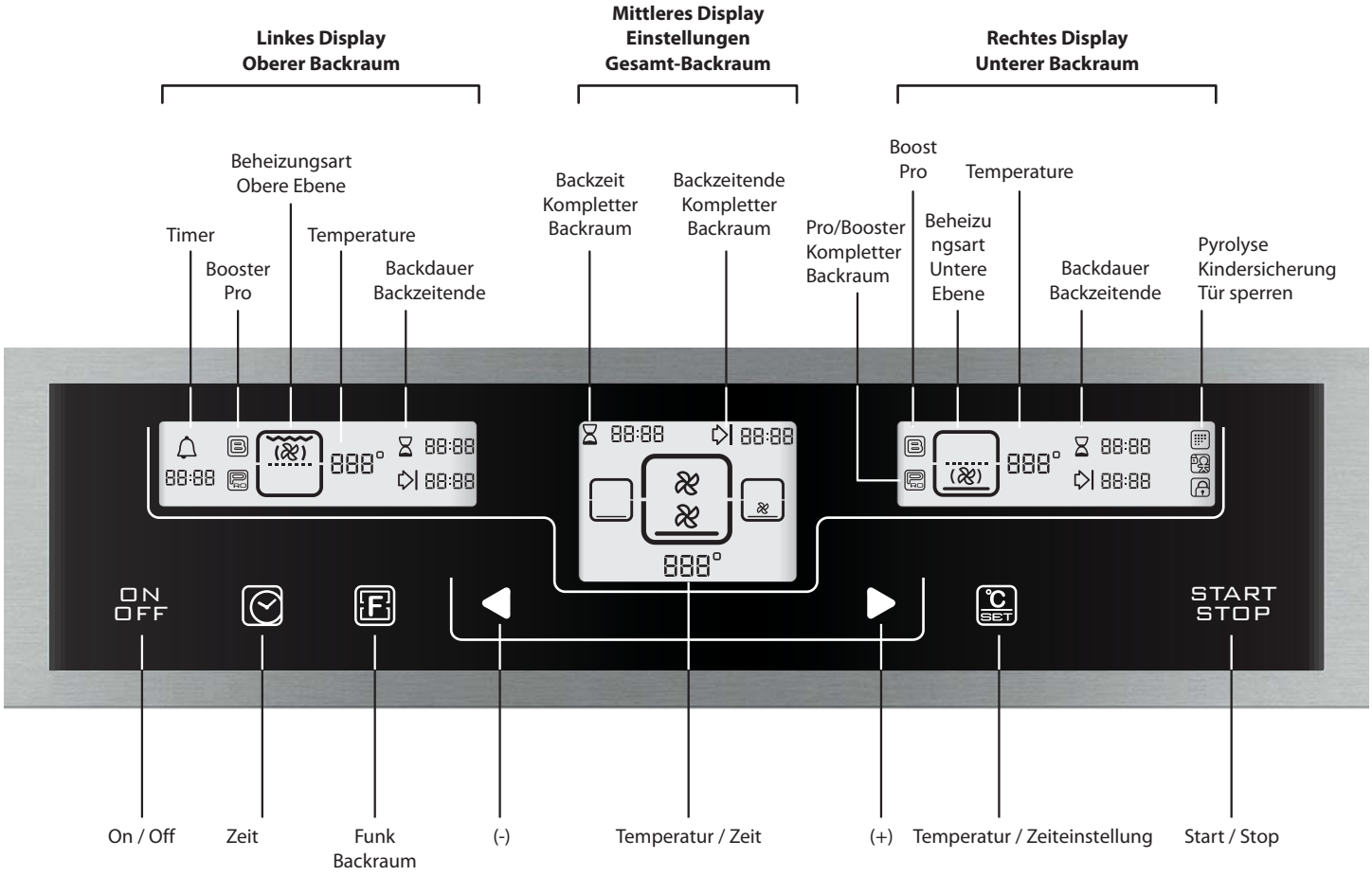
4. TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte Ihr Backofen einmal nicht richtig funktionieren, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung gewährleistet ist. Ist die Ursache der Fehlfunktion nicht ausfindig zu machen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst unter Angabe des Modells und der Seriennummer, die auf dem Typenschild angegeben sind. Auf Ihr Gerät gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Bewahren Sie Ihre Kaufrechnung sorgfältig auf und legen Sie sie bei Bedarf als Garantienachweis dem Kundendienst vor. Die Garantiebedingungen sind im beigefügten Serviceheft angegeben.

Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EU zu elektrischen und elektronischen Altgeräten (WEEE) gekennzeichnet. Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten sowohl Schadstoffe (die negative Auswirkungen auf die Umwelt haben können) als auch Basiskomponenten (die wiederverwendet werden können). Es ist wichtig, dass elektrische und elektronische Altgeräte spezifischer Handhabung unterliegen, damit alle Schadstoffe angemessen entfernt und entsorgt und alle Materialien wiederverwertet und recycelt werden.
Verbraucher spielen eine wichtige Rolle bei der Gewährleistung, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zu Umweltproblemen werden; es ist wichtig, einige grundlegende Regeln zu befolgen:
• Elektrische und elektronische Altgeräte können nicht als Haushaltsabfall behandelt werden.
• Elektrische und elektronische Altgeräte sollten an relevante Sammelpunkte übergeben werden, die von der Stadtverwaltung oder eingetragenen Unternehmen verwaltet werden. In vielen Ländern können bei großen elektrischen und elektronischen Altgeräten heimische Sammeldienste verfügbar sein.
• Wenn Sie ein neues Gerät erwerben, kann das alte Gerät möglicherweise an den Händler übergeben werden, der es kostenlos auf einer 1:1-Basis sammeln muss, solange das Gerät von dem gleichen Typ ist und dieselben Funktionen hat wie das gelieferte Gerät

ENERGIESPAREND UND UMWELTSCHONEND
Verzichten Sie nach Möglichkeit darauf, den Ofen vorzuheizen, und machen Sie ihn stets so voll es geht. Öffnen Sie die Ofentür so selten wie möglich, da bei jedem Öffnen Wärme aus dem Garraum entweicht. Das Abschalten des Ofens 5 bis 10 Minuten vor dem vorgesehenen Ende der Garzeit spart große Mengen Energie ein. Dabei wird die Restwärme des Ofens zum Fertiggaren der Speisen genutzt. Achten Sie darauf, dass die Dichtungen sauber und in einem guten Zustand sind, da sie dafür sorgen, dass keine Hitze aus dem Garraum entweichen kann. Wenn der Versorgungsvertrag mit Ihrem Stromversorger je nach Tageszeit unterschiedliche Tarife vorsieht, können Sie durch das Garen mit „Zeitprogrammierung“ den Garbeginn auf den Anfang des günstigen Zeitraums legen.

5.DISPLAYBESCHREIBUNG



5.1 NÜTZLICHE HINWEISE VOR DEM ERSTEN BETRIEB DES BACKOFENS

Reinigung

Reinigen Sie den Backofen vor der ersten Nutzung:
•Wischen Sie die Außenoberfläche mit einem feuchtem weichem Tuch.
•Reinigen Sie das komplette Zubehör und waschen Sie den Backofeninnenraum mit einer Lösung aus heißem Wasser.
•Vergewissern Sie sich das Sie kein Zubehör im Ofen liegen lassen. Schließen Sie nach der Reinigung des leeren Backofens die Tür und stellen Sie die maximale Temperatur ein. Warten Sie 1 Stunde und schalten Sie den Backofen wieder aus. Mit dieser Vorgehensweise lassen sich alle unangenehmen Gerüche neuer Produkte entfernen.

Denken Sie an folgende Punkte
Jede Änderung muss über die Bedientaste bestätigt werden (SET) Den Backofen stoppen (START STOP) Dies ist erforderlich wenn Sie eine falsche Funktion eingestellt haben.

Uhrzeiteinstellung
1. Drücken Sie die Taste (Uhr) für einige Sekunden und wählen Sie die Taste (Uhr) indem Sie die Pfeiler betätigen ◀ ▶ Drücken Sie danach die Taste (SET) Die Uhrzeiteinstellung auf dem Display fängt an zu blinken.
2. Stellen Sie die Uhr ein indem Sie die Pfeiler betätigen ◀ ▶ Warten Sie anschließend einige Sekunden oder drücken Sie die Taste (SET) um die Einstellungen abzuspeichern.

Kontrast des Displays einstellen
1. Drücken Sie die Taste (Uhr) für einige Sekunden und wählen Sie die Taste (◑) indem Sie die Pfeiler betätigen ◀ ▶ Drücken Sie danach die Taste (SET) (Die Einstellung des Kontrasts verläuft von Stufe 1 bis Stufe 5.)

2.Wählen Sie die Kontraststufe indem Sie die ◀ ▶ Pfeiler betätigen. Warten Sie anschließend einige Sekunden oder drücken Sie die Taste (SET) um die Einstellungen abzuspeichern.

Alarmfunktion
1. Drücken Sie die Taste (ON OFF) um den Ofen einzuschalten.
2. Drücken Sie die Taste (Uhr) für einige Sekunden und wählen Sie die Taste (🔔) indem Sie die Pfeiler betätigen ◀ ▶ Drücken Sie danach die Taste (SET)

3. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein indem Sie die Pfeiler ◀ ▶ betätigen. Warten Sie anschließend einige Sekunden oder drücken Sie die Taste (SET) um die Einstellungen abzuspeichern.

Anmerkung: Diese Funktion kann unabhängig von den anderen Funktionen des Backofens als eine Alarmfunktion eingestellt werden.

Kindersicherung
1.Um die Kindersicherung zu aktivieren drücken Sie die Taste (F) für einige Sekunden.
2.

Um zu aktivieren drücken Sie " ▶ "."OK".
Um zu deaktivieren drücken Sie "◀ ""NO".

Anmerkung: Sie können die Kindersicherung auch dann aktivieren wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

5.2 BENUTZUNG DES BACKOFENS

Single Modus (Ganzer Backraum)

Um das ganze Backraumvolumen zu nutzen müssen Sie das Trennungsblech im Backraum entnehmen. Sie können alle Funktionen wie unten angezeigt in diesem Modus verwenden. Die empfohlenen Backfunktionen sind in der unteren Tabelle beschrieben. Eine Temperatur ist ebenfalls für jede Backfunktion vorgeschlagen. Die empfohlene Temperatur kann aber innerhalb einer vorgegebenen Temperaturreihe abgeändert werden.

Funktion (modellabhängig)		Voreinstellung Temperatur °C	Vordefinierte Temperatur °C	Funktion Booster*
-	**Off**	-	-	-
	Unterhitze	160	50-240	-
	Unterhitze + doppelte Umluft	210	50-240	Booster
	Unterhitze + Oberhitze **	220	50-280	-
	Unterhitze + Oberhitze + Doppelte Umluft	210	50-240	-
	Heizspirale + Umluft	180	50-240	-
	Grill	L2	L1-L3	-
	Grill + doppelte Umluft **	210	180-230	Booster
	Grill + Drehspieß Doppelte Umluft	240	180-240	Booster
	Auftauen	40	No	-
	Warm halten	60	No	-
	Pyro ***	NORMAL	**ECO:**425/65min **NORMAL:**425/75min **SUP:**425/1h30min	-

**Booster: schnelle steigende Temperatur*

** Prüfprogramm gemäß CENELEC EN 60350-1 zur Feststellung der Energieeffzienzklasse

1. Drücken Sie die Taste ON OFF um den Ofen einzuschalten.
2. Drücken Sie die Taste F . Wählen Sie eine Backfunktion aus indem Sie die Pfeiler ◀ ▶ betätigen.
3. Die entsprechende Temperatur zu der ausgewählten Backfunktion wird auf dem Display angezeigt. Sie kann innerhalb der vorgegebenen Temperaturreihe (siehe obere Tabelle) abgeändert werden. Um die Temperatur einzustellen drücken Sie die Taste °C SET und wählen Sie die gewünschte Temperatur aus indem Sie die Pfeiler ◀ ▶ betätigen. Drücken Sie danach die Taste °C SET nochmals um zu bestätigen.
4. Um den Backvorgang zu starten, drücken Sie START/STOP . Der Backofen ist nun eingeschaltet und startet die Aufheizphase. Die Anzeige blinkt mehrere Male bis die ausgewählte Temperatur erreicht wird. Ein hörbares Signal ertönt wenn dieser Vorgang abgeschlossen ist. Die Anzeige hört auf zu blinken.
5. Um die Backofenfunktionen zu ändern wiederholen Sie Schritt 2 bis 4.
6. Um den Backvorgang zu beenden drücken Sie die Taste START STOP.

Dual Modus (zwei Backräume)

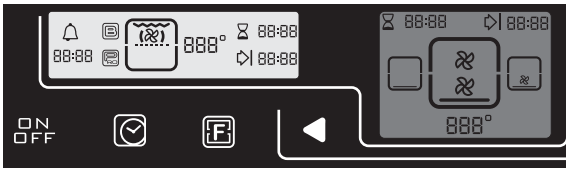
Legen Sie das Trennungsblech in die 3. Einschubebene um den Dual Modus zu aktivieren. Sie können die unteren Funktionen im Dual Modus einstellen.

1. Drücken Sie die Taste ON OFF um den Ofen einzuschalten.
2. Drücken Sie die Taste F und wählen Sie den unteren oder oberen Backraum für den Backvorgang aus. Wählen Sie eine Backfunktion aus indem Sie die Pfeiler ◀ ▶ betätigen.
3. Die entsprechende Temperatur zu der ausgewählten Backfunktion wird auf dem Display angezeigt. Sie kann innerhalb der vorgegebenen Temperaturreihe (siehe obere Tabelle) abgeändert werden. Um die Temperatur einzustellen drücken Sie die Taste °C SET und wählen Sie die gewünschte Temperatur aus indem Sie die Pfeiler °C SET betätigen. Drücken Sie danach die Taste ◀ ▶ nochmals um zu bestätigen.
4. Um den Backvorgang zu starten, drücken Sie START/STOP . Der Backofen ist nun eingeschaltet und startet die Aufheizphase. Die Anzeige blinkt mehrere Male bis die ausgewählte Temperatur erreicht wird. Ein hörbares Signal ertönt wenn dieser Vorgang abgeschlossen ist. Die Anzeige hört auf zu blinken.
5. Um den Backvorgang zu beenden drücken Sie die Taste - .

Oberer Backraum

Funktion (modellabhängig)		Voreinstellung Temperatur ° C	Vordefinierte Temperatur ° C	Funktion Booster*
	Heizspirale + Umluft	180	160-240	-
	Grill	L2	L1-L3	-
	Grill + Umluft	190	160-240	-

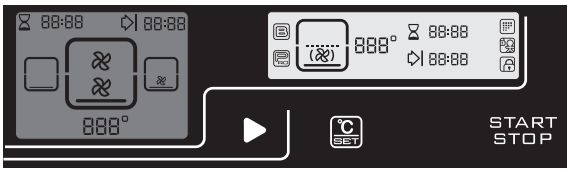
**Booster: schnelle steigende Temperatur*



Unterer Backraum

Funktion (modellabhängig)		Voreinstellung Temperatur ° C	Vordefinierte Temperatur ° C	Funktion Booster*
	Heizspirale + Umluft	180	160-240	-
	Unterhitze	160	160-240	-
	Unterhitze + Umluft	160	160-240	-

**Booster: schnelle steigende Temperatur*



Oberen und Unteren Backraum gleichzeitig verwenden

Beide Backräume (obere und untere) werden gleichzeitig aktiviert wenn zwei verschiedene Gerichte für den Backvorgang bereitstehen. Um diese Einstellung vorzunehmen gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Drücken Sie die Taste F um beide Backräume auszuwählen. Folgen Sie den Schritten 1 bis 5 des vorherigen Kapitels.

Backdauer

1.Drücken Sie die Taste „Time Set“ und wählen Sie die „Sanduhr“ aus indem Sie die Pfeiler ◀ ▶ betätigen.
2.Drücken Sie „Temperatur/Zeit“ und stellen Sie die Backdauer ein indem Sie die Pfeiler ◀ ▶ betätigen.
3.Um Ihre Einstellungen zu speichern, drücken Sie die Taste „Temperatur/Zeit“ nochmals.

Backzeitende

1. Drücken Sie die Taste „Time Set“ und wählen Sie den „Pfeiler für Backzeitende“ aus indem Sie die ◀ ▶ betätigen.
2. Drücken Sie „Temperatur/Zeit“ und stellen Sie das Backzeitende ein indem Sie die Pfeiler ◀ ▶ betätigen
3. Um Ihre Einstellungen zu speichern, drücken Sie die Taste „Temperatur/Zeit“ nochmals.

STARTZEITVORWAHL

Beispiel: Es ist 10 Uhr. Wenn das zubereitende Gericht eine Dauer von 45 Minuten hat und es um 12:30 Uhr fertiggestellt werden muss dann sollten folgende Schritte eingehalten werden:

- zum einschalten des Ofens drücken Sie die ON/OFF Taste
- wählen Sie die gewünschte Funktion indem Sie die gekennzeichneten "Pfeile" bedienen
- wählen Sie die gewünschte Temperatur indem Sie die " °C/Time Set " Taste drücken und die "Pfeiler" bedienen
- stellen Sie die Garzeit auf 45 Minuten, das heißt:
  - •drücken Sie die "Time Set" Taste
  - •drücken Sie die " °C/Time Set " Taste und bedienen Sie die "Pfeiler" um die Garzeit einzustellen
  - •bestätigen Sie die Auswahl mit der " °C/Time Set " Taste
  - •stellen Sie das Ende der Garzeit um 12.30 Uhr ein, das bedeutet:
  - •bedienen Sie die "Pfeiler" um das Symbol "Backdauerende" auszuwählen
  - •drücken Sie die " °C/Time Set " Taste und bedienen Sie die "Pfeiler" um das Ende der Backdauer einzustellen
  - •bestätigen Sie die Auswahl mit der " °C/Time Set " Taste
  - •der Ofen schaltet sich automatisch (DRÜCKEN SIE NICHT die "START" Taste) um 11:45 Uhr ein (bedeutet 12:30 minus 45 Minuten); der Ofen schaltet sich automatisch in der von Ihnen eingestellten Zeit aus.

ACHTUNG:

Wenn das Backzeitende eingestellt wird ohne dabei die Länge der Backzeit zu definieren, startet der Backofen den Backvorgang sofort und stoppt bis zum Ende der eingestellten Backzeit.

6. BACKFUNKTIONEN

Umluft + Unterhitze: Diese Funktion eignet sich insbesondere für Kuchen mit saftigen Früchten und Gebäck. Sie verhindert das Austrocknen der Lebensmittel und fördert das „Aufgehen" des Teigs, der Kuchen, des Brotes und jeder Speise, die mit Unterhitze gebacken werden soll. Bei dieser Betriebsart schieben Sie die Ablage in die untere Ebene ein.

Unterhitze: Bei dieser Funktion wird die größte Hitze im unteren Bereich des Ofens erreicht. Unterhitze eignet sich besonders für Gebäck und Kuchen.

Unterhitze + Oberhitze: Bei dieser Funktion werden Lebensmittel gleichmäßig von oben und unten erhitzt. Es ist die traditionelle Art zu garen. Ausgezeichnet geeignet zum Braten von Rindfleisch, Keulen und ideal für Plätzchen und Kekse und für alle Speisen die knusprig werden sollen.

Unterhitze + Oberhitze + Umluft: Bei dieser Funktion wird heiße Luft an den oberen und unteren Heizelementen entlang geleitet und durch den Lüfter gleichmäßig im Inneren des Backofens verteilt. Diese Funktion empfehlen wir für Geflügel, Fisch, Gemüse und Gebäck.

Heißluft + Umluft: Luft die aufgeheizt worden ist wird in die verschiedenen Ebenen im Backraum geblasen. Es ist ideal um verschiedene Gerichte (z.B. Fleisch und Fisch) zur gleichen Zeit zu braten ohne dabei den Geruch und den Geschmack zu vermischen. Geeignet auch für schonendes Backen, z.B. für Blätterteig, Biskuitteig o.Ä.

Grill: Wenn Sie den Grill benutzen, muss die Ofentür geschlossen sein. Es wird nur das obere Heizelement verwendet. 5 Minuten Vorwärmezeit sind notwendig, bis das Heizelement zu glühen anfängt. Diese Betriebsart garantiert ausgezeichnete Ergebnisse beim Grillen von Fleisch oder Fisch, Spießchen: auch zum Gratinieren wird sie vorzugsweise verwendet. Weißes Fleisch sollte nicht allzu nahe am Grillelement gelegt werden, dadurch verlängert sich zwar die Grillzeit, das verreicht jedoch dem Geschmack der Gerichte zum Vorteil. Rotes Fleisch und Fischfilets können auf den Grillrost gelegt werden, mit der Auffangschale darunter.

Grill + Umluft: Bei dieser Funktion arbeiten Grill, oberes Heizelement und Umluft zusammen und sorgen für ein besonders gleichmäßiges Garen. Grillgerichte geben Sie auf das Grillrost, das Sie auf der höchsten Stufe einschieben. Nachdem Sie das Backblech in der 3. Position von unten eingeschoben haben, beginnen Sie mit dem Grillen. Das auf der 3. Position von unten eingeschobene Backblech sorgt dafür, dass von den Lebensmitteln herabtropfendes Öl oder Fett aufgefangen wird.

Grill + Drehspieß + Umluft: Der Vorteil alle 3 Funktionen gleichzeitig zu nutzen Grill, Drehspieß und Umluft ist, dass das Gericht gleichmäßig gebraten wird. Es verhindert das Austrocknen der Lebensmittel. Ein Vorheizen ist bei dieser Funktion nicht erforderlich.

Auftauen: In dieser Einstellung erfolgt eine Luftzirkulation bei Raumtemperatur zum Auftauen von Tiefkühlkost in wenigen Minuten, ohne eine Veränderung des Proteingehalts herbeizuführen. Die Temperatur wird in 40 ° C voreingestellt. Eine Änderung ist nicht möglich.

Warm halten: Diese Funktion wird empfohlen um fertig gekochte Lebensmittel wieder aufzuheizen. Dafür schieben Sie das Backblech von oben aus gesehen in die 2. Ebene. Um Brot oder Gebäck aufzutauen legen Sie das Backblech in die niedrigste Ebene. Die Temperatur wird in 60 ° C voreingestellt. Eine Änderung ist nicht möglich.

Pizza: Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ähnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria.

Pyro: Bei dieser Funktion wird die Reinigung im Inneren des Backofens vorgenommen. Zwei Möglichkeiten zur Auswahl, ECO oder SUPER.

7. PYROLYTISCHE REINIGUNG

Der Backofen ist mit einem pyrolytischen Reinigungssystem, dass Speisereste bei hohen Temperaturen entfernt, ausgestattet. Die Funktion verläuft automatisch. Da sehr hohe Temperaturen für das Pyrolysesystem erforderlich sind, ist die Backofentür mit einem Sicherheitsschloss versehen. Die Funktion kann jederzeit beendet werden. Solange das Symbol des Sicherheitsschlosses auf dem Display erleuchtet kann die Backofentür nicht geöffnet werden.

Hinweis: Wenn ein Kochfeld über den Backofen eingebaut ist, dann dürfen Sie das Kochfeld nicht gleichzeitig mit dem pyrolytischen Reinigungssystem verwenden. Das Kochfeld kann sonst überhitzt werden.

Drei pyrolytische Funktionen sind voreingestellt.
•**ECO PYROCLEAN:** Reinigt einen leicht verschmutzten Ofen. Arbeitet in einem Zeitablauf von 65 Minuten.
•**NORMAL PYROCLEAN:** Reinigt einen mäßig verschmutzten Ofen. Arbeitet in einem Zeitablauf von 75 Minuten.
•**SUPER PYROCLEAN:** Reinigt einen stark verschmutzten Ofen. Arbeitet in einem Zeitablauf von 90 Minuten.

Bevor Sie das pyrolytische Reinigungssystem einschalten:
Entnehmen Sie das gesamte Zubehör vom Backofen (Trennungsblech, Grillrost, Backblech etc.)
- Das gesamte Zubehör ist gegen solch einer hohen Temperatur nicht widerstandsfähig und wird bei Aktivierung des Reinigungssystems beschädigt.

Aktivierung des pyrolytischen Reinigungssystems:
1- Drücken Sie F. Wählen Sie indem Sie die Pfeiler ◀ ▶ betätigen. Drücken Sie anschließend SET um Ihre Einstellung zu bestätigen. erleuchtet auf dem Display. Die ECO Funktion blinkt.

Zur Erinnerung:
ECO-Modus für einen leicht verschmutzten Ofen. Zeitablauf 65 Minuten.
NORMAL-Modus für einen mäßig verschmutzten Ofen. Zeitablauf 75 Minuten.
SUP-Modus für einen stark verschmutzten Ofen. Zeitablauf 90 Minuten.

2- Mit den Pfeiler ◀ ▶ wählen Sie den gewünschten "Pyrolytic Modus": ECO, NORMAL oder SUP. Drücken Sie danach SET um zu bestätigen. Ihre Auswahl ist nach 3 Sekunden gespeichert… Der Backofen startet die Reinigung. Der "Pyrolytic Modus" blinkt und die Anzeigen ⌛ und ⏭ erleuchten. Während des Reinigungsvorgangs erleuchtet das Symbol der versperrten Backofentür. Sie gibt den Hinweis darauf, dass die Backofentür gesichert ist.
Die Anzeige fängt solange an zu blinken bis die erwünschte Temperatur erreicht ist. Wird sie erreicht dann blinkt die Anzeige nicht mehr. Ist der Reinigungsvorgang abgeschlossen schaltet sich der Backofen automatisch aus. Für 15 Sekunden lang ertönt ein Signal, dass ein Hinweis darauf gibt, dass der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist. Die Anzeigen ⌛ und ⏭ fangen an zu blinken. Drücken Sie START STOP um zu stoppen. Wenn Sie dies nicht tun, blinken beide Anzeigen fortlaufend. Die Anzeige erlischt vom Timer. Die Backofentür bleibt solange verschlossen bis die Temperatur im Backraum abkühlt. Der Pyrolysevorgang hinterlässt an den Ofenwänden einen weißen Rückstand. Warten Sie bis die Temperatur im Innenraum vollständig abkühlt. Reinigen Sie anschließend die weißen Rückstände mit einem feuchten Schwamm.

8. TIPPS

Es ist besser das Fleisch erst nach dem braten oder grillen zu salzen, da das Salz das Spritzen des Fetts fördert. Dies verunreinigt u.a. den Backofen und macht eine Menge Rauch.
Richtiges Vorheizen ist die Basis für ein gelungenes Fleischgericht.

Grillen:
•***Bevor man mit dem Grillen anfängt:***
Entnehmen Sie das Grillgut einige Stunden vor dem Grillen vom Kühlschrank. Legen Sie es auf mehrere Schichten Küchenpapier. Dies macht es schmackhafter und vermeidet, dass es in der Mitte kalt bleibt. Fügen Sie Gewürze vor dem Grillen hinzu und salzen Sie das Fleisch erst nach dem grillen. Fügen Sie dem Fleisch ein wenig Öl hinzu. Das Fleisch können Sie am besten mit einem breiten flachen Pinsel einölen. Dann bestreichen Sie es mit Gewürzen wie Pfeffer, Thymian etc.
•***Während des Grillvorgangs:***
Stechen Sie niemals in das Fleisch hinein auch wenn Sie es drehen möchten. Dies lässt das Fleisch trocken werden.

Backen:
Vermeiden Sie die Verwendung von glänzenden Backformen. Diese lassen die Hitze reflektieren und haben Einfluss auf den Backvorgang. Wenn der Kuchen zu schnell bräunt decken Sie es mit Backpapier oder Aluminiumfolie.
Achtung: Um die Aluminiumfolie richtig zu verwenden, legen Sie die glänzende Seite auf den Kuchen. Wenn Sie dies nicht tun, wird die Wärme durch die glänzende Oberfläche reflektiert und dringt nicht in das Gebäck.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

• AVERTISSEMENT: L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
• Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
• Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
• Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.
• Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.
• En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.
AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
• Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entrainant des risques d'explosion.
•Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacé en respectant les instructions.
• Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
• Ne pas utiliser de nettoyants vapeur pour le nettoyage.
• AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter les risques d'électrocution.
• Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.
• Les instructions ndiquent le type de cordon à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
• Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou de stations de dépannage agrées.
ATTENTION: Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.
ATTENTION: Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le barbecue est en cours d'utilisation. les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
• Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer.
• Pendant le fonctionnement de la pyrolyse, les surfaces peut devenir plus chaude que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.

1. INSTRUCTIONS GENERALES

Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien. Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.
- Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet. Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de non respect des instructions fournies dans la notice.
Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments.
Noter le numéro de série pour tout contact avec le service après-vente
NOTE: Les fonctions, propriétés et accessoires du four peuvent changer selon le modéle.

1.1 DECLARATION 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 symbol 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.

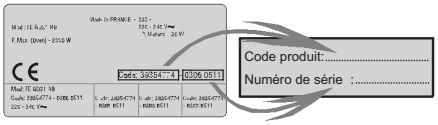
1.2 CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (exemple chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre.
Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.
•L'emploi d'un appareil électrique nécessite quelques règles de sécurité.
- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.
- Evitez d'utiliser l'appareil pieds nus.
- Veillez à ne pas laisser les enfants en bas âge manipuler le four.
L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillé. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05VV-F) adapté à la puissance de l'appareil.Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

•Le four que vous venez d'acquérir possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas vous ne pourrez apporter des modifications sur cet appareil.
•Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage du four.
•Ne pas stocker de produits inflammables dans le four ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire du four.
•Ne pas s'appuyer et ne pas laisser les enfants s'asseoir sur la porte du four.
•Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.
•Si votre four présente un défaut quelconque, ne pas le brancher ou le débrancher de l'alimentation générale et faire appel directement à un service technique agréé du constructeur.

1.3 RECOMMANDATIONS

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



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

1.4 INSTALLATION

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée.
L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire.
Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à de hautes températures 70°C.
Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail.
Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

1.5 RACCORDEMENT ELECTRIQUE

LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.
• L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette exigence.

Important:
Faire vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement.
Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident, ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, selon norme en vigueur dans le pays d'installation.

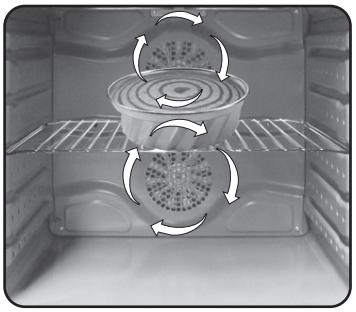
• L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Raccordement: cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 220-240 V~ entre phases ou entre phase et neutre.
• Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié :
. la tension d'alimentation indiquée au compteur et,
. le réglage du disjoncteur.
• Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

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

2. LA TECHNOLOGIE PRO/EXP'R

La technologie et l'expérience de notre marque ont permis d'adapter une caractéristique typique de la cuisine professionnelle au monde domestique. Le système de ventilation latérale "Multi-chaleur tournante" distribue un micro flux d'air chaud directement sur l'aliment, à faible vitesse, en l'enveloppant complètement.
Cela favorise une cuisson plus douce, plus homogène, une faible perte d'humidité de l'aliment et des cuissons simultanées sur différents niveaux.



2.1 EQUIPEMENT DU FOUR

Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge suivi d'un rinçage et d'un séchage.
La grille simple sert de support aux moules et aux plats.

Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades.
Ne jamais utiliser ce plat comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.
Ne jamais placer ce plat directement sur la sole du four ou sur le séparateur de cavité.

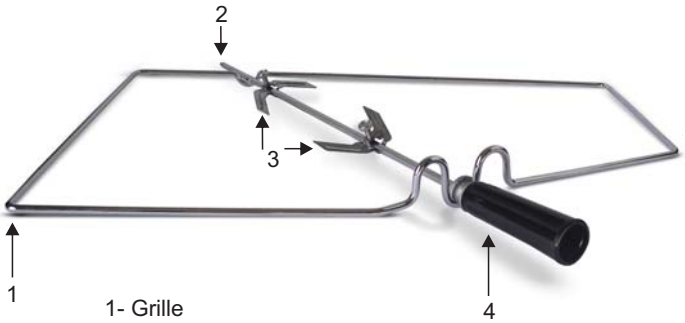
Le séparateur divise le four en deux cavités. Il sépare la cavité du haut et la cavité du bas, lorsque vous souhaitez utiliser le four en double cavité. Le séparateur doit être positionné sur le 3ème niveau.
Ne pas laisser le séparateur à l'intérieur du four lorsque vous programmez une pyrolyse.

La pierre à pizza pour une pizza plus croustillante, livrée selon modèle avec son support inox et la roulette à pizza.

Le plat à pâtisserie doit être positionné sur les rails. On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues. Il vous permettra de confectionner des fonds de tartes, génoises, etc…
Ne jamais placer ce plat directement sur la sole du four ou sur le séparateur de cavité.

2.2 TOURNEBROCHE

Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons au tournebroche.
Les cuissons au tournebroche se font porte fermée.
Les consommations énergétiques sont diminuées de 90 à 95% par rapport à un système traditionnel.



1- Grille
2- Broche
3- Crochets et vis
4- Poignée

COMMENT UTILISER TOURNEBROCHE?
1.Dévisser les crochets
2.Insérer la broche dans la viande à cuire
3.Fixer la viande grâce aux crochets
4.Serrer les vis
5.Insérer la broche dans le trou où se trouve le moteur
6.Enlever la poignée

Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

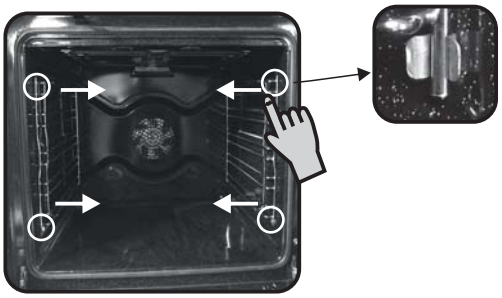
2.3 LED VISION / U.SEE

Ce système d'éclairage remplace les « ampoules » traditionnelles. 14 LED (pour les versions non-pyrolyse) ou 10 LED haute puissance (pour les versions pyrolyse) sont intégrés dans la contre porte du four. Celles-ci illuminent la cavité avec une lumière diffuse permettant une vision de la cuisson sans ombres, sur plusieurs niveaux. Les leds s'éteignent lors de l'ouverture de la porte (uniquement pour les fours à pyrolyse).

Les avantages :
-Visibilité optimale des plats
-Durée de vie prolongée
-Consommation énergétique extrêmement basse , -95% par rapport au système traditionnel d'éclairage du four.

2.4 RETRAIT ET NETTOYAGEDES GRILLES

1-Retirez lesgrillesen les tirant vers l'intérieur du four (voir schéma)
2- Mettez les grilles directement au lave-vaisselle ou lavez-les simplement avec une éponge humide et veillez à bien les essuyer.
3-Une fois les grilles nettoyées, reclipser-les dans le four (voir schéma)



3. ENTRETIEN GENERAL DU FOUR

•Attendre le refroidissement du four, avant de réaliser une opération de nettoyage manuel.
•Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer le four, l'émail serait irrémédiablement abîmé.
•N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniaqués.
•Ne jamais tapisser les parois du four avec du papier aluminium.

LES PARTIES VITREES
A la fin de chaque utilisation, essuyer avec un papier absorbant.
Si les projections sont trop importantes, nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

*Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entrainant des risques d'explosion.

LE JOINT PORTE DE FOUR
Nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

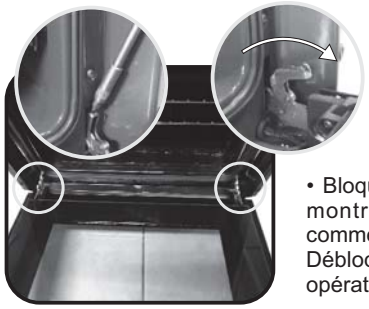
LES ACCESSOIRES
Nettoyer avec une éponge imbibée d'eau savonneuse. Rincer avec de l'eau propre et sècher. Eviter les produits abrasifs.

LE PLAT RECOLTE-SAUCE
Après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prendre soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.
Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

NETTOYAGE DE LA VITRE DU FOUR
La vitre intérieure de ce four peut être enlevée et nettoyée. Pour nettoyer la vitre intérieure du four, merci de suivre les instructions suivantes:

• Ouvrir la porte du four. *(Image 1)*

Image 1



• Bloquer les charnieres comme il est montré sur l'image 2 avant de commencer l'opération de nettoyage. Débloquer les charnières quand l' opération de nettoyage est finie.

Image 2

• Enlever les vis comme présenté sur *l'image 3.*

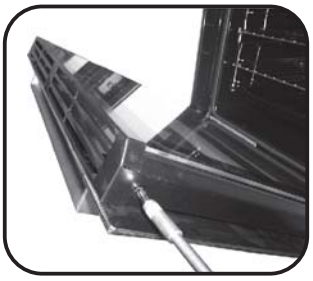
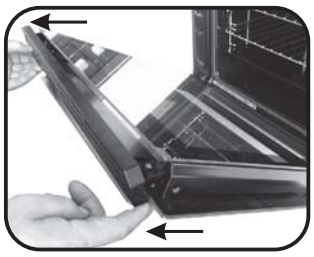


Image 3



• Enlever la partie métallique supérieure, pour pouvoir enlever les vitres.

Image 4

• Retirer les verres en le tirant délicatement du cadre de porte. *(Figure 5)*

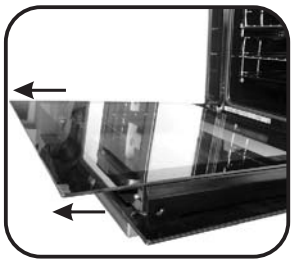
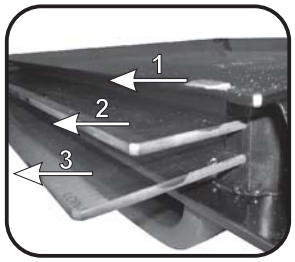


Image 5



• * Pour les fours pyrolyse, merci d'enlever également les deuxieme et troisieme vitre. (Image 6)

Image 6

• Apres le nettoyage des vitres, replacer les vitres dans le même ordre qu'avant le nettoyage.

Image 7

• Sur toutes les vitres le signe LOW-E doit être correctement lisible et doit être positionné sur le coin gauche de la porte, près de la charnière gauche. De cette façon, la surface imprimée de la 1ère vitre restera à l'intérieur de la porte.

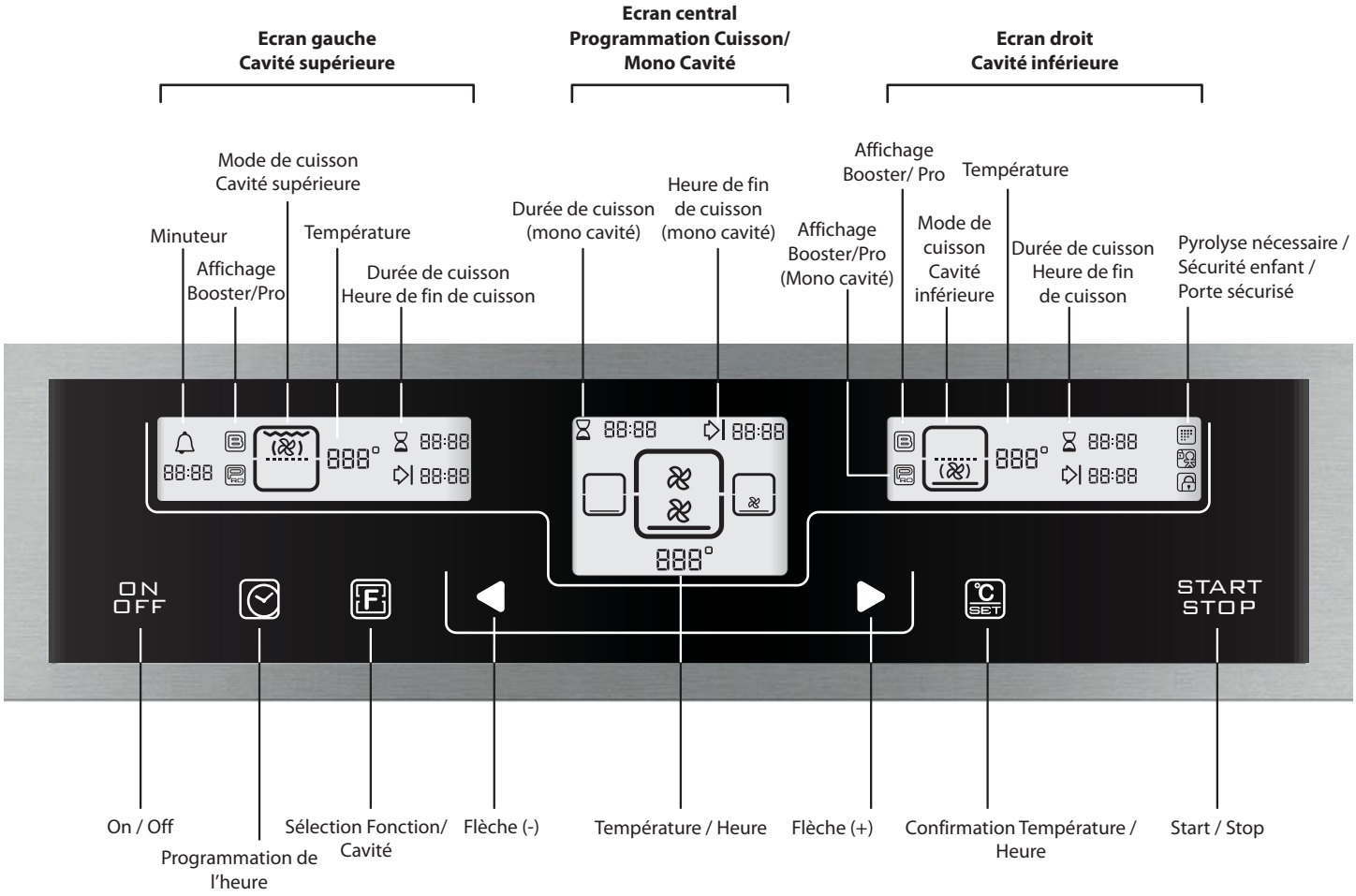
4. ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas de mauvais fonctionnement, vérifier si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.

Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.
Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :
• Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
• Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
• Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

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

5. PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD



5.1 CONSEILS AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

NETTOYAGE PRELIMINAIRE
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 imbibée de produit lessiviel les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher.
- Faire chauffer le four vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaitre l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

CE QU'IL FAUT SAVOIR

Valider les modifications sur le minuteur :
- Les modifications doivent être confirmées en pressant la touche " SET ".

Arrêt du four
- Il est possible qu'au moment de la programmation de la cuisson, vous ayez entré une information incorrecte. Pour stopper le four, appuyer sur la touche " START STOP "

REGLAGE DE L'HEURE

A la mise sous tension ou après une coupure de courant, l'horloge du programmateur doit être réglée.

Pour régler l'heure :
1. Appuyer sur le bouton " ⏲ " pendant quelques secondes. Chercher à l'écran le symbole " ⏲ " en utilisant les flèches" ◀ ▶ " appuyer ensuite sur " SET ". Les chiffres sur l'écran central se mettent à clignoter.
2. Régler l'heure en utilisant les flèches " ◀ ▶ " . Attendre quelques secondes ou valider l'heure en appuyant sur le bouton " SET ".

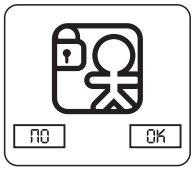
AJUSTEMENT DU CONTRASTE DE L'ECRAN
1. Appuyer sur le bouton " ⏲ " pendant quelques secondes. Chercher le voyant " ◑ " en utilisant les flèches " ◀ ▶ " appuyer ensuite sur " SET ". (Le contraste de luminosité de l'écran est modifiable de « 1 » maximum à « 5 » minimum)
2. Choisir le contraste souhaité en utilisant les flèches " ◀ ▶ ". Attendre quelques secondes ou valider le contraste en appuyant sur le bouton " SET ".

REMARQUE : Si vous souhaitez régler l'heure ou modifier le contraste de l'écran après le premier allumage du four, appuyer sur " ON OFF " pour allumer le four, et procéder comme décrit en point 1. et 2. du paragraphe ci-dessus.

UTILISATION DU MINUTEUR
1. Appuyer sur " ON OFF " pour mettre en route le four.
2. Appuyer sur le bouton " ⏲ " pendant quelques secondes. Chercher à l'écran le symbole " 🔔 " en utilisant les flèches " ◀ ▶ " , appuyer ensuite sur " SET ".
3. Entrer le temps désiré en utilisant les flèches " ◀ ▶ ". Attendre quelques secondes ou valider en appuyant sur le bouton " SET ".

REMARQUE : Cette fonction permet d'utiliser le four comme une alarme, indépendamment de sa fonction de four.

SECURITE ENFANT
1. Pour programmer la Sécurité Enfant, appuyer quelques secondes sur la touche " F ".
2.



Pour activer, appuyer " ▶ ", « OK»
Pour désactiver, appuyer " ◀ " , « NO»

REMARQUE : Il est possible d'activer la sécurité enfant lorsque le four est allumé ou non.

5.2 COMMENT UTILISER LE FOUR

MONO CAVITE

Pour utiliser le four en mono cavité, enlever le séparateur du four. Vous pouvez choisir l'ensemble des fonctions ci-dessous en utilisant le four en mono cavité.

Les modes de cuisson proposés sont décrits dans le tableau ci-dessous. Une température pour chaque mode de cuisson est proposée, elle reste modifiable dans une plage pré-définie.

Fonctions selon le modèle du four		Température préconisée °C	Variation de températures possibles °C	Fonction Booster *
	Off	-	-	-
	Sole	160	50-240	-
	Sole + Brassée	210	50-240	Booster
	Convection Naturelle **	220	50-280	-
	Chaleur + Brassée	210	50-240	-
	Élément de chauffage circulaire + Brassée	180	50-240	-
	Gril	L2	L1-L3	-
	Turbo Gril **	210	180-230	Booster
	Tournebroche	240	180-240	Booster
	Décongélation	40	No	-
	Etuve	60	No	-
	Mode Pyrolyse	NORMAL	**ECO:**425/65min **NORMAL:**425/70min **SUP:**425/75min	-

**Booster : montée rapide en température*

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

1. Appuyer sur " ON/OFF " pour mettre en route le four.
2. Appuyer sur le bouton " F ". Choisir le mode de cuisson souhaité en utilisant les flèches " ◀ ▶ ".
3. En fonction du mode de cuisson sélectionné, une température de consigne s'affiche, elle est modifiable dans une plage pré-définie, voir tableau ci-dessus. Pour modifier la température, appuyer sur le bouton " °C SET " et choisir la température en utilisant les flèches " ◀ ▶ " . Appuyer ensuite sur " °C SET " pour valider la modification. L'affichage de la température est fixe mais reste modifiable pendant toute la durée de la cuisson.
4. Pour démarrer la cuisson, appuyer sur la touche " START/STOP ". Le four démarre la cuisson et commence la montée en température. Le voyant clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte. A la fin du préchauffage, un bip sonore retentit et le voyant devient fixe.
5. Pour modifier le mode de cuisson, reprendre les points 1. et 2.
6. Pour stopper la cuisson, appuyer sur " START STOP ".

DOUBLE CAVITE

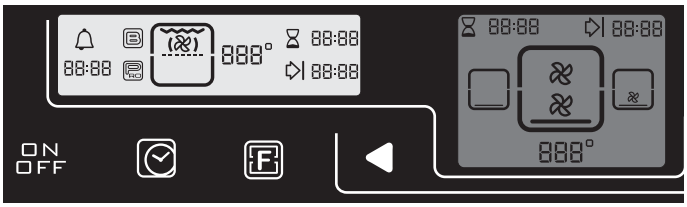
Pour utiliser la double cavité, mettez le séparateur au 3ème niveau du four. Voir plus loin les fonctions disponibles en utilisant la double cavité.

1. Appuyer sur " ON/OFF " pour mettre en route le four.
2. Appuyer sur le bouton " F " pour sélectionner la cavité que vous souhaitez utiliser (cavité du haut, cavité du bas). Choisir le mode de cuisson souhaité en utilisant les flèches " ◀ ▶ ".
3. En fonction du mode de cuisson sélectionné, une température de consigne s'affiche, elle est modifiable dans une plage pré-définie, voir tableau ci-dessus. Pour modifier la température, appuyer sur le bouton " °C SET " et choisir la température en utilisant les flèches " ◀ ▶ " . Appuyer ensuite sur " °C SET " pour valider la modification. L'affichage de la température est fixe mais reste modifiable pendant toute la durée de la cuisson.
4. Pour démarrer la cuisson, appuyer sur la touche " START/STOP ". Le four démarre la cuisson et commence la montée en température. Le voyant clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte. A la fin du préchauffage, un bip sonore retentit et le voyant devient fixe.
5. Pour stopper la cuisson, sélectionner le voyant " - ".

CAVITE SUPERIEURE

Fonctions selon le modèle du four		Température préconisée °C	Variation de températures possibles °C	Fonction Booster *
	Élément de chauffage circulaire	180	160-240	-
	Gril	L2	L1-L3	-
	Turbo Gril	190	160-240	-

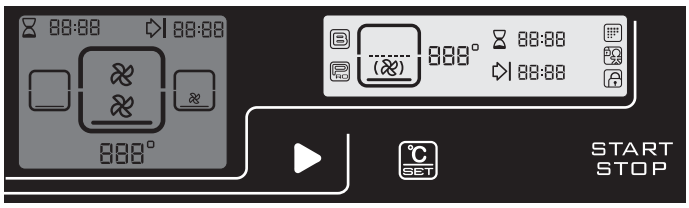
**Booster : montée rapide en température*



CAVITE INFERIEURE

Fonctions selon le modèle du four		Température préconisée °C	Variation de températures possibles °C	Fonction Booster *
	Élément de chauffage circulaire	180	160-240	-
	Sole	160	160-240	-
	Sole + Brassée	160	160-240	-

**Booster : montée rapide en température*



UTILISATION SIMULTANEE DES CAVITES INFERIEURE ET SUPERIEURE

Les cavités (inférieure et supérieure) peuvent être utilisées simultanément, lorsque vous souhaitez utiliser deux types de cuisson différents pour deux préparations distinctes.

Pour programmer cette fonction, suivez les instructions suivantes :

1. Appuyer sur la touche " F " pour sélectionner la seconde cavité et reprendre la procédure de programmation des paramètres de cuisson décrite dans le paragraphe ci-dessus (points 1. à 5.)

DUREE DE CUISSON

1. Appuyer sur la touche " ◷ "et utiliser les" ⧖ " flèches"◀ ▶" pour afficher le sablier.
2. Appuyer sur la touche " °C SET " et entrer la durée souhaitée en utilisant les flèches " ◀ ▶ ".
3. Pour confirmer, appuyer sur le bouton " °C SET ".

HEURE DE FIN DE CUISSON

1. Appuyer sur la touche " ◷ " et utiliser les flèches" ▷| " " ◀ ▶" jusqu'à atteindre le symbole en forme de flèche.
2. Appuyer sur la touche "°C SET " et entrer l'heure de fin de cuisson souhaitée en utilisant les flèches " ◀ ▶ ".
3. Pour confirmer, appuyer sur le bouton " °C SET ".

REMARQUE : Pour annuler un temps de cuisson programmé, faire apparaitre à l'écran " ⊘ " en utilisant les flèches " °C SET " et confirmer par le bouton " ◀ ▶ ". Cette fonction est utilisée conjointement avec la fonction Durée de cuisson.

CUISSON DEPART DIFFEREE

Par exemple, si il est 10h00, que la cuisson prévue est de 45 minutes et doit être prête à 12h30, il suffit de faire les actions suivantes :

- Mettre en marche le four en appuyant sur la touche "ON/OFF"
- Sélectionner votre fonction de cuisson en utilisant les flèches prévues cet effet
- Sélectionner la température souhaitée en appuyant sur la touche " °C/Time Set " et utilisant de nouveau les flèches
- Régler le temps de cuisson de 45 min:
  - •Appuyer sur la touche "Time Set"
  - •Appuyer sur la touche " °C/Time Set " et utiliser les flèches pour régler le temps
  - •Confirmer le choix en appuyant sur la touche " °C/Time Set "
  - •Régler l'heure de fin de cuisson 12h30
  - •Utiliser les flèches pour sélectionner l'icone de fin de cuisson
  - •Appuyer sur la touche " °C/Time Set " et utiliser les flèches pour régler l'heure de fin de cuisson
  - •Confirmer le choix en appuyant sur la touche " °C/Time Set "

NE PAS APPUYER SUR LA TOUCHE «START» POUR LANCER LA CUISSON. La cuisson démarrera automatiquement à 11h45. (correspondant a l'heure de fin de cuisson 12h30 moins le temps de cuisson dans cet exemple 45 mn). Le four s'arrêtera automatiquement a la fin du temps choisi pour la cuisson.

ATTENTION
Si l'heure de fin de cuisson désirée a été sélectionnée sans programmer la durée de cuisson, le four commencera la cuisson immédiatement et s'arrêtera à l'heure de fin de cuisson qui a été sélectionnée.

6. MODES DE CUISSON

Toutes les cuissons sont réalisées porte fermée.

SOLE BRASSEE - Utilisation de la résistance de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cake, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur.

SOLE - Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de tartes, de crème caramel, flans, terrine, toutes préparations qui nécessitent une cuisson par le dessous (cocottes : poulet, boeuf)

CONVECTION NATURELLE - Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Cette fonction est idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages.

ÉLÉMENT DE CHAUFFAGE CIRCULAIRE - Utilisation simultanée de la résistance de sole, de voûte, et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes.... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et réduit les mélanges d'odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, lorsque vous utilisez le four pour deux préparations.

CHALEUR PULSEE - Utilisation simultanée de la résistance circulaire et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Ce mode de cuisson est idéal pour la cuisson de différents types de plats (ex : viandes et poissons) sans mélanger odeur et goûts. Cette cuisson lente est idéale pour les volailles, ou les pâtisseries.

GRIL - Utilisation de la résistance de voûte uniquement. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et pour les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Pour les viandes rouges et filets de poissons, ils peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le récolte-sauce peut également être positionné sur une grille située sur le gradin inférieur.

TURBO GRIL - Utilisation de la résistance de voûte plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, de pièce entière telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.

TOURNEBROCHE VENTILE - Utilisation de la résistance de voûte, de la turbine, et du tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. Le tournebroche est temporisé en mode programmation c'est-à-dire il continue de tourner cinq minutes après la fin de cuisson pour répartir les derniers rayonnements résiduels. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

DECONGELATION - Fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson. La température est pré-réglée à 40°C constants, aucun réglage n'est possible.

LE MODE ETUVE - Utilisation simultanée de la résistance de voûte et de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéal pour maintenir un plat au chaud sans risque de surcuisson et pratique aussi pour chauffer les assiettes vides. La température est pré-réglée à 60°C constants aucun réglage n'est possible.

ÉLÉMENT DE CHAUFFAGE CIRCULAIRE - Utilisation simultanée de la résistance circulaire et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Ce mode de cuisson est idéal pour la cuisson de différents types de plats (ex : viandes et poissons) sans mélanger odeur et goûts. Cette cuisson lente est idéale pour les volailles, ou les pâtisseries.

GRIL - Utilisation de la résistance de voûte uniquement. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et pour les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Pour les viandes rouges et filets de poissons, ils peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le récolte-sauce peut également être positionné sur une grille située sur le gradin inférieur.

TURBO GRIL - Utilisation de la résistance de voûte plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, de pièce entière telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.

ÉLÉMENT DE CHAUFFAGE CIRCULAIRE - Utilisation simultanée de la résistance circulaire et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Ce mode de cuisson est idéal pour la cuisson de différents types de plats (ex : viandes et poissons) sans mélanger odeur et goûts. Cette cuisson lente est idéale pour les volailles, ou les pâtisseries.

SOLE - Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de tartes, de crème caramel, flans, terrine, toutes préparations qui nécessitent une cuisson par le dessous (cocottes : poulet, boeuf)

SOLE BRASSEE - Utilisation de la résistance de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cake, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur.

MODE PYROLYSE – Le four prend en charge le nettoyage du four –Trois choix possibles ECO, NORMAL, SUPER.

7. PYROLYSE *(suivant le modèle)*

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 programmateur. 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 Blocage de porte est affiché.
NOTE : 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.

TROIS CYCLES DE PYROLYSE sont proposés
•ECO PYROCLEAN : nettoyage du four moyennement sale. Fonctionnement pendant une durée de 65 minutes.
•NORMAL PYROCLEAN : nettoyage du four normalement sale. Fonctionnement pendant une durée de 75 minutes.
•SUPER PYROCLEAN : nettoyage du four très sale. Fonctionnement pendant une durée de 90 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 de réaliser une Pyrolyse
- Retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse.
- 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.

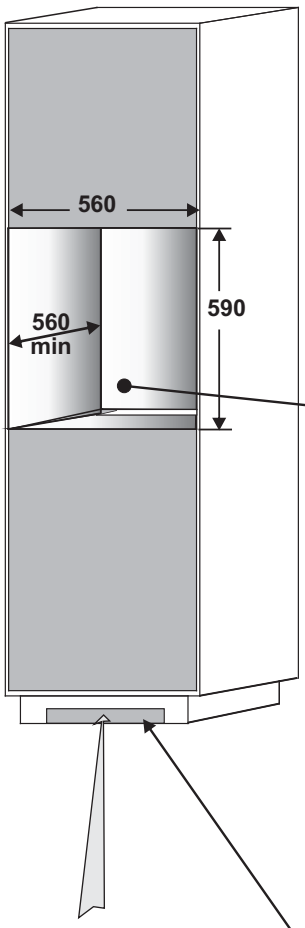
Mise en route du cycle pyrolyse :
1. Appuyer sur " ON/OFF ". Afficher le symbole " " en utilisant les flèches " ◀ ▶ ". Appuyer sur le bouton " °C SET " pour confirmer. Le symbole " " s'affiche sur l'écran. Le mode ECO clignote.

Rappel :
ECO : nettoyage du four moyennement sale. Fonctionnement pendant une durée de 65 minutes.
NORMAL : nettoyage du four normalement sale. Fonctionnement pendant une durée de 75 minutes.
SUPER : nettoyage du four très sale. Fonctionnement pendant une durée de 90 minutes.
2.En utilisant les flèches" ◀ ▶ ", sélectionner le mode de pyrolyse souhaité, selon le degré de salissure du four (ECO, NORMAL, SUPER). Appuyer ensuite sur " START STOP " pour confirmer.
Votre choix est confirmé après 3 secondes…
Le four démarre le cycle pyrolyse. Le mode choisi clignote et les indicateurs " ⧖ " et " ⇨| " apparaissent. Au cours du cycle de pyrolyse, un cadenas apparait sur l'écran pour avertir que la porte est bloquée et la turbine de refroidissement se met en fonctionnement.
Le voyant du thermomètre clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte et devient fixe.
Lorsque le temps est écoulé, le four se coupe automatiquement. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles " ⧖ "et " ⇨| " clignotent.
Appuyer sur " START STOP " pour stopper la Pyrolyse. Les symboles " ⧖ " et " ⇨| "cessent de clignoter. Le symbole " ⁞⁞ " disparait de l'écran ainsi que l'indication du mode Pyrolyse sélectionné.
Tant que le symbole du Cadenas est affiché, la porte ne peut s'ouvrir pour des raisons de sécurité car la température centre four est trop élevée.
La turbine de refroidissement ne s'arrête que lorsque la température pour les composants électroniques est raisonnable.
A la fin du cycle pyrolyse, le voyant de température clignote à nouveau et reste allumé même si le four est éteint. Il clignote pendant la descente de température et disparaît définitivement lorsqu'il atteint une température suffisamment basse.
La pyrolyse laisse sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Attendre le refroidissement du four. Nettoyer l'enceinte du four pour les éliminer avec une éponge humide.

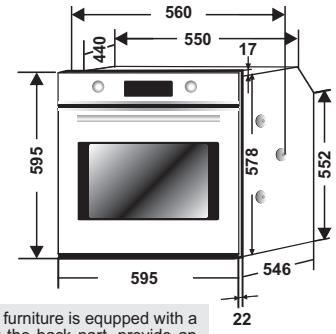
8. QUELQUES CONSEILS DE CUISSON

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections de graisse, donc un encrassage rapide du four et des fumées importantes.
Les rôtis de viande blanche, porc, veau, agneau, les poissons peuvent être placés dans le four froid. La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de l'aliment à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de l'aliment.
Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge.
POUR LES GRILLADES :
. avant d'enfourner : sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur. Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc..).
. Pendant la cuisson : ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.
Les viandes devront être retournées à mi-cuisson, exceptées avec le Tournebroche qui se charge lui-même de la rotation du mets à cuire.
Attention : si votre four est enfumé, la température affichée est trop forte, pour y remédier, il faut réduire la température.
Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir.
POUR LES PATISSERIES : éviter d'utiliser des moules brillants.Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier aluminium.
Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se réflètera sur la face brillante et ne pénètrera pas à l'intérieur du plat.
Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, biscuits de Savoie, etc... retomberaient aussitôt.
Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit.Vous pouvez arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement la température pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

INSTALLATION GB | INSTALACIÓN ES | INSTALLATION DE
INSTALLATION DU FOUR FR | INSTALACJA PL | INSTALACE CZ
INSTALLAZIONE IT



GB **Oven in column** (dimensions mm) | **DE** **Fabmessungen** (mm)
FR **Four en colonne** (dimensions en mm) | **CZ** **Trouba ve vysoké skříni** (rozměry v mm)
ES **Horno en columna** (dimensiones en mm) | **IT** **Forno in colonna (dimensioni in mm)**
PL **Piekarnik w kolumnie** (wymiar w mm)



GB If the furniture is equpped with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

FR Si le meuble est équipé d'un fond à l'arrière : prévoir une ouverture pour le passage du câble d'alimentation.

ES Si el mueble tiene fondo en la parte trasera hacer una apertura para el cable eléctrico.

PL Jeśli meble posiadają dno w tylnej części, należy zadbać o odpowiedni otwór na kabel zasilający.

DE Wenn der Küchenschrank mit einer Hinterwand ausgestattet ist, dann ist eine Öffnung notwendig damit das Stromkabel angeschlossen werden kann.

CZ Pokud je nábytek vybavený stěnou v zadní části, udělejte otvor pro přívodní kabel.

IT Se il mobile è equipaggiato con una copertura posteriore, provvedere ad una apertura per il passaggio del cavo di alimentazione.

ATTENTION !
Applying torque more than needed to fix the screws can close the ventilation channels on both sides. **Please be sure that, these ventilation channels are 2mm open after installation to furniture.**

ATTENZIONE!
Un serrage excessif des vis de fixation peut entraîner une obstruction de la ventilation sur les deux côtés du produit. **Assurez-vous qu'un espace de 2 mm est toujours présent après installation dans le meuble.**

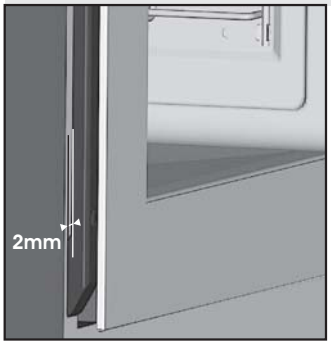
¡ATENCIÓN!
Más presión de la necesaria para fijar los tornillos podría cerrar los canales de ventilación de ambos lados. **Asegurar una apertura de 2 mm de los canales de ventilación después de instalar el horno en el mueble.**

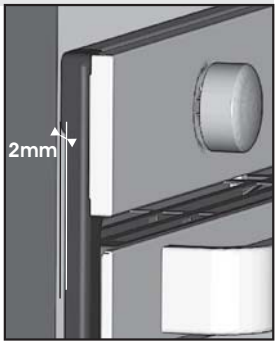
UWAGA!
Należy zwrócić uwagę, aby nie przykręcić śrub zbyt mocno, gdyż może to spowodować zamknięcie kanałów wentylacyjnych z obu stron. **Proszę upewnić się czy kanały wentylacyjne mają prześwit 2 mm po zamontowaniu urządzenia.**

Achtung!
Vergewissern Sie sich, dass Sie beim Einbau des Backofens einen 2 mm Spalt zu den Küchenschränken einhalten. **Dieser Spalt muss für die Lüftungskanäle sichergestellt werden.**

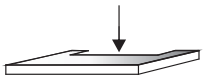
Upozornění!
Použitím většího než potřebného tahu při utažení šroubů můžete uzavřít ventilační kanály po stranách. **Ujistěte se, zda jsou ventilační kanály otevřené 2 mm po instalaci do nábytku.**

ATTENZIONE!
L'applicazione di una coppia di serraggio superiore a quella necessaria per fissare le viti in posizione potrebbe ostruire le aperture di ventilazione su entrambi i lati. **Verificare che l'apertura di questi canali di ventilazione sia pari ad almeno 2 mm dopo l'installazione nel mobile.** Il sacchetto all'interno del forno contiene quattro viti di fissaggio.

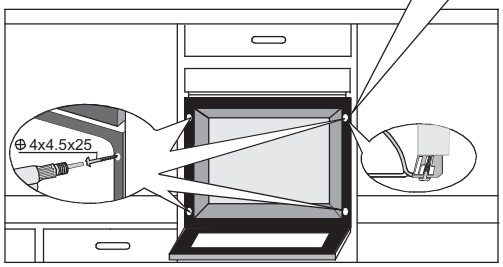


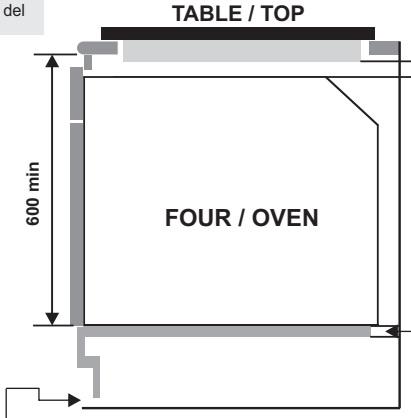


GB Opening 500 x 45
FR Ouverture 500 x 45
ES Apertura 500 x 45
PL Otwór 500 x 45
DE Öffnung 500 x 45
CZ Otvor 500 x 45
IT Apertura 500 x 45



GB Opening 500 x 10
FR Ouverture 500 x 10
ES Apertura 500 x 10
PL Otwór 500 x 10
DE Öffnung 500 x 10
CZ Otvor 500 x 10
IT Apertura 500 x 10





GB **Oven fitted under worktop** (dimensions mm)
FR **Four enchâssé sous plan de travail**
ES **Horno colocado debajo de la encimera**
PL **Piekarnik umieszczony pod blatem.**
DE **Backofen unter der Arbeitsplatte montiert** (Abmessungen mm)
CZ **Trouba pod pracovní deskou**
IT **Forno installato sotto il piano di lavoro**

GB Opening 500 x 10
FR Ouverture 500 x 10
ES Apertura 500 x 10
PL Otwór 500 x 10
DE Opening 500 x 10
CZ Otvor 500 x 10
IT Apertura 560 x 45

GB Opening 560 x 45
FR Ouverture 560 x 45
ES Apertura 560 x 45
PL Otwór 560 x 45
DE Opening 560 x 45
CZ Otvor 560 x 45
IT Apertura 560 x 45

GB **Fixing in the location**

Inside the oven there is a bag with four fixing screws. **Fixing:** When the oven door is open, holes are accessible, they are located on each side. Use the screws provided to fix the oven.

FR **Fixation dans la niche d'encastrement**

Vous trouverez dans un sachet à l'intérieur du four les vis de fixation. **Pour la fixation:** lorsque la porte du four est ouverte, les trous sont accessibles, ils sont situés de chaque côté des montants latéraux. Utiliser les vis fournies pour fixer le four.

ES **Fijación del horno**

Dentro del horno hay una bolsa con tornillos fijadores. **Fijación:** Con la puerta abierta se accede a los agujeros y se encuentran a los lados. Para fijar el horno utilizar los tornillos que se proporcionan con el mismo.

PL **Instalowanie piekarnika**

W środku piekarnika znajduje się woreczek z czterema śrubami mocującymi. **Instalowanie:** Otwory znajdujące się po obu stronach piekarnika są dostępne po otwarciu drzwiczek piekarnika. Do instalacji piekarnika należy używać tylko śrub będących w zestawie.

DE **Montage (Fixierung der Schrauben)**

Im Inneren des Backofens befindet sich ein Plastikbeutel mit insgesamt 4 Befestigungsschrauben. **Fixierung:** Wenn Sie den Backofen öffnen, sehen Sie auf der linken und rechten Seite 2 Löcher die für die Fixierung vorgesehen sind. Verwenden Sie für die Fixierung die mitgelieferten Schrauben.

CZ **Upevnění v pozici**

Uvnitř trouby je sáček se čtyřma upevňovacími šrouby. **Upevnění:** Po otevření dvířek zpřístupníte upevňovací otvory, jsou v rozích. Použijte dodané šrouby k upevnění.

IT **Fissaggio in nicchia**

Dentro al forno, c'è una busta con quattro viti di fissaggio. **Fissaggio:** Quando la porta forno è aperta, i fori di fissaggio sono accessibili e si trovano sui montanti laterali. Utilizzare le viti fornite per fissare il forno.

08.2016 • REV:E • 42810884

GB

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

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexacitudes 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.

ES

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

PL

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

DE

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

CZ

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

IT

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