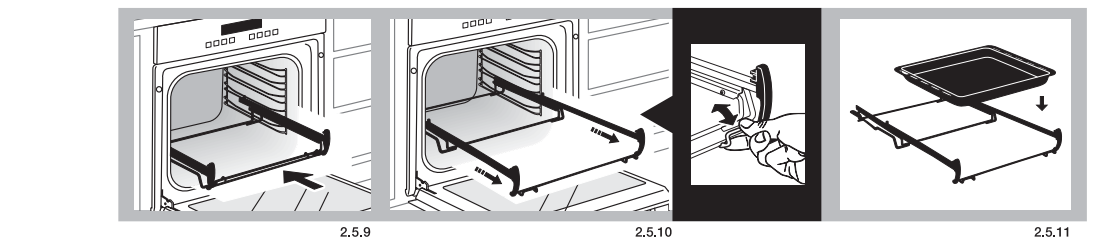
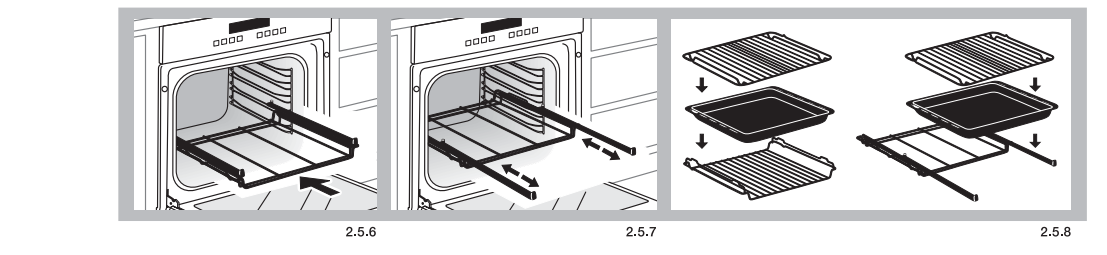
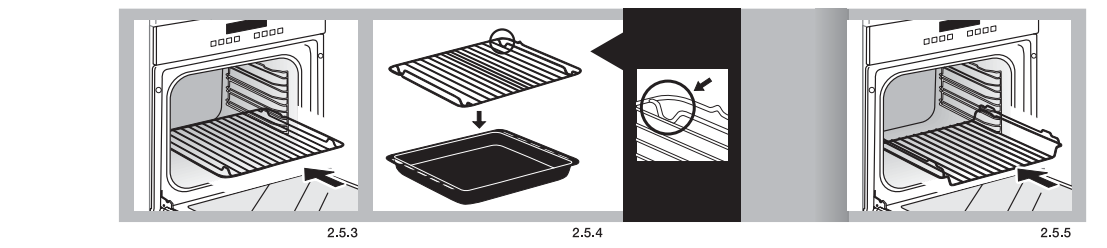
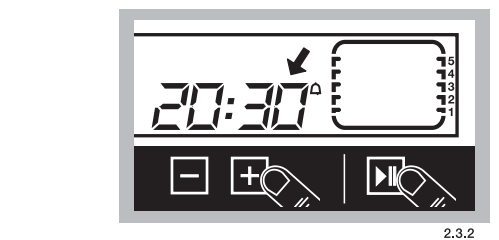
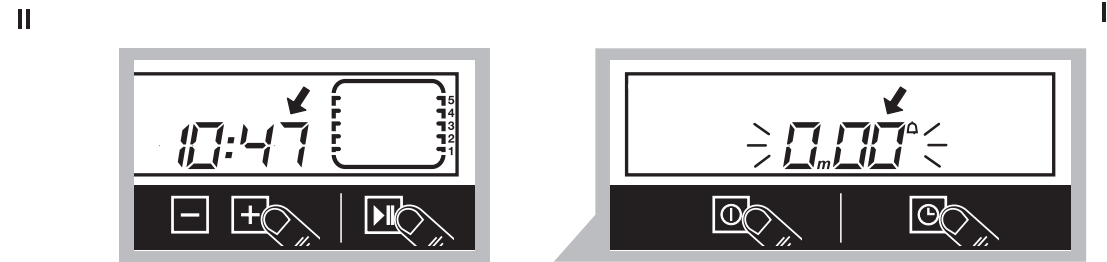
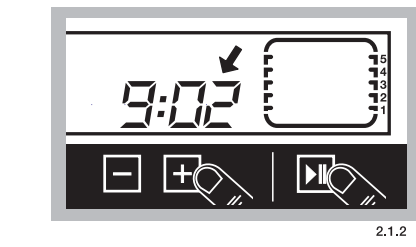
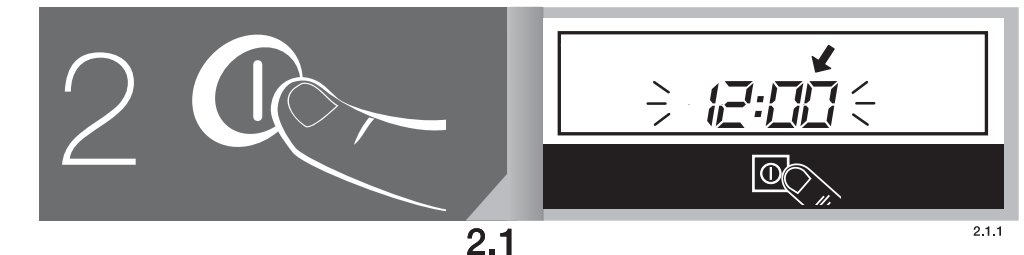
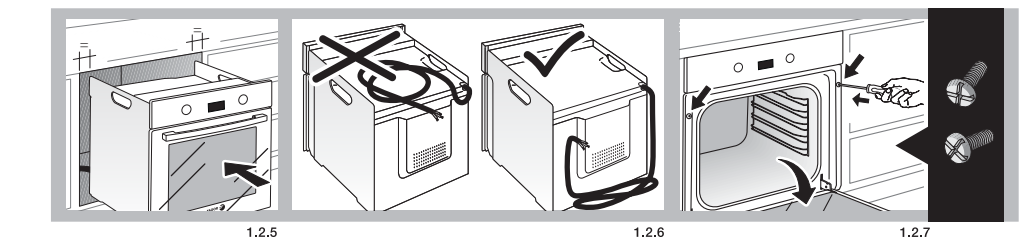
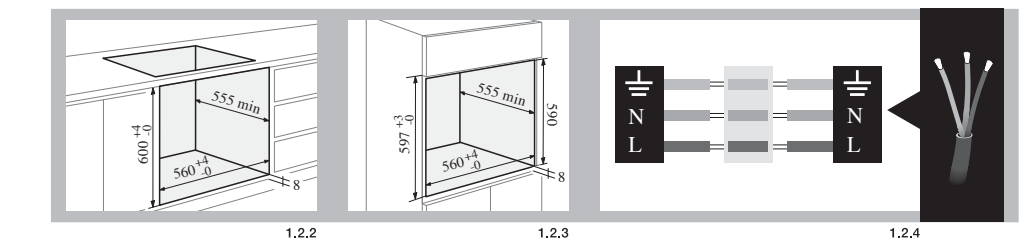
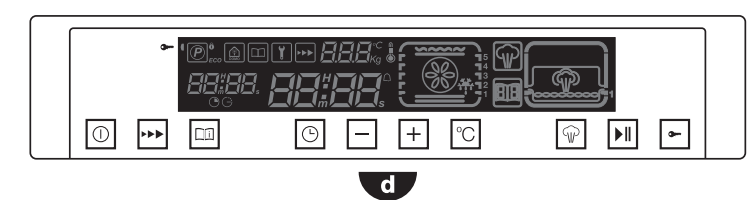
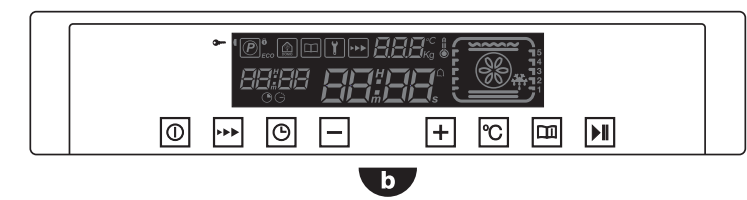
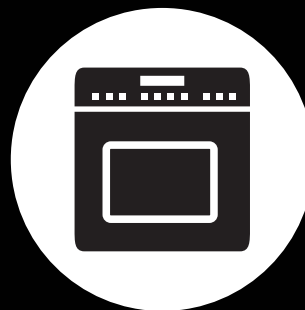




Fagor Electrodomésticos, S. Coop.
B° San Andrés, 18
20500 Mondragón (SPAIN)
info@fagor.com
www.fagor.com



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



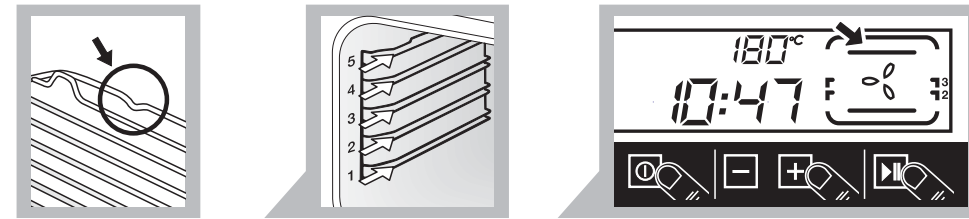
2.3 2.3.1

2.5 2.5.1 2.5.2

2.5.3 2.5.4 2.5.5

2.5.6 2.5.7 2.5.8

2.5.9 2.5.10 2.5.11



2.5.12

2.6



2.8

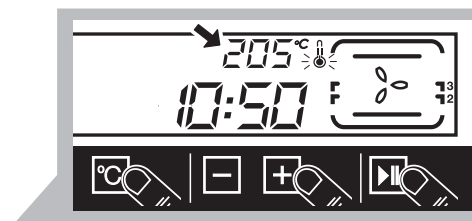


2.14

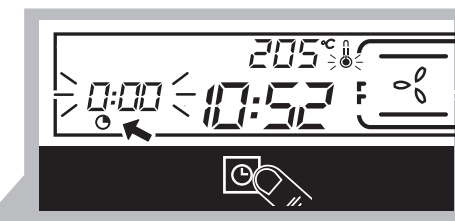


2.15 a b

2.15.1



2.9

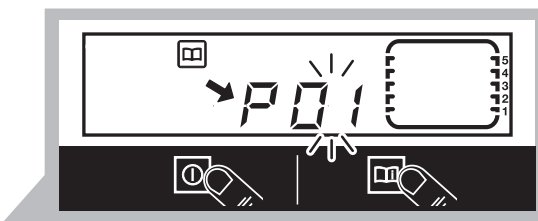


2.10

2.10.1

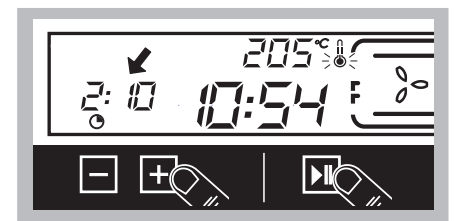


2.15.2

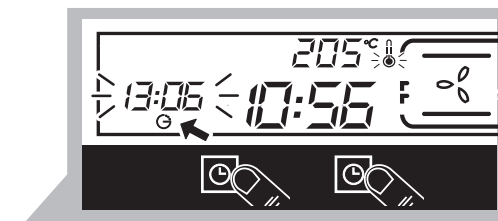


2.16

2.16.1

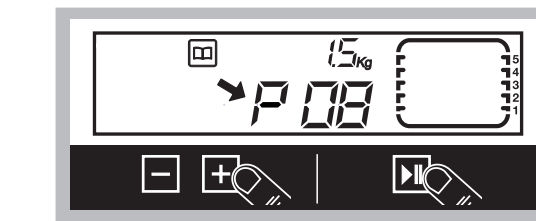


2.10.2

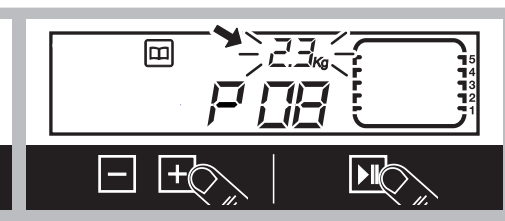


2.11

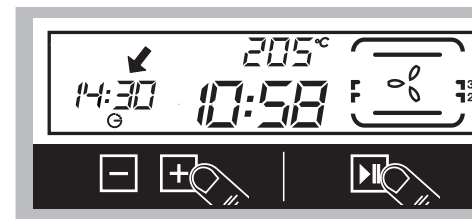
2.11.1



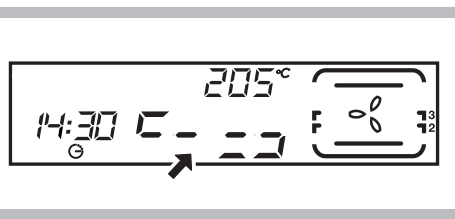
2.16.2



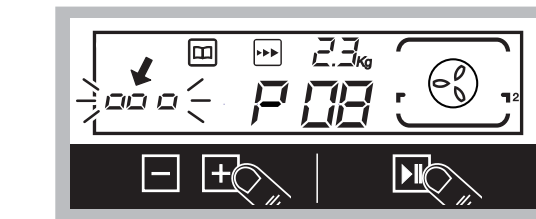
2.16.3



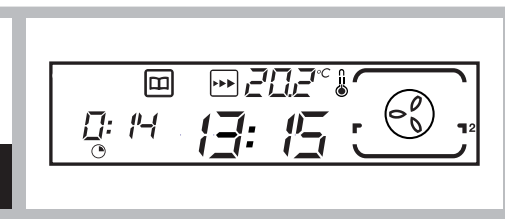
2.11.2



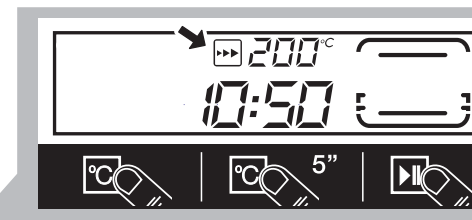
2.11.3



2.16.4

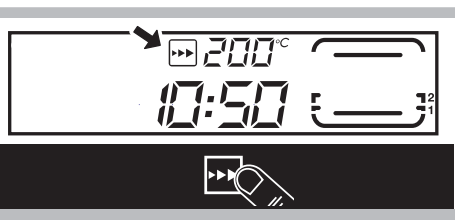


2.16.5

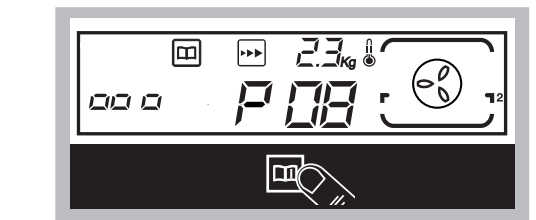


2.13 a c

2.13.1



2.13.2



2.16.6



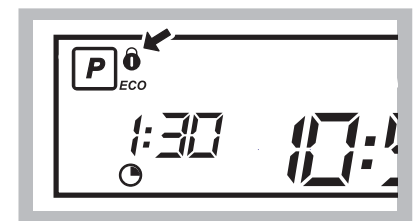
2.17



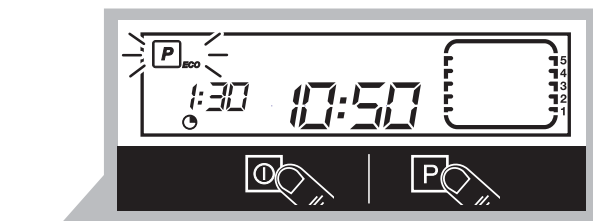
3.4



3.4.1



3.4.2

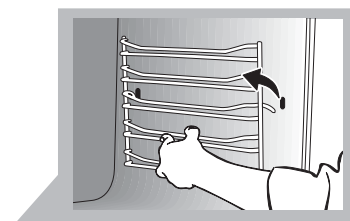


3.5

3.5.1

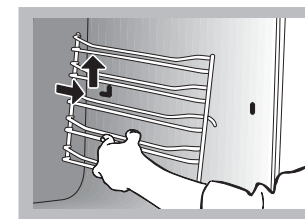


3.5.2

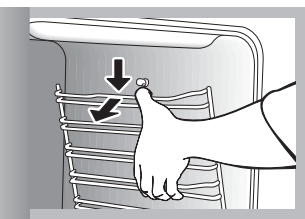


3.6

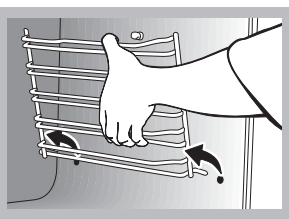
3.6.1



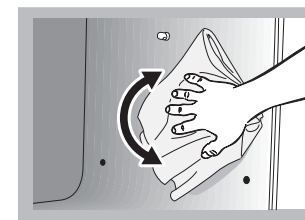
3.6.2



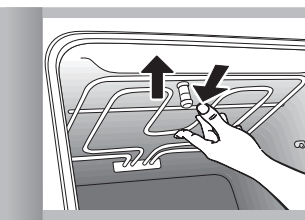
3.6.3



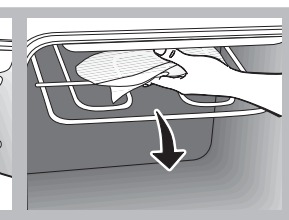
3.6.4



3.6.5



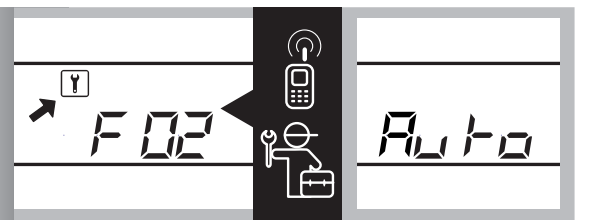
3.6.6



3.6.7



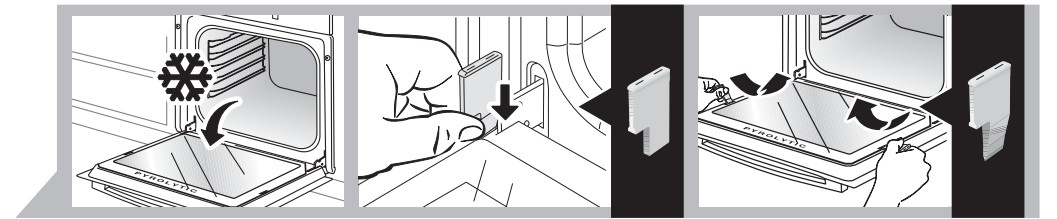
4.7



4.7.1



4.7.2

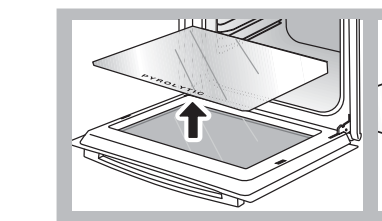


3.7

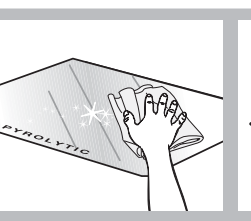
3.7.1

3.7.2

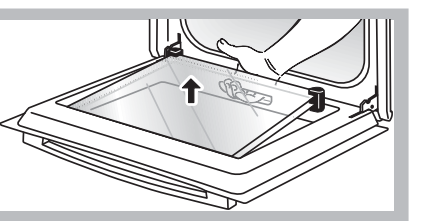
3.7.3



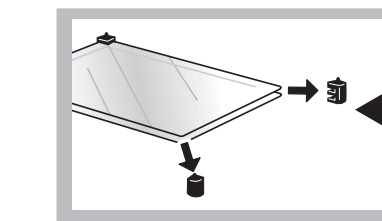
3.7.4



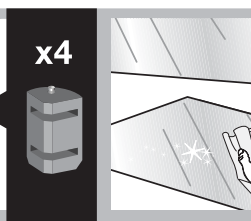
3.7.5



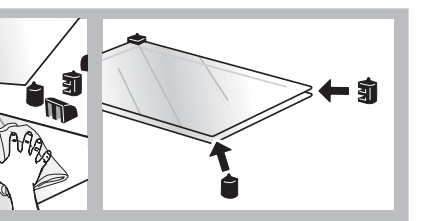
3.7.6



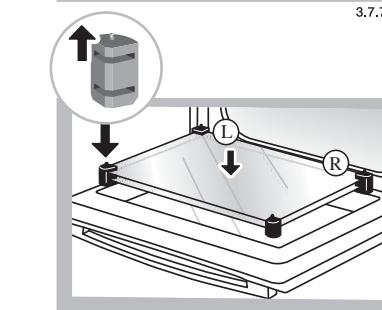
3.7.7



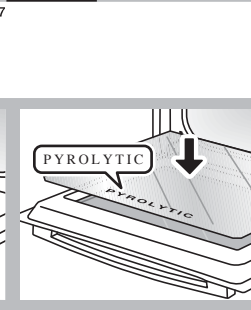
3.7.8



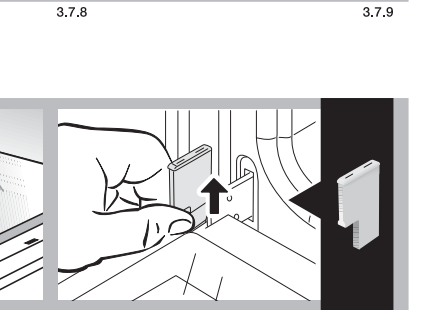
3.7.9



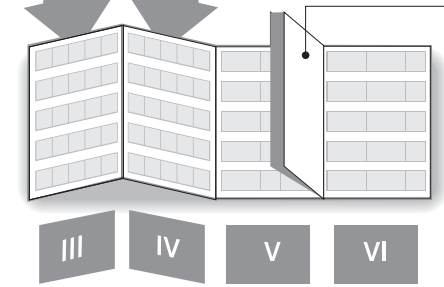
3.7.10



3.7.11



3.7.12



ES	ESPAÑOL	1
FR	FRANÇAIS	7
PT	PORTUGUÊS	13
EN	ENGLISH	19
DE	DEUTSCH	25
NL	NEDERLANDS	31
RU	РУССКИЙ	37
CS	ČESKY	43
HU	MAGYAR	49
SK	SLOVENSKY	55
CA	CATALÀ	61
GL	GALEGO	67
EU	EUSKARA	73

Manual de instrucciones

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

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



Identificación



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

1

Instalación



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

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

2

Uso



El horno ilumina sólo las teclas sobre las que puedes actuar.

- 2.1 Ajuste de hora.** Al conectar el horno, el visor parpadea (2.1.1). Ajusta la hora con , y pulsa para validar (2.1.2).
Nota: Vuelve a ajustar la hora después de un corte de suministro eléctrico.
- 2.2 Modificación de hora.** Enciende el horno y pulsa 2 veces , el visor parpadea (2.2.1). Modifica la hora con , y valida pulsando (2.2.2).
- 2.3 Función avisador.** Enciende el horno . Pulsa , el visor pasa a

y parpadea (2.3.1). Ajusta el tiempo con , . Valida pulsando (2.3.2) para comenzar la cuenta atrás.

Transcurrido el tiempo el horno emite una señal acústica. Pulsa cualquier tecla para silenciar.

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













2.5 Accesorios. Según modelos, dispones de Bandeja Estándar (2.5.1), Bandeja Profunda (2.5.2) y Parrilla Estándar (2.5.3) que funcionan de forma independiente. Además puedes combinar cualquier bandeja con la parrilla estándar (2.5.4) formando un conjunto. La Parrilla de extracción parcial (2.5.5) y la Parrilla de extracción total (2.5.6, 2.5.7) son el soporte de las bandejas o conjunto (2.5.8). Si dispones de guías auto extraíbles "impulse", introdúcelas primero en el horno sin la bandeja (2.5.9). Las guías "impulse" salen automáticamente con el peso de la bandeja al abrir el horno, según modelo para evitarlo utiliza el bloqueo (2.5.10). Es obligatorio utilizar una bandeja como soporte de los alimentos con las guías "impulse" (2.5.11). Ten en cuenta la posición de las parrillas al introducirlos en el interior. Disponen de topes laterales antivuelco (2.5.12).








2.6 Posición accesorio. Dispones de 5 posiciones para colocar los accesorios , .

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







PREPARAR UN PLATO







- 2.8 Selección función de cocinado.** Enciende el horno con , selecciona la función de cocinado deseada según modelo.
- Descongelación.** Descongela en tiempos mínimos cualquier producto.


-  **Calor tradicional.** Pan, tartas, pasteles rellenos y carnes magras.
-  **Calor de solera intenso.** El fuerte calor inferior se reparte uniformemente. ideal para paellas, pizzas.
-  **Grill suave.** Hamburguesas, tostadas y alimentos con pequeña superficie.
-  **Grill fuerte.** Gratinados: pastas, soufflé y salsa bechamel.
-  **Grill fuerte ventilado.** Gratina repartiendo el calor de modo uniforme. Ideal para asados de gran tamaño.
-  **Turbo plus.** El calor es producido por la resistencia central.
-  **Calor tradicional ventilado.** Para cualquier tipo de plato. Se pueden cocinar varios platos a la vez sin que se mezclen sabores ni olores.
-  **Alimentos delicados.** Para yogures o desecado de alimentos (setas).
-  **Calor 3D.** Permite cocinar con varias bandejas a la vez.
-  **Grill 4 niveles.** Los gratinados son de mayor duración que en un grill normal.
-  **Mantenimiento.** Mantiene calientes los alimentos ya cocinados.
Consulta la tabla para comprobar cual función es la más adecuada para el alimento a cocinar. Valida pulsando  y el horno se pondrá en funcionamiento.


2.9 Selección de temperatura  . Una vez seleccionado el programa, pulsa  . Modifica la temperatura con  ,  . Valida pulsando  . Si mantienes pulsado la tecla °C, se visualizará la temperatura real del interior del horno.
Nota: Se puede detener la cocción en cualquier momento pulsando la tecla  . Para apagar el horno pulsa  .

FUNCIONES DE TIEMPO

2.10 Selección de la duración  . Una vez seleccionado el programa y modificada la temperatura si es necesario. Pulsa  hasta visualizar  (2.10.1) Regula el tiempo con  ,  y valida con  (2.10.2). La cuenta atrás comienza inmediatamente después del ajuste.
Al final de la cocción el horno emite una señal sonora. Pulsa cualquier tecla para silenciar.






2.11 Selección hora fin  : Selecciona una función de cocinado, temperatura y duración (2.10). Pulsa  hasta visualizar  (2.11.1). Pulsa  ,  para regular la hora fin de cocinado y valida con  (2.11.2).



Mientras el horno está a la espera en el display se visualizará una línea discontinua en movimiento  (2.11.3). La cocción termina a la hora indicada. Al terminar, el horno emite una señal sonora. Pulsa cualquier tecla para silenciar.

Nota: Durante la cocción el termómetro  parpadea. Una vez alcanzada la temperatura seleccionada, emite un pitido.

2.12 Desconexión automática. Si por olvido no has desconectado el horno, éste se desconecta automáticamente al cabo de un tiempo. Con una temperatura inferior a 100°C el horno se desconecta en 10 horas. Con una temperatura superior a 100°C se desconecta al cabo de 3 horas.




2.13 Función Celeris  . Recomendada para platos que requieren un calentamiento previo.






Horno pyrolytic: Selecciona una función (2.9). Pulsa  y vuelve a pulsar  durante 5 segundos, hasta que aparezca en el display  . Valida pulsando  . (2.13.1) Una vez alcanzada la temperatura  desaparece.

Horno no pyrolytic: Enciende el horno y selecciona una función (2.9). Pulsa  (2.13.2). El horno alcanzará rápidamente la temperatura requerida para esa función. Una vez alcanzada el símbolo  desaparece y puedes introducir los alimentos.

Nota: En algunos programas la función Celeris no es aplicable.

2.14 Calor residual  . Si el horno una vez apagado todavía se mantiene caliente visualizarás  en la pantalla mientras la temperatura interior sea superior a 60°C.

2.15 Función Bloqueo (Teclas). Para evitar manipulaciones por parte de los niños. Con el horno cocinando o totalmente apagado mantén pulsada la tecla  durante unos segundos (2.15.1). Para desbloquear el horno repite la operación.
En algunos modelos, con el horno cocinando o totalmente apagado, pulsa  durante unos segundos (2.15.2). Para desbloquear repite la operación.
Nota: Si bloqueas el horno estando encendido, puedes apagarlo manteniendo pulsado  .

2.16 Función Recetas  . Enciende el horno  Pulsa  (2.16.1), con  ,  selecciona la receta adecuada de entre las incluidas.

a b	Receta	c d
P 01	Tomates rellenos	P 01
P 02	Pimientos rojos asados	P 02
	Paella	P 03
	Pastel de merluza con gambas	P 04
	Hojaldre de puerros	P 05 *
	Arroz con conejo	P 06
	Pizza 4 quesos (masa fresca)	P 07 *
* P 03	Merluza o bacalao asado	P 08 *
* P 04	Salmón a la cerveza	P 09 *
* P 05	Truchas con champiñones	P 10 *
* P 06	Langostinos	P 11 *
	Rape con almejas	P 12 *
	Besugo asado	P 13
	Rodajas de bonito encebolladas	P 14 *
	Anchoas abiertas	P 15 *
	Langosta	P 16 *
P 07	Cinta de lomo de cerdo	P 17
P 08	Cordero asado	P 18
P 09	Roti de ternera	P 19
P 10	Conejo asado	P 20
P 11	Pollo asado	P 21
	Costilla de ternera	P 22
	Solomillo mechado	P 23 *
	Rollo de carne relleno	P 24
	Pato a la naranja	P 25
	Codornices asadas	P 26 *
P 12	Bizcocho tradicional	P 27
* P 13	Magdalenas	P 28 *
* P 14	Flan de huevo	P 29
P 15	Pan, Baguetinas precocinadas	P 30
	Tarta de almendras	P 31 *
	Tarta de manzana	P 32
	Petichoux	P 33 *
	Brazo gitano	P 34 *
	Manzanas asadas	P 35

valida (2.16.2). Ajusta el peso con , y valida (2.16.3). Ajusta el grado de acabado (poco hecho a muy hecho) con , y valida (2.16.4). El horno se pone en funcionamiento (2.16.5). Las recetas marcadas con (*) requieren de un calentamiento previo , excepto en programación diferida. Alcanzada la temperatura te avisa mediante unos pitidos. En ese momento puedes introducir el alimento en el horno. Si lo deseas puedes programar una hora de fin de cocinado (2.11.1, 2.11.2). Al finalizar la cocción, el horno emite una señal sonora. Pulsa cualquier tecla para silenciar.

Nota: Durante la cocción al mantener pulsado se muestra la información de la receta en curso (2.16.6).

2.17 Función luz interior del horno: Cuando el horno está en modo ahorro de energía la luz se enciende sólo durante unos segundos al pulsar °C. Puedes desactivarlo para que la luz permanezca encendida permanentemente durante el cocinado. Para ello, con el horno apagado pulsa simultáneamente las teclas , hasta oír un pitido. Para volver al modo ahorro de energía repite la operación.

3 Mantenimiento y limpieza

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

Hornos no pyrolytics

3.2 Modelos de paredes lisas. Limpia el horno a temperatura templada, pasando un paño con agua caliente y jabón.

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

Quando lo paneles no se limpian lo suficiente por sí mismos es necesario regenerarlos. Para ello retira todos los accesorios y recipientes del interior del horno. Limpia a fondo las superficies del horno que no son autolimpiantes. Enciende el horno y selecciona la función . Pon la temperatura a 250° C y el tiempo entre 30 y 60 minutos dependiendo del grado de suciedad.

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

Hornos pyrolytics

3.4 Limpieza por pyrolysis.


- La limpieza se produce por eliminación de la suciedad a altas temperaturas.


- Los humos y olores se eliminan al pasar por un catalizador.
- No es necesario esperar a que el horno tenga mucha grasa para efectuar la limpieza.
- Después de la pyrolysis, cuando el horno esté frío, pasa un paño húmedo para retirar los restos de ceniza blanca.
- Antes de poner en marcha la pyrolysis saca todos los accesorios del horno, incluyendo los accesorios de cocina y guías telescópicas.
- Si hay desbordamientos importantes, retíralos antes de efectuar la pyrolysis para evitar que se inflamen o se produzca demasiado humo.
- Durante la pyrolysis las superficies se calientan más que durante el uso normal. mantén alejados a los niños.




Puedes optar entre tres tipos de pyrolysis para efectuar la limpieza.

Pyro Turbo : Realiza la limpieza en 2 horas.




Nota: En esta opción de pyrolysis, es factible la limpieza de la bandeja esmaltada. Posiciónala en el nivel 2 y previamente retira el exceso de grasa acumulado.

Pyro Eco : Realiza la limpieza en 1 hora 30 minutos.




Auto Pyro : La duración depende del grado de suciedad del horno.

Para activar, enciende el horno , pulsa  hasta seleccionar el modo de limpieza deseado. Valida  (3.4.1). La pyrolysis comienza inmediatamente.

Nota: En la pyrolysis, los parámetros de tiempo y temperatura son fijos y no pueden modificarse.

 Al comenzar el proceso el horno alcanza temperaturas muy altas, por seguridad la puerta se bloquea y se visualiza  (3.4.2). Cuando la temperatura baje, el símbolo  desaparece y puedes abrir la puerta.

3.5 Pyrolysis diferida. Puedes programar la hora a la que termina el proceso de pyrolysis. Enciende el horno  y pulsa  para seleccionar el modo de pyrolysis adecuado (3.5.1). Pulsa  y visualizarás el símbolo .

Introduce hora de fin de limpieza con , . Valida  (3.5.2).

3.6 Limpieza paredes interiores. Extrae las guías laterales para limpiar los restos de grasa o ceniza que puedan quedar tras los procesos de limpieza. Según modelos las guías laterales disponen de dos tipos de fijación, sin soporte (3.6.1, 3.6.2) o con soporte, (3.6.3, 3.6.4). Una vez extraídas utiliza un paño húmedo para limpiar las paredes laterales (3.6.5). Una vez limpias las paredes del horno vuelve a colocar las guías.

Si tu horno dispone de grill abatible, tira hacia arriba y presiona para bajarlo (3.6.6) y limpia el techo con un paño húmedo (3.6.7).

3.7 Limpieza de los cristales.

Limpieza exterior: Utiliza un trapo suave empapado con producto limpiacristales.

Limpieza interior: Si el interior de los cristales está sucio, puedes desmontarlos para su limpieza.

Quando el horno esté frío, abre la puerta del todo (3.7.1), y fija la con los topes rojos que se suministran en la bolsita de accesorios (3.7.2). Introduce los dos accesorios restantes para levantar el cristal haciendo palanca (3.7.3). Retira el cristal (3.7.4), límpialo y sécalo con un paño (3.7.5). Si es necesario retira el conjunto de cristales interiores de la puerta. Este conjunto puede estar formado por uno o dos cristales según modelo con un tope negro en cada esquina. Para extraerlos introduce la mano por la parte inferior de la puerta y tira hacia arriba (3.7.6). Una vez extraídos retira los topes para limpiar los cristales (3.7.7).

Quando los cristales estén limpios (3.7.8), vuelve a encajarlos en los topes de goma, con el pitón hacia arriba (3.7.9) y coloca los cristales de forma que "L" izquierda y "R" derecha queden al lado de las bisagras (3.7.10). Para terminar coloca el cristal restante de forma que leas la palabra PYROLYTIC (3.7.11). Retira los topes (3.7.12) y cierra la puerta.

Advertencias de uso:

- Asegúrate de que el horno está apagado.
- Antes de soltar el cristal, deja que se enfríe.
- Nunca utilices máquinas de limpieza a vapor.

3.8 Limpieza exterior del horno: Usa productos neutros. Sécalo bien con un paño suave.

4

Solución de problemas



Hay una serie de incidencias que puedes solucionar tú mismo.

- 4.1 El horno no calienta.** Comprueba si está conectado o el fusible no está fundido. Incrementa la temperatura seleccionada.
- 4.2 La luz interior no funciona.** Cambia la bombilla o cambia el fusible.
- 4.3 Sale humo durante la cocción.** Reduce la temperatura y/o limpia el horno.
- 4.4 La limpieza por pyrolysis no se realiza.** Comprueba que la puerta está bien cerrada. Fallo del sistema de bloqueo o sensor de temperatura. Llama al Servicio Técnico.
- 4.5 El horno emite un pitido.** Se ha alcanzado la temperatura de elección. El ciclo de cocción está finalizado.
- 4.6 Hace ruido después de la cocción.** Es normal, el ventilador sigue funcionando hasta reducir la temperatura del interior y la del exterior.
- 4.7 Avisos de incidencias.**
 - F 01** Fallo del sensor de temperatura.
 - F 02** Puerta bloqueada (4.7.1).
 - F 03** No es posible realizar la pyrolysis.
 - F 04** Fallo de bloqueo de la puerta.
 - F 05** Fallo del software.
 - F 10** Corte de la alimentación eléctrica durante el cocinado.
 - Aufo** Desconexión automática por llevar varias horas funcionando (4.7.2).
- No manipules el horno.** Para repararlo llama al servicio técnico.

antes de sustituir la lámpara, para evitar posibles choques eléctricos.

- No utilizar productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos duros para limpiar la puerta del horno, ya que se puede arañar la superficie y provocar la rotura en añicos del vidrio.
- Mantener alejados del horno a los niños pequeños. Durante el funcionamiento, hay partes accesibles que pueden calentarse.
- Evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.
- Este aparato no está destinado al uso por parte de personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o que carezcan de experiencia o conocimiento, salvo bajo supervisión o después de recibir instrucciones relativas al uso del aparato de una persona responsable de su seguridad. Deberá supervisarse su uso por parte de los niños para evitar que jueguen con el aparato.

6

Medio-ambiente



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

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

Gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.



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

Entrega tu horno en un centro especial de recogida.

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

5

Seguridad



- La instalación del horno, debe ser efectuada por un instalador autorizado, que seguirá las instrucciones y esquemas del fabricante.
- La instalación eléctrica debe de estar dimensionada a la potencia máxima indicada en la placa de características y la toma de corriente eléctrica con toma a tierra reglamentaria.
- El circuito de la red que alimenta el horno, debe tener un interruptor de corte omnipolar de al menos 3 mm de separación entre contactos.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por su servicio postventa o personal cualificado similar, con el fin de evitar un peligro.
- Asegúrate de que el aparato está desconectado

Tabla de Cocción

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

Notice d'utilisation

Très important : Lisez attentivement cette Notice d'Utilisation avant d'utiliser votre four. Retirez la documentation et les accessoires qui se trouvent à l'intérieur du four.

Les textes des documents sont accompagnés de croquis, pour faciliter leur compréhension.



Identification



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



Installation



- 1.1 Déballage.** Enlevez tous les éléments de protection.
- 1.2 Raccordement électrique.** Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique (1.2.1), ainsi que les dimensions du meuble destiné à recevoir votre four (1.2.2, 1.2.3).

Votre four doit être branché sur un réseau électrique monophasé à une prise de courant fixe, en veillant à bien raccorder le neutre du four (fil bleu) au neutre du réseau (1.2.4). Centrez le four dans le meuble (1.2.5), en prenant soin de ne pas laisser l'excès de câble d'alimentation sur la partie supérieure du four (1.2.6). Fixez le four au meuble à l'aide des deux vis fournies. (1.2.7).



Utilisation



Seules les touches que vous pouvez manipuler s'allument.

- 2.1 Réglage de l'heure.** À la mise sous tension du four, l'afficheur clignote (2.1.1). Réglez l'heure à l'aide des touches **+**, **-** et appuyez sur **▶** pour valider (2.1.2).
Note : Après une panne de courant, il vous faudra régler à nouveau l'heure.
- 2.2 Pour remettre à l'heure l'horloge.** Allumez le four **⏻** et appuyez 2 fois sur **⏻**, pour faire clignoter l'afficheur (2.2.1). Réglez l'heure avec les touches **+**, **-** et validez en appuyant sur **▶** (2.2.2).

2.3 Fonction minuterie.

Allumez le four **⏻**. Appuyez sur **⏻**, pour faire clignoter **0:00** sur l'afficheur (2.3.1). Ajustez le temps avec les touches **+**, **-**. Validez en appuyant sur **▶** (2.3.2). Le compte à rebours commence.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter ce signal.

2.4 Avant d'utiliser votre four pour la

première fois, chauffez-le à vide (sans aliment, en position **☐** et à 250° C) pendant 30 minutes. Vous constaterez peut-être une odeur particulière ou un petit dégagement de fumée (c'est tout à fait normal). Une fois le four complètement refroidi, utilisez un chiffon humide pour le nettoyer.

2.5 Accessoires. Selon modèle, votre four est livré avec un Plat Standard **☐** (2.5.1), Plat Creux **☐** (2.5.2) et Grille Standard **☐** (2.5.3), que vous pouvez utiliser séparément ou en combinant l'un des plateaux avec la grille standard **☐** **☐** (2.5.4). La Grille d'extraction partielle (2.5.5) et la Grille d'Extraction totale (2.5.6, 2.5.7) constituent le support des plateaux ou de l'ensemble plateau-grille (2.5.8). Si votre four est équipé de glissières télescopiques à extraction automatique « impulse », introduisez-les en premier lieu dans le four sans le plateau (2.5.9). Grâce aux glissières « impulse », il suffit d'ouvrir la porte pour que le plateau sorte automatiquement. Vous pouvez, si vous le souhaitez, s/modèle annuler cette fonction (2.5.10). Il est obligatoire de toujours utiliser un plateau comme support des aliments avec les glissières « impulse » (2.5.11). Veillez à mettre correctement en place les grilles, elles sont munies de butées latérales anti-basculement (2.5.12).

2.6 Mise en place des accessoires. Ce four dispose de 5 positions pour les accessoires **☐**₁ **☐**₂ **☐**₃ **☐**₄ **☐**₅.

2.7 Cuisson. Sélectionnez l'accessoire/les accessoires et la position recommandée ou consultez le tableau de cuisson. Placez votre plat dans le four. Fermez la porte.

PRÉPARER UN PLAT

2.8 Sélection du mode de cuisson. Allumez le four . Sélectionnez le mode de cuisson de votre choix selon modèle à l'aide de , .

Décongélation. Décongèle rapidement tous les aliments.

Cuisson traditionnelle. Pain, tartes, gâteaux fourrés et viandes maigres.

Sole intensive. Chaleur intensive par le dessous répartie uniformément. Idéale pour paellas et pizzas.

Gril doux. Pour hamburgers et pour faire dorer des toasts ou toute autre petite portion d'aliment.

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

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

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

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

Aliments délicats. Pour faire du yaourt ou dessécher certains aliments (champignons).

Chaleur 3D. Permet une cuisson parfaite sur trois niveaux à la fois.

Gril 4 puissances. Pour des gratins vraiment réussis.

Maintien au chaud. Pour maintenir au chaud les plats cuisinés.

Consultez sur le tableau la fonction qui convient le mieux à chaque plat. Validez en appuyant sur et le four démarre.

2.9 Modifier la température . Une fois le programme sélectionné, appuyez sur . Modifiez la température à l'aide des touches , . Validez en appuyant sur . Pour visualiser la température réelle à l'intérieur du four, appuyez sur la touche °C.

Note : Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur la touche . Pour éteindre le four, appuyez sur .

CUISSON PROGRAMMÉE

2.10 Départ immédiat . Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température si nécessaire. Appuyez sur pour faire afficher (2.10.1) Réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches , et validez en appuyant sur (2.10.2). Le compte à rebours commence.

En fin de cuisson, un bip sonore est émis. Pour l'arrêter, appuyez sur n'importe quelle touche.

2.11 Départ différé : Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température et la durée de cuisson (2.10). Appuyez sur jusqu'à faire afficher (2.11.1). Pour régler l'heure de fin de cuisson, appuyez sur les touches , et validez en appuyant sur (2.11.2). Durant l'enregistrement, le four affiche une ligne discontinue en mouvement (2.11.3). La cuisson s'achève à l'heure programmée. En fin de cuisson, un bip sonore est émis. Pour l'arrêter, appuyez sur n'importe quelle touche.
Note : Durant la cuisson, le thermomètre clignote. Un bip sonore retentit lorsque le four atteint la température sélectionnée.

2.12 Arrêt automatique. Si vous avez oublié d'éteindre le four, il s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps. À une température inférieure à 100° C, le four s'arrête au bout de 10 heures. À une température supérieure à 100° C, il s'arrête au bout de 3 heures.

2.13 Fonction Celeris . Recommandée pour plats nécessitant un préchauffement du four.
Four pyrolytique : Sélectionnez une fonction (2.9). Appuyez sur et appuyez à nouveau sur pendant 5 secondes, jusqu'à faire afficher . Validez en appuyant sur (2.13.1). Lorsque le four atteint la température requise, le symbole disparaît.

Four non pyrolytique : Allumez le four et sélectionnez une fonction (2.9). Appuyez sur (2.13.2). Lorsque le four atteint la température requise, le symbole disparaît et vous pouvez placer votre plat dans le four.

Note : La fonction Celeris n'est pas applicable à tous les programmes.

2.14 Chaleur résiduelle . Indique que le four, une fois éteint, est encore chaud. Le thermomètre reste affiché tant que la température à l'intérieur du four est supérieure à 60° C.

2.15 Fonction verrouillage (touche) : Verrouillage de sécurité enfants.











Vous pouvez l'activer durant la cuisson ou lorsque le four est éteint. Appuyez sur la touche durant quelques secondes (2.15.1). Procédez de la même manière pour le déverrouillage.

Sur certains modèles, durant la cuisson ou lorsque le four est éteint, appuyez sur durant quelques secondes (2.15.2). Procédez de la même manière pour le déverrouillage.


Note : Si vous verrouillez le four durant la cuisson, vous pourrez l'éteindre en appuyant sur la touche .



2.16 Fonction recettes . Allumez le four Appuyez sur (2.16.1). Sélectionnez la recette souhaitée à l'aide des touches , .

a b	Recette	c d
P 01	Tomates farcies	P 01
P 02	Poivrons rouges rôtis	P 02
	Paella	P 03
	Pudding de merlu aux crevettes	P 04
	Feuilleté aux oignons	P 05 *
	Riz au lapin	P 06
	Pizza aux 4 fromages (pâtes fraîches)	P 07 *
* P 03	Merlu ou morue rôti(e)	P 08 *
* P 04	Saumon à la bière	P 09 *
* P 05	Truites aux champignons	P 10 *
* P 06	Grosses crevettes	P 11 *
	Lotte aux palourdes	P 12 *
	Daurade rôtie	P 13
	Tranches de thon aux oignons	P 14 *
	Anchois ouverts	P 15 *
	Langouste	P 16 *
P 07	Rôti de porc	P 17
P 08	Agneau rôti	P 18
P 09	Rôti de veau	P 19
P 10	Lapin rôti	P 20
P 11	Poulet rôti	P 21
	Travers de veau	P 22
	Filet lardé	P 23 *
	Roulade de viande farcie	P 24
	Canard à l'orange	P 25
	Cailles rôties	P 26 *
	Cake traditionnel	P 27
* P 12	Madeleines	P 28 *
* P 13	Flan aux oeufs	P 29 *
P 14	Pain, baguettes précuites.	P 30
	Gâteau aux amandes	P 31 *
	Tarte aux pommes	P 32
	Petits choux	P 33 *
	Gâteau roulé	P 34 *
	Pommes au four	P 35

Validez en appuyant sur  (2.16.2). Ajustez le poids à l'aide des touches ,  et validez en appuyant sur  (2.16.3). Ajustez le degré de cuisson ( peu cuit à  très cuit) à l'aide des touches ,  et validez en appuyant sur  (2.16.4). La cuisson est immédiate (2.16.5). Les recettes marquées de (*) exigent un préchauffement , excepté en programmation différée. Une fois la température atteinte, le four émet plusieurs bips. Vous pouvez alors introduire le plat dans le four. Vous pouvez, si vous le souhaitez, programmer l'heure de fin de cuisson (2.11.1, 2.11.2). En fin de cuisson, un bip sonore est émis. Pour l'arrêter, appuyez sur n'importe quelle touche.

Note : Pour afficher les informations sur la

recette en cours (2.16.6), appuyez quelques secondes sur .

2.17 Éclairage intérieur : Lorsque le four est en mode économie d'énergie, l'éclairage ne s'allume que pendant quelques secondes lorsque °C est activée. Pour désactiver ce mode, appuyez simultanément sur les touches ,  jusqu'à l'émission d'un bip sonore. Procéder de la même manière pour réactiver le mode économie d'énergie.

3

Entretien et nettoyage




3.1 Entretien des accessoires. Lavables au lave-vaisselle ou à la main, avec un peu de détergent. Les faire tremper s'ils sont très sales.

Fours non pyrolytiques

3.2 Modèles parois lisses. Nettoyez le four encore tiède, avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse.

3.3 Modèles parois rugueuses autonettoyantes.

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

Lorsque les éléments autonettoyants du four ne sont pas suffisamment propres, une régénération est nécessaire. Pour ce faire, retirez les accessoires et les récipients du four. Nettoyez en profondeur les surfaces du four qui ne sont pas autonettoyantes. Sélectionnez la fonction .

Réglez la température sur 250° C et la durée entre 30 et 60 minutes, selon le degré de salissure.

Le programme de nettoyage une fois achevé et lorsque le four est froid, nettoyez avec une éponge légèrement humide les éléments autonettoyants, qui seront à nouveau totalement fonctionnels.

Fours pyrolytiques


3.4 Nettoyage par pyrolyse

- Le nettoyage se produit par destruction à haute température des graisses et salissures.
- Les fumées et odeurs sont détruites par leur passage dans un catalyseur.
- Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisse pour effectuer ce nettoyage.
- Une fois la pyrolyse achevée, lorsque le four

est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche.

- Avant de débiter la pyrolyse, retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casserole et les glissières télescopiques.
- Avant le démarrage de la pyrolyse, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.
- Durant la pyrolyse, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en usage normal ; éloignez les enfants du four.




Vous avez le choix entre 3 modes de pyrolyse.

Pyro Turbo  : Ce type de nettoyage prend 2 heures.




Note : Cette option permet le nettoyage par pyrolyse de l'accessoire plateau émaillé. Situez-le sur le niveau 2. Enlevez préalablement tout reste de graisse accumulé.








Pyro Eco  : Ce type de nettoyage prend 1 heure 30 minutes.

Auto Pyro  : La durée de la pyrolyse dépendra du degré de salissure du four.

Pour activer la pyrolyse, allumez le four  et appuyez sur  jusqu'à l'affichage du mode de nettoyage souhaité. Validez en appuyant sur  (3.4.1). La pyrolyse est immédiate.

Note : Les paramètres de durée et de température de la pyrolyse ne sont pas modifiables.

 La pyrolyse s'effectue à une température très élevée, la porte se bloque pour des raisons de sécurité et l'écran affiche  (3.4.2). La pyrolyse s'arrête automatiquement, le symbole  disparaît et vous pouvez ouvrir la porte.

3.5 Pyrolyse différée : Vous pouvez programmer l'heure de fin de la pyrolyse. Pour ce faire, allumez le four  et appuyez sur  pour sélectionner le mode de pyrolyse de votre choix (3.5.1). Appuyez sur . L'écran affichera . Ajustez l'heure de fin de pyrolyse à l'aide des touches , . Validez en appuyant sur  (3.5.2).

3.6 Nettoyage des parois internes. Commencez par enlever les glissières latérales. Selon les modèles, deux sont les types de fixation des glissières latérales : sans support (3.6.1, 3.6.2)

ou avec support (3.6.3, 3.6.4). Une fois les glissières enlevées, utilisez un chiffon humide pour nettoyer les restes de graisse ou de cendre des parois latérales (3.6.5). Une fois les parois du four nettoyées, remettez en place les glissières.

Si votre four est muni d'un gril rabattable, poussez sur le support pour le rabattre (3.6.6) et nettoyez le plafond du four avec un chiffon humide (3.6.7).

3.7 Nettoyage des vitres.

Extérieur du four : Utilisez un chiffon doux imprégné d'un produit nettoyant pour vitres.

Intérieur du four : Si l'intérieur des vitres est sale, vous pouvez les démonter pour les nettoyer.

Laisser refroidir complètement l'appareil. Ouvrez complètement la porte (3.7.1) et bloquez-la à l'aide des deux butées rouges, fournies dans la pochette des accessoires de votre appareil (3.7.2).

Insérez les deux autres accessoires pour faire lever, afin de déclipper la vitre (3.7.3). Enlevez la vitre (3.7.4), nettoyez-la et séchez-la avec un chiffon (3.7.5). Si nécessaire, retirez l'ensemble des vitres intérieures de la porte. Cet ensemble est composé d'une ou de deux vitres selon modèle, avec à chaque coin une butée en caoutchouc noire. Pour retirer les vitres, introduisez la main par-dessous la porte et tirez vers le haut (3.7.6). Une fois les vitres retirées, enlevez les butées pour nettoyer les glaces (3.7.7).

Les vitres une fois nettoyées (3.7.8) repositionnez les quatre coins en caoutchouc, avec la butée vers le haut (3.7.9) et remettez en place les vitres, en veillant à ce que « L » se situe à gauche et « R » à droite côté charnières (3.7.10). Pour terminer, clippez la dernière vitre en plaçant l'indication PYROLYTIC vers vous (3.7.11). Retirez les butées rouges (3.7.12) et fermez la porte.

Précautions importantes :

- Avant de procéder à une quelconque opération de nettoyage, assurez-vous que le four est éteint.
- Avant de procéder au déclippage des vitres, laissez-les refroidir complètement.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur pour nettoyer votre four.

3.8 Nettoyage de l'extérieur du four. Utilisez toujours des produits neutres. Séchez-le soigneusement avec un chiffon doux.

4

Résolution des problèmes



Vous pouvez vous-même résoudre certaines petites anomalies.

4.1 Le four ne chauffe pas. Vérifiez si le four est branché ou si le fusible fonctionne bien. Augmentez la température sélectionnée.

4.2 La lampe du four ne fonctionne pas. Remplacez l'ampoule ou le fusible.

4.3 Le four dégage de la fumée durant la cuisson. Baissez la température et/ou nettoyez le four.

4.4 Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas. Vérifiez la fermeture de la porte. S'il s'agit d'un défaut de verrouillage de la porte ou du capteur de température, faites appel au Service Technique.

4.5 Votre four émet un bip. Il indique que la température de votre choix est atteinte ou que la cuisson programmée est terminée.

4.6 Le four fait du bruit après la fin de la cuisson. C'est normal, le ventilateur continue à fonctionner pour faire baisser la température à l'intérieur et à l'extérieur du four.

4.7 Affichage d'anomalies.

F 01 Défaillance du capteur de température.

F 02 Porte verrouillée (4.7.1).

F 03 Impossible d'effectuer la pyrolyse.

F 04 Défaut de verrouillage de la porte.

F 05 Défaillance du Software.

F 10 Panne de courant durant la cuisson.

RuFo Arrêt automatique après plusieurs heures de fonctionnement (4.7.2).

Ne pas manipuler le four. Pour le réparer, faites appel au Service Technique.

5

Sécurité



- L'installation du four doit être confiée à un installateur agréé qui suivra les instructions et les schémas du fabricant.
- L'installation électrique doit être dimensionnée à la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique et la prise électrique équipée d'une mise à la terre réglementaire.
- Le circuit secteur qui alimente le four doit disposer d'un dispositif de coupure omnipolaire avec au moins 3 mm d'écart entre contacts.

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

6

Environnement



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

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

Gestion des appareils électriques ou électroniques mis au rebut.

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

Remettez votre four dans un centre de collecte spécialisé.

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

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

Tableau de Cuisson

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

Manual de instruções

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

Este manual foi concebido para que os textos estejam relacionados com os desenhos correspondentes.



Identificação



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



Instalação



1.1 Desembalagem. Retire todos os elementos de protecção.

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

O aparelho deve ser ligado à rede através de uma ligação fixa monofásica, na qual a ligação neutra (cor azul) com neutro deve ficar garantida (1.2.4). Introduza o forno e centre-o no espaço (1.2.5). Tenha o cuidado de não deixar ficar o cabo que sobra na parte superior (1.2.6). Fixe-o ao móvel com os dois parafusos fornecidos (1.2.7).



Utilização



O forno acende apenas as teclas nas quais pode actuar.

2.1 Ajuste da hora. Ao ligar o forno, o visor fica a piscar (2.1.1). Ajuste a hora com , e prima para validar (2.1.2).

Nota: Volte a ajustar a hora depois de um corte do fornecimento de energia.

2.2 Modificação da hora. Ligue o forno e prima 2 vezes , o visor fica a piscar (2.2.1). Modifique a hora com , e valide premindo (2.2.2).

2.3 Função alarme. Ligue o forno . Prima , o visor passa para e fica a piscar (2.3.1). Ajuste o tempo com , . Valide premindo (2.3.2) para começar a contagem decrescente.

Após esse tempo o forno emite um sinal acústico. Prima qualquer tecla para silenciar o alarme.

2.4 Antes de utilizar o seu novo forno pela primeira vez, aqueça-o vazio

(sem alimentos no forno e na posição , a 250°C e durante 30 minutos. Pode produzir fumo ou mau cheiro (é normal devido ao aquecimento de restos de gordura, etc). Quando tiver arrefecido, faça uma limpeza ao forno passando um pano húmido no interior do forno.

2.5 Acessórios. Consoante os modelos existe um Tabuleiro standard (2.5.1), Tabuleiro profundo (2.5.2) e Grelha standard (2.5.3) que funcionam de forma independente. Além disso, pode combinar qualquer tabuleiro com a grelha standard (2.5.4) formando um conjunto. A grelha de extracção parcial (2.5.5) e a grelha de extracção total (2.5.6, 2.5.7) são o suporte dos tabuleiros ou do conjunto (2.5.8). Se tem guias auto extraíveis "impulso", introduza-as primeiro no forno sem o tabuleiro (2.5.9). As guias "impulso" saem automaticamente com o peso do tabuleiro quando abrir o forno, s/ modelo para evitá-lo utilize o bloqueio (2.5.10). É obrigatório utilizar um tabuleiro como suporte dos alimentos com as guias "impulso" (2.5.11). Tenha em conta a posição das grelhas quando as introduzir no interior. Tem amortecedores laterais anti-viragem (2.5.12).

2.6 Posição acessório. Tem 5 posições para colocar os acessórios 1 2 3 4 5.












2.7 Alimento a cozinhar. Introduza o alimento no forno. Selecciono o acessório(s) e a sua posição recomendada ou consulte a tabela de cozedura. Feche a porta.








PREPARAR UM PRATO

2.8 Selecciono função de cozedura. Ligue o forno com , seleccione a função de cozedura desejada de acordo com o modelo:













Descongelação. Descongela em tempos mínimos qualquer produto.





Calor tradicional. Pão, tartes, pastéis com

- recheio e carnes magras.
-  **Calor da placa intenso.** O forte calor inferior reparte-se uniformemente. Ideal para paelhas, pizzas.
-  **Grelhador suave.** Hambúrgueres, torradas e alimentos de pequena dimensão.
-  **Grelhador forte.** Gratinados: massas, soufflé e molho bechamel.
-  **Grelhador forte ventilado.** Gratina repartindo o calor de maneira uniforme. Ideal para assados de grande tamanho.
-  **Turbo plus.** O calor é produzido pela resistência central.
-  **Calor tradicional ventilado.** Para qualquer tipo de prato. Podem cozinhar-se vários pratos de uma vez, sem que se misturem os sabores ou os odores.
-  **Alimentos delicados.** Para iogurtes ou secagem de alimentos (setas).
-  **Calor 3D.** Permite cozinhar com vários tabuleiros ao mesmo tempo.
-  **Grelhador 4 níveis.** Os gratinados são de maior duração do que num grelhador normal.
-  **Manutenção.** Mantém quentes os alimentos já cozinhados.
Consulte a tabela para verificar qual é a função que mais se adequa ao alimento a cozinhar. Valide  e o forno começa a funcionar.


- 2.9 Alteração da temperatura .** Uma vez seleccionado o programa, prima . Modifique a temperatura com  ,  . Valide pressionando  . Se mantiver o botão °C premido, visualizar-se-á a temperatura real do interior do forno.
Nota: Se pretende parar a cozedura em qualquer momento prima a tecla  . Para desligar o forno prima .






FUNÇÕES DE TEMPO



- 2.10 Seleção da duração .** Uma vez seleccionado o programa e modificada a temperatura se necessário, prima  até visualizar  (2.10.1) Regule o tempo com  ,  e valide com  (2.10.2). A contagem decrescente começa de imediato após o ajuste.
No final da cozedura o forno emite um sinal sonoro. Prima qualquer tecla para silenciar o alarme.
- 2.11 Seleção hora fim .** Selecciona uma função de cozedura, temperatura e duração (2.10). Prima  até visualizar  (2.11.1). Prima  ,  para regular a hora de fim de cozedura e valide com  (2.11.2).

Enquanto o forno estiver a aguardar é visualizado no visor uma linha descontínua em movimento    (2.11.3). A cozedura termina na hora indicada. Quando terminar, o forno emite um sinal sonoro. Prima qualquer tecla para silenciar o alarme.
Nota: Durante a cozedura o termómetro  fica a piscar. Uma vez atingida a temperatura seleccionada, é emitido um apito.



- 2.12 Desligação automática:** Se por esquecimento não tiver desligado o forno, este desliga-se automaticamente após algum tempo. Com uma temperatura inferior a 100°C o forno desliga-se em 10 horas. Com uma temperatura superior a 100°C desliga-se após 3 horas.




- 2.13 Função Celeris .** Recomendada para pratos que requerem um aquecimento prévio.






Forno pirolítico: Selecciona uma função (2.9). Prima  e volte a premir  durante 5 segundos, até aparecer no visor  . Valide pressionando  . (2.13.1) Uma vez alcançada a temperatura  desaparece.

Forno não pirolítico: Ligue o forno e selecciona uma função (2.9). Prima  (2.13.2). O forno atingirá rapidamente a temperatura referida para essa função. Uma vez alcançada o símbolo  desaparece e pode introduzir os alimentos.

Nota: Em alguns programas a função Celeris não é aplicável.

- 2.14 Calor residual .** Se o forno estiver desligado e ainda se mantiver quente irá visualizar  no visor, enquanto a temperatura interior for superior a 60°C.

- 2.15 Função bloqueamento (botões):** Para evitar manipulações por crianças. Com o forno ainda a cozinhar ou totalmente desligado mantenha premida a tecla  durante alguns segundos (2.15.1). Para desbloquear o forno repita a operação. Em alguns modelos, com o forno a cozinhar ou totalmente desligado, prima  durante alguns segundos (2.15.2). Para desbloquear, repita a operação.
Nota: Se bloquear o forno com o forno ligado, pode desligá-lo mantendo premido .

- 2.16 Função Receitas .** Ligue o forno  Prima  (2.16.1), com  ,  seleccione a receita adequada de entre as receitas incluídas.

a b	Receita	c d
P 01	Tomates recheados	P 01
P 02	Pimentos vermelhos assados	P 02
	Paella	P 03
	Pastéis de pescada com gambas	P 04
	Pastéis de massa folhada com alho-porro	P 05 *
	Arroz com coelho	P 06
	Pizza 4 queijos (massa fresca)	P 07 *
* P 03	Pescada ou bacalhau assado	P 08 *
* P 04	Salmão com cerveja	P 09 *
* P 05	Truta com cogumelos	P 10 *
* P 06	Lagostins	P 11 *
	Tamboril com amêijoas	P 12 *
	Besugo assado	P 13
	Rodelas de atum de cebolada	P 14 *
	Anchovas abertas	P 15 *
	Lagosta	P 16 *
P 07	Fatias de lombo de porco	P 17
P 08	Borrego assado	P 18
P 09	Roti de vitela	P 19
P 10	Coelho assado	P 20
P 11	Frango assado	P 21
	Costeletas de vitela	P 22
	Guisado do acém	P 23 *
	Rolo de carne recheado	P 24
	Pato com laranja	P 25
	Codornizes assadas	P 26 *
P 12	Pão-de-ló tradicional	P 27
* P 13	Madalenas	P 28 *
P 14	Pudim flan de ovo	P 29
P 15	Pão, Baguetes pré-cocinhadadas	P 30
	Tarte de amêndoas	P 31 *
	Tarte de maçã	P 32
	Petit-choux	P 33 *
	Torta	P 34 *
	Maças assadas	P 35

valide (2.16.2). Ajuste o peso com , e valide (2.16.3). Ajuste o grau de acabamento (pouco assado a muito assado) com , e valide (2.16.4). O forno começa a funcionar (2.16.5). As receitas marcadas com (*) requerem um aquecimento prévio , excepto na programação diferida. Alcançada a temperatura avisa-o mediante alguns apitos. Nesse momento pode introduzir o alimento no forno. Se desejar pode programar uma hora de fim da cozedura (2.11.1, 2.11.2). No final da cozedura o forno

emite um sinal sonoro. Prima qualquer tecla para silenciar o alarme.

Nota: Durante a cozedura, ao manter premida a tecla é apresentada a informação da receita em curso (2.16.6).

2.17 Função luz interior do forno: Quando o forno estiver no modo de poupança de energia a luz acende-se apenas alguns segundos ao premir °C. Pode desactivar esta função para que a luz permaneça acesa permanentemente durante a cozedura. Para isso, com o forno desligado prima simultaneamente as teclas , até ouvir um apito. Para voltar ao modo de poupança de energia repita a operação.

3

Manutenção e limpeza



3.1 Limpeza dos acessórios. Podem ir à máquina de lavar loiça. Se os lavar à mão, use detergentes de uso corrente. Coloque-os de molho para facilitar a limpeza.

Fornos não pirolíticos

3.2 Modelos de paredes lisas. Limpe o forno a uma temperatura média, passando um pano com água quente e detergente.

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

Quando os painéis não ficarem suficientemente limpos por si próprios tem de os substituir. Para isso basta retirar todos os acessórios e recipientes do interior do forno. Limpe em profundidade as superfícies do forno que não são de auto-limpeza. Selecione a função .

Coloque a temperatura a 250° C e o tempo entre 30 e 60 minutos dependendo do grau de sujidade.

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

Fornos pirolíticos

3.4 Limpeza por pirólise


- A limpeza ocorre por eliminação da sujidade a altas temperaturas.
- Os fumos e odores são eliminados quando passam por um catalisador.
- Não é necessário esperar que o forno tenha muita gordura para fazer a limpeza.
- Depois da pirólise, quando o forno estiver frio, passe um pano húmido para retirar os restos de cinza branca.
- Antes de colocar a pirólise a funcionar retire todos os acessórios do forno, incluindo os acessórios de cozinha e guias telescópicas.
- Se ocorrerem transbordamentos grandes, retire-os antes de efectuar a pirólise para evitar que inflamem ou produzam muito fumo.
- Durante a pirólise as superfícies ficam mais aquecidas do que durante a sua utilização normal. Mantenha as crianças afastadas.




Pode optar entre três tipos de pirólise para efectuar a limpeza.

Piro Turbo  : Faz a limpeza em 2 horas.




Nota: Nesta opção é possível a limpeza por pirólise, o acessório bandeja esmaltada. Posicione no nível 2. Previamente retire o excesso de gordura acumulado.








Piro Eco  : Faz a limpeza em 1 hora e 30 minutos.

Auto Piro  : A duração depende do grau de sujidade do forno.

Para activar, ligue o forno  , prima  até seleccionar o modo de limpeza desejado. Valide  (3.4.1). A pirólise começa de imediato.

Nota: Na pirólise, os parâmetros de tempo e temperatura são fixos e não podem ser modificados.

 Ao iniciar o processo o forno atinge temperaturas muito elevadas, por segurança a porta é bloqueada e é visualizado  (3.4.2). Quando a temperatura descer, o símbolo  desaparece e pode abrir a porta.

3.5 Pirólise diferida: Pode programar a hora a que termina o processo de pirólise. Ligue o forno  e prima  para seleccionar o modo de pirólise adequado (3.5.1). Prima  e vai visualizar o símbolo . Introduza a hora de fim da limpeza com  ,  . Valide  (3.5.2).

3.6 Limpeza paredes interiores. Retire as guias laterais para limpar os restos de gordura ou cinza que possam ter ficado após os processos de limpeza. De acordo com os modelos as guias laterais têm dois tipos de fixação, sem suporte (3.6.1, 3.6.2) ou com suporte, (3.6.3, 3.6.4). Uma vez retiradas utilize um pano húmido para limpar as paredes laterais (3.6.5). Quando as paredes do forno estiverem limpas volte a colocar as guias.

Se o seu forno dispôr de grill rebatível, puxe para cima e pressione para baixá-lo (3.6.6) e limpe o tecto com um pano húmido (3.6.7).

3.7 Limpeza dos vidros.

Limpeza exterior: Utilize um pano suave embebido com um produto para limpeza de vidros.

Limpeza interior: Se o interior dos vidros estiver sujo, pode desmontá-los para proceder à sua limpeza.

Quando o forno estiver frio, abra totalmente a porta (3.7.1), e fixe-a com os amortecedores vermelhos que são fornecidos na bolsa de acessórios (3.7.2). Introduza os dois acessórios restantes para levantar o vidro fazendo uma alavanca(3.7.3). Retire o vidro (3.7.4), limpe-o e seque-o com um pano (3.7.5). Se for necessário retire o conjunto de vidros interiores da porta. Este conjunto pode ser formado por um ou dois vidros de acordo com o modelo e com um amortecedor preto em cada canto. Para retirá-los coloque a mão na parte inferior da parte e puxe para cima (3.7.6). Uma vez retirados tire os amortecedores para limpar os vidros (3.7.7).

Quando os vidros estiverem limpos (3.7.8) volte a encaixá-los nos batentes de borracha, com o bico virado para cima (3.7.9) e coloque os vidros de forma que "L" esquerda e "R" direita fiquem ao lado das dobradiças (3.7.10). Para terminar coloque o restante vidro de forma a ler a palavra PIROLITICO (3.7.11). Retire os amortecedores (3.7.12) e feche a porta.

Avisos de utilização:

- Certifique-se de que o forno está desligado.
- Antes de retirar o vidro, deixe que arrefeça.
- Nunca utilize máquinas de limpeza a vapor.

3.8 Limpeza exterior do forno: Use produtos neutros. Seque-o bem com um pano suave.

4

Resolução de problemas

Existem várias incidências que você mesmo pode solucionar.

- 4.1 O forno não aquece.** Verifique se está ligado ou se o fusível não está fundido. Aumente a temperatura seleccionada.
- 4.2 A luz interior não funciona.** Mude a lâmpada ou o fusível.
- 4.3 Sai fumo durante a cozedura.** Reduza a temperatura e/ou limpe o forno.
- 4.4 A limpeza por pirólise não se realiza.** Verifique se a porta está bem fechada. Falha do sistema de bloqueio ou do sensor de temperatura. Contacte o Serviço Técnico.
- 4.5 O forno emite um apito.** Foi alcançada a temperatura escolhida. O ciclo de cozedura está finalizado.
- 4.6 Faz ruído depois da cozedura.** É normal, o ventilador continua a funcionar até reduzir a temperatura do interior e a temperatura do exterior.
- 4.7 Avisos de incidências.**
- F01** Falha do sensor de temperatura.
- F02** Porta bloqueada (4.7.1).
- F03** Não é possível realizar a pirólise.
- F04** Falha de bloqueio da porta.
- F05** Falha do Software.
- F10** Corte da alimentação eléctrica durante a cozedura.
- AuFo** Desligação automática por estar a funcionar há várias horas (4.7.2).
- Não manipule o forno.** Para repará-lo contacte o serviço técnico.

5

Segurança

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

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

6

Meio-ambiente

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

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

Gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos.



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

Entregue o seu forno num centro especial de recolha.

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

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

Tabela de cozedura

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

Instruction manual

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

The texts in the manual correspond to the numbered diagrams.

0

Identification



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

1

Installation



- 1.1 **Unpacking.** Remove all the protective packaging elements.
- 1.2 **Mains connection.** Always take into account the data on the reference plate (1.2.1) and the measurements of the cabinet the oven will be housed in (1.2.2, 1.2.3).

The appliance must be connected to the mains with a fixed single-phase connection with the neutral-to-neutral (blue) connection guaranteed (1.2.4). Fit the oven into the space and centre it (1.2.5). Make sure there is no excess cable in the upper part (1.2.6). Screw it to the fitting using the two screws supplied (1.2.7).

2

Using the oven



Only the buttons that can be activated will light up.

- 2.1 **Setting the time.** When you switch on the oven, the display will flash (2.1.1). Adjust the time by pressing **+** or **-** and then press **▶** to validate (2.1.2).

Note: The time will need to be reset if a power cut occurs.

- 2.2 **Changing the time.** Switch on the oven **⏻** and press **⌚** twice. The display will flash (2.2.1). Change the time by pressing **+** or **-**, then validate by pressing **▶** (2.2.2).

- 2.3 **Beeper function.** Switch on the oven **⏻**. Press **🔔**. **0:00** will flash on the display (2.3.1). Adjust the time by pressing **+** or

▶. Validate by pressing **▶** (2.3.2) for the countdown to start.

When this time has elapsed, a beep will sound. Press any button to stop the beep.

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

- 2.5 **Accessories.** Depending on the model, the oven is equipped with a Standard Tray **🍳** (2.5.1), a Deep Tray **🍲** (2.5.2) and a Standard Rack **🧺** (2.5.3), which function separately. You may also combine any tray with the standard rack **🧺** **🍳** (2.5.4) to form a unit. The half-removable rack (2.5.5) and the fully-removable rack (2.5.6, 2.5.7) support the trays or the unit (2.5.8). If your oven has "Impulse" slide-out runners, firstly slide them into the oven without the tray (2.5.9). The "Impulse" runners will come out automatically due to the weight of the tray when the oven is opened. Acc. model to prevent this from happening, use the locking system (2.5.10). You must use a tray under the food with the "Impulse" runners (2.5.11). Take the position of the racks into account when placing them inside the oven. They have anti-overturn side stops (2.5.12).

- 2.6 **Accessory positions.** The accessories can be fitted in 5 different positions **🍳**₁ **🍲**₂ **🧺**₃ **🍳**₄ **🍲**₅.

- 2.7 **Cooking the food.** Place the food in the oven. Choose the accessory or accessories to be used and their recommended position, or consult the cooking table. Close the oven door.

COOKING








- 2.8 **Selecting the cooking function.** Press **⏻** to switch on the oven. Then press **+** or **-** to select the desired cooking function according to the model:










Defrost. Rapidly thaws any kind of food.
















Traditional heat. For bread, cakes, cakes


- with filling and lean meat.
-  **High base heat.** The heat from the oven base is evenly distributed. Ideal for paellas or pizzas.
 -  **Low grill.** For hamburgers, toast and food with a small surface area.
 -  **High grill.** For browning pasta, soufflés and bechamel sauce.
 -  **Fanned high grill.** This browns the food, distributing the heat evenly. Ideal for large-sized roasts.
 -  **Turbo plus.** The heat is produced by the central element.
 -  **Traditional fanned heat.** For any kind of dish. Several dishes may be cooked at once without their flavours or smells mixing.
 -  **Delicate food.** For yoghurt or dried foods (dried mushrooms, for example).
 -  **3D heat.** This enables you to cook several trays of food at the same time.
 -  **4-level grill.** The browning time is longer than with a standard grill.
 -  **Keep warm function.** This keeps already-cooked food warm.
- Consult the table to find out which function is the most suitable for the food to be cooked. Validate by pressing , and the oven will start cooking.



















- 2.9 Changing the temperature** . When you have selected the programme, press . Change the temperature by pressing  or . Validate by pressing . If the °C button is pressed and held down, the real temperature inside the oven will appear on the display.
- Note:** The cooking process can be stopped at any time by pressing . To switch off the oven, press .

TIME FUNCTIONS











- 2.10 Selecting the cooking time** . When the programme has been selected and the temperature changed if necessary, press  until  appears on the display (2.10.1) Adjust the time by pressing  or  and validate by pressing  (2.10.2). The countdown will start immediately after adjustment.
- When the cooking process ends, a beep will sound. Press any button to stop the beep.
- 2.11 Selecting the end time** : Select a cooking function, temperature and cooking time (2.10). Press  until  (2.11.1) appears on the display. Press  or  to adjust the end of cooking time and validate by pressing  (2.11.2). While the oven is

on hold, a moving dotted line will appear on the display  (2.11.3). The cooking process will end at the time indicated. When it ends, a beep will sound. Press any button to stop the beep.


Note: During the cooking process, the thermometer  will flash. When the selected temperature is reached, a beep will sound.



- 2.12 Automatic switch-off.** If you forget to switch off the oven, it will switch off automatically after a certain time. If the temperature is lower than 100°C, the oven will switch off after 10 hours. If the temperature is higher than 100°C, it will switch off after 3 hours.
- 2.13 Celeris function** . Recommended for dishes requiring pre-heating.
- Pyrolytic oven:** Select a function (2.9). Press  and then press  again and hold it down for 5 seconds until  appears on the display. Validate by pressing  (2.13.1) When the temperature is reached,  will disappear.
- Non-pyrolytic oven:** Switch on the oven and select a function (2.9). Press  (2.13.2). The oven will quickly reach the temperature required for this function. When the temperature is reached, the  symbol will disappear. You can now place the food in the oven.
- Note:** The Celeris function is not applicable to some programmes.
- 2.14 Residual heat** . If the oven is still hot after it has been switched off,  will appear on the display. It will only disappear when the temperature inside the oven drops below 60°C.
- 2.15 (Button) lock function:** For preventing children from playing with the oven. With the oven cooking or completely switched off, press  and hold it down for a few seconds (2.15.1). To unblock the oven, repeat the operation.
- On some models, with the oven cooking or completely switched off, press  and hold it down for a few seconds (2.15.2). To unblock it, repeat the operation.
- Note:** If you block the oven when it is switched on, you can switch it off by pressing  and holding it down.
- 2.16 Recipe function** . Switch on the oven . Press  (2.16.1) and use  and  to select the recipe from the ones you have stored.

a b	Recipe	c d
P 01	Stuffed tomatoes	P 01
P 02	Roasted red peppers	P 02
	Paella	P 03
	Hake pie with prawns	P 04
	Leek pastry	P 05 *
	Rabbit and rice	P 06
	Pizza with 4 cheeses (fresh dough)	P 07 *
* P 03	Baked hake or cod	P 08 *
* P 04	Salmon in beer	P 09 *
* P 05	Trout and mushrooms	P 10 *
* P 06	King prawns	P 11 *
	Monkfish and clams	P 12 *
	Baked sea bream	P 13
	Tuna slices in onion sauce	P 14 *
	Filletted anchovies	P 15 *
	Lobster	P 16 *
P 07	Pork tenderloin	P 17
P 08	Roast lamb	P 18
P 09	Beef roti	P 19
P 10	Roast rabbit	P 20
P 11	Roast chicken	P 21
	Beef ribs	P 22
	Stuffed tenderloin	P 23 *
	Stuffed meat roll	P 24
	Duck in orange sauce	P 25
	Roast quail	P 26 *
P 12	Traditional sponge cake	P 27
* P 13	Fairy cakes	P 28 *
P 14	Egg flan	P 29
P 15	Bread, pre-cooked baguettes	P 30
	Almond tart	P 31 *
	Apple tart	P 32
	Petit choux	P 33 *
	Swiss roll	P 34 *
	Baked apples	P 35

validate by pressing  (2.16.2). Adjust the weight by pressing  or  and validate by pressing  (2.16.3). Adjust the cooking degree (rare  well done ) by pressing  or , and validate by pressing  (2.16.4). The oven will start functioning (2.16.5). The recipes marked with (*) require pre-heating , except on delayed programming. When the temperature is reached, a beeper will sound. You can then place the food in the oven. If you wish, you can programme an end-of-cooking time (2.11.1, 2.11.2). When the cooking is complete, a beep will sound. Press any

button to stop the beep.

Note: During the cooking process, if you press  and hold it down, the information on the recipe in progress will appear on the display (2.16.6).

2.17 Interior oven light function: When the oven is in power saving mode, the light only comes on for a few seconds, when you press °C. You can deactivate this function so that the light remains permanently on during cooking if you wish. To do this, with the oven switched off, press the  and  buttons simultaneously and hold them down until you hear a beep. To return to power saving mode, repeat the operation.

3

Maintenance and cleaning




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

Non-pyrolytic ovens

3.2 Smooth-walled models. Clean the oven while it is warm, wiping the walls with a cloth soaked in hot soapy water.

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

If the panels are not performing the self-cleaning process sufficiently, they will need regenerating. To do this, remove all the accessories and utensils from the inside of the oven. Thoroughly clean the oven surfaces that are not self-cleaning. Select the  function.

Set the temperature to 250°C and set the time between 30 and 60 minutes, depending on how dirty the oven is.


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

Pyrolytic ovens


3.4 Pyrolysis cleaning


- The cleaning process consists of the dirt being burnt at high temperatures.
- The smoke and smells are eliminated by a catalyser.
- There is no need to wait until the oven has accumulated a large amount of grease to perform the cleaning process.
- After pyrolysis, when the oven has cooled down, wipe it with a damp cloth to remove the white ash residue.
- Before starting the pyrolysis process, take all the accessories out of the oven, including the cooking accessories and the telescopic runners.
- If any substances are stuck to the inside of the oven due to spill-overs, remove them before carrying out the pyrolysis process as they could catch fire or give off large amounts of smoke.
- During the pyrolysis process the surfaces become hotter than during normal use. Keep children away from the oven.




You can choose between three types of pyrolysis for cleaning.

Pyro Turbo : The cleaning process takes 2 hours.



Note: Pyrolysis cleaning is possible with this option, with the enamelled tray accessory. Place it at level 2. First remove the excess grease accumulated.








Pyro Eco : The cleaning process takes one-and-a-half hours.

Auto Pyro : The duration depends on how dirty the oven is.

To activate it, switch on the oven by pressing , then press  repeatedly to select the desired cleaning mode. Validate by pressing  (3.4.1). The pyrolysis will begin immediately.

Note: The time and temperature parameters for pyrolysis are set parameters and cannot be altered.

very high temperatures, the door safety lock is activated and  appears on the display (3.4.2). When the oven has cooled down, the symbol  disappears and the door can be opened.

3.5 Delayed pyrolysis: You can programme the pyrolysis end time. Press  to switch on the oven and then press  to select the most suitable pyrolysis mode (3.5.1). Press . The symbol  will appear on the display. Enter the cleaning end time by pressing , . Validate by pressing  (3.5.2).

3.6 Cleaning the inside walls. Take out the side runners and clean off any grease or ash that has been left after the cleaning processes. Depending on the models, the side runners are fixed in two ways, either without a support (3.6.1, 3.6.2) or with a support (3.6.3, 3.6.4). When you have removed them, use a damp cloth to clean the side walls (3.6.5). When you have cleaned the oven walls, replace the runners. If your oven has a fold-down grill, pull upwards and press to fold it down (3.6.6) and clean the top wall with a damp cloth (3.6.7).


3.7 Cleaning the glass

Cleaning the outside of the glass: Use a soft cloth soaked in a glass cleaning product.

Cleaning the inside of the glass: If the inside of the glass is dirty, you can remove it for cleaning.

When the oven has cooled down, open the door as far as it will go (3.7.1) and fix it in place with the red stops supplied in the accessory bag (3.7.2). Insert the two remaining accessories so that they provide leverage to lift up the glass (3.7.3). Remove the glass (3.7.4), clean it and dry it with a cloth (3.7.5). If necessary, remove the whole glass panel unit inside the door. This unit consists of either one or two glass panels, depending on the model, with a black stop in each corner. To remove them, place your hand under the door and pull upwards (3.7.6). When you have taken out the unit, remove the stops to clean the glass panels (3.7.7).

When the glass panels are clean (3.7.8) fit them onto the rubber stops again, with the stud facing upwards (3.7.9) and replace the glass panels so that the letters "L" (left) and "R" (right) are beside the hinges (3.7.10). Lastly, place the remaining glass panel so that the word PYROLYTIC can be read (3.7.11). Remove the stops (3.7.12) and close the door.

 When the process begins, the oven reaches

Warnings:

- Make sure the oven is switched off.
- Allow the glass to cool down before removing it.
- Never use steam cleaning machines.

3.8 Cleaning the outside of the oven: Use neutral cleaning products. Dry the oven well with a soft cloth.

4

Troubleshooting



You can solve the following problems yourself:

- 4.1 4.1 The oven is not heating up.** Check it is plugged in and switched on and that the fuse has not blown. Select a higher temperature setting.
- 4.2 The interior light is not working.** Change the bulb or replace the fuse.
- 4.3 Smoke is coming out during cooking.** Turn the temperature down and/or clean the oven.
- 4.4 The pyrolysis cleaning process is not being carried out.** Ensure the door is correctly closed. Locking system or temperature sensor failure. Call the Technical Service.
- 4.5 A beep is sounding.** The selected temperature setting has been reached. The cooking cycle is complete.
- 4.6 The oven makes a noise after cooking.** This is normal, as the fan keeps running until the temperature inside and outside the oven is reduced.
- 4.7 Failure warnings.**
- F 01** Temperature sensor failure.
- F 02** Door blocked (4.7.1).
- F 03** Pyrolysis cannot be carried out.
- F 04** Door block failure.
- F 05** Software Failure.
- E 10** Power cut during cooking.
- Auto** The oven automatically switches off as it has been functioning for several hours (4.7.2).

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

5

Safety



- The oven must be installed by an authorised installer in accordance with the manufacturer's instructions and diagrams.
- The electrical installation must be dimensioned for the maximum power indicated on the

reference plate and the electrical socket must have a regulatory earth connection.

- The mains circuit supplying the oven must have a single-pole cut-off switch with at least 3 mm between contacts.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the after-sales technical service or by similarly qualified staff, to avoid hazard.
- Ensure the appliance is unplugged from the mains before replacing the oven lamp, to avoid electric shock.
- Do not use abrasive cleaning products or metal scouring pads to clean the oven door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.
- Keep small children away from the oven. It has accessible parts that can heat up during functioning.
- Do not touch the heating elements inside the oven.
- This appliance is not intended for use by people (including children) whose physical, sensory, or mental capacities are reduced or who lack experience or knowledge, except under supervision or after receiving instruction regarding use of the appliance from a person responsible for their safety. Use by children should be supervised to prevent them playing with the appliance.

6

The Environment



This oven has been designed with environmental protection in mind.

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

Management of waste electrical and electronic equipment.




































































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

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

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

Cooking Table

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

Bedienungsanleitung

Sehr wichtig: Lesen Sie das Handbuch vollständig durch, bevor Sie den Ofen benutzen. Die Dokumentation und das Zubehör finden Sie im Inneren des Ofens.

Dieses Handbuch ist so gestaltet, dass die Texte mit den jeweiligen Zeichnungen korrespondieren.



Identifikation



Identifizieren Sie das Modell Ihres Ofens („a“, „b“, „c“, „d“) indem Sie die Steuerung Ihres Ofens mit den Abbildungen vergleichen.

1

Installation



1.1 Auspacken. Entfernen Sie alle Schutzelemente.

1.2 Anschluss an das Stromnetz. Beachten Sie stets die Angaben auf dem Typenschild (1.2.1) und die Maße des Möbels, in das der Ofen (1.2.2, 1.2.3) eingesetzt werden soll.

Das Gerät muss über eine einphasige fest installierte Stromleitung mit dem Netzstrom verbunden werden, wobei garantiert werden muss, dass Null (blaue Kabelfarbe) garantiert mit Null verbunden wird (1.2.4). Setzen Sie den Ofen in die Möbelöffnung ein und zentrieren Sie ihn (1.2.5). Achten Sie darauf, dass überflüssiges Kabel nicht im oberen Teil verbleibt (1.2.6). Befestigen Sie ihn am Möbel mit den zwei mitgelieferten Schrauben (1.2.7).

2

Benutzung



Es werden am Ofen nur die Tasten beleuchtet, die betätigt werden können.

2.1 Einstellung der Uhrzeit. Nach dem Anschließen des Ofens wird die Anzeige blinken (2.1.1). Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten **+**, **-** ein und drücken Sie **▶** zum Bestätigen (2.1.2).

Hinweis: Stellen Sie die Uhrzeit neu ein, wenn es zu einem Ausfall der Stromzufuhr kam.

2.2 Verändern der Uhrzeit. Schalten Sie den Ofen ein **⏻** und drücken Sie 2 Mal **⏻**, die Anzeige wird blinken (2.2.1). Verändern Sie die Uhrzeit mit den Tasten **+** und **-** und drücken Sie **▶** zum Bestätigen (2.2.2).

2.3 Hinweisfunktion. Schalten Sie den Ofen ein **⏻**

und drücken Sie **⏻** und die Anzeige **1:00** wird blinken (2.3.1). Stellen Sie die Zeit mit **+** und **-** ein. Zum Bestätigen drücken Sie **▶** (2.3.2) und nun wird die eingestellte Zeit rückwärts abgezählt.

Ist die Zeitspanne abgelaufen, wird der Ofen einen Signalton abgeben. Zum Abstellen, drücken Sie irgendeine Taste.

2.4 Bevor Sie den neuen Ofen zum ersten Mal verwenden, erhitzen Sie ihn zunächst einmal leer (ohne Nahrungsmittel, auf der Position **1**, 250°C für 30 Minuten. Dabei kann Rauch oder den schlechter Geruch auftreten (das ist normal, weil Fettreste, etc. verbrennen). Nach dem Abkühlen, reinigen Sie das Innere mit einem feuchten Tuch.

2.5 Zubehör. Gemäß dem Modell verfügen Sie über ein Standardblech **1** (2.5.1), ein tiefes Blech **2** (2.5.2) und einen Standardrost **3** (2.5.3), die unabhängig voneinander benutzt werden können. Sie können auch die verschiedenen Bleche mit dem Standardrost **4** (2.5.4) kombinieren und sie als Einheit verwenden. Der Rost zur Teilentnahme (2.5.5) und der Rost zur vollständigen Entnahme (2.5.6, 2.5.7) dienen als Halter für die Bleche oder der Einheit (2.5.8). Wenn Sie über selbst ausfahrende Führungen "Impulse" verfügen, setzen Sie sie zunächst ohne ein Blech im Ofen ein (2.5.9). Die Führungen "Impulse" werden von sich aus automatisch über das Gewicht des Blechs herausfahren, wenn der Ofen geöffnet wird. N/ Modell um das zu vermeiden nutzen Sie die Blockierung (2.5.10). Es ist vorgeschrieben, ein Blech für das Zubereiten der Nahrungsmittel zu benutzen, wenn die Führungen "Impulse" (2.5.11) benutzt werden. Achten Sie auf die Position der Roste, wenn Sie sie in den Ofen einführen. Sie verfügen über seitliche Anschläge gegen Umkippen (2.5.12).

2.6 Einschubhöhen. Sie verfügen über 5 Positionen, um das Zubehör einzusetzen **1**, **2**, **3**, **4**, **5**.











2.7 Das zuzubereitende Nahrungsmittel. Geben Sie das Nahrungsmittel in den Ofen. Wählen Sie das Zubehör und die empfohlene Position aus oder konsultieren Sie die Tabelle für Garzeiten. Schließen Sie die Tür.

ZUBEREITEN EINES GERICHTS

2.8 Auswahl der Garfunktion. Schalten Sie den Ofen über **⏻** ein, mit **+** und **-** wählen Sie, je nach Modell, die gewünschte Funktion zum Betrieb aus:













Auftauen. Taut in minimalen Zeiten irgendein Produkt


-  auf.
-  **Ober-, Unterhitze.** Brot, Kuchen, gefüllte Pasteten und magere Fleischsorten.
-  **Pizzastufe.** Die starke Hitze von unten wird gleichmäßig verteilt und das ist ideal für Pellas, Pizzas.
-  **Kleinflächengrill.** Hamburger, Toasts und Nahrungsmittel mit einer kleinen Oberfläche.
-  **Großflächengrill.** Gratinieren: Nudelgerichte, Soufflés und Bechamelsoße.
-  **Grill mit Umluft.** Zum Gratinieren, wobei die Hitze gleichmäßig verteilt wird. Ideal für große Braten.
-  **Heißluft.** Die Hitze wird durch den Heizkörper am Lüfter erzeugt.
-  **Ober-, Unterhitze und Umluft.** Für alle Gerichte. Es können verschiedene Gerichte gemeinsam zubereitet werden, ohne dass sich der Geschmack oder der Geruch vermischen.
-  **Empfindliche Lebensmittel.** Für Joghurt oder zum Trocknen von Nahrungsmittel (z.B. Pilze).
-  **3D-Hitze.** Erlaubt es Ihnen, auf verschiedenen Blechen zugleich zuzubereiten.
-  **Grill 4 Stufen.** Das Überbacken braucht eine längere Zeit als das normale Grillen.
-  **Warmhalten.** Hält schon zubereitete Nahrungsmittel heiß.
Schauen Sie sich die Tabelle an, um zu prüfen, welche Funktion die adäquateste für das zubereitende Nahrungsmittel ist. Bestätigen Sie mit  um den Ofen in Betrieb zu setzen.


2.9 Ändern der Temperatur . Würde ein Programm gewählt, drücken Sie . Verändern der Temperatur über  und . Drücken Sie  zur Bestätigung. Wird die Taste °C gedrückt gehalten, wird die reale Temperatur im Inneren des Ofens angezeigt.
Hinweis: Der Backvorgang kann in jedem Augenblick durch das Drücken der Taste  angehalten werden. Zum Abschalten des Ofens drücken Sie .

ZEITSCHALT-FUNKTIONEN

2.10 Auswahl der Betriebszeit . Würde das Programm ausgewählt und die Temperatur, wenn nötig, verändert. Drücken Sie  bis  (2.10.1) angezeigt wird und stellen Sie die Zeit über ,  ein und bestätigen Sie mit  (2.10.2). Sofort nach der Anpassung wird nun die eingestellte Zeit rückwärts abgezählt.
Am Ende der Garzeit wird der Ofen einen Signalton ausenden. Zum Abstellen, drücken Sie irgendeine Taste.






2.11 Auswahl der Endzeit : Wählen Sie eine Funktion zum Betrieb, die Temperatur und die Zeit aus (2.10). Drücken Sie , bis  (2.11.1) angezeigt wird. Drücken Sie  oder , um die Uhrzeit einzustellen zu der Garvorgang abgeschlossen werden soll und bestätigen Sie mit  (2.11.2).

Während der Ofen in der Warteposition ist, wird auf der Anzeige eine gestrichelte Linie in Bewegung  angezeigt (2.11.3). Der Backvorgang wird zur eingestellten Uhrzeit abgeschlossen. Bei der Beendigung wird der Ofen einen Signalton ausenden. Zum Abstellen, drücken Sie irgendeine Taste.

Hinweis: Während der Ofen in Betrieb ist, wird das Symbol des Thermometers  blinken. Ist die ausgewählte Temperatur erreicht, wird ein Signalton ertönen.



2.12 Automatische Abschaltung: Wenn Sie vergessen, den Ofen abzuschalten, schaltet sich dieser automatisch nach einer bestimmten Zeitspanne ab. Mit einer Temperatur die niedriger als 100°C ist, wird der Ofen nach 10 Stunden automatisch abgeschaltet. Mit einer Temperatur die höher als 100°C ist, wird der Ofen nach 3 Stunden automatisch abgeschaltet.

2.13 Celeris/Booster-Funktion . Sie wird für Gerichte empfohlen, die ein Vorheizen benötigen.



Pyrolyseofen: Wählen Sie eine Funktion (2.9). Drücken Sie  und drücken Sie  erneut für 5 Sekunden, bis auf der Anzeige  erscheint. Drücken Sie  zur Bestätigung. (2.13.1) Ist die gewünschte Temperatur erreicht, wird  verschwinden.

Ofen ohne Pyrolyse. Schalten Sie den Ofen ein und wählen Sie eine Funktion (2.9) aus. Drücken Sie  (2.13.2). Der Ofen wird schnell die notwendige Temperatur für diese Funktion erreichen. Ist sie erreicht, wird das Symbol  verschwinden und das Nahrungsmittel kann in den Ofen gegeben werden.






Hinweis: Bei einigen Programmen kann die Funktion Celeris nicht benutzt werden.

2.14 Resthitze . Ist der Ofen abgeschaltet, wird er für eine Zeit heiß bleiben und auf der Anzeige wird  gezeigt, so lange die Temperatur noch höher als 60°C ist.

2.15 Funktion zur Tastenblockierung. Um Eingriffe von Kindern zu verhindern.

Mit einem Ofen im Betrieb oder vollständig ausgeschaltet, halten Sie die Taste  für einige Sekunden gedrückt (2.15.1). Für das Deaktivieren wiederholen Sie den Vorgang. Bei einigen Modellen, mit dem Ofen im Betrieb oder vollständig ausgeschaltet, drücken Sie die Taste ; für einige Sekunden (2.15.2). Für das Deaktivieren wiederholen Sie den Vorgang.

Hinweis: Wird der Ofen blockiert, während er in Betrieb ist, kann er abgeschaltet werden, wenn die Taste  gedrückt gehalten wird.

2.16 Rezept-Funktion . Schalten Sie den Ofen  ein und drücken Sie  (2.16.1). Mit  und  wählen Sie das entsprechende Rezept unter den angebotenen aus.

a b	Rezept	c d
P 01	Gefüllte Tomaten	P 01
P 02	Gebratene rote Paprika	P 02
	Paella	P 03
	Pastete mit Seehecht und Garnelen	P 04
	Blätterteig mit Lauch	P 05 *
	Reis mit Kaninchen	P 06
	Pizza mit 4 Käsesorten (frischer Teig)	P 07 *
* P 03	Gebackener Seehecht oder Dorsch	P 08 *
* P 04	Lachs in Bier	P 09 *
* P 05	Forelle mit Champignons	P 10 *
* P 06	Langusten	P 11 *
	Seeteufel mit Muscheln	P 12 *
	Gebratene Brasse	P 13
	Thunfischscheiben mit Zwiebeln	P 14 *
	Offene Anchovis	P 15 *
	Riesengarnelen	P 16 *
P 07	Lendenscheiben vom Schwein	P 17
P 08	Gebratenes Lamm	P 18
P 09	Kalbsbraten	P 19
P 10	Gebratenes Kaninchen	P 20
P 11	Gebratenes Huhn	P 21
	Kalbskoteletts	P 22
	Gespickte Lende	P 23 *
	Roulade	P 24
	Ente mit Orangen	P 25 *
	Gebackene Wachteln	P 26 *
P 12	Einfacher Kuchen	P 27
* P 13	Magdalenas	P 28 *
P 14	Flan mit Ei	P 29
P 15	Brot und vorgebackene Brötchen	P 30
	Mandelkuchen	P 31 *
	Apfelkuchen	P 32
	Pêchoux	P 33 *
	Biskuitrolle	P 34 *
	Gebratene Äpfel	P 35

Bestätigen mit (2.16.2). Stellen Sie das Gewicht mit den Tasten und ein und drücken Sie zum Bestätigen (2.16.3). Stellen Sie den Durchgargrad ein (wenig bis durchgebraten) mit und und bestätigen Sie mit (2.16.4). Der Ofen setzt sich sofort in Betrieb (2.16.5). Die mit (*) markierten Rezepte benötigen ein Vorheizen , außer bei einer verzögerten Programmierung. Wird die Temperatur erreicht, wird das durch einige Piepstöne angezeigt. Nun kann das Nahrungsmittel in den Ofen gegeben werden. Wenn Sie es wünschen, kann eine Uhrzeit zur Beendigung programmiert werden (2.11.1, 2.11.2). Am Ende der Garzeit wird der Ofen einen Signalton aussenden. Zum Abstellen, drücken Sie irgendeine Taste.

Hinweis: Beim Bratvorgang wird durch das dauerhafte Drücken von Information über das ausgewählte Rezept angezeigt (2.16.6).

2.17 Funktion zur Beleuchtung im Inneren des

Ofens: Wenn der Ofen im Energiesparmodus betrieben wird, ist das Licht nur an, wenn für einige Sekunden °C gedrückt wird. Sie können diese Funktion deaktivieren, damit das Licht permanent während des Betriebs leuchtet. Dafür müssen Sie bei ausgeschaltetem Ofen simultan die beiden Tasten und gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt. Um wieder in den Energiesparmodus zu gelangen, wiederholen Sie den Vorgang.

3

Wartung und Reinigung



3.1 Reinigung des Zubehörs. Es ist geeignet für die Spülmaschine. Wenn Sie es von Hand spülen, benutzen Sie ein normales Spülmittel. Weichen Sie es zuvor ein, um die Reinigung zu vereinfachen.

Öfen ohne Pyrolyse.

3.2 Modelle mit glatten Innenwänden. Reinigen Sie den Ofen bei einer lauwarmen Temperatur mit einem heißen feuchten Tuch und Seife.

3.3 Modelle mit selbst reinigender rauher Innenwand. Bei diesen Öfen sind die hintere Platte und die Seitenwände mit einer selbst reinigenden Beschichtung versehen, die Fett beseitigt, während der Ofen im Betrieb ist. Die Beschichtung der Seitenwände ist reaktivierbar und so wird die Lebensdauer des Ofens erhöht.

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

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

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

Pyrolyseöfen.

3.4 Reinigung durch Pyrolyse.

- Die Reinigung geschieht durch die Entfernung der Verschmutzung bei hohen Temperaturen.

- Der Rauch und die Gerüche, die dabei auftreten, werden über einen Katalysator beseitigt.
- Es muss nicht gewartet werden, bis sich im Ofen viel Fett angesammelt hat, um die Reinigung durchzuführen.
- Nach der Pyrolyse, wenn der Ofen wieder abgekühlt ist, reinigen Sie ihn mit einem feuchten Tuch, um die weiße verbleibende Asche zu entfernen.
- Bevor Sie die Pyrolyse starten, nehmen Sie alles Zubehör aus dem Ofen, auch das gesamte Kochgeschirr und die Teleskopführungen.
- Wenn es größere Schmutzflächen durch Überlaufen gibt, beseitigen Sie diese bevor Sie die Pyrolyse starten, um zu vermeiden, dass diese in Brand geraten oder es zu einer größeren Rauchentwicklung kommt.
- Während der Pyrolyse werden die Oberflächen heißer als bei der normalen Benutzung, weshalb Sie Kinder fernhalten sollten.




Es kann unter drei Arten der Pyrolyse für die Reinigung ausgewählt werden.

Pyro Turbo : Führt eine Reinigung in 2 Stunden durch.




Hinweis: In dieser Option ist die Reinigung über eine Pyrolyse möglich, Zubehör ist das emaillierte Blech. Positionieren Sie es auf der Stufe 2. Nehmen Sie zuvor das überschüssige angesammelte Fett ab.

Pyro Eco : Diese Reinigung wird in 1 Stunde und 30 Minuten ausgeführt.

Auto Pyro : Die Laufzeit hängt vom Grad der Verschmutzung des Ofens ab.

Zum aktivieren müssen sie den Ofen  einschalten und  drücken, bis die gewünschte Form der Reinigung ausgewählt ist. Bestätigen Sie mit  (3.4.1). Die Pyrolyse wird sofort gestartet.

Hinweis: Die Parameter für Zeit und Temperatur sind festgelegt und können nicht verändert werden.

 Zu Beginn des Vorgangs wird der Ofen sehr hohe Temperaturen erreichen, deshalb die Tür zur Sicherheit blockiert ist, die Leuchtanzeige wird mit dem Symbol  (3.4.2) aufleuchten. Wenn die Temperatur wieder zurückgeht, wird das Symbol  erlöschen und man kann die Tür wieder öffnen.

3.5 Verzögerte Pyrolyse. Es kann die Uhrzeit programmiert werden, zu der die Pyrolyse beendet wird. Schalten Sie den Ofen  ein und drücken Sie , um die angemessene Art der Pyrolyse zu

bestimmen (3.5.1). Drücken Sie  und das Symbol  wird gezeigt. Geben Sie die Uhrzeit zur Beendigung der Reinigung mit  und  ein. Bestätigen Sie mit  (3.5.2).

3.6 Reinigung der Innenwände. Nehmen Sie die seitlichen Führungen heraus, um die Fettreste oder die Asche zu beseitigen, die sich nach der Reinigung hinter ihnen befinden kann. Je nach Modell gibt es zwei Formen, wie die seitlichen Führungen gehalten werden: ohne Halter (3.6.1, 3.6.2) oder mit Halter (3.6.3, 3.6.4). Nach der Entnahme benutzen Sie ein feuchtes Tuch für die Reinigung der Seitenwände (3.6.5). Bringen Sie nach der Reinigung der Ofenwände die Führungen wieder an.

Wenn der Ofen über einen Klappgrill verfügt, ziehen Sie ihn nach oben und drücken Sie, um ihn zu senken (3.6.6) und reinigen die Oberseite mit einem feuchten Tuch (3.6.7).

3.7 Reinigung der Gläser.

Äußere Reinigung: Benutzen Sie ein weiches Tuch, das mit einem Glasreiniger angefeuchtet wurde.

Äußere Reinigung: Wenn das Innere der Gläser verschmutzt ist, könne Sie zur Reinigung abgenommen werden.

Wenn der Ofen kalt ist, öffnen Sie die Tür vollständig (3.7.1) und fixieren Sie sie mit den roten Anschlägen, die mit der roten Zubehörtüte geliefert werden (3.7.2). Führen Sie die zwei Zubehörtteile ein, um das Glas über eine Hebelwirkung anzuheben (3.7.3). Nehmen Sie das Glas (3.7.4) heraus, reinigen und trocknen Sie es mit einem Tuch (3.7.5). Wenn es nötig ist, nehmen Sie die Glaseinheit in der Tür heraus. Diese Einheit kann aus einem oder zwei Gläsern bestehen, je nach Modell, mit einem schwarzen Anschlag an jeder Seite. Um Sie herauszunehmen, führen Sie die Hand unter der Tür ein und ziehen Sie nach oben (3.7.6). Nach der Entnahme nehmen Sie die Anschläge zur Reinigung der Gläser ab (3.7.7).

Wenn die Gläser sauber sind (3.7.8) setzen Sie sie wieder an den Anschlägen aus Gummi ein, mit dem Haken nach oben (3.7.9) und setzen Sie die Gläser wie so ein, dass "L" links und "R" auf der Seite der Scharniere stehen (3.7.10). Zum Abschluss setzen Sie das verbleibende Glas so ein, dass das Wort PYROLYTIC (3.7.11) zu lesen ist. Nehmen Sie die Anschläge (3.7.12) ab und schließen Sie die Tür.

Warnungen bei der Benutzung:

- Versichern Sie sich, dass der Ofen ausgeschaltet ist.
- Bevor das Glas gelöst wird, warten Sie darauf, dass es abgekühlt ist.
- Benutzen Sie niemals Dampfreiniger.

3.8 Äußere Reinigung des Ofens. Nutzen Sie keine scharfen Reiniger. Trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch.

4

Problemlösung



Es gibt einige Störungen, die Sie selber beseitigen können.

- 4.1 Der Ofen wird nicht heiß.** Prüfen Sie, ob er angeschlossen ist oder ob die Sicherung herausgesprungen ist. Erhöhen Sie die gewählte Temperatur.
- 4.2 Das Licht im Inneren funktioniert nicht.** Tauschen Sie das Leuchtmittel oder die Sicherung aus.
- 4.3 Beim Betrieb tritt Rauch aus.** Senken Sie die Temperatur und / oder reinigen Sie den Ofen.
- 4.4 Die Reinigung über Pyrolyse wird nicht ausgeführt.** Überprüfen Sie, dass die Tür richtig geschlossen ist. Fehler am System zur Blockierung oder am Temperaturfühler. Setzen Sie sich mit dem technischen Kundendienst in Verbindung.
- 4.5 Der Ofen gibt einen Signalton ab.** Die gewählte Temperatur wurde erreicht. Der Zyklus zum Backen wurde beendet.
- 4.6 Er gibt auch nach dem Betrieb noch Geräusche ab.** Es ist normal, denn der Ventilator wird weiter betrieben, bis die Temperatur außen und innen gesenkt worden ist.
- 4.7 Störungsmeldungen.**
F 01 Fehler am Temperaturfühler.
F 02 Tür blockiert (4.7.1).
F 03 Es ist unmöglich, die Pyrolyse zu starten.
F 04 Fehler bei der Blockierung der Tür.
F 05 Fehler der Software.
F 10 Die Stromzuführung wurde während des Betriebs unterbrochen.
Auto Automatische Abschaltung wegen einem Betrieb über mehrere Stunden (4.7.2).
Führen Sie keine Arbeiten am Ofen durch. Setzen Sie sich zur Reparatur mit dem technischen Kundendienst in Verbindung.

5

Sicherheit



- Die Installation des Herdes muss durch einen zuständigen Installateur durchgeführt werden, der die Anweisungen und Schemata des Herstellers befolgt.
- Die Elektroinstallation muss gemäß der auf dem Typenschild angegebenen Maximalleistung bemessen werden und die Steckdose mit Erdung vorschriftsgemäß sein.
- Der Stromkreis, der den Herd speist, muss

einen Schalter mit allpoliger Trennung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung aufweisen.

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

6

Umwelt



Der Herd wurde unter Berücksichtigung des Umweltschutzes konzipiert.

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

Handhabung von Abfallprodukten elektrischer und elektronischer Geräte.

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

Bringen Sie den Herd in ein Entsorgungszentrum. Die Entsorgung von Elektrohaushaltsgeräten verhindert negative Auswirkungen auf Gesundheit, Umwelt und ermöglicht das Einsparen von Energie und Ressourcen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an die lokalen Behörden oder an die Einrichtung, in der Sie den Herd erworben haben.

Tabelle zum Garen

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

Instructiehandleiding

Zeer belangrijk: Lees voor gebruik van de oven deze handleiding in zijn geheel door. Documentatie en accessoires zul je binnen in de oven aantreffen.

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



Identificatie



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

1

Installatie



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

Het apparaat moet worden aangesloten op het elektrische net d.m.v. een vaste enkel fase aansluiting, waarbij je ervoor moet zorgen dat de neutrale draad (blauw) aan neutraal wordt aangesloten (1.2.4). Schuif de oven in het midden van de opening (1.2.5). Zorg ervoor dat de lus van de kabel niet bovenin blijft liggen (1.2.6). Maak de oven in het meubel vast met de twee meegeleverde schroefjes (1.2.7).

2

Gebruik



De oven verlicht alleen die toetsen die je kunt gebruiken.

- 2.1 **Instelling van de tijd.** Tijdens het aansluiten van de oven zal de display knipperen (2.1.1). Stel de tijd in met , en druk op ter bevestiging (2.1.2). **Opmerking:** Na een stroomstoring moet je de tijd opnieuw instellen.
- 2.2 **De tijd wijzigen.** Doe de oven aan en druk tweemaal op , de display zal knipperen (2.2.1). Wijzig de tijd met , en bevestig door te drukken op (2.2.2).
- 2.3 **Waarschuwingsfunctie.** Doe de oven aan

. Druk op , op de display zal verschijnen en knipperen (2.3.1). Pas de tijd aan met , . Bevestig door te drukken op (2.3.2) om het aftellen te beginnen.

Wanneer de tijd verstreken is, zal de oven een akoestisch signaal laten horen. Druk op een willekeurige knop om het geluid uit te schakelen.

2.4 Voordat je jouw nieuwe oven voor de eerste keer gaat gebruiken, moet je die leeg opwarmen

(zonder gerechten, in de positie , 250°C en gedurende 30 minuten). Er kan daarbij rook of een vieze lucht ontstaan (dat is normaal en komt door de opwarming van vetresten, etc.). Nadat de oven afgekoeld is, maak je die voor het eerste gebruik van binnen schoon met een vochtige doek.

- 2.5 **Accessoires.** Afhankelijk van het model heb je een standaard bakplaat (2.5.1), een diepe bakplaat (2.5.2) en standaard rooster (2.5.3) die onafhankelijk van elkaar gebruikt kunnen worden. Bovendien kun je iedere bakplaat combineren met het standaard rooster (2.5.4) zodat die een eenheid vormen. De roosters die gedeeltelijk (2.5.5) en volledig uitgeschoven kunnen worden (2.5.6, 2.5.7) dienen als steunen voor de bakplaten of de combinaties van de bakplaat/rooster (2.5.8). Wanneer de oven automatische uitschuiфgeleiders van het type "impulse" heeft, moet je die eerst in de oven plaatsen zonder bakplaat (2.5.9). De impulse-geleiders komen automatisch naar buiten door het gewicht van de bakplaat wanneer de oven geopend wordt; Afhankelijk van model wanneer je dat niet wilt, moet je de vergrendeling gebruiken (2.5.10). Bij de "impulse"-geleiders is het noodzakelijk een bakplaat te gebruiken om de te bereiden gerechten te plaatsen (2.5.11). Houd rekening met de positie van de roosters wanneer je ze in de oven plaatst. Ze beschikken over inkepingen aan de zijkant die voorkomen dat ze er uitglijden (2.5.12).

- 2.6 **Positie van de accessoires.** Er zijn 5 posities waarin je de platen/roosters kunt plaatsen .

- 2.7 **Gerechten bereiden.** Plaats het gerecht in de oven. Selecteer de plaat/het rooster en de aanbevolen positie ervan of raadpleeg de bereidings tabel. Sluit de deur.

EEN GERECHT BEREIDEN

2.8 Selecteer de manier van bereiden. Doe de oven aan en selecteer met , de gewenste bereidingswijze, afhankelijk van het model:

Ontdooien. Ontdooit in zeer korte tijd elk willekeurig product.

Traditionele warmte. Brood, taarten, gevulde pasteijs en mager vlees.

Intensieve onderwarmte. De krachtige onderwarmte wordt op gelijkmatige wijze verdeeld; ideaal voor paella's en pizza's.

Matige grill. Hamburgers, toast en voedingsmiddelen van klein formaat.

Krachtige grill. Gegratineerde gerechten: deegwaren, soufflés en bechamelsaus.

Krachtige hete-luchtgrill. Gratineert door de warmte op gelijkmatige wijze te verdelen. Ideaal voor grote stukken gebraden vlees.

Turbo plus. De warmte wordt geproduceerd door de centrale weerstand.

Traditionele hete lucht. Voor elk type gerecht. Er kunnen tegelijkertijd verschillende gerechten worden bereid zonder dat smaak of geur vermengd raken.

Kwetsbare voedingsmiddelen: Voor yoghurt en het drogen van voedingsmiddelen (paddenstoelen).

3D-warmte. Hiermee kun je tegelijkertijd voedingsmiddelen op verschillende bakplaten bereiden.

Grill 4 niveaus. Het gratineren van gerechten duurt langer dan bij een normale grill.

Warmhoudfunctie. Houdt reeds bereide gerechten warm.

Raadpleeg de tabel om te zien welke functie het meest geschikt is voor het gerecht dat je wilt bereiden. Bevestig met en de oven zal gaan functioneren.

2.9 Temperatuur wijzigen . Nadat je het programma geselecteerd hebt, druk je op . Wijzig de temperatuur met , . Bevestig door te drukken op . Wanneer je de toets °C ingedrukt houdt, wordt de actuele temperatuur binnen in de oven weergegeven.

Opmerking: Je kunt op elk moment de bereiding stopzetten door te drukken op de toets . Om de oven uit te schakelen, druk je op .

TIJDFUNCTIES

2.10 Selectie van de tijdsduur . Na selecteren van het programma en wijzigen van de temperatuur, indien dat nodig is, doe je het volgende: Druk op totdat wordt weergegeven (2.10.1). Stel de tijd in met , en bevestig met (2.10.2). Het aftellen begint onmiddellijk nadat je de instelling gemaakt hebt.

Wanneer de bereiding voltooid is, zal de oven een akoestisch signaal laten horen. Druk op een willekeurige knop om het geluid uit te schakelen.

2.11 Tijdstip van beëindiging selecteren :

Selecteer een bereidingswijze, de temperatuur en de tijdsduur (2.10). Druk op totdat wordt weergegeven (2.11.1). Druk op , om de eindtijd van de bereiding in te stellen en bevestig met (2.11.2). Zolang de oven in de wachtstand staat, zal de display een stippellijn weergeven die voortdurend in beweging is (2.11.3). De bereiding stopt op het aangegeven tijdstip. Bij beëindiging zal de oven een akoestisch signaal laten horen. Druk op een willekeurige knop om het geluid uit te schakelen.

Opmerking: Tijdens de bereiding knippert de thermometer . Wanneer de geselecteerde temperatuur bereikt wordt, klinkt er een pieptoon.

2.12 Automatische uitschakeling: Wanneer je vergeten mocht zijn de oven uit te schakelen, dan schakelt deze zich na een bepaalde tijdsduur zelf automatisch uit. Bij een temperatuur van minder dan 100°C schakelt de oven zich na 10 uur uit. Bij een temperatuur van meer dan 100°C schakelt de oven zich na 3 uur uit.

2.13 Celeris-functie . Aanbevolen voor gerechten waarvoor de oven voorverwarmd dient te worden.

Pyrolyse-oven: Selecteer een functie (2.9). Druk op en druk opnieuw gedurende 5 seconden op totdat de display wordt weergegeven. Bevestig door te drukken op . (2.13.1) Wanneer de temperatuur bereikt is, zal verdwijnen.

Niet-pyrolytische oven: Zet de oven aan en selecteer een functie (2.9). Druk op (2.13.2). De oven zal snel de temperatuur bereiken die nodig is voor deze functie. Nadat de temperatuur bereikt is, zal het symbool verdwijnen en kan je de gerechten in de oven plaatsen.

Opmerking: Bij sommige programma's kan de Celeris-functie niet gebruikt worden.

2.14 Restwarmte . Het symbool zal na het uitschakelen van de oven worden weergegeven op het scherm zolang de temperatuur in de oven hoger dan 60°C is.

2.15 Functie toetsblokkering: Zorgt ervoor dat aanraken door kinderen geen gevolgen heeft. Wanneer de oven functioneert of helemaal is uitgeschakeld, houd je de toets gedurende enkele seconden ingedrukt (2.15.1). Om de blokkering van de oven op te heffen herhaal je deze handeling. Bij sommige modellen druk je, wanneer de oven functioneert of helemaal is uitgeschakeld, de toets gedurende enkele seconden in (2.15.1). Om de blokkering op te heffen herhaal je deze handeling.

Opmerking: Wanneer je de oven blokkeert terwijl die functioneert, kan je die uitschakelen door ingedrukt te houden.


2.16 Functie Recepten  . Zet de oven aan 

Druk op  (2.16.1) en selecteer uit de lijst met recepten met de toetsen ,  het juiste recept.



a b	Recept	c d
P 01	Gevulde tomaten	P 01
P 02	Gebakken rode paprika	P 02
	Paella	P 03
	Pastei van heek met gamba's	P 04
	Prei-bladerdeeggerecht	P 05 *
	Rijst met konijn	P 06
	Pizza 4 kaassoorten (verse deegmassa)	P 07 *
* P 03	Gebakken heek of kabeljauw	P 08 *
* P 04	Zalm in biersaus	P 09 *
* P 05	Forel met champignons	P 10 *
* P 06	Langoustines	P 11 *
	Zeeduivel met venusschelpen	P 12 *
	Gebakken zeebrasem	P 13
	Gebakken gestreepte tonijn met ui	P 14 *
	Open ansjovis	P 15 *
	Langoest	P 16 *
P 07	Varkenslende	P 17
P 08	Gebraden lamsvlees	P 18
P 09	Gebraden kalfsvlees	P 19
P 10	Gebraden konijn	P 20
P 11	Gebraden kip	P 21
	Kalfskotelet	P 22
	Gelardeerde lende	P 23 *
	Gevuld vleesrolletje	P 24
	Eend a l'orange	P 25
	Gebraden kwartels	P 26 *
P 12	Traditionele cake	P 27
* P 13	Muffins	P 28 *
P 14	Gebakken eiervla	P 29
P 15	Voorgebakken brood en stokbroodjes	P 30
	Amandeltaart	P 31 *
	Appeltaart	P 32
	Soesjes	P 33 *
	Boomstammetje	P 34 *
	Gepofte appelen	P 35

bevestig met  (2.16.2). Pas het gewicht aan met ,  en bevestig met  (2.16.3). Stel in hoe gaar je het gerecht wilt maken ( weinig gaar tot  erg gaar) met ,  en bevestig met  (2.16.4). De oven gaat functioneren (2.16.5). Voor recepten met een (*) is het nodig de oven voor te verwarmen , behalve bij uitgesteld programmabegin. Wanneer de temperatuur bereikt is, wordt er een waarschuwing afgegeven d.m.v. enkele pieptonen. Op dat moment kun je het gerecht in de oven plaatsen. Wanneer je dat

wilt, kun je een eindtijd voor de bereiding instellen (2.11.1, 2.11.2). Wanneer de bereiding voltooid is, zal de oven een akoestisch signaal laten horen. Druk op een willekeurige knop om het geluid uit te schakelen.

Opmerking: Wanneer je tijdens de bereiding  ingedrukt houdt, wordt er informatie weergegeven over het recept dat bereid wordt (2.16.6).

2.17 Functioneren van de binnenverlichting van de oven:

Wanneer de oven in de spaarstand functioneert, zal het licht slechts gedurende enkele seconden aangaan wanneer een °C ingedrukt wordt. Je kunt die functie uitschakelen zodat de verlichting permanent blijft branden tijdens de bereiding. Daartoe moet je bij een uitgeschakelde oven tegelijkertijd op de toetsen ,  drukken totdat je een piepton hoort. Om terug te keren naar de spaarstand moet je deze handeling herhalen.

3**Onderhoud en reiniging****3.1 Schoonmaken van bakplaten en roosters.**


Ze mogen in de vaatwasmachine. Wanneer je ze met de hand schoonmaakt, kun je een gewoon schoonmaakmiddel gebruiken. Laat ze een poosje inweken om het schoonmaken te vergemakkelijken.

Niet-zelfreinigende ovens.

3.2 Modellen met gladde wanden. Maak de oven schoon wanneer die matig warm is met een doekje bevochtigd met warm water en zeep.

3.3 Modellen met ruwe zelfreinigende wanden.

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

Wanneer de wanden zichzelf niet meer voldoende reinigen, is het nodig hun functioneren te herstellen. Verwijder daartoe alle accessoires en schalen uit de oven. Maak alle niet-zelfreinigende oppervlakken van de oven grondig schoon. Selecteer de functie .

Stel de temperatuur in op 250° C en selecteer een tijd tussen 30 en 60 minuten, afhankelijk van de mate van vervuiling van de onderdelen.

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

Pyrolyse-ovens

3.4 Reiniging door middel van pyrolyse.


- De reiniging vindt plaats door verwijdering van het vuil op hoge temperaturen.
- Rook en geuren worden verwijderd door ze door een katalysator te geleiden.
- Het is niet noodzakelijk te wachten totdat de oven erg vet is om de reiniging uit te voeren.
- Na de pyrolyse, wanneer de oven koud is, haal je een vochtige doek door de oven om de restanten van de witte as te verwijderen.
- Voordat de pyrolyse wordt uitgevoerd, dienen alle accessoires uit de oven verwijderd te worden, inclusief de roosters en bakplaten en de telescopische geleidingen.
- Wanneer er zich overmatige hoeveelheden vuil in de oven bevinden, verwijder die dan vóór de pyrolyse om te vermijden dat ze ontvlammen en te veel rook veroorzaken.
- Tijdens de pyrolyse worden de oppervlakken warmer dan bij normaal gebruik; houd kinderen op afstand.




Je kunt kiezen tussen drie soorten pyrolyse om de reiniging uit te voeren.

Pyro Turbo : De duur van deze reiniging bedraagt 2 uur.

Opmerking: Hierbij is het mogelijk de geëmailleerde bakplaat door middel van pyrolyse te reinigen. Plaats de plaat op niveau 2 en verwijder vooraf het teveel aan vet dat zich heeft opgehoopt.

Pyro Eco : De duur van deze reiniging bedraagt 1 uur en 30 minuten.

Auto Pyro : De duur hangt af van de mate van vervuiling van de oven.

Om de functie in te schakelen zet je de oven aan  en drukt op  totdat de gewenste wijze van reinigen verschijnt. Bevestig met  (3.4.1). De pyrolyse begint onmiddellijk.

Opmerking: Bij pyrolyse liggen de parameters voor tijd en temperatuur vast en kunnen niet gewijzigd worden.

 In het begin van het proces bereikt de oven een zeer hoge temperatuur en wordt de deur om redenen van veiligheid vergrendeld; het symbool  wordt weergegeven (3.4.3). Wanneer de temperatuur daalt, zal het symbool  verdwijnen

en kan je de deur openen.

3.5 Uitgestelde begintijd van de pyrolyse: Je kunt het tijdstip waarop de pyrolyse klaar moet zijn, programmeren. Zet de oven aan  en druk op  om de juiste pyrolysemethode te selecteren (3.5.1). Druk op  totdat het symbool  wordt weergegeven. Voer de eindtijd van de reiniging in met , . Bevestig met  (3.5.2).

3.6 Reiniging van de binnenwanden. Haal de geleidingen aan de zijkanten eruit om de restanten vet of as te verwijderen die mogelijk zijn achtergebleven na de reinigingsprocedures. Er zijn twee manieren van bevestiging van de zijgeleidingen, die afhankelijk zijn van het model: zonder steun (3.6.1, 3.6.2) of met steun (3.6.3, 3.6.4). Nadat je die verwijderd hebt, maak je de zijwanden schoon met een vochtig doekje (3.6.5). Nadat de wanden van de oven schoongemaakt zijn, plaats je de geleidingen opnieuw.

Wanneer jouw oven over een inklapbare grill beschikt, moet je die omhoog trekken en er druk op uitoefenen om hem naar beneden te bewegen (3.6.6) en de bovenwand met een vochtige doek schoon te maken (3.6.7).

3.7 Schoonmaken van ovenruiten

Buitenzijde schoonmaken: Gebruik een zachte doek die bevochtigd is met een reinigingsmiddel voor ruiten.

Binnenzijde schoonmaken: Wanneer de binnenzijde van de ruiten vuil is, kun je die er uithalen om ze schoon te maken.

Wanneer de oven koud is, open je de deur volledig (3.7.1) en zet die vast met de rode stoppen die meegeleverd zijn in het zakje met toebehoren (3.7.2). Steek de twee overige onderdelen erin die fungeren als hefboom om de ruit er uit te lichten (3.7.3). Haal de ruit eruit (3.7.4), maak die schoon en daarna droog met een doekje (3.7.5). Wanneer dat nodig is, verwijder dan alle ruiten aan de binnenzijde van de deur. Dit geheel kan bestaan uit een of twee ruiten afhankelijk van het model met een zwarte bevestigingsstop in elke hoek. Om ze te verwijderen, plaats je jouw hand in de onderzijde van de deur en trek je die naar boven (3.7.6). Wanneer die er uitgelicht zijn, verwijder je de stoppen om de ruiten schoon te maken (3.7.7).

Wanneer de ruiten schoon zijn (3.7.8) plaatst u ze opnieuw in de rubberen houders met de uitstulping naar boven (3.7.9) en plaats je ze zo dat "L" zich links en "R" zich rechts van de scharnieren bevindt (3.7.10). Ten slotte

plaats je de resterende ruit zó dat je het woord PYROLYTIC kunt lezen (3.7.11). Verwijder de stoppen waarmee de deur vergrendeld was (3.7.12) en sluit de deur.

Waarschuwingen bij schoonmaken:

- Controleer of de oven uit is.
- Laat de ruit eerst afkoelen voordat je die er uithaalt.
- Gebruik nooit een stoomreiniger.

3.8 Buitenzijde van de oven schoonmaken Gebruik neutrale producten. Maak alles goed droog met een zachte doek.

4

Oplossen van problemen



Sommige problemen kun je zelf oplossen.

- 4.1 4.1 De oven wordt niet warm.** Controleer of die aangesloten is en of de zekering intact is. Verhoog de geselecteerde temperatuur.
- 4.2 De binnenverlichting functioneert niet.** Vervang het lampje of vervang de zekering.
- 4.3 Tijdens de bereiding komt er rook uit.** Verlaag de temperatuur en/of maak de oven schoon.
- 4.4 De reiniging door middel van pyrolyse kan niet worden uitgevoerd.** Controleer of de deur goed gesloten is. Er is een defect in het vergrendelingsstelsel of in de temperatuursensor. Neem contact op met de Technische Dienst.
- 4.5 De oven laat een pieptoon horen.** De geselecteerde temperatuur is bereikt. Het bereidingsproces is beëindigd.
- 4.6 De oven maakt lawaai na de bereiding.** Dat is normaal, de ventilator blijft draaien totdat de temperatuur aan binnen- en buitenzijde lager is.
- 4.7 Storingmeldingen.**

F 01 Defect temperatuursensor.

F 02 Deur geblokkeerd (4.7.1).

F 03 Het is onmogelijk de pyrolyse uit te voeren.

F 04 Storing deurvergrendeling.

F 05 Softwarefout.

F 10 Stroomstoring tijdens de bereiding.

Auto Automatische uitschakeling vanwege functioneren gedurende verscheidene uren (4.7.2).

Verricht geen handelingen aan de oven. Voor reparatie moet je contact opnemen met de technische dienst.

5

Veiligheid



- De installatie van de oven dient te worden uitgevoerd door een geautoriseerd installateur met inachtneming van de instructies en de schema's

van de fabrikant.

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

6

Milieu



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


































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

Behandeling van elektrisch en elektronisch afval.

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

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

Bereidingstabel

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

Руководство по эксплуатации

Важная информация! Перед началом эксплуатации прибора прочтите данное руководство полностью. Документация и принадлежности находятся в нижней части прибора.

Руководство составлено таким образом, что текстовая информация связана с соответствующими ей рисунками.



Идентификация



Идентифицируйте модель вашей духовки ("a", "b", "c", "d") осуществляется путем сопоставления панели управления прибора с ее изображениями на иллюстрациях.

правильное время на часах, нажимайте клавиши **[+]**, **[-]**, а затем нажмите **[▶]** для подтверждения (2.1.2).

Примечание. После временного отключения напряжения в сети питания часы нужно будет настроить снова.



Установка и подключение



1.1 Распаковка. Снимите все защитные элементы.

1.2 Подключение к сети электропитания.

При установке прибора и подключении его к сети необходимо обязательно учитывать данные, указанные на паспортной табличке (1.2.1), и размеры мебели, в которую встраивается духовой шкаф (1.2.2, 1.2.3).

2.2. Изменение текущей настройки времени.

Включите духовку **[⏻]** и нажмите два раза **[⏻]**; дисплей начнет мигать (2.2.1). Изменение настройки текущего времени осуществляется клавишами **[+]**, **[-]** с последующим подтверждением нажатием **[▶]** (2.2.2).

2.3 Функция оповещения. Включите духовку

[⏻]. Нажмите **[⏻]**, дисплей перейдет в режим отображения **0:00** и начнет мигать (2.3.1). Установите требуемое время клавишами **[+]**, **[-]**. Подтвердите настройку нажав **[▶]** (2.3.2), после чего начнется обратный отсчет времени.

По завершении отсчета прибор подаст звуковой сигнал. Для того чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую клавишу.

Данный прибор должен подключаться к сети через однофазное неразъемное соединение, в котором имеется защита контакта нейтральных проводов (синего цвета) (1.2.4). Прибор вставляется в отведенное для него пространство в мебели и центрируется в нем (1.2.5). Обратите внимание на то, что петли шнура питания (если его длина больше необходимой) не должны находиться сверху на корпусе духового шкафа (1.2.6). Прибор следует закрепить к мебели при помощи двух винтов, входящих в комплект поставки (1.2.7).

2.4 Перед первым использованием прибора его необходимо прогреть «вхолостую»

(без продуктов, в положении **[⏻]**, при температуре 250°C, на протяжении 30 минут). Во время этой процедуры может выделяться дым и появиться неприятный запах (это нормально и обусловлено нагревом остатков смазки прибора и других веществ). После прогрева прибору нужно дать остыть и произвести первоначальную чистку внутренних поверхностей влажной тряпкой.

2.5 Принадлежности. В зависимости от модели, приобретенный вами прибор

может быть дополнительно оснащен стандартным противнем **[🍪]** (2.5.1), глубоким противнем **[🍪]** (2.5.2) и стандартной решеткой **[🍪]** (2.5.3), которые используются независимо друг от друга и опционально. Кроме этого, любой из противней можно использовать в сочетании со стандартной решеткой – **[🍪]** **[🍪]** (2.5.4) как комплекс принадлежностей для приготовления. Частичная вытяжная решетка (2.5.5) и полная вытяжная решетка (2.5.6, 2.5.7)



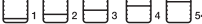
Эксплуатация прибора



В духовке подсвечиваются только те клавиши, которыми можно управлять в данный момент.

2.1 Настройка времени. После подключения прибора к сети питания дисплей начнет мигать (2.1.1). Для того чтобы установить




служат в качестве опоры для противней или комплекса принадлежностей (2.5.8). Если в вашем духовом шкафу имеются автоматически извлекающиеся направляющие типа impulse, сначала необходимо вставить в шкаф эти направляющие, а уже затем – сам противень (2.5.9). Направляющие типа impulse при открытии дверцы шкафа выдвигаются автоматически под весом противня; модель если их выдвигание не требуется, необходимо задействовать блокировочное устройство (2.5.10). При использовании направляющих типа impulse обязательно нужно использовать один противень как опору для готовящегося блюда (2.5.11). Вставляя решетки в духовку, следите за правильностью их положения. Прибор оснащен боковыми упорами, предотвращающими его опрокидывание (2.5.12).


2.6 Положение принадлежностей. Имеется 5 положений, в которых можно располагать принадлежности: 


2.7 Приготавливаемое блюдо. Блюдо, которое необходимо приготовить, помещается внутрь духового шкафа. В зависимости от типа блюда выбирается принадлежность (принадлежности) и ее (их) положение. Сведения об этом можно получить в таблице приготовления. После помещения блюда в духовку дверцу необходимо закрыть.


ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА


2.8 Выберите режим приготовления.


Включите духовку клавишей  и с помощью клавиш ,  выберите требуемый режим приготовления в зависимости от модели (см. ниже).


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


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


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


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


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


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



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



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



 **Нежные продукты.** Режим подходит для йогуртов или сушки продуктов (например, грибов).

 **Трехмерное тепло.** Позволяет готовить одновременно на нескольких противнях.

 **4-уровневый гриль.** Запекаемые блюда большей длительности, чем на обычном гриле.







 **Поддержание температуры.** Этот режим позволяет сохранять горячими уже приготовленные блюда. Рекомендации по использованию режимов для приготовления различных видов блюд представлены в таблице. После подтверждения выбора режима нажатием  духовка начнет работать.

2.9 Изменение установленной величины температуры $^{\circ}\text{C}$. После выбора программы нажмите . Изменение установленной величины температуры осуществляется клавишами , . Для подтверждения необходимо нажать . Если удерживать нажатой кнопку $^{\circ}\text{C}$, то можно увидеть фактическую температуру внутри духовки.

Примечание. В любой момент приготовления можно приостановить нажав клавишу . Чтобы выключить духовку, нажмите .

ФУНКЦИИ ПРОГРАММИРОВАНИЯ ВРЕМЕНИ




2.10 Установка длительности приготовления




. Сначала необходимо выбрать программу и (при необходимости) изменить автоматически предложенный уровень температуры. После этого нажмите , удерживая ее до тех пор, пока на дисплее не отобразится  (2.10.1). Установка времени осуществляется клавишами ,  с последующим подтверждением нажатием клавиши  (2.10.2). Обратный


отсчет времени начинается сразу же после того, как будет задано время.


По завершении приготовления прибор подаст звуковой сигнал. Для того чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую клавишу.

2.11 Установка времени завершения

приготовления : Сначала необходимо выбрать режим приготовления и установить требуемый уровень температуры и длительность приготовления (2.10.). Затем нажмите клавишу , удерживая ее до тех пор, пока на дисплее не отобразится  (2.11.1).

Чтобы установить время завершения приготовления, нажимайте клавиши ,  а затем подтвердите его нажатием  (2.11.2).

При нахождении прибора в режиме ожидания на дисплее отображается пунктирная движущаяся кривая  (2.11.3). Приготовление завершится в установленное время. По его завершении духовка подаст звуковой сигнал. Для того чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую клавишу.

Примечание. Во время приготовления значок термометра  мигает. По достижении заданной величины температуры прибор подает высокочастотный звуковой сигнал.






2.12 Автоматическое отключение.

Если вы забыли выключить духовой шкаф, через некоторое время он выключится автоматически. При температуре ниже 100 °С прибор выключается через 10 часов. Если духовка работает при температуре выше 100 °С, ее выключение происходит через 3 часа.


2.13 Режим Celeris .


Этот режим рекомендуется использовать для приготовления блюд, которые требуют предварительного разогрева.

Духовые шкафы с функцией



пиролитической очистки: Выберите режим приготовления (2.9.). Нажмите клавишу  и повторно нажмите  удерживая ее 5 секунд, до тех пор, пока на дисплее не появится значок . Для подтверждения необходимо нажать  (2.13.1) После того как будет достигнута заданная величина температуры, значок  исчезнет.

Духовые шкафы без функции

пиролитической очистки: Включите духовку и выберите режим приготовления (2.9.). Нажмите  (2.13.2). Духовка быстро


нагреется до температуры, требуемой для работы в выбранном режиме. После того как будет достигнута заданная величина температуры, значок  исчезнет, и можно ставить в духовку блюда.


Примечание. При некоторых программах использовать режим Celeris невозможно.


2.14 Остаточное тепло . Если после выключения духовки она все еще остается горячей, на дисплее отображается значок  до тех пор, пока температура в шкафу не опустится ниже 60 °С.

2.15 Функции клавишного блока.






Использование этой функции позволяет предотвратить включение прибора детьми или их вмешательство в его работу.

Для включения режима блокировки при работающем или полностью выключенном приборе необходимо нажать и удерживать несколько секунд клавишу  (2.15.1). Для разблокировки прибора необходимо повторить эту процедуру.

В некоторых моделях для включения режима блокировки при работающем или полностью выключенном приборе необходимо нажать и удерживать несколько секунд клавишу  (2.15.2). Для разблокировки прибора необходимо повторить эту процедуру.

Примечание. В случае если блокировка включается при включенной духовке, прибор можно выключить нажав и удерживая клавишу .

2.16 Режим «Приготовление по рецептам»

. Включите духовку . Нажмите  (2.16.1) и с помощью клавиш ,  выберите подходящий тип рецепта из предусмотренных в вашей модели духовки.

a b	Приготовление по рецептам	c d
P 01	Томаты с начинкой	P 01
P 02	Жареные красный перцы	P 02
	Паэлья	P 03
	Пирог из мерлузы с креветками	P 04
	Слоеный торт из лука-порей	P 05
	Рис с крольчатиной	P 06
	Пицца «4 сыра» (из замороженной массы)	P 07
* P 03	Жареная мерлуза или треска	P 08
* P 04	Лосось к пиву	P 09
* P 05	Форель с шампиньонами	P 10
* P 06	Гигантские креветки	P 11
	Морской черт с альмехами (мидиями)	P 12
	Жареный морской лещ	P 13
	Макрель ломтиками, приправленный луком	P 14
	Анчоусы раскрытые	P 15
	Лангуст	P 16
P 07	Свинная вырезка	P 17
P 08	Жареная баранина	P 18
P 09	Roti из телятины	P 19
P 10	Жареный кролик	P 20
P 11	Жареный цыпленок	P 21
	Телячьи ребрышки	P 22
	Шпигованное филе	P 23
	Мясной рулет с начинкой	P 24
	Утка с апельсинами	P 25
	Жареные перепела	P 26
P 12	Традиционный бисквит	P 27
* P 13	Кексы	P 28
P 14	Флан из яиц	P 29
P 15	Хлеб (из полуготовых небольших багетов)	P 30
	Миндальный пирог	P 31
	Яблочный пирог	P 32
	Пирожные	P 33
	Сладкий рулет с начинкой	P 34
	Печеные яблоки	P 35

Подтвердите нажатием **[▶]** (2.16.2). Установите соответствующее значение веса **[+]**, **[-]** и подтвердите нажатием **[▶]** (2.16.3). Задайте степень термической обработки (**□** слегка непрожаренное блюдо, **□□□□** сильно прожаренное блюдо) клавишами **[+]**, **[-]** и подтвердите нажатием **[▶]** (2.16.4). Духовка начнет работать (2.16.5). Рецепты, обозначенные значком (*), требуют предварительного подогрева **[▶▶]**, за исключением случаев отдельного программирования. О достижении выбранной температуры сообщают звуковые сигналы. В этот момент в духовку можно ставить готовящееся блюдо. При желании можно

запрограммировать время завершения приготовления (2.11.1, 2.11.2). По завершении приготовления прибор подаст звуковой сигнал. Для того чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую клавишу. **Примечание.** Во время приготовления можно просмотреть информацию о рецепте, по которому в настоящее время идет приготовление, нажав и удерживая клавишу **[□]** (2.16.6).

2.17 Функция освещения камеры духового шкафа: Когда духовка работает в режиме экономии электроэнергии, свет загорается только на несколько секунд при нажатии любой °C. Режим экономии электроэнергии можно отключить, чтобы камера освещалась постоянно во время приготовления. Для этого при выключенной духовке необходимо нажать одновременно клавиши **[+]**, **[-]** и удерживать до подачи звукового сигнала. Чтобы вернуть прибор в режим экономии электроэнергии, повторите указанную процедуру.

3

Уход и чистка



3.1 Чистка принадлежностей.


Принадлежности можно очищать в посудомоечных машинах. Для мытья вручную вы можете применять бытовое моющее средство, которым обычно моете посуду. Если загрязнения не удаётся легко удалить, процесс мытья можно облегчить предварительно замочив принадлежности.

Духовые шкафы без функции пиролитической очистки

3.2 Модели с гладкими стенками. Духовку следует мыть слегка нагретой, промывая тряпкой горячей водой и моющим средством или мылом.

3.3 Модели с рельефными стенками (самоочищающиеся). В духовках таких моделей задняя и боковые панели покрыты самоочищающейся эмалью, благодаря чему жир удаляется со стенок во время работы прибора. Боковые панели можно переворачивать на другую сторону, что продлевает срок службы облицовочного слоя в два раза.

Когда панели перестанут обеспечивать достаточную очистку за счет своих

свойств, необходимо произвести их регенерацию. Для этого из шкафа нужно извлечь все принадлежности и емкости. После этого тщательно очистить поверхности духовки, не являющиеся самоочищающимися. Затем задайте режим .

Установите температуру на уровне 250 °С и время в диапазоне 30–60 минут в зависимости от степени загрязненности прибора.

После того как программа очистки завершит работу и духовка остынет, самоочищающиеся элементы необходимо протереть влажной губкой. По завершении этой процедуры они полностью восстанавливают свою пригодность к эксплуатации.

Духовые шкафы с функцией пиролитической очистки

3.4 Очистка методом пиролиза.

- Очистка осуществляется за счет удаления загрязнений при высоких температурах.
- Дымообразующие вещества и запахи удаляются при прохождении через катализатор.
- Для выполнения такой очистки не нужно ждать, пока духовка загрязнится большим количеством жира.
- После выполнения процедуры очистки пиролизом и остывания духовки поверхности следует протереть влажной тряпкой, удаляя остатки белого налета.
- Перед тем как включить режим очистки пиролизом, из шкафа необходимо извлечь все принадлежности, в том числе принадлежности для приготовления и телескопические направляющие.
- Если в камеру печи пролились большие количества жидкостей из готовившихся блюд, перед очисткой пиролизом их необходимо вымакать, так как в противном случае такие загрязнения могут воспламениться или привести к образованию большого количества дыма.
- Во время процедуры пиролитической очистки поверхности нагреваются


больше, чем при обычном приготовлении. Поэтому во время этой процедуры дети должны находиться подальше от шкафа.




Для очистки духовки можно выбрать один из трех типов очистки пиролизом.

Pyro Turbo  : Очистка длится 2 часа.




Примечание. В этой модели эмалированный противень можно чистить пиролизом, установив его на уровень 2 и предварительно удалив излишки накопившегося жира.








Pyro Eco  : Очистка длится 1 час 30 минут.

Auto Pyro  : Длительность очистки зависит от степени загрязненности духовки.

Для того чтобы включить очистку, сначала необходимо включить духовку , а затем выбрать требуемый режим очистки нажимая . Подтвердите нажатием  (3.4.1). Сразу после этого начнется пиролитическая очистка.

Примечание. В режиме пиролитической очистки настройки времени и температуры являются фиксированными, и изменить их невозможно.

 После начала процесса очистки температура в духовке достигает очень больших величин. Поэтому в целях безопасности дверца блокируется, а на дисплее отображается значок  (3.4.2). После того как температура снизится, значок  исчезает, и дверцу можно открыть.

3.5 Пиролиз с отсрочкой. Имеется возможность запрограммировать время завершения процесса пиролитической очистки. Для этого включите духовку  и выберите подходящий режим очистки пиролизом нажимая  (3.5.1) Нажмите ; на дисплее появится значок . Задайте время завершения очистки клавишами , . Подтвердите нажатием  (3.5.2).

3.6 Очистка внутренних стенок. Для удаления остатков жира или налета, который может остаться после процедуры очистки, необходимо снять боковые направляющие. В зависимости от модели духового шкафа боковые направляющие могут крепиться одним из двух способов:

без опоры (3.6.1, 3.6.2) или с опорой (3.6.3, 3.6.4). После извлечения направляющих боковые стенки следует протереть влажной тряпкой (3.6.5). После завершения процедуры очистки стенок направляющие следует установить на место.

Если духовка имеет съемный гриль, то нужно приподнять его, нажать на него и вынуть вниз (3.6.6), и очистите верхнюю стенку влажной тряпкой (3.6.7).

3.7 Очистка стекол.

Чистка наружных поверхностей:

Для чистки наружных поверхностей стекол воспользуйтесь мягкой тряпкой и средством для мытья стекол.

Чистка внутренних поверхностей:

Если загрязнились внутренние поверхности стекол, для тщательной очистки их можно снять.

Духовка должна быть холодной. Откройте дверцу до конца (3.7.1) и закрепите ее упорами (красного цвета), поставляемыми в пакете с принадлежностями (3.7.2). Вставьте два других элемента, так чтобы поднять стекло, образуя рычаг (3.7.3). Извлеките стекло (3.7.4), очистите его и осушите тряпкой (3.7.5). Если необходимо, можно извлечь все стекла из дверцы цельным пакетом. Пакет может состоять из одного или двух стекол в зависимости от модели шкафа. В каждом его углу имеется упор черного цвета. Для извлечения стекол необходимо ввести руку через нижнюю часть дверцы и потянуть в направлении верх (3.7.6). После того как стекла будут извлечены, для их очистки упоры следует снять (3.7.7).

После очистки стекол (3.7.8) снова вставить их в резиновые ограничители выступом вверх (3.7.9) и расположите так, чтобы обозначения "L" слева и "R" справа находились рядом с шарнирами (3.7.10). Процедура завершается установкой стекла на место таким образом, чтобы слово PYROLYTIC было расположено в корректном для чтения положении (3.7.11). После этого упоры можно убрать (3.7.12) и закрыть дверцу.

Важные предупреждения относительно эксплуатации:

- Не забывайте выключать духовку

после окончания приготовления.

- Стекло можно вынимать из дверцы только после полного остывания духовки.
- Категорически запрещается применять для чистки данного прибора устройства паровой очистки.

3.8 Очистка наружных поверхностей духового шкафа. Применяйте нейтральные средства. После чистки поверхности следует тщательно осушить мягкой тряпкой.


4


Возможные проблемы и их устранение



Возможно возникновение ряда проблем, которые могут быть устранены пользователем самостоятельно.

- 4.1 Духовка не нагревается.** Проверьте подключение к сети питания и состояние плавкого предохранителя. Увеличьте уровень установленной температуры.
- 4.2 Не работает внутреннее освещение камеры.** Замените лампочку или плавкий предохранитель.
- 4.3 Во время приготовления из камеры духовки выходит дым.** Необходимо уменьшить температуру приготовления и/или произвести очистку духовки.
- 4.4 Не выполняется очистка пиролизом.** Проверьте, достаточно ли плотно закрыта дверца. Причиной может быть также неисправность системы блокировки или температурного датчика. В этом случае необходимо обратиться в службу сервисного или технического обслуживания.
- 4.5 Духовка подает высокочастотный звуковой сигнал.** Достигнута заданная величина температуры. Завершен выбранный цикл приготовления.
- 4.6 По завершении приготовления из духовки слышен шум.** Это нормально и связано с тем, что вентилятор продолжает работать до выравнивания температуры внутри камеры духовки с внешней температурой.
- 4.7 Предупреждения о неисправностях.**
- F 01 Неисправность температурного датчика
 - F 02 Зabloкирована дверца (4.7.1)
 - F 03 Невозможно выполнить очистку пиролизом
 - F 04 Неисправность системы блокировки дверцы
 - F 05 Отказ программного обеспечения.

F  Отключение электропитания во время приготовления.

AUT  Автоматическое выключение после нескольких часов непрерывной работы (4.7.2).

⚠ **Вмешательство в работу прибора в данный момент запрещено.** Чтобы отремонтировать прибор, обратитесь в службу сервисного или технического обслуживания.

5

Безопасность



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

им соответствующего инструктажа по эксплуатации. При эксплуатации прибора детьми за ними необходимо присматривать, не позволяя играть с прибором.

6

Окружающая среда




Конструкция духовки основана на принципах защиты окружающей среды.

Соблюдайте принципы защиты окружающей среды. Производитель предварительное нагревание духовки, только если это необходимо (см. таблицу). При длительной работе духовки выключайте её за 5-10 минут до установленного времени.

Проблема отработанных электрических и электронных аппаратов.




































































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

Передайте вашу духовку в специальный центр приёмки.

Утилизация бытовых электроприборов позволяет избежать негативных последствий для здоровья, окружающей среды и помогает экономить электроэнергию и ресурсы.

Для получения дополнительной информации обратитесь к местным властям или в организацию, где вы приобрели вашу духовку.

Таблица приготовления

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

Návod k použití

Velmi důležité: Přečtěte si pečlivě tuto příručku před tím, než začnete používat troubu. Dokumentaci a doplňky najdete uvnitř trouby.

Tato příručka je uspořádána takovým způsobem, aby texty byly spojené s příslušnými obrázky.



Identifikace



Identifikujte model své trouby ("a", "b", "c", "d") porovnáním ovládacího panelu vašeho přístroje s panelem na ilustracích.

1

Instalace



1.1 Vybalení. Odstraňte všechny ochranné složky.

1.2 Zapojení do elektrické sítě. Berte vždy v úvahu údaje na štítku s charakteristikami (1.2.1) a rozměry nábytku, do kterého zabudujete troubu (1.2.2, 1.2.3).

Přístroj je třeba zapojit do sítě prostřednictvím pevného jednofázového napojení, u kterého neutrální kabel (modrá barva) musí být napojený znovu na neutrální (1.2.4). Vložte troubu a vystředte ji v otvoru (1.2.5). Dávejte pozor, aby přečnívající kabel nezástal v horní části (1.2.6). Uchyťte jej na nábytek pomocí obou dodaných šroubů (1.2.7).

2

Použití



Trouba osvětlí pouze tlačítka, které je možné stisknout.

2.1 Nastavení času. Při zapojení trouby hledáček bliká (2.1.1). Nastavte čas pomocí , a stiskněte pro potvrzení (2.1.2).

Poznámka: Hodiny opět nastavte po přerušení dodávky elektrického proudu.

2.2 Změna času. Zapněte troubu a stiskněte 2 krát , hledáček bliká (2.2.1). Upravte čas pomocí , a potvrďte stisknutím (2.2.2).

2.3 Upozorňovací funkce. Zapněte troubu . Stiskněte , hledáček přejde na a bliká (2.3.1). Nastavte čas

pomocí , . Potvrďte stisknutím (2.3.2), aby začalo odpočítávání.

Po uplynutí času trouba vydá akustický sygnál. Stiskněte jakékoliv tlačítko, aby jste zvuk vypnuli.

2.4 Než začnete poprvé používat vaši novou troubu, zahřejte ji naprázdno.

(bez potravin, v poloze , 250°C a při 30 minutách trvání. Může vydávat kouř nebo nepříjemný zápach (to je normální, dochází k tomu kvůli zahřátí zbytků tuku, apod.). Když opět vychladne, proveďte předběžné vyčištění tak, že vnitřek vyčistíte vlhkým hadrem.

2.5 Příslušenství.

Podle druhu modelu disponujete standardním plechem (2.5.1), hlubokým plechem (2.5.2) a standardním roštem (2.5.3), které fungují nezávisle. Navíc můžete kombinovat jakýkoliv plech se standardním roštem (2.5.4) a vytvořit tak soupravu.

Částečně vyjímatelný rošt (2.5.5) a úplně vyjímatelný rošt (2.5.6, 2.5.7) slouží jako držák pro tácy nebo soupravy (2.5.8). Pokud disponujete samovyjímatelnými vodičky "impulse", vložte je nejprve do trouby bez plechu (2.5.9). Vodička "impulse" vyjíždějí automaticky pod vahou plechu při otevření trouby, aby jste tomu zabránili, bez/ modelu použijte zablokování (2.5.10). Je povinné používat plech jako držák pro potraviny s vodičky "impulse" (2.5.11). Dávejte pozor na polohu roštů, když je vkládáte dovnitř. Jsou vybaveny bočními zarážkami proti překlopení (2.5.12).

2.6 Poloha příslušenství.

Jsou vybavené 5 polohami pro umístění doplňků .


2.7 Potraviny na pečení. Vložte potravinu do trouby. Zvolte doplněk (doplňky) a doporučenou polohu nebo si prostudujte tabulku pro vaření. Zavřete dveře.


PŘÍPRAVA POKRMU


2.8 Zvolení funkce pečení. Zapněte troubu pomocí , zvolte požadovanou funkci pečení v závislosti na modelu:





Rozmražení. Rozmrazí za minimální dobu


 jakýkoliv výrobek.
Tradiční teplo. Chléb, dorty, plněné pečivo a libové maso.


 **Intenzivní nístežové teplo.** Silné spodní teplo se rovnoměrně rozloží. Ideální pro paelly, pizzy.


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


 **Silný gril.** Gratinování: těstovin, soufflé a omáček bechamel.


 **Silný vzduchový gril.** Gratinuje rovnoměrným rozložením tepla. Ideální pro opékání velkých kusů.



 **Turbo plus.** Teplo je vytvářené centrálním odporem.






 **Tradiční vzduchové teplo.** Pro jakýkoliv typ pokrmu. Je možné péct několik pokrmů najednou, aniž by se smíchaly chutě a pachy.



 **Delikátní potraviny.** Pro jogurty nebo sušené potraviny (houby).

 **Teplo 3D.** Umožňuje vaření na několika plechách najednou.







 **Gril se 4 stupněmi.** Gratinování trvá déle než u normálního grilu.

 **Úprava.** Udrží teple již uvařené potraviny. Pročtěte si tabulku, aby jste si ověřili, která funkce je nejadekvátnější pro vámi zpracovávanou potravinu. Potvrďte  a trouba se spustí.







2.9 Změna teploty  . Po zvolení programu stiskněte  . Upravte teplotu pomocí  ,  . Potvrďte stisknutím  . Pokud budete déle tisknout °C, zobrazí se skutečná teplota uvnitř trouby.


Poznámka: Vaření je možné zastavit kdykoliv stisknutím klávesy  . Pro vypnutí trouby stiskněte  .


ČASOVACÍ FUNKCE

2.10 Volba trvání  . Po zvolení programu a upravení teploty, stiskněte v případě potřeby  , dokud se nezobrazí  (2.10.1). Regulujte čas pomocí  ,  a potvrďte pomocí  (2.10.2). Odpočítávání začíná ihned po nastavení.









Po ukončení vaření trouba vydá zvukový sygnál. Stiskněte jakoukoliv klávesu, aby jste zvuk vypnuli.


2.11 Zvolení hodiny ukončení  : Zvolte funkci pečení, teploty a trvání (2.10). Stiskněte  , dokud se nezobrazí  (2.11.1). Stiskněte  ,  pro regulaci doby ukončení vaření a potvrďte pomocí  (2.11.2). Zatímco trouba je v čekacím stavu, na displeji se zobrazí přerušovaná




čára v pohybu  (2.11.3). Vaření skončí v určenou dobu. Po skončení trouba vydá zvukový sygnál. Stiskněte jakoukoliv klávesu, aby jste zvuk vypnuli.
















Poznámka: Během vaření teploměr  bliká. Po dosažení zvolené teploty začne vydávat pískot.

2.12 Automatické odpojení. Pokud jste zapomněli troubu vypnout, sama se automaticky vypne po uplynutí určité doby. S teplotou nižší než 100°C se trouba vypne po 10 hodinách. Při teplotě vyšší než 100°C se vypne po 3 hodinách.

2.13 Funkce Celeris  . Doporučená pro pokrmy, které je třeba předem ohrát.
Pyrolitická trouba: Zvolte jednu funkci (2.9). Stiskněte  a znovu zmáčkněte  po dobu 5 vteřin, dokud se na displeji neobjeví  . Potvrďte stisknutím  (2.13.1) Po dosažení teploty,  zmizí.
Nepyrolitická trouba: Zapněte troubu a zvolte jednu funkci (2.9). Stiskněte  (2.13.2). Trouba dosáhne rychle teploty požadované pro tuto funkci. Po dosažení symbol  zmizí a můžete vložit potraviny.
Poznámka: U některých programů funkce Celeris není aplikovatelná.


2.14 Zbytkové teplo  . Když se trouba i po vypnutí udržuje horká, objeví se na obrazovce  , dokud vnitřní teplota bude vyšší než 60°C.



2.15 Funkce zablokování kláves. Slouží k tomu, aby se zabránilo manipulování dětmi. Když trouba peče nebo je zcela vypnutá, držte stisknutou klávesu  po dobu několika vteřin (2.15.1). Pro odblokování trouby zopakujte stejnou operaci. U některých modelů, když trouba peče nebo je zcela vypnutá, stiskněte  po dobu několika vteřin (2.15.2). Pro odblokování zopakujte stejnou operaci.
Poznámka: Pokud zablokujete troubu, když je zapnutá, můžete ji vypnout podržením klávesy  .

2.16 Funkce recepty  . Zapněte troubu  . Stiskněte  (2.16.1) pomocí  ,  zvolte vhodný recept mezi zde uvedenými, potvrďte  (2.16.2). Nastavte váhu pomocí  ,  a potvrďte  (2.16.3). Nastavte stupeň dokončení ( málo upečené až  velmi upečené) pomocí  ,  a potvrďte  (2.16.4). Trouba začne péct (2.16.5). Recepty, které jsou označeny (*), vyžadují předehřátí  , s výjimkou

a b	Recept	c d
P 01	Plněná rajčata	P 01
P 02	Pečené červené papriky	P 02
	Paella	P 03
	Pečivo plněné treskou a krevetami	P 04
	Lístkové těsto s pórkem	P 05 *
	Rýže s králičím masem	P 06
	Pizza se 4 sýry (čerstvé těsto)	P 07 *
* P 03	Pečená treska	P 08 *
* P 04	Losos na pivo	P 09 *
* P 05	Pstruh na žampionech	P 10 *
* P 06	Krevety	P 11 *
	Mořský řas se slávkami	P 12 *
	Pečený zlak	P 13
	Plátky tuňáka na cibuli	P 14 *
	Otevřené sardele	P 15 *
	Langusta	P 16 *
P 07	Vepřový bůček	P 17
P 08	Pečené jehněčí	P 18
P 09	Telecí roti	P 19
P 10	Pečený králik	P 20
P 11	Pečené kuře	P 21
	Telecí žebírka	P 22
	Špikovaná svičková pečeně	P 23 *
	Plněná masová roláda	P 24
	Kačena na pomerančích	P 25
	Pečené křepelky	P 26 *
	Tradiční piškoty	P 27
* P 13	Perníček	P 28 *
P 14	Vaječný nákyt	P 29
P 15	Chleba, Předpečené bagety	P 30
	Mandlový dort	P 31 *
	Jablečný dort	P 32
	Petichoux	P 33 *
	Roláda	P 34 *
	Pečená jablka	P 35

naprogramování odložení pečení. Po dosažení požadované teploty vás upozorní zapískáním. V té chvíli můžete vložit potraviny do trouby. Pokud chcete, můžete naprogramovat dobu dokončení pečení (2.11.1, 2.11.2). Po ukončení pečení trouba vydá zvukový sygnál. Stiskněte jakoukoliv klávesu, aby jste zvuk vypnuli.

Poznámka: Když v průběhu pečení podržíte stisknuté , zobrazí se informace o receptu, který se právě připravuje (2.16.6).

2.17 Funkce osvětlení vnitřku trouby: Když je trouba ve způsobu ušetření energie, světlo se rozsvítí jen na několik vteřin po stisknutí °C. Můžete jej deaktivovat, aby světlo zůstalo trvale rozsvícené během celého vaření. Za tímto účelem stisknete, když je trouba vypnutá, současně klávesy , , dokud se neozve zapískání. Pro navrácení do způsobu šetření energií zopakujte stejnou operaci.

3

Údržba a čištění




3.1 Čištění doplňků. Mohou se mýt v myčce. Pokud je budete umývat ručně, použijte běžné mycí prostředky. Nechejte je odmočit, aby jste si usnadnili jejich čištění.

Nepyrolytické trouby

3.2 Modely s hladkými stěnami. Vyčistěte troubu, když je vlažná, pomocí hadříku namočeného do teplé vody a mýdla.

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

Pokud se panely dostatečně samy nečistí, je třeba je regenerovat. Za tímto účelem vyjměte všechny doplňky a nádoby z vnitřku trouby. Očistěte pečlivě povrch trouby, který není samočistitelný. Zvolte funkci .

Nastavte teplotu na 250° C a dobu mezi 30 a 60 minutami, v závislosti na stupni znečištění.

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

Pyrolytické trouby

3.4 Čištění pyrolyzou

- Čištění odstraňuje nečistoty při vysokých teplotách.


- Kouř a pachy se odstraní přechodem přes katalyzátor.


- Není třeba s prováděním čištění čekat na to, až se v troubě usadí hodně tuku.
- Po ukončení pyrolýzy, až bude trouba studená, ji vyčistíte vlhkým hadrem, aby jste odstranili zbytky bílého popela.
- Než spustíte pyrolýzu, vyjměte všechny doplňky z trouby, včetně kuchyňských doplňků a teleskopických vodiček.
- Pokud se vylije hodně jídla, je třeba je odstranit před tím, než začnete provádět pyrolýzu, aby jste zabránili tomu, že by se zapálilo nebo se začalo vytvářet příliš kouře.
- Během pyrolýzy se povrchy ohřívají více než při normálním používání. Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti.




Můžete si zvolit mezi třemi typy pyrolýzy, aby jste provedli čištění.

Pyro Turbo  : Čištění trvá 2 hodiny.




Poznámka: U této varianty je možné čistit pyrolýzou doplněk smaltovaný táč. Umístěte do úrovně 2. Předem odstraňte přebytek nakupeného tuku.








Pyro Eco  : Čištění trvá 1 hodinu a 30 minut.

Auto Pyro  : Trvání závisí na stupni znečištění trouby.

Pro aktivaci zapněte troubu , stiskněte , dokud nezvolíte požadovaný způsob čištění. Potvrďte  (3.4.1). Pyrolýza ihned začne.

Poznámka: U pyrolýzy jsou parametry času a teploty pevně dané a nelze je upravovat.

 V průběhu procesu trouba dosahuje velmi vysokých teplot, proto se z bezpečnostních důvodů dveře zablokují a zobrazí se  (3.4.2). Když teplota klesne, symbol  zmizí a můžete otevřít dveře.

3.5 Odložená pyrolýza. Můžete naprogramovat dobu, kdy skončí proces pyrolýzy. Zapněte troubu  a stiskněte , aby jste zvolili vhodný způsob pyrolýzy (3.5.1). Stiskněte  a zobrazí se symbol . Vložte dobu ukončení čištění pomocí , . Potvrďte  (3.5.2).

3.6 Čištění vnitřních stěn. Vyjměte boční vodička, aby jste vyčistili zbytky tuku nabo popela, které by mohly zůstat po provedení čištění.

V závislosti na modelu boční vodička disponují dvěma druhy upevnění, bez držáku (3.6.1, 3.6.2) nebo s držákem (3.6.3, 3.6.4). Po jejich vyjmutí otvete boční stěny vlhkým hadříkem (3.6.5). Když budou stěny trouby čisté, nasadte znovu vodička. Pokud vaše trouba disponuje skládacím grilem, vytáhněte jej nahoru a zatlačte dolů, aby jste jej roztáhli (3.6.6) a vyčistěte strop vlhkým hadříkem (3.6.7).

3.7 Čištění skel.

Vnější čištění: Použijte jemný hadřík nasáklý výrobkem na čištění skla.

Vnitřní čištění: Pokud je vnitřní část mezi skly špinavá, můžete skla rozmontovat, aby jste je mohli vyčistit. Když bude trouba studená, otevřte dveře na doraz (3.7.1) a zajistěte červenými zarážkami, které jsou dodávané v taštičce s doplňky (3.7.2). Vložte oba zbývající doplňky, aby jste zvedli skla pomocí páky (3.7.3). Vyjměte skla (3.7.4), vyčistěte je a vysušte pomocí hadříčky (3.7.5). Pokud je třeba, vyjměte sadu vnitřních skel dveří. Tato sada se může skládat z jednoho nebo dvou skel, záleží na modelu, a černé zarážky na každém rohu. Aby jste je oddělali, vložte ruku do spodní části dveří a zatáhněte směrem nahoru (3.7.6). Po jejich vyjmutí odstraňte zarážky, aby jste mohli vyčistit skla (3.7.7).

Když budou skla čistá (3.7.8), znovu je nasadte do gumových zarážek, s výstupkem směrem nahoru (3.7.9) a nasadte skla tak, aby "L" levé a "R" pravé, zůstaly vedle závěsu dveří (3.7.10). Nakonec nasadte zbývající sklo tak, aby bylo možné přečíst slovo PYROLYTIC (3.7.11). Odstraňte zarážky (3.7.12) a zavřete dveře.

Varování pro používání:

- Ujistěte se, že je trouba vypnutá.
- Než sklo uvolníte, nechte je vychladnout.
- Nikdy nepoužívejte přístroje na čištění pomocí páry.

3.8 Vnější čištění trouby: Používejte neutrální produkty. Dobře vysušte jemným hadříkem.

4

Řešení
problémů

Existuje řada problémů, které můžete vyřešit vy sami.

- 4.1 4.1 Trouba se neohřívá.** Zkontrolujte, zda je zapojená nebo zda není spálená pojistka. Zvyšte zvolenou teplotu.
- 4.2 Vnitřní světlo nefunguje.** Vyměňte žárovku nebo pojistku.
- 4.3 Během pečení vychází kouř.** Snižte teplotu a/nebo vyčistěte troubu.
- 4.4 Čištění prostřednictvím pyrolýzy se neprovádí.** Zkontrolujte, zda jsou dveře dobře zavřené. Závada v systému blokovaní nebo teplotního čidla. Kontaktujte záruční servis.
- 4.5 Trouba vysílá pisklavý zvuk.** Bylo dosaženo zvolené teploty. Dokončil se cyklus pečení.
- 4.6 Po skončení pečení trouba stále hlučí.** To je normální, ventilátor dále funguje, dokud nesníží teplotu uvnitř i venku.
- 4.7 Upozornění na problémy.**
- F 01** Závada na teplotním čidle.
- F 02** Zablockované dveře (4.7.1).
- F 03** Nelze provést pyrolýzu.
- F 04** Závada v zablockování dveří.
- F 05** Porucha softwaru.
- F 10** Přerušení elektrického napájení během pečení.
- FL F0** Automatické odpojení po několika hodinách fungování (4.7.2).
- Nemanipulujte s troubou.** Pro opravu kontaktujte záruční servis.

5

Bezpečnost



- Instalaci trouby musí provést kvalifikovaný odborník podle instrukcí výrobce a příslušných předpisů.
- Elektrická instalace musí být dimenzována na maximální příkon uvedený na typovém štítku, zásuvka musí mít uzemnění podle předpisů.
- V případě připojení napěvno, do el. instalace musí být zařazen vypínač, který odpojuje všechny póly zdroje se vzdáleností min. 3 mm mezi kontakty v rozpojeném stavu.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen servisním oddělením nebo obdobnými kvalifikovanými pracovníky, aby se zabránilo nebezpečí.
- Ujistěte se, že přístroj je vypojen, než vyměníte žárovku, abyste zamezili

eventuálnímu úrazu elektrickým proudem.

- **Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé kovové kartáče k čištění dvířek trouby, neboť se tak může poškrábat povrch a v důsledku toho roztržít sklo.**
- **Zabraňte, aby se malé děti dostaly do blízkosti trouby. Při provozní se mohou přístupné části zahřát.**
- **Vyhnete se dotyku topných prvků uvnitř trouby.**
- **Tento přístroj nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi či znalostmi, pokud nejsou pod dohledem nebo nejsou řádně poučené o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Nedovolte dětem, aby spotřebič používaly jako hračku.**

6

Životní prostředí



Trouba byla navržena s ohledem na uchování životního prostředí.

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

Zacházení s odpadem z elektrických a elektronických přístrojů.



















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

Odevzdejte svou troubu do zvláštního sběrného střediska.

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

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

Tabulka pečení

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

Kezelési útmutató

Nagyon fontos: A sütő használata előtt alaposan tanulmányozza ezt a kézikönyvet. A dokumentációt és a tartozékokat a sütő belsejében találja.

Ezt a kézikönyvet úgy készítették el, hogy a szövegek kapcsolódnak a megfelelő ábrákhoz.



Beazonosítás



Azonosítsa be sütőjének modelljét („a”, „b”, „c”, „d”) összehasonlítva készüléke kapcsolótábláját az ábrákkal.

1

Beüzemelés



1.1 Kicsomagolás. Vegye le az összes védőelemet.

1.2 Csatlakozás az elektromos hálózathoz. Vegye mindig figyelembe a típuscímkén található adatokat (1.2.1) és annak a bűtornak a méreteit, ahová a sütőt be fogja építeni (1.2.2, 1.2.3).

A készüléket egyfázisú csatlakozóval kell a hálózathoz csatlakoztatni, amelynél a nullás (kék színű) a nullás csatlakozást garantálni kell (1.2.4). Tegye be a sütőt, és igazítsa középre (1.2.5). Figyeljen arra, hogy a kábel fennmaradó része ne lógjon ki felül (1.2.6). Rögzítse a bűtorhoz a két biztosítót csavarral (1.2.7).

2

Használat



A sütőn az azok a gombok világítanak, amit be tud kapcsolni.

2.1 Állítsa be az órát. A sütő bekapcsolásakor a nézőket villog (2.1.1) Állítsa be az időt a -val, és nyomja meg a -t az érvényesítéshez (2.1.2).

Megjegyzés: Áramkimaradást követően az órát ismét be kell állítani.

2.2 Az idő módosítása. Kapcsolja be a sütőt és nyomja meg kétszer a -t, a nézőke villog (2.2.1). Módosítsa az időt , és érvényesítse a lenyomásával (2.2.2).

2.3 Figyelmeztető funkció. Kapcsolja be a sütőt . Nyomja meg , a nézőke átugrik a

-ra és villogni kezd (2.3.1). Állítsa be az időt a , -val. Érvényesítse a lenyomásával (2.3.2) hogy megkezdje a visszaszámlálást.

A beállított idő elteltével a sütő hangjelzést ad ki. Lenémitáshoz nyomja le bármelyik gombot.

2.4 Mielőtt új sütőjét először használnák,

üresen hevítse fel. (étel nélkül, helyzetben, 250°C-on és 30 percig. Füst vagy rossz szag képződhet (ez normál jelenség a zsírmaradékok melegedésének köszönhetően, stb.) Miután lehűlt, végezzen el egy előzetes tisztítást, a belsejét áttörölve egy nedves ruhával.

2.5 Tartozékok.

Modelltől függően rendelkezik szabvány tálcával (2.5.1), mély tálcával (2.5.2) és szabvány grillráccsal (2.5.3) amelyek egymástól függetlenül működnek. Emellett bármely tálcát tud a ráccsal egyszerre kombinálni (2.5.4). A részleges kivételi rács (2.5.5) és a teljes kivételi rács (2.5.6, 2.5.7) a tálcák tartóelemei vagy egységei. (2.5.8). Ha "impulse" automatikus kiemelő sínekkel rendelkezik, először tegye be azokat a sütőbe a tálcák nélkül (2.5.9). AZ "impulse" sínek automatikusan kiemelik a tálcát a sütő kinyitásakor. S/ modell ennek megakadályozásához nyissa ki a lezárót (2.5.10). Az "impulse" használatakor kötelező egy tálcát használni az ételek alátámasztásaként (2.5.11). Figyeljen a rácsok helyzetére, amikor beteszi őket a sütő belsejébe. Az oldalrész tetejét úgy alakították ki nehogy felboruljon (2.5.12).

2.6 Tartozék helyzete. A tartozékokat 5 helyzetbe lehet behelyezni ₁ ₂ ₃ ₄ ₅.

2.7 A főzőndő étel. Tegye be az ételt a sütőbe. Válassza ki a tartozéko(k)at, és azok javasolt helyzetét vagy nézze át a főzési táblázatot. Csukja be az ajtót.

ÉTEL KÉSZÍTÉSE

2.8 A főzési funkció kiválasztása. Kapcsolja be a sütőt a gombbal , válassza ki a kívánt főzési funkciót a modellnek megfelelően:





Kiolvasztás. Bármely terméket minimális időtartam alatt olvasszon ki.





Hagyományos hőhatás. Kenyér,


cukrászsütemények, töltött sütemények és sonkák.


 **Intenzív sütőtér hőhatás.** Az alsó erős hőhatás egyenletesen oszlik el, ideális paeállakhoz, pizzákhoz.


 **Enyhe grill.** Hamburgerek, pirítósok és kis felületű ételek.


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


 **Erős légkeveréses grill.** Egyenletes módon oszlatja el a hőt grillezés közben. Ideális nagy méretű sültékhez.


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


 **Hagományos hőhatás légkeveréssel.** Bármely típusú ételhez. Egyszerre több ételt is tud készíteni, anélkül, hogy az ízek vagy a szagok keverednének.

 **Kényes ételek.** Joghurtokhoz vagy ételek szárításához (gombák).






 **3D hőhatás.** Lehetővé teszi, hogy egyszerre több tálcán is süssenek.


 **4 szintes grill.** A grillék hosszabb időtartamúak, mint a normál grill esetében.


 **Melegen tartás.** Melegen tartja a már megfőtt ételeket.

Tanulmányozza a táblázatot, hogy megtudja melyik funkció a legalkalmasabb a főzendő étel elkészítéséhez. Érvényesítse  és a sütő bekapcsol.







2.9 A hőmérséklet megváltoztatása .

Miután kiválasztotta a programot, nyomja meg a . Módosítsa a hőmérsékletet a  ,  gombokkal. Érvényesítse a  gombokkal. Ha lenyomva tartja a  gombot, megjelenik a sütő belső hőmérséklete.





Megjegyzés: A főzést bármely pillanatban meg tudja állítani a .



A sütő leállításához nyomja meg a .


IDŐFUNKCIÓK

2.10 Az időtartam kiválasztása . Miután a programot kiválasztotta, és módosította a hőmérsékletet, ha szükséges. Nyomja meg a  amíg meg nem jelenik a  (2.10.1). Állítsa be az időtartamot a  ,  gombokkal és érvényesítse  (2.10.2). A visszazámlálás a beállítást követően azonnal megkezdődik. A főzés végén a sütő hangjelzést ad ki. Lenémításához nyomja le bármelyik gombot.







2.11 Válassza ki az időtartam végét .



: Válasszon ki egy főzési funkciót, hőmérsékletet és időtartamot. (2.10). Nyomja meg  amíg meg nem jelenik  (2.11.1). Nyomja meg a  ,  a főzési időtartam vége beállításához, majd érvényesítse

 (2.11.2). Miközben a sütő várakozik, a kijelzőn egy mozgó szaggatott vonal jelenik meg  (2.11.3). A főzés a megjelölt időben fejeződik be. Amikor befejezte, a sütő hangjelzést ad ki. Lenémításához nyomja le bármelyik gombot.



Megjegyzés: A főzés során a hőmérő  villog. Miután elérte a kiválasztott hőmérsékletet, sipoló hangjelzést ad ki.

2.12 Automatikus kikapcsolás. Ha elfelejti a sütőt kikapcsolni, egy adott idő elteltével ez automatikusan kikapcsol. 100°C alatti hőmérsékleten a sütő 10 óra múltán kapcsol ki. 100°C feletti hőmérsékleten a sütő 3 óra múltán kapcsol ki.




2.13 Celeris funkció . Olyan ételekhez javasolt, amelyekhez előmelegítés szükséges. **Pirolitikus sütő.** Válasszon ki egy funkciót (2.9). nyomja meg  és ismét nyomja meg  5 másodpercig, amíg meg nem jelenik a kijelzőn . Érvényesítse a  gombbal. (2.13.1) Miután a hőmérsékletet elérte  eltűnik.






Nem pirolitikus sütő: kapcsolja be a sütőt és válasszon ki egy funkciót (2.9). Nyomja meg  (2.13.2). Ehhez a funkcióhoz a sütő gyorsan eléri a szükséges hőmérsékletet. Miután elérte a hőmérsékletet  eltűnik, és be lehet tenni az ételeket.

Megjegyzés: Egyes programokban a Celeris funkció nem elérhető.











2.14 Maradék hő . Ha a sütő már ki van kapcsolva, de még mindig forró, a következő látható  a kijelzőn, míg a hőmérséklet 60°C alá nem süllyed.


2.15 Gombok lezárása funkció: Annak elkerülésére, hogy gyerekek ne kezeljék a sütőt.



Főzés közben vagy teljesen kikapcsolt állapotban tartsa lenyomva a gombot  pár másodpercig (2.15.1). A sütő lezárásának kioldásához ismételje meg a műveletet. Egyes modelleknél sütés közben vagy teljesen kikapcsolt állapotban, nyomja meg a  pár másodpercig (2.15.2). A sütő lezárásának kioldásához ismételje meg a műveletet. **Megjegyzés:** Ha a sütőt bekapcsolt állapotban zárja le, kikapcsolhatja a  lenyomva tartásával.

2.16 Receptek funkció . kapcsolja be a sütőt  nyomja meg  (2.16.1) , a  ,  gombokkal válassza ki közülük a megfelelő receptet.

a b	Recept	c d
P 01	Töltött paradicsom	P 01
P 02	Sült pirospaprika	P 02
	Paella	P 03
	Tőkehal pástétom rákkal	P 04
	Póréhagymás levelestészta	P 05 *
	Rizs nyúllal	P 06
	4 sajtos pizza (hideg tésztából)	P 07 *
* P 03	Sült tőkehal	P 08 *
* P 04	Lazac sörben	P 09 *
* P 05	Pisztráng gombával	P 10 *
* P 06	Languszták	P 11 *
	Horgászhal kagylóval	P 12 *
	Sült durbincs	P 13
	Hagymás palamida szeletek	P 14 *
	Nyitott szardella	P 15 *
	Langusza	P 16 *
P 07	Sertéskaraj	P 17
P 08	Sült bárány	P 18
P 09	Borjúsült	P 19
P 10	Sült nyúl	P 20
P 11	Sültcsirke	P 21
	Borjúoldalas	P 22
	Tűzdelt rostélyos	P 23 *
	Töltött sertéstekercs	P 24
	Narancsos csülök	P 25
	Sült fűj	P 26 *
P 12	Hagyományos piskóta	P 27
* P 13	Muffinok	P 28 *
P 14	Tojáspudding	P 29
P 15	Elősütött kenyér, kis bagettek	P 30
	Mandulás sütemény	P 31 *
	Almáspite	P 32 *
	Petichoux	P 33 *
	Rákolló cigány módra	P 34 *
	Sült alma	P 35

Érvényesítse  (2.16.2). Állítsa be a sülyt ,  és érvényesítse  (2.16.3). Állítsa be a sütési fokot ( kicsit sült  nagyon sült) a  gombbal,  és érvényesítse  (2.16.4). A sütő bekapcsol (2.16.5). A (*) jelölt receptekhez a sütőt elő kell melegíteni , kivéve a késleltetett programozás esetén. Ha elérte a hőmérsékletet, azt hangjelzéssel jelzi. Ilyenkor beteheti az ételt a sütőbe. Ha kívánja, beállíthatja a sütés végének idejét (2.11.1, 2.11.2). A főzés végén a sütő hangjelzést ad ki. Lenémításához nyomja le bármelyik gombot.

Megjegyzés: Ha a sütés közben lenyomva tartja , akkor a folyamatban lévő recept információit jelzi ki (2.16.6).

2.17 Sütővilágítás funkció: Amikor a sütő energiatakarékos módban üzemel, a belső világítás csak akkor kapcsol be pár másodpercre, ha °C megnyom. Ezt kikapcsolhatja, hogy a belső világítás bekapcsolva maradjon a teljes sütés alatt. Ehhez kikapcsolt állapotban nyomja meg egyszerre a ,  gombokat, amíg hangjelzést nem hall. Az energiatakarékos módba történő visszatéréshez ismétlje meg a műveletet.

3

Karbantartás és tisztítás




3.1 Tartozékok tisztítása. Mosogatógépbén mosható. Ha kézzel mossa, akkor általános tisztítószerrel használjon. Áztassa be, hogy megkönnyítse a tisztítást.

Nem pirolitikus sütők:

3.2 Sima falú modellek. Tisztítsa meg a sütőt langyos vízzel, áttörölve egy meleg vizes, tisztítószeres törülköendővel.

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

Ha a panelek maguktól nem megfelelően tisztulnak, helyre kell őket állítani. Ehhez vegye ki az összes tartozékot és edényt a sütő belsejéből. Alaposan tisztítsa meg a sütő öntisztuló felületeit. Válassza ki a  funkciót.

Állítsa a hőmérsékletet 250° C-ra, az időtartamot 30-60 perc közé a szennyeződés mértékétől függően.

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

Pirolitikus sütők:

3.4 Pirolízis tisztítás

- A tisztítás során a szennyeződés a magas

hőmérséklet hatására letisztul


- A füstöt és a szagokat egy katalizátor vezeti el.
- Nem kell a tisztításhoz arra várni, hogy nagyon zsíros legyen a sütő.
- A pirolízist követően, amikor a sütő kihűlt, törölje át egy nedves törölkendővel, hogy a maradék fehér hamut eltávolítsa.
- A pirolízis bekapcsolása előtt vegyen ki minden tartozékot a sütőből, beleértve a konyhai eszközöket és a teleszkópokat.
- Ha sok étel kifutott, akkor a pirolízis előtt ezeket törölje ki, nehogy meggyulladjanak vagy túl sok füst képződjön.
- A pirolízis során a felületek a szokásos használatnál jobban felmelegednek, ezért a gyermekeket tartsa távol.




Három típusú pirolízis között lehet választani a tisztítás elvégzéséhez.

Pyro Turbo  : A tisztítást 2 óra alatt végzi el.




Megjegyzés: Ebben az opcióban lehetséges a zománczott tálca pirolízises tisztítása. Tegye a 2-es szintre. Ha túl sok zsír áll rajta, azt előtte távolítsa el.

Pyro Eco  : A tisztítást 1 óra 30 perc alatt végzi el.



Auto Pyro  : Az időtartam a sütő szennyezettségének mértékétől függ.






Bekapcsolásához kapcsolja be a sütőt , nyomja meg a , gombot, amíg kiválasztja a kívánt tisztítási módot. Érvényesítse  (3.4.1). A pirolízis azonnal megkezdődik.

Megjegyzés: A pirolízis során az idő és hőmérséklet paraméterek rögzítettek, és ezeket nem lehet módosítani.

 A művelet megkezdésekor a sütő nagyon magas hőmérsékletet ér el, ezért biztonsági okból a sütő ajtaja bezár, és a következő jelenik meg  (3.4.2). Amikor a hőmérséklet lemegy, a  eltűnik és az ajtót már ki lehet nyitni.

3.5 Késleltetett pirolízis. Be lehet programozni, mikor érjen véget a pirolízis folyamata.

Kapcsolja be a sütőt , és nyomja meg .

hogy kiválassza a megfelelő pirolízis módot (3.5.1). Nyomja meg a  és megjelenik a  szimbólum. Űsse be a tisztítás végének időpontját a ,  gombokkal. Érvényesítse  (3.5.2).

3.6 Belső falak tisztítása. Vegye ki az oldalsíneket, hogy letakarítsa a zsír vagy hamu maradékokat, amelyek a tisztítási folyamat után is bennmaradhattak. Modelltől függően az oldalsínek két típusú rögzítéssel rendelkeznek, tartó nélkül (3.6.1, 3.6.2) vagy tartóval (3.6.3, 3.6.4). Miután kivette őket, egy nedves kendővel törölje le az oldalsó falakat (3.6.5). Ha a sütő öntisztító, engedje le a sín mögötti panelt. Miután a falak tiszták, visszarakhatja a síneket a sütőbe.

Ha sütője felhajtható grillel rendelkezik, húzza felfelé és nyomja meg, ha le akarja engedni (3.6.6), és tisztítsa meg a felső részt egy nedves törölkendővel (3.6.7)

3.7 Üvegek tisztítása.

Külső tisztítás: Használjon egy puha törölkendőt, üvegtisztító folyadékkal átitatva.

Belső tisztítás: Ha az üveg belülről is piszkos, szétszedheti ahhoz, hogy megtisztítsa.

Amikor a sütő hideg, nyissa ki teljesen az ajtaját (3.7.1), és rögzítse a tartozékok zacskójában található piros csúcsokkal (3.7.2). Tegye be a két fennmaradó tartozékot, hogy ezekkel emelje fel az üveget (3.7.3). Vegye ki az üveget (3.7.4), tisztítsa meg, majd törölje szárazra egy törölkendővel (3.7.5). Ha szükséges, vegye ki az egész belső üveg egységet az ajtóból. Ez az egység egy vagy két üveglapból állhat modelltől függően, minden sarokban fekete csúccsal. Ezek kivételéhez tegye a kezét az ajtó alsó részéhez, és húzza felfelé (3.7.6). Miután kivette, vegye le a csúcsokat, hogy megtisztíthassa az üvegeket (3.7.7).

Amikor az üvegek tiszták (3.7.8) tegye vissza a gumi csúcsokat úgy, hogy a dudor felfelé néz (3.7.9) és tegye az "L" jelű üvegeket balra, és az "R" jelűeket jobbra a zsanérokhoz képest (3.7.10). Végül helyezze a megmaradt üveget úgy, hogy el lehessen olvasni a PYROLITIC feliratot (3.7.11). Vegye le a csúcsokat (3.7.12) és csukja be az ajtót.

Használati figyelmeztetés:

- Győződjön meg, hogy a sütő ki van

- kapcsolva.
- Az üveg kivétele előtt hagyja lehűlni.
- Soha ne használjon gőzzel tisztító készülékeket.

3.8 Sütő külsejének tisztítása: Használjon semleges tisztítószeret. Jól szárítsa meg egy puha törülközővel.

4

Problémamegoldás



Számos olyan esemény történhet, amelyet saját maga is meg tud oldani.

- 4.1 A sütő nem melegszik.** Ellenőrizze, hogy csatlakoztatva van-e, vagy a biztosíték nem olvadt-e ki. Növelje a kiválasztott hőmérsékletet.
- 4.2 A belső világítás nem működik.** Cserélje ki az égőt vagy a biztosítékot.
- 4.3 Füst távozik sütés közben.** Csökkentse a hőmérsékletet és/vagy tisztítsa meg a sütőt.
- 4.4 A pirolízis tisztítás nem történik meg.** Ellenőrizze, hogy az ajtó zárva van-e. Zárórendszer vagy a hőmérséklet érzékelő hibája. Hívja a műszaki szervizt.
- 4.5 A sütő hangjelzést ad ki.** Elérte a kiválasztott hőmérsékletet. A főzési ciklus befejeződött.
- 4.6 Főzést követően zajt hallani.** Ez normális, a ventilátor addig működik, amíg a belső hőmérsékletet a kintire nem csökkenti.
- 4.7 Figyelmeztető jelzések.**
F01 Hőmérséklet érzékelő meghibásodása.
- F02** Zárt ajtó (4.7.1).
- F03** A pirolízist nem lehet elvégezni.
- F04** Ajtózáras meghibásodása.
- F05** A szoftver meghibásodása.
- F10** Áramkimaradás a főzés közben.
- RuFo** Automatikus kikapcsolás, miután több órán át működött (4.7.2).

Ne kísérelje megjavítani a sütőt.
 Javításhoz hívja a műszaki szervizt.

5

Biztonság



- A sütőt kizárólag engedéllyel rendelkező szerelő helyezheti üzembe a gyártó útmutatója és ábrái alapján.
- Az elektromos csatlakozást az adattáblán megadott maximális teljesítménynek megfelelően kell beállítani, és a csatlakozónak szabályos földeléssel kell rendelkeznie.

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

6

Környezetvédelem



A sütő tervezésekor nagy gondot fordítottunk a környezetvédelemre.

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

Elektromos és elektronikus hulladékok kezelése.

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

Sütési táblázat

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

Návod na použitie

Veľmi dôležité: Pečlivo si prečítajte túto príručku predtým, než začnete používať rúru. Dokumentáciu a doplnky nájdete vo vnútri rúry.

Táto príručka je usporiadaná takým spôsobom, aby texty boli spojené s príslušnými obrázkami.



Určenie typu



Identifikujte model vašej rúry ("a", "b", "c", "d") porovnaním ovládacieho panelu vášho prístroja s panelom na ilustráciách.

1

Inštalácia



- 1.1 Vybalenie.** Odstráňte všetky ochranné zložky.
- 1.2 Zapojenie do elektrickej siete.** Berte vždy do úvahy údaje na štítku s charakteristikami (1.2.1) a rozmermi nábytku, do ktorého zabudujete rúru (1.2.2, 1.2.3).

Prístroj treba zapojiť do siete prostredníctvom pevného jednofázového napojenia, u ktorého musí byť zaručená konexia neutrálneho napojenia (modrá farba) na neutrálne (1.2.4). Vložte rúru a umiestnite ju tak, aby bola v strede otvoru (1.2.5). Dávajte pozor, aby prečnievajúcí kábel nezostal v hornej časti (1.2.6). Uchyťte ho na nábytok pomocou obidvoch dodaných skrútek (1.2.7).

2

Použitie



Rúra osvetlí iba tlačidlá, ktoré je možné stisnúť.

- 2.1 Nastavenie hodín.** Po zapojení rúry bude hľadáčik blikať (2.1.1). Nastavte hodiny pomocou , a stisnite pre potvrdenie (2.1.2).
Poznámka: Hodiny opäť nastavte po prerušení dodávky elektrickej energie.
- 2.2 Úprava hodín.** Zapnite rúru a stisnite 2 krat , hľadáčik bude blikať (2.2.1). Zmeňte čas pomocou , a potvrdte stisnutím (2.2.2).
- 2.3 Upozorňovacia funkcia.** Zapnite rúru

. Stisnite , hľadáčik prejde na a bude blikať (2.3.1). Nastavte čas pomocou , . Potvrdte stisnutím (2.3.2), aby začalo odpočítavanie.

Po ukončení rúra vydá akustický signál. Vypnite ho stisnutím akéhokoľvek tlačidla.

2.4 Predtým, než začnete ponajprv používať vašu novú rúru, ohrejte ju naprázdno.

(bez potravín, v polohe , 250°C a po dobu 30 minút. Môže z nej vychádzať dym alebo nepríjemný zápach (čo je normálne, dochádza k tomu kvôli zahriatiu zvyškov tuku, apod.). Keď opäť vychladne, prevedte predbežné vyčistenie vnútrajška vlhkou handrou.














- 2.5 Doplnky.** Podľa druhu modelu je rúra vybavená štandardným plechom (2.5.1), hlbokým plechom (2.5.2) a štandardným roštom (2.5.3), ktoré fungujú nezávisle. Navyše môžete kombinovať akýkoľvek plech so štandardným roštom (2.5.4) a vytvoriť tak súpravu. Čiastočne vynímateľný rošt (2.5.5) a celkom vynímateľný rošt (2.5.6, 2.5.7) slúži ako držiak pre plechy alebo súpravy (2.5.8). Ak disponujete samovynímateľnými vodičkami "impulse", vložte ich najprv do rúry bez plechu (2.5.9). Vodička "impulse" sa vysunujú automaticky pod váhou plechu pri otvorení rúry, bez/ modelu ak tomu chcete zabrániť, použite zablokovanie (2.5.10). Je povinné používať plech ako držiak pre potraviny s vodičkami "impulse" (2.5.11). Dávajte pozor na polohu roštov, keď ich zasúvate do vnútra. Sú vybavené bočnými záležkami proti prevráteniu (2.5.12).








- 2.6 Poloha doplnkov.** Sú vybavené 5 polohami pre umiestnenie doplnkov .

- 2.7 Potraviny pre pečenie.** Vložte potraviny do rúry. Zvoľte doplnok (doplnky) a odporúčanú polohu alebo preštudujte tabuľku pre pečenie. Zatvorte dvere.












PRÍPRAVA POKRMŔV




- 2.8 Volba funkcie pečenia.** Zapnite rúru pomocou , zvolte požadovanú funkciu

- pečenia podľa vášho modelu:
-  **Rozmrazovanie.** Rozmrazí za minimálnu dobu akýkoľvek výrobok.
 -  **Tradičné teplo.** Chlieb, torty, plnené pečivo a chudé mäso.
 -  **Intenzívne nistejové teplo.** Silné spodné teplo sa rovnomerne rozkladá. Ideálne pre paelly, pizzy.
 -  **Jemný gril.** Hamburgery, toasty a potraviny s malým povrchom.
 -  **Silný gril.** Zapekanie: cestovín, soufflé a omáčky bechamel.
 -  **Silný vzduchový gril.** Gratinuje rovnomerným rozložením tepla. Ideálne na opekanie veľkých kusov.
 -  **Turbo plus.** Teplo je vyrábané centrálnym odporom.
 -  **Tradičný ohrev vzduchom.** Pre akýkoľvek druh pokrmov. Je možné pripravovať niekoľko pokrmov súčasne, bez toho, aby sa miešali chute a pachy.
 -  **Delikátne potraviny.** Pre jogurty alebo sušené potraviny (huby).
 -  **Teplo 3D.** Umožňuje pečenie na niekoľkých plechoch súčasne.
 -  **Gril so 4 stupňami.** Gratinovanie trvá dlhšie ako u normálneho grilu.
 -  **Údrževanie tepla.** Udržiava teplé už upečené jedlá.
Prečítajte si tabuľku, aby ste si overili, ktorá funkcia je najadekvátnejšia pre vami upravovanú potravinu. Potvrďte  a rúra sa spustí.

- 2.9 Zmena teploty** . Po zvolení programu stisnite . Upravte teplotu pomocou  ,  . Potvrďte stisnutím  . Keď budete dlhšie držať °C, zobrazí sa skutočná teplota vo vnútri rúry.
Poznámka: Pečenie je možné zastaviť kedykoľvek stisnutím tlačidla  .
Vypnutie rúry stisnutím  .




ČASOVACIA FUNKCIA















- 2.10 Voľba trvania**  . Po zvolení programu a upravení teploty, stisnite v prípade potreby  , dokiaľ sa nezobrazí  (2.10.1) Regulujte čas pomocou  ,  a potvrďte pomocou  (2.10.2). Odpočítavanie začne ihneď po nastavení.
Po skončení rúra bude vydávať zvukový signál. Ak ho chcete vypnúť, stisnite akékoľvek tlačidlo.
- 2.11 Zvolenie hodiny ukončenia**  : Zvoľte funkciu pečenia, teploty a trvania (2.10). Stisnite  , až kým sa nezobrazí  (2.11.1). Stisnite  ,  pre regulovanie doby

ukončenia pečenia a potvrďte pomocou  (2.11.2). Zatiaľ čo je rúra v čakacom stave, na displeji sa zobrazí prerušovaná čiara v pohybe  (2.11.3). Pečenie skončí v určenú hodinu. Po skončení rúra bude vydávať zvukový signál. Ak ho chcete vypnúť, stisnite akékoľvek tlačidlo.
Poznámka: Počas pečenia teplomer  bliká. Po dosiahnutí zvolenej teploty začne písať.


- 2.12 Automatické odpojenie:** Ak ste zabudli rúru vypnúť, sama sa automaticky vypne po uplynutí istej doby. S teplotou nižší ako 100°C sa rúra vypne po 10 hodinách. Pri teplote vyššej ako 100°C sa vypne po 3 hodinách.
- 2.13 Funkcia Celeris**  . Odporúčaná pre jedlá, ktoré treba dopredu ohriať.
Pyrolytická rúra: Zvoľte funkciu (2.9). Stisnite  a znova zmáčknite  počas 5 sekúnd, dokiaľ sa na displeji neobjaví  . Potvrďte stisnutím  gombbal. (2.13.1) Po dosiahnutí teploty,  zmizne.
Nepyrolytická rúra: Zapnite rúru a zvoľte funkciu (2.9). Stisnite  (2.13.2). Rúra dosiahne rýchlo teplotu, požadovanú pre túto funkciu. Po dosiahnutí teploty, symbol  zmizne a môžete vložiť potraviny.
Poznámka: U niektorých programov nie je funkcia Celeris aplikovateľná.

- 2.14 Zvyškové teplo**  . Ak sa rúra aj po vypnutí udržiava horúca, objaví sa  na obrazovke, pokiaľ vnútorná teplota bude vyššia ako 60°C.


- 2.15 Funkcia zablokovania kláves:** Služí k tomu, aby sa zabránilo deťom manipulovať s rúrou. Keď rúra peče alebo je celkom vypnutá, držte stisnuté tlačidlo  po dobu niekoľkých sekúnd (2.15.1). Pre odblokovanie rúry zopakujte operáciu.
U niektorých modelov, keď rúra peče alebo je celkom vypnutá, stisnite  po dobu niekoľkých sekúnd (2.15.2). Pre odblokovanie zopakujte operáciu.
Poznámka: Ak zablokujete rúru, keď je zapnutá, môžete ju vypnúť dlhým stisnutím tlačidla  .



- 2.16 Funkcia recepty**  . Zapnite rúru  . Stisnite  (2.16.1), pomocou  ,  zvoľte vhodný recept medzi dole uvádzanými. potvrďte  (2.16.2). Nastavte váhu pomocou  ,  a potvrďte  (2.16.3). Nastavte stupeň dokončenia ( málo upečené až  veľmi upečené) pomocou  ,  a potvrďte  (2.16.4). Rúra začne piecť (2.16.5). Recepty, ktoré sú označené

a b	Recept	c d
P 01	Plnené paradajky	P 01
P 02	Pečené červené papriky	P 02
	Paella	P 03
	Pečivo plnené treskou a krevetami	P 04
	Lístkové cesto s pórkom	P 05 *
	Ryža s králičím mäsom	P 05
	Pizza so 4 sýrami (čerstvé cesto)	P 07 *
* P 03	Pečená treska	P 08 *
* P 04	Losos na pive	P 09 *
* P 05	Pstruh v šampiňónoch	P 10 *
* P 06	Krevety	P 11 *
	Čert obyčajný so slávkami	P 12 *
	Pečený pagel	P 13
	Tuniaková kolieska na cibuli	P 14 *
	Otvorené sardely	P 15 *
	Langusta	P 16 *
P 07	Bravčový chrbát	P 17
P 08	Pečené jahnacie	P 18
P 09	Tefacie roti	P 19
P 10	Pečený králik	P 20
P 11	Pečené kura	P 21
	Tefacie rebierka	P 22
	Špikovaná sviečková pečeňka	P 23 *
	Plnená mäsová roláda	P 24
	Kačica na pomarančoch	P 25
	Pečené prepelice	P 26 *
P 12	Tradičná piškóta	P 27
* P 13	Perničky	P 28 *
P 14	Vajcový nákyt	P 29
P 15	Chlieb, Předpečené bagety	P 30
	Mandľová torta	P 31 *
	Jablková torta	P 32
	Petichoux	P 33 *
	Roláda	P 34 *
	Pečené jablká	P 35

(*), vyžadujú predhriatie , s výnimkou naprogramovania odloženia pečenia.

Po dosiahnutí požadovanej teploty vás upozorní pískaním. V túto chvíľu môžete vložiť potravinu do rúry. Ak chcete, môžete naprogramovať dobu ukončenia pečenia (2.11.1, 2.11.2). Po ukončení pečenia rúra vydá zvukový signál. Stisnite akékoľvek tlačidlo, aby ste zvuk vypnuli.

Poznámka: Počas pečenia, ak budete držať stisnuté , zobrazí sa informácia o receptu, ktorý sa práve pripravuje (2.16.6).

2.17 Funkcia osvetlenia vnútrajška rúry: Keď je rúra v spôsobe šetrenia energiou, svetlo sa rozsvieti iba na niekoľko sekúnd po stisnutí °C. Môžete tento spôsob deaktivovať, aby svetlo zostalo trvalo rozsvietené počas celého pečenia. Za týmto účelom stisnite, keď je rúra vypnutá, súčasne klávesy , , až kým sa neozve zapískanie. Pre návrat do spôsobu šetrenia energiou, zopakujte operáciu.

3

Údržba a čistenie




3.1 Čistenie doplnkov. Je možné ich umývať v umývačke. Ak ich budete čistiť ručne, použite bežné mycie prostriedky. Nechajte ich odmočiť, aby ste si uľahčili umývanie.

Nepyrolytické rúry

3.2 Modely s hladkými stenami. Vyčistíte rúru, keď je vlažná, pomocou handričky namočennej do teplej vody a mydla.

3.3 Modely s drsnými stenami. Samočistiace.

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

Ak sa panely dostatočne sami nečistia, treba ich regenerovať. Za týmto účelom odoberte všetky doplnky a nádoby z vnútrajška rúry. Pečlivo očistite tie povrchy rúry, ktoré nie sú samočistiteľné. Zvoľte funkciu .

Nastavte teplotu na 250° C a dobu na 30 až 60 minút, v závislosti od stupňa znečistenia.

Keď čistiaci program skončí a rúra vychladne, očistite navlhčenou hubkou samočistiace prvky, ktoré budú opäť celkom funkčné.

Pyrolytické rúry

3.4 Čistenie pyrolýzou

- Čistenie odstraňuje nečistoty pri vysokých teplotách.
- Dym a pachy sa odstránia prechodom cez katalyzátor.

- Netreba s prevádzaním čistenia čakať, až sa v rúre usadí veľa tuku.
- Po ukončení pyrolýzy, až bude rúra studená, očistite ju vlhkou handrou, aby ste odstránili zvyšky bieleho popola.
- Než spustíte pyrolýzu, odoberte všetky doplnky z rúry, vrátane kuchynských doplnkov a teleskopických vodičok.
- Ak sa vyleje veľa jedla, treba ho odstrániť predtým, než začnete prevádzkať pyrolýzu, aby ste zabránili tomu, že by sa zapálili alebo sa tvorilo príliš dymu.
- Počas pyrolýzy sa povrchy ohrievajú viac ako pri normálnom používaní. Udržujte deti v dostatočnej vzdialenosti.




Môžete si vybrať medzi tromi druhmi pyrolýzy, pre prevedenie čistenia.

Pyro Turbo : Čistenie trvá 2 hodiny.




Poznámka: U tejto varianty je možné čistiť pyrolýzou doplnok smaltovanú tácku. Umiestnite do úrovne 2. Predom odstráňte prebytok usadeného tuku.








Pyro Eco : Čistenie trvá 1 hodinu a 30 minút.

Auto Pyro : Trvanie závisí od stupňa znečistenia rúry.

Aktivujte rúru zapnutím , stisnite , až kým zvolíte požadovaný spôsob čistenia. Potvrďte  (3.4.1). Pyrolýza sa ihneď spustí.

Poznámka: U pyrolýzy sú parametry času a teploty pevne dané a nie je možné ich upravovať.

 Keď sa proces začne, rúra dosahuje veľmi vysokú teplotu, preto sa z bezpečnostných dôvodov dvere zablokujú a zobrazí sa  (3.4.2). Keď teplota klesne, symbol  zmizne a môžete otvoriť dvere.

3.5 Odložená pyrolýza: Môžete naprogramovať hodinu, kedy skončí proces pyrolýzy. Zapnite rúru  a stisnite , aby ste zvolili vhodný spôsob pyrolýzy (3.5.1). Stisnite  a zobrazí sa symbol . Vložte dobu ukončenia čistenia pomocou , . Potvrďte  (3.5.2).

3.6 Čistenie vnútorných stien. Odoberte bočné vodička, aby ste odstránili zvyšky tuku alebo popola, ktoré by mohli zostať po prevedení čistenia. V závislosti od modelu disponujú bočné vodička dvomi druhmi upevnenia, bez držiaku (3.6.1, 3.6.2) alebo s držiakom (3.6.3, 3.6.4). Po ich vyňatí použite vlhkou handričku pre vyčistenie bočných stien (3.6.5). Keď budú steny rúry čisté, nasadte znova vodička.

Ak vaša rúra disponuje sklápacím grilom, vytiahnite ho smerom hore a zatlačte dole, aby ste ho roztiahli (3.6.6) a vyčistíte strop vlhkou handričkou (3.6.7).

3.7 Čistenie skla.

Vonkajšie čistenie: Použite jemnú handričku nasiaknutú výrobkom na čistenie skla.

Vnútorne čistenie: Ak je vnútorná časť medzi sklami špinavá, môžete ich rozmontovať pre ich vyčistenie. Keď je rúra studená, otvorte dvere na doraz (3.7.1) a zabezpečte červenými zarážkami, ktoré sú dodávané v taštičke s doplnkami (3.7.2). Vložte obidva zvyšné doplnky, aby ste zdvihli sklo pomocou páky (3.7.3). Odoberte sklá (3.7.4), vyčistite ich a vysušte handričkou (3.7.5). Ak treba, odoberte sadu vnútorných skiel dverí. Táto sada sa môže skladať z jedného alebo dvoch skiel, v závislosti od modelu, s čiernou zarážkou na každom rohu. Pre ich odobranie vložte ruku do spodnej časti dverí a zatiahnite smerom hore (3.7.6). Po ich vyňatí odstráňte zarážky, aby ste mohli vyčistiť sklá (3.7.7).

Keď budú sklá čisté (3.7.8), znova ich nasadte do gumových zariadení, s výstupkom smerom hore (3.7.9) a nasadte sklá tak, aby "L" levé a "R" pravé, zostali vedľa pántov (3.7.10). Nakoniec nasadte zvyšné sklo tak, aby bolo možné prečítať slovo PYROLYTIC (3.7.11). Odstráňte zarážky (3.7.12) a zatvorte dvere.

Varovanie pri používaní:

- Ubezpečte sa, že je rúra vypnutá.
- Než sklo uvoľníte, nechajte ho vychladnúť.
- Nikdy nepoužívajte prístroje na čistenie pomocou pary.

3.8 Sútôb külsejének tisztítása: Používajte neutrálne výrobky. Dobré vysušte jemnou handričkou.

4

Riešenie problémov



Existuje veľa problémov, ktoré môžete vyriešiť vy sami.

- 4.1 Rúra sa neohrieva.** Skontrolujte, či je zapojená alebo či nie je spálená poistka. Zvýšte zvolenú teplotu.
- 4.2 Vnútorné svetlo nefunguje.** Vymeňte žiarovku alebo poistku.
- 4.3 Počas pečenia vychádza dym.** Znížte teplotu a/alebo vyčistite rúru.
- 4.4 Čistenie prostredníctvom pyrolýzy sa neprevádza.** Skontrolujte, či sú dvere dobre zatvorené. Závada v systéme blokovania alebo teplotného čidla. Kontaktujte záručný servis.
- 4.5 Rúra vydáva pískavý zvuk.** Bola dosažená zvolená teplota. Skončil sa cyklus pečenia.
- 4.6 Po skončení pečenia rúra stále robí hluk.** To je normálne, ventilátor ďalej funguje, kým sa neznižuje teplota vo vnútri aj vonku.
- 4.7 Upozornenie na problémy.**
- F 01 Závada na teplotnom čidle. ⚠
 - F 02 Zablokované dvere (4.7.1). ⚠
 - F 03 Nie je možné uskutočniť pyrolýzu. ⚠
 - F 04 Závada v zablokovaní dverí. ⚠
 - F 05 Porucha softwaru.
 - F 10 Prerušenie elektrického napájania počas pečenia.
 - FL F0 Automatické odpojenie po niekoľkých hodinách fungovania (4.7.2).

⚠ **Nemanimulujte s rúrou.** Pre opravu kontaktujte záručný servis.

5

Bezpečnosť



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

že prístroj je vypnutý, aby sa predišlo prípadným zásahom elektrickým prúdom.

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

6


Životné prostredie



Rúra bola vyrobená podľa zásad pre ochranu životného prostredia.






























































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

Vyradenie spotrebiča z prevádzky.

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

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

Tabuľka pečenia

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

Manual d'instruccions

Molt important: llegeix íntegrament aquest manual abans d'utilitzar el forn. Trobaràs la documentació i els accessoris a l'interior del forn.

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



Identificació



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

1

Instal·lació



- 1.1 Desembalatge.** Retira tots els elements de protecció.
- 1.2 Connexió a la xarxa elèctrica.** Tingues sempre en compte les dades de la placa de característiques (1.2.1) i les mesures del moble en què s'encastarà el forn (1.2.2, 1.2.3).

L'aparell s'ha de connectar a la xarxa per mitjà d'una connexió fixa monofàsica, en què ha de quedar garantida la connexió neutre (color blau) amb neutre (1.2.4). Introdueix el forn i centra'l a l'espai (1.2.5). Vigila que el cable que sobra no quedi a la part superior (1.2.6). Fixa'l al moble amb els dos cargols que se subministren (1.2.7).

2

Ús



El forn només il·lumina les teclès que estan actives.

- 2.1 Ajustament d'hora.** En connectar el forn, el visor parpelleja (2.1.1). Ajusta l'hora amb les teclès , i pitja per validar (2.1.2). **Nota:** torna a ajustar l'hora en cas que es produeixi un tall del subministrament elèctric.
- 2.2 Modificació de l'hora.** Engega el forn i pitja 2 vegades la tecla ; aleshores, el visor parpelleja (2.2.1). Modifica l'hora amb les teclès , i valida pitjant (2.2.2).
- 2.3 Funció avisador.** Engega el forn . Pitja ; el visor passa a i parpelleja (2.3.1). Ajusta el temps amb , . Valida

pitjant (2.3.2) per començar el compte enrere.

Un cop transcorregut el temps, el forn emet un senyal acústic. Pitja qualsevol tecla per silenciar-lo.

- 2.4 Abans d'utilitzar el nou forn per primera vegada, escalfa'l en buit** (sense aliment, en posició i a 250° C durant 30 minuts). Pot produir fum o mala olor (és normal a causa de l'escalfament de restes de greix, etc). Un cop s'hagi refredat, fes-ne una neteja prèvia de l'interior amb un drap humit.
- 2.5 Accessoris.** En funció dels models, disposes de safata estàndard (2.5.1), safata fonda (2.5.2) i graella estàndard (2.5.3), que funcionen de manera independent. A més, pots combinar qualsevol safata amb la graella estàndard (2.5.4) per formar un conjunt. La graella d'extracció parcial (2.5.5) i la graella d'extracció total (2.5.6, 2.5.7) són el suport de les safates o del conjunt (2.5.8). Si disposes de guies autoextraïbles impulse, introdueix-les al forn en primer lloc sense la safata (2.5.9). Les guies impulse surten automàticament amb el pes de la safata quan s'obre el forn; segons el model per evitar això, utilitza el bloqueig (2.5.10). És obligatori utilitzar una safata com a suport dels aliments amb les guies impulse (2.5.11). Tingues en compte la posició de les graelles quan les introdueixis al forn. Disposen de límits laterals antigir (2.5.12).

2.6 Posició dels accessoris. Disposes de 5 posicions per col·locar els accessoris: , , , , .


2.7 Aliment per cuinar. Introdueix l'aliment al forn. Selecciona el(s) accessori(s) i la posició recomanada o consulta la taula de cocció. Tanca la porta.

PREPARAR UN PLAT


- 2.8 Selecció de la funció de cuinat.** Engega el forn i amb les teclès , selecciona la funció de cuinat desitjada segons el model:
- Descongelació.** Descongela qualsevol producte en temps mínims.
- Calor tradicional.** Pa, pastissos, pastissos farcits i carns magres.


 **Calor de solera intenso.** La intensa calor inferior es reparteix uniformement. Ideal per a paelles i pizzas.


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


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


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

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


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

 **Aliments delicats.** Per a iogurts o dessecació d'aliments (bolets).

 **Calor 3D.** Permet cuinar amb diverses safates alhora.

 **Graella de 4 nivells.** Els gratinats tenen més durada que amb una graella normal.







 **Manteniment.** Manté calents els aliments ja cuinats.

Consulta la taula per comprovar quina és la funció més adient per a l'aliment per cuinar. Valida  i el forn es posarà en funcionament.








2.9 Canvi de temperatura . Un cop seleccionat el programa, pitja . Modifica la temperatura amb les tecles  ,  . Valida pitjant  . Si mantens pulsada la tecla °C, es visualitzarà la temperatura real de l'interior del forn.

Nota: Es pot aturar la cocció en qualsevol moment pitjant la tecla  . Per apagar el forn, pitja .


FUNCIONS DE TEMPS

2.10 Selecció de la durada . Un cop seleccionat el programa i modificada la temperatura si cal. Pitja  fins que es visualitzi  (2.10.1). Regula el temps amb  ,  i valida amb  (2.10.2). El compte enrere comença immediatament després de l'ajustament.







Quan acaba la cocció, el forn emet un senyal acústic. Pitja qualsevol tecla per silenciar-lo.



2.11 Selecció de l'hora de fi : Selecciona una funció de cuinat, la temperatura i la durada (2.10). Pitja  fins que es visualitzi  (2.11.1). Pitja  ,  per regular l'hora de fi de cuinat i valida pitjant  (2.11.2). Mentre el forn espera, a la pantalla es visualitzarà una línia discontinua en moviment  (2.11.3). La cocció acaba a l'hora indicada. Quan acaba, el forn emet un senyal

acústic. Pitja qualsevol tecla per silenciar-lo.



Nota: Durant la cocció el termòmetre  parpelleja. Un cop assolida la temperatura seleccionada, el forn emet un xiulet.

2.12 Desconnexió automàtica. Si t'has descuidat de desconnectar el forn, l'aparell es desconnecta automàticament al cap d'un temps. Amb una temperatura inferior a 100° C el forn es desconnecta al cap de 10 hores; amb una temperatura superior a 100° C el forn es desconnecta al cap de 3 hores.


2.13 Funció Celeris . Recomanada per a plats que requereixen un escalfament previ. **Forn pirolític:** Selecciona una funció (2.9). Pitja  i torna a pitjar  durant 5 segons, fins que aparegui  a la pantalla. Valida pitjant  (2.13.1). Un cop assolida la temperatura,  desapareix.


Forn no pirolític: Engega el forn i selecciona una funció (2.9). Pitja  (2.13.2). El forn assolirà ràpidament la temperatura necessària per a aquesta funció. Un cop assolida, el símbol  desapareix i pots introduir els aliments.


Nota: En alguns programes la funció Celeris no és aplicable.






2.14 Calor residual . Si un cop apagat, el forn encara es manté calent, es visualitzarà  a la pantalla sempre que la temperatura interior sigui superior a 60° C.











2.15 Funció bloqueig de tecles. Per evitar que els nens manipulin el forn.

Amb el forn en funcionament o totalment apagat, mantén pitjada la tecla  durant uns segons (2.15.1). Per desbloquejar el forn, repeteix aquesta operació.


En alguns models, amb el forn en funcionament o totalment apagat, pitja  durant uns segons (2.15.2). Per desbloquejar, repeteix aquesta operació.

Nota: Si bloqueges el forn mentre és encès, el pots apagar mantenint pitjada la tecla .



2.16 Funció Receptes . Engega el forn . Pitja  (2.16.1), i amb les tecles  ,  selecciona la recepta adient d'entre les que ofereix l'aparell.

Valida  (2.16.2). Ajusta el pes amb les tecles  ,  i valida  (2.16.3). Ajusta el grau d'acabat ( poc fet a  molt fet) amb les tecles  ,  i valida  (2.16.4). El forn es posa en funcionament (2.16.5). Les receptes marcades amb (*) necessiten un escalfament previ .

a b	Recepta	c d
P 01	Tomàquets farcits	P 01
P 02	Pebrots vermells escalivats	P 02
	Paella	P 03
	Pastís de lluç amb gambes	P 04
	Pasta de full amb porros	P 05 *
	Arròs amb conill	P 06
	Pizza de 4 formatges (massa fresca)	P 07 *
* P 03	Lluç o bacallà al forn	P 08 *
* P 04	Salmó amb cervesa	P 09 *
* P 05	Truites amb xampinyons	P 10 *
* P 06	Llagostins	P 11 *
	Rap amb cloïsses	P 12 *
	Besuc al forn	P 13
	Rodanxes de bonítol amb ceba	P 14 *
	Anxoves obertes	P 15 *
	Llagosta	P 16 *
P 07	Llom de porc	P 17
P 08	Xai rostit	P 18
P 09	Rostit de vedella	P 19
P 10	Conill rostit	P 20
P 11	Pollastre rostit	P 21
	Costella de vedella	P 22
	Filet entaxonat	P 23 *
	Rotlle de carn farcit	P 24
	Ànec amb taronja	P 25
	Guatlles rostides	P 26 *
P 12	Pa de pessic tradicional	P 27
* P 13	Magdalenes	P 28 *
P 14	Fiam d'ou	P 29
P 15	Pa, baguetines precuinades	P 30
	Pastís d'ametlles	P 31 *
	Pastís de poma	P 32
	Lioneses	P 33 *
	Braç de gitano	P 34 *
	Pomes al forn	P 35

excepte en programació diferida. Quan assolix la temperatura, t'avis amb uns xiulets. En aquest moment pots introduir l'aliment al forn. Si vols, pots programar una hora de fi de cuinat (2.11.1, 2.11.2). Quan acaba la cocció, el forn emet un senyal acústic. Pitja qualsevol tecla per silenciar-lo. **Nota:** Si mantens pitjada la tecla  durant la cocció, apareix la informació de la recepta en curs (2.16.6).

2.17 Funció de llum interior del forn. Quan el forn està en mode d'estalvi d'energia, la llum s'encén només durant uns segons quan es

pitja °C. Es pot desactivar perquè la llum es mantingui encesa permanentment durant el cuinat. Per fer això, amb el forn apagat pitja simultàniament les tecles  ,  fins que se senti un senyal acústic. Per tornar al mode d'estalvi d'energia, repeteix l'operació.

3

Manteniment i neteja




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

Forns no pirolítics

3.2 Models de parets llises. Neteja el forn a temperatura mitjana, passant un drap amb aigua calenta i sabó.

3.3 Models de parets rugoses autonetejadors. Aquests forns tenen la placa posterior i els panells laterals recoberts amb un esmalt autonetejador que elimina el greix mentre el forn està en funcionament. Els panells laterals són reversibles, de manera que dupliquen la durada del revestiment.

Quan els panells no es netegen prou ells mateixos, cal regenerar-los. Per fer això, retira tots els accessoris i recipients de l'interior del forn i neteja a fons les superfícies del forn que no són autonetejadors. Selecciona la funció .

Regula la temperatura a 250° C i el temps, entre 30 i 60 minuts en funció del grau de brutícia.

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

Forns pirolítics

3.4 Neteja per pirolísi.

- La neteja es realitza per eliminació de la brutícia a altes temperatures.
- Els fums i les olors s'eliminen quan passen per un catalitzador.


- No cal esperar que el forn tingui molt de greix per netejar-lo.
- Després de la piròlisi, quan el forn estigui fred, passa-hi un drap humit per retirar les restes de cendra blanca.
- Abans de posar en marxa la piròlisi, retira tots els accessoris del forn, incloent-hi els accessoris de cuina i les guies telescòpiques.
- Si es produeixen desbordaments importants, retira'ls abans de fer la piròlisi per evitar que s'inflamin o que es produeixi massa fum.
- Durant la piròlisi les superfícies s'escalfen més que durant l'ús normal. Mantén allunyats els nens.




Pots optar entre tres tipus de piròlisi per netejar el forn.

Pyro Turbo : Fa la neteja en 2 hores.




Nota: en aquesta opció és factible la neteja per piròlisi de l'accessori safata esmaltada. Selecciona el nivell 2. Enretira prèviament l'excés de greix acumulat.








Pyro Eco : Fa la neteja en 1 hora i 30 minuts.

Auto Pyro : La durada depèn del grau de brutícia del forn.

Per activar-la, engega el forn  i pitja  fins que se seleccioni el mode de neteja desitjat. Valida pitjant  (3.4.1). La piròlisi comença immediatament.

Nota: Pel que fa a la piròlisi, els paràmetres de temps i de temperatura són fixos i no es poden modificar.

-  Quan comença el procés, el forn assoleix temperatures molt altes i per raons de seguretat, la porta es bloqueja i es visualitza  (3.4.2). Quan la temperatura baixa, el símbol  desapareix i ja es pot obrir la porta.

3.5 Piròlisi diferida. Pots programar l'hora a què acaba el procés de piròlisi. Engega el forn  i pitja  per seleccionar el mode de piròlisi adient (3.5.1). Pitja  i visualitzaràs el símbol . Introdueix l'hora de fi de neteja amb les tecles , . Valida pitjant  (3.5.2).

3.6 Neteja de parets interiors. Retira les guies laterals per netejar les restes de greix o de cendra que puguin haver quedat després dels processos de neteja. En funció dels models, les guies laterals disposen de dos tipus de fixació: sense suport (3.6.1, 3.6.2) o amb suport (3.6.3, 3.6.4). Un cop retirades, utilitza un drap humit per netejar les parets laterals (3.6.5). Quan les parets del forn estiguin netes, torna a col·locar les guies.

Si el teu forn disposa de grill abatible, tira cap amunt i pressiona per fer-lo baixar (3.6.6) i neteja el sostre amb un drap humit (3.6.7).

3.7 Neteja dels vidres.

Neteja exterior: utilitza un drap suau ben xop amb producte netejavidres.

Neteja interior: Si l'interior dels vidres és brut, els pots desmuntar per netejar-los.

Quan el forn estigui fred, obre la porta completament (3.7.1) i fixa-la amb els límits vermells que se subministren a la bosseta d'accessoris (3.7.2). Introdueix els dos accessoris restants per aixecar el vidre fent alçaprem (3.7.3). Retira el vidre (3.7.4), neteja'l i eixuga'l amb un drap (3.7.5). Si cal, retira el conjunt de vidres interiors de la porta. Aquest conjunt pot estar format per un o dos vidres, en funció del model, amb un límit negre a cada cantó. Per retirar-los, introdueix la mà per la part inferior de la porta i tira cap amunt (3.7.6). Un cop retirats, treu els límits per netejar els vidres (3.7.7).

Quan els vidres estiguin nets (3.7.8) torna a encaixar-los en els topalls de goma, amb el piu cap amunt (3.7.9), i col·loca els vidres de manera que la "L" d'esquerra i la "R" de dreta quedin al costat de les frontisses (3.7.10). Per acabar, col·loca el vidre restant de manera que llegeixis la paraula PYROLYTIC (3.7.11). Retira els límits (3.7.12) i tanca la porta.

Advertències d'ús:

- Assegura't que el forn és apagat.
- Abans de deixar anar el vidre, deixa que es refredi.
- No utilitzis mai màquines netejadores de vapor.

3.8 Neteja exterior del forn. Utilitza productes neutres. Eixuga'l bé amb un drap suau.

4

Solució de problemes



Hi ha un seguit d'incidències que pots solucionar tu mateix.

- 4.1 El forn no escalfa.** Comprova si està connectat o si el fusible no és fos. Incrementa la temperatura seleccionada.
- 4.2 El llum interior no funciona.** Canvia la bombeta o canvia el fusible.
- 4.3 En surt fum durant la cocció.** Redueix la temperatura i/o neteja el forn.
- 4.4 La neteja per piròlisi no funciona.** Comprova que la porta és ben tancada. Fallada del sistema de bloqueig o del sensor de temperatura. Truca al servei tècnic.
- 4.5 El forn emet un xiulet.** S'ha assolit la temperatura d'elecció. El cicle de cocció ha finalitzat.
- 4.6 Fa soroll després de la cocció.** És normal: el ventilador continua funcionant fins que es redueixen les temperatures interior i exterior.
- 4.7 Avisos d'incidències.**
- F 01** Fallada del sensor de temperatura.
- F 02** Porta bloquejada (4.7.1).
- F 03** No és possible fer la piròlisi.
- F 04** Fallada de bloqueig de la porta.
- F 05** Error del programari.
- F 10** Tall de l'alimentació elèctrica durant el procés de cuinat.
- Auto** Desconnexió automàtica a causa de la quantitat d'hores de funcionament (4.7.2).

No manipulis el forn. Per reparar-lo, truca al servei tècnic.

5

Seguretat



- La instal·lació del forn l'ha de dur a terme un instal·lador autoritzat, que cal que segueixi les instruccions i esquemes del fabricant.
- La instal·lació elèctrica ha d'estar dimensionada a la potència màxima que s'indica a la placa de característiques i la presa de corrent elèctrica amb presa a terra reglamentària.
- El circuit de la xarxa que alimenta el forn ha de tenir un interruptor de tall omnipolar de com a mínim 3 mm de separació entre contactes.
- Si el cable d'alimentació està danyat cal que el servei de postvenda o personal qualificat similar el substitueixi, per tal d'evitar perills.
- Assegura't que l'aparell està desconnectat abans de substituir la làmpada per tal d'evitar possibles xocs elèctrics.

- No utilitzis productes de neteja abrasius o fregalls metàl·lics durs per netejar la porta del forn, ja que es pot ratllar la superfície i provocar que el vidre s'esmicoli.
- No permetis que els nens petits s'acostin al forn. Durant el funcionament, hi ha certes parts accessibles que es poden escalfar.
- Evita tocar els elements calefactors de dins del forn.
- Aquest aparell no està destinat perquè l'utilitzin persones (incloent-hi nens) amb les capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o sense experiència o coneixement, excepte amb supervisió o després de rebre instruccions relatives a l'ús de l'aparell d'una persona responsable de la seva seguretat. Caldrà que se supervisi l'ús de l'aparell per part dels nens per evitar que hi juguin.

6

Medi Ambient



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

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

Gestió de residus d'aparells elèctrics i electrònics.

El símbol indica que l'aparell no s'ha d'eliminar utilitzant els contenidors tradicionals per a residus domèstics. Porta el teu forn a un centre especial de recollida. El reciclatge d'electrodomèstics evita conseqüències negatives per a la salut i el medi ambient i permet estalviar energia i recursos. Si vols més informació, posa't en contacte amb les autoritats locals o amb l'establiment on vas comprar el forn.

Taula de cocció

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

Manual de instrucións

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

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

0

Identificación



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

1

Instalación



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

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

2

Uso



O forno ilumina só as teclas sobre as que podes actuar.

- 2.1 **Axuste de hora.** Ao conectar o forno, o visor escintila (2.1.1). Axusta a hora con , e pulsa para validar (2.1.2).

Nota: Volve axustar a hora despois dun corte de subministro eléctrico.

- 2.2 **Modificación de hora.** Acende o forno e preme 2 veces , o visor escintila (2.2.1). Modifica a hora con , e valida premendo (2.2.2).

- 2.3 **Función avisador.** Acende o forno . Preme , o visor pasa a e escintila (2.3.1). Axusta o tempo con , . Valida premendo (2.3.2) para comezar a conta atrás.

Transcorrido o tempo, o forno emite un sinal acústico. Preme calquera tecla para silenciar.

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

- 2.5 **Accesorios.** Segundo o modelo, dispós de Bandexa estándar (2.5.1), Bandexa profunda (2.5.2) e Grella estándar (2.5.3) que funcionan de forma independente. Ademais podes combinar calquera bandexa coa grella estándar (2.5.4) formando un conxunto. A Grella de extracción parcial (2.5.5) e a Grella de extracción total (2.5.6, 2.5.7) son o soporte das bandexas ou conxunto (2.5.8). Se dispós de guías auto extraíbles “impulse”, introdúceas primeiro no forno sen a bandexa (2.5.9). As guías “impulse” saen automaticamente co peso da bandexa ao abrir o forno; s/ modelo para evitalo, utiliza o bloqueo (2.5.10). É obrigatorio utilizar unha bandexa como soporte dos alimentos coas guías “impulse” (2.5.11). Ten en conta a posición das grellas ao introducilas no interior. Dispoñen de topes laterais antienvorcadura (2.5.12).

- 2.6 **Posición accesorio.** Dispós de 5 posicións para colocares os accesorios , , , , .

- 2.7 **Alimento que se vai cocíñar.** Introduce o alimento no forno. Selecciona o(s) accesorio(s) e a súa posición recomendada ou consulta a táboa de cocción. Pecha a porta.

PREPARAR UN PRATO

- 2.8 **Selección función de cociñado.** Acende o forno con , selecciona a función de cociñado desexada segundo modelo:



Desconxelación. Desconxela en tempos mínimos calquera produto.



Calor tradicional. Pan, tortas, pasteis recheos e carnes magras.



Calor de soleira intenso. A forte calor

inferior repártese uniformemente. ideal para paellas, pizzas.



Grill suave. Hamburguesas, torradas e alimentos con pequena superficie.



Grill forte. Gratinados: pastas, soufflé e salsa bechamel.



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



Turbo plus. A calor é producida pola resistencia central.



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



Alimentos delicados. Para iogures ou desecado de alimentos (cogomelos).



Calor 3D. Permite cocinar con varias bandexas á vez.



Grill 4 niveis. Os gratinados son de maior duración que nun grill normal.



Mantemento. Mantén quentes os alimentos xa cocinados.

Consulta a táboa para comprobar cal función é a máis axeitada para o alimento que se vai cocinar. Valida e o forno poñeráse en funcionamento.

2.9 Cambio de temperatura . Unha vez seleccionado o programa, preme . Modifica a temperatura con , . Valida premendo . Se mantés pulsada a tecla °C, visualizarase a temperatura real do interior do forno.

Nota: Pódese deter a cocción en calquera momento premendo a tecla . Para apagar o forno preme .

FUNCIÓNS DE TEMPO

2.10 Selección da duración . Unha vez seleccionado o programa e modificada a temperatura se é necesario. Preme ata ver (2.10.1) Regula o tempo con , e valida con (2.10.2). A conta atrás comeza inmediatamente despois do axuste. Ao final da cocción o forno emite un sinal sonoro. Preme calquera tecla para silenciar.

2.11 Selección hora fin : Selecciona unha función de cociñado, temperatura e duración (2.10). Preme ata ver (2.11.1). Preme , para regular a hora fin de cociñado e valida con (2.11.2). Mentres o forno está á espera, no visor verase unha liña discontinua en movemento (2.11.3). A cocción termina á hora indicada. Ao rematar, o forno emite un sinal sonoro.

Preme calquera tecla para silenciar.

Nota: Durante a cocción o termómetro escintila. Unha vez alcanzada a temperatura seleccionada, emite un asubío.

2.12 Desconexión automática: Se, por esquecemento, non desconectaches o forno, este desconéctase automaticamente ao cabo dun tempo. Cunha temperatura inferior a 100°C, o forno desconéctase en 10 horas. Cunha temperatura superior a 100°C, desconéctase ao cabo de 3 horas.

2.13 Función Celeris . Recomendada para pratos que requiren un quentamento previo.

Forno pirolítico: Selecciona unha función (2.9). Preme e volve premer durante 5 segundos, ata que apareza no visor . Valida premendo . (2.13.1) Unha vez alcanzada a temperatura desaparece.

Forno non pirolítico: Acende o forno e selecciona unha función (2.9). Preme (2.13.2). O forno alcanzará rapidamente a temperatura requirida para esa función. Unha vez alcanzada, o símbolo desaparece e podes introducir os alimentos.

Nota: Nalgúns programas a función Celeris non é aplicable.

2.14 Calor residual . Se o forno unha vez apagado aínda se mantén quente, verás na pantalla mentres a temperatura interior sexa superior a 60°C.


2.15 Función bloqueo teclas. Para evitar manipulacións por parte dos nenos. Co forno cociñando ou totalmente apagado mantén premida a tecla durante uns segundos (2.15.1). Para desbloquear o forno repite a operación. Nalgún modelos, co forno cociñando ou totalmente apagado, preme durante uns segundos (2.15.2). Para desbloquear repite a operación.

Nota: Se bloqueas o forno estando aceso, podes apagaloo mantendo premido .



2.16 Función Receitas . Acende o forno . Preme (2.16.1), con , selecciona a receita adecuada de entre as incluídas, valida (2.16.2). Axusta o peso con , e valida (2.16.3). Axusta o grao de acabado (pouco feito a moi feito) con , e valida (2.16.4). O forno ponse en funcionamento (2.16.5). As receitas marcadas con (*) requiren un quecemento previo , excepto en programación diferida. Alcanzada a temperatura avísache mediante uns asubíos.

a b	Receita	c d
P 01	Tomates recheos	P 01
P 02	Pementos vermellos asados	P 02
	Paella	P 03
	Pastel de pescada con gambas	P 04
	Follado de porros	P 05 *
	Arroz con coello	P 06
	Pizza 4 queixos (masa fresca)	P 07 *
* P 03	Pescada ou bacallau asado	P 08 *
* P 04	Salmón á cervexa	P 09 *
* P 05	Troitas con champiñóns	P 10 *
* P 06	Lagostinos	P 11 *
	Peixe sapo con ameixas	P 12 *
	Ollomol asado	P 13
	Toros de bonito encebolados	P 14 *
	Bocartes abertos	P 15 *
	Lagosta	P 16 *
P 07	Cinta de lombo de porco	P 17
P 08	Cordeiro asado	P 18
P 09	Roti de tenreira	P 19
P 10	Coello asado	P 20
P 11	Polo asado	P 21
	Costela de tenreira	P 22
	Solombo mechado	P 23 *
	Rolo de carne recheo	P 24
	Pato á laranxa	P 25
	Paspallás asados	P 26 *
P 12	Biscoito tradicional	P 27
* P 13	Madalenas	P 28 *
P 14	Flan de ovo	P 29
P 15	Pan, Baguetinas precociñadas	P 30
	Torta de amendoas	P 31 *
	Torta de mazá	P 32
	Petitchoux	P 33 *
	Brazo xitano	P 34 *
	Mazás asadas	P 35

Nese momento, podes introduci-lo alimento no forno. Se o desexas podes programar unha hora de fin de cociñado (2.11.1, 2.11.2). Ao finalizar a cocción, o forno emite un sinal sonoro. Preme calquera tecla para silenciar.

Nota: Durante a cocción ao manter premido  amósase a información da receita en curso (2.16.6).

2.17 Función luz interior do forno: Cando o forno está en modo aforro de enerxía, a luz acéndese só durante uns segundos ao

premer °C. Podes desactivalo para que a luz permaneza acesa permanentemente durante o cociñado. Para iso, co forno apagado preme simultaneamente as teclas ,  ata oírse un asubío. Para volver ao modo aforro de enerxía repite a operación.

3

Mantemento e limpeza




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

Fornos non pirolíticos

3.2 Modelos de paredes lisas. Limpa o forno a temperatura morna, pasando un pano con auga quente e xabón.

3.3 Modelos de paredes rugosas.

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

Cando os paneis non se limpan o suficiente por si mesmos, cómpre rexeralos. Para iso, retira todos os accesorios e recipientes do interior do forno. Limpa a fondo as superficies do forno que non son autolimpantes. Selecciona a función .

Pon a temperatura a 250 °C e o tempo entre 30 e 60 minutos, dependendo do grao de sucidade.

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


Fornos pirolíticos

3.4 Limpeza por pirólise


- A limpeza prodúcese por eliminación da sucidade a altas temperaturas.
- Os fumes e cheiros elimínanse ao pasaren por un catalizador.


- Non é necesario esperar a que o forno teña moita graxa para efectuar a limpeza.
- Despois da pirólise, cando o forno estea frío, pasa un pano húmido para retirar os restos de cinza branca.
- Antes de poñer en marcha a pirólise saca todos os accesorios do forno, incluídos os accesorios de cociña e guías telescópicas.
- Se hai desbordamentos importantes, retíraos antes de efectuar a pirólise para evitar que se inflamen ou se produza demasiado fume.
- Durante a pirólise, as superficies quéntanse máis que durante o uso normal. Mantén afastados os nenos.




Podes optar entre tres tipos de pirólise para efectuare a limpeza.

Pyro Turbo : Realiza a limpeza en 2 horas.




Nota: Nesta opción, é factible a limpeza por pirólise, o accesorio de bandexa esmaltada. Colócaa no nivel 2. Previamente retira o exceso de graxa acumulado.








Pyro Eco : Realiza a limpeza en 1 hora 30 minutos.

Auto Pyro : A duración depende do grao de sucidade do forno.

Para activar, acende o forno , preme  ata seleccionar o modo de limpeza desexado. Valida  (3.4.1). A pirólise comeza inmediatamente.

Nota: Na pirólise, os parámetros de tempo e temperatura son fixos e non poden modificarse.

 Ao comezar o proceso o forno alcanza temperaturas moi altas, por seguridade a porta bloquéase e vese  (3.4.2). Cando a temperatura baixe, o símbolo  desaparece e podes abrir a porta.

3.5 Pirólise diferida: Podes programar a hora á que remata o proceso de pirólise. Acende o forno , preme  para seleccionar o modo de pirólise adecuado (3.5.1). Preme  e verás o símbolo . Introduce hora de fin de limpeza con , . Valida  (3.5.2).

3.6 Limpeza paredes interiores. Extrae as guías laterais para limpar os restos de graxa ou cinza que poidan quedar tras os procesos de limpeza. Segundo modelos as guías laterais dispoñen de dous tipos de fixación, sen soporte (3.6.1, 3.6.2) ou con soporte, (3.6.3, 3.6.4). Unha vez extraídas, utiliza un pano húmido para limpar as paredes laterais (3.6.5). Unha vez limpas as paredes do forno, volve colocar as guías.

Se o teu forno dispón de grella abatible, tira cara arriba e pulsa para baixalo (3.6.6) e limpa o teito cun pano húmido (3.6.7).

3.7 Limpeza dos cristais.

Limpeza exterior: Utiliza un trapo suave empapado con produto limpacristais.

Limpeza interior: Se o interior dos cristais está sucio, podes desmontalos para a súa limpeza.

Cando o forno estea frío, abre a porta completamente (3.7.1), e fixaa cos topes vermellos que se subministran na bolsiña de accesorios (3.7.2). Introduce os dous accesorios restantes para levantar o cristal facendo panca (3.7.3). Retira o cristal (3.7.4), límpao e sécao cun pano (3.7.5). Se é necesario retira o conxunto de cristais interiores da porta. Este conxunto pode estar formado por un ou dous cristais, segundo o modelo, cun tope negro en cada esquina. Para extraelos introduce a man pola parte inferior da porta e tira cara arriba (3.7.6). Unha vez extraídos retira os topes para limpar os cristais (3.7.7).

Cando os cristais estean limpos (3.7.8), volve a encaixalos nos topes de goma, co pitón cara arriba (3.7.9) e coloca os cristais de forma que "L" esquerda e "R" dereita queden ao lado das bisagras (3.7.10). Para terminar coloca o cristal restante de forma que leas a palabra PYROLYTIC (3.7.11). Retira os topes (3.7.12) e pecha a porta.

Advertencias de uso:

- Asegúrate de que o forno está apagado.
- Antes de soltar o cristal, deixa que arrefeza.
- Nunca utilices máquinas de limpeza a vapor.

3.8 Limpeza exterior do forno: Usa produtos neutros. Sécao ben cun pano suave.

4

Solución de problemas



Hai unha serie de incidencias que podes solucionar ti mesmo.

- 4.1 O forno non quenta.** Comproba se está conectado ou o fusible non está fundido. Incrementa a temperatura seleccionada.
- 4.2 A luz interior non funciona.** Cambia a lámpada ou cambia o fusible.
- 4.3 Sae fume durante a cocción.** Reduce a temperatura e/ou limpa o forno.
- 4.4 A limpeza por pirólise non se realiza.** Comproba que a porta está ben pechada. Fallo do sistema de bloqueo ou sensor de temperatura. Chama o servizo técnico.
- 4.5 O forno emite un asubío.** Alcanzouse a temperatura de elección. O ciclo de cocción está finalizado.
- 4.6 Fai ruído despois da cocción.** É normal, o ventilador segue funcionando ata reducir a temperatura do interior e a do exterior.
- 4.7 Avisos de incidencias.**
- F 01** Fallo do sensor de temperatura.
- F 02** Porta bloqueada (4.7.1).
- F 03** Non é posible realizar a pirólise.
- F 04** Fallo de bloqueo da porta.
- F 05** Fallo do Software.
- F 10** Corte da alimentación eléctrica durante o cociñado.
- Fu 10** Desconexión automática por levar varias horas funcionando (4.7.2).
- Non manipules o forno.** Para reparalo, chama o servizo técnico.

5

Seguridade



- Cómpre que a instalación do forno a efectúe un instalador autorizado, que seguirá as instrucións e esquemas do fabricante.
- A instalación eléctrica debe estar dimensionada á potencia máxima indicada na placa de características e a toma de corrente eléctrica coa toma a terra regulamentaria.
- Cómpre que o circuito da rede que alimenta o forno teña un interruptor de corte omnipolar de, polo menos, 3 mm de separación entre contactos.
- Se o cable de alimentación está danado, debe ser substituído polo seu servizo posvenda ou persoal cualificado semellante, co fin de evitar un perigo.
- Asegúrate de que o aparello está

desconectado antes de substituír a lámpada, para evitar posibles choques eléctricos.

- Non utilizar produtos de limpeza abrasivos ou estropallos metálicos duros para limpar a porta do forno, xa que se pode riscar a superficie e provocar a rotura en anacos do vidro.
- Manter afastados do forno os nenos pequenos. Durante o funcionamento, hai partes accesibles que se poden quentar.
- Evitar tocar os elementos calefactores dentro do forno.
- Este aparato non está destinado ó uso por parte de persoas (incluídos nenos) coas capacidades físicas, sensoriais ou mentais reducidas ou que carezan de experiencia ou coñecemento, salvo baixo supervisión ou despois de recibir instrucións relativas ó uso do aparato dunha persoa responsable da súa seguridade. Deberase supervisar o uso por parte dos nenos para evitar que xoguen co aparato.

6

Medio ambiente



O forno foi deseñado pensando na conservación do medio ambiente.

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

Xestión de residuos de aparellos eléctricos e electrónicos.

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

Entrega o teu forno nun centro especial de recolla.

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

Táboa de cocción

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

Erabilera-eskuliburua

Oso garrantzitsua: Labea erabili baino lehen, irakurri eskuliburua osorik. Dokumentazioa eta osagarriak labearen barruan aurkituko dituzu.

Eskuliburu hau testuak dagozkien irudiekin erlazionatzeko moduan diseinatu da.

0

Identifikazioa



Identifikatu zure labearen modeloa ("a", "b", "c", "d"), zure aparatuen aginte panela irudietakoarekin alderatuz.

1

Instalazioa



1.1 Bilgarria kentzea. Babes-elementu guztiak kendu.

1.2 Sare elektrikora konektatzea. Izan beti kontutan ezaugarri-plakako datuak (1.2.1) nahiz labea sartuko den altzariaren neurria (1.2.2, 1.2.3).

Aparatua konexio monofasiko finko baten bidez konektatu behar da sarera, konexio neutroa (urdina) neutroa konektatzen dela bermatuz. Sartu labea eta egoki kokatu bere tartean (1.2.5). Soberako kablea ezin da goiko aldean geratu (1.2.6). Emandako bi torlojuekin, altzarira lotu ezazu (1.2.7).

2

Erabilera



Labeak erabili ditzakezun teklak baino ez ditu argiztatuko.

2.1 Ordua doitzea. Labea konektatzean, bisoreak dir-dir egingo du (2.1.1). Ordua doitu , teklekin eta sakatu balioiztatzeko (2.1.2).

Oharra: Ordua berriz doitu beharko duzu hornikuntza elektrikoa eten egiten bada.

2.2 Ordua aldatzea. Piztu labea eta sakatu bi aldiz, bisoreak dir dir egingo du (2.2.1). Aldatu ordua , teklak erabiliz eta balioiztatu sakatzu (2.2.2).

2.3 Ohartarazle funtzioa. Piztu labea . Sakatu , pantailan agertuko da eta dir-dir egingo du. Denbora doitu , teklak erabiliz. Sakatu balioiztatzeko

(2.3.2) eta atzerako kontaketa hasiko da.

Denbora igaro denean, labeak seinale akustikoa egingo du. Sakatu edozein tekla isilarazteko.

2.4 Zure labe berria lehenengo aldiz erabili baino lehen, hutsik dagoela berotu

(sin (elikagairik gabe, posizioan, 250 gradutan eta 30 minutuz). Kea edota usain txarra sor dezake (normala da, koipe-hondarrak berotzen direlako, etab.). Behin hoztuta, garbitu barrutik zapi heze batekin.

2.5 Osagarriak. Modeloaren arabera, erretilu arrunta (2.5.1), erretilu sakona (2.5.2) eta parrilla arrunta (2.5.3) dituzu, era independentean funtzionatzen dutenak. Gainera, edozein erretilu konbinatu dezakezu parrilla arruntarekin (2.5.4). Parrilla erdi-ateragarria (2.5.5) eta parrilla ateragarria (2.5.6, 2.5.7) bi erretiluen edo, bestela esanda, multzoaren euskarri dira. "Bultzatu" gidari ateragarriak badituzu, sartu itzazu labearen erretilua baino lehenago (2.5.9). "Bultzatu" gidariak automatikoki ateratzen dira labea irekitzean erretiluen pisuarekin. Modeloaren arabera hori eragozteko blokeoa erabili (2.5.10). "Bultzatu" gidariekin, nahitaezkoa da elikagaien euskarri gisa erretilu bat erabiltzea (2.5.11). Kontutan hartu parrillen posizioa barrura sartzerakoan. Alboetan, buelta ez emateko topeak dituzte (2.5.12).

2.6 Osagarrien posizioa. 5 posizio dituzu osagarriak kokatzeko 1 2 3 4 5.


2.7 Prestatu beharreko elikagaia. Sartu elikagaia labean. Osagarria(k) eta gomendatutako posizioa aukeratu edo kontsultatu prestaketa-taula. Itxi atea.


PLATER BAT PRESTATZEA

2.8 Prestaketa-funtzioa aukeratzea. Piztu labea , eta , teklak erabiliz, aukeratu prestaketa-funtzioa modeloaren arabera:

Desizoztea. Oso denbora laburrean desizozten du edozein produktu.


Bero arrunta. Ogia, tartak, pastel beteak eta okela.

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

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


 **Grill indartsua.** Gainerretzeko: pasta, soufflé eta bexamelak.


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



 **Turbo plus.** Erdiko erresistentziak sortzen du beroa.








 **Bero arrunta, haizagailuarekin.** Edozein plater prestatzeko. Plater bat baino gehiago presta daiteke usainak edo zaporeak nahastu gabe.

 **Elikagai delikatuak.** Jogurtetarako edo elikagaiak lehortzeko (perretxikoak).







 **3D beroa.** Janaria erretilu bat baino gehiagotan prestatzeko aukera ematen du.








 **4 mailako grilla.** Denbora gehiago igaro dezake gainerretzen grill normal batekin.

 **Mantentzea.** Jada prestatutako elikagaiak bero mantentzen ditu. Taula kontsultatu prestatu behar den elikagiarako funtziorik egokiena zein den jakiteko. Balioztatu  eta gero, labea martxan jarriko da.


2.9 Temperatura aldatzea  . Behin programa aukeratu, sakatu  . Temperatura teklak  eta  sakatzu alda dezakezu. Balioztatzeko, sakatu  . °C tekla sakatuta mantentzen baduzu, labearen barruko temperatura erreala bistaratu da. **Oharra:** Edozein unetan eten daiteke prestatketa  tekla sakatuz. Labea itzaltzeko, sakatu .

DENBORA-FUNTZIOAK

2.10 Iraupena aukeratzeko  . Aukeratu programa eta, beharrezkoa bada, aldatu temperatura.  sakatu  ikusi arte (2.10.1). Denbora doitu  nahiz  teklak erabiliz eta sakatu  balioztatzeko (2.10.2). Doitu bezain laster hasiko da atzerako kontaketa. Prestaketa bukatzean, labeak soinuuzko seinalea egingo du. Sakatu edozein tekla isilarazteko.






2.11 Bukatzeko ordua aukeratu  : Aukeratu prestatketa-funtzioa, temperatura eta iraupena (2.10).  sakatu  ikusi arte (2.11.1). Sakatu  nahiz  prestatketa bukatu behar den ordua ezartzeko eta sakatu  balioztatzeko (2.11.2). Labea itxaroten ari den bitartean, pantailan mugitzen den lerro etena agertuko da  (2.11.3).



Zehaztutako orduan bukatuko da prestatketa. Bukatzean, labeak soinuuzko seinalea egingo du. Sakatu edozein tekla isilarazteko.

Oharra: Prestaketa martxan dagoen bitartean, termometroak dir-dir egiten du  . Aukeratuako tenperatura lortutakoan, txistu egiten du.



2.12 Deskonexio automatikoa. Labea itzaltzea ahaztu bazaizu, automatikoki deskonektatuko da denbora bat igarota. 100° C baino gutxiagotan, labea 10 ordu igarota deskonektatzen da. 100° C baino gehiagotan, 3 orduan deskonektatzen da.


2.13 Celeris funtzioa  . Aurretiak berotu behar diren platerentzat gomendatua.


Labe pyrolytikoa: Aukeratu funtzio bat (2.9). Sakatu  eta sakatu  berriz 5 segundoz, pantailan  agertu arte. Balioztatzeko, sakatu  . (2.13.1) Tenperatura lortutakoan,  desagertzen da.

Pyrolytikoa ez den labea: Piztu labea eta aukeratu funtzio bat (2.9). Sakatu  (2.13.2). Labeak berehala lortuko du aukeraturako funtziorako behar den tenperatura. Behin tenperatura lortuta,  ikurra desagertuko da eta elikagaiak sartu ahal izango dituzu.


Oharra: Programa batzuetan ezin da Celeris funtzioa aplikatu.















2.14 Hondar-beroa  . Labeak bero jarraitzen badu itzali eta gero, pantailan  ikusiko duzu baruko tenperatura 60° C baino altuagoa den bitartean.

2.15 Teklak blokeatzeko funtzioa: Umeak labearekin ibili daitezken ekiditeko. Labea martxan dagoela edo gutzit itzalita dagoela, sakatu  tekla segundo batzuez (2.15.1). Labea desblokeatzeko, errepikatu eragiketa.


Beste modelo batzuetan, segundo batzuez  sakatu behar da, labea martxan edo gutzit itzalita dagoela (2.15.2).


Desblokeatzeko, errepikatu eragiketa.



Oharra: Labea martxan dagoela blokeatzen baduzu,  sakatuz itzali dezakezu.

2.16 Errezeta funtzioa  . Piztu labea  . Sakatu  (2.16.1) eta  nahiz  teklak erabiliz, aukeratu errezeta dauden artean. Balioztatu  (2.16.2). Pisua  eta  teklak erabiliz doitu eta sakatu  balioztatzeko (2.16.3). Bukatze-puntuatza doitzeko ( gutxi egina,  oso egina), erabili  nahiz  teklak eta sakatu  balioztatzeko (2.16.4). Labea martxan

a b	Errezeta	c d
P 01	Tomate beteak	P 01
P 02	Piper gorri erreak	P 02
	Paella	P 03
	Legatz pastela ganbekin	P 04
	Porru-hostopila	P 05 *
	Arroza untxiarekin	P 06
	Lau gaztadun pizza (ore freskoa)	P 07 *
* P 03	Legatz edo bakailao errea	P 08 *
* P 04	Izokina garagardotan	P 09 *
* P 05	Amuarraina txanpinoiekin	P 10 *
* P 06	Otarrairxkak	P 11 *
	Itsas zapoa txirlekin	P 12 *
	Bisigu errea	P 13
	Hegaluze xerra tipulaztatuak	P 14 *
	Antxoia irekiak	P 15 *
	Otarraia	P 16 *
P 07	Txerriaren solomo-zinta	P 17
P 08	Arkume errea	P 18
P 09	Txahalaren rotia	P 19
P 10	Untxi errea	P 20
P 11	Oilasko errea	P 21
	Txahalaren saiheskia	P 22
	Azpizun urdaiztatua	P 23 *
	Okel-birbilki beteak	P 24
	Ahatea laranjatan	P 25
	Galeper erreak	P 26 *
P 12	Bizkotxo tradizionala	P 27
* P 13	Magdalenak	P 28 *
P 14	Arrautza-budina	P 29
P 15	Ogia, aurrez prestatua	P 30
	Almendra-tarta	P 31 *
	Sagar-pastela	P 32
	Petichoux	P 33 *
	Ijito-besoa	P 34 *
	Sagar erreak	P 35

jarriko da (2.16.5). (*) zeinuz markatutako errezetarako, labea aurretiaz berotu egin behar da , programa geroratuan izan ezik. Beharrezko temperatura lortutakoan, txistuen bidez jakinaraziko dizu. Une horretan, elikagaia labean sartu ahal izango duzu. Hala nahiz izanez gero, prestaketa bukatzeko ordua programatu dezakezu (2.11.1, 2.11.2). Prestaketa bukatzean, labeak soinuak seinalea egingo du. Sakatu edozein tekla isilarazteko.

Oharra: Prestaketa martxan dagoen bitartean, prestatzen ari den errezetaren informazioa bistaratu daiteke  tekla sakatuta mantenduz (2.16.6).

2.17 Labearen barruko argia: Labea energia aurrezteko funtzioan dagoenean, °C sakatzean argia segundo batzuez baino ez da pizten. Desakibatatu egin dezakezu argiak pizturik jarraitu dezan prestaketa martxan dagoen bitartean. Horretarako, labea itzalita dagoela, sakatu aldi berean  eta  tekla txistua entzun arte. Energia aurrezteko funtziora itzultzeko, eragiketa errepikatu.

3

Mantentze-lanak eta garbitzea




3.1 Osagarriak garbitzea. Plater-ikuzgailuan sartu daitezke. Eskuz garbitzen badituzu, erabili ezazu detergente arrunta. Aurretik uretan jarri garbiketa errazagoa izan dadin.

Pyrolytikoak ez diren labeak

3.2 Horma lauak dituzten modeloak. Labea epel dagoela garbitu ur beroz eta xaboiak bustitako zapi batekin.

3.3 Horma zimirtsuak dituzten labeak. Autogarbigarriak. Labe hauen kasuan, atzeko plaka eta alboetako panelak esmalte autogarbigarri batekin estalita daude, labeak funtzionatzen duen bitartean koipea kentzeko balio dutenak. Alboetako panelak alderantzikagarriak dira eta, horrela, estalduraren iraupena bikoizten da.

Panelak ez direnean berez nahikoa garbi geratzen, leheneratu beharra dute. Horretarako, atera osagarri eta ontzi guztiak labetik. Ondo garbitu autogarbigarriak ez diren gainazalak. Aukeratu  funtzioa.

Jarri temperatura 250° C-tan eta denbora 30 eta 60 minutu bitartean, zikinkeria kopuruaren arabera. Garbiketa-programa bukatu eta labea hoztutakoan, belaki heze batekin elementu autogarbigarriak garbitu eta gurtziz funtzionalak izango dira berriz.

Labe pyrolytikoak

3.4 Pyrolysi bidezko garbiketa.


- Zikinkeria tenperatura altuekin kenduz garbitzen da.
- Keak eta usainak katalizatzaile batetik igarotzean kentzen dira.


- Ez da beharrezkoa labeak koipe asko izan arte itxarrotea garbiketa egiteko.
- Pyrolysiaren ostean, labea hotz dagoela, igaro zapi heze bat errauts zuria kentzeko.
- Pyrolysis martxan jarri baino lehen, atera osagarri guztiak labetik, sukaldeko osagarriak eta gidari teleskopikoak barne.
- Zikinkeria-multzo handirik badago, kendu pyrolysis egin baino lehen, su hartu edo ke gehiegi sortu dezaten ekiditeko.
- Pyrolysisian, gainazalak normalean baino beroago jartzen dira. Umeez urrun egon behar dute.




Hiru pyrolysi mota dituzu garbitzeko.

Pyro Turbo : Garbiketa 2 ordutan egiten du.




Oharra: Aukera honetan, pyrolysi bidezko garbiketa egin daiteke, erretilu esmaltatua osagarria. Metatutako koipea kendu ondoren, 2. mailan jarri








Pyro Eco : Garbiketa ordu eta erdian egiten du.

Auto Pyro : Iraupena labearen zikinkeria-mailaren araberakoa da.

Aktibatzeko, piztu labea  eta sakatu  nahi duzun garbiketa modua aukeratu arte. Balioztatu  (3.4.1). Pyrolysis berehala hasiko da.

Oharra: Pyrolysisian, denbora eta tenperatura parametroak finkoak dira eta, beraz, ezin dira aldatu.

 Prozesua hastean, labeak oso tenperatura altua hartzen duela-eta, atea blokeatu eta  bistaritzen da, segurtasuna bermatzeko (3.4.2). Tenperatura jaisten denean,  ikurra desagertu eta atea ireki ahal izango da berriz.

3.5 Pyrolysi geroratu. Pyrolysi prozesua bukatzeko ordua programatzeko aukera ere baduzu. Piztu labea  eta  sakatu pyrolysi mota egokia aukeratzeko (3.5.1).  sakatu eta  ikurra ikusiko duzu. Garbiketa bukatzeko ordua sartu  eta  teklak erabili. Balioztatu  (3.5.2).

3.6 Barruko hormak garbitzea. Alboetako gidariak atera garbiketa prozesuen ondoren

egon litezkeen koipe-hondarrak edota errautsak kentzeko. Modeloen arabera, alboetako gidariak bi finkatze mota dute; euskarririk gabekoa (3.6.1, 3.6.2) edo euskarriduna (3.6.4, 3.6.5). Behin gidariak aterata, erabili zapi heze bat alboetako hormak garbitzeko (3.6.3, 3.6.6). Behin labeko hormak garbituta, jarri gidariak berriz.

Zure labeak grill eraisgarria badu, egin tira gorantz eta sakatu jaisteko (3.6.6) eta garbitu sabaia zapi heze batekin (3.6.7).

3.7 Kristalak garbitzea.

Kanpoko garbiketa: Erabili ezazu zapi leun bat kristalak garbitzeko produktu batez hezetuta.

Barruko garbiketa: Kristalen barruko aldean zikin badago, Garbitzeko desmunta ditzakezu.

Labea hotz dagoela, irekia tea guzti zeta osagarrien poltsatxoan aurkituko dituzun tope gorriekin finka ezazu. Geratzen diren bi osagarriak sartu palanka eginez kristala altxatzeko (3.7.3). Kendu kristala (3.7.4), garbitu eta lehortu zapi batekin (3.7.5). Beharrezkoa bada, ate barruko kristalak kendu. Modeloaren arabera kristal bat edo bi izan daitezke, izkina bakoitzean tope beltza dutenak. Horiek kentzeko, sartu eskua atearen azpiko aldetik eta tiratu gorantz (3.7.6). Behin kenduta, kendu topeak kristala garbitzeko (3.7.7).

Kristalak garbi daudenean (3.7.8) sartu itzazu berriz gomazko topeetan, muturra gorantz dutela (3.7.9) eta jarri kristalak ezkerrekoa (L) nahiz eskuinekoa (R) bisagren ondoan daudela ziurtatuz (3.7.10). Bukatzeko, jarri geratzen den kristala PYROLYTIC hitza irakurtzeko moduan (3.7.11). Kendu topeak (3.7.12) eta itxi atea.

Erabilera-oharrak:

- Ziurtatu labea itzalita dagoela.
- Kristala askatu baino lehenago, utzi hozten.
- Ez erabili lurrin bidez garbitzeko tresnarik.

3.8 Labea kanpotik garbitzea. Erabili produktu neutroak. Lehortu ondo zapi leun batekin.

4

Arazoak
konpontzea

Badaude zuk zeuk konpondu ditzakezun arazo batzuk.

- 4.1 Labea ez da berotzen.** Ziurtatu konektaturik dagoela eta fusiblea ez dagoela erreta. Igo aukeraturitako tenperatura.
- 4.2 Barruko argiak ez du funtzionatzen.** Aldatu bonbilla edo fusiblea.
- 4.3 Janaria prestatzean kea ateratzen da.** Jaitsi tenperatura edota labea garbitu.
- 4.4 Pyrolysi bidezko garbiketa ez da martxan jartzen.** Ziurtatu atea ondo itxi duzula. Blokeatze-sistemak edo tenperatura sentsoreak akatsen bat du. Deitu Zerbitzu Teknikoari.
- 4.5 Labeak txistu egiten du.** Aukeraturitako tenperatura lortu da. Prestaketa-zikloa amaitu egin da.
- 4.6 Prestaketa amaitu eta gero zarata egiten du.** Normala da, haizagailuak martxan jarraitzen du barruko nahiz kanpoko tenperatura jaitsi bitartean.
- 4.7 Arazoen ohartarazpenak**
F 01 Tenperatura-sentsorearen akatsa.
F 02 Atea blokeatuta (4.7.1).
F 03 Ez da posible pyrolysis egitea.
F 04 Atearen blokeatze-sistemaren akatsa.
F 05 Software-akatsa.
F 10 Prestaketa martxan dagoen bitartean elektrizitate-hornidura etetea.
Auto Automatikoki deskonektatzea hainbat orduz funtzionatu ondoren (4.7.2).

Ez ibili labearekin. Konpontzeko zerbitzu teknikoari deitu.

5

Segurtasuna



- Labea baimendutako instalatzaile batek instalatu behar du, eta horretarako fabrikatzailearen instrukzioak eta eskemak jarraitu behar ditu.
- Instalazio elektrikoa ezaugarri-plakan adierazitako gehieneko potentziara egokitu behar da, eta korronte elektrikoaren hargunea arazko lur-hargunera.
- Labearen sareko zirkuituak ebaketa-etengailu omnipolar bat izan behar du, eta etengailu horren kontaktuen artean gutxienez 3 mm-ko distantzia izan behar da.
- Argindar-kablea hondatuta badago, saldu

osteko zerbitzuak edo antzeko langile gaituren batek ordeztu behar du, arriskua saihesteko.

- Ziurtatu aparatua deskonektatuta dagoela lanpara ordeztu aurretik, balizko txoke elektrikoak saihesteko.
- Labeako atea garbitzeko, ez ezazu erabili garbiketako-produktu urratzailerik ezta metalezko espartzu gogorrik, gainazala urratu eta beira apurtu daitekeelako.
- Haur txikiak labetik urruti mantendu. Labea martxan dagoela eskura dauden atalak bero daitezke.
- Ez ukitu labe barruko berogailurik.
- Gailu hau ezin dute ezintasunen bat (fisikoa, zentzumenekoa edota burukoak) duten pertsonek erabili (haurrak barne) ezta eskarmenturik edota ezagutzarik ez dutenek ere haien segurtasunaren ardura duen norbaitek gailua erabiltzeko argibiderik eman ez badio edota horrek erabilera gainbegiratzen ez badu. Umeak gainbegiratu beharko dira gailuarekin jolastea saihesteko.

6

Ingurumena



Labea ingurumena babesteko diseinatu da.

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

Tresna elektriko eta elektronikoen hondakin-kudeaketa.

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

Hondakinen bilketarako zentro berezi batean utzi zure labea.

Etzetresna elektrikoan birziklatzeak osasunerako eta ingurumenerako ondorio kaltegarriak saihesten ditu, eta energia eta balibideak aurrezteko ahalbidetzen du.

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

Egosketa-taula

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