

# CANDY

- FCDP818VX

## **USER INSTRUCTIONS**

OVENS \_\_\_\_\_ **GB 02**

## **MANUALE D'ISTRUZIONI**

FORNO \_\_\_\_\_ **IT 17**

## **INSTRUCCIONES DE USO**

HORNOS EMPOTRABLES \_\_\_\_\_ **ES 32**

## **PIEKARNIKI DO ZABUDOWY**

INSTRUKJA OBSŁUGI \_\_\_\_\_ **PL 47**

## **POKYNY PRO UŽIVATELE**

TROUBY \_\_\_\_\_ **CZ 62**

## **ДУХОВКИ**

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ \_\_\_\_\_ **RU 77**

## **PEČICE**

NAVODILA ZA UPORABO \_\_\_\_\_ **SL 92**

## **PEĆNICE**

KORIŠTENJE PRIRUČNIK \_\_\_\_\_ **HR 107**

## **BEDIENUNGSANLEITUNG**

BACKOFEN \_\_\_\_\_ **DE 123**

## **KULLANIM KILAVUZU**

FIRINLAR \_\_\_\_\_ **TR 138**

## Safety Indications

---

- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
  - Clean the oven door;
  - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
  - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
  - Do not place tea towels
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should not play with the appliance. The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts and, after cleaning, reassemble them according the instructions.

- Only use the meat probe recommended for this oven.
  - Do not use a steam cleaner.
  - Put the plug into a socket equipped with a third contact which corresponds to the earth and which must be connected and in operation. For models without a plug, attach a standard plug to the cable that is able to bear the load indicated on the tag. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
  - If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department.
- If the cable is damaged, replace it promptly in accordance with the following instructions:
- Open the cover of the terminal block;
  - remove the power cable and substitute it with a similar cable which is compatible with the appliance (type H05VV-F, H05V2V2-F).
  - This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
  - Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
  - Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
  - During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children should therefore be kept at a safe distance.

## General Instructions

# 5

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

## Product Description

# 7

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

## Use of the Oven

# 9

- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking modes

## Oven Cleaning and Maintenance

# 14

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Maintenance
  - Removal of the oven window
  - Removal and cleaning of the side racks
  - Removal and cleaning of the glass door

## Troubleshooting

# 16

- 5.1 F.A.Q.

# 1. General Instructions

---

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



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

## 1.1 Safety Indications

---

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

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

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

## 1.2 Electrical Safety

---

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

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

### **CONNECTION**

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

- Power voltage indicated on the gauge;
- The setting of the disconnecter.

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

### **WARNING**

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

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

## 1.3 Recommendations

---

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

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

## 1.4 Installation

---

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

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

## 1.5 Waste management and environmental protection

---



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

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

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


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

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

## 1.6 Declaration of compliance

---

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

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

## 2. Product Description

---

### 2.1 Overview

---

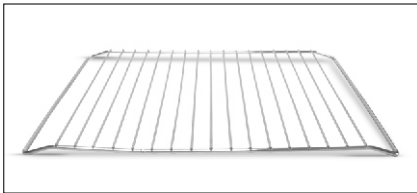


1. Control panel
2. Shelf positions  
(lateral wire grid if included)
3. Metal grill
4. Drip pan
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door

### 2.2 Accessories (According to model)

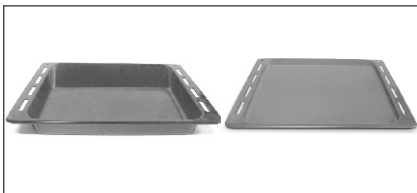
---

#### 1 Metal grill



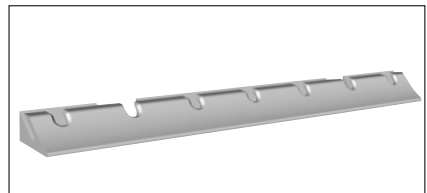
Holds baking trays and plates.

#### 2 Drip pan



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

#### 3 Led vision



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

#### Advantages:

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

-Optimum view

-Long life illumination

-Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination High.

## 4 Separator

---

The separator divides oven into two cavities. It separates upper and lower cavity when you want to use oven in dual mode. It must be used in third shelf.

Never leave the separator inside the oven when the Pyrolytic mode is on.

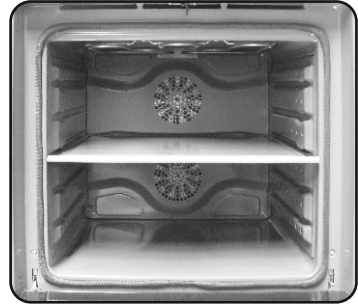


## 5 Pro/Exp'r Technology

---

Our technology and experience have brought a feature typical of professional kitchens into the home. A Multijet lateral ventilation system emit microflows of hot air directly onto the food, at low speeds, enveloping it completely.

This enables uniform cooking, reduced loss of food moisture and simultaneous cooking on different levels.



## 2.3 First Use

---

### **PRELIMINARY CLEANING**


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



## 3. Use of the Oven

### 3.1 Display description (full touch double cavity)



**CAVITY:** When the separator is placed inside the oven, you can select the lower or upper cavity by pressing the  button.

When you select a cavity, you need to set the desired cooking function by pressing the F key and then press SELECT to confirm the choice.

It is now possible to set the cooking temperature by pressing the "<" and ">" keys, confirming your selection by pressing SELECT. Following this procedure the oven starts to cook.

If you want to use the oven as a single cavity one, you have to remove the separator.






Press F to select the desired cooking function and confirm by pressing SELECT. Set the temperature by pressing the "<" and ">" keys and confirm the selection by pressing SELECT. Following this procedure the oven starts to cook.

**NOTE:** when a cavity is selected, all the information relating to cooking functions, temperature and time refer to the cavity that was selected previously.

**ON/OFF:** The oven is switched on and off with this button

**EXTRA:** If the oven is switched off, the display shows the clock. When the oven is inactive, all the functions are available except the cooking duration and end of cooking.

If the clock is not set, the oven does not work: the display flashes, showing "12:00" and the only functioning key is Extra. From the Extra key, the following functions can be set:












FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
<b>COOKING DURATION</b> 	<p>NB: can only be set with an active cooking programme. Press EXTRA twice and set the time using the "+" and "-" keys, confirming by pressing "SELECT".</p> <p>The display shows "00:00" if no cooking duration has been inserted, otherwise the display shows the time remaining.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>To modify cooking before the set time, press EXTRA twice and regulate the cooking time as required using the "&lt;" and "&gt;" keys, before pressing SELECT" once more.</li> <li>To cancel the cooking duration, reset the display to "00:00".</li> </ul>	<p>When a cooking programme terminates, the oven switches off while the display shows "END" (the cooking programme icon remains on) until the On/Off button, the only functioning key, is pressed. When a cooking programme terminates, an alarm will sound.</p>	<p>When the cooking time has finished, the oven automatically switches off and the alarm sounds for a few seconds.</p>
<b>END OF COOKING</b> 	<p>NB: can only be set with an active cooking programme. Press EXTRA enough times to illuminate the icon, set the end of cooking time using the "&lt;" and "&gt;" keys and confirm by pressing "SELECT".</p> <p>Press EXTRA enough times to illuminate the icon, set the end of cooking time using the "&lt;" and "&gt;" keys and confirm by pressing "SELECT".</p> <p>The cooking duration is automatically calculated.</p>	<p>To modify the end of cooking before the set time, press EXTRA enough times to illuminate the icon, regulate the end of cooking time as required using the "&lt;" and "&gt;" keys and confirm by pressing "SELECT".</p> <p>To cancel the end of cooking time, reset the display to "00:00".</p>	<p>When a cooking programme terminates, the oven switches off while the display shows "END" (the cooking programme icon remains on) until the On/Off button, the only functioning key, is pressed. When a cooking programme terminates, an alarm will sound.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>This function is also used for cooking that can be scheduled in advance.</li> <li>If a cooking programme is set, it will be lost if the "F" key is pressed.</li> <li>If delayed cooking is set, the oven switches off and the display shows the current time while the cooking programme, cooking duration and end of cooking icons are illuminated.</li> <li>If a cooking programme is set, by pressing the "&lt;" and "&gt;" keys you can see and modify the temperature set: at the first touch, the operating temperature is shown while another touch will allow you to modify said temperature.</li> </ul>
<b>TIMER</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>The display shows "00:00" if no time has been inserted or the time remaining if this has already been set.</li> </ul> <p>Press EXTRA enough times to illuminate the icon and use the "&lt;" and "&gt;" keys to set the time, confirming by pressing SELECT.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>To modify the timer, press EXTRA enough times to illuminate the icon, regulate the cooking time as required using the "&lt;" and "&gt;" keys and confirm by pressing "SELECT".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>This function activates an alarm that sounds for a few seconds when the set time expires (this function does not switch the oven off). You can select a time between 00:00 and 23:59.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The timer functions regardless of whether the oven is switched on.</li> </ul>
<b>SETTING THE CLOCK</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Switched on for the first time, the display illuminates and shows "12:00".</li> <li>To modify the time, press EXTRA enough times to illuminate the icon and use the "&lt;" and "&gt;" keys to set the time, confirming it by pressing SELECT.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>It allows you to set the time that appears on the display.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The alarm functions regardless of whether the oven is switched on.</li> </ul>
<b>CHILD SAFETY LOCK</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Press the EXTRA key enough times to illuminate the icon and then either the "&lt;" or "&gt;" key to activate this function: the display will show ON; to confirm press SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Press the EXTRA key enough times to illuminate the icon and then either the "&lt;" or "&gt;" key to deactivate this function: the display will show OFF; to confirm press SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>If the function is active only the "Extra" button, to deactivate the function, and "On/Off" button can be used.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>This function is useful when there are children in the house.</li> </ul>

**LANGUAGE SETTING:** The language can be set when the oven is switched off by pressing the Extra and Select buttons simultaneously and for 3". The current language is shown on the display and can be changed by pressing the "<" or ">" keys, confirming it by pressing SELECT. Available languages are: Italian, English, French and German.

**SELECT:** Any selection must be confirmed. If not confirmed within 15 seconds, the selection is cancelled. By changing menu, any unconfirmed selection is lost.

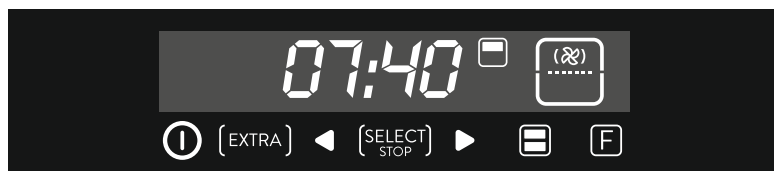
**"HOT" ICON:** When a cooking programme finishes or when the oven switches off, if the oven is still hot, the display shows the current time alternating with the message "HOT" .




## 3.2 Cooking Modes

Function Dial		Pre-set temperature °C	Function (Depends on to the oven model)
	<b>Off</b>	-	
	<b>Bottom+Top</b>	220	Both top and bottom heating elements are in use. This method is ideal for all traditional roasting and baking. When cooking red meat, roast beef, leg of lamb, game, bread or foil wrapped foods.
	<b>Bottom+Top +Fans</b>	210	Both top and bottom heating elements are used in conjunction with the fan, which circulates hot air throughout the oven. We recommend this method for poultry, pastries, fish and vegetables. By using this method better heat penetration is achieved and cooking and preheating times are also reduced. The fan cooking option allows you to cook different foods together at different positions in the oven all at the same time, providing even heat distribution but without the risk of mingling tastes and smells. When cooking different foods at the same time allow a further 10 minutes.
	<b>Circular Heating Element +Fans</b>	180	Air that has been heated is blown by the fan onto the different levels. It is ideal for cooking different types of food at the same time (e.g. meat and fish) without mixing tastes and smell. It cooks very gently and is ideal for sponge cakes, pasties, etc.
	<b>Bottom</b>	160	Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pâté and any cooking that needs more heat from below.
	<b>Bottom+Fans</b>	210	The combination of the bottom heating element and fan is ideal for fruit flans, tarts, quiches and pastries. It prevents food from becoming too dry and encourages bread dough to rise. Place the shelf in the bottom position in the oven.
	<b>Grill</b>	L3	Using the top heating element. Success is guaranteed for mixed grills, kebabs and gratin dishes. The grill should be pre-heated to a high temperature for 5 minutes. White meats should always be placed at some distance from the grill element, the cooking time is slightly longer but the meat will be more succulent. Red meat and fish fillets can be placed directly onto the shelf with the drip tray placed beneath on lower shelf position.
	<b>Grill+Fans</b>	200	The top heating element is used in conjunction with the fan which circulates the hot air around the oven. Pre heating is recommended for red meats but is not necessary for white meats. Grilling is ideal for cooking thicker food items such as pork or poultry. Food to be grilled should be placed directly at the centre of the middle shelf. By sliding the drip tray underneath the shelf it will ensure that any juices are collected. For best results always make sure that the food is not too close to the grill element and turn the food over half way through the cooking time.
	<b>Grill+Turnspit</b>	L5	Use the turnspit with the door closed. The top heating element is used with the turnspit rotating the food to be cooked. The heating temperature can be adjusted as required. The turnspit is best used for medium-sized items. Ideal for rediscovering the taste of traditional roast. No preheating is required for turnspit cooking.
	<b>Grill+Turnspit +Fans</b>	220	The advantage of using the top oven element at the same time as the fan and rotisserie is that the food is evenly cooked, preventing it from becoming dry and tasteless. The rotisserie is programmed to continue rotating for approximately five minutes after cooking, making full use of the residual oven heat. No preheating is required for rotisserie cooking.
	<b>Defrost</b>	40	When the dial is set to this position. The fan circulates hot air around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered. The temperature is preset in 40°C constant, no regulation is possible.

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




## Upper Cavity



Function Dial		Pre-set temperature °C	Function (Depends on to the oven model)
	<b>Circular Heating Element + Upper Fan</b>	180	Air that has been heated is blown by the fan onto the different levels. It is ideal for cooking different types of food at the same time (e.g. meat and fish) without mixing tastes and smell. It cooks very gently and is ideal for sponge cakes, pasties, etc.
	<b>Grill</b>	L3	Using the top heating element. Success is guaranteed for mixed grills, kebabs and gratin dishes. The grill should be pre-heated to a high temperature for 5 minutes. White meats should always be placed at some distance from the grill element, the cooking time is slightly longer but the meat will be more succulent. Red meat and fish fillets can be placed directly onto the shelf with the drip tray placed beneath on lower shelf position.
	<b>Grill+Fan</b>	190	The top heating element is used in conjunction with the fan which circulates the hot air around the oven. Pre heating is recommended for red meats but is not necessary for white meats. Grilling is ideal for cooking thicker food items such as pork or poultry. Food to be grilled should be placed directly at the centre of the middle shelf. By sliding the drip tray underneath the shelf it will ensure that any juices are collected. For best results always make sure that the food is not too close to the grill element and turn the food over half way through the cooking time.

## Lower Cavity



Function Dial		Pre-set temperature °C	Function (Depends on to the oven model)
	<b>Circular Heating Element + Lower Fan</b>	160	Air that has been heated is blown by the fan onto the different levels. It is ideal for cooking different types of food at the same time (e.g. meat and fish) without mixing tastes and smell. It cooks very gently and is ideal for sponge cakes, pasties, etc.
	<b>Bottom</b>	160	Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pâté and any cooking that needs more heat and radiation from below.
	<b>Bottom+ Lower Fan</b>	160	The combination of the bottom heating element and fan is ideal for fruit flans, tarts, quiches and pastries. It prevents food from becoming too dry and encourages bread dough to rise. Place the shelf in the bottom position in the oven.

## 4. Oven cleaning and maintenance

---

### 4.1 General notes on cleaning

---

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

#### **GLASS PARTS**

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

#### **OVEN WINDOW SEAL**

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

#### **ACCESSORIES**

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

#### **DRIP PAN**

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

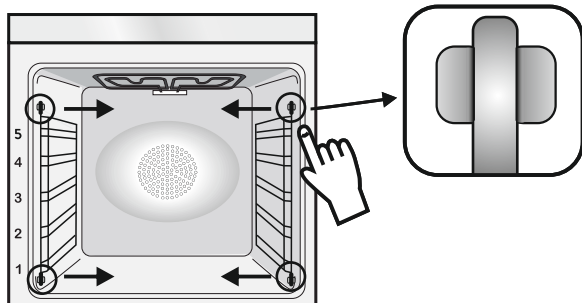
If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

### 4.2 Maintenance

---

#### **REMOVING AND CLEANING WIRE RACKS**

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



#### **REMOVAL OF THE OVEN WINDOW**

1. Open the front window.
2. Open the clamps of the hinge housing on the right and left side of the front window by pushing them downwards.
3. Replace the window by carrying out the procedure in reverse.

## REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

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

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

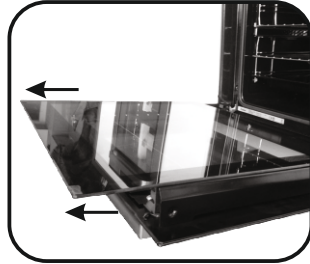
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

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

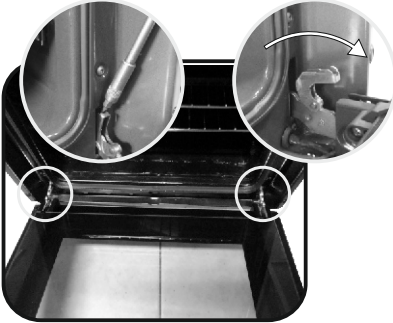
1.



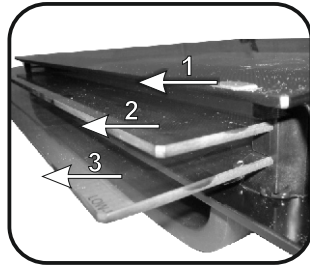
5.



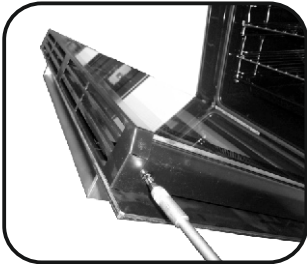
2.



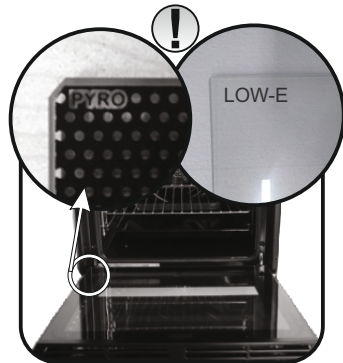
6.



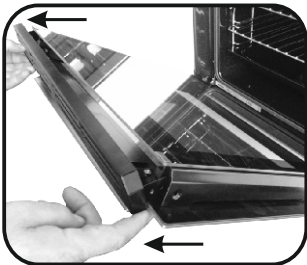
3.



7.



4.



## 5. Troubleshooting

---

### 5.1 FAQ

---

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>SOLUTION</b>
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	The child lock is on	Deactivate the child lock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct
No reaction of the touch user interface	Steam and condensation on the user interface panel	Clean with a microfiber cloth the user interface panel to remove the condensation layer



## Indicazioni di Sicurezza

---

- ATTENZIONE: l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
- ATTENZIONE: le parti accessibili possono diventare calde quando il grill è in uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- ATTENZIONE: assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- ATTENZIONE: al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore, oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.
- ATTENZIONE: prima di attivare la funzione di pulizia automatica:
  - Pulire la porta del forno
  - Con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detergenti;
  - Estrarre tutti gli accessori e il kit guide scorrevoli (se presente);
  - Non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.
- I bambini al di sotto di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza se non continuamente supervisionati.
- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio. L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, senza esperienza e conoscenza del prodotto, solo se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e cosciente del rischio possibile.
- La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione.
- Non usare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Spegnere il forno prima di rimuovere le parti rimovibili e, dopo la pulizia, rimontarle secondo le istruzioni.
- Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.

•Inserire la spina in una presa di corrente munita di un terzo contatto corrispondente alla presa di terra, che deve essere collegata in modo efficiente. Per i modelli sprovvisti di spina, montare sul cavo una spina normalizzata che sia in grado di sopportare il carico indicato in targa. Il conduttore di messa a terra è contraddistinto dai colori giallo-verde. Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Si può effettuare anche l'allacciamento alla rete interponendo, tra l'apparecchio e la rete, un interruttore omipolare dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omipolare usati per l'allacciamento devono essere facilmente accessibili ad elettrodomestico installato.

•Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un cavo o un assieme speciali disponibili presso il costruttore o il suo servizio assistenza tecnica.

In caso di danneggiamento del cavo, provvedere tempestivamente alla sua sostituzione secondo le seguenti indicazioni:

-Aprire il coperchio morsettiera;

-Togliere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno corrispondente e adeguato all'apparecchio (tipo H05VV-F, HO5V2V2-F).

•Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato. Il conduttore di terra (giallo-verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di circa 10 mm rispetto ai conduttori di linea. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

•Il mancato rispetto di quanto detto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

•Gli eccessi di materiale trascinato devono essere tolti prima della pulizia.

•Durante la Pirolisi le superfici possono scaldarsi più del solito: pertanto è consigliato tenere i bambini a distanza.

Avvertenze Generali	1.1 Suggerimenti sulla sicurezza
20	1.2 Sicurezza elettrica
	1.3 Raccomandazioni
	1.4 Installazione
	1.5 Gestione dei rifiuti
	1.6 Dichiarazione di conformità

Descrizione del Prodotto	2.1 Panoramica
22	2.2 Accessori
	2.3 Primo utilizzo

Utilizzo del Forno	3.1 Descrizione del display
24	3.2 Modalità di cottura

Pulizia e Manutenzione del Forno	4.1.Note generiche di pulizia
29	4.2 Manutenzione
	• Rimozione e pulizia delle griglie
	• Rimozione dello sportello del forno
	• Rimozione e pulizia della porta in vetro

Risoluzione dei problemi	5.1 F.A.Q.
31	

# 1. Avvertenze Generali

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti. Per utilizzare il forno in modo ottimale è consigliabile leggere con attenzione questo manuale e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie in modo da poterlo comunicare al personale del servizio di assistenza in caso di richiesta di intervento. Dopo aver rimosso il forno dall'imballaggio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere l'assistenza di un tecnico qualificato. Tenere tutto il materiale da imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi) fuori dalla portata dei bambini. Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno: si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo documento.



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

## 1.1 Suggerimenti sulla Sicurezza

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

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

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

## 1.2 Sicurezza Elettrica

### **FARE EFFETTUARE I COLLEGAMENTI ELETTRICI AD UN'ELETTRICISTA O TECNICO QUALIFICATO.**

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

### **COLLEGAMENTO**

Il forno viene fornito con un cavo di alimentazione che deve essere collegato solo a una rete elettrica con una tensione di 230 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare:

- la tensione di alimentazione indicata sul misuratore;
- l'impostazione del sezionatore.

Il filo di messa a terra collegato al morsetto di terra del forno deve essere collegato al morsetto di terra della rete elettrica.

### **ATTENZIONE**

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

messa a terra con una continuità difettosa.

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

## 1.3 Raccomandazioni

---

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

## 1.4 Installazione

---

Il produttore non è obbligato ad occuparsi dell'installazione. Gli eventuali interventi di assistenza, necessari per correggere problemi dovuti ad un'errata installazione, non sono coperti da garanzia. L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato e in conformità con queste istruzioni. Un'installazione impropria potrebbe causare infortuni alle persone, agli animali domestici o danni alle attrezzature. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni dovuti ad un'errata installazione.

Il forno può essere installato sopra una colonna o sotto a un piano di lavoro. Prima di fissare in posizione il forno, verificare che lo spazio attorno allo stesso sia sufficiente a garantire la circolazione del flusso di aria fresco necessario a garantire il raffreddamento del forno e la sicurezza dei componenti interni. Realizzare le aperture indicate nell'ultima pagina del manuale, a seconda del tipo di installazione.

## 1.5 Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente

---



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). E' importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di

base:

- i WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
- i WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate.

In molti paesi, per i WEEE di grandi dimensioni, potrebbe essere presente la raccolta domestica. Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

### RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

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

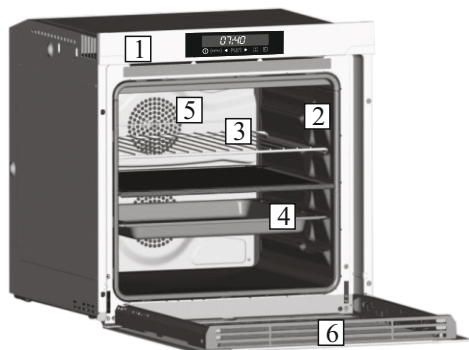
## 1.6 Dichiarazione di conformità

Tutti i componenti di questo elettrodomestico destinati a venire a contatto con gli alimenti sono conformi con le disposizioni della Direttiva CEE 89/109.

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

## 2. Descrizione del Prodotto

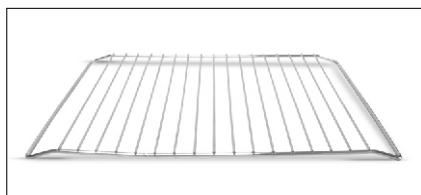
### 2.1 Panoramica



1. Pannello di controllo
2. Posizioni ripiani (castelletto se previsto)
3. Griglia metallica
4. Leccarda
5. Ventola (dietro alla piastra di acciaio)
6. Porta forno

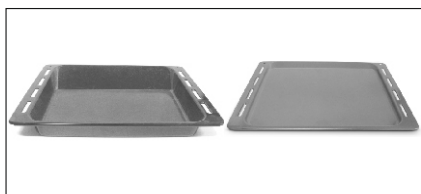
### 2.2 Accessori

#### 1 Griglia metallica



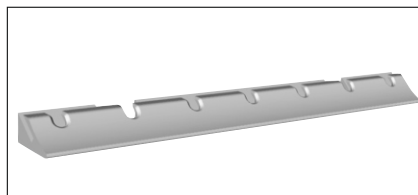
Sostiene teglie e piatti.

#### 2 Leccarda



Raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura di alimenti con i grill.

#### 3 Led vision



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

#### Vantaggi:

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

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

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

## 4 Separatore

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



## 5 Tecnologia Pro/exp'r

Siamo riusciti a portare anche a casa vostra l'eccellenza tipica delle cucine professionali: questo grazie ad una tecnologia d'avanguardia e ad una consolidata esperienza.

Un sistema di ventilazione laterale emette a bassa velocità, attraverso 100 aperture presenti sui pannelli, micro flussi di aria calda direttamente sui cibi, avvolgendoli interamente: ciò riduce la perdita di umidità del cibo e permette una cottura uniforme. Con questo sistema si ha la possibilità di cucinare contemporaneamente cibi diversi, i quali vengono disposti sui vari livelli.



## 2.3 Primo utilizzo

### PULIZIA PRELIMINARE

Pulire sempre il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido leggermente inumidito.

Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno del forno con del detergente per piatti ed acqua calda. Verificare che il forno sia vuoto, impostare la temperatura massima e lasciarlo acceso per almeno 1 ora, così da rimuovere tutti gli odori normalmente presenti nei forni nuovi.

## 3. Utilizzo del Forno

### 3.1 Descrizione del display



1. Acceso/spento
2. Funzioni supplementari
3. Freccia (-)
4. Seleziona/ferma
5. Freccia (+)
6. Vano
7. Funzioni cottura

**VANO:** Quando viene collocato il separatore all'interno del forno, è possibile selezionare il vano superiore o quello inferiore premendo il pulsante .

Quando si seleziona un vano, è necessario selezionare la funzione di cottura richiesta premendo il tasto F e quindi SELECT per confermare la scelta.

A questo punto, è possibile impostare la temperatura di cottura premendo i tasti "<" e ">" e confermando la scelta premendo SELECT. Il forno inizia la cottura dopo questa procedura.

Se si vuole invece utilizzare il forno con vano unico, è necessario togliere il separatore.

Premere F per selezionare la funzione di cottura richiesta e confermare premendo SELECT. Impostare la temperatura di cottura premendo i tasti "<" e ">" e confermare la scelta premendo SELECT. Il forno inizia la cottura dopo questa procedura.






**NOTE:** quando viene scelto un vano, tutte le informazioni relative alle funzioni, alla temperatura e al tempo di cottura si riferiscono al vano precedentemente selezionato.

**ACCESO/SPENTO:** questo pulsante permette di accendere e spegnere il forno

**EXTRA:** se il forno è spento, viene visualizzato l'orologio. Quando il forno non è attivo, sono disponibili tutte le funzioni ad eccezione di durata cottura e fine cottura.

Se l'orologio non è regolato, il forno non funziona: il display lampeggia, indicando "12:00" e l'unico tasto che funziona è quello di EXTRA. Tramite il tasto EXTRA, si possono impostare le seguenti funzioni:












FUNZIONE	COME ATTIVARE	COME DISATTIVARE	COME FUNZIONA	COSA SERVE
<b>DURATA COTTURA</b> 	<p>Nota: l'impostazione è possibile solo con un programma di cottura attivo. Premere due volte EXTRA ed impostare il tempo utilizzando i tasti "&lt;" e "&gt;", confermando premendo "SELECT".</p> <p>Il display visualizza "00:00" se non è stata inserita la durata di cottura, altrimenti visualizza il tempo restante.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Per modificare la cottura prima del tempo impostato, premere due volte EXTRA e regolare il tempo di cottura come richiesto utilizzando i tasti "&lt;" e "&gt;", prima di premere nuovamente "SELECT".</li> <li>Per cancellare la durata di cottura, azzerare il display a "00:00".</li> </ul>	<p>When a cooking programme terminates, the oven switches off while the display shows "END" (the cooking programme icon remains on) until the On/Off button, the only functioning key, is pressed. When a cooking programme terminates, an alarm will sound.</p>	<p>Quando il tempo di cottura è terminato, il forno si spegne automaticamente e l'allarme si attiva per alcuni secondi.</p>
<b>FINE COTTURA</b> 	<p>Nota: l'impostazione è possibile solo con un programma di cottura attivo. Premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, impostare la fine del tempo di cottura utilizzando i tasti "&lt;" e "&gt;" e confermare premendo "SELECT".</p> <p>Premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, impostare la fine del tempo di cottura utilizzando i tasti "&lt;" e "&gt;" e confermare premendo "SELECT".</p> <p>La durata di cottura viene calcolata automaticamente.</p>	<p>Per modificare la fine della cottura, in modo che avvenga prima del tempo impostato, premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, regolare la fine del tempo di cottura a seconda delle necessità utilizzando i tasti "&lt;" e "&gt;" e confermare premendo "SELECT".</p> <p>Per cancellare il tempo di fine cottura, azzerare il display a "00:00".</p>	<p>Quando un programma di cottura termina, il forno si spegne e il display visualizza "END" (l'icona del programma di cottura rimane accesa) fino a quando non viene premuto il pulsante Acceso/Spento, l'unico ancora funzionante. Quando un programma di cottura termina, si attiva un allarme.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Questa funzione è utilizzata anche per la cottura che può essere programmata in anticipo.</li> <li>Se è impostato un programma di cottura, se si preme il tasto "F" il programma va perso.</li> <li>Se è impostata la cottura ritardata, il forno si spegne e il display visualizza l'ora attuale, mentre le icone del programma, della durata di cottura e della fine cottura sono accese.</li> <li>Se è impostato un programma di cottura, premendo i tasti "&lt;" e "&gt;" si può controllare e modificare la temperatura impostata; toccando la prima volta, si visualizza la temperatura di funzionamento, toccando un'altra volta è possibile modificare tale temperatura.</li> </ul>
<b>CONTA-MINUTI</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il display visualizza "00:00" se non è stato inserito il tempo oppure il tempo rimanente se era già stato impostato.</li> <li>Premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, e utilizzare i tasti "&lt;" e "&gt;" per impostare il tempo, quindi confermare premendo "SELECT".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Per modificare il contaminuti, premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, regolare il tempo di cottura come richiesto utilizzando i tasti "&lt;" e "&gt;" e confermare premendo "SELECT".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Questa funzione attiva un allarme che suona per alcuni secondi quando scade il tempo impostato (questa funzione non fa spegnere il forno).</li> <li>Si può selezionare un tempo compreso tra 00:00 e 23:59.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il contaminuti funziona indipendentemente dal fatto che il forno sia acceso.</li> </ul>
<b>REGOLAZIONE DELL'ORA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quando viene attivato per la prima volta, il display si accende e visualizza "12:00".</li> <li>Per modificare l'ora, premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, e utilizzare i tasti "&lt;" e "&gt;" per impostare l'ora, quindi confermare premendo "SELECT".</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Si può impostare l'ora che sarà visualizzata sul display.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'allarme funziona indipendentemente dal fatto che il forno sia acceso.</li> </ul>
<b>BLOCCO DI SICUREZZA BAMBINI</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Premere il tasto EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, e quindi il tasto "&lt;" o "&gt;" per attivare questa funzione; il display visualizza ON, per confermare premere "SELECT".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Premere il tasto EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, e quindi il tasto "&lt;" o "&gt;" per disattivare questa funzione; il display visualizza OFF, per confermare premere "SELECT".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se la funzione è attiva si possono utilizzare solo il pulsante "EXTRA" per disattivare la funzione ed il pulsante "Acceso/Spento".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Questa funzione è utile quando ci sono dei bambini all'interno della casa.</li> </ul>

**IMPOSTAZIONE DELLE LINGUE:** La lingua può essere impostata quando il forno è spento premendo contemporaneamente i pulsanti EXTRA e SELECT, per circa 3". La lingua corrente è visualizzata sul display e può essere modificata premendo i tasti "<" o ">" e confermata premendo SELECT. Le lingue disponibili sono: italiano, inglese, francese e tedesco.

**SELECT:** Ogni selezione deve essere confermata. Se non viene confermata entro 15 secondi, la selezione si cancella. Cambiando il menu, qualsiasi selezione non confermata va persa.

**ICONA "HOT":** Quando un programma di cottura termina o quando il forno si spegne, se il forno è ancora caldo il display visualizza l'ora attuale alternata con il messaggio "HOT" (CALDO).




## 3.2 Modalità di cottura

Indicatore funzione		Temperatura imposta °C	Funzione (a seconda del modello)
	<b>Spento</b>	-	
	<b>Basso+Alto</b>	220	Sono utilizzate entrambe le resistenze di riscaldamento inferiori e superiori. Questo metodo è ideale per tutti i tipi di cottura tradizionali. Si utilizza per cuocere carni rosse, roastbeef, cosce di agnello, selvaggina, pane o tutti i cibi avvolti con pellicole.
	<b>Basso+Alto+Ventole</b>	210	Sono utilizzate entrambe le resistenze di riscaldamento inferiori e superiori insieme alla ventola che fa circolare l'aria calda all'interno del forno. Questo metodo è consigliato per il pollame, le paste sfoglie, il pesce e le verdure. Utilizzando questo metodo si ottiene una miglior penetrazione del calore e si riducono i tempi di cottura e preriscaldamento. L'opzione di cottura ventilata permette di cuocere contemporaneamente diversi cibi, in diverse posizioni all'interno del forno, con una distribuzione uniforme del calore ma senza il rischio di mescolare gusti e odori. Quando si cuociono cibi diversi contemporaneamente si consiglia di aggiungere altri 10 minuti.
	<b>Resistenza di riscaldamento circolare+Ventole</b>	180	L'aria riscaldata viene fatta circolare dalla ventola sui diversi livelli. È ideale per cuocere diversi tipi di cibo contemporaneamente (ad esempio carne e pesce) senza mescolare gusti e odori. Cuoce molto delicatamente ed è ideale per il pan di Spagna, pasticci, ecc...
	<b>Basso</b>	160	Utilizzando la resistenza di riscaldamento inferiore. Ideale per cuocere piatti a base di pasta sfoglia. Si utilizza per i flan, le quiche, le torte di frutta, il paté e tutti i cibi che richiedono un quantitativo maggiore di calore dal basso.
	<b>Basso+Ventole</b>	210	La combinazione della resistenza di riscaldamento inferiore e del ventilatore è ideale per flan di frutta, torte di frutta, quiche e pasta sfoglia. Evita di seccare eccessivamente il cibo e favorisce la lievitazione della pasta per il pane. Mettere il ripiano nella posizione inferiore nel forno.
	<b>Grill</b>	L3	Utilizzando la resistenza di riscaldamento superiore. Si ottengono risultati ottimali per grigliate miste, kebab e piatti al gratin. Il grill dovrebbe essere preriscaldato ad una temperatura elevata per 5 minuti. Le carni bianche devono essere sempre collocate a distanza dall'elemento del grill, il tempo di cottura risulta leggermente più lungo ma la carne diventa più appetitosa. Carne rossa e filetti di pesce possono essere collocati direttamente sul ripiano con la vaschetta raccogliogocce al di sotto nella posizione del ripiano inferiore.
	<b>Grill+Ventole</b>	200	La resistenza di riscaldamento superiore si utilizza insieme alla ventola che fa circolare l'aria calda all'interno del forno. Il preriscaldamento è consigliato per le carni rosse ma non è necessario per quelle bianche. La cottura con grill è ideale per alimenti più consistenti, quali il maiale o il pollame. Il cibo da grigliare deve essere collocato direttamente al centro del ripiano centrale. Facendo scorrere la vaschetta raccogliogocce al di sotto del ripiano si avrà la certezza di raccogliere tutti i liquidi che fuoriescono. Per ottenere risultati migliori si consiglia di accertarsi sempre che il cibo non si trovi troppo vicino all'elemento del grill; girare il cibo a metà del ciclo di cottura.
	<b>Grill+girarrosto</b>	L5	Utilizzare il girarrosto con la porta chiusa. La resistenza superiore si utilizza quando il girarrosto fa girare il cibo da cuocere. La temperatura di riscaldamento può essere regolata in base alle necessità. Il girarrosto funziona in modo ottimale con alimenti di medie dimensioni. Ideale per riscoprire il sapore di un arrosto tradizionale. Per la cottura con girarrosto non è necessario alcun preriscaldamento.
	<b>Grill+Girarrosto+Ventola</b>	220	L'uso simultaneo dell'elemento riscaldante superiore e della ventola e del girarrosto consentono di cucinare le pietanze in modo uniforme senza che si seccino e diventino insapore. Il girarrosto è programmato per continuare a ruotare per circa cinque minuti dopo la cottura, in modo da consentire l'uso del calore residuo del forno. Quando si utilizza il girarrosto, non è necessario pre-riscaldare il forno.
	<b>Scongelamento</b>	40	Quando l'indicatore è in questa posizione. La ventola fa circolare aria calda intorno al cibo congelato e lo scongela in pochi minuti senza alterarne o modificarne il contenuto proteico. La temperatura è impostata al valore costante di 40°C e non è possibile regolarla.

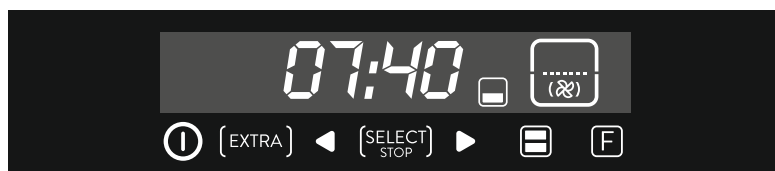
\*Testato in accordo con la norma CENELEC EN 60350-1 utilizzata per la definizione della classe energetica.




## Vano superiore



Indicatore funzione	Temperatura preimpostata °C	Funzione (Dipende dal modello di forno)
 <b>Resistenza di riscaldamento circolare+Ventola superiore</b>	180	L'aria riscaldata viene fatta circolare dalla ventola sui diversi livelli. È ideale per cuocere diversi tipi di cibo contemporaneamente (ad esempio carne e pesce) senza mescolare gusti e odori. Cuoce molto delicatamente ed è ideale per il pan di Spagna, pasticci, ecc...
 <b>Grill</b>	L3	Utilizzando la resistenza di riscaldamento superiore. Si ottengono risultati ottimali per grigliate miste, kebab e piatti al gratin. Il grill dovrebbe essere preriscaldato ad una temperatura elevata per 5 minuti. Le carni bianche devono essere sempre collocate a distanza dall'elemento del grill, il tempo di cottura risulta leggermente più lungo ma la carne diventa più appetitosa. Carne rossa e filetti di pesce possono essere collocati direttamente sul ripiano con la vaschetta raccogliogocce al di sotto nella posizione del ripiano inferiore.
 <b>Grill+ Ventola</b>	160	La resistenza di riscaldamento superiore si utilizza insieme alla ventola che fa circolare l'aria calda all'interno del forno. Il preriscaldamento è consigliato per le carni rosse ma non è necessario per quelle bianche. La cottura con grill è ideale per alimenti più consistenti, quali il maiale o il pollame. Il cibo da grigliare deve essere collocato direttamente al centro del ripiano centrale. Facendo scorrere la vaschetta raccogliogocce al di sotto del ripiano si avrà la certezza di raccogliere tutti i liquidi che fuoriescono. Per ottenere risultati migliori si consiglia di accertarsi sempre che il cibo non si trovi troppo vicino all'elemento del grill; girare il cibo a metà del ciclo di cottura.

## Vano inferiore



Indicatore funzione	Temperatura preimpostata °C	Funzione (a seconda del modello)
 <b>Resistenza di riscaldamento circolare+ Ventola inferiore</b>	160	L'aria riscaldata viene fatta circolare dalla ventola sui diversi livelli. È ideale per cuocere diversi tipi di cibo contemporaneamente (ad esempio carne e pesce) senza mescolare gusti e odori. Cuoce molto delicatamente ed è ideale per il pan di Spagna, pasticci, ecc...
 <b>Basso</b>	160	Utilizzando la resistenza di riscaldamento inferiore. Ideale per cuocere piatti a base di pasta sfoglia. Si utilizza per i flan, le quiche, le torte di frutta, il paté e tutti i cibi che richiedono un quantitativo maggiore di calore e irraggiamento dal basso.
 <b>Basso+ Ventola inferiore</b>	160	La combinazione della resistenza di riscaldamento inferiore e del ventilatore è ideale per flan di frutta, torte di frutta, quiche e pasta sfoglia. Evita di seccare eccessivamente il cibo e favorisce la lievitazione della pasta per il pane. Mettere il ripiano nella posizione inferiore nel forno.

## 4. Pulizia e manutenzione del forno

---

### 4.1 Note generiche di pulizia

---

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

#### **PARTI IN VETRO**

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

#### **GUARNIZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO**

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

#### **ACCESSORI**

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

#### **VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO**

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

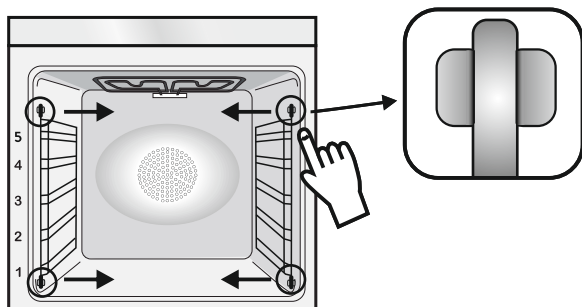
Se rimangono dei residui di grasso, immergere la vaschetta in acqua e detersivo. In alternativa, è possibile anche lavare la vaschetta nella lavastoviglie oppure utilizzare un detersivo per forni di tipo commerciale. Non reinserire mai una vaschetta sporca nel forno.

### 4.2 Manutenzione

---

#### **RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE**

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



#### **RIMOZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO**

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

## RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

1. Aprire la porta del forno.

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

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

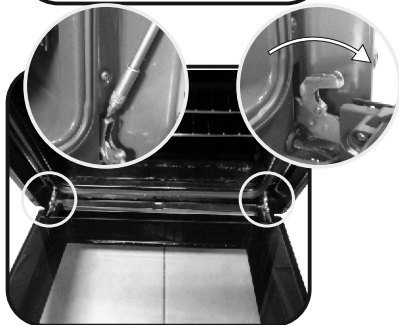
7. Al termine della pulizia o sostituzione riassemblare le parti nell'ordine opposto alla rimozione.

Su tutti i vetri, l'indicazione "Low-E" deve essere correttamente leggibile e posizionata sul lato sinistro della porta, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo, l'etichetta stampata del primo vetro rimarrà interna alla porta.

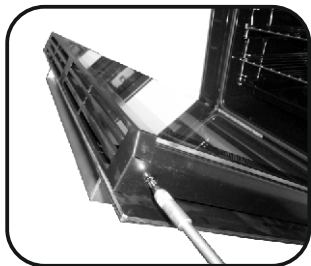
1.



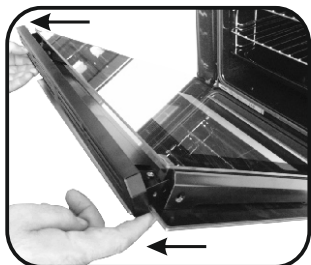
2.



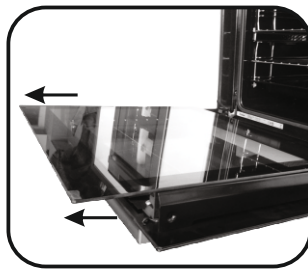
3.



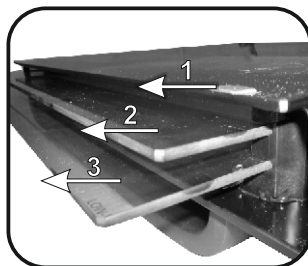
4.



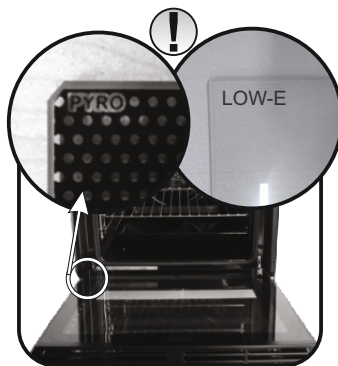
5.



6.



7.



## 5. Risoluzione dei Problemi

---

### 5.1 FAQ

---

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSIBILE CAUSA</b>	<b>SOLUZIONE</b>
Il forno non si scalda	L'orologio non è impostato	Impostare l'orologio
Il forno non si scalda	Il blocco bambini è attivo	Disattivare il blocco bambini
Il forno non si scalda	Le regolazioni necessarie non sono impostate	Assicurarsi che le impostazioni necessarie siano corrette
Nessuna reazione quando si usa l'interfaccia utente di tipo touch	Vapore e condensa sul pannello interfaccia utente	Pulire con un panno in microfibra il pannello interfaccia utente per togliere lo strato di condensa

## Indicaciones de seguridad

- **ATENCIÓN:** el aparato y las piezas accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar las piezas calientes.
- **ATENCIÓN:** las piezas accesibles pueden calentarse cuando la resistencia está en uso. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- **ATENCIÓN:** asegúrese de que el aparato esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- **ATENCIÓN:** con el fin de evitar cualquier peligro debido a un rearme accidental del dispositivo térmico de interrupción, este aparato no debe alimentarse con dispositivos de maniobra externos como temporizadores, ni conectarse a un circuito regularmente alimentado o interrumpido por el servicio.
- **ATENCIÓN:** antes de activar la función de limpieza automática:
  - Limpie la puerta del horno
  - Con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes;
  - Quite todos los accesorios y el kit guías deslizables (si existe);
  - No deje paños de cocina o manoplas en la manija.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños menores de ocho años si no están constantemente supervisados.
- No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños mayores de ocho años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, así como aquellas sin experiencia ni conocimientos del aparato pueden usarlo únicamente bajo supervisión o siguiendo de forma segura y consciente del posible riesgo las instrucciones de funcionamiento del aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser responsabilidad de niños sin supervisión.
- No use materiales rugosos o abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar las puertas de vidrio del horno, ya que pueden arañar la superficie y agrietar el vidrio.
- Apague el horno antes de extraer la pantalla de protección y, después de la limpieza, vuelva a montarla conforme a las instrucciones.
- Use solo la sonda térmica recomendada para este horno.



- No utilice limpiadores de vapor.
- Enchufe el conector a una toma de corriente provista de toma de tierra, que debe estar correctamente conectada. Para los modelos que no dispongan de conector, montar en el cable uno normalizado capaz de soportar la carga indicada en la ficha técnica. El conductor de toma de tierra se caracteriza por los colores amarillo y verde. Esta operación deberá confiarse a un profesional cualificado. En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el conector del aparato, hacer que un profesional cualificado sustituya la toma por otra del tipo adecuado. Se puede efectuar también la conexión a la red interponiendo, entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar dimensionado a la carga y conforme con la normativa vigente. El cable de tierra amarillo y verde no debe interrumpirse con el interruptor. La toma o el interruptor omnipolar usados para la conexión deben ser fácilmente accesibles para el electrodoméstico instalado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o un conjunto especialmente disponible en el fabricante o en su servicio de asistencia técnica.

En caso de que el cable esté dañado, proceder puntualmente a su sustitución conforme a las indicaciones siguientes:

- Abra la cubierta del terminal;
- Extraer el cable de alimentación y sustituirlo por uno análogo y adecuado al aparato (tipo H05VV-F, H05V2V2-F).
- Esta operación deberá confiarse a un profesional cualificado. El conductor de toma de tierra (amarillo y verde), debe necesariamente ser aproximadamente 10 mm más largo que los conductores de línea. Para la eventual reparación, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicite que se empleen recambios originales.
- No respetar las indicaciones anteriores puede comprometer la seguridad del aparato.
- Los excesos de material deben retirarse antes de limpiar.
- Durante la pirólisis las superficies pueden calentarse más de lo habitual: por ello es aconsejable mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Advertencias generales	35	1.1 Recomendaciones de seguridad 1.2 Seguridad eléctrica 1.3 Recomendaciones 1.4 Instalación 1.5 Gestión de residuos 1.6 Declaración de conformidad
Descripción del producto	37	2.1 Descripción general 2.2 Accesorios 2.3 Primer uso
Utilización del horno	39	3.1 Descripción de la pantalla 3.2 Modalidades de cocción
Limpieza y mantenimiento del horno	44	4.1 Notas genéricas de limpieza 4.2 Mantenimiento <ul style="list-style-type: none"><li>• Extracción de la puerta del horno</li><li>• Extracción y limpieza de las rejillas</li><li>• Extracción y limpieza de la puerta de vidrio</li></ul>
Solución de problemas	46	5.1 Preguntas más frecuentes

# 1. Advertencias Generales

---

Le agradecemos que haya elegido uno de nuestros productos. Para utilizar el horno de forma óptima es aconsejable leer con atención este manual y conservarlo para poder consultarlo en el futuro. Antes de instalar el horno, anote el número de serie para poder facilitárselo al personal del servicio de asistencia técnica en caso de solicitar su intervención. Después de extraer el horno del embalaje, compruebe que no haya sufrido daño alguno durante el transporte. En caso de duda, no utilice el horno y solicite la asistencia de un técnico cualificado. Conserve todo el material de embalaje (bolsitas de plástico, poliestireno, clavos)



fuera del alcance de los niños. La primera vez que se enciende el horno puede producirse un humo de olor acre, causado por el primer calentamiento del adhesivo de los paneles de aislamiento que recubren el horno: se trata de un fenómeno absolutamente normal y, en caso de que se produzca, será preciso esperar a que cese el humo antes de introducir los alimentos. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de no observar las instrucciones contenidas en este documento.

NOTA: las funciones, las propiedades y los accesorios de los hornos citados en este manual pueden variar según los modelos.

## 1.1 Recomendaciones de seguridad

---

Utilice el horno solo con el fin para el que se ha diseñado, es decir: únicamente para cocer alimentos; cualquier otro uso, por ejemplo como fuente de calefacción, se considera impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos o irracionales.

El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observación de una serie de reglas fundamentales:

- No tirar del cable de alimentación para desenchufar el conector de la toma de corriente;
- No tocar el aparato con las manos ni los pies mojados o húmedos;
- En general no es aconsejable usar adaptadores, regletas ni alargadores;
- En caso de avería o mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.

## 1.2 Seguridad eléctrica

---

### **CONFÍE LA CONEXIÓN ELÉCTRICA A UN ELECTRICISTA O A UN TÉCNICO CUALIFICADO.**

La red de alimentación a la que se conecte el horno debe cumplir la normativa vigente en el país de instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños derivados de no observar dicha normativa. El horno debe conectarse a la red eléctrica mediante un enchufe de pared con toma de tierra o mediante un seccionador con varios polos, según la normativa vigente en el país de instalación. La red eléctrica debe estar protegida mediante fusibles adecuados y deben utilizarse cables con una sección transversal idónea que garantice una correcta alimentación del horno.

### **CONEXIÓN**

El horno se suministra con un cable de alimentación que debe conectarse únicamente a una red eléctrica con una tensión de 230 V de CA entre fases o entre la fase y el neutro. Antes de conectar el horno a la red eléctrica es imprescindible comprobar:

- La tensión de alimentación indicada por el medidor;
- La configuración del seccionador.

El hilo de toma de tierra conectado al terminal de tierra del horno debe estar conectado al terminal de tierra de la red eléctrica.

### **ATENCIÓN**

Antes de conectar el horno a la red eléctrica, confíe la comprobación de la continuidad de la toma de tierra de la red eléctrica a un electricista cualificado. El fabricante no se hace responsable de eventuales accidentes u otros problemas derivados de no conectar el horno a tierra o de conectarlo a una toma de tierra con una continuidad defectuosa.

**NOTA:** puesto que el horno podría requerir la intervención del servicio de asistencia, es aconsejable prever la disponibilidad de otro enchufe de pared al que conectar el horno después de extraerlo del espacio donde se ha instalado. El cable de alimentación debe sustituirse únicamente por personal de asistencia técnica o por técnicos con una cualificación análoga.

## 1.3 Recomendaciones

---

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

## 1.4 Instalación

---

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

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

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

## 1.5 Gestión de residuos y respeto por el medio ambiente

---



Este aparato está certificado conforme a la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Los dispositivos WEEE contienen sustancias contaminantes (que pueden provocar consecuencias negativas en el medio ambiente) o componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que dichos dispositivos estén sujetos a tratamientos específicos para eliminar y desechar correctamente todos los contaminantes y recuperar todos los materiales. Cada individuo puede desempeñar un papel importante a la hora de asegurar que los dispositivos WEEE no se conviertan en un

problema medioambiental; es esencial seguir algunas reglas básicas:

- Los dispositivos WEEE no deben tratarse como residuos domésticos;
- Los dispositivos WEEE deben llevarse a los puntos de recogida específicos gestionados por el municipio o por una sociedad registrada.

En muchos países, para los WEEE de grandes dimensiones, puede haber disponible un servicio de recogida a domicilio. Cuando se compra un nuevo aparato, el viejo puede entregarse al vendedor, que debe adquirirlo gratuitamente siempre que el aparato sea de tipo equivalente y tenga las mismas funciones que el que se ha adquirido.

### **AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE**

Siempre que sea posible, evite precalentar el horno e intente utilizarlo siempre lleno. Abra la puerta del horno lo menos posible, ya que se producen dispersiones de calor cada vez que se lleva a cabo esta operación. Para ahorrar mucha energía basta apagar el horno de 5 a 10 minutos antes del fin del tiempo de cocción planificado y servirse del calor que el horno continúa generando. Mantener las juntas limpias y en buen estado para evitar posibles dispersiones de energía. Si se dispone de un contrato de energía eléctrica por tarifa horaria, el programa de cocción retardada permitirá ahorrar más fácilmente retrasando el encendido del horno hasta el horario de tarifa reducida.

## 1.6 Consejos De Cumplimiento

---

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

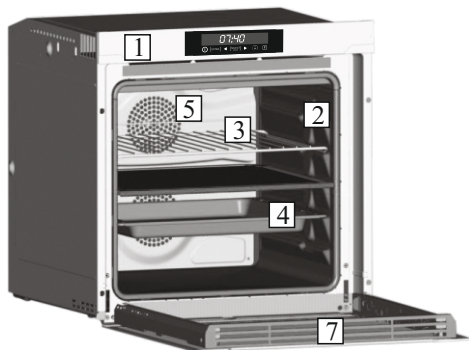
Al mostrar el logo **CE** marcado en este producto, declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos europeos en términos de seguridad, salud y medio ambiente, establecidos en la legislación de este producto.

## 2. Descripción del producto

---

### 2.1 Descripción general

---



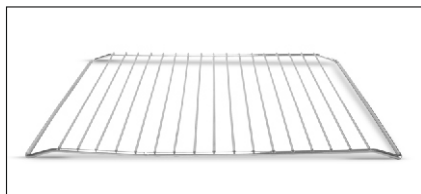
1. Panel de control
2. Posiciones de las bandejas  
(y del soporte elevado si corresponde)
3. Rejilla metálica
4. Bandeja
5. Ventilador (detrás de la placa de acero)
6. Puerta del horno

### 2.2 Accesorios

---

#### 1 Rejilla metálica

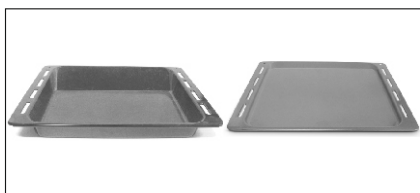
---



Sostiene fuentes y platos.

#### 2 Bandeja

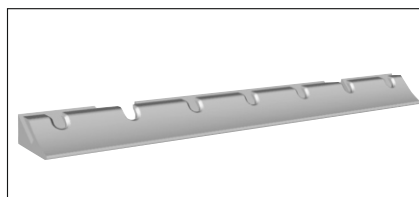
---



Recoge los residuos que gotean durante la cocción de alimentos con las resistencias.

#### 3 Visión Led

---



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

Los LEDs permanecen apagados durante la apertura de la puerta (sólo para hornos pirolíticos).

## Ventajas:

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

-Visión óptima

-Iluminación duradera

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

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

No observar directamente con instrumentos óptimos.”

## 4 Separador

El separador divide el horno en dos espacios. Separa la parte superior de la inferior en caso de querer utilizar el horno en modo dual.

Debe colocarse en la tercera vía.

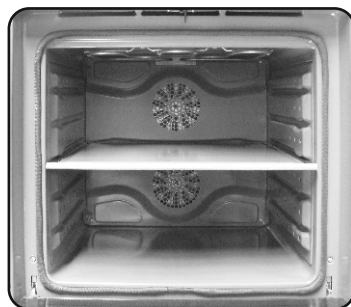
No colocar jamás el separador en el horno cuando este está en modo Piroлитico.



## 5 Tecnología Pro/Exp'r

Nuestra tecnología y experiencia presenta una característica típica de las cocinas profesionales en casa. Un sistema de ventilación Multijet lateral emite microcorrientes de aire caliente directamente a la comida, a baja velocidad, envolviéndolo completamente.

Esto permite una cocción uniforme, reduce la pérdida de líquidos de los alimentos y la cocción simultánea a diferentes alturas.



## 2.3 Primer uso

### LIMPIEZA PRELIMINAR

Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez. Limpie las superficies externas con un paño suave levemente humedecido.


Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con detergente lavavajillas y agua caliente. Compruebe que el horno esté vacío, seleccione la temperatura máxima y déjelo encendido durante un mínimo de una hora para eliminar todos los olores que suele haber presentes en los hornos nuevos.

## 3. Uso del horno

### 3.1 Descripción de la pantalla



1. Encender/Apagar
2. Funciones adicionales
3. Flecha (-)
4. Seleccionar/Parar
5. Flecha (+)
6. Cavity
7. Funciones de cocción

**CAVIDAD:** Cuando se coloca el separador en el interior del horno, se puede pulsar el botón  para seleccionar la cavidad superior o la cavidad inferior.

Cuando se elige una cavidad, es necesario pulsar la tecla F para programar la función de cocción deseada y luego pulsar SELECT para confirmar la operación.

A continuación se pueden pulsar las teclas "<" y ">" para programar la temperatura de cocción y la tecla SELECT confirmar la operación. El horno empieza a cocinar los alimentos después de este procedimiento.

Si desea utilizar el horno como si solo tuviese una cavidad, hay que quitar el separador.






Pulse F para seleccionar la función de cocción deseada, seguido de SELECT para confirmar la operación. Pulse las teclas "<" y ">" para programar la temperatura y SELECT para confirmar la operación. El horno empieza a cocinar los alimentos después de este procedimiento.

**NOTA:** Cuando se selecciona una cavidad, toda la información relacionada con las funciones de cocción, la temperatura y el tiempo se refieren a la cavidad que se ha seleccionado previamente.

**ENCENDER/APAGAR:** Este botón permite encender y apagar el horno.

**EXTRA:** En la pantalla se muestra el reloj cuando se apaga el horno. A excepción de la duración de cocción y el final de la cocción, todas las funciones están disponibles cuando el horno está inactivo.

Si no se programa el reloj, el horno no funciona; la pantalla parpadea, indica "12:00" y la única tecla que funciona es Extra. Mediante esta tecla se pueden configurar las funciones siguientes:

FUNCIÓN	CÓMO SE ACTIVA	CÓMO SE DESACTIVA	QUÉ HACE	POR QUÉ SE NECESITA
<b>DURACIÓN DE COCCIÓN</b> 	<p>Nota: Solo se puede configurar con un programa de cocción activo. Pulse EXTRA dos veces, utilice las teclas "+" y "-" para programar el tiempo y pulse "SELECT" para confirmar. La pantalla muestra "00:00" si no se introduce la duración de la cocción; de lo contrario, se muestra el tiempo restante.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para modificar la cocción antes del tiempo establecido, pulse EXTRA dos veces y ajuste el tiempo de cocción como sea necesario con las teclas "&lt;" y "&gt;" antes de pulsar "SELECT" una vez más.</li> <li>• Para cancelar la duración de cocción, restablezca la pantalla en "00:00".</li> </ul>	<p>Cuando termina un programa de cocción, el horno se apaga mientras se indica "END" en la pantalla (el icono del programa de cocción sigue encendido) hasta que se pulsa el botón de encendido/apagado, que es el único que funciona.</p> <p>Cuando termina un programa de cocción, suena una alarma.</p>	<p>Cuando el tiempo de cocción termina, el horno se apaga automáticamente y la alarma suena unos segundos.</p>
<b>FINAL DE COCCIÓN</b> 	<p>Nota: Solo se puede configurar con un programa de cocción activo. Pulse EXTRA varias veces para que se ilumine el icono, programe el final del tiempo de cocción con las teclas "&lt;" y "&gt;" y pulse "SELECT" para confirmar la operación.</p> <p>Pulse EXTRA varias veces para que se ilumine el icono, programe el final del tiempo de cocción con las teclas "&lt;" y "&gt;" y pulse "SELECT" para confirmar la operación.</p> <p>La duración de la cocción se calcula de forma automática.</p>	<p>Para modificar el final de la cocción antes del tiempo establecido, pulse EXTRA varias veces para que se ilumine el icono, ajuste el final del tiempo de cocción como sea necesario con las teclas "&lt;" y "&gt;" y pulse "SELECT" para confirmar la operación.</p> <p>Para cancelar el final del tiempo de cocción, restablezca la pantalla en "00:00".</p>	<p>Cuando termina un programa de cocción, el horno se apaga mientras se indica "END" en la pantalla (el icono del programa de cocción sigue encendido) hasta que se pulsa el botón de encendido/apagado, que es el único que funciona.</p> <p>Cuando termina un programa de cocción, suena una alarma.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta función también se utiliza para programar con antelación la cocción.</li> <li>• El programa de cocción configurado se pierde si se pulsa la tecla "F".</li> <li>• Si se programa la cocción con retardo, el horno se apaga y la pantalla muestra la hora actual mientras que el programa de cocción, la duración de cocción y los iconos de final de cocción están iluminados.</li> <li>• Cuando hay un programa de cocción configurado, se pueden pulsar las teclas "&lt;" y "&gt;" para ver y modificar la temperatura establecida; con la primera pulsación se muestra la temperatura de funcionamiento, que puede modificarse si se vuelve a pulsar la tecla.</li> </ul>
<b>TEMPORIZADOR</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pantalla muestra "00:00" si no se ha introducido ningún valor o presenta el tiempo restante si se ha programado el tiempo.</li> </ul> <p>Pulse EXTRA varias veces para que se ilumine el icono, programe el tiempo con las teclas "&lt;" y "&gt;" y pulse "SELECT" para confirmar la operación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para modificar el temporizador, pulse EXTRA varias veces para que se ilumine el icono, ajuste el tiempo de cocción como sea necesario con las teclas "&lt;" y "&gt;" y pulse "SELECT" para confirmar la operación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta función activa una alarma, que suena durante unos cuantos segundos cuando expira el tiempo establecido (el horno no se apaga).</li> </ul> <p>Es posible seleccionar un tiempo entre 00:00 y 23:59.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El temporizador sigue funcionando aunque el horno esté apagado.</li> </ul>
<b>PROGRAMACIÓN DEL RELOJ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pantalla muestra "00:00" si no se ha introducido ningún valor o presenta el tiempo restante si se ha programado el tiempo.</li> </ul> <p>Pulse EXTRA varias veces para que se ilumine el icono, programe el tiempo con las teclas "&lt;" y "&gt;" y pulse "SELECT" para confirmar la operación.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite programar el tiempo que aparece en la pantalla.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La alarma sigue funcionando aunque el horno esté apagado.</li> </ul>
<b>BLOQUEO INFANTIL</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulse la tecla EXTRA varias veces para que se ilumine el icono y luego pulse "&lt;" o "&gt;" para activar esta función; en pantalla se mostrará la indicación ON. Pulse SELECT para confirmar la operación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulse la tecla EXTRA varias veces para que se ilumine el icono y luego pulse "&lt;" o "&gt;" para desactivar esta función; en pantalla se mostrará la indicación OFF. Pulse SELECT para confirmar la operación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Con la función activa, solo se puede utilizar el botón "Extra" para desactivar la función y el botón de "encendido/apagado" del horno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta función es útil cuando hay niños en casa.</li> </ul>














**PROGRAMACIÓN DEL IDIOMA:** El idioma puede programarse con el horno apagado mediante la pulsación simultánea de los botones Extra y Select durante 3 segundos. En la pantalla se muestra el idioma actual, que puede cambiarse mediante las teclas “<” o “>”; pulse SELECT para confirmar la operación. Los idiomas disponibles son: Italiano, inglés, francés y alemán.

**SELECT:** Permite confirmar la operación. Si no se confirma en 15 segundos, la operación se cancela. Cuando se cambia el menú, se anulan las operaciones que no se han confirmado.

**ICONO DE “CALIENTE”:** Cuando termina un programa de cocción o se apaga el horno, en pantalla se alternan la indicación de la hora actual y “HOT”, si el horno sigue estando caliente.




## 3.2 Modalidades de cocción

Selector de funciones		Temperatura predeterminada °C	Función (Depende del modelo de horno)
	Off	-	
	Base+Techo	220	Ambos elementos de calentamiento están en uso. Esta función es ideal para los asados tradicionales. Carne roja, roast beef, pierna de cordero, caza, papillote y bollos.
	Base+Techo +Ventilador	210	Utilización de los elementos inferior y superior en combinación con el ventilador que facilita la circulación del aire caliente en todo el horno. Se recomienda este modo para pollo, repostería, pescado y verduras. Con este modo se mejora la penetración del calor reduciéndose el tiempo de cocina y precalentamiento. El ventilador permite cocinar distintos alimentos a la vez en diferentes posiciones en el horno distribuyendo el calor sin riesgo de que se mezclen los olores y los sabores. Cuando se cocinen distintos alimentos al mismo tiempo añada 10 minutos al período normal de asado.
	Resistencia Circular + Ventilador	180	Utilización de los elementos inferior y superior en combinación con el ventilador que facilita la circulación del aire caliente en todo el horno. Su definición es la misma que la del método de cocinado con Ventilador.
	Base	160	Utilizar el elemento inferior. Ideal para todo tipo de repostería. Utilizar para flanes, quiches, tartas, pastas y procesos que requieran más calor desde abajo.
	Base + Ventilador	210	La combinación del elemento de calentamiento inferior y el ventilador es ideal para fruta, tartas, quiches y repostería. Evita que los alimentos se deshidraten en exceso y hace que la masa suba. Colocar la bandeja en la parte inferior del horno.
	Grill	L3	Utilización del elemento de calentamiento superior. Éxito asegurado para gratinados varios, kebabs y parrilla. El grill ha de calentarse previamente a temperatura elevada durante 5 minutos. Las carnes blancas han de colocarse siempre a cierta distancia del grill, el tiempo de cocinado es ligeramente superior pero la carne queda más succulenta. Las carnes rojas y el pescado se pueden colocar directamente en la bandeja con la bandeja antigoteo justo debajo.
	Grill + Ventilador	200	Se utiliza el elemento superior de calentamiento en combinación con el ventilador circulando así el aire caliente en todo el horno. Se recomienda el calentamiento previo para carnes rojas y no es necesario en caso de carnes blancas. El grill es ideal para cocinar alimentos de mayor grosor, como el cerdo o el pollo. Los alimentos que se vayan a hacer al grill han de colocarse directamente en el centro de la bandeja. Si se coloca la bandeja antigoteo debajo de la bandeja de la comida se asegura que los jugos que pueda soltar no se esparcirán por el horno. Para un mejor resultado asegurarse de que los alimentos no están demasiado cerca del grill y poder voltear los alimentos a mitad de proceso.
	Grill + Asador	L5	Utilice el asador con la puerta cerrada. La resistencia superior se utiliza para cocinar con el asador. La temperatura de calentamiento se puede ajustar como sea necesario. El asador ofrece un resultado óptimo con porciones de tamaño medio. Es ideal para redescubrir el sabor del asado tradicional. Para cocinar con el asador no hay que precalentar el horno.
	Grill + Asador + Ventilador	220	La ventaja de utilizar la parte superior del horno más el ventilador y el asador es que los alimentos se cocinan evitando que se deshidraten y se queden sin sabor. El asador está programado para seguir girando durante unos cinco minutos una vez finalizado el período de cocina, utilizando por completo el calor residual del horno. No se requiere calentamiento previo para este modo de cocina.
	Descongelado	40	Cuando se pone el mando en esta opción. El ventilador activa el aire caliente alrededor del alimento congelado y lo descongela en unos minutos sin cambiar o alterar el contenido proteínico del alimento. La temperatura preestablecida es de 40°C constantes, no siendo posible su regulación.

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




## Cavidad Superior



Selector de funciones	Temperatura predeterminada °C	Función (Depende del modelo de horno)
 <b>Resistencia Circular + Superior Ventilador</b>	180	Utilización de los elementos inferior y superior en combinación con el ventilador que facilita la circulación del aire caliente en todo el horno. Su definición es la misma que la del método de cocinado con Ventilador.
 <b>Grill</b>	L3	Utilización del elemento de calentamiento superior. Éxito asegurado para gratinados varios, kebabs y parrilla. El grill ha de calentarse previamente a temperatura elevada durante 5 minutos. Las carnes blancas han de colocarse siempre a cierta distancia del grill, el tiempo de cocinado es ligeramente superior pero la carne queda más succulenta. Las carnes rojas y el pescado se pueden colocar directamente en la bandeja con la bandeja antigoteo justo debajo.
 <b>Grill + Ventilador</b>	190	Se utiliza el elemento superior de calentamiento en combinación con el ventilador circulando así el aire caliente en todo el horno. Se recomienda el calentamiento previo para carnes rojas y no es necesario en caso de carnes blancas. El grill es ideal para cocinar alimentos de mayor grosor, como el cerdo o el pollo. Los alimentos que se vayan a hacer al grill han de colocarse directamente en el centro de la bandeja. Si se coloca la bandeja antigoteo debajo de la bandeja de la comida se asegura que los jugos que pueda soltar no se esparcirán por el horno. Para un mejor resultado asegurarse de que los alimentos no están demasiado cerca del grill y poder voltear los alimentos a mitad de proceso.

## Cavidad Inferior



Selector de funciones	Temperatura predeterminada °C	Función (Depende del modelo de horno)
 <b>Resistencia Circular + Inferior Ventilador</b>	160	Utilización de los elementos inferior y superior en combinación con el ventilador que facilita la circulación del aire caliente en todo el horno. Su definición es la misma que la del método de cocinado con Ventilador.
 <b>Base</b>	160	Utilizar el elemento inferior. Ideal para todo tipo de repostería. Utilizar para flanes, quiches, tartas, pastas y procesos que requieran más calor desde abajo.
 <b>Base + Inferior Ventilador</b>	160	La combinación del elemento de calentamiento inferior y el ventilador es ideal para fruta, tartas, quiches y repostería. Evita que los alimentos se deshidraten en exceso y hace que la masa suba. Colocar la bandeja en la parte inferior del horno.

## 4. Limpieza y mantenimiento del horno

### 4.1 Notas genéricas de limpieza

La vida útil del aparato se prolonga si se limpia a intervalos regulares. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza manuales. No utilice nunca detergentes abrasivos, estropajos metálicos ni objetos puntiagudos para la limpieza con el fin de no dañar de forma irreparable las piezas esmaltadas. Utilice únicamente agua, jabón o detergentes a base de amoníaco.

#### **PIEZAS DE VIDRIO**

Es aconsejable limpiar la puerta de vidrio con papel absorbente de cocina después de cada uso del horno. Para eliminar las manchas más persistentes, se puede utilizar también una esponja empapada en detergente bien escurrida y aclarar con agua.

#### **JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO**

Si se ensucia, la junta se puede limpiar con una esponja ligeramente húmeda.

#### **ACCESORIOS**

Limpie los accesorios con una esponja empapada en agua y jabón, escúrralos y séquelos: no utilice detergentes abrasivos.

#### **FUENTE DE GOTEO**

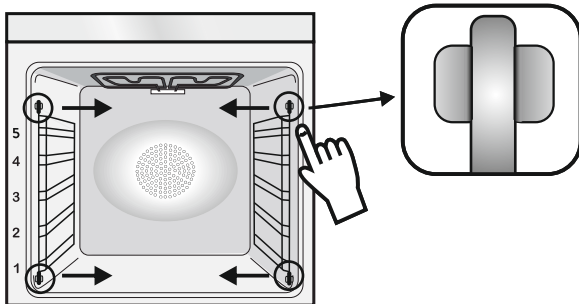
Después de usar las resistencias, extraiga la fuente del horno. Vierta la grasa caliente en un recipiente y lave la fuente con agua caliente utilizando una esponja y detergente lavavajillas.

Si quedan residuos grasos, sumerja la fuente en agua y detergente. También se puede lavar la fuente en el lavavajillas o bien utilizar un el horno.detergente comercial para hornos. Nunca vuelva a introducir la fuente sucia en

### 4.2 Mantenimiento

#### **EXTRACCION Y LIMPIEZA DE LAS GUIAS LATERALES**

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



#### **EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO**

1. Abra la puerta anterior.
2. Abra las pestañas de alojamiento de la bisagra por el lado derecho e izquierdo de la puerta anterior presionándolas hacia abajo.
3. Vuelva a instalar la puerta llevando a cabo el procedimiento a la inversa.

## EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LA PUERTA DE VIDRIO

1. Abra la puerta del horno.

2.3.4. Bloquee las bisagras, desenrosque los tornillos y extraiga la cubierta metálica superior tirando hacia arriba.

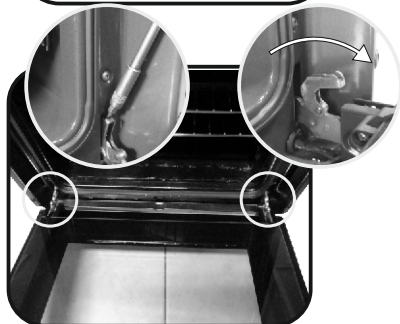
5.6. Extraiga el vidrio con mucho cuidado de la contrapuerta del horno (N. B.: si se trata de un horno pirolítico, extraiga también el segundo y el tercer vidrio si los hubiera).

7. Al término de la limpieza o sustitución, vuelva a ensamblar las piezas en el orden opuesto a la extracción. En todos los vidrios, la indicación "Low-E" debe ser correctamente legible y estar ubicada a la izquierda de la puerta, cerca de la bisagra lateral izquierda. De este modo, la etiqueta estampada en el primer vidrio quedará por el interior de la puerta.

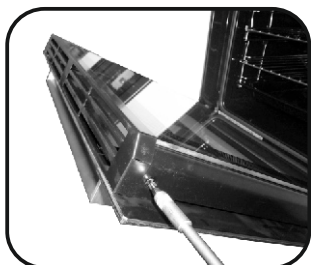
1.



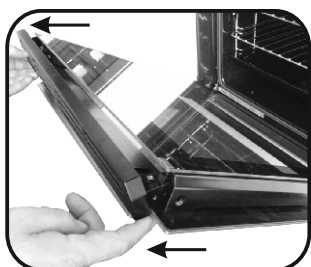
2.



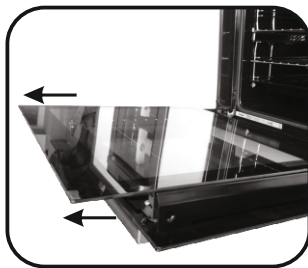
3.



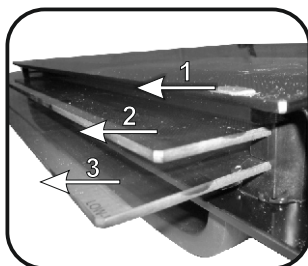
4.



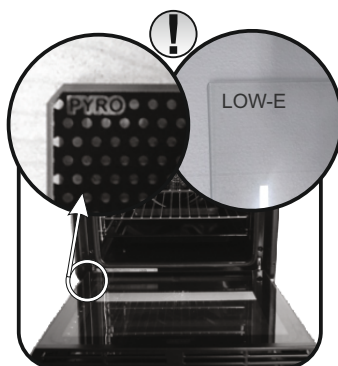
5.



6.



7.



## 5. Solución de problemas

---

### 5.1 Preguntas más frecuentes

---

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA POSIBLE</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
El horno no se calienta	El reloj no está en hora	Configure el reloj
El horno no se calienta	El bloqueo infantil está activado	Desactive el bloqueo infantil
El horno no se calienta	Los ajustes necesarios no están configurados	Asegúrese de que los ajustes necesarios sean correctos
No hay reacción cuando se toca la pantalla	Vapor y condensa en la pantalla	Limpiar con un paño de microfibra la pantalla para quitar la capa condensación

## Instrukcje Bezpieczeństwa

---

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

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

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

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

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

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

UWAGA: w celu uniknięcia zagrożeń związanych z przypadkowym

zadziałaniem zabezpieczeń termicznych urządzenie nie może być zasilane z sieci sterowanej niezależnie lub z obwodów które są regularnie włączane i wyłączane.

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

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



## Instrukcje ogólne

# 50

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

## Opis produktu

# 52

- 2.1 Informacje ogólne
- 2.2 Akcesoria
- 2.3 Pierwsze użycie

## Obsługa piekarnika

# 54

- 3.1 Opis wyświetlacza
- 3.2 Tryby pieczenia

## Czyszczenie i konserwacja piekarnika

# 59

- 4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia
- 4.2 Konserwacja
  - Wyjmowanie szyby piekarnika
  - Wyjmowanie i czyszczenie rusztów
  - Wyjmowanie i czyszczenie drzwiczek

## Rozwiązywanie problemów

# 61

- 5.1 Często zadawane pytania

# 1. Instrukcje ogólne

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



trzymać z dala od dzieci wszystkie materiały opakowania (folie ochronne, styropian, kołki).

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

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

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

## 1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

## 1.2 Bezpieczeństwo elektryczne

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

### PODŁĄCZANIE

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

- napięcie zasilania podane na mierniku;
- ustawienia wyłącznika.

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

### OSTRZEŻENIE

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

**UWAGA:** ponieważ piekarnik może wymagać czynności serwisowych, zaleca się przewidzieć dodatkowe gniazdko ściennie, do którego będzie można później podłączyć piekarnik po wyjęciu go z miejsca, w którym go zainstalowano. Przewód zasilający powinien być wymieniany wyłącznie przez personel techniczno-serwisowy lub techników posiadających jednakowe kwalifikacje.

### 1.3 Zalecenia

---

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

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

### 1.4 Instalacja

---

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

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

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

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

### 1.5 Gospodarka odpadami i ochrona środowiska

---



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

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

- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odbiera się go z domów.
- gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone

#### **OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA**

Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapełnić. Jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności energii piekarnik należy wyłączyć na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia, co pozwoli na wykorzystanie ciepła odpadowego, które nadal generuje

piekarnik. Uszczelki powinny być czyste i spełniać swoje zadanie, aby uniknąć wydostawania się ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli Twoja umowa z dostawcą energii opiera się na taryfie godzinowej, program "opóźnionego startu" upraszcza oszczędzanie energii, uruchamiając proces pieczenia w czasie obowiązywania niższej taryfy.

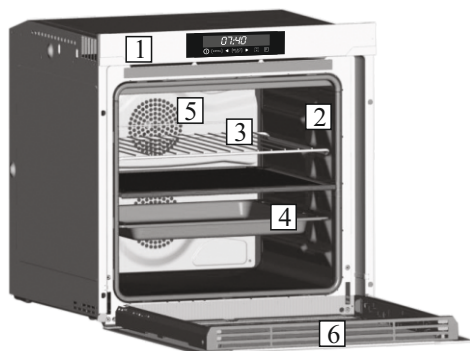
## 1,6 Deklaracja Zgodności

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

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

## 2. Opis produktu

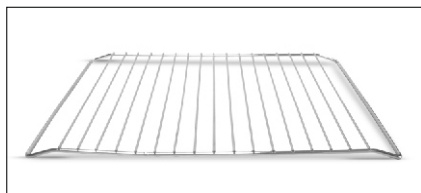
### 2.1 Informacje ogólne



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

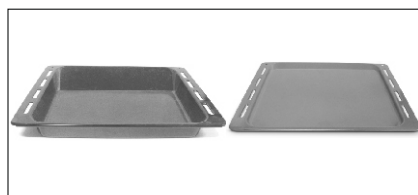
### 2.2 Akcesoria (w zależności od modelu)

#### 1 Metalowy ruszt



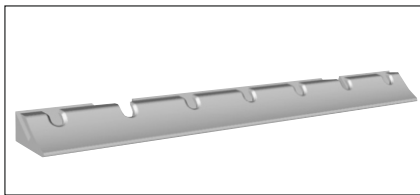
Podtrzymuje formy i naczynia.

#### 2 Taca na tłuszcz



Gromadzi tłuszcz wyciekający z żywności podczas pieczenia jej na ruszcie.

### 3 Oświetlenie Ledowe



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

Zalety:

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

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

### 4 Separator

Separator dzieli piekarnik na dwie komory. Oddziela komorę górną od dolnej gdy piekarnik pracuje w systemie dwukomorowym. Separator musi być umieszczony na poziomie trzecim.

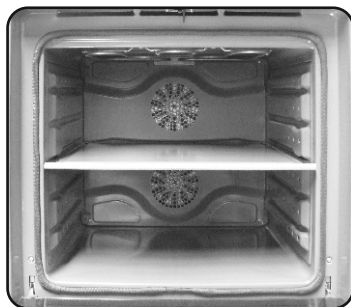
Nigdy nie należy pozostawić separatora w piekarniku gdy wyłączony jest tryb czyszczenia pirolitycznego.



### 5 Technologia Pro/Exp'r

Nasza wiedza i doświadczenie umożliwiły nam wprowadzenie do piekarników domowych technologii typowej dla kuchni profesjonalnych. Wielootworkowy system nawiewu boczno emituje bezpośrednio na potrawę delikatne mikrostrumienie gorącego powietrza, które ją spowijają w całości.

System zapewnia równomierne pieczenie, ogranicza utratę wilgoci przez potrawę oraz umożliwia jednocześnie pieczenie potraw na różnych poziomach.



## 2.3 Pierwsze Użycie

### CZYSZCZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

*Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy:*


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

## 3. Obsługa piekarnika

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



1. Wł./Wyt.
2. Funkcje dodatkowe
3. Strzałka (-)
4. Wybór/Zatrzymanie
5. Strzałka (+)
6. Komora
7. Funkcje pieczenia

**KOMORA:** Kiedy w piekarniku jest umieszczony separator, można wybrać komorę górną lub dolną za pomocą przycisku  .

Podczas wybierania komory należy wybrać żadaną funkcję pieczenia, naciskając przycisk F, a następnie SELECT, aby potwierdzić dokonany wybór.

W tym momencie można ustawić temperaturę pieczenia, naciskając przyciski „<” i „>” oraz potwierdzając dokonany wybór poprzez naciśnięcie przycisku SELECT. Po wykonaniu tych czynności piekarnik zaczyna piec.

Jeśli zamierza się korzystać piekarnika z tylko jedną komorą, należy wyjąć separator.






Nacisnąć F, aby wybrać żadaną funkcję pieczenia i potwierdzić poprzez naciśnięcie przycisku SELECT. Ustawić temperaturę pieczenia za pomocą przycisków „<” i „>” oraz potwierdzić dokonany wybór poprzez naciśnięcie przycisku SELECT. Po wykonaniu tych czynności piekarnik zaczyna piec.

**UWAGA:** w przypadku wybrania jednej komory wszystkie informacje dotyczące funkcji pieczenia, temperatury i czasu pieczenia odnoszą się do wybranej wcześniej komory.

**WŁ./WYŁ.:** przycisk ten umożliwia włączanie i wyłączanie piekarnika.

**EXTRA:** jeśli piekarnik zostanie wyłączony, będzie wyświetlany zegar. Kiedy piekarnik nie jest aktywny, dostępne są wszystkie funkcje z wyjątkiem czasu pieczenia i końca pieczenia.

Jeśli zegar nie jest ustawiony, piekarnik nie działa: wyświetlacz miga, wskazując godzinę „12:00” i jedyny przycisk, jaki działa, to przycisk EXTRA. Za pomocą przycisku EXTRA można ustawić następujące funkcje:

FUNKCJA	JAK WŁĄCZYĆ	JAK WYŁĄCZYĆ	JAK DZIAŁA	DO CZEGO SŁUŻY
<b>CZAS TRWANIA PIECZENIA</b> 	<p>UWAGA: to ustawienie jest możliwe wyłącznie przy aktywnym programie pieczenia. Należy nacisnąć dwukrotnie przycisk EXTRA i ustawić czas, posługując się przyciskami „+” i „-”, a następnie potwierdzić dokonany wybór przyciskiem „SELECT”.</p> <p>Na wyświetlaczu widnieje „00:00”, jeśli nie ustawiono czasu pieczenia. W przeciwnym razie wyświetlany jest pozostały czas pieczenia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aby zakończyć pieczenie przed ustawionym czasem, należy nacisnąć dwukrotnie przycisk EXTRA i ustawić wymagany czas pieczenia, posługując się przyciskami „&lt;” i „&gt;”, a następnie ponownie nacisnąć przycisk „SELECT”.</li> <li>Aby anulować odliczanie czasu pieczenia, należy wyzerować wyświetlacz (wskazanie „00:00”).</li> </ul>	<p>W momencie zakończenia się programu pieczenia piekarnik wyłącza się, kiedy wyświetlacz wskazuje „END” (ikona programu pieczenia pozostaje podświetlona), dopóki przycisk Wł./Wył., jedyny działający przycisk, nie zostanie naciśnięty. W momencie zakończenia pieczenia będzie słychać sygnał dźwiękowy.</p>	<p>W momencie zakończenia pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie i przez kilka sekund emitowany jest sygnał dźwiękowy.</p>
<b>KONIEC PIECZENIA</b> 	<p>UWAGA: to ustawienie jest możliwe wyłącznie przy aktywnym programie pieczenia. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk EXTRA, dopóki nie podświetli się ikona. Ustawić koniec pieczenia za pomocą przycisków „&lt;” i „&gt;”, a następnie potwierdzić dokonany wybór przyciskiem „SELECT”.</p> <p>Nacisnąć przycisk EXTRA i przytrzymać tak długo, dopóki nie podświetli się ikona. Ustawić koniec pieczenia za pomocą przycisków „&lt;” i „&gt;”, a następnie potwierdzić dokonany wybór przyciskiem „SELECT”.</p> <p>Czas pieczenia jest automatycznie przeliczany.</p>	<p>Aby zakończyć pieczenie przed czasem, należy nacisnąć kilkakrotnie przycisk EXTRA, dopóki nie podświetli się ikona. Ustawić żądany moment zakończenia pieczenia za pomocą przycisków „&lt;” i „&gt;”, a następnie potwierdzić dokonany wybór przyciskiem „SELECT”.</p> <p>Aby anulować moment zakończenia pieczenia, należy wyzerować wyświetlacz (wskazanie „00:00”).</p>	<p>W momencie zakończenia się programu pieczenia piekarnik wyłącza się, kiedy wyświetlacz wskazuje „END” (ikona programu pieczenia pozostaje podświetlona), dopóki przycisk Wł./Wył., jedyny działający przycisk, nie zostanie naciśnięty. W momencie zakończenia pieczenia będzie słychać sygnał dźwiękowy.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Funkcja ta stosowana jest również w przypadku pieczenia, które można zaplanować z wyprzedzeniem.</li> <li>Jeśli ustawiono program pieczenia, zostanie on utracony w momencie naciśnięcia przycisku „F”.</li> <li>Jeśli ustawiono pieczenie z opóźnieniem, piekarnik wyłącza się i wyświetlacz pokazuje aktualną godzinę, natomiast ikony programu, czasu trwania pieczenia i momentu zakończenia pieczenia są podświetlone.</li> <li>Jeśli ustawiono program pieczenia, poprzez naciśnięcie przycisków „&lt;” i „&gt;” można zobaczyć i zmienić ustawioną temperaturę; przy pierwszym dotknięciu wyświetlana jest temperatura pracy, a kolejne dotknięcie umożliwi zmianę tej temperatury.</li> </ul>
<b>LICZNIK</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „00:00”, jeśli nie wprowadzono żadnego czasu lub pozostały czas, jeśli już go ustawiono.</li> </ul> <p>Nacisnąć kilkakrotnie przycisk EXTRA, dopóki nie podświetli się ikona, a następnie za pomocą przycisków „&lt;” i „&gt;” ustawić czas i potwierdzić wprowadzone ustawienia za pomocą przycisku „SELECT”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aby zmienić ustawienie licznika, należy nacisnąć przycisk EXTRA i przytrzymać tak długo, dopóki nie podświetli się ikona. Ustawić żądany czas pieczenia za pomocą przycisków „&lt;” i „&gt;”, a następnie potwierdzić dokonany wybór przyciskiem „SELECT”.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Funkcja ta uruchamia sygnał dźwiękowy, który emitowany jest przez kilka sekund w momencie upłynięcia ustawionego czasu (funkcja ta nie powoduje wyłączenia piekarnika).</li> <li>Można wybrać czas w przedziale od 00:00 do 23:59.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Licznik działa niezależnie od tego, czy piekarnik jest włączony czy nie.</li> </ul>
<b>USTAWIENIE ZEGARA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przy pierwszym uruchomieniu wyświetlacz zaświeca się i wskazuje godzinę „12:00”.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aby zmienić godzinę, należy nacisnąć kilkakrotnie przycisk EXTRA, dopóki nie podświetli się ikona, a następnie za pomocą przycisków „&lt;” i „&gt;” ustawić czas i potwierdzić wprowadzone ustawienia za pomocą przycisku „SELECT”.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Można w ten sposób ustawić godzinę, która pojawia się na wyświetlaczu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alarm działa niezależnie od tego, czy piekarnik jest włączony czy nie.</li> </ul>
<b>BLOKADA ZABEZPIECZAJĄCA PRZED DOSTĘPEM DZIECI</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nacisnąć kilkakrotnie przycisk EXTRA, dopóki nie podświetli się ikona, a następnie za pomocą przycisków „&lt;” i „&gt;” uruchomić tę funkcję: na wyświetlaczu pojawi się wskazanie ON; aby potwierdzić, należy nacisnąć przycisk SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nacisnąć przycisk EXTRA i przytrzymać tak długo, dopóki nie podświetli się ikona, a następnie za pomocą przycisków „&lt;” i „&gt;” wyłączyć tę funkcję: na wyświetlaczu pojawi się wskazanie OFF; aby potwierdzić, należy nacisnąć przycisk SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli funkcja ta jest aktywna, można używać wyłącznie przycisku „EXTRA” w celu wyłączenia tej funkcji oraz przycisku „Włącz/Wyłącz”.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Funkcja ta jest użyteczna, kiedy w domu są dzieci.</li> </ul>



**USTAWIANIE JĘZYKA:** Język można ustawić, kiedy piekarnik jest wyłączony, naciskając równocześnie przyciski EXTRA i SELECT na około 3 sekundy. Aktualny język jest widoczny na wyświetlaczu i można go zmienić za pomocą przycisków „<” lub „>” oraz potwierdzić przyciskiem SELECT. Dostępne są następujące języki: włoski, angielski, francuski i niemiecki.

**SELECT:** Każdy wybór należy potwierdzić. Jeśli nie zostanie potwierdzony w ciągu 15 sekund, wybór zostanie anulowany. W przypadku zmiany menu każdy niepotwierdzony wybór zostaje utracony.

**IKONA „HOT”:** Po zakończeniu programu pieczenia lub po wyłączeniu piekarnika jest on jeszcze ciepły. Wyświetlana jest wtedy na nim aktualna godzina na przemian z komunikatem „HOT” (GORĄCY).



## 3.2 Tryby pieczenia

Pokrętko funkcji		Wstępnie ustawiona temp.w°C	Funkcja (Zależy od modelu piekarnika)
	Off	-	
	<b>Konwekcja Naturalna</b>	220	Włączona jest grzałka górna i dolna. Ta metoda doskonale nadaje się do tradycyjnego pieczenia i smażenia mięsa czerwonego, wołowiny, udźca jagnięcego, dziczyzny, chleba lub potraw zawiniętych w folię.
	<b>Grzałka Okrągła Z Nawiewem</b>	210	Włączone są grzałki górna i dolna oraz grzałka okrągła, wymuszająca cyrkulację gorącego powietrza w piekarniku. Działanie jest podobne do metody pieczenia z nawiewem.
	<b>Okrągły Element Grzewczy</b>	180	Włączone są grzałki górna i dolna oraz wentylator wymuszający obieg powietrza w piekarniku. Ta metoda zalecana jest do pieczenia drobiu, ciast, ryb i warzyw. Tą metodą pieczenia uzyskuje się lepszą penetrację ciepła i skrócenie czasu pieczenia oraz podgrzewania. Możliwość włączenia wentylatora pozwala na jednoczesne pieczenie różnych potraw umieszczonych w różnych miejscach piekarnika dzięki równomiernemu rozłożeniu ciepła bez ryzyka mieszania się smaków i zapachów. Piekąc różne potrawy jednocześnie czas pieczenia należy przedłużyć o 10 minut.
	<b>PODGRZEWANIE DOLNE</b>	160	Wykorzystywana jest dolna grzałka. Metoda nadaje się doskonale do pieczenia potraw na bazie ciasta, takich jak placki, quiche, tarta, paszтет oraz do pieczenia wymagającego większej ilości ciepła promieniującego od dołu.
	<b>PODGRZEWANIE DOLNE Z NAWIEWEM</b>	210	Kombinacja, w której włączona jest dolna grzałka i wentylator najlepiej nadaje się do placków owocowych, tart, quiche i ciast. Ta metoda pieczenia zapobiega wysychaniu potraw i pobudza rośnięcie ciasta. Blachę na potrawy należy umieścić w dole piekarnika.
	<b>Grill</b>	L3	Wykorzystywana jest grzałka górna. Gwarantowany sukces dla mieszanych potraw grillowanych, kebabu i zapiekanek. Grill należy podgrzać do wysokiej temperatury przez 5 minut. Białe mięsa należy zawsze umieszczać w pewnej odległości od grzałki grilla - chociaż czas pieczenia będzie nieco dłuższy to mięso będzie bardziej soczyste. Czerwone mięsa i filety rybne można umieścić wprost na ruszcie, pod którym należy umieścić tacę na skapujący tłuszcz.
	<b>Grill Z Nawiewem</b>	200	Włączona jest górna grzałka oraz wentylator wymuszający obieg gorącego powietrza w piekarniku. Przy grillowaniu mięs czerwonych wskazane jest podgrzewanie natomiast w przypadku mięsa białego nie jest to konieczne. Grillowanie jest doskonałą metodą pieczenia grubszego mięsa takiego, jak wieprzowina lub drób. Grillowane potrawy umieszcza się w środku środkowej przewodnicy rusztu. Pod ruszt należy wsunąć głęboką blachę na skapujące soki. Dla uzyskania najlepszego efektu pieczenia nie należy umieszczać grillowanych potraw zbyt blisko grzałki, natomiast należy obracać potrawę w połowie czasu pieczenia.
	<b>Grill+Rożen</b>	L5	Z rożna obrotowego należy korzystać przy zamkniętych drzwiczkach. Górny element grzewczy używany jest z rożnem obracającym żywność, którą zamierza się upiec. Temperaturę grzania można regulować w zależności od potrzeb. Najlepiej korzystać z rożna obrotowego w przypadku kawałków o średniej wielkości. Idealny, by na nowo odkryć smak tradycyjnej pieczeni. W przypadku pieczenia obrotowego nie jest wymagane wstępne nagrzewanie.
	<b>Grill + Rożen + Nawiew</b>	220	Dzięki jednoczesnemu wykorzystaniu grilla, rożna oraz nawiewu potrawy są równomiernie upieczone, zachowują swój smak oraz nie wysychają. Rożen jest zaprogramowany tak, aby obracał się przez około 5 minut po wyłączeniu piekarnika wykorzystując tym samym ciepło pozostające w piekarniku. Użycie rożna nie wymaga wstępnego podgrzewania.
	<b>Rozmrażanie</b>	40	Gdy włączona jest ta funkcja piekarnika, działa tylko nawiew, dzięki któremu powietrze o temperaturze pokojowej zostaje rozprowadzone po całej komorze pieczenia, a skład żywności pozostaje niezmienny. Temperatura rozmrażania jest zaprogramowana na poziomie 40°C bez możliwości jej zmiany.

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

## Komora górna



Pokrętko funkcji		Wstępnie ustawiona temp. w °C	Funkcja (Zależy od modelu piekarnika)
	<b>Okrągły element grzewczy + nawiew</b>	180	Włączone są grzałki górna i dolna oraz grzałka okrągła, wymuszająca cyrkulację gorącego powietrza w piekarniku. Działanie jest podobne do metody pieczenia z nawiewem.
	<b>Grill</b>	L3	Wykorzystywana jest grzałka górna. Gwarantowany sukces dla mieszanych potraw grillowanych, kebabu i zapiekanek. Grill należy podgrzać do wysokiej temperatury przez 5 minut. Białe mięsa należy zawsze umieszczać w pewnej odległości od grzałki grilla - chociaż czas pieczenia będzie nieco dłuższy to mięso będzie bardziej soczyste. Czerwone mięsa i filety rybne można umieścić wprost na ruszcie, pod którym należy umieścić tacę na skapujący tłuszcz.
	<b>Grill + nawiew</b>	190	Włączona jest górna grzałka oraz wentylator wymuszający obieg gorącego powietrza w piekarniku. Przy grillowaniu mięs czerwonych wskazane jest podgrzewanie natomiast w przypadku mięsa białego nie jest to konieczne. Grillowanie jest doskonałą metodą pieczenia grubszego mięsa takiego, jak wieprzowina lub drób. Grillowane potrawy umieszcza się w środku środkowej przewodnicy rusztu. Pod ruszt należy wsunąć głęboką blachę na skapujące soki. Dla uzyskania najlepszego efektu pieczenia nie należy umieszczać grillowanych potraw zbyt blisko grzałki, natomiast należy obracać potrawę w połowie czasu pieczenia.

## Komora dolna



Pokrętko funkcji		Wstępnie ustawiona temp. w °C	Funkcja (Zależy od modelu piekarnika)
	<b>Okrągły element grzewczy + nawiew</b>	160	Włączone są grzałki górna i dolna oraz grzałka okrągła, wymuszająca cyrkulację gorącego powietrza w piekarniku. Działanie jest podobne do metody pieczenia z nawiewem.
	<b>Grzałka dolna</b>	160	Wykorzystywana jest dolna grzałka. Metoda nadaje się doskonale do pieczenia potraw na bazie ciasta, takich jak placki, quiche, tarta, paszтет oraz do pieczenia wymagającego większej ilości ciepła promieniującego od dołu.
	<b>Grzałka dolna + nawiew</b>	160	Włączona jest grzałka górna i dolna. Ta metoda doskonale nadaje się do tradycyjnego pieczenia i smażenia mięsa czerwonego, wołowiny, udca jagnięcego, dziczyzny, chleba lub potraw zawiniętych w folię.

## 4. Czyszczenie i konserwacja piekarnika

### 4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

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

#### ELEMENTY SZKLANE

Po każdym użyciu piekarnika zaleca się przeczyszczyć szybę drzwiczek papierowym ręcznikiem kuchennym.

Aby usunąć bardziej uciążliwe plamy, można również użyć gąbki zwilżonej detergentem, dobrze wyjętej i przepłukać wodą.

#### USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA

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

#### AKCESORIA

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

#### TACA NA TŁUSZCZ

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

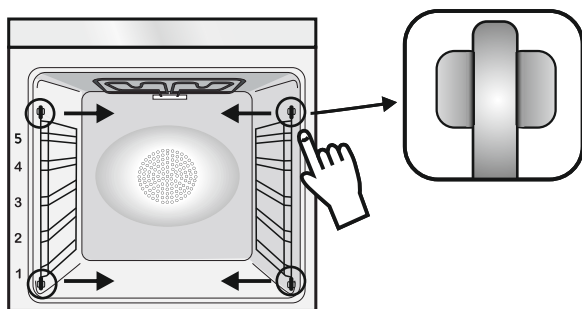
W razie pozostałości tłuszczu należy zanurzyć tacę w pojemniku z wodą i detergentem. Ewentualnie można również umyć tacę w zmywarce lub użyć dostępnych na rynku detergentów do piekarników.

Nigdy nie wkładać ponownie do piekarnika zabrudzonej tacy.

### 4.2 Konserwacja

#### DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE DRABINEK

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



#### WYJMOWANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

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

## WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE SZYBY DRZWICZEK

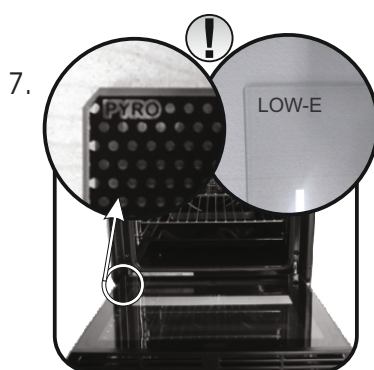
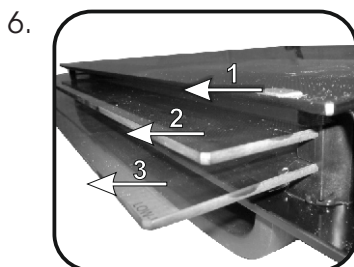
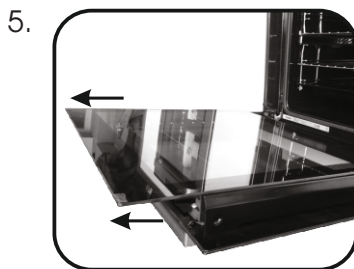
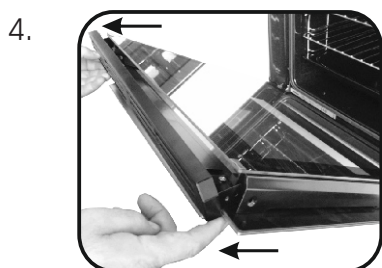
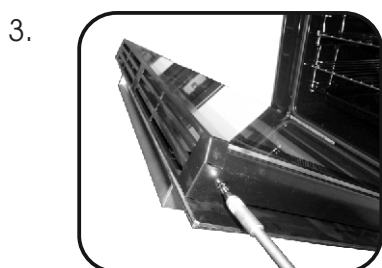
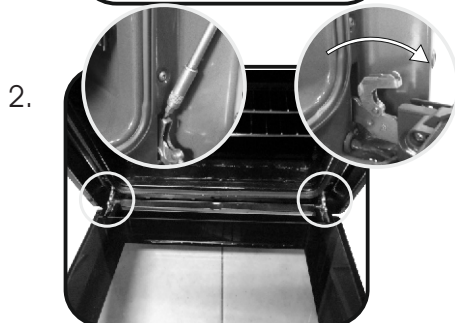
1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.

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

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

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

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



## 5. Rozwiązywanie problemów

---

### 5.1 Często zadawane pytania

---

<b>PROBLEM</b>	<b>MOŻLIWA PRZYCZYNA</b>	<b>ROZWIĄZANIE</b>
Piekarnik nie rozgrzewa się	Zegar nie jest ustawiony	Ustawić zegar
Piekarnik nie rozgrzewa się	Włączona jest blokada dziecięca	Wyłączyć blokadę dziecięcą
Piekarnik nie rozgrzewa się	Nie ustawiono funkcji pieczenia i temperatury	Upewnić się, że wymagane ustawienia są prawidłowe
Brak reakcji dotykowego wyświetlacza	Występowanie pary i kropliny na panelu wyświetlacza	Wyczyścić panel wyświetlacza szmatką z mikrofibry, aby usunąć powłokę kropliny

## Bezpečnostní pokyny

---

- VAROVÁNÍ: spotřebič a přístupné díly jsou během používání horké. Budte opatrní a nedotýkejte se horkých součástí.
- VAROVÁNÍ: pokud se používá gril, přístupné díly jsou horké. Nenechte děti přiblížit se ke spotřebiči.
- VAROVÁNÍ: aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, před výměnou žárovky zkontrolujte, že je spotřebič vypnutý.
- VAROVÁNÍ: aby se zabránilo jakémukoliv nebezpečí vyplývajícího z náhodného resetování tepelné pojistky, spotřebič nesmí být napájen přes externí vypínací zařízení, jako je časovač nebo být připojen na obvod napájení, který je pravidelně zapínán a vypínán.
- VAROVÁNÍ: před spuštěním cyklu automatického čištění:
  - Očistěte dveře trouby;
  - Vlhkou houbou odstraňte velké nebo hrubé zbytky jídla z vnitřku trouby. Nepoužívejte čisticí prostředky;
  - Vyjměte všechna příslušenství a výsuvný rošt (jsou-li uvnitř);
  - Nepoužívejte utěrky
- U trub se sondou do masa zavřete před prováděním čištění otvor pomocí dodané matice. Otvor mějte uzavřený vždy, když sondu do masa nepoužíváte.
- Děti mladší než 8 let by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Osoby ve věku 8 a více let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, bez zkušeností a znalostí produktu, smějí spotřebič používat pouze pod dohledem nebo s poučením ohledně provozu spotřebiče, bezpečným způsobem a s vědomím možných rizik.
- Čištění a údržba by neměly být prováděny dětmi bez dozoru.
- K čištění skel dvířek trouby nepoužívejte drsné nebo abrazivní materiály ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit prasknutí skla.
- Před odstraněním odnímatelných částí musí být trouba vypnuta a po vyčištění zkompletována podle návodu.

- Používejte pouze takovou sondu do masa, která je doporučena pro tuto troubu.

- Nepoužívejte parní čistič.

- Zasuňte zástrčku do zásuvky opatřené třetím kontaktem, který odpovídá uzemnění a který musí být zapojený a funkční. U modelů bez zástrčky připojte na kabel standardní zástrčku, která je schopná pracovat se zatížením uvedeným na štítku. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Tuto operaci by měl provádět příslušně kvalifikovaný odborník. V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře o nahrazení zásuvky jiným vhodným typem.

Připojení ke zdroji energie je možné také umístěním omnipolárního jističe mezi spotřebič a zdroj energie, který je schopen pracovat s maximálním připojeným zatížením a je v souladu s platnou legislativou. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být jističem přerušen. Zásuvka a omnipolární jistič používané pro připojení by měly být snadno přístupné při instalaci spotřebiče.

- Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem dostupným od výrobce nebo servisního oddělení.

Pokud je kabel poškozen, vyměňte jej bezodkladně následujícím postupem:

- Otevřete kryt svorkovnice;

- Demontujte napájecí kabel a nahradte jej podobným kabelem, který je kompatibilní se spotřebičem (typ H05VV-F, H05V2V2-F).

- Tuto operaci by měl provádět příslušně kvalifikovaný odborník. Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče.

V případě jakýchkoli oprav kontaktujte pouze oddělení péče o zákazníky a požadujte použití originálních náhradních dílů.

- Nedodržení výše uvedených pokynů může narušit bezpečnost spotřebiče a způsobit ztrátu záruky.

- Před čištěním odstraňte jakýkoli nadbytečný rozlitý materiál.

- Během pyrolytického čisticího procesu se mohou povrchy zahřát více než obvykle, a proto je nutné držet děti v bezpečné vzdálenosti.

Obecné pokyny	1.1 Bezpečnostní pokyny
65	1.2 Elektrická bezpečnost
	1.3 Doporučení
	1.4 Instalace
	1.5 Odpadové hospodářství
	1.6 Prohlášení o shodě

Popis výrobku	2.1 Přehled
67	2.2 Příslušenství
	2.3 První použití

Použití trouby	3.1 Popis displeje
69	3.2 Režimy vaření

Čištění a údržba trouby	4.1 Obecné poznámky k čištění
74	4.2 Údržba
	• Demontáž a čištění bočnic
	• Demontáž okna trouby
	• Demontáž a čištění skleněných dvířek

Řešení potíží	5.1 Často kladené otázky
76	



# 1. Obecné pokyny

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



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

## 1.1 Bezpečnostní pokyny

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

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:

- Neodpojujte napájecí kabel ze zásuvky taháním;
- Nedotýkejte se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama či nohama;
- Použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů není zásadně doporučeno;
- V případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.

## 1.2 Elektrická bezpečnost

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

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

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

### ZAPOJENÍ

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

- Napájecí napětí uvedené na voltmetru;
- Nastavení odpojovače.

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

### VAROVÁNÍ

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

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

## 1.3 Doporučení

---

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

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

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

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

## 1.4 Instalace

---

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

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

## 1.5 Odpadové hospodářství a ochrana životního prostředí

---



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

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


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

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

## 1.6 Prohlášení o shodě

---

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

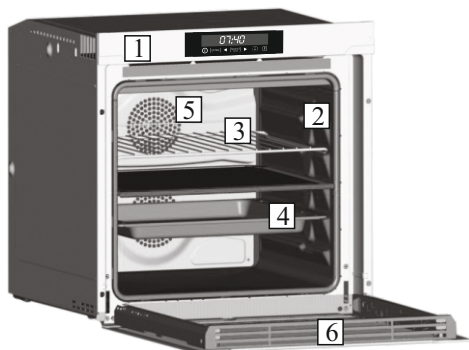
Umístěním značky  na tento produkt potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými směrnici týkajícími se bezpečnosti, ochrany zdraví a ochrany životního prostředí, které lze použít pro tento produkt.

## 2. Popis výrobku

---

### 2.1 Přehled

---



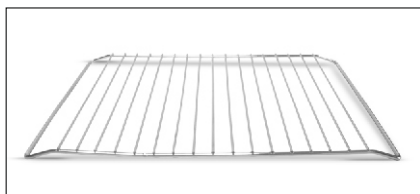
1. Ovládací panel
2. Polohy polic (podélný drátěný rošt, je-li součástí dodávky)
3. Kovový rošt
4. Odkapávací plech
5. Ventilátor (za ocelovou deskou)
6. Dvířka trouby

### 2.2 Příslušenství

---

#### 1 Kovový rošt

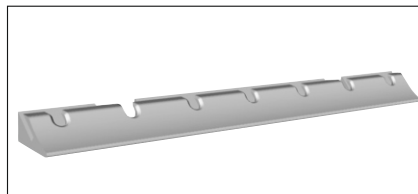
---



Drží pečící plechy a talíře.

#### 3 Led vision

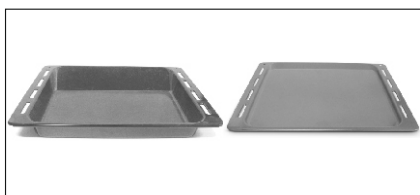
---



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

#### 2 Odkapávací plech

---



Shromažďuje zbytky, které odkapávají během pečení potravin na roštích.

#### Vyhody:

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

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

## 4 Separátor

---

Separátor dělí trouby na dva pečící prostory. Odděluje horní a spodní polovinu trouby, pokud chcete využít duální režim. Musíte jej použít na třetí úrovni zasunutí.

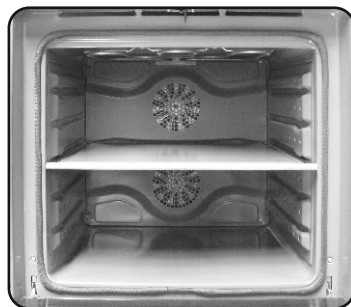
Nikdy nenechávejte separátor uvnitř trouby během pyrolyzy.



## 5 Pro/exp'r Technologie

---

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



## 2.3 První použití

---

### PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

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

## 3. Použití trouby

### 3.1 Popis displeje



1. Zapnuto/vypnuto
2. Doplňkové funkce
3. Šípka (-)
4. Vyberte/Stop
5. Šípka (+)
6. Dutina
7. Funkce vaření

**VNITŘEK TROUBY:** Když je uvnitř trouby umístěna přepážka, můžete zvolit dolní nebo horní troubu stisknutím tlačítka ☰ .

Po vybrání trouby je třeba nastavit požadovanou funkci pečení stisknutím tlačítka F a volbu potvrdit stisknutím tlačítka SELECT (vybrat).

Nyní je možné nastavit teplotu pečení stiskem tlačítek "<" a ">" a volbu potvrdit stisknutím tlačítka SELECT. Po tomto postupu trouba začne péct.

Pokud chcete používat troubu jako jediný vnitřní prostor, budete muset odstranit přepážku.






Stisknutím tlačítka F vyberte požadovanou funkci pečení a potvrďte stiskem SELECT. Nastavte teplotu stiskem stiskem tlačítek "<" a ">" a volbu potvrďte stisknutím tlačítka SELECT. Po tomto postupu trouba začne péct.

**POZNÁMKA:** Po výběru trouby platí veškeré informace týkající se funkcí pečení, teploty a času pro troubu, která byla vybrána předtím.

**ZAP/VYP:** Tímto tlačítkem troubu zapnete a vypnete

**EXTRA:** Jestliže je trouba vypnutá, na displeji se objeví hodiny. Když není trouba zapnutá, jsou k dispozici všechny funkce kromě doby pečení a konce pečení.

Pokud nejsou hodiny nastaveny, trouba nefunguje: displej bliká a ukazuje "12:00" a jediným fungujícím tlačítkem je EXTRA. Pomocí tlačítka EXTRA můžete používat následující funkce:

FUNKCE	JAK POUŽÍVAT	JAK DEAKTIVOVAT	CO TO DĚLÁ	PROČ JE TO POTŘEBA
<b>DOBA PEČENÍ</b> 	Pozn.: může být nastavena pouze s aktivním programem pečení. Stiskněte dvakrát klávesu EXTRA a nastavte dobu pomocí kláves „+“ a „-“. Potom ji potvrďte stisknutím tlačítka „SELECT“. Na displeji se zobrazí „00:00“, pokud nebyla zadána žádná doba pečení, jinak se bude zobrazovat zbývající doba.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chcete-li upravit pečení před nastaveným časem, stiskněte dvakrát EXTRA a upravte dobu pečení podle potřeby pomocí kláves „&lt;“ a „&gt;“. Potom stiskněte ještě jednou „SELECT“.</li> <li>• Chcete-li dobu pečení zrušit, nastavte displej na „00:00“.</li> </ul>	Když program pečení skončí, trouba se vypne a na displeji se zobrazí „END“ (konec) (ikona programu pečení zůstane svítit), dokud nebude stisknuto jediné funkční tlačítko, vypínač. Po skončení programu pečení se rozezní zvuková výstraha.	Po skončení doby pečení se trouba automaticky vypne a po několika sekundách bude znít zvuková výstraha.
<b>KONEC PEČENÍ</b> 	Pozn.: může být nastavena pouze s aktivním programem pečení. Několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, nastavte konec doby pečení pomocí kláves „<“ a „>“ a potvrďte stisknutím klávesy „SELECT“. Několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, nastavte konec doby pečení pomocí kláves „<“ a „>“ a potvrďte stisknutím klávesy „SELECT“. Doba pečení je vypočtena automaticky.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chcete-li změnit konec pečení před nastaveným časem, několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, nastavte požadovaný konec doby pečení pomocí kláves „&lt;“ a „&gt;“ a potvrďte stisknutím klávesy „SELECT“.</li> <li>• Chcete-li konec doby pečení zrušit, nastavte displej na „00:00“.</li> </ul>	Když program pečení skončí, trouba se vypne a na displeji se zobrazí „END“ (konec) (ikona programu pečení zůstane svítit), dokud nebude stisknuto jediné funkční tlačítko, vypínač. Po dokončení programu pečení se rozezní zvuková výstraha.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tato funkce se používá k pečení, které může být naplánováno dopředu.</li> <li>• Pokud je nastaven program pečení, bude ztracen po stisknutí klávesy „F“.</li> <li>• Pokud je nastaveno odložené pečení, trouba se vypne a na displeji se zobrazí aktuální čas.</li> <li>• Ikony programu pečení, doby pečení a konce pečení budou přitom svítit.</li> <li>• Pokud je nastaven program pečení, stisknutím kláves „&lt;“ a „&gt;“ můžete zobrazit a upravit nastavené parametry: při prvním dotyku se zobrazí provozní teplota, zatímco při druhém dotyku budete moci tuto teplotu upravit.</li> </ul>
<b>ČASOVAČ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na displeji se zobrazí „00:00“, pokud nebyl zadán žádný čas, nebo zbývající doba, pokud již byl čas zadán.</li> <li>• Několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, nastavte dobu pomocí kláves „&lt;“ a „&gt;“ a potvrďte stisknutím klávesy „SELECT“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chcete-li změnit časovač, stiskněte několikrát klávesu EXTRA, než se rozsvítí ikona, upravte dobu pečení podle potřeby pomocí kláves „&lt;“ a „&gt;“ a potvrďte stisknutím klávesy „SELECT“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tato funkce aktivuje výstrahu, která zní po dobu několika sekund po uplynutí nastavené doby (tato funkce nevypíná troubu).</li> <li>• Můžete nastavit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Časovač funguje bez ohledu na to, zda je trouba zapnuta.</li> </ul>
<b>NASTAVENÍ HODIN</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Při prvním zapnutí se displej rozsvítí a zobrazí „12:00“.</li> <li>• Chcete-li upravit čas, několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, nastavte čas pomocí kláves „&lt;“ a „&gt;“ a potvrďte stisknutím klávesy „SELECT“.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umožňuje nastavit čas, který se zobrazuje na displeji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Výstraha funguje bez ohledu na to, zda je trouba zapnuta.</li> </ul>
<b>BEZPEČNOST DĚTÍ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, a následně klávesou „&lt;“ nebo „&gt;“ aktivujte tuto funkci: na displeji se zobrazí ON (zapnuto); potvrďte stisknutím klávesy SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, a následně klávesou „&lt;“ nebo „&gt;“ deaktivujte tuto funkci: na displeji se zobrazí OFF (vypnuto); potvrďte stisknutím klávesy SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pokud je funkce aktivní, k její deaktivaci lze použít pouze tlačítko „Extra“ a tlačítko „On/Off“ (vypínač).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tato funkce je užitečná v domech, ve kterých jsou děti.</li> </ul>

**NASTAVENÍ JAZYKA:** Jazyk lze nastavit, když je trouba vypnutá, současným stisknutím tlačítek Extra a Select na 3 s. Aktuální jazyk je zobrazen na displeji a lze ho změnit pomocí tlačítek "<" nebo ">"; volbu potvrďte stisknutím tlačítka SELECT. Dostupné jazyky: italština, angličtina, francouzština a němčina.

**SELECT:** Jakoukoli volbu je nutné potvrdit. Pokud ji není potvrďte do 15 sekund, bude výběr zrušen. Změnou nabídky je každý nepotvrzený výběr ztracen.

**IKONA "HOT":** Když program pečení skončí, nebo když se trouba vypne, ale je stále horká, na displeji se zobrazuje aktuální čas střídavě s hlášením "HOT".

## 3.2 Režimy vaření

Volič funkcí		Přednastavená teplota °C	Funkce (závisí na modelu trouby)
	Vyp	-	
	Dolní + horní	220	Horní i dolní topné články jsou zapnuté. Tento způsob je ideální pro veškeré tradiční pečení masa a moučníků. Pro pečení červeného masa, hovězí pečeně, jehněčí kýty, zvěřiny, chleba nebo jídel balených ve fólii.
	Dolní + horní + ventilátory	210	Horní i dolní topné články se používají ve spojení s ventilátorem, který rozhání horký vzduch v troubě. Doporučujeme tuto metodu pro drůbež, pečivo, ryby a zeleninu. Při použití tohoto způsobu teplo lépe proniká do jídla a doba předehřátí i pečení se zkrátí. Funkce pečení s ventilátorem umožňuje připravovat současně různá jídla na různých místech v troubě a zajišťuje rovnoměrný rozptýl tepla, ale bez rizika mísení chutí a vůní. Při pečení různých jídel zároveň je nutné přidat dalších 10 minut.
	Kruhový topný článek + ventilátory	180	Ohřívání vzduch je vháněn ventilátorem na různých úrovních. Ideální pro současnou přípravu různých druhů jídel (např. maso, ryba) bez smísení chuti a vůní. Velmi mírné pečení, je ideální pro piškoty, pirohy atd.
	Dolní ohřev	160	Zapne se dolní topný článek. Ideální pro pečení všech jídel z těsta. Použijte pro plněné koláče flan, quiche, ovocné koláčky, paštiky a veškeré pečení, které potřebuje více tepla zespodu.
	Dolní ohřev + ventilátory	210	Kombinace dolního topného článku a ventilátoru je ideální pro ovocné plněné koláče flan, he, ovocné koláčky, quiche a pečivo. Zabraňuje přílišnému vysušení a podporuje kynutí chlebového těsta. Polici zasuňte v troubě do dolní polohy.
	Gril	L3	Použití horního topného článku. Zaručený úspěch při grilování různých potravin, kebabů a zapékaných jídel. Gril se musí předehřát na vysokou teplotu po dobu 5 minut. Bílá masa by měla vždy položit v určité vzdálenosti od grilovacího tělesa, a i když bude grilováno o něco delší, maso bude štavnatější. Červené maso a rybí filety můžete položit přímo na polici a pod ní zasunout odkapávací táč.
	Gril + ventilátor	200	Horní topný článek se používá ve spojení s ventilátorem, který rozhání horký vzduch v troubě. Předehřátí doporučujeme pro červená masa, ale není nutné pro bílá masa. Grilování je ideální pro přípravu silnějších kusů, jako je vepřové nebo drůbeží maso. Potraviny, které chcete grilovat, by měly být uprostřed střední police. Zasunutím odkapávacího tácu pod polici zajistíte zachycení veškeré odkapávající šťávy. Pro dosažení nejlepších výsledků se vždy ujistěte, že jídlo není příliš blízko grilovacího tělesa a v půli naplánované doby ho obraťte.
	Gril + otočný rožeň	L5	Otočný rožeň používejte jen při zavřených dveřích. S otočným rožněm, na kterém se otáčí připravované jídlo, se používá horní topný článek. Teplota ohřevu může být nastavena podle potřeby. Otočný rožeň je nejvhodnější pro středně velké kusky. Ideální pro nové objevení chuti tradiční pečeně. Při pečení jídla na otočném rožni není nutné žádné předehřívání.
	Gril + otočný rožeň + ventilátory	220	Vyhodou použití horního ohřevního tělesa s ventilátorem a otočným rožněm je rovnoměrné propečení pokrmu, zabraní vysušení a ztrátě chuti. Rožeň je naprogramovaný na nepřetržité otáčení po dobu přibližně pěti minut po dopečení, čímž zcela využije zbytkového tepla v troubě. Pro tento druh přípravy není nutný předehřev.
	Rozmrazování	40	Je-li volič nastaven na tuto polohu. Ventilátor víří horký vzduch kolem mražených potravin tak, že k rozmrazení dojde během několika minut, aniž by se se změnil nebo poškodil obsah bílkovin v potravinách. Teplota je trvale nastavena na 40 °C, regulace není možná.

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



## Horní vnitřní prostor



Volič funkcí		Přednastavená teplota °C	Funkce (závisí na modelu trouby)
	<b>Kruhový topný článek + horní ventilátor</b>	180	Ohřívání vzduch je vháněn ventilátorem na různých úrovních. Ideální pro současnou přípravu různých druhů jídel (např. maso, ryba) bez smísení chuti a vůní. Velmi mírné pečení, je ideální pro piškoty, pirohy atd.
	<b>Gril</b>	L3	Použití horního topného článku. Úspěch je zaručen pro grilování různých potravin, kebabů a gratinované pokrmy. Gril se musí předehřát na vysokou teplotu po dobu 5 minut. Bílá masa by měla vždy položit v určité vzdálenosti od grilovacího tělesa, a i když bude grilování trochu delší, maso bude šťavnatější. Červené maso a rybí filety můžete položit přímo na polici a pod ní zasunout odkapávací táč.
	<b>Gril + ventilátor</b>	190	Horní topný článek se používá ve spojení s ventilátorem, který rozhání horký vzduch v troubě. Předehřátí doporučujeme pro červená masa, ale není nutné pro bílá masa. Grilování je ideální pro přípravu silnějších kusů, jako je vepřové nebo drůbeží maso. Potraviny, které chcete grilovat, by měly být uprostřed střední police. Zasunutím odkapávacího tácu pod polici zajistíte zachycení veškeré odkapávací šťávy. Pro dosažení nejlepších výsledků se vždy ujistěte, že jídlo není příliš blízko grilovacího tělesa a v půli naplánované doby ho obraťte.

## Dolní trouba



Volič funkcí		Přednastavená teplota °C	Funkce (závisí na modelu trouby)
	<b>Kruhový topný článek + dolní ventilátor</b>	160	Ohřívání vzduch je vháněn ventilátorem na různých úrovních. Ideální pro současnou přípravu různých druhů jídel (např. maso, ryba) bez smísení chuti a vůní. Velmi mírné pečení, je ideální pro piškoty, pirohy atd.
	<b>Dolní ohřev</b>	160	Zapne se dolní topný článek. Ideální pro pečení všech jídel z těsta. Použijte pro plněné koláče flan, quiche, ovocné koláče, paštiky a veškeré pečení, které potřebuje více tepla zespodu.
	<b>Spodní ohřev + dolní ventilátor</b>	160	Kombinace dolního topného článku a ventilátoru je ideální pro ovocné plněné koláče flan, ovocné koláčky, quiche a pečivo. Zabraňuje přílišnému vysušení a podporuje kynutí chlebového těsta. Polici zasuňte v troubě do dolní polohy.

## 4. Čištění a údržba trouby

### 4.1 Obecné poznámky k čištění

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

#### SKLENĚNÉ DÍLY

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

#### TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY

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

#### PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

#### ODKAPÁVACÍ PLECH

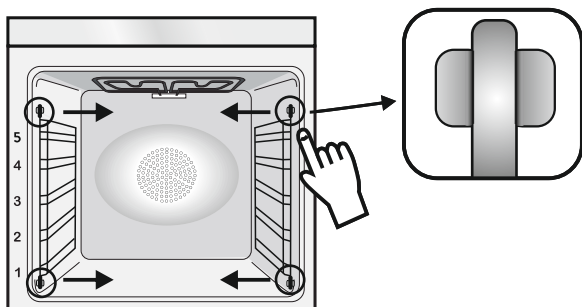
Po použití grilu vyjměte plech z trouby. Nalijte na plech horký tuk a umyjte jej v horké vodě pomocí houbičky a prostředku na mytí nádobí.

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

### 4.2 Údržba

#### VIJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ DRATĚNÝCH UROVNÍ ROŠTŮ

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



#### DEMONTÁŽ OKNA TROUBY

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

## DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ SKLENĚNÝCH DVÍŘEK

1. Otevřete dvířka trouby.

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

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

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

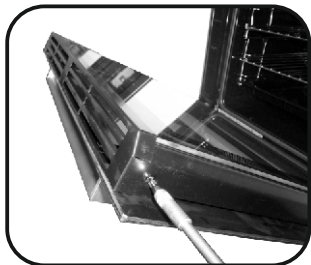
1.



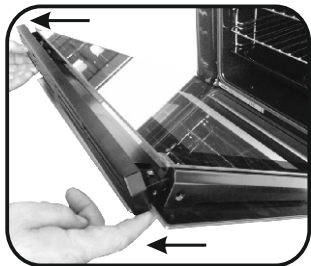
2.



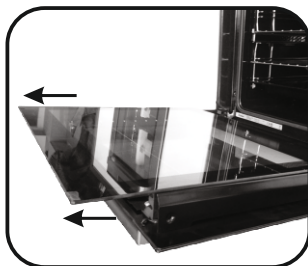
3.



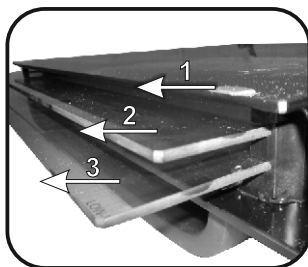
4.



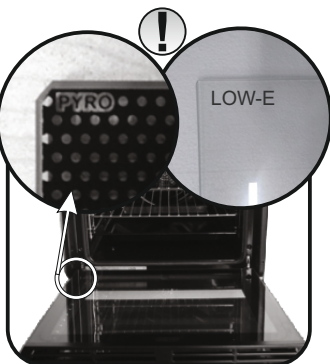
5.



6.



7.



## 5. Řešení potíží

---

### 5.1 Často Kladené Otázky

---

<b>PROBLÉM</b>	<b>MOŽNÁ PŘÍČINA</b>	<b>ŘEŠENÍ</b>
Trouba se nezahřívá	Hodiny nejsou nastaveny	Nastavte hodiny
Trouba se nezahřívá	Dětský zámek je aktivní	Deaktivujte dětský zámek
Trouba se nezahřívá	Funkce pečení a teplota nebyly nastaveny	Přesvědčte se, že potřebná nastavení jsou správná
Žádná reakce dotykového uživatelského rozhraní	Pára nebo kondenzace na panelu uživatelského rozhraní	Vyčistěte panel uživatelského rozhraní hadříkem z mikrovláken a odstraňte kondenzát

## Указания по безопасности

---

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его открытые для доступа части во время эксплуатации нагреваются. Старайтесь избегать прикосновений к любым горячим поверхностям.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Открытые для доступа части во время использования гриля могут нагреваться до высокой температуры. Следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии от устройства.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь в том, что питание устройства отключено.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Во избежание опасных ситуаций, связанных со случайными сбросами температурного прерывателя, питание устройства не должно осуществляться от внешнего источника с прибором переключения, например таймером, а также устройство не следует подключать к регулярно включаемой и выключаемой цепи.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Перед запуском автоматического цикла очистки:
  - Очистите дверцу печи.
  - С помощью влажной губки удалите крупные и затвердевшие остатки пищи внутри печи. Не используйте для этой цели моющие средства.
  - Извлеките все дополнительные принадлежности и комплект выдвижных решеток (при их наличии).
  - Не помещайте внутрь кухонные полотенца.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- При очистке стекла дверцы избегайте использования грубых или абразивных материалов, а также острых металлических скребков, так как они могут поцарапать поверхность и расколоть стекло.
- Перед извлечением съемных частей печь должна быть выключена, а после очистки их следует вернуть на место согласно инструкции.
- В данной печи рекомендуется использовать только термометры для мяса.

- Не разрешается применять паровой очиститель.
  - Вилку устройства следует подключать только к розетке с подключенным и работающим третьим контактом для заземления. Для моделей, поставляемых без вилок, выберите стандартную розетку, отвечающую требованиям по нагрузке, указанным на бирке. Провод для заземления имеет желто-зеленый цвет. Выполнение данной операции следует поручать только специалисту, обладающему соответствующей квалификацией. Если вилка устройства не соответствует розетке, попросите квалифицированного электрика заменить розетку на другую, подходящую по типу. Подключение к источнику питания можно также произвести, установив между прибором и источником питания многополюсный выключатель, способный выдерживать максимальную подключенную нагрузку и соответствующий требованиям действующих нормативов. Желто-зеленый кабель заземления не должен прерываться выключателем. Применяемые для подключения розетка или многополюсный выключатель должны быть легко доступны во время установки устройства.
  - При повреждении кабеля электропитания его следует заменить кабелем или специальным мотком проводов, приобрести которые можно у производителя, либо связаться со службой поддержки клиентов.
- При повреждении кабеля незамедлительно замените его в соответствии со следующими инструкциями:
- откройте крышку клеммного блока;
  - удалите кабель питания и замените его идентичным кабелем, совместимым с устройством (тип H05VV-F, H05V2V2-F).
  - Выполнение данной операции следует поручать только специалисту, обладающему соответствующей квалификацией. Кабель заземления (желто-зеленый) должен быть приблизительно на 10 мм длиннее других кабелей. Для проведения любых ремонтных работ следует обращаться только в Службу поддержки клиентов и заказывать для использования только оригинальные запасные части.
  - Несоблюдение мер предосторожности может привести к нарушению безопасной эксплуатации устройства и явиться причиной отмены гарантии.
  - Перед очисткой следует удалять остатки любых пролитых веществ. В процессе пиролизической очистки поверхности могут нагреваться больше обычного, поэтому детей следует держать на безопасном расстоянии от устройства

## Общие инструкции

# 80

- 1.1 Указания по безопасности
- 1.2 Электрическая безопасность
- 1.3 Рекомендации
- 1.4 Установка
- 1.5 Утилизация отходов
- 1.6 Декларация соответствия

## Описание изделия

# 82

- 2.1 Общий обзор
  - 2.2 Дополнительные принадлежности
  - 2.3 Первое использование
- Использование печи

## Использование печи

# 84

- 3.1 Описание дисплея
- 3.2 Режимы приготовления

## Очистка и уход за печью

# 89

- 4.1 Общие замечания по очистке
- 4.2 Пиролиз
- 4.3 Функция Aquactiva /Акватива
- 4.4 Обслуживание
  - Снятие и очистка решеток для гриля
  - Снятие окошка печи
  - Снятие и очистка стеклянной дверцы
  - Замена лампочки

## Поиск и устранение неисправностей

# 91

- 5.1 Часто задаваемые вопросы

# 1. Общие инструкции

Благодарим вас за выбор нашей продукции. Для получения максимальной эффективности при эксплуатации вашей печи рекомендуем вам внимательно изучить данное руководство и держать его под рукой для использования в будущем. Перед установкой печи запишите ее серийный номер, чтобы в случае возникновения необходимости в ремонте сообщить его службе поддержки клиентов. После того как с печи будет снят упаковочный материал, убедитесь в отсутствии на ней повреждений, возникших при транспортировке. В случае возникновения сомнений прекратите использование печи и обратитесь за советом к квалифицированному техническому специалисту.



Храните весь упаковочный материал (пластиковые пакеты, полистирол, гвозди) в недоступном для детей месте. При первом включении печи вы можете заметить сильное задымление, вызванное нагреванием клеевого покрытия на изоляционных панелях вокруг печи. Это совершенно нормально, и в этом случае перед закладкой пищевых продуктов внутрь печи вам следует прокалить духовой шкаф и дождаться, пока дым рассеется. Производитель не будет нести ответственности в случае несоблюдения инструкций, содержащихся в данном документе.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Функции, качества и дополнительное оборудование печи будут отличаться в зависимости от модели приобретенной вами печи.

## 1.1 Указания по безопасности

Используйте печь только по непосредственному назначению, то есть только для приготовления еды; любое другое применение, например в качестве источника тепла, расценивается как неправильное и, следовательно, опасное. Производитель не несет ответственности за любой урон, нанесенный вследствие неправильного обращения и использования не по назначению.

Использование любых электробытовых приборов требует соблюдения нескольких базовых правил:

- при вынимании вилки из розетки не тяните за кабель;
  - не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или ногами.
  - как правило, использование переходников, разветвителей и удлинителей не рекомендуется;
- в случае неправильной и/или плохой работы, выключите прибор и не пытайтесь разобрать его.

## 1.2 Электробезопасность

**УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ВСЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ВЫПОЛНЯЮТСЯ ОПЫТНЫМ ЭЛЕКТРИКОМ ИЛИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ТЕХНИЧЕСКИМ СПЕЦИАЛИСТОМ.**

Источник питания, к которому подключается печь, должен соответствовать требованиям нормативов, действующих на территории страны, в которой устройство будет установлено. Производитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные несоблюдением данных инструкций. Печь должна подключаться к источнику питания с заземленной стенной розеткой, либо к многополюсному выключателю, в зависимости от нормативных требований, действующих на территории страны. Подключения к источникам электропитания должны быть защищены соответствующими предохранителями, а поперечное сечение используемых кабелей должно обеспечивать необходимые условия для подачи питания печи.

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Печь поставляется в комплекте с кабелем (без вилки), который следует подключать только к источнику питания 220–240 В переменного тока частотой 50 Гц между фазами или между фазой и нейтралью. Перед подключением печи к источнику питания, важно проверить:

- напряжение питания, показываемое измерительным прибором;
- настройки прерывателя.

Кабель заземления печи подключается к клемме заземления источника питания.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед подключением печи к источнику питания попросите квалифицированного электрика проверить непрерывность кабеля заземления источника питания. Производитель не несет ответственности за какие-либо несчастные случаи или другие проблемы, вызванные неправильным подключением заземления.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Поскольку печи может потребоваться обслуживание, рекомендуется иметь в наличии еще одну стенную розетку, к которой можно будет подключить печь в том случае, если потребуется перенести ее в другое место. Замена электрического кабеля может осуществляться только специалистами по техническому обслуживанию либо другими техническими специалистами с соответствующей квалификацией.



## 1.3 Рекомендации

Минимальная очистка печи после каждого использования позволит поддерживать ее в идеальной чистоте.

Не прокладывайте стены печи алюминиевой фольгой или другими одноразовыми покрытиями, предлагаемыми в магазинах. Алюминиевая фольга, как и любая другая защита, находясь в прямом соприкосновении с горячей эмалированной поверхностью, может расплавиться, что чревато ухудшением эксплуатационных свойств данной поверхности. Для предотвращения чрезмерного загрязнения вашей печи, и вызываемого загрязнением запаха дыма во время приготовления пищи мы рекомендуем не использовать ее часто при очень высоких температурах. Лучше немного уменьшить температуру и увеличить время приготовления. Помимо дополнительных принадлежностей, поставляемых с печью, мы рекомендуем использовать только посуду и формы для выпекания, устойчивые к воздействию высоких температур.

## 1.4 Установка

Установка не входит в обязанности производителя. В случае, если для исправления ошибок, вызванных неправильной установкой, потребуется помощь производителя, следует учитывать, что подобная помощь не входит в гарантийные обязательства. Необходимо выполнять все требования инструкции по установке, предназначенной для квалифицированных специалистов. Неправильная установка может явиться причиной ущерба или травм людей и животных или повреждений материальных ценностей. Производитель не несет ответственности за подобные повреждения.

Комплект кухонного оборудования, на который будет устанавливаться печь, должен быть выполнен из материала, выдерживающего температуру как минимум 70°C.

Печь можно устанавливать в высокой стойке или под столешницей. Перед закреплением печи вы должны убедиться в наличии в данном месте хорошей вентиляции для обеспечения должной циркуляции воздуха, требуемой для охлаждения печи и защиты ее внутренних частей. В зависимости от типа крепления сделайте соответствующие отверстия, указанные на последней странице.

## 1.5 Утилизация отходов и защита окружающей среды



Данный прибор маркирован согласно требованиям директивы ЕС 2012/19/EU об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Отходы электрического и электронного оборудования содержат как загрязняющие вещества (которые могут оказывать вредное воздействие на окружающую среду), так и основные элементы (которые могут быть использованы повторно). Важно, чтобы отходы электрического и электронного оборудования проходили правильную процедуру утилизации с уничтожением всех загрязняющих веществ и переработкой всех материалов. Даже отдельные люди могут играть важную роль в обеспечении экологической безопасности утилизируемого электрического и электронного оборудования; важно лишь выполнять некоторых основные правила:

- С отходами электрического и электронного оборудования нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами.

- Отходы электрического и электронного оборудования должны сдаваться в специальные пункты приема под управлением городской администрации или официально зарегистрированной компании.

Во многих странах крупные компании по утилизации электрического и электронного оборудования могут производить вывоз оборудования из дома. При приобретении нового электрооборудования, старое оборудование, относящееся к тому же классу и предназначенное для выполнения тех же функций, что и приобретаемый прибор, можно вернуть продавцу, который обязан бесплатно принять его.

## СОХРАНЕНИЕ И ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

По возможности, избегайте предварительного прогревания печи и всегда старайтесь заполнять ее. Как можно реже открывайте дверцу, поскольку каждое ее открывание приводит к рассеиванию тепла из внутренней части печи. Для существенного сбережения энергии, выключайте печь за 5–10 минут до запланированного времени окончания приготовления для использования остаточного тепла, которое продолжает вырабатывать печь. Сохраняйте герметические уплотнения в чистоте, это позволит избежать рассеивания тепла из внутренней части печи. В случае если ваш тариф электроэнергетики предполагает почасовую оплату, программа «отложенное приготовление» обеспечивает более простой способ сохранения энергии, позволяя переносить процесс приготовления на время действия сниженных тарифов.

## 1.6 Декларация соответствия

РУС. 17Части данного электрооборудования прибора, находящиеся в непосредственном контакте с продуктами питания, соответствуют требованиям Директивы 89/109 ЕЕС.

Знак соответствия **CE** а данным продукте подтверждает, что данный продукт соответствует Европейским требованиям по безопасности для пищевых продуктов, а также требованиям по безопасности и экологичности, предписанных европейским законодательством для продукции данного класса.

Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:

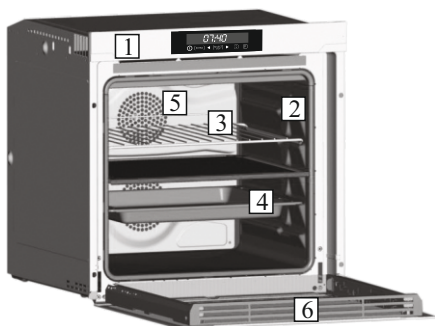
- ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва.

Копию сертификата соответствия Вы можете получить в магазине, где приобретался товар или, написав запрос на электронную почту [candytow@candy.ru](mailto:candytow@candy.ru).

## 2. Описание изделия

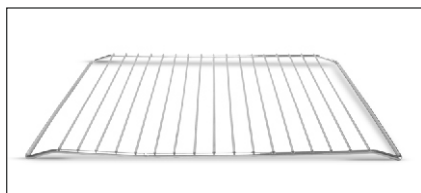
### 2.1 Общий обзор



1. Панель управления
2. Расположение решеток - направляющих (поперечная проволочная решетка, если входит в комплект)
3. Металлическая решетка для гриля
4. Поддон для стекания капель
5. Вентилятор (за стальной пластиной)
6. Дверца печи

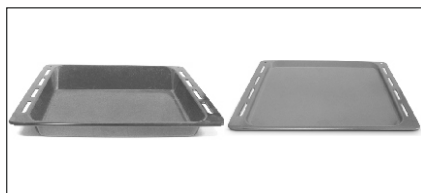
### 2.2 Дополнительные принадлежности

#### 1 Металлическая решетка для гриля



Удерживает противни для выпечки и тарелки.

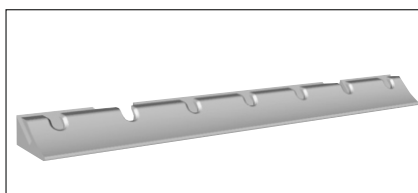
#### 2 Поддон для стекания капель



Собирает капли, стекающие во время приготовления пищи на гриле.

**Внимание! Комплект поставки зависит от модели вашего духового шкафа и не является одинаковым для всех моделей.**

#### 3 Led vision



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

Преимущества:

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

-Оптимальное освещение

-Большой срок службы

-Очень низкое потребление электроэнергии (на 95% меньше чем обычная лампочка накаливания)

## 4 Разделительная

---

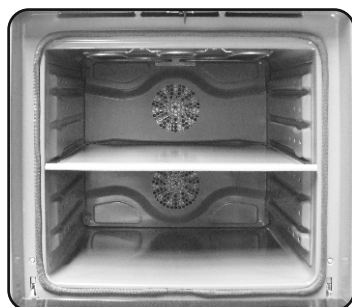
Разделительная полка делит камеру духовки на два отсека - верхний и нижний. Разделительная полка применяется в тех случаях, когда вы хотите одновременно готовить пищу с использованием разных методов (режимов) приготовления пищи. Разделительная полка должна устанавливаться на позицию третьей полки. Никогда не оставляйте разделительную полку в духовке, когда выполняется цикл пиролизической чистки.



## 5 Технология Pro/Exp'r

---

Наша технология и опыт обеспечивают выполнение в домашних условиях функции, присущей профессиональным кухням. Система боковой вентиляции с несколькими форсунками создает микропотоки горячего воздуха, направленные непосредственно на приготавливаемую пищу, которые имеют низкую скорость и полностью охватывают приготавливаемую пищу. Это обеспечивает равномерное приготовление пищи, снижает потери в ней соков, и обеспечивает одновременное приготовление пищи на разных уровнях.



## 2.3 Первое использование

---

### **ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА**


Очистите печь перед тем, как использовать ее в первый раз. Протрите внешние поверхности влажной мягкой тканью. Промойте все дополнительные принадлежности и протрите печь изнутри горячей водой с растворенным в ней моющим средством. Установите пустую печь на максимальную температуру и оставьте ее включенной в течение приблизительно 1 часа, это позволит избавиться от остаточного запаха, характерного для новой печи.

## 3. Эксплуатация духовки

### 3.1 Описание дисплея (сенсорная панель, двухкамерная печь)



1. Включение/выключение
2. Дополнительные функции
3. Стрелка (-)
4. Выбор/Остановка
5. Стрелка (+)
6. Камера
7. Режимы приготовления

**КАМЕРА:** С установленным в духовке разделителем можно выбрать нижнюю или верхнюю рабочую камеру, нажав кнопку .

После выбора камеры, нужно установить режим приготовления, нажав кнопку F, а затем кнопку SELECT, чтобы подтвердить выбор.

Теперь можно установить температуру приготовления с помощью кнопок "<" и ">", подтвердив выбор кнопкой SELECT. По выполнении этой процедуры начинается процесс приготовления.

Если вы хотите использовать весь объем духового шкафа одной камерой, нужно убрать разделитель.




Нажмите F, чтобы выбрать нужный режим приготовления, и подтвердите нажатием кнопки SELECT. Установите температуру приготовления с помощью кнопок "<" и ">", подтвердив выбор кнопкой SELECT. По выполнении этой процедуры начинается процесс приготовления.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** После выбора камеры вся информация о режиме приготовления, температуре и времени будет относиться к выбранной ранее камере.

**ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ:** Духовка отключается и включается с помощью этой кнопки.

**КНОПКА EXTRA:** Когда духовка отключена, на дисплее отображаются часы. При неработающей духовке можно использовать все функции, кроме длительности приготовления и завершения приготовления.

Если время не выставлено, духовка не работает: дисплей мигает, отображая "12:00", и активна только кнопка дополнительных функций. С помощью кнопки EXTRA можно настроить следующие функции:

ФУНКЦИЯ	КАК ВКЛЮЧИТЬ	КАК ВКЛЮЧИТЬ	ЧТО ПРОИСХОДИТ	ЗАЧЕМ ЭТО НУЖНО
<b>ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> 	<p>Примечание. Можно установить только при активной программе приготовления. Дважды нажмите кнопку EXTRA и установите время с помощью кнопок "&lt;" и "&gt;", подтвердив нажатием кнопки SELECT.</p> <p>На дисплее отображается "00:00", если длительность приготовления не задана, в противном случае на дисплей выводится оставшееся время.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Чтобы изменить время приготовления до истечения заданной установки, нажмите кнопку EXTRA дважды и отрегулируйте настройку кнопками "&lt;" и "&gt;", а затем нажмите SELECT еще раз.</li> <li>• Чтобы изменить длительность приготовления, верните дисплей на установку "00:00".</li> </ul>	<p>По завершении программы приготовления духовка отключается, а на дисплее отображается END (значок программы приготовления продолжает гореть) до тех пор, пока не будет нажата кнопка включения/отключения.</p> <p>По завершении программы приготовления раздается сигнал.</p>	<p>По истечении времени приготовления духовка автоматически отключается и на несколько секунд включается сигнал.</p>
<b>ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> 	<p>Примечание. Можно установить только при активной программе приготовления. Нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, установите время завершения приготовления с помощью кнопок "&lt;" и "&gt;", подтвердив кнопкой SELECT.</p> <p>Нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, установите время завершения приготовления с помощью кнопок "&lt;" и "&gt;", подтвердив кнопкой SELECT.</p>	<p>Для изменения времени завершения приготовления до истечения заданной настройки, нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, установите время завершения приготовления с помощью кнопок "&lt;" и "&gt;", подтвердив кнопкой SELECT.</p> <p>Чтобы отменить настройку завершения приготовления, верните дисплей на установку "00:00".</p>	<p>По завершении программы приготовления духовка отключается, а на дисплее отображается END (значок программы приготовления продолжает гореть) до тех пор, пока не будет нажата кнопка включения/отключения.</p> <p>По завершении программы приготовления раздается сигнал.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Эта функция также используется для настройки отсроченной программы приготовления.</li> <li>• Если программа приготовления настроена, при нажатии на кнопку F настройка сбрасывается.</li> <li>• Если настроена программа с отсрочкой, духовка отключается, и на дисплее отображается текущее время, а значки программы, длительности и завершения приготовления горят.</li> <li>• Если программа приготовления настроена, то нажатием кнопок "&lt;" и "&gt;" можно вывести на дисплей и изменить настройку температуры: на первом прикосновении отображается рабочая температура, а при следующем – меняется отображаемое значение.</li> </ul>
<b>ТАЙМЕР</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Если значение времени не задано, или заданное время уже истекло, на дисплее отображается "00:00".</li> </ul> <p>Нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, и с помощью кнопок "&lt;" и "&gt;" задайте время, подтвердив кнопкой SELECT.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Для изменения времени таймера, нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, отрегулируйте время приготовления с помощью кнопок "&lt;" и "&gt;", подтвердив кнопкой SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Эта функция включает сигнал, который звучит несколько секунд после истечения заданного времени (эта функция не отключает духовку).</li> <li>• Можно выбрать настройку от 00:00 до 23:59.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Функция таймера работает, независимо от того, включена духовка или нет.</li> </ul>
<b>УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При первом включении дисплей загорается, и на нем высвечивается значение "12:00".</li> <li>• Чтобы изменить время, нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, и с помощью кнопок "&lt;" и "&gt;" задайте время, подтвердив кнопкой SELECT.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Теперь можно установить время, которое отображается на дисплее.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Функция будильника работает, независимо от того, включена духовка или нет.</li> </ul>
<b>БЛОКИРОВКА ДОСТУПА ДЕТАМ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, а затем с помощью кнопок "&lt;" или "&gt;" активируйте эту функцию: на дисплее отобразится ON. Для подтверждения нажмите кнопку SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите кнопку EXTRA несколько раз, пока не загорится значок, а затем с помощью кнопок "&lt;" или "&gt;" отключите эту функцию: на дисплее отобразится OFF. Для подтверждения нажмите кнопку SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Когда функция включена, активны только кнопка EXTRA для отключения функции и кнопка включения/отключения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Эта функция очень полезна при наличии в доме детей.</li> </ul>

**НАСТРОЙКА ЯЗЫКА:** Язык можно выбрать при отключенной духовке нажатием кнопок EXTRA и SELECT одновременно на 3 секунды. Текущая настройка языка отображается на дисплее, и ее можно изменить нажатием кнопок "<" или ">", подтвердив кнопкой SELECT. Возможные языки: итальянский, английский, французский и немецкий.

**КНОПКА SELECT:** Любую выбранную настройку необходимо подтверждать. Если в течение 15 секунд не последует подтверждения, выбранная настройка аннулируется. При изменении меню все неподтвержденные настройки сбрасываются.

**ЗНАЧОК "HOT":** По завершении программы приготовления или при отключении духовки, если она еще горячая, на дисплее отображается текущее время попеременно с сообщением "HOT".




## 3.2 Режимы приготовления

Элемент управления		Заданная температура °C	Функция (Зависит от модели духовки)
	Off	-	
	Нагрев Снизу + Нагрев Сверху	220	Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Этот метод идеально подходит для традиционного зажаривания пищи и для выпечки. Он используется при приготовлении черного мяса, говядины, ноги ягненка, дичи, хлеба, или продуктов, завернутых в фольгу.
	Нагрев Снизу + Нагрев Сверху + Вентилятор	210	Используются верхний и нижний нагревательные элементы, а также работает вентилятор, с помощью которого осуществляется циркуляция горячего воздуха в духовке. Этот метод рекомендуется использовать для приготовления домашней птицы, выпечки, рыбы и овощей. При использовании этого метода обеспечивается лучшее проникновение тепла внутрь пищи, и также снижается время приготовления пищи и предварительного разогрева. Метод приготовления пищи с использованием вентилятора позволяет одновременно готовить различные виды пищи на разных полках духовки. При этом обеспечивается более равномерное распределение тепла и предотвращается поглощение одним видом пищи запаха другого вида пищи. При одновременном приготовлении разных видов пищи следует увеличить время приготовления пищи на 10 минут.
	Круглый Нагревательный Элемент + Вентилятор	180	Используются верхний и нижний нагревательные элементы, а также нагревательный элемент круглой формы и осуществляется циркуляция горячего воздуха в духовке. Это метод приготовления пищи с вентилятором.
	Нагрев Снизу	160	Используется нижний нагревательный элемент. Этот метод идеально подходит для приготовления любых мучных изделий. Используйте его для приготовления открытых пирогов с фруктовой или ягодной начинкой, пирогов с заварным кремом и различной начинкой, пирожков с открытой фруктовой начинкой, пирожков с мясом или рыбой и другой пищи, для приготовления которой требуется более интенсивный нагрев снизу.
	Нагрев Снизу + Вентилятор	210	Используются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Этот метод идеально подходит для приготовления открытых пирогов с фруктовой начинкой, пирожков с открытой фруктовой начинкой, и пирожных. При этом выпечка не пересушивается и обеспечивается подъем теста. Установите полку в нижнее положение.
	Гриль	L3	Используется верхний нагревательный элемент. Этот метод идеально подходит для приготовления различных блюд на гриле, кебабов, и гриатинов (блюда, запеченные под сыром). Гриль должен предварительно разогреваться до высокой температуры в течение 5 минут. Куски белого мяса должны располагаться на одинаковом расстоянии от нагревательного элемента гриля. Время приготовления пищи при этом увеличивается, но мясо получается более сочным. Черное мясо и филе рыбы можно класть прямо на решетку, под которую необходимо установить поддон для сбора жидкости.
	Гриль + Вентилятор	200	Используется верхний нагревательный элемент и вентилятор, с помощью которого осуществляется циркуляция горячего воздуха в духовке. Для приготовления черного мяса рекомендуется предварительный разогрев духовки, а для приготовления белого мяса предварительный разогрев духовки не требуется. Приготовление на гриле идеально подходит для зажаривания больших кусков мяса и домашней птицы. Приготавливаемая на гриле пища располагается в центре средней полки. Для сбора соков, которые выделяются при приготовлении пищи на гриле, под полку нужно установить поддон для сбора жидкости. Для получения оптимальных результатов проследите за тем, чтобы приготавливаемая пища не располагалась слишком близко от нагревательного элемента гриля, и переверните куски пищи, когда пройдет время, равное половине времени приготовления пищи.
	Гриль+ вертел	L5	Используйте вертел с закрытой дверцей. Верхний нагревательный элемент используется с вращающимся вертелом, на котором закреплен продукт. Температуру нагрева можно регулировать по необходимости. Вертелом лучше всего пользоваться для приготовления продуктов среднего размера. Идеальный вариант, чтобы открыть новые оттенки вкуса традиционного жаркого. Для приготовления с вертелом предварительный нагрев не требуется.
	Гриль + Вертел + Вентилятор	220	Преимуществом данного метода приготовления пищи, в котором используются верхний нагревательный элемент, вентилятор, и вертел, является то, что пища прожаривается равномерно, и при этом не становится сухой и безвкусной. Вертел будет продолжать вращаться приблизительно еще пять минут после выключения нагрева. Это обеспечивает полное использование оставшегося в духовке тепла. При приготовлении пищи на вертеле предварительный разогрев духовки не требуется.
	Размораживание	40	Когда ручка регулировки установлена в это положение, с помощью вентилятора осуществляется циркуляция теплого воздуха вокруг замороженных продуктов, что обеспечивает их размораживание в течение нескольких минут без изменения содержания в пище протеинов.

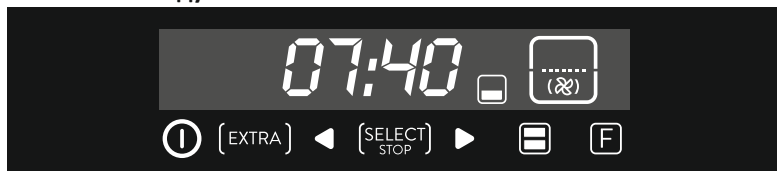
\* Испытано в соответствии с CENELEC EN 60350-1 для определения класса потребления электроэнергии.




## Верхний отсек духовки



Элемент управления	Заданная температура °C	Функция (Зависит от модели духовки)
 <b>Круглый Нагревательный Элемент + Вентилятор</b>	180	Используются верхний и нижний нагревательные элементы, а также нагревательный элемент круглой формы и осуществляется циркуляция горячего воздуха в духовке. Это метод приготовления пищи с вентилятором.
 <b>Гриль</b>	L3	Используется верхний нагревательный элемент. Этот метод идеально подходит для приготовления различных блюд на гриле, кебабов, и гриатинов (блюда, запеченные под сыром). Гриль должен предварительно разогреваться до высокой температуры в течение 5 минут. Куски белого мяса должны располагаться на одинаковом расстоянии от нагревательного элемента гриля. Время приготовления пищи при этом увеличивается, но мясо получается более сочным. Черное мясо и филе рыбы можно класть прямо на решетку, под которую необходимо установить поддон для сбора жидкости.
 <b>Гриль + Вентилятор</b>	190	Используются верхний нагревательный элемент и вентилятор, с помощью которого осуществляется циркуляция горячего воздуха в духовке. Для приготовления черного мяса рекомендуется предварительный разогрев духовки, а для приготовления белого мяса предварительный разогрев духовки не требуется. Приготовление на гриле идеально подходит для зажаривания больших кусков мяса и домашней птицы. Приготавливаемая на гриле пища располагается в центре средней полки. Для сбора соков, которые выделяются при приготовлении пищи на гриле, под полку нужно установить поддон для сбора жидкости. Для получения оптимальных результатов проследите за тем, чтобы приготавливаемая пища не располагалась слишком близко от нагревательного элемента гриля, и переворачивайте куски пищи, когда пройдет время, равное половине времени приготовления пищи.

## Нижний отсек духовки



Элемент управления	Заданная температура °C	Функция (Зависит от модели духовки)
 <b>Круглый Нагревательный Элемент + Вентилятор</b>	160	Используются верхний и нижний нагревательные элементы, а также нагревательный элемент круглой формы и осуществляется циркуляция горячего воздуха в духовке. Это метод приготовления пищи с вентилятором.
 <b>Нагрев Снизу</b>	160	Используется нижний нагревательный элемент. Этот метод идеально подходит для приготовления любых мучных изделий. Используйте его для приготовления открытых пирогов с фруктовой или ягодной начинкой, пирогов с заварным кремом и различной начинкой, пирожков с открытой фруктовой начинкой, пирожков с мясом или рыбой и другой пищи, для приготовления которой требуется более интенсивный нагрев снизу.
 <b>Нагрев Снизу + Вентилятор</b>	160	Используются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Этот метод идеально подходит для приготовления открытых пирогов с фруктовой начинкой, пирожков с открытой фруктовой начинкой, и пирожных. При этом выпечка не пересушивается и обеспечивается подъем теста. Установите полку в нижнее положение.



## 4. Очистка и уход за печью

### 4.1 Общие замечания по очистке

Жизненный цикл прибора можно увеличить, если регулярно следить за его чистотой. Перед началом очистки печи вручную подождите, пока она остынет. Никогда не используйте для очистки абразивные растворители, металлические щетки или острые предметы, поскольку это приведет к невозможному повреждению эмалированного покрытия. Для очистки используйте только воду, мыло и моющие средства на хлорной основе (аммиак).

#### СТЕКЛЯННЫЕ ЧАСТИ

Стекло дверцы рекомендуется очищать с помощью хорошо поглощающего влагу кухонного полотенца после каждого использования печи. Для удаления стойких пятен можно использовать губку, пропитанную моющим средством, хорошо выжатую, после чего следует смыть пятна водой.

#### УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

В случае загрязнения уплотнителя, его также можно очистить слегка смоченной губкой.

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Очистите дополнительные принадлежности влажной мыльной губкой, после чего промойте их водой и высушите, избегая использования абразивных моющих средств.

#### ПОДДОН ДЛЯ СТЕКАНИЯ КАПЕЛЬ

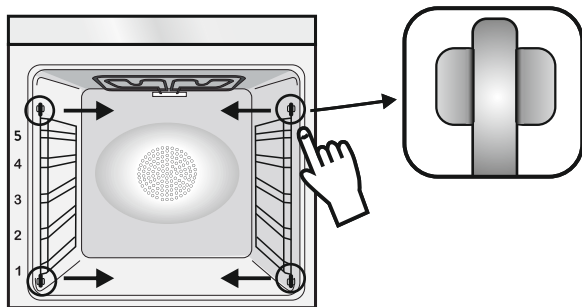
После использования гриля извлеките поддон из печи. Слейте горячий жир в контейнер и промойте поддон в горячей воде с помощью губки и моющего средства.

В случае если жирные остатки вывести не удалось, замочите поддон в воде с моющим средством. Также вы можете вымыть поддон в посудомоечной машине или воспользоваться моющим средством для печей, представленным в магазинах. Никогда не ставьте грязный поддон обратно в печь.

### 4.2 Обслуживание

#### Снятие и очистка боковых полок - направляющих

1. Отвинтите болт, поворачивая его против часовой стрелки.
  2. Снимите боковые полки - направляющие, потянув их по направлению к себе.
  3. Очистите боковые полки - направляющие в посудомоечной машине или с помощью влажной губки и сразу же высушите их.
- Очистив боковые полки - направляющие, установите их на место и закрутите обратно болты, убедившись в том, что они полностью затянуты.



#### СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

1. Откройте дверцы духового шкафа.
2. Откройте зажимы шарниров с правой и левой стороны дверцы, надавив на них вниз.
3. Установите дверцу на место, повторив данную процедуру в обратном порядке.

## СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СТЕКЛЯННОЙ ДВЕРЦЫ

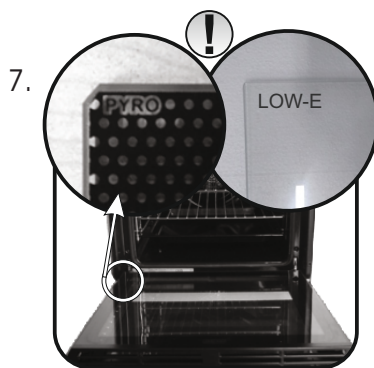
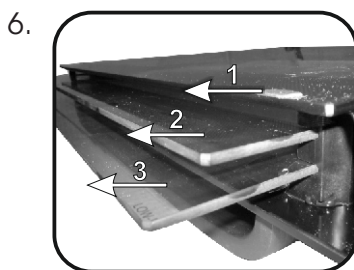
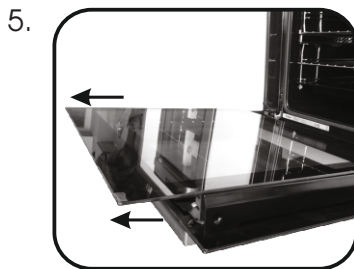
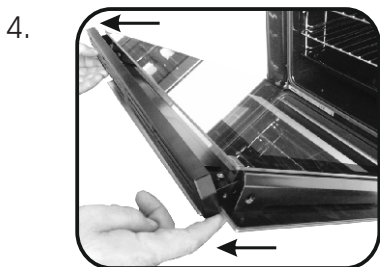
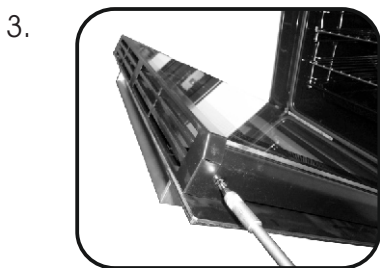
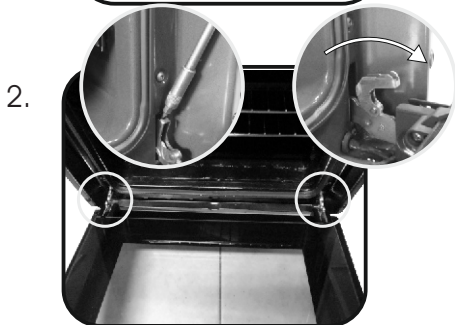
1. Откройте дверцу печи.

2.3.4. Заблокируйте шарниры, удалите винты и снимите верхнюю металлическую крышку, потянув ее вверх.

5.6. Удалите стекло, аккуратно вынув его из дверцы печи (Внимание: в пиrolитических печах, также удалите второе и третье стекло (при их наличии)).

7. По завершении очистки или замены установите все части на место в обратном порядке.

На всех стеклах, обозначение «Pyro» должно быть легко читаемым и расположено с левой части дверцы, рядом с левым шарниром. Таким образом, напечатанный на первом стекле значок будет расположен внутри дверцы.



## 5. Поиск и устранение неисправностей

---

### 5.1 Часто задаваемые вопросы

---

<b>ПРОБЛЕМА</b>	<b>ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА</b>	<b>РЕШЕНИЕ</b>
Печь не греет	Часы не настроены	Настройте часы
Печь не греет	Включена блокировка от детей	Отключите блокировку от детей
Печь не греет	Функция приготовления и температура не были заданы	Убедитесь в том что все необходимые настройки выполнены верно
Сенсорный дисплей не реагирует	На панель дисплея попал пар или конденсат	Очистить микрофибровой салфеткой панель, чтобы удалить слой конденсата

## Varnostna Navodila

---

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

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

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

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

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

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

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

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

## Splošna navodila

# 95

- 1.1 Varnostna navodila
- 1.2 Električna varnost
- 1.3 Priporočila
- 1.4 Namestitev
- 1.5 Upravljanje z odpadki
- 1.6 Izjava o skladnosti

## Opis izdelka

# 97

- 2.1 Pregled
- 2.2 Dodatna oprema
- 2.3 Prva uporaba

## Uporaba pečice

# 99

- 3.1 Opis prikazovalnika
- 3.2 Načini kuhanja

## Čiščenje in vzdrževanje pečice

# 104

- 4.1 Splošni napotki za čiščenje
- 4.2 Vzdrževanje
  - Odstranitev okna pečice
  - Odstranjevanje in čiščenje stranskih nosilcev
  - Odstranitev in čiščenje steklenih vrat

## Odpravljanje težav

# 106

- 5.1 Po gosta vprašanja

# 1. Splošna navodila

---

Zahvaljujemo se vam za izbiro enega od naših izdelkov. Za najboljše rezultate z vašo pečico pozorno preberite navodila in jih shranite za poznejšo uporabo. Pred namestitvijo pečice si zabeležite serijsko številko, tako da jo lahko posredujete osebju službe za stranke, če potrebujete kakšna popravila. Ko pečico odstranite iz embalaže, preverite, ali se med transportom ni poškodovala. Če ste v dvomih, pečice ne uporabljajte in se za nasvet obrnite na usposobljenega tehnika. Ves embalažni material (plastične vrečke, stiropor, žeblje) hranite izven dosega otrok.



Ko pečico prvič vklopite, se lahko razvije močan vonj po dimu, ki ga povzroči lepilo na izolacijskih ploščah, ki obdajajo pečico ob prvem segrevanju. To je popolnoma normalno in če se zgodi, morate počakati, da dim izgine, preden položite živila v pečico. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primerih, ko ne upoštevate navodil v tem dokumentu.

**OPOMBA:** Funkcije pečice, lastnosti in dodatki, navedeni v tem priročniku se lahko razlikujejo odvisno od modela, ki ste ga kupili.

## 1.1 Varnostni Indikacije

---

Pečico uporabljajte le za predvideni namen, ki je samo kuhanje živil; vsa druga uporaba, na primer kot vir toplote, se šteje kot nepravilna in zato nevarna. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo, do katere pride zaradi nepravilne, neustrezne ali nerazumne uporabe.

Uporaba kakršne koli električne naprave pomeni spoštovanje nekaterih temeljnih pravil:

- Ne vlecite za napajalni kabel, da odstranite vtič iz vtičnice;
- Aparata se ne dotikajte z vlažnimi rokami ali nogami;
- Na splošno uporaba adapterjev, več vtičnic in podaljškov ni priporočljiva;
- V primeru okvare in/ali slabega delovanja, aparat izklopite in ga ne spreminjajte.

## 1.2 Električna varnost

---

### **ZAGOTOVITE, DA ELEKTRIČNE POVEZAVE VZPOSTAVI ELEKTRIČAR ALI USPOSOBLJEN TEHNIK.**

Napajanje, s katerim je povezana pečica, mora biti v skladu z zakoni, ki veljajo v državi namestitve.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, ki nastane zaradi neupoštevanja teh navodil. Pečica mora biti priključen na električno oskrbo z ozemljeno vtičnico ali odklopnikom z več poli, odvisno od zakonov, ki veljajo v državi namestitve. Napajanje mora biti zaščiteno z ustreznimi varovalkami in uporabljeni kabli morajo imeti prečni prerez, ki lahko zagotovi ustrezno napajanje pečice.

### **PRIKLJUČEVANJE**

Pečica je dostavljena z napajalnim kablom, ki ga lahko povežete le z električnim napajanjem z 220-240 Vac 50 Hz moči med fazami ali med fazo in nevtralnim vodom. Pred povezavo pečice z električnim napajanjem, je pomembno, da preverite:

- Moč napetosti, ki je navedena na merilniku;
- Nastavitve odklopnika.

Ozemljitveni kabel priključen na ozemljitveni priključek pečice mora biti povezan z ozemljitvenim priključkom napajanja.

### **OPOZORILO**

Pred priključitvijo pečice na električno omrežje, se posvetujte z električarjem, da preverite kontinuiteto oskrbe ozemljitvenega priključka napajanja. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne nesreče ali druge težave, ki jih povzroči neupoštevanje povezave pečice na ozemljitveni priključek ali ozemljeno povezavo, ki ima moteno kontinuiteto.

**OPOMBA:** Ker so na pečici lahko potrebna vzdrževalna dela je priporočljivo, da imate na voljo drugo stensko vtičnico, da lahko pečico povežete z le-to, če jo odstranite iz prostora, v katerega je nameščena. Napajalni kabel lahko zamenja samo osebje tehničnega servisa s kablom z enakovrednimi kvalifikacijami.

### 1.3 Priporočila

---

- Priporočamo, da po vsaki uporabi na hitro očistite pečico.
- Sten pečice ne oblagajte z alu-folijo ali v oblogami za enkratno uporabo, ki so na voljo v trgovinah, saj bi se te snovi lahko stalile ob stiku z vročim emajlom, kar bi poškodovalo emajl.
- Ne nastavlajte previsoke temperature, saj se bo tako pečica manj umazala in se ne bo razvijal dim. Bolje je, da nekoliko znižate temperaturo in podaljšate čas pečenja.
- Tablica s podatki je ob strani pečice.
- V pečici poleg priložene opreme uporabljajte samo ustrezne pekače, odporne na zelo visoke temperature.

### 1.4 Namestitev In Priključitev

---

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

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

### 1.5 Ravnanje z odpadki in varstvo okolja

---



Ta naprava je označena v skladu z določili Evropske direktive 2012/17/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO so tako snovi, ki onesnažujejo okolje (lahko negativno učinkujejo na okolje) kot osnovni sestavni deli (ki jih je možno ponovno uporabiti). Pomembno je pravilno ravnati z OEEO, da pravilno odstranimo in zavržemo vse snovi, ki onesnažujejo, okolje, ter obnovimo in recikliramo vse materiale.

Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo le nekaj osnovnih pravil:

- Z OEEO ne smemo ravnati kot z ostalimi hišnimi odpadki.
- OEEO moramo odnesti v ustrezne centre za zbiranje odpadkov, ki jih upravlja občina ali pooblaščen podjetje. V več državah imajo urejen prevzem večjih kosov OEEO na domu.
- Ob nakupu nove lahko staro napravo vrnemo prodajalcu, ki jo je dolžen brezplačno prevzeti na osnovi ena za eno, če je oprema enake vrste in ima enake funkcije kot dobavljena.

### **PRIHRANEK NA ENERGIJI IN SPOŠTOVANJE DO OKOLJA**

Če je le mogoče, se izognite predgrevanju pečice in pečico kar se da napolnite z živili. Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice. Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili preostanek toplote, ki je še v pečici. Tesnila naj bodo vedno čista in nepoškodovana, da preprečite morebitno uhajanje toplote iz pečice. Če imate na izbiro tudi časovna obdobja z nižjo ceno električne energije, s pomočjo programa za zamik vklopa začetka pečenja enostavno prihranite, če pečenje zamaknete na čas, ko je električna energija cenejša.



## 1.6 Izjava O Skladnosti

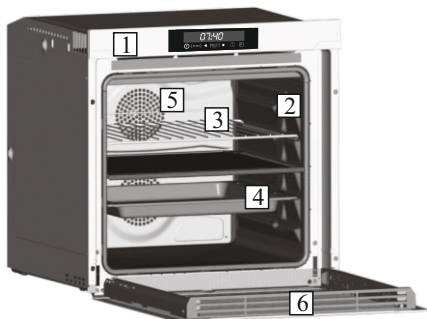
Deli aparata, ki pridejo v stik z živili, so izdelani skladno z veljavnimi evropskimi predpisi (smernica CEE 89/109).

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

Ko odstranite embalažo, se prepričajte, da vaša nova pečica ni poškodovana. Če niste prepričani, je ne smete uporabiti, ampak se posvetujte s strokovnjakom. Poskrbite, da embalaža, npr. plastične vrečke, polistirol, žebli ipd. ne pridejo v roke majhnim otrokom, saj so zanje lahko nevarni.

## 2. Opis izdelka

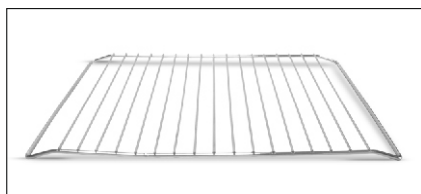
### 2.1 Pregled



1. Krmilna plošča
2. Položaji police (prečna žična rešetka, če je priložena)
3. Kovinska rešetka
4. Ponev
5. Ventilator (za jekleno ploščo)
6. Vrata pečice

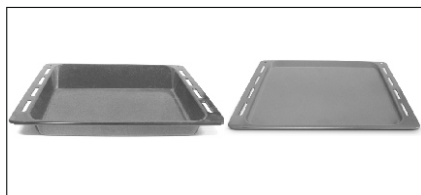
### 2.2 Dodatna oprema (odvisno od modela)

#### 1 Kovinska rešetka



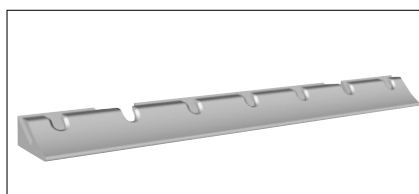
Za nameščanje pladnjev in krožnikov.

#### 2 Ponev



Zbira ostanke, ki z rešetke kapljajo med kuhanjem živil na rešetki.

#### 3 Led Vision (Odvisno od modela)



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

Prednosti:

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

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

## 4 Separator

---

Predelna plošča razdeli pečico v dva prostora, zgornjega in spodnjega, kadar želite uporabljati pečico v dvojnem načinu. Predelno ploščo potisnete v tretjo višino vodila.

Pred vklopom načina za pirolizo vedno odstranite predelno ploščo!

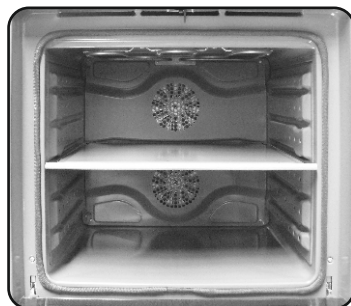


## 5 Tehnologija Pro/Exp'r

---

Zahvaljujoč naši tehnologiji in izkušnjam lahko zdaj tudi svoj dom opremite s pečico s profesionalnimi značilnostmi. Sistem za dovod zraka od strani Multijet usmerja mikrocurke vročega zraka z nizko hitrostjo neposredno na živilo in ga obda v celoti.

Na ta način je zagotovljeno enakomerno pečenje, izgube vlage iz živila so manjše, možno pa je tudi hkratno pečenje na več višinah vodil.



## 2.3 Prvo Upotreba

---

Pred prvo uporabo pečico očistite.


- Obrišite vse zunanje površine z vlažno krpo.
- Operite vso opremo in obrišite notranjost pečice z raztopino vode in detergenta za pomivanje posode.
- Vključite prazno pečico za približno 1 uro na najvišjo temperaturo, da odstranite vonj po novem. Pred tem poskrbite za zračenje prostora!

## 3. Uporaba pečice

### 3.1 Opis zaslona (na dotik, dvojni predel)



1. Vkllop/Izklop
2. Dodatne funkcije
3. Puščica (-)
4. Izbira/Zaustavitev
5. Puščica (+)
6. Notranjost
7. Funkcije pečice

**NOTRANJOST:** Ko v notranjost pečico namestite ločilno pregrado, lahko izberete spodnji ali zgornji predel s pritiskom tipke .

Ko izberete predel, morate nastaviti zeleno funkcijo kuhanja s pritiskom tipke F in nato pritisnete tipko SELECT (IZBERI), da potrdite izbiro.

Sedaj lahko nastavite temperaturo kuhanja s pritiskom tipk »<<« in »>>«, ter potrdite svojo izbiro s pritiskom tipke SELECT (IZBERI). Po tem postopku začne pečica kuhati.

Če želite uporabljati pečico s samo enim predelom, morate ločilno pregrado odstraniti.

Pritisnite F, da izberete zeleno funkcijo kuhanja in potrdite s pritiskom na tipko SELECT (IZBERI).






Nastavite temperaturo s tipkama »<<« in »>>« ter potrdite svojo izbiro s tipko SELECT (IZBERI). Po tem postopku začne pečica kuhati.

**OPOMBA:** če izberete predel pečice, se vse informacije povezane s funkcijo kuhanja, temperaturo in časom nanašajo na predhodno izbran predel.

**Vkllop/Izklop:** Pečica se s pomočjo tega gumba vključi in izključi

**DODATNO:** Če je pečica izklopljena, prikazovalnik prikazuje uro. Ko pečica ni aktivna, so na voljo vse funkcije razen časa kuhanja in zaključka kuhanja.

Če ura ni nastavljena, pečica ne deluje: zaslону utripa in prikazuje »12:00«, deluje le tipka Extra (Dodatno). S tipko Extra (Dodatno) lahko nastavite naslednje funkcije:












FUNKCIJA	VKLOP FUNKCIJE	VKLOP FUNKCIJE	KAJ POČNE	ZAKAJ JO POTREBUJETE
<b>TRAJANJE PEČENJA</b> 	<p>Opomba: lahko nastavite le z aktivnim programom kuhanja. Dvakrat pritisnite tipko EXTRA (DODATNO) in nastavite čas s tipkama »+« in "–", potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI).</p> <p>Če trajanje kuhanja ni vstavljeno, se na zaslonu prikaže »00:00«, v nasprotnem primeru se na zaslonu prikaže preostali čas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Če želite kuhanje spremeniti pred nastavljenim časom, dvakrat pritisnite EXTRA (DODATNO) in po potrebi uredite čas kuhanja s tipkama »&lt;« in »&gt;«, preden znova pritisnete SELECT (IZBERI).</li> <li>• Za preklic trajanja kuhanja, ponastavite zaslon na »00:00«.</li> </ul>	<p>Ko se program kuhanja konča, se pečica izklopi, na zaslonu je prikazano »END« (ZAKLUČEK) (ikona program kuhanja ostane vključena), dokler ne pritisnete tipke vklop/izklop, ki je edina delujoča tipka. Ob zaključku programa kuhanja se oglasi alarm.</p>	<p>Ko je čas kuhanja končan, se pečica samodejno izklopi in za nekaj sekund se oglasi alarm.</p>
<b>KONEC PEČENJA</b> 	<p>Opomba: lahko nastavite le z aktivnim programom kuhanja. Tolikokrat pritisnite EXTRA (DODATNO), da ikona zasveti, nastavite zaključek kuhanja s tipkama »&lt;« in »&gt;« in potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI). Tolikokrat pritisnite EXTRA (DODATNO), da ikona zasveti, nastavite zaključek kuhanja s tipkama »&lt;« in »&gt;« in potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI). Trajanje kuhanja se izračuna samodejno.</p>	<p>Če želite spremeniti zaključek kuhanja pred nastavljenim časom, tolikokrat pritisnite EXTRA (DODATNO), da ikona zasveti, po potrebi nastavite zaključek kuhanja s tipkama »&lt;« in »&gt;« in potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI). Za preklic zaključka kuhanja ponastavite zaslon na »00:00«.</p>	<p>Ko se program kuhanja konča, se pečica izklopi, na zaslonu je prikazano »END« (ZAKLUČEK) (ikona program kuhanja ostane vključena), dokler ne pritisnete tipke vklop/izklop, ki je edina delujoča tipka. Ob zaključku programa kuhanja se oglasi alarm.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To funkcijo lahko uporabite tudi za kuhanje, ki jo načrtovano vnaprej.</li> <li>• Če je program kuhanja nastavljen, bo izgubljen, če pritisnete na tipko »&lt;«.</li> <li>• Če nastavite zakasnitev kuhanja, se pečica izklopi in zaslon prikazuje trenutni čas, medtem ko so ikone programa za kuhanje, trajanje kuhanja in zaključek kuhanja osvetljene.</li> <li>• Če je program kuhanja nastavljen, si lahko s pritiskom tipk »&lt;« in »&gt;« ogledate in spremenite nastavljeno temperaturo: pri prvem dotiku bo prikazana obratovalna temperatura, medtem ko drugi dotik omogoči spreminjanje temperature.</li> </ul>
<b>ČASOVNIK</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na zaslonu se prikaže »00:00«, če časa ne vstavite ali če je že določen. Tolikokrat pritisnite EXTRA (DODATNO), da ikona zasveti in s tipkama »&lt;« in »&gt;« nastavite čas, in potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Če želite spremeniti časovnik, tolikokrat pritisnite EXTRA (DODATNO), da ikona zasveti, po potrebi nastavite čas kuhanja s tipkama »&lt;« in »&gt;« in potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ta funkcija aktivira alarm, ki se za nekaj sekund vključi pred potekom nastavljenega časa (ta funkcija pečice ne izklopi). Izberete lahko čas med 00:00 in 23:59.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funkcije časovnika delujejo ne glede na to, ali je pečica vklopljena.</li> </ul>
<b>NASTAVITEV ČASA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pri prvem vklopu zaslon zasveti in prikazuje »12:00«.</li> <li>• Če želite spremeniti čas, tolikokrat pritisnite EXTRA (DODATNO), da ikona zasveti in s tipkama »&lt;« in »&gt;« nastavite čas, in potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI).</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• To vam omogoča nastavev časa, ki je prikazan na zaslonu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funkcije alarma delujejo ne glede na to, ali je pečica vklopljena.</li> </ul>
<b>VAROVALO ZA OTROKE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tolikokrat pritisnite EXTRA (DODATNO), da ikona zasveti in s tipkama »&lt;« in »&gt;« aktivirajte to funkcijo: na zaslonu bo prikazano ON; potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tolikokrat pritisnite EXTRA (DODATNO), da ikona zasveti in s tipkama »&lt;« in »&gt;« deaktivirajte to funkcijo: na zaslonu bo prikazano OFF; potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Če je ta funkcija aktivna, lahko za deaktiviranje funkcije uporabite le tipko »Extra« (Dodatno) in tipko »On/Off« (vklop/izklop).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ta funkcija je uporabna, ko so v hiši otroci.</li> </ul>

**NASTAVITEV JEZIKA:** Jezik lahko nastavite, ko je pečica izklopljena s hkratnim pritiskom tipk Extra (Dodatno) in Select (Izberi) in za 3«. Na zaslonu je prikazan trenutno nastavljen jezik, ki ga lahko spremenite s pritiskom tipk »<<« in »>>« in potrdite s pritiskom »SELECT« (IZBERI). Razpoložljivi jeziki: italijansko, angleško, francosko in nemško.

**IZBIRA:** Vsako izbiro morate potrditi. Če ne potrdite v 15 sekundah, se izbira prekliče. S spremembo menijo so vse nepotrjene izbire izgubljene.

**IKONA »HOT« (VROČE):** Ko se program kuhanja zaključi ali se pečica izklopi, in če je pečica še vroča, se na zaslonu izmenično prikazuje trenutni čas s sporočilom »HOT« (VROČE): SL

## 3.2 Načini pečenja

Funkcija številčnice		Nastavljena temp. °C	Funkcija (Odvisno od modela pečice)
	Off	-	
	Spodnji + zgornji grelec	220	Delujeta tako zgornji kot spodnji grelec. Ta način je najbolj primeren za tradicionalen način pečenja pečenk in peciva – rdeče meso, govejo pečenko, jagnječje stegno, divjačino, pa tudi kruh ali v folijo zavite jedi.
	Spodnji + zgornji grelec + ventilator	210	Delujejo zgornji in spodnji grelec ter ventilator, tako da vroči zrak kroži v notranjosti pečice. Ta način priporočamo za peko perutnine, peciva, rib in zelenjave. Toplota hitreje prodre v živilo, trajanje pečenja in predgrevanja je krajše. Delovanje ventilatorja tudi omogoča hkratno pečenje različnih jedi na različnih višinah vodil, saj se toplota enakomerno razporedi v notranjosti pečice, vonji in okusi pa se ne pomešajo. Če pečete več jedi hkrati, čas pečenja podaljšajte za pribl. 10 minut.
	Krožni grelec + ventilator	180	Delujejo zgornji, spodnji in krožni grelec ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v notranjosti pečice. Učinek je podoben kot pri načinu pečenja z ventilatorjem.
	Spodnji grelec	160	Deluje samo spodnji grelec. Ta način je idealen za peko vseh jedi s testom spodaj – za pite ipd., ter za jedi, ki zahtevajo večjo toploto od spodaj.
	Spodnji grelec + ventilator	210	Kombinacija spodnjega grelca in ventilatorja je idealna za peko sadnih in zelenjavnih pit in drugega peciva. Jed se ne izsuši, kvašeno testo pa lepše vzhaja. Rešetko postavite na najnižjo višino.
	Žar	L3	Deluje zgornji grelec za žar, kar omogoča uspešno pripravo jedi na žaru, kebaba in gratiniranih jedi. Žar vklopite na ustrezno temperaturo in ga predgrevajte 5 minut. Belo meso naj bo nekoliko bolj oddaljeno od grelca in se peče nekoliko dlje, da bo ostalo sočno. Rdeče meso in ribe pa lahko postavite na najvišjo višino, pod rešetko potisnite pekač za lovljenje maščobe.
	Žar+ ventilator	200	Delujeta zgornji grelec in ventilator, s pomočjo katerega vroči zrak kroži v notranjosti pečice. Za rdeče meso priporočamo predgrevanje pečice, za belo meso to ni potrebno. Ta način je idealen za peko nekoliko debelejših kosov mesa, na primer svinjine ali perutnine. Meso postavite na sredino rešetke na srednji višini. Pod rešetko potisnite pekač za lovljenje maščobe, v katerem se bodo zbirali sokovi in maščoba. Najboljše rezultate boste dosegli, če meso ne bo preblizu grelca; na polovici predvidenega časa pečenja meso obrnite.
	Mali žar + vrteči se raženj	L5	Vrtečega se ražnja ne uporabljajte ob zaprtih vratih pečice. Zgornji grelni element uporablja napravo za obračanje ražnja, ki vrti hrano, ki jo pečete. Temperaturo ogrevanja lahko po potrebi prilagodite. Napravo za obračanje ražnja je priporočljivo uporabljati za srednje velika živila. Idealno za ponovno odkrivanje okusa tradicionalne pečenke. Za kuhanje z napravo za vrtenje ražnja predhodno ogrevanje ni potrebno.
	Žar+ raženj + ventilator	220	Prednost tega načina, pri katerem delujejo zgornji grelec, ventilator in motorček za raženj, je v tem, da se bo živilo enakomerno peklo in se ne bo izsušilo ter s tem postalo neokusno. Raženj se vrti še približno pet minut po koncu pečenja in s tem izrabi preostalo toploto v pečici. Predgrevanje pri peki na ražnju ni potrebno.
	Odtaljevanje	40	Pri tej funkciji okoli zamrznjenega živila kroži topel zrak, kar pospeši odtaljevanje, ne da bi vročina vplivala na vsebnost proteinov. Prednastavljena je temperatura 40° C, ki je ni mogoče spreminjati.

\*Testni program skladno s CENELEC EN 60350-1 za določanje energijskega razreda.

## Zgornji del pečice



Funkcija številčnice		Nastavljena temp. °C	Funkcija (Odvisno od modela pečice)
	<b>Krožni grelni element + ventilatorja</b>	180	Delujejo zgornji, spodnji in krožni grelec ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v notranjosti pečice. Učinek je podoben kot pri načinu pečenja z ventilatorjem.
	<b>Žar</b>	L3	Deluje zgornji grelec za žar, kar omogoča uspešno pripravo jedi na žaru, kebaba in gratiniranih jedi. Žar vklopite na ustrezno temperaturo in ga predgrejte 5 minut. Belo meso naj bo nekoliko bolj oddaljeno od grelca in se peče nekoliko dlje, da bo ostalo sočno. Rdeče meso in ribe pa lahko postavite na najvišjo višino, pod rešetko potisnite pekač za lovljenje maščobe.
	<b>Žar+ ventilatorja</b>	190	Delujeta zgornji grelec in ventilator, s pomočjo katerega vroči zrak kroži v notranjosti pečice. Za rdeče meso priporočamo predgrevanje pečice, za belo meso to ni potrebno. Ta način je idealen za peko nekoliko debelejših kosov mesa, na primer svinjine ali perutnine. Meso postavite na sredino rešetke na srednji višini. Pod rešetko potisnite pekač za lovljenje maščobe, v katerem se bodo zbirali sokovi in maščoba. Najboljše rezultate boste dosegli, če meso ne bo preblizu grelca; na polovici predvidenega časa pečenja meso obrnite.

## Lower Cavity



Funkcija številčnice		Nastavljena temp. °C	Funkcija (Odvisno od modela pečice)
	<b>Krožni grelni element + ventilatorja</b>	160	Delujejo zgornji, spodnji in krožni grelec ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v notranjosti pečice. Učinek je podoben kot pri načinu pečenja z ventilatorjem.
	<b>Spodnji grelec</b>	160	Deluje samo spodnji grelec. Ta način je idealen za peko vseh jedi s testom spodaj – za pite ipd., ter za jedi, ki zahtevajo večjo toploto od spodaj.
	<b>Spodnji grelec + ventilatorja</b>	160	Delujejo zgornji in spodnji grelec ter ventilator, tako da vroči zrak kroži v notranjosti pečice. Ta način priporočamo za peko perutnine, peciva, rib in zelenjave. Toplota hitreje prodre v živilo, trajanje pečenja in predgrevanja je krajše. Delovanje ventilatorja tudi omogoča hkratno pečenje različnih jedi na različnih višinah vodil, saj se toplota enakomerno razporedi v notranjosti pečice, vonji in okusi pa se ne pomešajo. Če pečete več jedi hkrati, čas pečenja podaljšajte za pribl. 10 minut.

## 4. Čiščenje in vzdrževanje pečice

### 4.1 Splošni napotki za čiščenje

Živiljenjski cikel aparata se lahko podaljša z rednim čiščenjem. Pred izvajanjem čiščenja počakajte, da se pečica ohladi. Za čiščenje nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistil, jeklene volne ali ostrih predmetov, saj lahko nepopravljivo poškodujete emajlirane dele. Uporabljajte samo vodo, mila ali detergente na osnovi belila (amoniak).

#### STEKLENI DELI

Priporočamo, da stekleno okno po vsaki uporabi pečice očistite z vpojno kuhinjsko brisačo. Če želite odstraniti bolj trdovratne madeže, lahko uporabite dobro ožeto gobo, namočeno v detergent, in nato sperite z vodo.

#### TESNILO OKNA PEČICE

Če je umazano, lahko tesnilo očistite z vlažno gobo.

#### DODATNA OPREMA

Pred spiranjem in sušenjem očistite dodatke z vlažno gobico z milom: izogibajte se uporabi abrazivnih detergentov.

#### PONEV

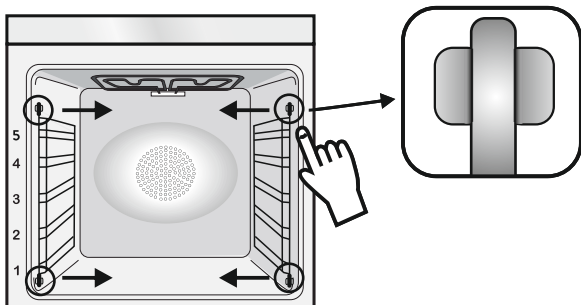
Po uporabi žara odstranite ponev iz pečice. Prelijte vročo maščobo v posodo in z gobico ter sredstvom za pomivanje posodo operite v vroči vodi.

Če mastni ostanki niso odstranjeni, potopite posodo v vodo in detergent. Alternativno lahko posodo pomijete v pomivalnem stroju ali pa uporabite komercialno čistilo za pečice. Umazane posode nikoli ne postavite nazaj v pečico.

### 4.2 Vzdrževanje

#### SNEMANJE IN ČIŠČENJE ŽIČNIH VODIL

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



#### ODSTRANITEV OKNA PEČICE

1. Odprite sprednje okno.
2. Odprite spojke ohišja tečajev na desni in levi strani sprednjega okna tako, da jih potisnete navzdol.
3. Okno znova namestite v izvedbo postopka v obratnem vrstnem redu.



## ODSTRANITEV IN ČIŠČENJE STEKLENIH VRAT

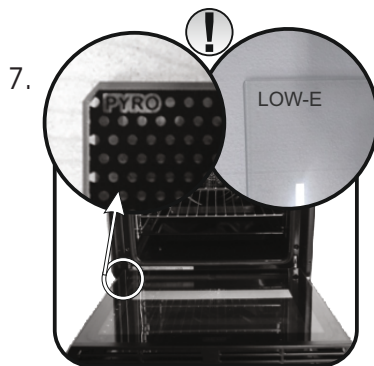
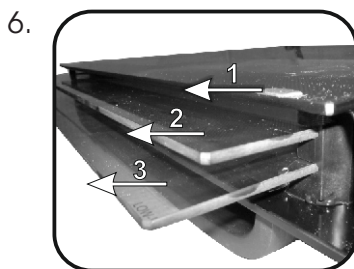
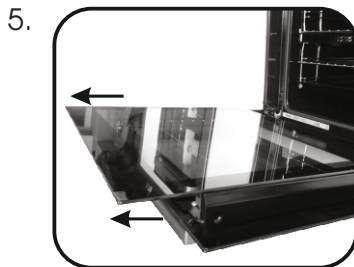
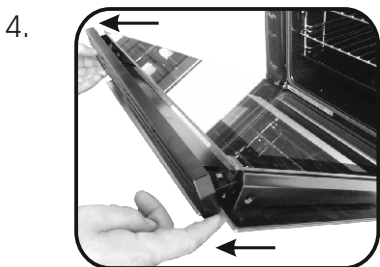
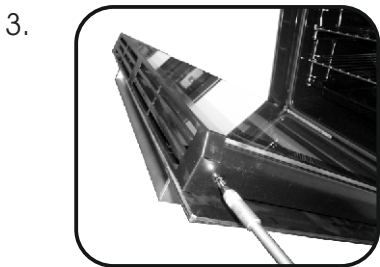
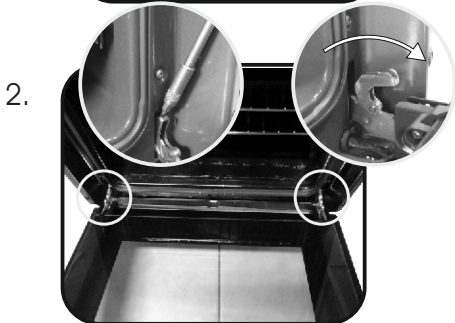
1. Odprite vrata pečice.

2.3.4. Zapahnite tečaje, odstranite vijake in odstranite zgornji kovinski pokrov tako, da ga povlečete navzgor.

5.6. Odstranite steklo, pazljivo ga povlecite iz vrat pečice (opomba: v pirolitičnih pečicah odstranite tudi drugo in tretje steklo (če je nameščeno)).

7. Ob koncu čiščenja ali zamenjave sestavite dele v obratnem vrstnem redu.

Na vseh steklih mora biti oznaka »Pyro« čitljiva in nameščena na levi strani vrat, v bližini levega stranskega tečaja. Na ta način bo natisnjena etiketa prvega stekla bila na notranji strani vrat.



## 5. Odpravljanje težav

---

### 5.1 Pogosto zastavljena vprašanja

---

<b>TEŽAVA</b>	<b>MOŽNI VZROK</b>	<b>REŠITEV</b>
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Varovalo za otroke je vklopljeno.	Izklopite varovalo za otroke.
Pečica se ne segreje.	Funkcija kuhanja in temperature ni določena.	Preverite, ali so nastavitve pravilne.
Ni odziva uporabniškega vmesnika na dotik.	Para in kondenzacija na plošči uporabniškega vmesnika.	Ploščo uporabniškega vmesnika očistite s krpo iz mikrovlačen, da odstranite kondenzacijsko plast.

## Sigurnosne Upute

---

UPOZORENJE: tijekom korištenja, uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući. Budite oprezni i ne dirajte vruće dijelove.

- Djecu mlađu od 8 godina držite podalje od uređaja, odnosno neka budu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu osobama (uključujući i malu djecu mlađu od 8 godina) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima te osobama bez iskustva i znanja, osim ako ih koriste uz nadzor osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili od iste osobe dobiju pravilne upute za korištenje uređaja.
- Pazite i nadzirite djecu kako se nebi igrala sa uređajem.
- Čišćenje i održavanje uređaja nemojte povjeravati djeci. Kada su u blizini uređaja, djeca moraju biti pod stalnim nadzorom.

UPOZORENJE: tijekom korištenja dostupni dijelovi postaju vrući. Budite oprezni i ne dirajte vruće dijelove a posebno pazite na djecu i držite ih podalje od uređaja.

- Za čišćenje staklenih vrata pećnice nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete, to može izazvati nepopravljiva oštećenja na staklu.
- Obavezno isključite pećnicu prije uklanjanja zaštite a nakon čišćenja, zaštita mora biti ponovno namještena u skladu s uputama.
- Koristite isključivo temperaturnu sondu preporučenu za ovu pećnicu.
- Za čišćenje uređaja nikada nemojte koristiti čistače na paru.

UPOZORENJE: prije zamjene žarulje u unutrašnjosti pećnice, odpojite uređaj iz električnog napajanja (opasnost od električnog uređaja).

- U skladu s propisima, u stalnoj električnoj instalaciji mora biti predviđeno sredstvo za isključivanje.
- U uputama za uporabu navedena je vrsta električnog kabla koji se može koristiti s uređajem, uzimajući u obzir temperaturu stražnje strane uređaja.
- Ako se ošteti glavni električni kabel, potrebno ga je zamijeniti posebnim kablom ili cijelim sklopom koji se mogu nabaviti u ovlaštenom servisu.

NAPOMENA: u cilju izbjegavanja opasnosti od slučajnog resetiranja termo prekidača, ovaj uređaj ne smije biti spojen na električnu mrežu preko uređaja kao što su "timer" ili uobičajeni prekidač za uključivanje/isključivanje.

UPOZORENJE: tijekom korištenja grilla dostupni dijelovi postaju vrlo vrući. Budite oprezni i pazite na djecu.

- Prolivene tekućine moraju se ukloniti prije čišćenja.
- Tijekom postupka pirolize (samočišćenja) površine uređaja zagriju se više nego pri uobičajenom radu, držite djecu podalje od uređaja.

Opće upute	1.1 Sigurnosne indikacije
110	1.2 Električna sigurnost
	1.3 Preporuke
	1.4 Instalacija
	1.5 Zbrinjavanje otpada
	1.6 Izjava o sukladnosti

Opis proizvoda	2.1 Pregled
112	2.2 Pribor
	2.3 Prva uporaba

Uporaba pećnice	3.1 Opis zaslona
114	3.2 Načini kuhanja

Čišćenje i održavanje pećnice	4.1 Opće napomene o čišćenju
119	4.2 Održavanje
	• Uklanjanje prozora pećnice
	• Uklanjanje i čišćenje bočnih šina
	• Uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

Rješavanje problema	5.1 Č es ta pitanja
121	

# 1. Opće upute

---

Hvala što ste odabrali jedan od naših proizvoda. Za najbolje rezultate s vašom pećnicom trebate pažljivo pročitati ovaj priručnik i spremiti ga za buduću uporabu. Prije instalacije pećnice zabilježite serijski broj kako biste ga mogli navesti osoblju servisa u slučaju popravaka. Nakon što izvadite pećnicu iz pakiranja, uvjerite se da se nije oštetila tijekom transporta. Ako niste sigurni, ne rabite pećnicu i za savjet se obratite kvalificiranom tehničaru. Svu ambalažu (plastične vrećice, polistiren, čavle) držite podalje od dohvata djece.



Prilikom prvog uključivanja pećnice može se generirati snažan miris uzrokovan ljepilom na izolacijskim pločama oko pećnice koja se zagrijava prvi put. To je sasvim normalno i, ako se dogodi, pričekajte da se dim razide prije nego što stavite hranu u pećnicu. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za slučajeve u kojima se nisu poštovale upute sadržane u ovom dokumentu.

**NAPOMENA:** Funkcije pećnice, svojstva i pribor navedeni u ovom priručniku razlikovat će se, ovisno o modelu koji ste kupili.

## 1.1 Sigurnosne indicacije

---

Pećnicu rabite samo za svrhu kojoj je namijenjena, to jest za pečenje hrane. Svaka druga uporaba, na primjer kao izvor topline, smatra se nepropisnom te je stoga opasna. Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakva oštećenja nastala uslijed nepropisne, nepravilne ili nerazumne uporabe.

Uporaba svih električnih uređaja podrazumijeva pridržavanje nekih osnovnih pravila:

- Pri vađenju utikača iz utičnice nikada nemojte povlačiti za električni kabel,
- Ne dirajte uređaj ako imate mokre ili vlažne ruke ili stopala,
- Uporaba adaptera, razdjelnika s više utičnica i produžnih kabela općenito se ne preporučuje,
- U slučaju kvara i/ili lošeg rada, isključite uređaj i ne vršite neovlaštene preinake.

## 1.2 Električna sigurnost

---

### **POBRINITE SE ELEKTRIČNO SPAJANJE IZVRŠI ELEKTRIČAR ILI KVALIFICIRANI TEHNIČAR.**

Napajanje na koje je pećnica priključena mora zadovoljavati zakone na snazi u državi ugradnje.

Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za sve štete nastale uslijed nepridržavanja ovih uputa.

Pećnicu treba priključiti na električno napajanje s uzemljenom zidnom utičnicom ili višepolnom isključnom sklopkom, ovisno o zakonima na snazi u državi ugradnje. Električno napajanje treba zaštititi prikladnim osiguračima, a uporabljeni kabeli moraju imati poprečni presjek vodiča koji može zajamčiti pravilno napajanje pećnice.

#### **PRIKLJUČAK**

Pećnica se isporučuje s kabelom za napajanje koji treba spojiti na električno napajanje od 220- 240 Vac 50 Hz između faza ili između faze i nule. Prije spajanja pećnice na električno napajanje važno je provjeriti sljedeće:

- Napon napajanja naveden na mjerачu,
- Postavku isključne sklopke postavke omekšivača vode

Vodič uzemljenja priključen na priključak uzemljenja pećnice treba spojiti na priključak uzemljenja izvora napajanja.

#### **UPOZORENJE**

Prije spajanja pećnice na električno napajanje zamolite kvalificiranog električara da provjeri kontinuitet priključka uzemljenja izvora napajanja. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za sve nesreće ili druge probleme nastale uslijed nespajanja pećnice na priključak uzemljenja ili spajanja na priključak uzemljenja s nevaljanim kontinuitetom.

**NAPOMENA:** Budući da za pećnicu može biti potrebno održavanje, preporučuje se da bude dostupna druga električna utičnica u koju se pećnica može priključiti nakon uklanjanja iz prostora u kojem je ugrađena. Zamjenu kabela za napajanje smije izvršiti isključivo tehnički servis ili tehničari sa sličnim kvalifikacijama.

## 1.3 Preporuke

---

- Nakon svakog korištenja pećnice i minimalno čišćenje pomoći će da pećnica uvijek bude savršeno čista.
- Ne prekrivajte stijenke pećnice aluminijском folijom ili jednokratnom zaštitom koja se može kupiti u trgovinama. Aluminijска folija ili druge zaštite mogu se u izravnom dodiru s vrućim emajlom rastaliti i tako trajno oštetiti emajlirane stijenke unutrašnjosti pećnice.
- Kako bi se spriječilo stvaranje pretjerane prljavštine u pećnici koja može rezultirati dimom i neugodnim mirisom, preporučujemo da pri radu ne koristite previsoke temperature. Bolje je da produžite vrijeme pečenja na nižoj temperaturi.
- Vežano za pribor isporučen uz pećnicu, savjetujemo da koristite samo posude i plitice otporne na vrlo visoke temperature.

## 1.4 Instalacija

---

Instalacija pećnice je obaveza kupca. Proizvođač nije obavezan izvesti instalaciju. Ako se zahtjeva pomoć proizvođača da ispravi greške nastale zbog pogrešne instalacije to nije obuhvaćeno jamstvom.

Pri instalaciji pećnice moraju se slijediti upute za profesionalno kvalificirane osobe. Proizvođač ne preuzima odgovornost za moguće povrede ljudi, životinja i/ili materijalnu štetu koja je nastala zbog pogrešne/neispravne instalacije pećnice.

Kuhinjski namještaj u koji se pećnica ugrađuje, mora biti izrađen od materijala otpornog na temperaturu od najmanje 70° C.

Pećnica se može ugraditi na visinu u samostojeći kuhinjski element ili ispod kuhinjske radne ploče.

Prije ugradnje pećnice morate osigurati dobru ventilaciju oko prostora pećnice da se omogući pravilno kruženje svježeg zraka potrebnog za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova pećnice. Napravite otvore za ventilaciju prema opisu na zadnjoj stranici ovih uputa, zavisno o načinu ugradnje.

## 1.5 Gospodarenje otpadom i zaštita okoliša

---



Ovaj uređaj je označen u skladu s Europskom direktivom 2012/19 / EU o otpadu električne i elektroničke opreme (WEEE). Otpadna električna i elektronička oprema sadrži i štetne tvari (koje mogu izazvati negativne posljedice za okoliš) i osnovne komponente (koje se mogu ponovno koristiti). Važno je da otpadna električna i elektronička oprema bude podvrgnuta posebnim tretmanima, kako bi se uklonili i pravilno odložili svi zagađivači i povratili i reciklirali svi materijali.

Pojedinci mogu igrati važnu ulogu u osiguravanju da otpadna električna i elektronička oprema ne postane ekološki problem; bitno je slijediti neka osnovna pravila:

- Otpadna električna i elektronika oprema se ne smije tretirati kao kućni otpad.
- Otpadna električna i elektronika oprema treba se predati odgovarajućim sabirnim centrima kojima upravljaju općina ili registrirane tvrtke. U mnogim zemljama, za velike otpade električne i elektroničke opreme može biti propisano sakupljanje kod kuće.
- Kada kupite novi aparat, stari može biti vraćen na prodajno mjesto koje ga mora preuzeti besplatno po osnovi jedan-za-jedan, sve dok je to oprema istovjetnog tipa i ima iste funkcije kao isporučena oprema.

## UŠTEDA ENERGIJE I BRIGA ZA OKOLIŠ

Ukoliko je moguće, izbjegavajte nepotrebno zagrijavanje prazne pećnice. Vrata otvarajte što je manje moguće, kako biste smanjili gubitak topline iz unutrašnjosti. Za značajnu uštedu energije, isključite pećnicu 5 do 10 minuta prije planiranog završetka pečenja i iskoristite preostalu toplinu pećnice. Održavajte brtve čistima i pripazite da su pravilno učvršćene, kako biste izbjegli gubitak topline. Ukoliko imate dvotarifno brojilo, iskoristite funkciju odgode početka pečenja za period jeftinije električne energije.

## 1.6 Izjava o Sukladnosti

---

Dijelovi uređaja koji mogu doći u dodir sa prehrambenim proizvodima izrađeni su sukladno propisima EEC 89/109.

Postavljanjem **CE** oznake, pod punom odgovornošću, potvrđujemo da je ovaj uređaj u sukladnosti sa svim sigurnosnim, zdravstvenim i ekološkim zahtjevima europskog zakonodavstva.

## 2. Opis proizvoda

---

### 2.1 Pregled

---



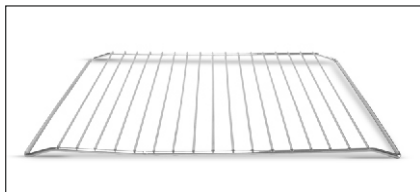
1. Upravljačka ploča
2. Položaju polica (rešetka, ako je priložena)
3. Metalna rešetka
4. Plitica za prikupljanje masnoće
5. Ventilator (iza čelične ploče)
6. Vrata pećnice

### 2.2 Pribor (ovisno o modelu)

---

#### 1 Metalna rešetka

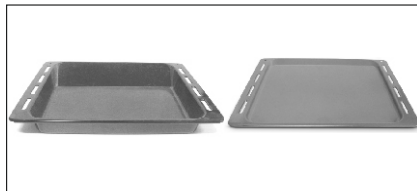
---



Drži pladanj za pečenje i tanjure.

#### 2 Plitica za prikupljanje masnoće

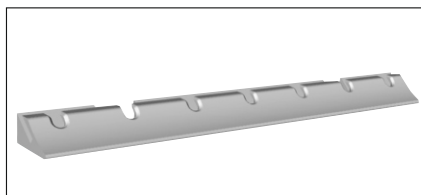
---



Prikuplja ostatke koji se cijede tijekom pečenja na rešetkama.



### 3 Led Vision (Zavisno o modelu)



Ovo je novi sustav rasvjete koji zamjenjuje dosadašnje osvjjetljenje u unutrašnjosti pećnice pomoću klasične žarulje. Osvjetljenje se postiže pomoću 14 LED lampica (za pećnice bez pirolize) ili 10 posebno snažnih LED lampica (za pećnice s pirolizom) ugrađenih u vrata pećnice. Na taj način postiže se visoko kvalitetno bijelo osvjjetljenje koje pruža čisti pogled bez sjena na sve police u unutrašnjosti pećnice.

#### **Prednosti:**

Ovaj sustav pruža odlično osvjjetljenje cijele unutrašnjosti pećnice, traje duže od klasičnih žarulja, štedi električnu energiju a lakši je i za održavanje:

- optimalni pogled,
- dugi radni vijek,
- vrlo niska potrošnja električne energije (-95%) u usporedbi s klasičnim žaruljama,
- jako osvjjetljenje.

### 4 Separator (Razdjeljivač)

Separator (razdjeljivač) dijeli pećnicu na dva odvojena prostora. Separator razdvaja gornji i donji dio pećnice kada pećnicu želite koristiti u dvostrukom načinu rada. Separator se mora koristiti na trećem položaju polica. Nikada nemojte koristiti separator u pećnici kada je uključen postupak pirolize.



## 2.3 Prvo Korištenja

### **PRETHODNO ČIŠĆENJE**

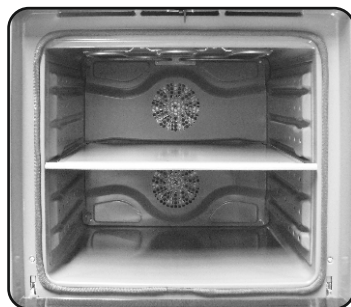
Očistite pećnicu prije prvog korištenja:

- Obrišite vanjske površine s vlažnom mekom krpom,
- Operite svu opremu/pribor i unutrašnjost pećnice s otopinom tople vode i deterdženta za posuđa,
- Podesite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostaviti da radi oko 1 sat, to će ukloniti sve mirise nove pećnice, pri ovom postupku osigurajte dobro provjetranje prostorije.

### 5 Pro/Exp'r Tehnologija (Zavisno o Modelu)

Naša tehnologija i iskustvo donijeli su u domaćinstva značajke tipične za profesionalne kuhinje. „Multijet“ bočni sustava ventilacije vrlo malom brzinom ispušta mikro strujanje vrućeg zraka izravno na hranu i potpuno je okružuje.

To omogućuje jedinstven način pečenja, smanjuje gubitak vlage u hrani a istodobno pruža kuhanje na različitim razinama.




## 3. Uporaba pećnice

### 3.1 Opis zaslona (osjetljivo na dodir s podjelom prostora pećnice)



1. Uključivanje/isključivanje
2. Dodatne funkcije
3. Strelica (-)
4. Odabir/u+zaustavljanje
5. Strelica (+)
6. Prostor pećnice
7. Funkcije pečenja

**PROSTOR PEĆNICE:** Kada se u pećnicu postavi razdjelnik, možete odabrati donji ili gornji prostor pećnice tako da pritisnete gumb .

Kada odaberete prostor pećnice, morate odabrati i željenu funkciju pečenja pritiskom na tipku F, a potom potvrditi odabir pritiskom na SELECT (ODABIR).

Sada možete postaviti temperaturu pečenja pritiskom na tipke "<" i ">", a odabir potvrdite sa SELECT (ODABIR). Nakon ovog postupka pećnica počinje peći. Ako želite rabiti pećnicu kao jedan prostor, trebate ukloniti razdjelnik.






Pritisnite F za odabir željene funkcije pečenja i potvrdite pritiskom na SELECT (ODABIR). Postavite temperaturu pritiskom na tipke "<" i ">", a odabir potvrdite pritiskom na SELECT (ODABIR). Nakon ovog postupka pećnica počinje peći.

**NAPOMENA:** kada se odabere prostor pećnice, sve informacije u vezi s funkcijama pečenja, temperaturom i vremenom odnose se na prethodno odabrani prostor pećnice.

**Uključivanje/isključivanje:** Pećnica se uključuje i isključuje ovim gumbom

**DODATNO:** Ako se pećnica isključi, na zaslonu se prikazuje vrijeme. Kada je pećnica neaktivna, dostupne su sve funkcije, osim trajanja pečenja i završetka pečenja.

Ako sat nije postavljen, pećnica neće raditi: zaslon će treptati prikazujući "12:00", a jedini funkcionalan gumb bit će EXTRA (DODATNO). Putem gumba EXTRA (DODATNO) mogu se postaviti sljedeće funkcije:

FUNKCIJA	KAKO AKTIVIRATI	KAKO DEAKTIVIRATI	NAMJENA	ZA ŠTO JE POTREBNA
<b>TRAJANJE PEČENJA</b> 	<p><b>NAPOMENA:</b> može se postaviti samo s aktivnim programom pečenja.</p> <p>Dvaput pritisnite EXTRA (DODATNO) i postavite vrijeme tipkama "+" i "-", a odabir potvrdite sa SELECT (ODABIR).</p> <p>Na zaslonu se prikazuje "00:00" ako se ne umetne trajanje pečenja. U suprotnom se na zaslonu prikazuje preostalo vrijeme.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kako biste promijenili pečenje prije postavljanog vremena, dvaput pritisnite EXTRA (DODATNO) i podesite vrijeme po potrebi tipkama "&lt;" i "&gt;", a potom ponovno pritisnite SELECT (ODABIR).</li> <li>• Za poništavanje vremena pečenja poništite prikaz na "00:00".</li> </ul>	<p>Kada program pečenja završi, pećnica se isključuje, a na zaslonu se prikazuje "END" (KRAJ) (ikona programa pečenja i dalje se prikazuje) dok se ne pritisne jedini funkcionalni gumb, gumb za uključivanje/ isključivanje. Po završetku programa pečenja oglasit će se alarm.</p>	<p>Kada protekne vrijeme pečenja, pećnica će se automatski isključiti i oglasit će se alarm na nekoliko sekundi.</p>
<b>ZAVRŠETAK PEČENJA</b> 	<p><b>NAPOMENA:</b> može se postaviti samo s aktivnim programom pečenja.</p> <p>Pritisnite EXTRA (DODATNO) dovoljan broj puta kako biste osvijetlili ikonu, postavite vrijeme završetka pečenja tipkama "&lt;" i "&gt;", a odabir potvrdite sa SELECT (ODABIR).</p> <p>Pritisnite EXTRA (DODATNO) dovoljan broj puta kako biste osvijetlili ikonu, postavite vrijeme završetka pečenja tipkama "&lt;" i "&gt;", a odabir potvrdite sa SELECT (ODABIR).</p> <p>Trajanje pečenja automatski se izračunava.</p>	<p>Kako biste promijenili završetak pečenja prije postavljenog vremena, pritisnite EXTRA (DODATNO) dovoljan broj puta kako biste osvijetlili ikonu, po potrebi podesite vrijeme završetka pečenja tipkama "+" i "-", a odabir potvrdite sa SELECT (ODABIR).</p> <p>Za poništavanje vremena završetka pečenja poništite prikaz na "00:00".</p>	<p>Kada program pečenja završi, pećnica se isključuje, a na zaslonu se prikazuje "END" (KRAJ) (ikona programa pečenja i dalje se prikazuje) dok se ne pritisne jedini funkcionalni gumb, gumb za uključivanje/ isključivanje.</p> <p>Po završetku programa pečenja oglasit će se alarm.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ova se funkcija rabi i za pečenje koje se može zakazati unaprijed.</li> <li>• Ako je postavljen program kuhanja, poništiti će se kada se pritisne tipka "F".</li> <li>• Ako je postavljena odgoda pečenja, pećnica će se isključiti, na zaslonu će se prikazati trenutno vrijeme i svijetlit će ikone programa pečenja, trajanja pečenja o završetka pečenja.</li> <li>• Ako je postavljen program pečenja, pritiskom na tipke "&lt;" i "&gt;" možete prikazati i promijeniti postavljenu temperaturu: nakon prvog dodira prikazat će se radna temperatura, a nakon drugog dodira moći ćete promijeniti navedenu temperaturu.</li> </ul>
<b>TAJMER</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na zaslonu se prikazuje "00:00" ako se ne umetne vrijeme ili se prikazuje preostalo vrijeme ako je to već bilo postavljeno.</li> <li>• Pritisnite EXTRA (DODATNO) dovoljan broj puta kako biste osvijetlili ikonu i tipkama "+" i "-" postavite vrijeme, a odabir potvrdite sa SELECT (ODABIR).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kako biste promijenili tajmer, pritisnite EXTRA (DODATNO) dovoljan broj puta kako biste osvijetlili ikonu, po potrebi podesite vrijeme pečenja tipkama "&lt;" i "&gt;", a odabir potvrdite sa SELECT (ODABIR).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovom se funkcijom aktivira alarm koji će se oglasiti na nekoliko sekundi kada istekne postavljeno vrijeme (funkcija ne isključuje pećnicu).</li> <li>• Vrijeme možete odabrati između 00:00 i 23:59.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tajmer radi bez obzira na to je li pećnica uključena ili ne.</li> </ul>
<b>POSTAVLJANJE SATA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kada se uključi prvi put, zaslon će se osvijetliti i prikazati "12:00".</li> <li>• Kako biste promijenili vrijeme, pritisnite EXTRA (DODATNO) dovoljan broj puta kako biste osvijetlili ikonu i tipkama "&lt;" i "&gt;" postavite vrijeme, a odabir potvrdite sa SELECT (ODABIR).</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• O m o g u ć u j e v a m postavljane vremena koje se prikazuje na zaslonu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alarm radi bez obzira na to je li pećnica uključena ili ne.</li> </ul>
<b>SIGURNOSNA BLOKADA ZA DJECU</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pritisnite EXTRA (DODATNO) dovoljan broj puta kako biste osvijetlili ikonu i potom tipku "&lt;" ili "&gt;" kako biste aktivirali funkciju: na zaslonu će se prikazati ON (Uključeno), za potvrdu pritisnite SELECT (ODABIR).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pritisnite EXTRA (DODATNO) dovoljan broj puta kako biste osvijetlili ikonu i potom tipku "&lt;" ili "&gt;" kako biste deaktivirali funkciju: na zaslonu će se prikazati OFF (Isključeno), za potvrdu pritisnite SELECT (ODABIR).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ako je funkcija aktivna, mogu se koristiti samo gumb "Extra" (Dodatno) za deaktiviranje funkcije i gumb za uključivanje/ isključivanje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ova je funkcija korisna kada se u kući nalaze djeca.</li> </ul>

**POSTAVLJANJE JEZIKA:** Jezik se može postaviti kada se pećnica isključi kada se istovremeno pritisnu gumbi "Extra" (Dodatno) o "Select" (Odabir) u trajanju od 3 sekunde. Na zaslonu će se prikazati trenutni jezik koji možete promijeniti pritiskom na "<" ili ">", a za potvrdu pritisnite SELECT (ODABIR). Dostupni su jezici: talijanski, engleski, francuski i njemački.

**ODABIR:** Svaki je odabir potrebno potvrditi. Ako se odabir ne potvrdi u roku od 15 sekundi, poništava se. Promjenom izbornika gubio se nepotvrđeni odabir.

**IKONA "HOT" (VRUĆE):** Kada program pečenja završi ili se pećnica isključi, ako je pećnica i dalje vruća, na zaslonu će se izmjenjivati trenutno vrijeme i poruka "HOT" (VRUĆE).

## 3.2 Načini pečenja

Birač funkcije		Prethodno postavljena temp. °C	Funkcija (ovisno o modelu pećnice)
	Isključivanje	-	
	DONJI GRIJAČ +GORNJI GRIJAČ	220	Koriste se oba grijača. Ovaj način je idealan za sva tradicionalna pečenja i kuhanja crvenog mesa, govedina, janjetine, divljači, kruha ili hrane umotane u foliju.
	DONJI GRIJAČ + GORNJI GRIJAČ + VENTILATOR	210	Koriste se oba grijača zajedno s ventilatorom koji okreće vrući zrak po unutrašnjosti pećnice. Ovaj način pečenja preporučujemo za perad, peciva, ribe i povrće. Korištenjem ovog načina pečenja postiže bolje prodiranje topline a vrijeme predzagrijavanja i kuhanja su kraći. Pečenja pomoću ventilatora omogućuje da različita jela kuhate zajedno u isto vrijeme na različitim položajima u pećnici uz jednaku raspodjelu topline a bez opasnosti od miješanja okusa i mirisa. Kada kuhate različitu hranu pečete u isto vrijeme, kuhajte 10 minuta duže.
	KRUŽNI GRIJAČ + VENTILATOR	180	Koriste se oba grijača zajedno s kružnim grijačem i ventilatorom koji okreće vrući zrak po unutrašnjosti pećnice. Učinak je isti kao pri pečenju pomoću ventilatora.
	DONJI GRIJAČ	160	Koristi se samo donji grijač. Idealno je za sva jela na bazi tijesta. Koristite ovaj način pečenja za razne kolače, torte, pogačice i sva jela kojima je potrebno zagrijavanje s donje strane.
	DONJI GRIJAČ + VENTILATOR	210	Kombinacija donjeg grijača i ventilatora je idealna za voćne kolače, torte, peciva i sl. Ova funkcija onemogućuje da hrana postane previše suha i potiče dizanje tijesta. Postavite policu na donji položaj u pećnici.
	GRILL	L3	Koristi se gornji grijač. Uspjeh je zajamčen za razne vrste mesa, ražnjice, čevapčice, kobasice i sl. Grill treba unaprijed zagrijati na 5 minuta da se postigne visoka temperatura. Bijelo meso treba uvijek biti postavljeno malo dalje od grijača grilla, vrijeme pečenja je malo duže, ali meso će biti sočnije. Crveno meso i ribu možete postaviti izravno na policu a ispod postavite pliticu za sakupljanje masti.
	GRILL + VENTILATOR	200	Koristi se gornji grijač zajedno s ventilatorom koji okreće vrući zrak po unutrašnjosti pećnice. Prethodno zagrijavanje preporučljivo je za crveno meso a nije potrebno za bijelo meso. Pečenje na grillu idealno je za deblje komade mesa kao što su svinjetina ili perad. Hranu koju pripremate na grillu postavite izravno u sredinu srednje police a ispod postavite pliticu za sakupljanje sokova i masti. Za najbolje rezultate uvijek provjerite da meso nije preblizu grijača i okrenite meso na pola vremena pečenja.
	Roštilj + ražanj	L5	Ražanj koristite sa zatvorenim vratima. Gornji se grijač koristi s ražnjem na kojem se okreće hrana koja se peče. Temperatura pečenja može se podesiti po potrebi. Ražanj je najbolje koristiti za predmete srednje veličine. Idealno za ponovno otkrivanje okusa tradicionalnog pečenja. ZA pečenje na ražnju nije potrebno prethodno zagrijavanje.
	GRILL + RAŽANJ + VENTILATOR	220	Prednost istovremenog korištenja gornjeg grijača, ventilatora i ražnja su da će hrana biti ujednačeno pečena bez gubitka okusa i neće biti suha. Ražanj je programiran da se okretanje nastavi još pet minuta nakon kraja pečenja, što će potpuno iskoristiti preostalu toplinu pećnice. Za ovaj način kuhanja predzagrijavanje nije potrebno.
	ODLEĐIVANJE	40	Kada je gumb za izbor funkcija podešen na ovaj položaj, ventilator okreće zrak na sobnoj temperaturi oko zaleđene hrane tako da se odledi za nekoliko minuta bez da sadržaj bjelanjčevina u hrani bude promijenjen. Temperatura je unaprijed podešena na 40° C i reguliranje nije moguće.

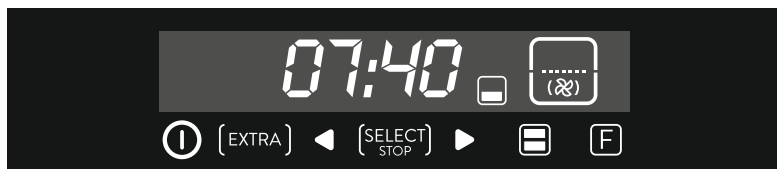
\*CENELEC EN 60350-1.

## Gornji dio pećnice



Birač funkcije		Prethodno postavljena temp. °C	Funkcija (ovisno o modelu pećnice)
	<b>Kružni grijači element+ Ventilator</b>	180	Koriste se oba grijača zajedno s kružnim grijačem i ventilatorom koji okreće vrući zrak po unutrašnjosti pećnice. Učinak je isti kao pri pečenju pomoću ventilatora.
	<b>Grill</b>	L3	Koristi se gornji grijač. Uspjeh je zajamčen za razne vrste mesa, ražnjiće, čevapčice, kobasice i sl. Grill treba unaprijed zagrijati na 5 minuta da se postigne visoka temperatura. Bijelo meso treba uvijek biti postavljeno malo dalje od grijača grilla, vrijeme pečenja je malo duže, ali meso će biti sočnije. Crveno meso i ribu možete postaviti izravno na policu a ispod postavite pliticu za sakupljanje masti.
	<b>Grill+ Ventilator</b>	190	Koristi se gornji grijač zajedno s ventilatorom koji okreće vrući zrak po unutrašnjosti pećnice. Prethodno zagrijavanje preporučljivo je za crveno meso a nije potrebno za bijelo meso. Pečenje na grillu idealno je za deblje komade mesa kao što su svinjetina ili perad. Hranu koju pripremate na grillu postavite izravno u sredinu srednje police a ispod postavite pliticu za sakupljanje sokova i masti. Za najbolje rezultate uvijek provjerite da meso nije preblizu grijača i okrenite meso na pola vremena pečenja.

## Donji dio pećnice



Birač funkcije		Prethodno postavljena temp. °C	Funkcija (ovisno o modelu pećnice)
	<b>Kružni grijači element+ Ventilator</b>	160	Koriste se oba grijača zajedno s kružnim grijačem i ventilatorom koji okreće vrući zrak po unutrašnjosti pećnice. Učinak je isti kao pri pečenju pomoću ventilatora.
	<b>Donji Grijač</b>	160	Koristi se samo donji grijač. Idealno je za sva jela na bazi tijesta. Koristite ovaj način pečenja za razne kolače, torte, pogačice i sva jela kojima je potrebno zagrijavanje s donje strane.
	<b>Donji Grijač+ Ventilator</b>	160	Kombinacija donjeg grijača i ventilatora je idealna za voćne kolače, torte, peciva i sl. Ova funkcija onemogućuje da hrana postane previše suha i potiče dizanje tijesta. Postavite policu na donji položaj u pećnici.

## 4. Čišćenje i održavanje pećnice

---

### 4.1 Opće napomene o čišćenju

---

Radni vijek uređaja može se produljiti redovitim čišćenjem. Pričekajte da se pećnica ohladi prije ručnog čišćenja. Pri čišćenju nikada nemojte koristiti abrazivne deterđente, čeličnu vunu ni oštre kako ne biste nepovratno oštetili emajlirane dijelove. Koristite samo vodu, sapun ili deterđente na osnovi bjelila (amonijak).

#### **STAKLENI DIJELOVI**

Preporučuje se čišćenje staklenog prozora upijajućim kuhinjskim ručnikom nakon svake uporabe pećnice. Kako biste uklonili tvrdokornije mrlje, možete uporabiti spužvu namočenu deterđentom i dobro iscijedeenu. Potom isperite vodom.

#### **BRTVA PROZORA PEĆNICE**

Ako se zaprlja, brtva se može očistiti vlažnom spužvom.

#### **PRIBOR**

Pribor očistite mokrom spužvom i sapunicom prije nego ga isperete i osušite: izbjegavajte uporabu abrazivnih deterđženata.

#### **PLITICA ZA PRIKUPLJANJE MASNOĆE**

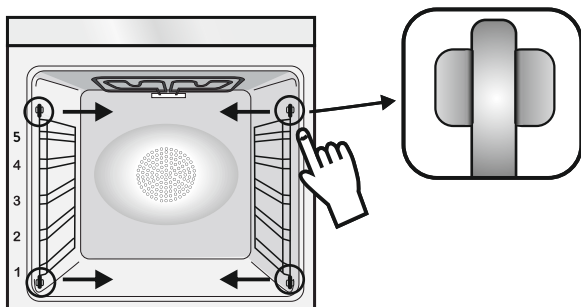
Nakon uporabe rešetke za pečenje, izvadite pliticu iz pećnice. Vruću masnoću ulijte u spremnik i operite pliticu vrućom vodom uz pomoć spužve i sredstva za pranje posuđa. Ako masne naslage ostanu, uronite pliticu u vodu i deterđžent. Alternativno možete pliticu oprati u perilici posuđa ili uporabiti komercijalno sredstvo za pećnice. Nikada ne stavljajte prljavu pliticu natrag u pećnicu.

### 4.2 Održavanje

---

#### **UKLANJANJE I ČIŠĆENJE REŠETKE**

- 1- Uklonite rešetku povlačenjem u smjeru strelice na slici.
- 2- Očistite rešetku pranjem u perilici posuđa ili pomoću vlažne spužvice. Osušite rešetku.
- 3- Nakon čišćenja, vratite rešetku na njeno mjesto.



#### **UKLANJANJE PROZORA PEĆNICE**

1. Otvorite prednji prozor.
2. Otvorite spojnice kućišta šarki na lijevoj i desnoj strani prednjeg prozora trako da ih gurnete prema dolje.
3. Prozor vratite izvršavanjem postupka obrnutim redoslijedom.

## UKLANJANJE I ČIŠĆENJE STAKLENIH VRATA

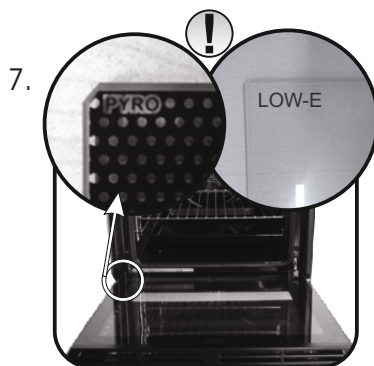
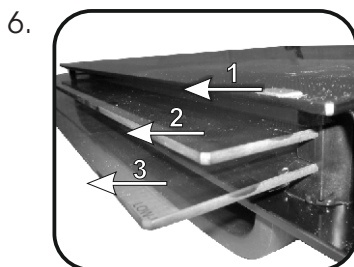
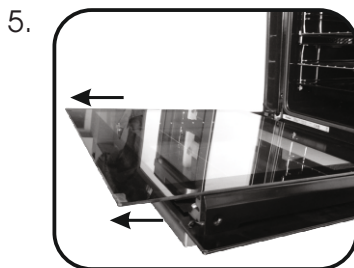
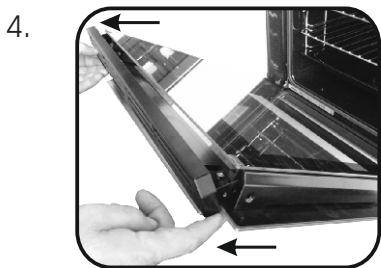
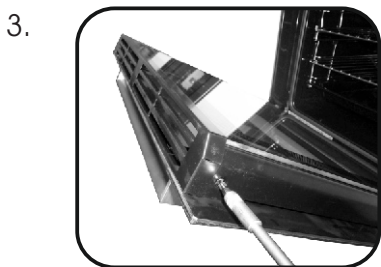
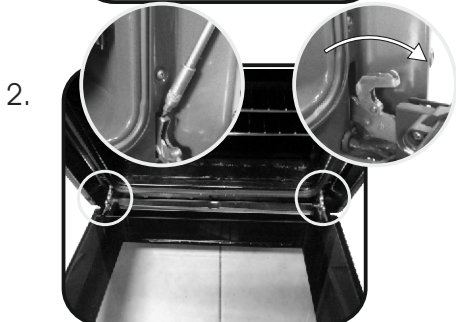
1. Otvorite vrata pećnice.

2.3.4. Blokirate šarke, uklonite vijke i uklonite gornji metalni poklopac tako da ga povučete prema gore.

5.6. Uklonite staklo tako da ga pažljivo izvučete iz vrata pećnice (napomena: u pirolitičkim pećnicama uklonite i drugo i treće staklo (ako postoji)).

7. Po završetku čišćenja ili zamjene sastavite dijelove obrnutim redoslijedom.

Na svim staklima oznaka „Pyro“ mora biti čitljiva i nalaziti se na lijevoj strani vrata, pokraj lijeve poprečne šarke. Na taj će način otisnuta oznaka na prvom staklu biti s unutarnje strane vrata.





## 5. Rješavanje problema

---

### 5.1 ČESTA PITANJA

---

<b>PROBLEM</b>	<b>MOGUĆI UZROK</b>	<b>RJEŠENJE</b>
Pećnica se ne zagrijava	Sat nije postavljen	Postavite sat
Pećnica se ne zagrijava	Uključena je sigurnosna blokada za djecu	Isključite sigurnosnu blokadu za djecu
Pećnica se ne zagrijava	Nisu postavljeni funkcija kuhanja i temperatura	Pobrinite se da su potrebne postavke pravilne
Dodirno korisničko sučelje ne reagira	Para i kondenzacija na ploči korisničkog sučelja	Ploču korisničkog sučelja očistite krpom od mikrovlakana kako biste uklonili kondenzirani sloj

## Sicherheitshinweise

- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Darauf achten, dass keine heißen Bestandteile berührt werden.
- **WARNUNG:** Der Grill und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.
- **WARNUNG:** Vor dem Austauschen der Glühbirne prüfen, ob das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Um Gefahren durch das versehentliche Zurücksetzen der thermischen Schutzeinrichtung zu verhindern, sollte das Gerät nicht über eine externe Schaltquelle wie einen Timer betrieben oder an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **WARNUNG:** Vor dem Start des automatischen Reinigungszyklus:
  - Backofentür reinigen.
  - Große oder grobe Speisereste mit einem feuchten Schwamm aus dem Inneren des Backofens entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
  - Alle Zubehörteile und Gleitschienen (falls vorhanden) herausnehmen.
  - Keine Geschirrtücher in den Ofen legen.
- Bei Backöfen mit Kerntemperaturfühler, das Anschlussloch vor dem Reinigungszyklus mit der beigefügten Nuss verschließen. Wird der Kerntemperaturfühler nicht verwendet, sollte das Anschlussloch immer mit der Nuss verschlossen werden.
- Kinder unter acht Jahren nur unter Aufsicht an das Gerät lassen.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät darf nicht von körperlich oder geistig behinderten bzw. in ihrer Sinneswahrnehmung beeinträchtigten Personen (einschließlich Kindern) oder von Personen mit unzureichender Produktkenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht und eingewiesen.
- Reinigung und Wartung sollten nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Für die Reinigung der Glasbestandteile der Backofentür keine Scheuermaterialien oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.

- Ofen vor dem Herausnehmen der Zubehörteile ausschalten und diese nach der Reinigung entsprechend der Anweisung wieder einsetzen.
  - Nur den für diesen Ofen empfohlenen Kerntemperaturfühler verwenden.
  - Keinen Dampfreiniger verwenden.
  - Den Stecker in eine geerdete, betriebsfähige Steckdose stecken. Bei Geräten ohne Stecker, einen Standardstecker am Kabel befestigen, der für die auf dem Siegel angegebene Ladung geeignet ist. Der Erdleiter hat eine gelb-grüne Farbe. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden. Der Anschluss an die Stromversorgung kann auch mittels eines allpoligen Schalters zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen, der die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen kann. Das gelb-grüne Erdungskabel sollte nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich sind.
  - Ist das Stromkabel beschädigt, sollte es durch ein vom Hersteller erhältliches vom Kundendienst ersetzt werden.
- Ist das Kabel beschädigt, gemäß der folgenden Anweisung austauschen:
- Abdeckung der Klemmleiste öffnen;
  - Stromkabel entfernen und durch ein ähnliches ersetzen, das zum Gerät passt (Typ H05VV-F, H05V2V2-F).
- Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Der Erdleiter (gelb-grün) muss etwa 10 mm länger sein als die anderen Leiter. Wenden Sie sich für alle Reparaturen an den Kundendienst und veranlassen Sie die Verwendung originaler Ersatzteile.
  - Die Nichteinhaltung der oben genannten Anweisungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
  - Eventuelle Materialreste sollten vor der Reinigung entfernt werden.
  - Während der pyrolytischen Selbstreinigung des Herdes können sich Oberflächen mehr als gewöhnlich erhitzen. Kinder sollten daher einen ausreichenden Sicherheitsabstand einhalten.

## Allgemeine Anweisungen

# 125

- 1.1 Sicherheitshinweise
- 1.2 Elektrische Sicherheit
- 1.3 Empfehlungen
- 1.4 Installation
- 1.5 Abfallentsorgung
- 1.6 Konformitätserklärung

## Produktbeschreibung

# 127

- 2.1 Übersicht
- 2.2 Zubehör
- 2.3 Inbetriebnahme

## Betrieb des Backofens

# 129

- 3.1 Beschreibung der Anzeige
- 3.2 Funktionen zum Garen

## Reinigung und Wartung des Backofens

# 134

- 4.1 Allgemeine Reinigungshinweise
- 4.2 Wartung
  - Entfernen und Reinigen der Führungsschienen
  - Entfernen Des Backofenfensters
  - Entfernen und Reinigen der Glastür

## Fehlerbehebung

# 136

- 5.1 Häufig gestellte Fragen

# 1. Allgemeine Anweisungen

---

Vielen Dank, dass Sie sich für eins unserer Produkte entschieden haben. Damit Sie lange Freude mit Ihrem Backofen haben, sollten Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und zum Nachschlagen in der Zukunft aufbewahren. Notieren Sie sich vor dem Anschließen des Backofens die Seriennummer, sodass Sie diese im Reparaturfall an den Kundendienst weitergeben können. Den Backofen nach dem Auspacken auf mögliche Transportschäden überprüfen. Im Zweifelsfall den Ofen nicht in Betrieb nehmen und einen qualifizierten Servicetechniker konsultieren. Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Beim ersten Einschalten des Backofens kann ein streng riechender Rauch entstehen.



Dieser kann beim ersten Erhitzen durch den Kleber auf den Dämmplatten hervorgerufen werden. Dies ist bei der ersten Inbetriebnahme ein normaler Vorgang; es sollte jedoch abgewartet werden, bis der Rauch sich verzogen hat, bis Lebensmittel in den Ofen geschoben werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung in Fällen, wo die in diesem Dokument enthaltenen Anweisungen nicht beachtet werden.

**HINWEIS:** Die in diesem Handbuch erwähnten Funktionen, Eigenschaften und Zubehörteile können je nach gekauftem Modell variieren.

## 1.1 Sicherheitshinweise

---

Den Backofen nur zum vorbestimmten Zweck, das heißt, für das Garen von Lebensmitteln einsetzen. Alle anderen Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise als Heizungsquelle gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer falschen, unsachgemäßen oder unverständlichen Verwendung hervorgehen.

Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:

- Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen.
- Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb Gerät ausschalten und nicht öffnen.

## 1.2 Elektrische Sicherheit

---

### **DER ANSCHLUSS AN DIE STROMQUELLE DARF NUR DURCH EINEN ELEKTRIKER ODER QUALIFIZIERTEN TECHNIKER ERFOLGEN.**

Die Stromquelle, an die der Backofen angeschlossen wird, muss den gesetzlichen Voraussetzungen des Landes entsprechen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus der Nichtbefolgung dieser Anweisungen entstehen. Der Backofen muss entsprechend der geltenden Gesetzgebung des Landes an eine geerdete Wandsteckdose oder an einen allpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Die Stromquelle sollte durch entsprechende Sicherungen geschützt sein und die verwendeten Kabel müssen einen Querschnitt aufweisen, der eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Backofens gewährleistet.

### **ANSCHLUSS**

Der Backofen wird mit einem Stromkabel geliefert, das an eine Stromquelle mit 220- 240 Vac 50 Hz angeschlossen werden kann. Bevor der Backofen an die Stromquelle angeschlossen wird, muss Folgendes überprüft werden:

- Spannung des Stromnetzes mit dem Messgerät;
- Beschaffenheit und Umfeld des Trennschalters.

Die mit der Erdungsklemme des Backofens verbundene Schutzleitung muss mit der Erdungsklemme der Stromquelle verbunden werden.

### **WARNUNG**

Vor dem Anschließen des Backofens an die Stromquelle einen qualifizierten Elektriker darum bitten, die Kontinuität der Erdungsklemme an der Stromquelle zu überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder sonstige Probleme, die aus einem nicht sachgemäßen Anschluss des Backofens an die Erdungsklemme oder an einen geerdeten Anschluss mit defekter Kontinuität entstehen können.

**HINWEIS:** Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss. Das Stromkabel darf nur von qualifizierten Kundendiensttechnikern oder Elektrikern ausgetauscht werden.

## 1.3 Empfehlungen

---

Es empfiehlt sich, den Backofen nach jeder Verwendung grob zu reinigen.

Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden.

Gerät die Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen. Es wird empfohlen, den Backofen nicht bei sehr hohen Temperaturen zu betreiben, um eine übermäßige Verschmutzung und unangenehme Rauch- und Geruchsentwicklung zu vermeiden. Es ist besser, bei niedrigerer Temperatur die Garzeit zu erhöhen. Zusätzlich zum mitgelieferten Zubehör sollten nur temperatur- und hitzebeständige Backformen und ofenfestes Geschirr verwendet werden.

## 1.4 Einbau und Installation

---

Der Hersteller ist nicht zur Installation verpflichtet. Wird das Eingreifen des Hersteller erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden. Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Der Backofen kann oben in einem Einbauschränk oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Fischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen.

## 1.5 Entsorgung und Umweltschutz

---



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen, aber auch Grundkomponenten, die wiederverwendet werden können. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag zur Gewährleistung, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte möglicherweise vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

### **MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ**

Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen. Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht.

Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

## 1.6 Konformitätserklärung

---

Die Teile dieses Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, entsprechen der EU-Richtlinie 89/109.

Durch das **CE** Zeichen auf diesem Produkt wird seine Einhaltung aller geltenden Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltauflagen bestätigt, die gesetzlich für dieses Produkt vorgeschrieben sind.

## 2. Produktbeschreibung

---

### 2.1 Übersicht

---



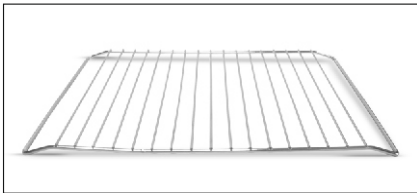
1. Bedienfeld
2. Führungsschienen  
(seitlicher Metallrost, falls enthalten)
3. Backrost
4. Fettpfanne/Backblech
5. Lüfter (hinter der Stahlabdeckung)
6. Backofentür

### 2.2 Zubehör

---

#### 1 BACKROST

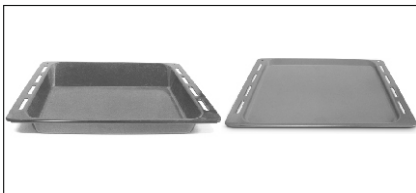
---



Hält Auflauf- und Backformen.

#### 2 Fettpfanne/Backblech

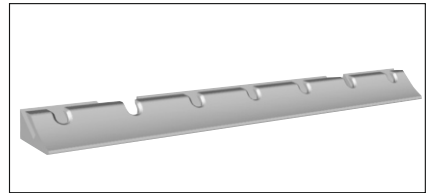
---



Fängt die beim Backen aus den Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

#### 3 Led vision

---



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

LED schaltet sich während der Türöffnung aus (nur für Pyrolyseofen).

#### Die Vorteile:

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

- Optimale Übersicht auf allen Backofenebenen
- Zuverlässige Funktion und lange Lebensdauer
- Hohe Helligkeit bei sehr niedrigem Energieverbrauch, bis zu 95% weniger als herkömmliche Backofenbeleuchtung
- Leicht zu reinigen.

## 4 Separator

---

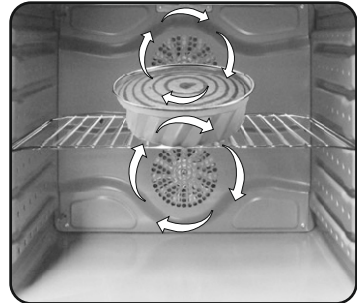
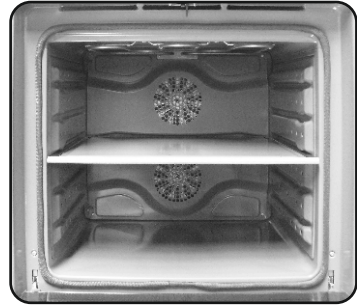
Der Backofen wird durch ein Trennblech in zwei Backräumen aufgeteilt. Ist der Dual-Modus aktiviert kann der obere und untere Backraum getrennt voneinander in Betrieb genommen werden. Das Trennblech muss in die 3. Einschubebene eingelegt werden. Lassen Sie das Trennblech niemals im inneren des Backofens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



## 5 Pro/Exp'r Technologie

---

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



## 2.3 Erste Inbetriebnahme

---

### ERSTE REINIGUNG

Den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme reinigen. Die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen. Alle Zubehörteile spülen und den Backofen innen mit warmem Spülwasser auswischen. Den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur einstellen und etwa eine Stunde lang anlassen, damit der neue Geruch verfliegt.



## 3. Betrieb des Backofens

### 3.1 Beschreibung der Anzeige



1. An/Aus
2. Zusatzfunktionen
3. Pfeil (-)
4. Auswahl/Stop
5. Pfeil (+)
6. Garraum
7. Kochfunktionen

**GARRAUM:** Wenn die Trennplatte im Ofen platziert wird, lässt sich der obere oder untere Garraum durch Drücken der Taste auswählen .

Bei Auswahl eines Garraums müssen Sie die gewünschte Kochfunktion durch Drücken der Taste „F“ auswählen sowie anschließend durch Drücken der Taste „SELECT“ (AUSWAHL) bestätigen.

Die Gartemperatur lässt sich nun durch Drücken der Tasten „<“ und „>“ einstellen und die Auswahl durch Drücken der Taste „SELECT“ (AUSWAHL) bestätigen. Im Anschluss an dieses Verfahren startet der Ofen mit dem Garvorgang.






Wenn Sie den Ofen mit nur einem Garraum verwenden möchten, müssen Sie die Trennplatte entfernen. Drücken Sie die Taste „F“ zur Auswahl der gewünschten Garfunktion und drücken Sie „SELECT“ (AUSWAHL) zur Bestätigung. Stellen Sie die Gartemperatur ein, indem sie die Tasten „<“ und „>“ drücken und die Auswahl mithilfe „SELECT“ (AUSWAHL) bestätigen. Im Anschluss an dieses Verfahren startet der Ofen mit dem Garvorgang.

**HINWEIS:** Bei Auswahl eines Garraums beziehen sich alle Informationen über Garfunktionen, Temperatur und Zeit auf den zuvor ausgewählten Garraum.

**AN/AUS:** Mithilfe dieser Taste wird der Ofen ein- und ausgeschaltet

**EXTRA:** Bei ausgeschaltetem Ofen zeigt die Anzeige die Uhrzeit an. Wenn der Ofen inaktiv ist, stehen alle Funktionen zur Verfügung, unter Ausnahme der Kochdauer und des Endes Garvorgangs.

Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, kann der Ofen nicht betrieben werden: die Anzeige blinkt und zeigt „12:00“ an und alleinig die Taste „Extra“ funktioniert. Über die Taste „Extra“ lassen sich die folgenden Funktionen einstellen:

FUNKTION	AKTIVIERUNG	DEAKTIVIERUNG	FUNKTIONSBESCHREIBUNG	NOTWENDIGKEIT
<b>GARDAUER</b> 	<p>HINWEIS: Lässt sich nur mit einem aktiven Garprogramm einstellen. Drücken Sie zweimal die Taste „EXTRA“, stellen Sie die Zeit mithilfe der Tasten „+“ und „-“ ein und bestätigen Sie anschließend mit „SELECT“ (AUSWAHL).</p> <p>Wenn keine Gardauer eingegeben wurde, zeigt das Display „00:00“ an, andernfalls zeigt es die verbleibende Garzeit an.</p>	<p>•Um die Garzeit vor Ablauf der Zeit zu ändern, drücken Sie die Taste „EXTRA“ zweimal, um die erforderliche Garzeit mithilfe der Tasten „&lt;“ und „&gt;“ einzustellen und dann abschließend die Taste „SELECT“ (AUSWAHL) nochmals zu drücken.</p> <p>•Setzen Sie das Display auf „00:00“ zurück, um die Gardauer abzubrechen.</p>	<p>Wenn ein Garprogramm beendet wird, schaltet sich der Ofen aus und das Display zeigt „END“ (ENDE) (das Symbol für das Garprogramm wird weiterhin angezeigt) solange an, bis die einzig funktionierende Taste „On/Off (An/Aus)“ gedrückt wird.</p> <p>Wenn ein Garprogramm beendet wird, ertönt ein Alarm.</p>	<p>Bei Ablauf der Garzeit schaltet sich der Ofen automatisch aus und der Alarm ist für einige Sekunden zu hören.</p>
<b>ENDE DER GARZEIT</b> 	<p>HINWEIS: Lässt sich nur mit einem aktiven Garprogramm einstellen. Drücken Sie die Taste „EXTRA“ solange, bis das Symbol aufleuchtet und stellen Sie das Ende der Garzeit mithilfe der Tasten „&lt;“ und „&gt;“ ein, bestätigen Sie abschließend mit der Taste „SELECT“ (AUSWAHL).</p> <p>Drücken Sie die Taste „EXTRA“ solange, bis das Symbol aufleuchtet und stellen Sie das Ende der Garzeit mithilfe der Tasten „&lt;“ und „&gt;“ ein, bestätigen Sie abschließend mit der Taste „SELECT“ (AUSWAHL). Die Gardauer wird automatisch berechnet.</p>	<p>Um die Garzeit vor Ablauf der Zeit zu ändern, drücken Sie die Taste „EXTRA“ solange, bis das Symbol aufleuchtet und stellen Sie die erforderliche Garzeit mithilfe der Tasten „&lt;“ und „&gt;“ ein, bestätigen Sie abschließend mit der Taste „SELECT“ (AUSWAHL).</p> <p>Setzen Sie das Display auf „00:00“ zurück, um das Ende der Garzeit abzubrechen.</p>	<p>Wenn ein Garprogramm beendet wird, schaltet sich der Ofen aus und das Display zeigt „END“ (ENDE) (das Symbol für das Garprogramm wird weiterhin angezeigt) solange an, bis die einzig funktionierende Taste „On/Off (An/Aus)“ gedrückt wird.</p> <p>Wenn ein Garprogramm beendet wird, ertönt ein Alarm.</p>	<p>•Diese Funktion wird ebenfalls für programmierte Garvorgänge verwendet.</p> <p>•Wenn ein Garprogramm eingestellt ist, geht dies bei Druck auf die Taste „F“ verloren.</p> <p>•Wenn ein verzögerter Garvorgang eingestellt ist, schaltet sich der Ofen aus und das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an, während die Symbole für das Garprogramm, die Garzeit und für das Ende des Garvorgangs erleuchtet sind.</p> <p>•Wenn ein Garprogramm durch Drücken der Tasten „&lt;“ und „&gt;“ eingestellt wurde, können Sie die eingestellte Temperatur anzeigen und ändern: bei erstmaliger Berührung wird die Betriebstemperatur angezeigt, eine weitere Berührung ermöglicht Ihnen die Einstellung der Betriebstemperatur.</p>
<b>TIMER</b> 	<p>• Wenn keine Zeit eingegeben wurde, zeigt das Display „00:00“ oder die verbleibende Zeit an, wenn die Zeiteinstellung bereits vorgenommen wurde.</p> <p>Drücken Sie die Taste „EXTRA“ solange, bis das Symbol aufleuchtet und stellen Sie die Zeit mithilfe der Tasten „&lt;“ und „&gt;“ ein, bestätigen Sie abschließend mit der Taste „SELECT“ (AUSWAHL).</p>	<p>• Um den Timer zu ändern, drücken Sie die Taste „EXTRA“ solange, bis das Symbol aufleuchtet und stellen Sie die erforderliche Garzeit mithilfe der Tasten „&lt;“ und „&gt;“ ein, bestätigen Sie abschließend mit der Taste „SELECT“ (AUSWAHL).</p>	<p>• Durch diese Funktion wird ein Alarm aktiviert, der nach Ablauf der Zeit einige Sekunden ertönt (diese Funktion schaltet den Ofen nicht aus).</p> <p>Sie können eine Zeit zwischen 00:00 und 23:59 einstellen.</p>	<p>• Der Timer funktioniert unabhängig davon, ob der Ofen eingeschaltet ist.</p>
<b>EINSTELLEN DER UHRZEIT</b> 	<p>• Bei der erstmaligen Inbetriebnahme des Ofens leuchtet das Display auf und zeigt „12:00“ an.</p> <p>•Um die Zeit einzustellen, drücken Sie die Taste „EXTRA“ solange, bis das Symbol aufleuchtet und stellen Sie die Zeit mithilfe der Tasten „&lt;“ und „&gt;“ ein, bestätigen Sie abschließend mit der Taste „SELECT“ (AUSWAHL).</p>		<p>• Dadurch lässt sich die auf dem Display angezeigte Zeit einstellen.</p>	<p>• Dadurch lässt sich die auf dem Display angezeigte Zeit einstellen.</p>
<b>KINDER-SICHERUNG</b> 	<p>•Drücken Sie die Taste „EXTRA“ solange, bis das Symbol aufleuchtet und anschließend die Taste „&lt;“ oder „&gt;“, um diese Funktion zu aktivieren: das Display zeigt „ON“ (AN) an; bestätigen Sie mit der Taste „SELECT“ (AUSWAHL).</p>	<p>•Drücken Sie die Taste „EXTRA“ solange, bis das Symbol aufleuchtet und anschließend die Taste „&lt;“ oder „&gt;“, um diese Funktion zu deaktivieren: das Display zeigt „OFF“ (AUS) an; bestätigen Sie mit der Taste „SELECT“ (AUSWAHL).</p>	<p>•Drücken Sie die Taste „EXTRA“ solange, bis das Symbol aufleuchtet und anschließend die Taste „&lt;“ oder „&gt;“, um diese Funktion zu deaktivieren: das Display zeigt „OFF“ (AUS) an; bestätigen Sie mit der Taste „SELECT“ (AUSWAHL).</p>	<p>•Diese Funktion ist nützlich, wenn Kinder im Haus sind.</p>

**SPRACHEINSTELLUNG:** Die Spracheinstellung kann bei ausgeschaltetem Ofen vorgenommen werden, indem die Tasten „Extra“ und „Select“ (Auswahl) gleichzeitig für 3 Sekunden gedrückt werden. Die aktuelle Spracheinstellung wird auf dem Display angezeigt und lässt sich durch die Tasten „<“ oder „>“ ändern, bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Taste „SELECT“ (AUSWAHL). Verfügbare Sprachen sind: Italienisch, Englisch, Französisch und Deutsch.

**AUSWAHL:** Jede Auswahl muss bestätigt werden. Wenn die Auswahl nicht innerhalb von 15 Sekunden bestätigt wird, wird die Auswahl aufgehoben. Durch Änderungen im Menü gehen jegliche unbestätigten Auswahlen verloren.

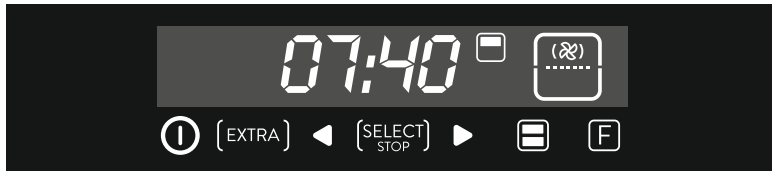
**SYMBOL „HOT“ (HEISS):** Bei Ablauf eines Garprogramms oder, wenn der Ofen ausschaltet, zeigt das Display abwechselnd die aktuelle Zeit und die Nachricht „HOT“ (HEISS) an.

## 3.2 Funktionen zum Garen

Einstellrad		Voreingestellte Temperatur °C	Funktion (In Abhängigkeit des Ofenmodells)
	Off	-	
	Unterhitze + Oberhitze	220	Bei dieser Funktion werden Lebensmittel gleichmäßig von oben und unten erhitzt. Es ist die traditionelle Art zu garen. Ausgezeichnet geeignet zum Braten von Rindfleisch, Keulen und ideal für Plätzchen und Kekse und für alle Speisen die knusprig werden sollen.
	Unterhitze + Oberhitze + Umluft	210	Bei dieser Funktion wird heiße Luft an den oberen und unteren Heizelementen entlang geleitet und durch den Lüfter gleichmäßig im Inneren des Backofens verteilt. Diese Funktion empfehlen wir für Geflügel, Fisch, Gemüse und Gebäck.
	Heißluft + Umluft	180	Luft die aufgeheizt worden ist wird in die verschiedenen Ebenen im Backraum geblasen. Es ist ideal um verschiedene Gerichte (z.B. Fleisch und Fisch) zur gleichen Zeit zu braten ohne dabei den Geruch und den Geschmack zu vermischen. Geeignet auch für schonendes Backen, z.B. für Blätterteig, Biskuitteig o.Ä.
	Unterhitze	160	Bei dieser Funktion wird die größte Hitze im unteren Bereich des Ofens erreicht. Unterhitze eignet sich besonders für Gebäck und Kuchen.
	Umluft + Unterhitze	210	Diese Funktion eignet sich insbesondere für Kuchen mit saftigen Früchten und Gebäck. Sie verhindert das Austrocknen der Lebensmittel und fördert das „Aufgehen“ des Teigs, der Kuchen, des Brotes und jeder Speise, die mit Unterhitze gebacken werden soll. Bei dieser Betriebsart schieben Sie die Ablage in die untere Ebene ein.
	Grill	L3	Wenn Sie den Grill benutzen, muss die Ofentür geschlossen sein. Es wird nur das obere Heizelement verwendet. 5 Minuten Vorwärmezeit sind notwendig, bis das Heizelement zu glühen anfängt. Diese Betriebsart garantiert ausgezeichnete Ergebnisse beim Grillen von Fleisch oder Fisch, Spießchen: auch zum Gratinieren wird sie vorzugsweise verwendet. Weißes Fleisch sollte nicht allzu nahe am Grillelement gelegt werden, dadurch verlängert sich zwar die Grillzeit, das verleiht jedoch dem Geschmack der Gerichte zum Vorteil. Rotes Fleisch und Fischfilets können auf den Grillrost gelegt werden, mit der Auffangschale darunter.
	Grill + Umluft	200	Bei dieser Funktion arbeiten Grill, oberes Heizelement und Umluft zusammen und sorgen für ein besonders gleichmäßiges Garen. Grillgerichte geben Sie auf das Grillrost, das Sie auf der höchsten Stufe einschieben. Nachdem Sie das Backblech in der 3. Position von unten eingeschoben haben, beginnen Sie mit dem Grillen. Das auf der 3. Position von unten eingeschobene Backblech sorgt dafür, dass von den Lebensmitteln herabtropfendes Öl oder Fett aufgefangen wird.
	Grill + Bratenwender	L5	Verwenden Sie den Bratenwender nur bei geschlossener Tür. Das obere Heizelement wird bei rotierendem Bratenwender für die Zubereitung des Gargutes verwendet. Die Heiztemperatur lässt sich je nach Bedarf einstellen. Der Bratenwender lässt sich am Besten für mittelgroßes Gargut einsetzen. Er eignet sich ideal für die alternative Zubereitung traditioneller Braten. Für den Einsatz des Bratenwenders ist kein Vorheizen erforderlich.
	Grill + Drehspieß + Umluft	220	Der Vorteil alle 3 Funktionen gleichzeitig zu nutzen Grill, Drehspieß und Umluft ist, dass das Gericht gleichmäßig gebraten wird. Es verhindert das Austrocknen der Lebensmittel. Ein Vorheizen ist bei dieser Funktion nicht erforderlich.
	Auftauen	40	In dieser Einstellung erfolgt eine Luftzirkulation bei Raumtemperatur zum Auftauen von Tiefkühlkost in wenigen Minuten, ohne eine Veränderung des Proteingehalts herbeizuführen. Die Temperatur wird in 40 ° C voreingestellt. Eine Änderung ist nicht möglich.

\*Nach CENELEC EN 60350-1 zur Definition der Energieklasse geprüft.

## Oberer Backraum



Einstellrad		Voreingestellte Temperatur °C	Funktion (In Abhängigkeit des Ofenmodells)
	<b>Heizspirale + Umluft</b>	180	Luft die aufgeheizt worden ist wird in die verschiedenen Ebenen im Backraum geblasen. Es ist ideal um verschiedene Gerichte (z.B. Fleisch und Fisch) zur gleichen Zeit zu braten ohne dabei den Geruch und den Geschmack zu vermischen. Geeignet auch für schonendes Backen, z.B. für Blätterteig, Biskuitteig o.Ä.
	<b>Grill</b>	L3	Wenn Sie den Grill benutzen, muss die Ofentür geschlossen sein. Es wird nur das obere Heizelement verwendet. 5 Minuten Vorwärzeit sind notwendig, bis das Heizelement zu glühen anfängt. Diese Betriebsart garantiert ausgezeichnete Ergebnisse beim Grillen von Fleisch oder Fisch, Spießchen: auch zum Gratinieren wird sie vorzugsweise verwendet. Weißes Fleisch sollte nicht allzu nahe am Grillelement gelegt werden, dadurch verlängert sich zwar die Grillzeit, das verreichert jedoch dem Geschmack der Gerichte zum Vorteil. Rotes Fleisch und Fischfilets können auf den Grillrost gelegt werden, mit der Auffangschale darunter.
	<b>Grill+Umluft</b>	190	Bei dieser Funktion arbeiten Grill, oberes Heizelement und Umluft zusammen und sorgen für ein besonders gleichmäßiges Garen. Grillgerichte geben Sie auf das Grillrost, das Sie auf der höchsten Stufe einschieben. Nachdem Sie das Backblech in der 3. Position von unten eingeschoben haben, beginnen Sie mit dem Grillen. Das auf der 3. Position von unten eingeschobene Backblech sorgt dafür, dass von den Lebensmitteln herabtropfendes Öl oder Fett aufgefangen wird.

## Unterer Backraum



Einstellrad		Voreingestellte Temperatur °C	Funktion (In Abhängigkeit des Ofenmodells)
	<b>Heizspirale + Umluft</b>	160	Luft die aufgeheizt worden ist wird in die verschiedenen Ebenen im Backraum geblasen. Es ist ideal um verschiedene Gerichte (z.B. Fleisch und Fisch) zur gleichen Zeit zu braten ohne dabei den Geruch und den Geschmack zu vermischen. Geeignet auch für schonendes Backen, z.B. für Blätterteig, Biskuitteig o.Ä.
	<b>Unterhitze</b>	160	Bei dieser Funktion wird die größte Hitze im unteren Bereich des Ofens erreicht. Unterhitze eignet sich besonders für Gebäck und Kuchen.
	<b>Unterhitze+Umluft</b>	160	Diese Funktion eignet sich insbesondere für Kuchen mit saftigen Früchten und Gebäck. Sie verhindert das Austrocknen der Lebensmittel und fördert das „Aufgehen“ des Teigs, der Kuchen, des Brotes und jeder Speise, die mit Unterhitze gebacken werden soll. Bei dieser Betriebsart schieben Sie die Ablage in die untere Ebene ein.

## 4. Reinigung und Wartung des Backofens

---

### 4.1 Allgemeine Reinigungshinweise

---

Die Lebensdauer des Geräts lässt sich durch eine regelmäßige Reinigung verlängern. Den Ofen vor der Reinigung abkühlen lassen. Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfkantige Gegenstände für die Reinigung verwenden, um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen. Nur Wasser, Spülmittel oder Reinigungsmittel mit Bleiche (Ammoniak) verwenden.

#### **BESTANDTEILE AUS GLAS**

Es empfiehlt sich, die Glastür nach jeder Verwendung des Backofens mit einem saugfähigen Küchentuch zu reinigen.

Hartnäckige Flecken können mit einem in Reinigungsmittel getränkten Schwamm gesäubert und mit klarem Wasser abgewaschen werden.

#### **DICHTUNG OFENTÜR**

Schmutzige Dichtungen mit einem leicht angefeuchteten Schwamm reinigen.

#### **ZUBEHÖR**

Zubehörteile mit einem feuchten Reinigungsschwamm säubern, abwaschen und abtrocknen. Keine Scheuermittel verwenden.

#### **FETTPFANNE**

Fettpfanne nach der Verwendung des Grills aus dem Ofen nehmen. Das heiße Fett abschütten (nicht in den Abfluss) und Fettpfanne mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.

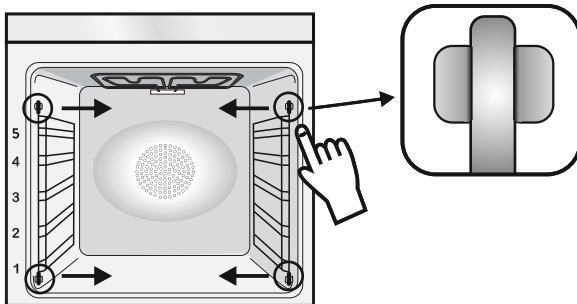
Hartnäckige Fettreste durch Einweichen in Spülwasser reinigen. Alternativ lässt sich die Fettpfanne auch in der Spülmaschine oder mit einem herkömmlichen Backofenreiniger säubern. Schmutzige Fettpfanne nicht wieder zurück in den Backofen schieben.

### 4.2 Wartung

---

#### **ENTFERNEN UND REINIGUNG DES GRILLROSTS**

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



#### **ENTFERNEN DES BACKOFENFENSTERS**

1. Die Backofentür öffnen.
2. Die Klemmen am Scharniergehäuse rechts und links an der Scheibe nach unten drücken und öffnen.
3. Glasscheibe austauschen, indem die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausgeführt werden.

## ENTFERNEN UND REINIGEN DER GLASTÜR

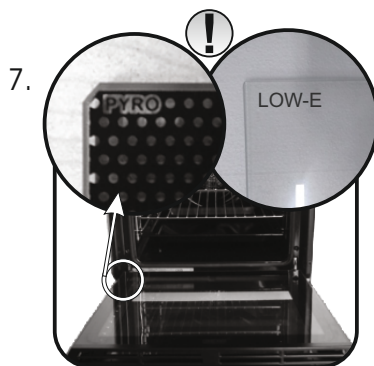
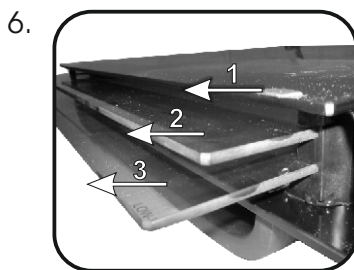
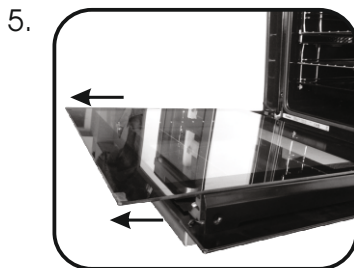
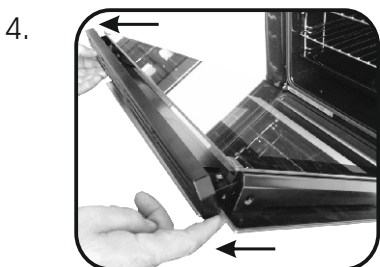
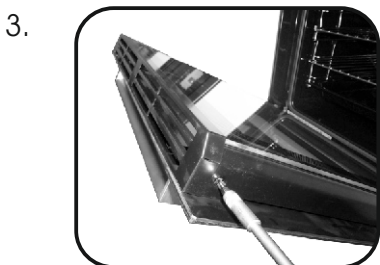
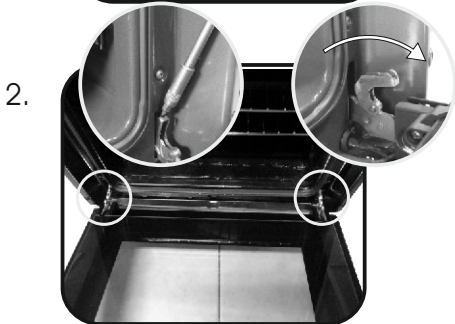
1. Die Backofentür öffnen.

2.3.4. Scharniere sperren, Schrauben entfernen und die obere Metallkappe nach oben abziehen.

5.6. Die Glasscheibe vorsichtig aus der Ofentür ziehen (Hinweis: Bei Backöfen mit Pyrolyse-Reinigungsfunktion auch die zweite (falls vorhanden) und dritte Scheibe herausnehmen).

7. Nach der Reinigung oder dem Austausch der Scheibe, Einzelteile in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Bei allen Glasscheiben muss die Aufschrift „PYRO“ in der oberen linken Ecke, in der Nähe des linken Scharniers, gut lesbar sein. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass sich die Aufschrift auf der Innenseite der ersten Scheibe befindet.



## 5. Fehlerbehebung

---

### 5.1 HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

---

<b>STÖRUNG</b>	<b>MÖGLICHE URSACHE</b>	<b>LÖSUNG</b>
Der Backofen wird nicht heiß.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Uhr einstellen.
Der Backofen wird nicht heiß.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Kindersicherung deaktivieren.
Der Backofen wird nicht heiß.	Garfunktion und Temperatur wurden nicht eingestellt.	Prüfen, ob die nötigen Einstellungen richtig sind.
Das Touch-Display reagiert nicht.	Dampf und Kondenstropfen auf dem Touch-Display.	Touch-Display mit einem Mikrofasertuch abtrocknen.



## Güvenlik uyarıları

---

• UYARI: Bu cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmaktan kaçınınız.

UYARI: Izgara kullanılırken erişilebilir yüzeyler çok sıcak olabilir. Çocukların güvenli bir mesafede tutulması gereklidir.

• UYARI: Elektrik çarpması ihtimalini önlemek için ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.

• UYARI: Termik şalterin istem dışı sıfırlanması nedeniyle ortaya çıkabilecek tehlikeleri önlemek amacıyla, bu cihazın, zaman rölesi gibi harici bir anahtarlama cihazı ya da şebeke tarafından düzenli aralıklarla açılan ve kapatılan bir devre üzerinden beslenmemesi gereklidir.

• UYARI: Otomatik temizleme programını başlatmadan önce:

-Fırın kapağını temizleyin;

- Islak bir sünger kullanarak fırının içindeki büyük ve kaba gıda kalıntılarını temizleyin. Deterjan kullanmayın;

- Tüm aksesuarları ve (eğer varsa) kayar kızak setini çıkarın;

- Kurulama bezini fırının içinde bırakmayın

• Sıcaklık probu bulunan fırınlarda, temizlik programını çalıştırılmadan önce, birlikte verilen somunu kullanılarak deliğin kapatılması gereklidir. Sıcaklık probu kullanılmadığı zamanlarda bu deliği her zaman somunla kapatın.

• Sürekli gözetim altında bulunmamaları halinde 8 yaşından küçük çocukların cihazdan güvenli bir mesafede tutulmaları gereklidir.

• Çocuklar bu cihazla oynamamalıdır. Bu cihaz, kendi güvenliklerinden sorumlu kişilerin gözetimi altında olmamaları veya cihazın güvenli bir şekilde ve olası risklerin bilincinde kullanımı açısından yeterli bilgi veya deneyime sahip olmamaları durumunda, 8 yaşından büyük çocuklar veya fiziksel, algısal ya da zihinsel yetenekleri kısıtlı kişiler ile deneyimi ve bilgisi olmayan kişilerin kullanımı için uygun değildir.

• Temizlik ve bakım işlemi gözetim altında olmadan çocuklar tarafından yapılamaz.

• Fırın kapağındaki camın kırılmasına neden olabilecek şekilde yüzeyi çizebileceği için fırın kapağını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyicileri ya da metal kazıyıcıları kullanmayın.

• Çıkarılabilir parçalar sökülmeden önce fırının açma/kapatma anahtarından kapatılması ve temizlik işleminden sonra, bu parçaların açıklamalara göre yeniden takılması gereklidir.

- Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık probunu kullanın.
  - Buharlı temizleyici kullanmayın.
  - Fişi toprak bağlantısına sahip olan ve kullanım sırasında topraklama bağlantısını sağlayan üçüncü bir ucu bulunan bir prize takın. Fişi olmayan modeller için, kabloya etikette belirtilen yükü taşımaya yeterli kapasitede standart bir fiş takın. Toprak iletkeni sarı-yeşil renklidir. Bu işlem uygun niteliklere sahip bir personel tarafından yapılmalıdır. Priz ile cihazın fişi uyumsuz ise prizi uygun başka bir prizle değiştirmesi için kalifiye bir elektrikçiye başvurun. Elektrik beslemesi bağlantısı, cihaz ile elektrik beslemesi arasına maksimum yükü taşımaya yeterli kapasitede ve mevcut yönetmeliklere uygun, tüm kutupları ayıran bir devre kesici kullanılarak da yapılabilir. Sarı-yeşil topraklama kablosunun devre kesici ile üzerinden geçmemesi gereklidir. Bağlantı için kullanılan priz ve devre kesici, cihazın montajından sonra kolaylıkla ulaşılabilir bir yerde olmalıdır.
  - Elektrik kablosunun hasar görmesi halinde, imalatçı tarafından sağlanan bir kablo veya özel bir kablo demeti ile değiştirilmeli ya da müşteri hizmetleri departmanına başvuru yapılmalıdır.
- Kablonun hasar görmesi halinde, derhal aşağıdaki açıklamalara uygun biçimde değiştirin:
- Klemens blokunun kapağını açın;
  - Elektrik kablosunu çıkarın ve cihaza uygun benzer bir kablo ile değiştirin (tip H05VV-F, H05V2V2-F).
  - Bu işlem uygun niteliklere sahip bir personel tarafından yapılmalıdır. Toprak iletkeninin (sarı-yeşil) diğer iletkenlerden yaklaşık 10 mm daha uzun olması gereklidir. Her türlü onarım için sadece Müşteri Hizmetleri Departmanına başvurun ve orijinal yedek parçalar kullanılmasını tavsiye edin.
  - Yukarıda belirtilen açıklamalara uyulmaması cihazın güvenliğini olumsuz etkileyebilir ve garantiyi geçersiz kılabilir.
  - Dökülen kalıntıların temizlik yapılmadan önce giderilmesi gerekir.
  - Piroolitik temizlik işlemi sırasında, yüzeyler normalden sıcak olabilir, bu yüzden çocukların güvenli bir mesafede tutulması gereklidir.

## Genel Açıklamalar

# 140

- 1.1 Güvenlik ipuçları
- 1.2 Elektriksel güvenlik
- 1.3 Tavsiyeler
- 1.4 Kurulum
- 1.5 Atık yönetimi
- 1.6 Uygunluk beyanı

## Ürün Açıklaması

# 142

- 2.1 Genel bakış
- 2.2 Aksesuarlar
- 2.3 İlk kullanım

## Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

# 144

- 3.1 Gösterge açıklamaları
- 3.2 Pişirme modları

## Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

# 149

- 4.1 Temizleme hakkında genel notlar
- 4.2 Bakım
  - Yan rafların çıkartılması ve temizlenmesi
  - Fırın kapağının sökülmesi
  - Camın sökülmesi ve temizlenmesi

## Sorun Giderme

# 151

- 5.1 Sorun giderme

# 1. Genel Açıklamalar

Ürünlerimizden birini tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Fırınızdaki en iyi sonuçları almak için bu kılavuzu dikkatle okuyun ve daha sonra başvurmak için saklayın. Fırının montajından önce, herhangi bir onarım gerekmesi halinde müşteri hizmetleri personeline vermek üzere seri numarasını not edin. Fırını ambalajından çıkardıktan sonra nakliye sırasında hasar almamış olduğunu kontrol edin. Eğer tereddüdünüz varsa fırını kullanmayın ve tavsiye almak için kalifiye bir teknisyene başvurun.



Tüm ambalaj malzemelerini (plastik torbalar, polistiren, vidalar) çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun. Fırın ilk kez çalıştırıldığında güçlü bir duman kokusu oluşabilir, bunun nedeni fırın ilk kez ısındığında yalıtım panelleri üzerinde bulunan yapışkan maddenin yanmasıdır. Bu kesinlikle normal bir durumdur ve oluştuğu zaman dumanın yayılması beklendikten sonra yiyeceklerin fırının içine konulması gereklidir. Bu dokümanda verilen açıklamalara uyulmaması halinde ortaya çıkabilecek durumlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

**NOT:** Bu kılavuzda belirtilen fırın işlevleri, özellikleri ve aksesuarları satın almış olduğunuz modele bağlı olarak farklılık gösterecektir.

## 1.1 Güvenlik İpuçları

Fırın sadece kullanım amacına uygun biçimde kullanılmalıdır, kullanım amacı yiyeceklerin pişirilmesidir; başka bir amaç için, örneğin bir ısı kaynağı olarak kullanılması uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli kullanım olarak değerlendirilir. Uygunsuz, hatalı veya makul olmayan kullanım sonucunda ortaya çıkabilecek her türlü zarardan imalatçı sorumlu tutulamaz.

Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımını sırasında bazı aslı kurallara uyulması gereklidir:

- Elektrik fişini prizden çıkarmak için asla kablodan tutarak çekmeyin;
- Elleriniz ya da ayaklarınız ıslak veya nemli iken cihaza dokunmayın;
- Genellikle adaptörlerin, çoklu prizlerin ve uzatma kablolarının kullanılması tavsiye edilmez;
- Arızalanması ve/veya düzgün çalışmaması durumunda cihazı kapatın ve kurcalamayın.

## 1.2 Elektriksel Güvenlik

### **ELEKTRİK BAĞLANTILARINI BİR ELEKTRİKÇİNİN YA DA KALİFİYE BİR TEKNİSYENİN YAPMASINI SAĞLAYIN**

Fırının bağlanmış olduğu elektrik beslemesinin montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara uygun olması gereklidir. Bu açıklamalara uyulmaması durumunda ortaya çıkabilecek zararlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir. Montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara bağlı olarak fırının topraklı bir priz ya da bütün kutupları ayıran bir devre kesici kullanılarak elektrik beslemesine bağlanması gereklidir. Elektrik beslemesinin uygun sigortalarla korunması ve kullanılan kabloların fırının doğru bir şekilde beslenebilmesine yeterli kapasitede olması gereklidir.

### **BAĞLANTI**

Fırın, faz arası veya faz nötr arası 220-240 VAC 50 Hz olan bir elektrik beslemesine bağlanması gereken bir elektrik kablosu ile sağlanmıştır. Fırın elektrik beslemesine bağlanmadan önce aşağıdakilerin kontrol edilmesi gereklidir:

- Etiketle belirtilen gerilim değeri;
- Devre kesicinin ayarı.

Fırının topraklama klemensine bağlanmış olan topraklama kablosunun elektrik beslemesinin topraklama klemensine bağlanması gereklidir.

### **UYARI**

Fırını elektrik beslemesine bağlamadan önce, elektrik beslemesinin topraklama klemensinin sürekliliğini kontrol etmesi için kalifiye bir elektrikçiye başvurun. Fırının topraklama klemensine bağlanmaması veya topraklama bağlantısının sürekliliğinde bir sorun olması sonucunda ortaya

çıkabilecek her türlü kaza veya zararda imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir.

**NOT:** fırında bazı bakım işlemleri yapılması gerektiğinden, montajın yapılmış olduğu alandan çıkarılması halinde fırının bağlanabileceği başka bir prizın yakınlarda bulunması tavsiye edilir. Elektrik kablosunun sadece teknik servis personeli ya da eşdeğer niteliklere sahip teknisyenler tarafından değiştirilmesi gereklidir.

### 1.3 Tavsiyeler

Fırını her kullandıktan sonra yapılacak kısa süreli temizlik işlemi fırının her zaman mükemmel temizlikte kalmasını sağlayacaktır. Fırının yan duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan satın alınabilecek tek kullanımlık koruma malzemeleri ile kaplamayın. Sıcak emaye ile temas eden alüminyum folyo veya başka herhangi bir koruma malzemesi erime riskine sahiptir ve emaye iç yüzeylerin bozulmasına neden olabilir. Fırının aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda duman kokusu oluşmaması için fırını çok yüksek sıcaklıklarda kullanmamanızı tavsiye ederiz. Pişirme süresini uzun tutmak ve sıcaklığı biraz düşürmek daha iyidir. Fırın ile birlikte verilen aksesuarlara ek olarak, sadece çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı tabaklar ve pişirme kapları kullanmanızı tavsiye ederiz.

### 1.4 Kurulum

Ürünün kurulumu firmanın yetkilendirilmiş servis/yetkilendirilmiş kişi tarafından yapılmalıdır. Yetkisiz kişi ve kuruluşlar tarafından yapılan kurulumlardan doğan tüm ürün, kişi, mahal hasarları firmanın sorumluluğunda değildir. Kurulum yapılacak mahalin ürünün çalışma ve teknik koşullara kullanma kılavuzunda belirlenen kurallara uygun şekilde olması/sağlanması tüketicinin sorumluluğundadır. Eğer tüketici tarafından yapılan kurulum nedeniyle ortaya çıkan hataların düzeltilmesi için imalatçının desteği gerekirse, bu destek garanti kapsamında sağlanmaz. Kurulum açılımları profesyonel kalifiye personel içindir ve kurulum sırasında uyulması gereklidir. Hatalı kurulum insanların ve evcil hayvanların yaralanmasına ve eşyaların zarar görmesine neden olabilir. Böylesi bir yaralanma veya zarar için imalatçı sorumlu tutulamaz.

Fırın yüksek bir mutfak dolabına ya da tezgah altına yerleştirilebilir. Sabitlemeden önce, iç parçaların soğutulması ve korunması için gerekli temiz havanın uygun biçimde dolaşımının sağlanması amacıyla fırının etrafında iyi bir havalandırma sağlandığından emin olun. Sabitleme şekline göre son sayfada belirtilen hava alma açıklıklarını açın. Bu cihaz ev standartlarında kullanımına uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiş olup

ticari ve profesyonel amaçla kullanımlara uygun değildir. Ticari kullanımlarda (ev harici) ürün teslim tarihinden itibaren 1 (bir) ay süre ile üretim hatalarına karşı garanti kapsamındadır. Ticari kullanımlarda cihazın ömrü kısımlıdır ve kullanım beklentilerini karşılamayabilir. Ev ve benzeri kullanım amacıyla örtüşmeyen (ev veya ev tipi bir mekanda bile olsa) kullanım dolayısıyla cihazda meydana gelebilecek herhangi bir arıza ve/veya hasar üretici / satıcı tarafından kabul edilmeyecektir. Ticari amaç ile kullanılan ürünlerde, Malın ayıplı olduğu teslim sırasında açıkça belli ise alıcı 2 (iki) gün içinde durumu satıcıya ihbar etmelidir. Açıkça belli değilse alıcı malı teslim aldıktan sonra 8 (sekiz) gün içinde incelemek veya incelettirmekle ve bu inceleme sonucunda malın ayıplı olduğu ortaya çıkarsa, haklarını korumak için durumu bu süre içinde satıcıya ihbarla yükümlüdür.

**Bu cihaz ev standartlarında kullanılmak üzere üretilmiştir. Profesyonel kullanım veya ticare kullanımı için kurulmuş olması durumunda, ilgili ticari hususta uygulanan standartlar dikkate alınmalıdır.**

### 1.5 Atık yönetimi ve çevrenin korunması



Bu cihaz, 2012/19/EU Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (WEEE) hakkında Avrupa Yönergesine göre etiketlenmiştir. WEEE hem kirletici maddeleri (çevreye olumsuz bir etkisi olabilecek), hem de baz elemanları (yeniden kullanılabilir olan) içermektedir. Kirletici maddelerin bertaraf edilmesi ve tüm malzemelerin geri dönüştürülebilmesi için WEEE'lerin doğru bir şekilde tasnif edilmesi önemlidir. WEEE'lerin çevre açısından bir sorun oluşturmaması için bireyler önemli bir rol oynayabilir; birkaç temel kurala uyulması

son derece önemlidir:

- WEEE evsel atık olarak işlem görmemelidir;
- WEEE belediyeler veya tescilli bir firma tarafından yönetilen belirlenmiş toplama alanlarına götürülmelidir.

Birçok ülkede, büyük WEEE'ler için şehir içinde toplama noktaları bulunmaktadır. Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eski cihazın satın alınan cihazla aynı tipte olması ve aynı işlevlere sahip olması durumunda eski cihazı ücretsiz olarak bire bir kabul etmesi gereken satıcıya iade edebilirsiniz.

### ENERJİ TASARRUFU VE ÇEVREYE SAYGI

Mümkün olduğunda, fırını önceden ısıtmaktan kaçının ve her zaman doldurmaya çalışın. Fırın kapağını olabildiğince az açın çünkü her açılışında ısı kaybı oluşur. Önemli oranda enerji tasarrufu için, fırını planlanan pişirme süresinden 5 ile 10 dakika daha önce kapatın ve fırının üretmeye devam edeceği artakalan ısıyı kullanın. Isının hazne dışına kaçmaması için contaları temiz ve düzgün tutun. Eğer saatlik bir tarife ile ücretlendirilen bir elektrik sözleşmeniz varsa, pişirmeye başlama saatini indirimli fiyat tarifesinin saatine taşıyan "gecikmeli pişirme" programı ile daha basit bir şekilde enerji tasarrufu yapılabilir.

## 1.6 Uygunluk beyanı

Bu cihazın gıdalarla temas edebilecek parçaları 89/109 EEC Yönetmeliği hükümlerine uygundur.

Bu ürüne **CE** işaretinin yerleştirilmesi ile cihazın bu ürün için yürürlükte olan tüm ilgili Avrupa güvenlik, sağlık ve çevre standartlarına uygun olduğunu doğruluyoruz.

## 2. Ürün Açıklaması

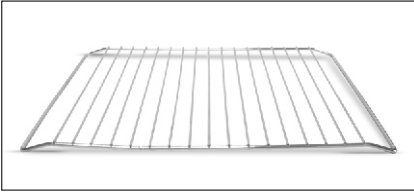
### 2.1 Genel bakış



1. Kontrol paneli
2. Raf konumları  
(eğer varsa yan tel raflar)
3. Metal ızgara
4. Tepsisi
5. Fan (çelik plakanın arkasında)
6. Fırın kapağı

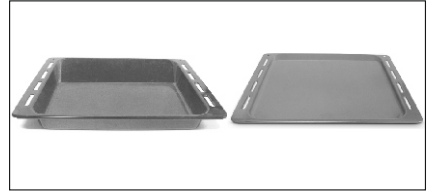
### 2.2 Aksesuarlar

#### 1 Metal ızgara



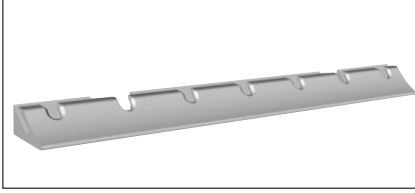
Pişirme tepsilerini ve tabaklarını tutar.

#### 2 Tepsisi



Yiyeceklerin ızgara üzerinde pişirilmesi sırasında damlayan sularını toplar.

### 3 Led vision



Klasik “elektrik ampulünün” yerine geçen bir aydınlatma sistemidir. 14 adet LED (pirolitik olmayan modeller için) veya 10 adet Yüksek Güçlü LED (pirolitik modeller için) lamba, kapıya entegredir. Bu lambalar, fırının içini, hiçbir raf üzerine gölge düşmeden, net bir şekilde görmenizi sağlayan yüksek kalitede beyaz ışık vermektedir.

#### Avantajları:

Bu sistem, fırın içinde mükemmel aydınlatma sağlamanın yanı sıra, klasik ampullerden daha uzun süre dayanır, kullanımı ve bakımı daha kolaydır ve her şeyden önemlisi, enerji tasarrufu sağlar.

- Optimum görüş
- Uzun ömürlü aydınlatma
- Çok düşük enerji tüketimi; klasik yüksek aydınlatma sistemlerine kıyasla %95 daha düşük.

### 4 Separatör

Separatör, fırını iki bölmeye ayırır. Fırını ikili moda kullanmak istediğinizde üst ve alt bölmeyi birbirinden ayırır. Üçüncü rafta kullanılmalıdır. Pirolitik mod açıkken separatörü kesinlikle fırının içinde bırakmayın.



## 2.3 İlk Kullanım

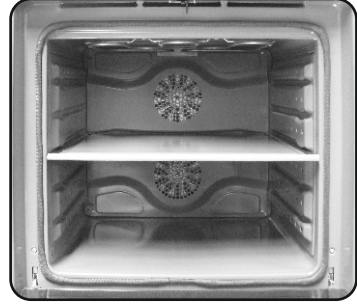
#### İLK TEMİZLEME

İlk kez kullanmadan önce fırını temizleyin. Dış yüzeyleri yumuşak bir ıslak bezle silin. Tüm aksesuarları yıkayın ve fırının içini sabunlu su ve sıvı bulaşık deterjanı karışımına batırılmış bir bezle silin. Boş fırını maksimum sıcaklık değerine ayarlayın ve yaklaşık 1 saat çalıştırın, bu şekilde fırının yeni olmasından kaynaklı tüm kokular giderilecektir.

### 5 Pro/Exp'r Teknolojisi

Teknolojimiz ve deneyimimiz, profesyonel mutfaklara özgü bir özelliği evinize getiriyor. Multijet yanal havalandırma sistemi, sıcak hava mikro akışlarını düşük hızlarda doğrudan yemeğin üzerine yayarak yemeği tamamen içine alır.

Böylece eşit pişirme sağlanır, yemeğin nem kaybı azaltılır ve farklı seviyelerde eşzamanlı pişirme yapılabilir.




## 3. Fırının Kullanımı

### 3.1 Gösterge açıklamaları



1. Açık/Kapalı
2. Ekstra Fonksiyonlar
3. Ok (-)
4. Seç / Durdur
5. Ok (+)
6. Bölme
7. Pişirme Fonksiyonları

**BÖLME:** Fırının içine separatörü yerleştirdiğinizde,  düğmesine basarak alt veya üst bölmeyi seçebilirsiniz.

Bir bölme seçtiğinizde, önce F tuşüne ardından da seçiminizi onaylamak için SELECT düğmesine basarak istediğiniz pişirme işlevini ayarlamamız gerekir.

Şimdi "<" ve ">" tuşlarına basarak pişirme sıcaklığını ayarlayabilir ve seçiminizi onaylamak için SELECT'e basabilirsiniz. Bu işlemden sonra fırın pişirmeye başlar.

Fırını sadece tek bölmeli olarak kullanmak istiyorsanız separatörü çıkarmanız gerekir.

İsteddiğiniz pişirme işlevini seçmek için F tuşüne basın ve SELECT'e basarak seçiminizi onaylayın. "<" ve ">" tuşlerine basarak pişirme sıcaklığını ayarlayın ve seçiminizi onaylamak için SELECT'e basın. Bu işlemden sonra fırın pişirmeye başlar.






**NOT:** Bir bölme seçildiğinde, pişirme işlevleri, sıcaklık ve süre ile ilgili tüm bilgiler için daha önce seçilen bölmeye bakın.

**ON/OFF (AÇMA/KAPAMA):** Bu düğme, fırını açmak ve kapatmak için kullanılır.

**EXTRA (EKSTRA):** Fırın kapalıysa, ekranda saat gösterilir. Fırın aktif değilken, pişirme süresi ve pişirme sonu hariç tüm işlevler kullanılabilir.

Saat ayarlanmamışsa fırın çalışmaz; ekran "12:00" saatini göstererek yanıp söner ve yalnızca Extra tuşu çalışır. Extra tuşunu kullanarak şu işlevleri ayarlayabilirsiniz:



İŞLEV	NASIL KULLANILIR	NASIL DEVRE DIŞI BIRAKILIR	NE YAPAR	NEDEN GEREKLİDİR
<b>PIŞİRME SÜRESİ</b> 	<p>Not: sadece aktif bir pişirme programı ile ayarlanabilir. EXTRA üzerine iki kez basın ve "+" ile "-" tuşlarını kullanarak saati ayarlayın, "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın. Eğer pişirme süresi girilmemişse göstergede "00:00" görüntülenir, girildiğinde ise kalan süre gösterilir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ayarlanan süre dolmadan önce pişirme süresini değiştirmek için EXTRA tuşuna iki kez basın ve "&lt;" ile "&gt;" tuşlarını kullanarak pişirme süresini gerektiği gibi ayarlayın, "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın.</li> <li>Pişirme süresini iptal etmek için göstergeye "00:00" değerine ayarlayın.</li> </ul>	<p>Bir pişirme programının sonuna gelindiğinde fırın kapanır ve işlev yapan tek tuş olan Açma/Kapatma tuşuna basılıncaya kadar göstergede "END" görüntülenir (pişirme programının simgesi yanık kalır). Pişirme programının sonuna gelindiğinde bir alarm sesi duyulacaktır.</p>	<p>Pişirme süresi dolduğu zaman fırın otomatik olarak kapanır ve birkaç saniye boyunca bir alarm sesi duyulur.</p>
<b>PIŞİRME SONU</b> 	<p>Not: sadece aktif bir pişirme programı ile ayarlanabilir. Simgeyi yakmaya yetecek kadar ardi ardına EXTRA tuşuna basın, "&lt;" ile "&gt;" tuşlarını kullanarak pişirme süresini ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın. Simgeyi yakmaya yetecek kadar ardi ardına EXTRA tuşuna basın, "&lt;" ile "&gt;" tuşlarını kullanarak pişirme süresini ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın. Pişirme süresi otomatik olarak hesaplanır.</p>	<p>Ayarlanan süre dolmadan önce pişirme süresini değiştirmek için, simgeyi yakmaya yetecek kadar ardi ardına EXTRA tuşuna basın, "&lt;" ile "&gt;" tuşlarını kullanarak pişirme süresini gerektiği gibi ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın. Pişirme süresi sonunu iptal etmek için göstergeye "00:00" değerine ayarlayın.</p>	<p>Bir pişirme programının sonuna gelindiğinde fırın kapanır ve işlev yapan tek tuş olan Açma/Kapatma tuşuna basılıncaya kadar göstergede "END" görüntülenir (pişirme programının simgesi yanık kalır). Bir pişirme programının sonuna gelindiğinde bir alarm sesi duyulacaktır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bu işlev, önceden programlı pişirme için de kullanılabilir.</li> <li>Eğer bir pişirme programı ayarlanmıyorsa "F" tuşuna basılıncaya kadar ayar silinecektir.</li> <li>Eğer gecikmeli pişirme ayarlanmıyorsa fırın kapanır ve göstergede o anki saat gösterilir, pişirme programı, pişirme süresi ve pişirme sonu simgeleri yanık kalır.</li> <li>Eğer bir pişirme programı ayarlanmıyorsa "&lt;" ile "&gt;" tuşlarına basarak ayarlanan sıcaklığı değiştirebilirsiniz: ilk dokunuşta çalışma sıcaklığı gösterilirken bir kez daha dokunulduğunda bu sıcaklık değiştirilebilir.</li> </ul>
<b>ZAMAN AYARI</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eğer zaman ayarı yapılmıyorsa göstergede "00:00" gösterilir, zaman ayarı yapıldığında ise kalan süre görüntülenir. Simgeyi yakmaya yetecek kadar ardi ardına EXTRA tuşuna basın, "&lt;" ile "&gt;" tuşlarını kullanarak süreyi ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ayarlanan süreyi değiştirmek için, simgeyi yakmaya yetecek kadar ardi ardına EXTRA tuşuna basın, "&lt;" ile "&gt;" tuşlarını kullanarak pişirme süresini gerektiği gibi ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bu işlev, ayarlanan süre dolduğu zaman birkaç saniye boyunca duyulan bir alarmı aktif eder (bu işlev fırını kapatmaz). 00:00 ile 23:59 arasında bir süre seçebilirsiniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zaman ayarı fırının açık olup olmadığından bağımsız bir şekilde çalışır.</li> </ul>
<b>SAATİN AYARLANMASI</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>İlk kez açıldığı zaman gösterge yanar ve "12:00" görüntülenir.</li> <li>Saati değiştirmek için, simgeyi yakmaya yetecek kadar ardi ardına EXTRA tuşuna basın, "&lt;" ile "&gt;" tuşlarını kullanarak saati ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Göstergede görüntülenen saati ayarlamanıza olanak sağlar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alarm fırının açık olup olmadığından bağımsız bir şekilde çalışır.</li> </ul>
<b>ÇOCUK KİLİDİ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Simgeyi yakmaya yetecek kadar ardi ardına EXTRA tuşuna basın, "&lt;" ile "&gt;" tuşlarından birine basarak bu işlevi aktif edin: göstergede "ON" görüntülenecektir; onaylamak için "SELECT" üzerine basın.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Simgeyi yakmaya yetecek kadar ardi ardına EXTRA tuşuna basın, "&lt;" ile "&gt;" tuşlarından birine basarak bu işlevi devre dışı bırakın: göstergede "OFF" görüntülenecektir; onaylamak için "SELECT" üzerine basın.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eğer işlev sadece "Extra" tuşu ile aktif oluyorsa, işlevi devre dışı bırakmak için "Açma/Kapatma" tuşu kullanılabilir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bu işlev evde çocukları olduğu zaman kullanışlıdır.</li> </ul>

**DİL AYARI:** Fırın kapalıyken Extra ve Select düğmelerini aynı anda 3 saniye basılı tutarak dili ayarlayabilirsiniz. Geçerli dil ekranda gösterilir ve “<” veya “>” tuşlarına basarak değiştirilebilir. SELECT'e basarak seçiminizi onaylayın. Kullanılabilir diller: İtalyanca, İngilizce, Fransızca ve Almanca.

**SELECT (SEÇ):** Tüm seçimlerin onaylanması gerekir. Seçiminizi 15 saniye içinde onaylamazsınız seçim iptal edilir. Menüü değiştirdiğinizde onaylanmamış tüm seçimler kaybedilir.

**“HOT” (SICAK) SİMGESİ:** Bir pişirme programı bittiğinde veya fırın kapandığında fırın hala sıcaksa, ekranda dönüşümlü olarak geçerli saat ve “HOT” bilgisi görüntülenir.

## 3.2 Pişirme Modları

Fonksiyon ikonu		Önceden Ayarlanmış Sıcaklık °C	Fonksiyon (Fırın modeline bağlıdır)
	Kapalı	-	
	Alt+Üst	220	Hem üst hem de alt ısıtma elemanları kullanılır. Bu yöntem, tüm geleneksel kavurma ve fırınlama işlemleri için idealdir. Kırmızı et, rozbif, kuzu budu, av eti, ekmek veya folyoya sarılmış yemekleri pişirirken kullanabilirsiniz.
	Alt+Üst+Fanlar	210	Hem üst hem de alt ısıtma elemanları, fırının içinde sıcak hava dolaşımı sağlayan fanla birlikte kullanılır. Bu yöntem, kümes hayvanları, hamurlu yemekler, balık ve sebzeler için önerilir. Bu yöntem kullanıldığında, daha iyi bir ısı nüfuzu sağlanır, pişirme ve ön ısıtma süreleri kısalmır. Fanla pişirme seçeneği, fırının farklı konumlarında aynı anda farklı yemekler pişirmenize olanak verir ve tatların ya da kokuların karışması riski olmadan eşit ısı dağılımı sağlar. Aynı anda farklı yemekler pişirirken süreyi 10 dakika uzatın.
	Dairesel Isıtma Elemanı+Fanlar	180	Fan, ısıtılmış havayı farklı seviyelerde üfler. Tatların ve kokuların karışması riski olmadan aynı anda farklı türde yemekler (örn., et ve balık) pişirmek için idealdir. Narin pişirme sağlar ve pandispanya, börek gibi yemekler için idealdir.
	Alt	160	Alt eleman kullanılır. Hamurlu yemeklerin tümü için idealdir. Tart, kiş, turta, etli börek ve alttan daha fazla ısı alarak pişmesi gereken tüm yemekleriniz için kullanabilirsiniz.
	Alt+Fanlar	210	Alt ısıtma elemanı ile fanın birlikte kullanılması, meyveli tartlar, turtalar, kişiler ve hamurlu yemekler için idealdir. Yemeğin fazla kurummasını önler ve ekmek hamurunun kabarmasını sağlar. Rafi fırının alt konumuna yerleştirin.
	Izgara	L3	Üst ısıtma elemanı kullanılır. Karışık ızgara, kebab ve graten yemeklerinde başarı garantisi sağlar. Izgara, önceden 5 dakika boyunca ısıtılarak yüksek bir sıcaklığa getirilmelidir. Beyaz etler her zaman ızgara elemanından bir miktar uzaya yerleştirilmelidir; pişirme süresi biraz daha uzasa da, bu yöntem etin daha lezzetli olmasını sağlar. Kırmızı et ve balık filetolara, altına alt raf konumunda damlama tepsisinin yerleştirilmesiyle doğrudan rafın üstünde pişirilebilir.
	Izgara+Fanlar	200	Üst ısıtma elemanı, fırının içinde sıcak hava dolaşımı sağlayan fanla birlikte kullanılır. Kırmızı etler için ön ısıtma önerilir; beyaz etler için ön ısıtmaya gerek yoktur. Izgaralama, domuz veya kümes hayvanı gibi daha kalın yemekleri pişirmek için idealdir. Izgaralanacak yemek doğrudan orta rafın ortasına yerleştirilmelidir. Damlama tepsisini rafın altına yerleştirerek yemeğin suyunu toplayabilirsiniz. En iyi sonuçlar için her zaman yemeğin ızgara elemanına fazla yakın olmamasına ve dikkat edin ve yemeği pişirme süresinin yarısında çevirin.
	Izgara+Döner Şiş	L5	Döner şişi fırının kapağı kapalıyken kullanın. Üst ısıtma elemanı, yemeği çevirerek pişirmek için döner şişle birlikte kullanılır. Isıtma sıcaklığı gerekli şekilde ayarlanabilir. Döner şiş, orta büyüklükte yemeklerle kullanıldığında en iyi sonucu verir. Geleneksel kavurmanın lezzetini yeniden keşfetmek için idealdir. Döner şişte pişirme için ön ısıtmaya gerek yoktur.
	Izgara+Döner Şiş+Fan Piro	220	Üst fırın elemanının fan ve şişle birlikte kullanılması, yemeğin eşit pişmesi ve kuru ve lezzetsiz olmasının önlenmesi gibi avantajlar sağlar. Şiş, pişirmeden sonra yaklaşık beş dakika boyunca dönecek şekilde programlanır ve fırında kalan ısıyı tamamen kullanır. Şişte pişirme için ön ısıtmaya gerek yoktur.
	Buz Çözme	40	Düğme bu konuma ayarlandığında, fan dondurulmuş yiyeceğin etrafında sıcak hava dolaşımı sağlayarak, yemeğin protein içeriğinin değişmesine veya bozulmasına neden olmadan birkaç dakika içinde çözülmesine imkan verir. Sıcaklık ön ayarı sürekli olarak 40°C'dir; bu ayar değiştirilemez.

\*Enerji sınıfı tanımı için kullanılan CENELEC EN 60350-1 uyarınca test edilmiştir.

## Üst Bölme



İşlev Düğmesi		Ön ayarlı sıcaklık °C	İşlev (Fırın modeline göre değişir)
	Dairesel Isıtma Elemanı+Üst Fan	180	Fan, ısıtılmış havayı farklı seviyelerde üfler. Tatların ve kokuların karışması riski olmadan aynı anda farklı türde yemekler (örn., et ve balık) pişirmek için idealdir. Narin pişirme sağlar ve pandispanya, börek gibi yemekler için idealdir.
	Izgara	L3	Üst ısıtma elemanı kullanılır. Karışık ızgara, kebab ve graten yemeklerinde başarı garantisi sağlar. Izgara, önceden 5 dakika boyunca ısıtılarak yüksek bir sıcaklığa getirilmelidir. Beyaz etler her zaman ızgara elemanından bir miktar uzağa yerleştirilmelidir; pişirme süresi biraz daha uzasa da, bu yöntem etin daha lezzetli olmasını sağlar. Kırmızı et ve balık filetolar, altına alt raf konumunda damlama tepsisinin yerleştirilmesiyle doğrudan rafın üstünde pişirilebilir.
	Izgara+Fan	190	Üst ısıtma elemanı, fırının içinde sıcak hava dolaşımı sağlayan fanla birlikte kullanılır. Kırmızı etler için ön ısıtma önerilir; beyaz etler için ön ısıtmaya gerek yoktur. Izgaralama, domuz veya kümes hayvanı gibi daha kalın yemekleri pişirmek için idealdir. Izgaralanacak yemek doğrudan orta rafın ortasına yerleştirilmelidir. Damlama tepsisini rafın altına yerleştirerek yemeğin suyunu toplayabilirsiniz. En iyi sonuçlar için her zaman yemeğin ızgara elemanına fazla yakın olmamasına ve dikkat edin ve yemeği pişirme süresinin yarısında çevirin.

## Alt Bölme



İşlev Düğmesi		Ön ayarlı sıcaklık °C	İşlev (Fırın modeline göre değişir)
	Dairesel Isıtma Elemanı+Alt Fan	160	Fan, ısıtılmış havayı farklı seviyelerde üfler. Tatların ve kokuların karışması riski olmadan aynı anda farklı türde yemekler (örn., et ve balık) pişirmek için idealdir. Narin pişirme sağlar ve pandispanya, börek gibi yemekler için idealdir.
	Alt	160	Alt eleman kullanılır. Hamurlu yemeklerin tümü için idealdir. Tart, kiş, turta, etli börek ve alttan daha fazla ısı ve radyasyon alarak pişmesi gereken tüm yemekleriniz için kullanabilirsiniz.
	Alt+ Alt Fan	160	Alt ısıtma elemanı ile fanın birlikte kullanılması, meyveli tartlar, turtalar, kişler ve hamurlu yemekler için idealdir. Yemeğin fazla kurummasını önler ve ekmeğin hamurunun kabarmasını sağlar. Rafı fırının alt konumuna yerleştirin.

\*CENELEC EN 60350-1 uyumlu olarak test edilmiştir enerji sınıfının tanımlanması için kullanılmıştır.

## 4. Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

### 4.1 Temizleme hakkında genel notlar

Düzenli temizlik ile cihazın kullanım ömrü uzatılabilir. Elle temizlik işlemlerini yapmadan önce fırının soğumasını bekleyin. Temizlik için asla aşındırıcı deterjanlar, çelik tel veya keskin nesnelere kullanmayın, aksi takdirde emaye parçalarda onarılamaz hasarlar oluşabilir. Sadece su, sabun veya ağartıcı bazlı deterjanlar (amonyak) kullanın.

#### CAM PARÇALAR

Fırın her kullanıldıktan sonra pencerenin camının emici bir mutfak bezi ile temizlenmesi tavsiye edilir. İnatçı lekeleri temizlemek için deterjana batırılmış ve iyice sıkılmış bir sünger kullanın ve sonra su ile durulayın.

#### FIRIN KAPAK CONTASI

Kirlendiği zaman hafifçe ıslatılmış bir süngerle temizlenebilir.

#### AKSESUARLAR

Aksesuarları sabunlu su ile ıslatılmış bir süngerle temizleyin, ardından durulayın ve kurutun: aşındırıcı deterjanlar kullanmaktan kaçının.

#### DAMLAMA TEPSİSİ

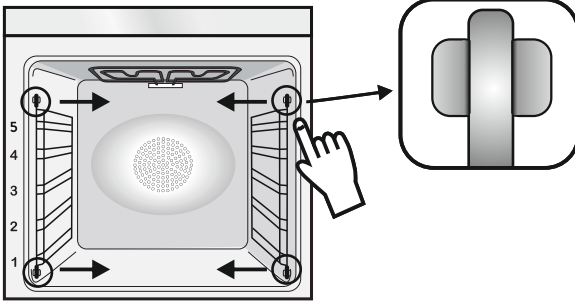
Izgarayı kullandıktan sonra tepsiyi fırından çıkarın. Sıcak yağı bir kaba dökün ve bir sünger ve sıvı bulaşık deterjanı kullanarak tepsiyi sıcak su ile yıkayın.

Eğer yap artıkları kalırsa, tepsiyi deterjanlı suya batırın. Alternatif olarak, tepsiyi bulaşık makinesinde yıkayabilir veya piyasada bulunan fırın deterjanlarını kullanabilirsiniz. Kirli tepsiyi asla fırına geri koymayın.

## 4.2 Bakım

### YAN IZGARALARIN ÇIKARILMASI VE TEMİZLENMESİ

- 1- Tel rafı, ok yönünde çekerek, tutucu yuvalarından ve fırın duvarından ayrılmasını sağlayın.
- 2- Tel rafları bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.
- 3- Temizlik işlemi ardından, tel rafları yerine takın.



### FIRIN KAPAĞININ SÖKÜLMESİ

1. Kapağı açın.
2. Aşağı doğru iterek fırın kapağının sağ ve sol tarafında bulunan menteşe yuvalarının kısıcıklarını açın.
3. Bu işlemin tersini uygulayarak kapağı yerine takın.

## CAMIN SÖKÜLMESİ VE TEMİZLENMESİ

1. Fırının kapağını açın.

2.3.4. Menteşeleri kilitleyin, vidaları çıkarın ve yukarı doğru çekerek üst metal kapağı çıkarın.

5.6. Camı dikkatli bir şekilde fırın kapağından çekerek çıkarın (Not: pirolitik fırınlarda ikinci ve üçüncü camı (eğer varsa) da çıkarın).

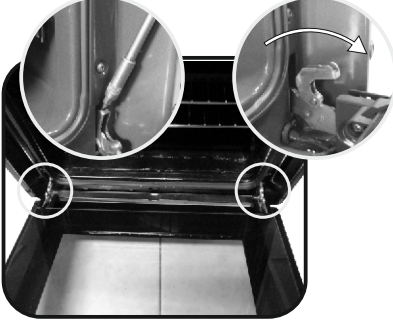
7. Temizleme veya değişim işleminin sonunda parçaları sökme işleminin ters sıralaması ile toplayın.

Tüm camların üzerinde "PYRO" kelimesinin okunabilmesi ve kapağın sol tarafında bulunması gereklidir, soldaki yatay menteşeyi kapatın. Bu şekilde birinci camın baskılı yüzeyi kapağın içinde kalacaktır.

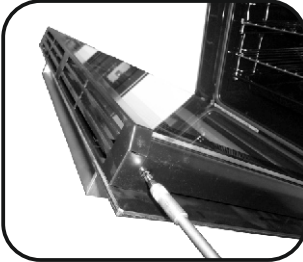
1.



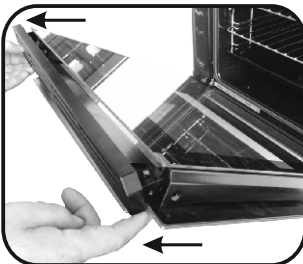
2.



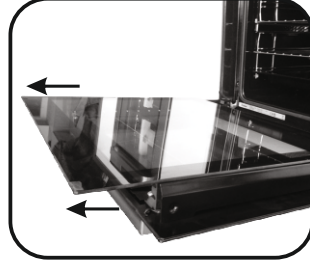
3.



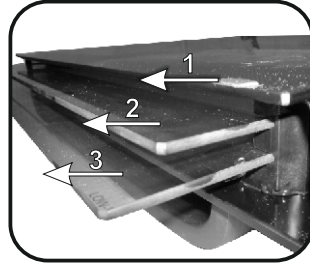
4.



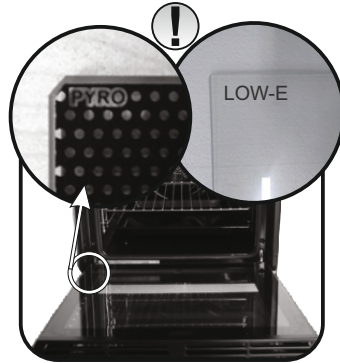
5.



6.



7.



## 5. Sorun Giderme

---

### 5.1 Sorun giderme

---

<b>SORUN</b>	<b>OLASI NEDENİ</b>	<b>ÇÖZÜMÜ</b>
Fırın ısınmıyor	Saat ayarlanmamış	Saati ayarlayın
Fırın ısınmıyor	Çocuk kilidi devrede	Çocuk kilidini devre dışı bırakın
Fırın ısınmıyor	Bir pişirme işlevi ya da sıcaklık ayarlanmamış	Gerekli ayarların doğru olduğunu kontrol edin
Dokunmatik kullanıcı paneli tepki vermiyor	Kullanıcı panelinde buhar veya yoğuşma var	Yoğuşma tabakasını temizlemek için kullanıcı panelini mikrofiber bir bezle silin

# TÜKETİCİ HİZMETLERİ

Yetkili servislerimizden hizmet talebiniz olduğunda veya ürünlerimizle ilgili genel öneri ve talepleriniz için aşağıdaki numaradan ulaşabilirsiniz.

## TÜKETİCİ HATTI: 444 03 98

Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız.

Ürününüzü kullanmadan önce montaj ve kullanma kılavuzunu mutlaka okuyunuz. Ürünün montaj ve kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması, kullanım hataları ve cihazın standart kullanım şartları / amaçları haricinde kullanılması halinde ürün garanti kapsamında dışımda kalacaktır.

Ürünün standart ve sorunsuz çalışma koşullarının sağlanması için gerekli / zorunlu olan montaj ve kullanım kılavuzunda belirtilen teknik özelliklerinin (su basıncı, voltaj değeri, gaz besleme basıncı, sigorta değeri, topraklama, yakıt cinsi, yakıt kalitesi vb.) uygun olmaması, sabit olmaması ve/veya değışken olması halinde, cihazda meydana gelebilecek arızalar ve sorunlar garanti kapsamı dışımda kalacaktır.

Candy Hoover Euroasia tarafından sağlanan garanti şartları aşağıdaki koşullarda geçersiz olacaktır.

- Ürüne, yetkili servis dışımdaki kişiler tarafından müdahale edilmesi, elektrik-su kesintisi ve üründen kaynaklanmayan kaçaklar garanti kapsamı dışımdadır.
- Kullanım hatalarından dolayı oluşan arıza ve hasarlar, elektrik-gaz -su tesisatı ve / veya tesisat ekipmanları nedeniyle meydana gelebilecek arızalar garanti kapsamı dışımdadır.
- Ürünün, müşteriye ulaştırılması sonrası yapılan taşıma işlemine bağlı arıza ve hasarlar, tüketici tarafından yapılan yanlış depolama ve ortam koşulları nedeniyle cihazda meydana gelen hasarlar ve arızalar garanti kapsamı dışımdadır.
- Hatalı elektrik tesisatı, ürünün üzerinde belirtilen voltajdan farklı voltajda kullanılması veya şebeke voltajındaki dalgalanmalar sonucu oluşan arıza ve hasarlar, doğal afetler, üründen kaynaklanmayan harici/fiziki dış etkenler, mevsimsel hava şartları ve çevresel etkenler (deprem, yangın, sel, su basması, şiddetli rüzgar, yıldırım düşmesi, kireç, nem, rutubet, toz, nakliye, taşıma, ürünün dona maruz kalması, susuz çalışma vb.) nedeniyle oluşan arızalar garanti kapsamı dışımda kalacaktır.
- Kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar ve hasarlar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

Ürünün kullanım ömrü 10 (on) yıldır. Bu ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

Üretim yeri Türkiye'dir.

### İTHALATCI FİRMA:

CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İçerenköy Mh. Hal Yolu Cd. Çayır Yolu Sk. No: 11

Sayar İş Merkezi Kat: 7 34752 Ataşehir / İSTANBUL/ TÜRKİYE

Tel: 0216 466 42 42 • Fax: 0216 466 15 45

www.hoover.com.tr • servis@hoover.com.tr

### ÜRETİCİ FİRMA:

CANDY HOOVER GROUP

Via Privata E. Fumagalli 20861 Brugherio (MB) - ITALY

Tel: 039.2086.1 • Fax: 039.2086.403

www.candy-group.com



# GARANTİ BELGESİ

## ANKASTRE FIRIN

Ankastre fırın kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakımı, onarımı veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren **3 ( ÜÇ ) YIL SÜRE İLE CANDY HOOVER EUROASIA A.Ş. TARAFINDAN GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;

- Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
  - Satılanı alıkoyp ayıp oranında satış bedelinde indirim isteme,
  - Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını istem,
  - İmkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir.
- Tüketicinin, Kanununun 11. maddesinde yer alan seçimlik haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
- tüketici malın bedel iadesini alıp, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddetmez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

**Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.**

Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara uykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

**Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi ve bu yükümlülüğün yerine getirildiğinin ispatı satıcıya aittir.**

**Satılan mala ilişkin olarak düzenlenen faturalar garanti belgesi yerine geçerli.**

Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

## CANDY-HOOVER-EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN VE TİC. A.Ş.

Genel Müdür:

**CANDY HOOVER EUROASIA EV  
GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.**  
İçerenköy Mah. Hal Yolu Cad. Çayır Yolu Sk. No:13  
Sarıyer İş Hanı Kat:7 Etiler/Beşiktaş/İSTANBUL  
Tel:0 (216) 466 42 42 Fax:0 (216) 466 15 41  
Koşuyatağı/Beşiktaş/İSTANBUL  
E-posta:info@euroasia.com.tr

Model:.....

Bandrol ve Seri No:.....

Teslim Tarihi Yeri: .....

Fatura Tarihi No: .....

Satıcı Firma Ünvanı: .....

Adres:

Tel - Fax:

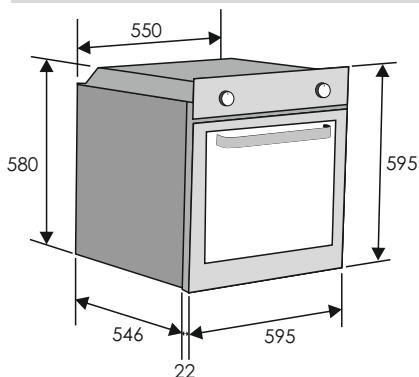
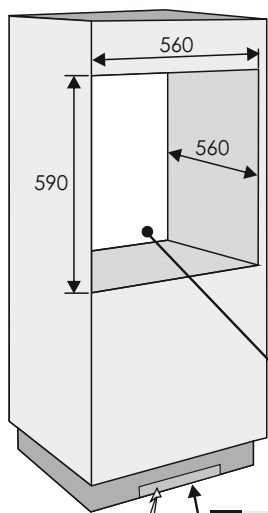
Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.

Bu garanti belgesi ile kesilen fatura garanti süresi boyunca garanti belgesi ile muhafaza edilmesi önerilir.

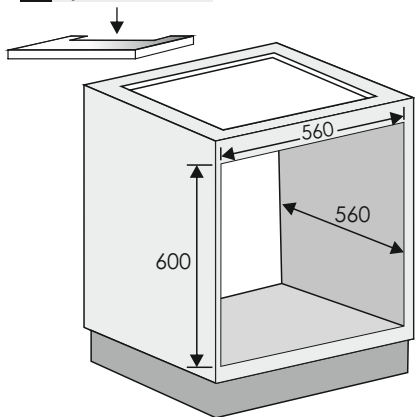
INSTALLATION	<b>GB</b>
INSTALLAZIONE	<b>IT</b>
INSTALACIÓN	<b>ES</b>
INSTALACJA	<b>PL</b>
INSTALACE	<b>CZ</b>

УСТАНОВКА	<b>RU</b>
VGRADNJA PEČICE	<b>SL</b>
UGRADNJA	<b>HR</b>
INSTALLATION	<b>DE</b>
KURULUM	<b>TR</b>



<b>GB</b>	Opening 500 x 45
<b>IT</b>	Apertura 500 x 45
<b>ES</b>	Apertura 500 x 45
<b>PL</b>	Otwór 500 x 45
<b>CZ</b>	Otvor 500 x 45
<b>RU</b>	Отверстие 500 x 45
<b>SL</b>	Odpprtina 500 x 45
<b>HR</b>	Otvor 500 x 45
<b>DE</b>	Öffnung 500 x 45
<b>TR</b>	Açıklık 500 x 45

<b>GB</b>	Opening 500 x 10
<b>IT</b>	Apertura 500 x 10
<b>ES</b>	Apertura 500 x 10
<b>PL</b>	Otwór 500 x 10
<b>CZ</b>	Otvor 500 x 10
<b>RU</b>	Отверстие 500 x 10
<b>SL</b>	Odpprtina 500 x 10
<b>HR</b>	Otvor 500 x 10
<b>DE</b>	Öffnung 500 x 10
<b>TR</b>	Açıklık 500 x 10



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

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

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

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

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

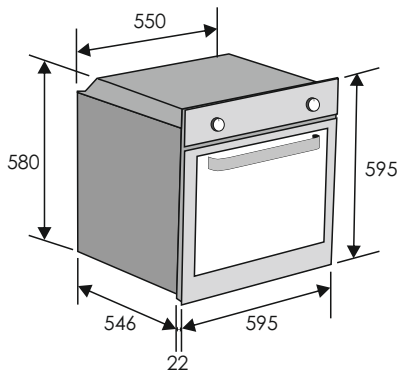
**RU** Если кухонная мебель имеет заднюю стенку, сделайте в ней отверстие для ввода кабеля питания.

**SL** Če je na omarici tudi hrbtna stran, morate v njej narediti odprtino za napajalni kabel.

**HR** Ako je kuhinjski element sa stražnje strane zatvoren potrebno je napraviti otvor za električni kabel.

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

**TR** Mobilyanın arka kısmı kapalıysa, elektrik kablosunun geçebileceği bir açıklık oluşturun.





## **GB**

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

## **IT**

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

## **ES**

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

## **PL**

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

## **CZ**

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

## **RU**

Производитель не несет ответственности за неточности, связанные с опечатками и неправильным переводом, которые могут иметь место в данной брошюре. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемых им изделий, включая такие изменения, которые могут оказывать влияние на их эксплуатационные характеристики, при условии, что эти изменения не снижают безопасность и функциональные возможности изделия.

## **SL**

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne tiskarske napake v tej knjižici. Pridržuje si pravico do sprememb na aparatu brez predhodnega obvestila vključno s porabo, ki ne vplivajo na varnost ali delovanje pečice.

## **HR**

Proizvođač nije odgovoran za greške u tisku ili prijepisu ove knjižice. Proizvođač zadržava pravo na svaku izmjenu proizvoda koju bude smatrao potrebnom ili korisnom uključujući i udio u potrošnji a koja neće imati negativnih utjecaja na rad i sigurnost proizvoda.

## **DE**

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

## **TR**

Üretici bu kullanim kılavuzunda bulunan basım veya kopyalama hatalarından kaynaklanan herhangi bir yanlışlıktan sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özelliklere zarar vermeden tüketim istekleri dahil olmak üzere ürünlerde gerektiğinde değişiklik yapma hakkımız mahfuzdur.