

# CANDY

## **FORNI**

ISTRUZIONI PER L'USO \_\_\_\_\_ IT **02**

## **OVENS**

USER INSTRUCTIONS \_\_\_\_\_ EN **16**

## **PEČNICE**

KORIŠTENJE PRIRUČNIK \_\_\_\_\_ DE **30**

## **PIEKARNIKI DO ZABUDOWY**

INSTRUKJA OBSŁUGI \_\_\_\_\_ PL **44**

## **TROUBY**

NÁVOD K OBSLUZE \_\_\_\_\_ CZ **58**

## **PEČICE**

NAVODILA ZA UPORABO \_\_\_\_\_ SL **72**

## **OVEN**

GEBRUIKSAANWIJZING \_\_\_\_\_ BG **86**

## 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.
- Spegnerne 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, H05V2V2-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

# 5

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

## Descrizione del Prodotto

# 7

- 2.1 Panoramica
- 2.2 Accessori
- 2.3 Primo utilizzo

## Utilizzo del Forno

# 8

- 3.1 Descrizione del display
- 3.2 Modalità di cottura

## Pulizia e Manutenzione del Forno

# 11

- 4.1. Note generiche di pulizia
- 4.2 Pirolisi
- 4.3 Funzione Aquactiva
- 4.4 Manutenzione
  - Rimozione e pulizia delle griglie
  - Rimozione dello sportello del forno
  - Rimozione e pulizia della porta in vetro
  - Sostituzione della lampadina

## Risoluzione dei problemi

# 15

- 5.1 F.A.Q.

# 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.

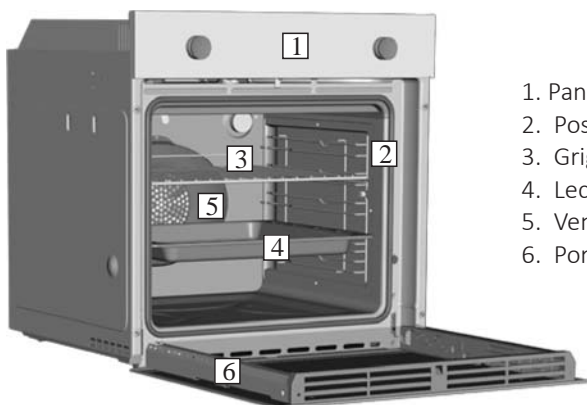
Apponendo la marcatura **CE** su questo prodotto, dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, di ottemperare a tutti i requisiti relativi alla tutela di sicurezza, salute e ambiente previsti dalla legislazione europea in essere per questo prodotto.

## 2. Descrizione del Prodotto

---

### 2.1 Panoramica

---



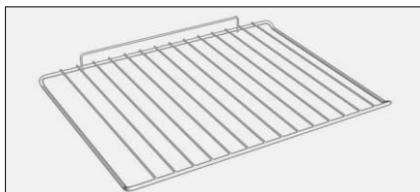
1. Pannello di controllo
2. Posizioni ripiani (castelletto se previsto)
3. Griglia metallica
4. Leccarda
5. Ventola (dietro alla piastra di acciaio)
6. Porta forno

### 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.

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






### ATTENZIONE!

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












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

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



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

## 3.2 Modalità di cottura

Manopola commutatore	T° preimpostata	Intervallo di T°	Funzione (a seconda del modello)
			<b>LAMPADA:</b> accende la luce interna.
	40	40 ÷ 40	<b>SCONGELAMENTO:</b> questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
	60	60 ÷ 60	<b>RISCALDAMENTO:</b> Questa modalità è quella consigliata per riscaldare alimenti pre-cotti (che devono essere posizionati sul secondo ripiano in basso dall'alto) o per scongelare pasta o pizza congelata (in questo caso è necessario utilizzare il ripiano più basso). La temperatura è preimpostata su 60°C e non può essere modificata.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>FORNO VENTILATO:</b> l'aria calda viene ripartita sui diversi ripiani. E' ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
* 	220	50 ÷ 280	<b>CONVEZIONE NATURALE:</b> sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostitire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.
	210	50 ÷ 230	<b>SUOLA VENTILATA:</b> adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
** 	200	150 ÷ 220	<b>GRILL + VENTOLA:</b> l'utilizzo del turbo-grill richiede la porta chiusa. Utilizzando la ventilazione e la resistenza grill contemporaneamente, si cuociono perfettamente grandi porzioni di cibo, come arrosti, pollame, ecc. Mettere la griglia a metà del forno e posizionare la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girare la carne a metà cottura.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRILL:</b> Grigliatura tradizionale a porta chiusa: con questa funzione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medio e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
	L3	L1 ÷ L5	<b>SUPER GRILL:</b> il forno ha due posizioni del grill Grill: 2200 W Grill Super: 3000 W
	ECO	ECO+SUPER	<b>PIROLISI</b>

\* Programma di prova secondo CENELEC EN 60350-1

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

## 4. Pulizia e manutenzione del forno

---

### 4.1 Note generiche di pulizia

---

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

#### **PARTI IN VETRO**

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

#### **GUARNIZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO**

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

#### **ACCESSORI**

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

#### **VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO**

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

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

### 4.2 Pirolisi

---

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

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

- CICLO PIROLITICO ECO: questo ciclo consente di pulire i forni moderatamente sporchi ed ha una durata di 90 minuti.
- CICLO PIROLITICO SUPER: questo ciclo è indicato per i forni particolarmente sporchi ed ha una durata di 120 minuti.


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

### **Prima di eseguire un ciclo pirolitico:**

- **Rimuovere tutti gli accessori dal forno perché non sono in grado di tollerare le temperature elevate utilizzate durante il ciclo di pulizia pirolitico; in particolare rimuovere le griglie e il castelletto (rimando al capitolo RIMOZIONE GRIGLIE E CASTELLETTO). Nei forni dotati di sonda carne è necessario, prima di effettuare il ciclo di pulizia, chiudere il foro con il dado fornito in dotazione.**
- **Rimuovere tutte le tracce di grasso e le macchie estese che potrebbero richiedere troppo tempo per essere rimosse. Questo tipo di macchie potrebbero incendiarsi a causa delle temperature estremamente elevate del ciclo pirolitico.**
- **Chiudere lo sportello del forno.**
- **Se il forno è eccessivamente sporco, questo deve essere rimosso prima della pulizia.**
- **Pulire la porta del forno.**
- **Con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detergenti.**
- **Estrarre tutti gli accessori e il kit guide scorrevoli (se presente);**
- **Non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.**

### **Utilizzo del ciclo pirolitico:**



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

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

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

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

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




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

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

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


## 4.3 Funzione Aquactiva

La procedura di pulizia "AQUACTIVA" utilizza il vapore per facilitare la rimozione dal forno di grasso e di pezzi di cibo rimasti.

- 1- Inserire 300 ml di acqua distillata o potabile nel contenitore dell'AQUACTIVA sul fondo del forno.
- 2- Impostare la funzione del forno su Statico (  ) o su Riscaldamento dal basso (  ).
- 3- Impostare la temperatura sull'icona AQUACTIVA (  ).
- 4- Lasciar funzionare l'elettrodomestico per 30 minuti.
5. Disattivare la macchina e lasciare che si raffreddi.
- 6- Una volta che il forno si è raffreddato, pulire la superficie interna del forno con uno straccio.

**Attenzione:** Assicurarsi che il forno sia freddo prima di toccarlo: c'è il rischio di scottarsi. Utilizzare acqua distillata o potabile.

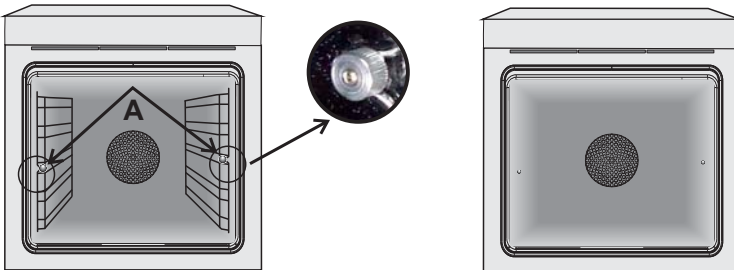


**N.B.:** In alcuni forni pirolitici con User Interface Precò Touch, è presente la funzione Aquactiva. Per attivarla impostare il selettore delle funzioni sul simbolo AQUACTIVA (  ) e impostare la temperatura del forno a 90°, utilizzando i tasti di regolazione “-” e “+”.

## 4.4 Manutenzione

### RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

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



### RIMOZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

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

## RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

1. Aprire la porta del forno.

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

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

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

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

1.



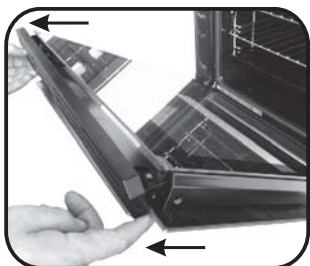
2.



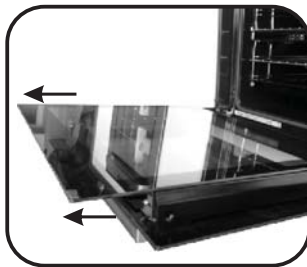
3.



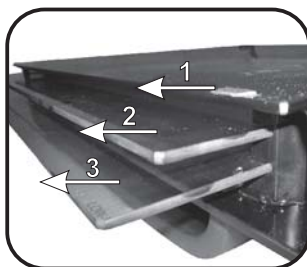
4.



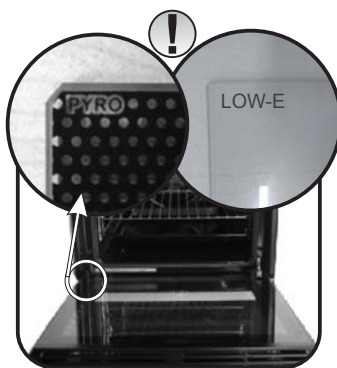
5.



6.



7.



## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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



## 5. Risoluzione dei Problemi

### 5.1 FAQ

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

## 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.
- 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, HO5V2V2-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

# 19

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

## Product Description

# 21

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

## Use of the Oven

# 22

- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking modes

## Oven Cleaning and Maintenance

# 25

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

## Troubleshooting

# 29

- 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.

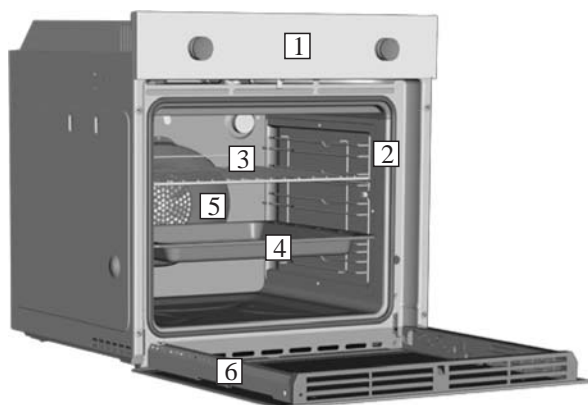
By placing the  mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

## 2. Product Description

---

### 2.1 Overview

---



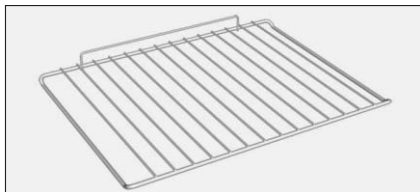
1. Control panel
2. Shelf positions  
(lateral wire grid if included)
3. Metal grill
4. Drip pan
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door

### 2.2 Accessories

---

#### 1 Metal grill

---



Holds baking trays and plates.

#### 2 Drip pan

---



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

## 2.3 First Use

---

### PRELIMINARY CLEANING

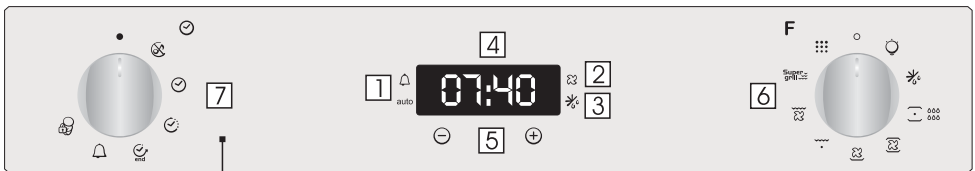
Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering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

## 3. Use of the Oven

---

### 3.1 Display description

---









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

#### **WARNING!**












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

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

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

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
<b>SILENCE MODE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotate the left function selector to the position " Silence mode "</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotate the function selector to the position OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enables you to turn off the sound of the minute minder.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To turn off the sound of the minute minder</li> </ul>
<b>SET THE TIME</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotate the left function selector to the position "Set the time".</li> <li>• Use the buttons " + " or " - " to set the time</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotate the function selector to the position OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enables you to set the time which appears on the display</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To set the time NB : Set the time when you first install your oven or just after a black out (the clock is showing a pulsating 12.00)</li> </ul>
<b>COOKING DURATION</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the right function selector to a cooking function</li> <li>• Rotate the left function selector to the position "Cooking Time Duration"</li> <li>• Set the time of cooking by using buttons " + " and " - "</li> <li>• Lighting Auto appears</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically and the alarm rings for few seconds To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF or set the time on 00.00; by rotating the function selector to Cooking Time Duration and by using the buttons " + " and " - "</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.</li> <li>• When the cooking time is set, turn the function selector toOFF to go back to actual time.</li> <li>• To view the cooking time selected, turn the left function selector to Cooking Time duration.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For cooking the desired recipes.</li> </ul>
<b>END OF COOKING</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the right function selector to a cooking function</li> <li>• Rotate the left function selector to the position "End of cooking"</li> <li>• Set the end time of cooking by using buttons " + " and " - "</li> <li>• Lighting Auto appears</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically.</li> <li>• To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It allows to preset the end of cooking time you want.</li> <li>• When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time.</li> <li>• To view the cooking time selected, turn the left function selector to End of cooking Time</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•This function is normally used with the COOKING DURATION function</li> <li>•For example, the desired food needs to cook for 45 minutes and I want it to be ready for 12.30; in this case: at the end of the set time, the oven automatically switches off and an alarm sounds. Select the desired cooking function. Set the cooking duration to 45 minutes ("." "+""). Set the end of cooking to 12:30 ("." "-" "+""). Cooking will automatically begin at 11:45 (12:30 minus 45 minutes), at the end of the set cooking time, the oven will automatically switch off. <b>WARNING:</b> by setting only the end of cooking time, and not the cooking duration, the oven will immediately switch on and switch off at the end of the set cooking time.</li> </ul>
<b>MINUTE MINDER</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the left function selector to the position Minute Minder.</li> <li>• Set the time of cooking by using buttons "+" and "-"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button " - "</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Emits an audible signal at the end of a set time.</li> <li>•During operation, the display shows the remaining time.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow to use the oven as alarm even if the oven is switch off</li> </ul>
<b>CHILD SAFETY LOCK</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the left function selector to the position Child lock.</li> <li>• Press the button " + " during 5 seconds</li> <li>• Child lock is available when " STOP " appears on display</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn back the left function selector to Child lock and press button " + " during 5 seconds.</li> <li>• Indication STOP disappears.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven cannot be used.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This function is useful when there are children in the house.</li> </ul>

## 3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C default	T °C range	Function (Depens on the oven model)
			<b>LAMP:</b> Turns on the oven light.
	40	40 ÷ 40	<b>DEFROST:</b> When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	60	60 ÷ 60	<b>KEEP WARM:</b> This is recommended to reheat precooked foodstuff, positioning the shelf on the second level from top, or to defrost bread pizza or pastry by positioning the shelf on the lower level. The temperature is preset in 60°C constant, no regulation is possible.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>FAN COOKING:</b> We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
* 	220	50 ÷ 280	<b>CONVENTIONAL COOKING:</b> Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	210	50 ÷ 230	<b>FAN + LOWER ELEMENT:</b> The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
** 	200	150 ÷ 220	<b>FAN ASSISTED GRILL :</b> use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRILL :</b> use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W    Barbecue: 3340 W
	L3	L1 ÷ L5	<b>SUPER GRILL:</b> the oven has two grill positions Grill: 2200 W    Grill Super: 3000 W
	ECO	ECO÷SUPER	<b>PYROLYSIS</b>

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

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



## 4. Oven cleaning and maintenance

---

### 4.1 General notes on cleaning

---

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

#### **GLASS PARTS**

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

#### **OVEN WINDOW SEAL**

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

#### **ACCESSORIES**

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

#### **DRIP PAN**

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

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

### 4.2 Pyrolysis

---

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

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

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set:

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

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

Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

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

#### **Before executing a pyrolytic cycle:**

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

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

● **Close the oven door.**

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


● **Clean the oven door;**

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

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

● **Do not place tea towels.**

### Using the pyrolytic cycle:

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

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

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

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

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

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

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



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


## 4.3 Aquactiva Function

---

The Aquactiva procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Pour 300 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.

2. Set the oven function to Static (  ) or Bottom (  ) heater

3. Set the temperature to the Aquactiva icon 

4. Allow the program to operate for 30 minutes.


5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.

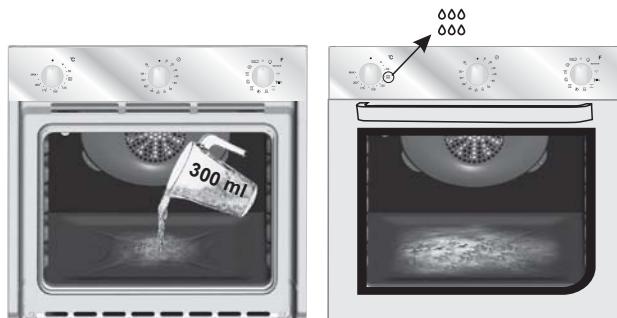
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

### Warning:

Make sure that the appliance is cool before you touch it.

Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns. Use distilled or drinkable water.

**N.B.:** Certain pyrolytic ovens with the Precò Touch User Interface offer the Aquactiva function. To activate it, set the function selector to the AQUACTIVA symbol (  ) and set the oven temperature to 90°, using the "-" and "+" keys.

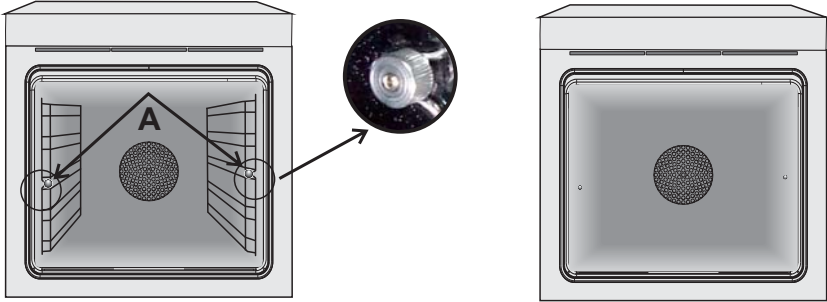


## 4.4 Maintenance

---

### REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

1. Unscrew the bolt in an anti-clockwise direction.
2. Remove the side racks by pulling them towards you.
3. Clean the side racks in a dishwasher or with a wet sponge and then dry them immediately.
4. Having cleaned the side racks, put them back in and reinsert the bolts, ensuring that they are fully tightened.



### REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

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

## REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

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

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

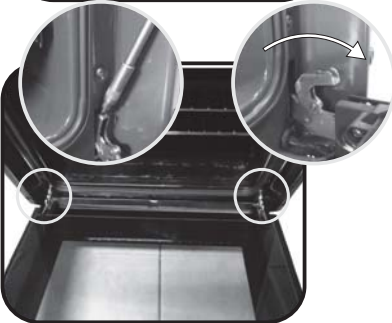
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

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

1.



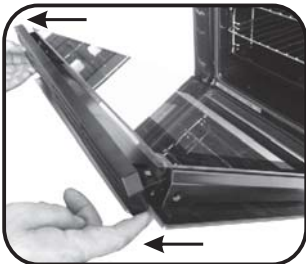
2.



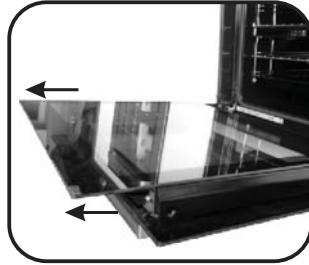
3.



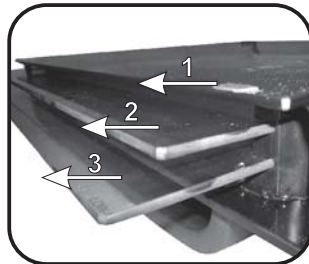
4.



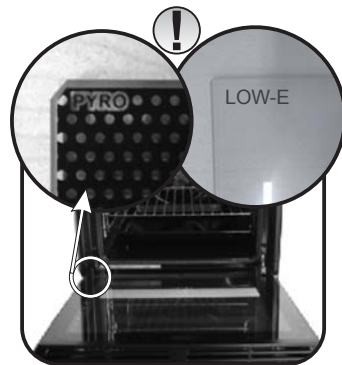
5.



6.



7.



## CHANGING THE BULB

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



## 5. Troubleshooting

---

### 5.1 FAQ

---

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

## 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 Zubehöerteile 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

# 33

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

## Produktbeschreibung

# 35

- 2.1 Übersicht
- 2.2 Zubehör
- 2.3 Inbetriebnahme

## Betrieb des Backofens

# 36

- 3.1 Beschreibung der Anzeige
- 3.2 Funktionen zum Garen

## Reinigung und Wartung des Backofens

# 39

- 4.1 Allgemeine Reinigungshinweise
- 4.2 Pyrolysefunktion
- 4.3 Aquactiva Funktion
- 4.4 Wartung
  - Entfernen und Reinigen der Führungsschienen
  - Entfernen Des Backofenfensters
  - Entfernen und Reinigen der Glastür
  - Wechseln der glühbirne

## Fehlerbehebung

# 43

- 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.

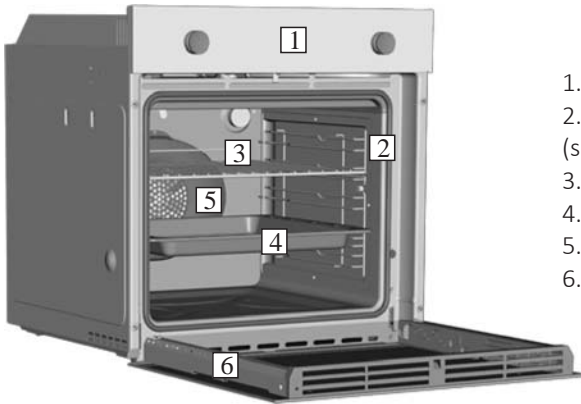
Durch das **CE** Zeichen auf diesem Produkt wird seine Einhaltung aller geltenden Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltauflagen bestätigt, die gesetzlich für dieses Produkt vorgeschrieben sind.

## 2. Produktbeschreibung

---

### 2.1 Übersicht

---



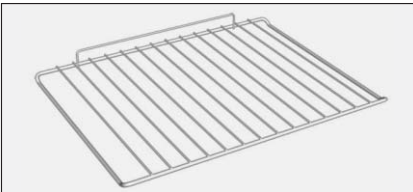
1. Bedienfeld
2. Führungsschienen  
(seitlicher Metallrost, falls enthalten)
3. Backrost
4. Fettpfanne/Backblech
5. Lüfter (hinter der Stahlabdeckung)
6. Backofentür

### 2.2 Zubehör

---

#### 1 Backrost

---



Hält Auflauf- und Backformen.

#### 2 Fettpfanne

---



Fängt die beim Backen aus den Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

## 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. Timer/automatischer Modus
2. Lüfterfunktion
3. Auftaumodus
4. Temperatur- oder Uhranzeige
5. Bedienelemente für das LCD-Display
6. Funktionsauswahlknopf
7. Programmauswahlknopf

#### WARNUNG!










Im Anschluss an die Montage oder an einen Stromausfall, muss die Uhrzeit eingestellt werden (ein Stromausfall hat stattgefunden, falls das Display mit der Anzeige „12:00“ blinkt).

**200°**-> Die Temperatur-LED „oo“ blinkt so lange, bis die angezeigte Temperatur erreicht wurde.

**HOT** -> Wenn ein Programm abgeschlossen ist und der Ofen weiterhin heiß ist, zeigt das Display abwechselnd die Anzeige „HOT“ (HEISS) sowie Uhrzeit an, dies ebenfalls, wenn die Bedienelemente auf „OFF“ (AUS) stehen.

FUNKTION	EINSCHALTEN	AUSSCHALTEN	FUNKTION	NÜTZLICH FÜR
<b>LAUTLOS-MODUS</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drehen Sie den linken Funktionswahlschalter auf die Position „Silence mode“ (Lautlos-Modus).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position „OFF“ (AUS).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hiermit können Sie den minütlichen Signalton stumm schalten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deaktivieren des minütlichen Signaltons.</li> </ul>
<b>ZEIT-EINSTELLUNG</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drehen Sie den linken Funktionswahlschalter auf die Position „Set the time“ (Zeiteinstellung).</li> <li>• Verwenden Sie die Tasten „+“ oder „-“, um die Zeit einzustellen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position „OFF“ (AUS).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dadurch lässt sich die auf dem Display angezeigte Zeit einstellen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Für die Zeiteinstellung Hinweis: Stellen Sie die Zeit nach der erstmaligen Montage Ihres Ofens oder nach einem Stromausfall ein (die Uhrzeit wird durch eine blinkende „12:00“ dargestellt)</li> </ul>
<b>BACKDAUER</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken Sie den mittleren Knopf zweimal</li> <li>• Die Knöpfe „-“ „+“ drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen.</li> <li>• Alle Knöpfe loslassen.</li> <li>• Stellen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backfunktion.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken Sie einen Knopf, um das Signal zu beenden.</li> <li>Drücken Sie den mittleren Knopf, um zur Uhrfunktion zu gelangen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es ermöglicht Ihnen, die für das gewählte Rezept erforderliche Backzeit vorzu programmieren.</li> <li>• Um die Restzeit zu erfahren drücken Sie den Knopf SELECT ZWEIMAL.</li> <li>• Um die eingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf TIMER und nehmen Sie die neue Einstellung durch Betätigung der Knöpfe „-“ „+“ vor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch ab. Wenn Sie den Backvorgang vorzeitig ab- bzw. unterbrechen möchten, drehen Sie den Knebel zum Auswählen der Ofenfunktion bis zur Position O oder stellen Sie die programmierte Zeit auf 0.00 (Knöpfe SELECT und „-“ „+“)</li> </ul>
<b>BACKZEITENDE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken Sie den mittleren Knopf dreimal</li> <li>• Die Knöpfe „-“ „+“ drücken, um den Zeitpunkt zu wählen, wenn Sie möchten, dass der Ofen sich abschaltet.</li> <li>• Knöpfe loslassen.</li> <li>• Wählen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backofenfunktion</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum eingestellten Zeitpunkt wird der Ofen sich automatisch abschalten.</li> <li>• Wenn Sie den Ofen manuell ausschalten möchten, drehen Sie den Knebel zur Einstellung der Ofenfunktion auf Position O.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es ermöglicht die Einstellung der Backendzeit.</li> <li>• Um die voreingestellte Zeit zu überprüfen, Drücken Sie den mittleren Knopf dreimal</li> <li>• Um die voreingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf SELECT und die Knöpfe „-“ „+“ gleichzeitig.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diese Funktion wird zusammen mit der Backdauer benutzt. Z.B. Soll Ihre Speise 45 Minuten backen und um 12:30 fertig sein. Wählen Sie zuerst die Backfunktion, dann Backzeitdauer 45 Minuten einstellen, dann Backzeitende 12:30 eingeben.</li> <li>• Bei Erreichen der eingestellten Backzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab und ein akustisches Signal ertönt. Der Backofen startet automatisch um 11:45 (12:30 minus 45 Min.) und schaltet sich dann zu der eingestellten Zeit ab.</li> <li>ACHTUNG: Wenn nur die Backendzeit, nicht jedoch die Dauer der Backzeit eingestellt worden ist, setzt sich der Ofen sofort in Betrieb und schaltet sich bei Erreichen der eingestellten Backendzeit ab.</li> </ul>
<b>MANUELLER BETRIEB</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken Sie den mittleren Knopf einmal</li> <li>• Die Knöpfe „-“ „+“ drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen.</li> <li>• Alle Knöpfe loslassen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal aktiviert (dieser Alarm hört von alleine auf, nach er kann jedoch sofort Bausgeschaltet werden, wenn man auf SELECT drückt).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktiviert einen Alarm am Ende der eingestellten Backzeit.</li> <li>• Während dessen zeigt das Display die verbleibende Zeit an.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es ermöglicht Ihnen, das Signal als Erinnerungsfunktion zu benutzen (auch wenn den Ofen nicht zum Backen verwendet wird)</li> </ul>
<b>KINDERSICHERUNG</b> 	<p>Die Kindersicherung wird aktiviert wenn Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste Set (+) der Kindersicherung auf dem Display erscheint. Von diesem Moment an ist die Bedienung aller anderen Funktionen gesperrt Display zeigt STOP und die alternativ voreingestellte Zeit.</p>	<p>Die Kindersicherung wird deaktiviert wenn Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste Set (+) gedrückt halten und bis das auf dem Display erlischt. Von diesem Moment an ist die Bedienung aller anderen Funktionen aktiv.</p>		

## 3.2 Touch timer

Funktion	T °C standard	T °C Bereich	Function (Depens on the oven model)
			<b>LAMPE:</b> Schaltet das Licht im Backofen an.
	40	40 ÷ 40	<b>AUFTAUEN:</b> Wenn die Auswahl auf diese Funktion eingestellt wird. Der Ventilator wälzt die Luft bei Raumtemperatur um, sodass das Tiefkühlprodukt innerhalb weniger Minuten aufgetaut wird, ohne dass sein Eiweißgehalt sich ändert.
	60	60 ÷ 60	<b>Warm halten:</b> Diese Funktion wird empfohlen um fertig gekochte Lebensmittel wieder aufzuheizen. Dafür schieben Sie das Backblech von oben aus gesehen in die 2. Ebene. Um Brot oder Gebäck aufzutauen legen Sie das Backblech in die niedrigste Ebene. Die Temperatur wird in 60 °C voreingestellt. Eine Änderung ist nicht möglich.
	180	50 ÷ 240	<b>UMLUFT:</b> Diese Garmethode ist für die Zubereitung von Geflügel, Backwaren, Fisch und Gemüse zu empfehlen. Die Hitze gelangt besser in das Lebensmittel und die Dauer zum Garen und Vorheizen wird reduziert. Es lassen sich unterschiedliche Lebensmittel und Rezepte gleichzeitig und auf mehreren Garenbenen zubereiten. Diese Garmethode sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und Gerüche werden nicht vermischt. Wenn mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden, ist eine zusätzliche Gardauer von 10 Minuten erforderlich.
	210	50 ÷ 240	
* 	220	50 ÷ 280	<b>OBER-/UNTERHITZE:</b> Es kommt das obere und untere Heizelement zum Einsatz. Den Backofen etwa zehn Minuten lang vorheizen. Diese Methode eignet sich für alle herkömmlichen Brat- und Backrezepte. Für rotes Fleisch, Roastbeef, Lammkeulen, Wild, Folienrezepte, Blätterteig. Lebensmittel in feuerfestem Geschirr auf mittlerer Schiene garen.
	210	50 ÷ 230	<b>UMLUFT + UNTERHITZE:</b> Das untere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Diese Garmethode ist ideal für saftige Obstkuchen, Quiche und Pasteten. Das Essen trocknet nicht aus, Kuchen, Brotteige und sonstige Rezepte mit Unterhitze gehen gut auf. Auf unterster Schiene backen.
** 	200	150 ÷ 220	<b>UMLUFT + GRILL:</b> Turbogrill mit geschlossener Tür verwenden. Das obere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Für rotes Fleisch ist Vorheizen erforderlich, für weißes Fleisch nicht. Ideal zum Garen dicker Lebensmittel am Stück wie Schweinebraten, Geflügel usw. Grillgut in der Mitte des Ofens auf mittlerer Schiene garen. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Darauf achten, dass sich der Braten nicht zu nahe am Grill befindet. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRILL:</b> Grill mit geschlossener Tür verwenden. Es wird nur das obere Heizelement verwendet und die Temperatur kann eingestellt werden. Damit die Heizelemente rot glühen ist eine Vorheizdauer von fünf Minuten erforderlich. Grillgerichte, Kebab und Gratin gelingen garantiert. Weißes Fleisch sollte mit Abstand zum Grill gegart werden; die Garzeit ist dann zwar länger, aber das Fleisch bleibt schön saftig. Rotes Fleisch und Fischfilet kann auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden. Der Backofen verfügt über zwei Grillstufen: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
	L3	L1 ÷ L5	<b>Der Ofen hat zwei Positie Grill:</b> Grill 2200 W                      Super Grill : 3000 W
	ECO	ECO÷SUPER	<b>Pyro:</b> Bei dieser Funktion wird die Reinigung im Inneren des Backofens vorgenommen. Zwei Möglichkeiten zur Auswahl, ECO oder SUPER.

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

# 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 Pyrolysefunktion

---

Der Ofen ist mit einem Pyrolyse-Reinigungssystem ausgestattet, das Lebensmittelreste bei hohen Temperaturen zersetzt. Diese Betriebsfunktion wird automatisch über die Programmier Taste ausgeführt. Die entstehenden Dämpfe werden „gereinigt“, indem sie über einen Pyrolysator geführt werden, der gemeinsam mit dem Backofenbetrieb startet. Aufgrund der sehr hohen Temperaturen, die vom Pyrolysator erfordert werden, ist die Ofentür mit einer Sicherheitsverriegelung ausgestattet. Die Pyrolysefunktion lässt sich jederzeit stoppen. Die Tür kann erst geöffnet werden, wenn die Sicherheitsverriegelung auf dem Display angezeigt wird.

**HINWEIS:** Sollte ein Kochfeld über dem Ofen montiert worden sein, dürfen keine Gasbrenner oder elektrischen Heizplatten verwendet werden, während die Pyrolysefunktion ausgeführt wird, da andernfalls das Kochfeld überhitzen kann.

Es sind ZWEI PYROLYSEZYKLEN voreingestellt: ECO PYROCLEAN: Für die Reinigung eines mäßig verschmutzten Ofens. Wird über einen Zeitraum von 90 min. ausgeführt. SUPER PYROCLEAN: Für die Reinigung eines stark verschmutzten Ofens. Wird über einen Zeitraum von 120 min. ausgeführt. Niemals handelsübliche Reinigungsmittel mit einem Pyrolyseofen verwenden!

Tipp: Durch die Ausführung der Pyrolysereinigung direkt im Anschluss an den Kochvorgang kann Restwärme genutzt und somit Energie gespart werden.

### **Vor der Durchführung eines Pyrolysezyklus:**

- **Alle Zubehörteile aus dem Ofen entfernen, da diese nicht für die während der Pyrolyse- Reinigungszyklus auftretenden hohen Temperaturen ausgelegt sind; insbesondere Gitterroste, Seitenablagen und Teleskopführungen (bitte beziehen Sie sich auf das Kapitel „ENTFERNEN VON ROSTEN UND SEITENABLAGE N“).** Bei Öfen mit Kerntemperaturfühler müssen die Öffnungen mithilfe der bereitgestellten Mutter verschlossen werden, bevor der Reinigungszyklus ausgeführt wird.

- **Entfernen Sie alle großen Verschüttungen oder Flecken, da deren Zersetzung zu lange dauern würde.**

**Darüber hinaus können sich große Mengen an Fett aufgrund der sehr hohen Temperaturen des Pyrolysezyklus entzünden.**

- **Schließen Sie die Ofentür.**

- **Übermäßige Mengen an Verschüttungen müssen vor dem Reinigungsvorgang entfernt werden.**

- **Reinigen Sie die Ofentür;**

- **Entfernen Sie große oder grobe Lebensmittelreste aus dem Inneren des Ofens mit einem feuchten Schwamm. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel;**

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und das Schiebegerüst (falls vorhanden);
- Platzieren Sie keine Geschirrtücher.

#### Verwenden des Pyrolysezyklus:



1- Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position „●●●●“. Auf dem Display wird die Anzeige „ECO“ oder „SUP“ angezeigt. Die voreingestellte Zeit beträgt 90 min., diese lässt sich auf zwischen 90 min. (Eco-Modus) und 120 min. (Sup-Modus) über die Programmierstaste (Einstellknopf „+“ oder „-“) einstellen. Wenn der Ofen sehr schmutzig ist, empfiehlt es sich, die Zeit auf 120 min. zu erhöhen; bei moderater Verschmutzung, reduzieren Sie die Reinigungszykluszeit auf 90 min.

2- Es ist möglich, die Startzeit des Pyroclean-Zyklus durch Ändern der END-Zeit über die Programmierstaste zu verschieben.

3- Nach wenigen Minuten, wenn der Ofen eine hohe Temperatur erreicht hat, verriegelt die Tür automatisch. Der Pyroclean-Zyklus lässt sich jederzeit durch Zurückdrehen des Funktionswahlschalters auf die Position „0“ anhalten (OFF (AUS) wird für 3 Sekunden auf dem Display angezeigt).

4 - Sobald der Pyroclean-Zyklus abgeschlossen wurde, schaltet sich die Pyrolyse automatisch aus. Auf dem Display wird die Anzeige „END“ (ENDE) solange angezeigt, wie die Tür verriegelt ist, anschließend „0-n“.

5- Sie können den Funktionswahlschalter zurück auf „0“ drehen, falls die Temperatur weiterhin hoch sein sollte, wird die Anzeige „0-n“ zur Information darüber, dass die Tür verriegelt ist auf dem Display angezeigt.

#### Einsatz des Pyrolysezyklus bei Öfen mit Touch Control:

1- Drehen sie den Funktionswahlschalter auf die Pyrolyse-Position. Auf dem Display wird entweder die Anzeige „ECO“ oder „SUP“ angezeigt

2- Die voreingestellte Zeit beträgt 90 min., diese lässt sich auf zwischen 90 min. (Eco-Modus) und 120 min. (Sup-Modus) über die Programmierstaste (Taste „+“ oder „-“) einstellen. Wenn der Ofen sehr schmutzig ist, empfiehlt es sich, die Zeit auf 120 min. zu erhöhen; bei moderater Verschmutzung, reduzieren Sie die Reinigungszykluszeit auf 90 min.

## 4.3 Aquactiva Funktion

Mit der Aquactiva Funktion wird Dampf im Inneren des Backofens erzeugt um die restlichen Fett- und Speisereste aus dem Backofen zu entfernen.

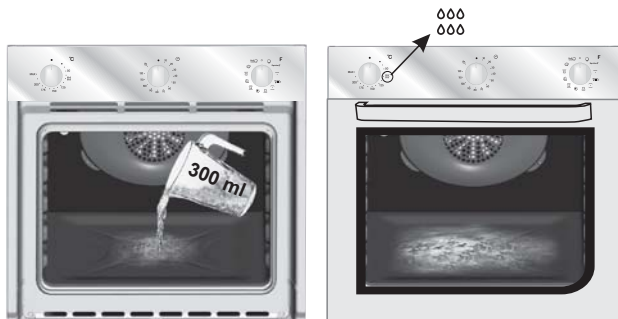
1. Gießen Sie 300 ml Wasser in den Behälter Aquactiva am Boden des Ofens ein.
2. Wählen Sie die Backofenfunktion auf Ober-/Unterhitze (☉) oder Unterhitze (☽).
3. Stellen Sie die Temperatur auf das Aquactiva Symbol ein (☉☉☉☉☉☉).
4. Stellen Sie eine Zeit von 30 Minuten für das Programm ein.

5. Nach 30 Minuten schaltet das Programm ab. Lassen Sie den Ofen abkühlen.

6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem Tuch.

Achtung!

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist bevor Sie es berühren. Achten Sie auf heiße Oberflächen, da sie Verbrennungen verursachen können. Verwenden Sie destilliertes- oder Trinkwasser.



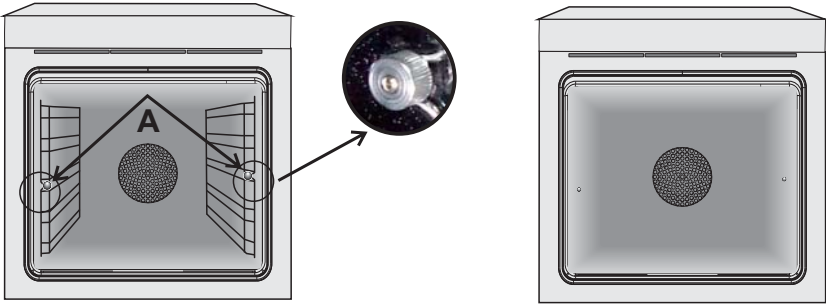


## 4.4 Wartung

---

### ENTFERNEN UND REINIGEN DER SEITLICHEN FÜHRUNGSSCHIENEN

1. Schraube entgegen dem Uhrzeigersinn abschrauben.
2. Die seitlichen Führungsschienen herausziehen und aus dem Ofen nehmen.
3. In der Spülmaschine oder mit einem feuchten Schwamm säubern und sofort abtrocknen.
4. Die gereinigten Führungsschienen wieder einsetzen und mit den Schrauben sichern.



### 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).

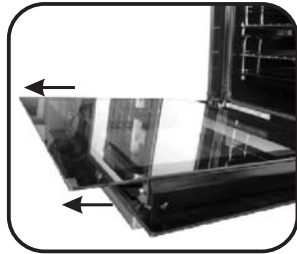
7. Nach der Reinigung oder dem Austausch der Scheibe, Einzelteile in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

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.

1.



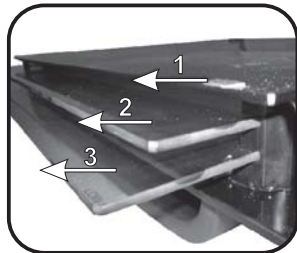
5.



2.



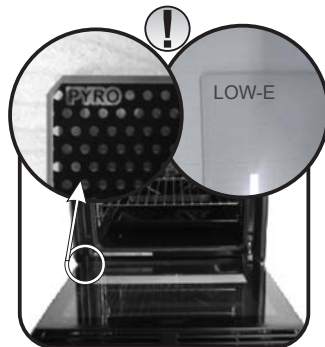
6.



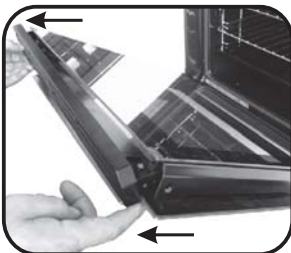
3.



7.



4.



## WECHSELN DER GLÜHBIRNE

1. Den Backofen von der Stromversorgung trennen.
2. Glasabdeckung abnehmen, Glühbirne herausdrehen und durch eine neue vom selben Typ ersetzen.
3. Nach dem Austausch der kaputten Glühbirne die Glasabdeckung wieder aufsetzen.



## 5. Fehlerbehebung

### 5.1 HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
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 Mikrofaser Tuch abtrocknen.

## 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 zbliżyć 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 zbliżyć się do urządzenia.

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

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

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

UWAGA: w celu uniknięcia zagrożeń związanych z przypadkowym zadziałaniem zabezpieczeń termicznych urządzenie nie może być

zasilane z sieci sterowanej niezależnie lub z obwodów które są regularnie włączane i wyłączane.

UWAGA: dostępne części mogą być gorące podczas używania grilla.

Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.

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

## Instrukcje ogólne

# 47

- 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

# 49

- 2.1 Informacje ogólne
- 2.2 Akcesoria
- 2.3 Pierwsze użycie

## Obsługa piekarnika

# 50

- 3.1 Opis wyświetlacza
- 3.2 Tryby pieczenia

## Czyszczenie i konserwacja piekarnika

# 53

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

## Rozwiązywanie problemów

# 57

- 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 rozgrzanego po raz pierwszy piekarnika.

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

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

## 1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

## 1.2 Bezpieczeństwo elektryczne

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

### PODŁĄCZANIE

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

- napięcie zasilania podane na mierniku;
- ustawienia wyłącznika.

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

### OSTRZEŻENIE

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

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

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

## 1.3 Zalecenia

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

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

## 1.4 Instalacja

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

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

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

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

## 1.5 Gospodarka odpadami i ochrona środowiska



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

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

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

### OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapętnić. 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.

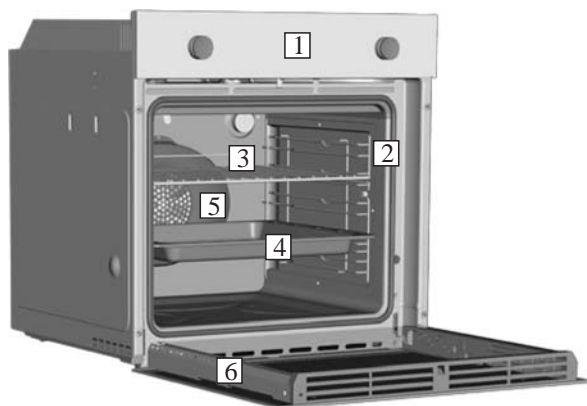
Poprzez umieszczenie oznaczenia **CE** na tym produkcie poświadczamy na własną odpowiedzialność przestrzeganie wszystkich wymogów europejskich dotyczących bezpieczeństwa, ochrony zdrowia i środowiska określonych w przepisach dla tego produktu.

## 2. Opis produktu

---

### 2.1 Informacje ogólne

---



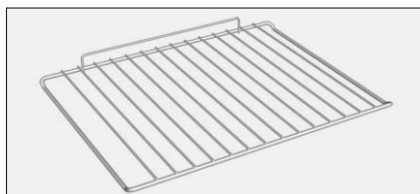
1. Panel sterowania
2. Pozycje półek  
(kratka boczna, zależnie od wyposażenia)
3. Metalowy ruszt
4. Taca na tłuszcz
5. Wentylator (za stalową płytą)
6. Drzwiczki piekarnika

### 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.

## 2.3 Pierwsze Użycie

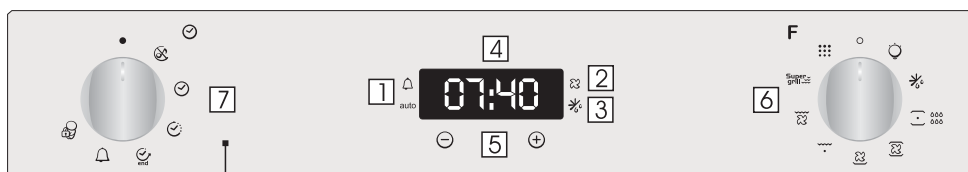
### CZYSZCZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy:

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

## 3. Obsługa piekarnika

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









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

#### OSTRZEŻENIE!












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

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

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

FUNKCJE	JAK WŁĄCZYĆ	JAK WYŁĄCZYĆ	JAK DZIAŁA	DO CZEGO SŁUŻY
<b>TRYB WYCISZENIA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Obrócić lewym przełącznikiem funkcji w położenie „Silence mode” (Tryb wyciszenia)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Obrócić przełącznik funkcji w położenie OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umożliwia wyłączenie dźwięku minutnika.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aby wyłączyć dźwięk minutnika.</li> </ul>
<b>USTAWIANIE GODZINY</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Obrócić lewym przełącznikiem funkcji w położenie „Set the time” (Ustaw godzinę).</li> <li>Użyć przycisków „+” lub „-” w celu ustawienia godziny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Obrócić przełącznikiem funkcji w położenie OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Można w ten sposób ustawić godzinę, która pojawi się na wyświetlaczu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aby ustawić godzinę UWAGA: Godzinę należy ustawić, gdy instaluje się po raz pierwszy piekarnik lub tuż po awarii (zegar pokazuje migającą godzinę 12:00)</li> </ul>
<b>CZAS TRAWIANIA PIECZENIA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 2 razy</li> <li>Ustawić czas trwania pieczenia przyciskiem</li> <li>Zwolnić przyciski „-” „+”</li> <li>Wybrać funkcję za pomocą pokrętki wyboru funkcji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik sam się wyłączy.</li> <li>Jeśli trzeba wyłączyć piekarnik wcześniej należy obrócić pokrętko wyboru funkcji na pozycję 0 lub ustawić czas pieczenia na 0:00(przyciskami SELECT „-” „+”)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pozwala ustawić czas trwania pieczenia</li> <li>Aby pokazać czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk SELECT 2 Razy</li> <li>Aby zmienić czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk SELECECT „-” „+”</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aby wyłączyć sygnał (alarm) wcisnąć jakikolwiek przycisk. Aby przywrócić działanie zegara wcisnąć przycisk środkowy (centralny)</li> </ul>
<b>ZAKOŃCZENIE PIECZENIA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy</li> <li>Ustawić godzinę zakończenia pieczenia przyciskami „-” „+”</li> <li>Zwolnić przyciski</li> <li>Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokrętki wyboru funkcji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>O ustawionej godzinie piekarnik sam się wyłączy</li> <li>Jeśli trzeba go wyłączyć wcześniej należy ustawić pokrętko wyboru funkcji na pozycję 0</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ustawia godzinę końca pieczenia.</li> <li>Aby pokazać zaprogramowaną godzinę należy Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy</li> <li>Aby zmienić zaprogramowaną godzinę wcisnąć przycisk SELECT+ „-” „+”</li> </ul>	<p>Zwykle używa się tej funkcji razem z funkcją Czas trwania pieczenia: np. potrawa ma się piec przez 45 min. i chcemy, żeby była gotowa o godz. 12:30. A zatem należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wybrać odpowiednią funkcję pieczenia</li> <li>Ustawić czas trwania pieczenia na 45 mm (Timer + „-” „+”)</li> <li>Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</li> <li>Ustawić koniec pieczenia na godz. 12:30 (END + „-” „+”)</li> </ul> <p>Pieczenie wyłączy się automatycznie o godz. 11:45 (12:30 - 45 min.) O ustawionej godzinie końca pieczenia piekarnik automatycznie się wyłączy.</p> <p>UWAGA</p> <p>Jeśli ustawimy tylko koniec pieczenia, bez czasu trwania pieczenia, piekarnik włączy się natychmiast i wyłączy o ustawionej godzinie.</p>
<b>MINUTNIK</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz</li> <li>Ustawić czas trwania pieczenia wciskając Przyciski „-” „+”</li> <li>Zwolnić przyciski.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Po zakończeniu ustawionego czasu, funkcja sama się wyłączy i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który wyłączy się po chwili. Aby wyłączyć natychmiast sygnał dźwiękowy należy wcisnąć przycisk SELECT</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Po zakończeniu ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy</li> <li>Podczas pracy wyświetlacz pokazuje pozostały czas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pozwala na użycie programatora jako budzika. Można go używać przy włączonym lub wyłącznym piekarniku.</li> </ul>
<b>ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zabezpieczenie aktywuje się przytrzymując przez minimum 5 sekund pole (+) Od tej chwili wszystkie funkcje są zablokowane wyświetlacz naprzemiennie pokazuje STOP i ustawiony czas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zabezpieczenie wyłącza się przytrzymując przez minimum 5 sekund pole (+) Od tej chwili wszystkie funkcje sterowania są odblokowane.</li> </ul>		

## 3.2 Tryby pieczenia

Pokrętko wyboru funkcji	T°C (ustawienie domyślne)	T°C ustawienie model z termostatem	Funkcja w zależności od modelu
			Po obróceniu pokrętki sterowania na pozycję "żarówka" lampka sygnalizacyjna pozostanie zapalona w trakcie wszystkich kolejnych operacji. Włączony zostanie również wentylator chłodzący
	40	40 ÷ 40	<b>Rozmrażanie</b> Pozycja ta umożliwia obieg powietrza o temperaturze otoczenia wokół zamrożonej potrawy, rozmraża ją w ciągu kilku minut, nie zmieniając przy tym zawartości białka.
	60	60 ÷ 60	<b>PODGRZEWANIE CIEPŁYM POWIETRZEM</b> Funkcja ta zalecana jest do podgrzewania przygotowanych już potraw poprzez umieszczenie ich na drugiej półce od góry lub do rozmrażania chleba, pizzy oraz ciast umieszczając je na najniższym poziomie. Temperatura jest zaprogramowana na poziomie 60° C bez możliwości jej zmiany.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>Pieczenie z nawiewem</b> Włączone są obie grzałki piekarnika: dolna i górna oraz wewnętrzny wentylator. Funkcja ta wskazana jest do pieczenia drobiu, ryb, chleba, pizzy itd. Taki system pieczenia umożliwia pieczenie różnych potraw na różnych poziomach w tym samym czasie ( np. mięsa i ryb) a ich smaki i zapachy nie mieszają się.
* 	220	50 ÷ 280	<b>Konwekcja naturalna</b> Włączone są obie grzałki: na dole i u góry piekarnika. Jest to tradycyjne pieczenie, doskonale do wypieku ud'ców, dziczyzny, idealna do biszkoptów i przygotowywania potraw bardzo kruchych. Dobre wyniki uzyskuje się w przypadku wypieków na blasze z regulacją temperatury od 50 do 240° C.
	210	50 ÷ 230	<b>Pieczenie z nawiewem i włączoną dolną grzałką</b> Doskonale do delikatnych wypieków (torty, suflety)
** 	200	150 ÷ 220	<b>Grill z nawiewem przy drzwiczkach zamkniętych</b> Powietrze podgrzewane przez grzałkę grilla zostaje zasysane przez wentylator kierujący strumień powietrza na potrawę, przy czym temperatura tego powietrza może wahać się od 50 do 200° C. Funkcja grilla z nawiewem zastępuje z powodzeniem rożen obrotowy i gwarantuje doskonałe wyniki w przypadku pieczenia drobiu, kiełbas i czerwonych mięs, również w dużych kawałkach.
	L3	L1 ÷ L5	<b>Tradycyjne pieczenie na grillu przy zamkniętych drzwiczkach</b> W pozycji tej włączona zostaje grzałka grilla na promienie podczerwone (górna). Idealne przy pieczeniu mięs o średniej i małej grubości (kiełbaski, Zeberka, bekon).
<b>Super grill</b> 	L3	L1 ÷ L5	<b>SUPER GRILL:</b> pečica ima dve stopnji <b>Grill : 2200 W Grill SUPER : 3000 W</b>
	ECO	ECO÷SUPER	<b>PYRO</b> - Wnętrze piekarnika czyści się samo. Do wyboru są dwa tryby pracy: ECO i SUPER.

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

## 4. Czyszczenie i konserwacja piekarnika

---

### 4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

---

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

#### **ELEMENTY SZKLANE**

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

#### **USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA**

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

#### **AKCESORIA**

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

#### **TACA NA TŁUSZCZ**

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

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

Nigdy nie wkładać ponownie do piekarnika zabrudzonej tacy.

### 4.2 Czyszczenie pyrolityczne

---

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

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

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

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

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

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

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

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

•Zamknąć drzwiczki piekarnika.

•Nadmiar rozlanych płynów musi być usunięty przed czyszczeniem.


•Czyszczenie drzwiczek piekarnika;

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

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

#### Stosowanie cyklu pirolitycznego:



1- Obrócić przełącznik funkcji w położenie „”. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „ECO” lub „SUP”. Wstępnie ustawiony czas to 90 min, może on być zmieniany w zakresie od 90 min (tryb Eco) do 120 min (tryb Sup) za pomocą programatora (przycisk ustawienia „+” lub „-”). Jeśli piekarnik jest bardzo zabrudzony, zaleca się zwiększenie czasu do 120 minut, jeśli piekarnik jest umiarkowanie brudny, skrócić czas cyklu czyszczenia do 90 minut.

2- Możliwe jest opóźnienie czasu rozpoczęcia cyklu pirolitycznego poprzez zmianę czasu ZAKOŃCZENIA za pomocą programatora.

3- Po kilku minutach, gdy piekarnik osiągnie wysoką temperaturę, drzwiczki zablokują się automatycznie. Cykl pirolityczny można zatrzymać w dowolnym momencie przez obrócenie przełącznika funkcji z powrotem na „0” (napis OFF będzie wyświetlany przez 3 sekundy).

4- Po zakończeniu cyklu pirolitycznego pirolizer wyłączy się automatycznie. Na wyświetlaczu wyświetlane jest wskazanie „END” (Koniec), dopóki drzwiczki są zablokowane, a następnie „0--n”. 5- Można obrócić przełącznik funkcji z powrotem w położenie „0”, ale jeśli temperatura jest nadal wysoka, pojawi się wskazanie „0--n” aby poinformować, że drzwiczki są zablokowane.




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

1- Obrócić przełącznik funkcji w położenie czyszczenia pirolitycznego. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „ECO” lub „SUP”

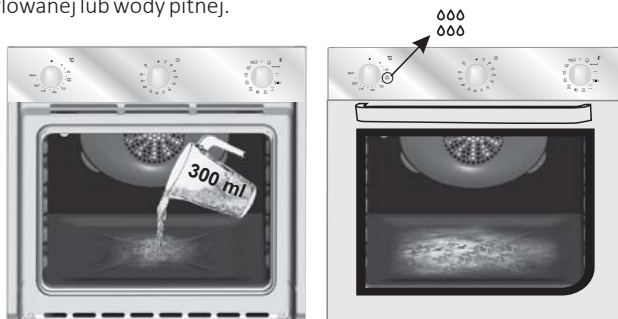
2- Wstępnie ustawiony czas to 90 min, ale może być zmieniany w zakresie od 90 min (tryb Eco) do 120 min (tryb Sup) przy użyciu programatora („+” lub „-”). Jeśli piekarnik jest bardzo brudny, czas powinien zostać zwiększony do 120 minut, natomiast jeśli piekarnik jest jedynie lekko zabrudzony, zmniejszyć cykl czyszczenia do 90 minut.

## 4.3 Funkcja Aquactiva

W funkcji Aquactiva zostaje wykorzystana para wodna, która pomaga usunąć tłuszcz i resztki potraw z wnętrza piekarnika.

1. Wlać 300 ml wody do wgłębienia Aquactiva umieszczonego na dnie piekarnika.
2. Wybrać funkcję piekarnika Pieczenie Statyczne (  ) lub dolna (  ) grzałką
3. Ustawić temperaturę na symbolu Aquactiva 
4. Uruchomić program na 30 min.
5. Po upływie 30 min wyłączyć piekarnik i zostawić do ostygnięcia.
6. Kiedy urządzenie jest zimne wyczyścić wnętrze piekarnika miękką ściereczką.

**Ostrzeżenie:** Przed dotknięciem urządzenia, upewnić się, że jest ono zimne. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używać wody destylowanej lub wody pitnej.

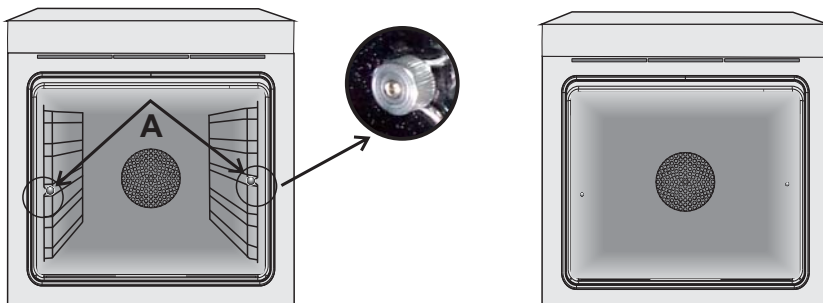


## 4.4 Konserwacja

---

### WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE RUSZTÓW

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



### 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.

## REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

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

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

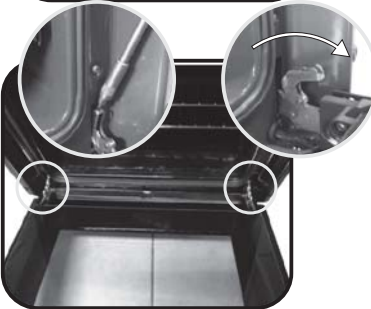
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

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

1.



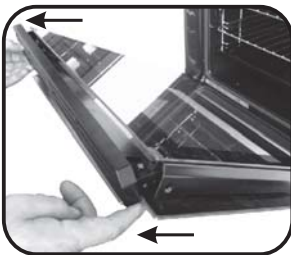
2.



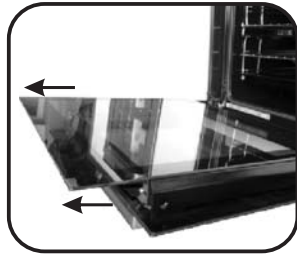
3.



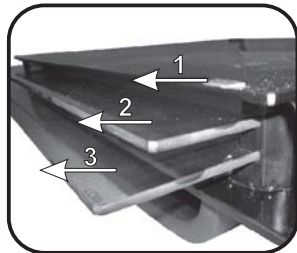
4.



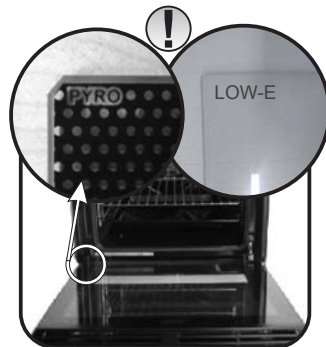
5.



6.



7.





## WYMIANA ŻARÓWKI

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



## 5. Rozwiązywanie problemów

### 5.1 Często zadawane pytania

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

## Bezpečnostní pokyny

- **VAROVÁNÍ:** spotřebič a přístupné díly jsou během používání horké. Buďte 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 nahraďte 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

# 62

- 1.1 Bezpečnostní pokyny
- 1.2 Elektrická bezpečnost
- 1.3 Doporučení
- 1.4 Instalace
- 1.5 Odpadové hospodářství a ochrana životního prostředí
- 1.6 Prohlášení o shode

## Popis výrobku

# 63

- 2.1 Přehled
- 2.2 Příslušenství
- 2.3 První použití

## Použití trouby

# 64

- 3.1 Popis displeje
- 3.2 Režimy varení

## Čištění a údržba trouby

# 67

- 4.1 Obecné poznámky k čištění
- 4.2 Pyrolýza
- 4.3 Funkce Aquactiva
- 4.4 Údržba
  - Demontáž a čištění bočnic
  - Demontáž okna trouby
  - Demontáž a čištění skleněných dvířek
  - Výměna žárovky

## Řešení potíží

# 71

- 5.1 Často Kladené Otázky

# 1. Obecné pokyny

Děkujeme Vám, že jste si zvolili jeden z našich výrobků. Pro dosažení nejlepších výsledků s troubou byste si měli pečlivě přečíst tento návod a uschovat jej pro budoucí použití. Před instalací trouby si poznamenejte 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 mokrýma 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 sít správné napájení trouby.

### **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 nádoby a pečicí 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 ochranné 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 ji 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.

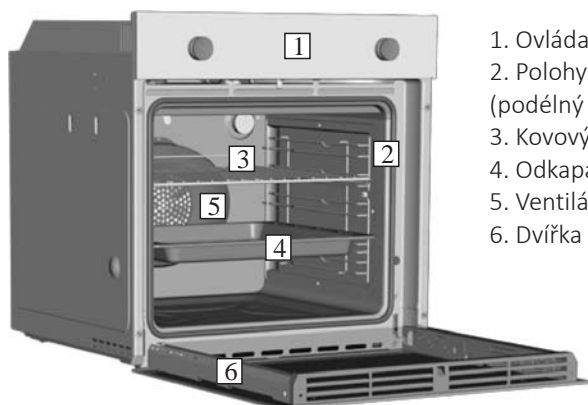
Umístěním značky **CE** na tento produkt potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými směrnici týkajícími se bezpečnosti, ochrany zdraví a ochrany životního prostředí, které lze použít pro tento produkt.

## 2. Popis výrobku

---

### 2.1 Prehled

---

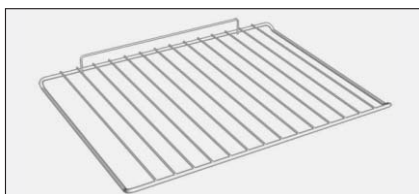


1. Ovládací panel
2. Polohy polic (podélný drátěný rošt, je-li součástí dodávky)
3. Kovový rošt
4. Odkapávací plech
5. Ventilátor (za ocelovou deskou)
6. Dvířka trouby

### 2.2 Příslušenství

---

#### 1 Kovový rošt



Drží pečící plechy a talíře.

#### 2 Odkapávací plech



Shromažďuje zbytky, které odkapávají během pečení potravin na roštích.

### 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. Časovač / automatický režim
2. Funkce ventilátoru
3. Funkce odmrazování
4. Displej teploty nebo hodin
5. Ovládací prvky nastavení LCD displeje
6. Knoflík výběru funkcí
7. Knoflík výběru programu







#### UPOZORNĚNÍ

Prvním krokem, který je nutné po instalaci či po výpadku proudu provést, je nastavení hodin (to, že došlo k výpadku proudu, poznáte tak, že na displeji bliká 12:00).

**200°**-> Na LED kontrolce teploty bliká „°“, dokud není dosaženo zobrazené teploty.

**HOT** -> Když skončí nějaký program a trouba je stále horká, na displeji se zobrazuje aktuální čas střídavě s hlášením „HOT“, a to i v případě, že knoflíky jsou v poloze „OFF“.



FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK VYPNOUT	CO TO DĚLÁ	VÝHODY
<b>TICHÝ REŽIM</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Levým knoflíkem výběru funkcí otočte do polohy „Silence Mode“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Knoflík výběru funkcí nastavte do polohy „OFF“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje vypnutí zvukové signalizace minutovníku.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pro vypnutí zvukové signalizace minutovníku.</li> </ul>
<b>NASTAVENÍ ČASU</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Levým knoflíkem výběru funkcí otočte do polohy „Set the Time“.</li> <li>K nastavení času použijte knoflíky „+“ nebo „-“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Knoflík výběru funkcí nastavte do polohy „OFF“.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje vám nastavit čas, jaký se objeví na displeji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pro nastavení času POZN.: Čas nastavujte po první instalaci trouby nebo těsně po výpadku proudu (na hodinách bliká 12:00)</li> </ul>
<b>DOBA PEČENÍ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stiskněte centrální tlačítko 2 krát.</li> <li>Stisknutím tlačítka "-" Nebo "+" nastavit délka vaření požadované.</li> <li>Uvolněte všechna tlačítka</li> <li>Nastavte funkci pečení s funkce trouby voličem.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je-li uplynulá doba trouba se vypne automaticky. Pokud byste chtěli zastavit vaření dříve buď vypněte funkci voličem 0, nebo nastavený čas 0:00 (SELECT a "-" "+" Tlačítka).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje nastavení vaření čas potřebný pro vybrané receptury.</li> <li>Chcete-li zkontrolovat, jak dlouho zůstane spustit stisknutím SELECT Tlačítko 2 krát.</li> <li>Chcete-li změnit / změnit přednastavený čas stiskněte tlačítko SELECT a "-" "+" tlačítka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stiskněte jakékoli tlačítko pro zastavení signálu.</li> <li>Stiskněte centrální Tlačítko pro návrat do hodiny funkce.</li> </ul>
<b>KONEC PEČENÍ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stiskněte centrální tlačítko 3 krát.</li> <li>Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavit čas, kdy Chcete troubu na vypnout.</li> <li>Uvolněte tlačítka</li> <li>Nastavte funkci pečení s funkce trouby volič.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>v době stanovené, trouba vypne. Chcete-li přepnout off ručně, troubu voličem funkcí na Pozici O.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje nastavení - konec pečení</li> <li>Chcete-li zkontrolovat nastavený čas stiskněte centrální tlačítko 3 krát</li> <li>Chcete-li změnit nastavení Tlačítka času stiskněte SELECT + "-" "+".</li> </ul>	<p>Tato funkce se obvykle používá s "čas vaření" funkce. Například pokud jídlo musí být vařené po dobu 45 minut a musí být připravena do 12:30, vyberte požadovanou funkci, nastavte dobu vaření na 45 minut a do konce doby vaření až 12:30. Na konci doby vaření nastavené, bude trouba automaticky vypne a zvukový alarm bude zvonit.</p>
<b>MINUTKA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stiskněte centrální tlačítko 1 krát.</li> <li>Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavte požadovaný čas.</li> <li>Uvolněte všechna tlačítka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stiskněte středové tlačítko Když nastavený čas jako uplynulý zvukový alarm je aktivován (tento alarm bude zastavit na jeho vlastní, nicméně to může být okamžitě zastaveno stisknutím tlačítka) SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zvuky alarmu na konec nastaveného času. Během procesu, displeji se zobrazí zbývajcí čas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umožňuje použít troubu jako budík (může být aktivní buď při provozu trouby nebo samostatně (při provozu trouby)</li> </ul>
<b>DĚTSKÁ POJISTKA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dětský zámek Funkce se aktivuje dotykem Set (+) po dobu minimálně 5 sekund. Od tohoto okamžiku se u všech ostatních funkcích uzamknou a na displeji bude blikat STOP a nastavení času .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dětský zámek Funkce je deaktivována dotykem tlačítka Set (+) opět na minimálně 5 sekund. Od této chvíle jsou možnosti všech funkcí volitelné znovu.</li> </ul>		

## 3.2 Režimy varení

Volič funkce	T °C výchozí	T °C omezí	Funkce (Závisí na modelu trouby)
			<b>SVĚTLO:</b> Zapne světlo v troubě.
	40	40 ÷ 40	<b>ROZMRAZOVÁNÍ:</b> Je-li volič nastaven do této polohy. Ventilátor dmýchá vzduch o pokojové teplotě kolem zmrzlého pokrmu a tak jej za několik minut rozmrazí bez toho, aby se jakkoli změnil obsah proteinů v pokrmu.
	60	60 ÷ 60	<b>Udržování tepla</b> - Doporučujeme k ohřevu již hotových pokrmů, umístěním roštu na druhou úroveň shora, nebo k rozmrazování chleba, pizzy nebo moučníků umístěním roštu na nejspodnější úroveň. Teplota je konstantně 60°C, není možná změna.
	180	50 ÷ 240	<b>PEČENÍ S VENTILÁTOREM:</b> Doporučujeme používat tuto metodu pro drůbež, těstoviny, ryby a zeleninu. Teplo proniká do pokrmu lépe a zkrátí se také doba pečení a předehřevu. Můžete péct různé pokrmy zároveň se stejnou přípravou nebo bez přípravy v jedné nebo více pozicích. Tato metoda pečení zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla a zabraňuje smísení vůní. Při současném pečení více pokrmů nastavte o deset minut delší dobu.
	210	50 ÷ 240	
* 	220	50 ÷ 280	<b>KONVENČNÍ PEČENÍ:</b> Používají se současně horní i dolní topná tělesa. Předehřívte troubu po dobu zhruba deseti minut. Tato metoda je ideální pro jakékoli tradiční pečení. Pro přípravu červeného masa, hovězí pečeně, jehněčí kýty, zvěřiny, chleba, pokrmů ve fólii (papillotes), listového těsta. Umístěte pokrm a jeho nádobu na roštu do střední polohy.
	210	50 ÷ 230	<b>VENTILÁTOR + SPODNÍ OHŘEV:</b> Spodní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýhajícíím vzduch uvnitř trouby. Tato metoda je ideální pro šťavnatě ovocné koláče, dortíky, quiche a paštiky. Zabraňuje vysoušení pokrmu a podporuje kvašení v dortech, chlebovém těstu a jiných pokrmech pečených zespodu. Umístěte rošt do dolní polohy.
** 	200	150 ÷ 220	<b>GRILS PODPOROU VENTILÁTORU:</b> používejte turbo-gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýhajícíím vzduch uvnitř trouby. Předehřev je nezbytný u tmavých mas, ale nikoli u bílých mas. Ideální pro pečení pokrmů o velké tloušťce, celých kusů jako je pečeně vepřové, drůbež atd. Umístěte pokrm určený ke grilování přímo do středu roštu ve střední poloze. Zasuňte pod rošt odkapávací plech pro zachycení šťáv. Zajistěte, aby nebyl pokrm příliš blízko u grilu. V polovině pečení pokrm obraťte.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRIL:</b> používejte gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá samostatně a můžete upravovat teplotu. Rozžhavení těles do ruda vyžaduje pět minut předehřívání. Úspěch je zaručen pro grily, kebaby a pokrmy s kůrkou. Bílá masa se umísťují dále od grilu; doba pečení je delší, ale maso bude chutnější. Tmavá masa a rybí filety můžete pokládat na rošt nad odkapávací plech. Trouba má dvě polohy grilu: Gril: 2140 W Barbecue: 3340 W
	L3	L1 ÷ L5	<b>SUPER GRIL:</b> Trouba má úrovně grilování Gril: 2200 W Gril SUPER: 3000 W
	ECO	ECO÷SUPER	<b>Pyrolýza</b> - Péče o čistotu vnitřku trouby - máte na výběr jednu ze dvou možností, a to ECO a SUPER.

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

## 4. Čištění a údržba trouby

---

### 4.1 Obecné poznámky k čištění

---

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

#### SKLEZENÉ DÍLY

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

#### TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY

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

#### PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství 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 Pyrolyza

---

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

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

Jsou přednastaveny DVA PYROLYTICKÉ CYKLY:

ECO PYROCLEAN: Čistí mírně znečištěnou troubu. Trvá po dobu 90 minut. SUPER PYROCLEAN: Čistí značně znečištěnou troubu. Trvá po dobu 120 minut. U trouby vybavené pyrolyzérem nikdy nepoužívejte běžně dostupné čisticí přípravky!

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

#### Před spuštěním pyrolytického cyklu:

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

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

• **Zavřete dvířka trouby.**

• **Před čištěním je nutno odstranit nadbytečné zbytky potravin.**


• **Vyčistěte dvířka trouby;**

• **Velké či hrubé zbytky jídla zevnitř trouby odstraňte pomocí navlhčené houbičky. Nepoužívejte čisticí prostředky;**

- Vymějte veškeré příslušenství a sadu výsuvných držáků (je-li jí trouba osazena);
- Nevkládejte utěrky na nádobí.

#### Použití pyrolytického cyklu:






- 1- Knoflík výběru funkcí nastavte do polohy „“. Na displeji se objeví nápis „ECO“ nebo „SUP“. Výchozí nastavení času je 90 minut, ale prostřednictvím programátoru (tlačítka nastavení „+“ nebo „-“) je možné nastavit čas od 90 minut (režim ECO) do 120 minut (režim SUP). Je-li trouba silně znečištěná, doporučujeme zvýšit čas na 120 minut; pokud je trouba středně znečištěná, snižte dobu čistícího cyklu na 90 minut.
- 2- Start pyrolytického čistícího cyklu je možné odložit tak, že změníte čas konce (END) prostřednictvím programátoru.
- 3- Po několika minutách, když trouba dosáhne vysoké teploty, se automaticky zamknou dvířka. Pyrolytický cyklus může být kdykoli zastaven tak, že otočíte voličem funkcí zpět do pozice „0“ (na displeji se na 3 sekundy objeví slovo OFF).
- 4- Po skončení pyrolytického cyklu se pyrolýza sama automaticky vypne. Po dobu, kdy jsou dvířka zamknutá, bude na displeji zobrazeno „END“, poté se objeví „0–n“.
- 5- Můžete otočit voličem funkcí zpět do pozice „0“, ale pokud bude teplota stále vysoká, objeví se „0–n“, což značí, že dvířka jsou zamčená.

#### Použití pyrolytického cyklu u trouby Touch Control:

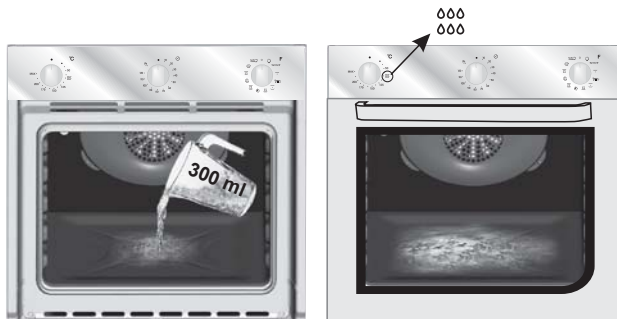
- 1- Knoflík výběru funkcí nastavte do polohy pyrolýza. Na displeji se objeví buď nápis „ECO“, nebo „SUP“.
- 2- Výchozí nastavení času je 90 minut, ale prostřednictvím programátoru (tlačítka nastavení „+“ nebo „-“) je možné nastavit čas od 90 minut (režim ECO) do 120 minut (režim SUP). Je-li trouba silně znečištěná, je vhodné zvýšit čas na 120 minut; pokud je trouba středně znečištěná, snižte dobu čistícího cyklu na 90 minut.

## 4.3 Funkce Aquactiva

AQUACTIVA vytváří páru pro snadné odstraňování tuku a zbytků jídla z trouby.

1. Nalijte 300 ml vody do zásobníku AQUACTIVA na dně trouby.
2. Nastavte funkci trouby na Statický () nebo Spodní () ohřev.
3. Nastavte teplotu na ikonu AQUACTIVA .
4. Nechte program běžet přibližně 30 minut.
5. Po 30 minutách vypněte program a nechte troubu vychladnout.
6. Po vychladnutí spotřebiče vyčistěte vnitřek trouby utěrkou.

**Varování:** Než budete manipulovat se spotřebičem, ujistěte se, zda vychladnul. Zvyšte pozornost u všech horkých povrchů, neboť hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.

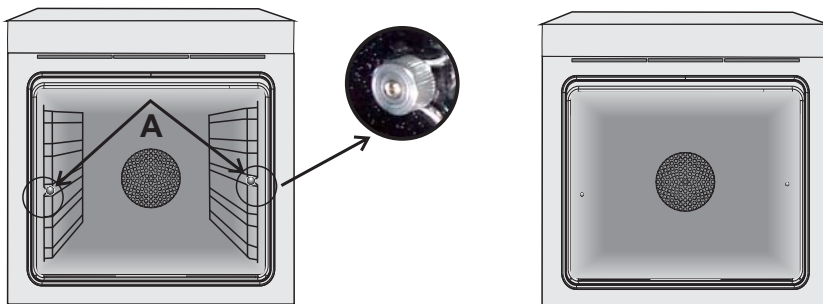


## 4.4 Údržba

---

### DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNIC

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



### DEMONTÁŽ OKNA TROUBY

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

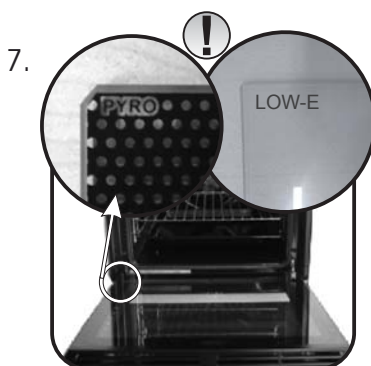
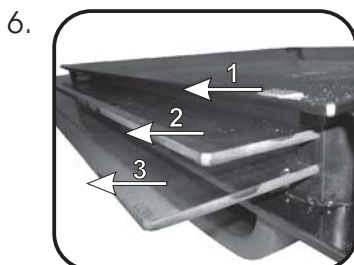
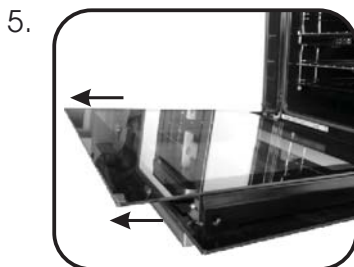
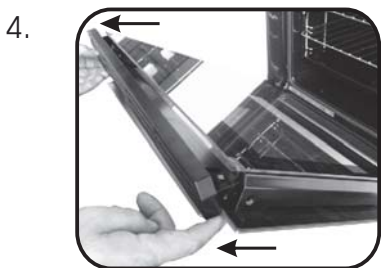
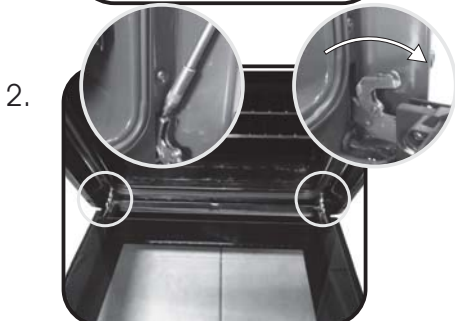
## DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ SKLENĚNÝCH DVÍŘEK

1. Otevřete dvířka trouby.

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

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

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



## VÝMĚNA ŽÁROVKY

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



## 5. Řešení potíží

### 5.1 Často Kladené Otázky

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

## 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 Opozorila

# 75

- 1.1 Varnostni Indikacije
- 1.2 Electrical Safety
- 1.3 Priporočila
- 1.4 Namestitev In Priključitev
- 1.5 Ravnanje z odpadki in okoljske zaščita
- 1.6 Izjava O Skladnosti

## Opis izdelka

# 77

- 2.1 Pregled
- 2.2 Dodatna oprema (odvisno od modela)
- 2.3 Prvo Upotreba

## Uporaba pečice

# 78

- 3.1 Opis zaslona (na dotik, dvojni predel)
- 3.2 Načini pečenja

## Oven cleaning and maintenance

# 81

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Piroliza
- 4.3 Funkcija Aquactiva
- 4.4 Vzdrževanje
  - Odstranjevanje in čiščenje stranskih nosilcev
  - Odstranitev okna pečice
  - Odstranitev in čiščenje steklenih vrat
  - Zamenjava žarnice

## Odpravljanje težav

# 85

- 5.1 Pogosto zastavljena vprašanja

# 1. Splošna Opozorila

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

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

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

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



## 1.1 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 Electrical Safety

### 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 nevtralnimi vodoma. Pred povezavo pečice z električnim napajanjem, je pomembno, da preverite:

- Moč napetosti, ki je navedena na merilniku;
- Nastavitev 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 nastavljajte previsoke temperature, saj se bo tako pečica manj umazala in se ne bo razvijal dim. Bolje je, da nekoliko znižate temperaturo in podaljšate čas pečenja.
- Tablica s podatki je ob strani pečice.
- V pečici poleg priložene opreme uporabljajte samo ustrezne pekače, odporne na zelo visoke temperature.

## 1.4 Namestitev In Priključitev

---

Za priključitev aparata in morebitno vgradnjo poskrbi kupec in ni odgovornost proizvajalca. Morebitni posegi s strani pooblaščenega servisa niso vključeni v garancijo. Električna inštalacija, na katero bo aparat priključen, mora biti urejena v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in v skladu z navodili

proizvajalca, zato priporočamo, da vam električno inštalacijo pred priključitvijo aparata pregledajo usposobljeni strokovnjaki. Morebitna napačna priključitev in namestitev lahko povzroči poškodbe oseb, živali ali premoženja. Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali nastalo materialno škodo, do katere bi prišlo zaradi napačne priključitve in/ali vgradnje aparata.

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

## 1.5 Ravnanje z odpadki in okoljske zaščita

---



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

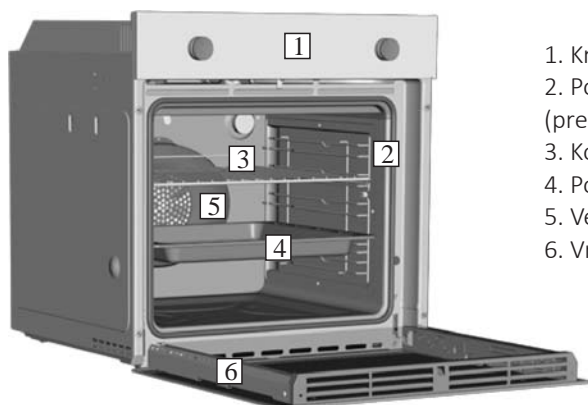
Z oznako **CE** na tem proizvodu izjavljamo, na lastno odgovornost, da je proizvod skladen z vsemi evropskimi zahtevami o varnosti, zdravju in varstvu okolja, ki se v zakonodaji nanašajo na ta izdelek.

## 2. Opis izdelka

---

### 2.1 Pregled

---

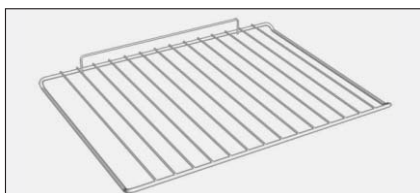


1. Krmilna plošča
2. Položaji police
- (prečna žična rešetka, če je priložena)
3. Kovinska rešetka
4. Ponev
5. Ventilator (za jekleno ploščo)
6. Vrata pečice

### 2.2 Dodatna oprema (odvisno od modela)

---

#### 1 Kovinska rešetka



Na rešetko postavite različne pekače.

#### 2 Ponev



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

### 2.3 Prvo Upotreba

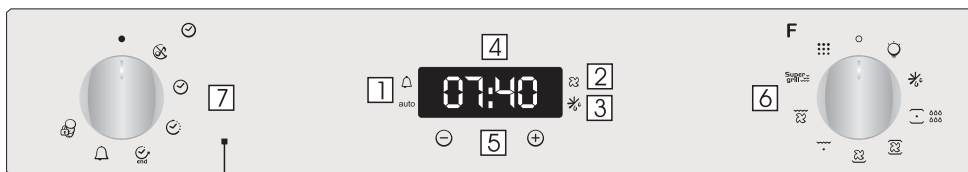
---

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. Časovnik/samodejni način
2. Funkcija ventilatorja
3. Način odmrzovanja
4. Prikaz temperature ali časa
5. Upravljalni elementi nastavitve LCD zaslona
6. Tipka za izbiro funkcije
7. Gumb za izbiro programa

#### OPOZORILO












Prvi postopek, ki ga morate opraviti po namestitvi ali po izpadu napajanja je, da nastavite čas (izpad napajanja se je pojavil, če na zaslonu utripa 12:00).

**200°**-> Temperatura LED "0" utripa, dokler ni dosežena prikazana temperatura.

**HOT** -> Ko se program zaključi, če je pečica še vroča, je na zaslonu prikazano »HOT« (VROČE), izmenjujoče s časom, tudi če so gumbi v položaju OFF (IZKLOP).

FUNKCIJA	AKTIVIRANJE	DEAKTIVIRANJE	DELOVANJE	NAMEN
<b>TIHI NAČIN</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Levi gumb za izbiro funkcije pečice obrnite na »Silence mode« (Tihi način)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gumb za izbiro funkcije pečice obrnite na položaj OFF (Izklop).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Omogoča izklop zvoka minutnega opomnika.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Če želite izklopiti zvok minutnega opomnika</li> </ul>
<b>NASTAVITE ČAS</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Obrnite levi gumb za izbiro funkcije v položaj »Set the time« (Nastavitev časa).</li> <li>Čas nastavite z gumboma +«+ ali »-«.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gumb za izbiro funkcije pečice obrnite na položaj OFF (Izklop).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Omogoča nastavitve časa, ki je prikazan na zaslonu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Za nastavitve časa Opomba: Čas nastavite ob prvem nameščanju pečice ali po izpadu napajanja (ura prikazuje utripajoč čas 12.00)</li> </ul>
<b>TRAJANJE PEČENJA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>2-krat pritisnite na srednji gumb.</li> <li>S pomočjo tipk "-" or "+" nastavite zeleno trajanje pečenja.</li> <li>Sprostite pritisak na vse tipke Izberite funkcijo pečenja s pomočjo stikala za izbiranje funkcij pečice.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ko preteče nastavljeni čas, se pečica samodejno izklopi. Če želite predčasno prekiniti pečenje, ali obrnite stikalo za izbiranje funkcij na 0, ali pa nastavite čas na 0:00 (s pomočjo tipke SELECT in tipk "-" "+" )</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Omogoča, da nastavite ustrezno trajanje pečenja za izbrano jed.</li> <li>Če želite preveriti, koliko časa je še ostalo do konca pečenja, 2-krat pritisnite na tipko SELECT.</li> <li>Če želite spremeniti nastavljeni trajanje pečenja, pritisnite tipko SELECT in tipke "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zvočni signal izklopite s pritiskom na katerokoli tipko. S pritiskom na srednjo tipko priključite nazaj funkcijo ure.</li> </ul>
<b>KONEC PEČENJA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>3-krat pritisnite na srednjo tipko</li> <li>S pomočjo tipk "-" "+" nastavite čas, ko želite, da se pečica izklopi.</li> <li>Sprostite pritisak na vse tipke</li> <li>Izberite funkcijo pečenja s pomočjo stikala za izbiranje funkcij pečice</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ob nastavljenem času se pečica izklopi. Če želite predčasno prekiniti pečenje, ali obrnite stikalo za izbiranje funkcij na 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Omogoča vam, da določite čas izklopa pečice.</li> <li>Če želite preveriti nastavljeni čas za izklop pečice, 3-krat pritisnite na srednjo tipko.</li> <li>Če želite spremeniti nastavljeni čas, pritisnite tipko SELECT in tipke "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ta funkcija se običajno uporablja v kombinaciji s funkcijo »trajanje pečenja«. Če na primer želite, da se jed peče 45 minut, radi pa bi, da je gotova ob 12:30, enostavno izberite zeleno funkcijo, nastavite čas za trajanje pečenja na 45 minut, nato pa še čas konec pečenja na 12:30. Ob nastavljenem času za izklop, se pečica samodejno izklopi, na kar vas opozori zvočni signal. Pečenje se samodejno začne ob 11:45 (12:30 minus 45 minut) in se nadaljuje do časa, nastavljenega za konec pečenja, nato pa se pečica samodejno izklopi. OPOZORILO. Če nastavite samo čas za KONEC PEČENJA, ne da bi določili trajanje pečenja, se pečica takoj vklopi in se nato izklopi ob času, nastavljenem za konec pečenja.</li> </ul>
<b>ŠTEVEC MINUT</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>1-krat pritisnite na srednji gumb S pomočjo tipk "-" "+" nastavite zeleni čas Sprostite pritisak na vse tipke</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ko preteče nastavljeni čas, se oglasi zvočni signal (po določenem času sam utihne, lahko pa ga predčasno izklopite s pritiskom na tipko SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Po preteku nastavljenega časa se oglasi zvočni signal.</li> <li>Med odštevanjem je na prikazovalniku prikazan čas do izteka nastavljenega časa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Programsko uro na pečici lahko uporabljate kot običajno kuhinjsko uro (aktivirate jo lahko ne glede na to, če pečico uporabljate ali ne).</li> </ul>
<b>ZAKLEPANJE ZA VARNOST OTROK</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Funkcijo Zaklepanja za varnost otrok aktivirate tako, da vsaj 5 sekund pritisnete na tipko Set (+). Od tega trenutka dalje so vse druge funkcije zaklenjene, na prikazovalniku pa izmenično utripa STOP oz. nastavljeni čas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Funkcijo zaklepanja za varnost otrok lahko deaktivirate tako, da ponovno vsaj 5 sekund pritisnete na tipko Set (+). S tem prekličete zaklepanje in lahko ponovno izbirate vse funkcije.</li> </ul>		

## 3.2 Načini pečenja

Funkcije	Privzeto T °C	Gumb termost.	Funkcije
			Za prižiganje luči v pečici Samodejno se aktivira tudi ventilator za hlajenje (modeli z ventilatorjem)
	40	40 ÷ 40	<b>ODTALJEVANJE:</b> Okoli živila kroži zrak sobne temperature; tako se živilo hitro odtali z ohranjanjem vseh lastnosti živila.
	60	60 ÷ 60	<b>Ohranjanje toplote:</b> Ta način je primeren za pogrevanje kuhanih jedi. Jed postavite na drugo višino šteto od zgoraj. Primeren je tudi za odtaljevanje kruha, piz in peciva – živilo postavite na spodnjo višino. Prednastavljena je temperatura 60°C, ki je ni mogoče spreminjati.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>VENTILIRANA PEČICA :</b> Delujeta oba grelca ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v pečici. Ta način priporočamo za peko perutnine, sladic, rib in zelenjave. Enakomerna temperatura v notranjosti skrajša čas pečenja in predhodnega segrevanja pečice. Naenkrat lahko pečete različne jedi; vonji se ne bodo pomešali. Če pečete več jedi hkrati, pečenje podaljšajte za približno 10 minut.
* 	220	50 ÷ 280	<b>ZGORNJI/SPODNJI GRELEC :</b> Delujeta spodnji in zgornji grelec; ta funkcija je primerna za tradicionalni način peke in jo priporočamo za peko krač, divjačine, peciva, keksov, jabolok ter za vse jedi, ki jih želite hrustljivo zapeči.
	210	50 ÷ 230	<b>VENTILATOR IN SPODNJI GRELEC (a):</b> Pečico segreva spodnji grelec, vroč zrak pa zahvaljujoč ventilatorju kroži v notranjosti pečice. Funkcija je namenjena peki občutljivih jedi (pite - narastki). Jed se ne izsuši in bolje naraste, predvsem to velja za kolače, kruh in druge jedi, ki se morajo segreti od spodaj. Pekač potisnite v spodnjo višino vodila.
** 	200	150 ÷ 220	<b>ŽAR S KROŽENJEM ZRAKA (a):</b> pri zaprtih vratih pečice. Grelec segreva zrak, ki s pomočjo ventilatorja kroži okoli živila. Za rdeče meso je potrebno predhodno ogrevanje pečice. Ta funkcija je primerna za peko debelejših kosov mesa, a pazite, da živilo ni preblizu grelca. Ta način je primeren za tudi za peko večje količine perutnine, klobas, rdečega mesa... Postavite živilo na sredino rešetke, v srednji višini ter podstavite pekač za lovljenje maščobe. Na polovici predvidenega časa pečenja živilo obrnite.
	L3	L1 ÷ L5	<b>ŽAR :</b> Pri zaprtih vratih pečice. Ta funkcija je primerna za peko tanjših kosov mesa. Nastavljanje temperature ni mogoče. Najprej pečico segrevajte 5 minut, nato postavite jed vanjo. Primerno za peko kebaba, mesa na žaru, gratiniranje .. Belo meso naj bo od grelca bolj oddaljeno, peče se dlje časa, a bo bolj okusno. Rdeče meso ali ribe pecite na rešetki, pod katero potisnete pekač za lovljenje maščobe.
<b>Super grill</b> 	L3	L1 ÷ L5	<b>SUPER ŽAR :</b> Na voljo sta dva položaja: <b>Žar: 2200 W, Super žar: 3000 W</b>
	ECO	ECO÷SUPER	<b>PYRO :</b> Pri pečicah s funkcijo pirolize se notranjost pečice očisti samodejno. Na voljo sta možnosti ECO in SUPER.

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



## 4. Oven cleaning and maintenance

---

### 4.1 General notes on cleaning

---

Življenjski 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 Piroliza

---

Pečica je opremljen s sistemom pirolitskega čiščenja, ki uniči ostanke hrane pri visoki temperaturi.

Postopek se izvaja samodejno s krmilnikom. Nastali plini se »očistijo« s prehajanjem preko naprave za pirolizo, ki se zažene takoj, ko se začne kuhanje. Ker so za pirolizo potrebne zelo visoke temperature, so vrata pečice opremljena z varnostno ključavnico. Pirolizo lahko kadarkoli ustavite.

Vrat ni možno odpreti, dokler se ne prikaže varnostna ključavnica.

OPOMBA: Če je nad pečico vgrajena kuhalna ploščica, nikoli ne uporabljajte gorilnikov ali električnih plošč med delovanjem pirolize, s tem boste kuhhalno ploščo zaščitili pred pregrevanjem.

Prednastavljena sta DVA CIKLA PIROLIZE:

ECO PYROCLEAN : Očisti zmerno umazano pečico. Deluje v obdobju 90 minut. SUPER PYROCLEAN :

Očisti močno umazano pečico. Deluje v obdobju 120 minut. Pri pečici s pirolitskim čiščenjem nikoli ne uporabljajte komercialno dostopnih čistilnih sredstev!

Nasvet: Izvajanje pirolitskega čiščenja takoj po kuhanju vam omogoča, da izkoristite preostalo toploto, kar posledično pomeni prihranek energije.

#### **Pred izvedbo pirolitskega cikla:**

**Odstranite vse dodatke iz pečice, saj ne prenašajo visoke temperature, ki se uporablja med ciklom pirolitskega čiščenja; zlasti odstranjevanje rešetk, stranskih vodil in teleskopskih vodil (glejte poglavje ODSTRANJEVANJE REŠETK IN STRANSKIH VODIL). Pri pečicah s sondo za meso, morate pred ciklom čiščenja zapreti odprtino s priloženo matico.**

• **Odstranite vsa večja razlitja ali madeže, saj bi njihovo uničevanje trajalo predolgo. Pretirano velike količine maščobe bi se tudi lahko vnele ob izpostavljenosti zelo visokim temperaturam cikla pirolitskega čiščenja.**

• **Zaprite vrata pečice.**


• **Pred čiščenjem je treba odstraniti razlito tekočino.**

• **Čiščenje vrat pečice;**

• **Odstrani velike ali grobe ostanke hrane iz notranjosti pečice z vlažno gobico. Ne uporabljajte detergentov;**

- Odstranite vse dodatke in komplet drsnih vodil (če je nameščen);
- Ne postavljajte kuhinjskih krp.

#### Uporaba cikla pirolize:




- 1- Gumb za izbiro funkcije pečice obrnite na »  «. Na zaslonu je prikazano »ECO« ali »SUP«. Prenastavljen čas je 90 min, to ga lahko s krmilnikom spreminjate od 90 minut (Eco način) do 120 min (Sup način) (gumb za nastavitev »+« ali »-«). Če je pečica zelo umazana, je priporočeno podaljšanje časa na 120 minut, če je pečica zmerno umazana, skrajšajte cikel čiščenja na 90 min.
- 2- Začetni čas cikla pirolize lahko odložite s spremembo časa »END« (KONEC) s krmilnikom.
- 3- Po nekaj minutah, ko pečica doseže visoko temperaturo, se vrata samodejno zaklenejo. Cikel pirolize lahko kadarkoli prekinete z obračanjem gumba za izbiro funkcije nazaj na »0« (za 3 sekunde bo prikazana beseda »OFF« (IZKLOP)).
- 4 - Ko se cikel pirolize zaključi, se piroliza samodejno izključi. Na zaslonu je prikazano »END«, dokler so vrata zaklenjena, in nato »0--n«.
- 5- Gumb za izbiro funkcije lahko obrnete nazaj na »0«, če je temperatura še vedno visoka, je prikazano »0--n«, kar vas obvešča, da so vrata zaklenjena.

#### Uporaba cikla pirolize pri pečicah s krmiljenjem na dotik:

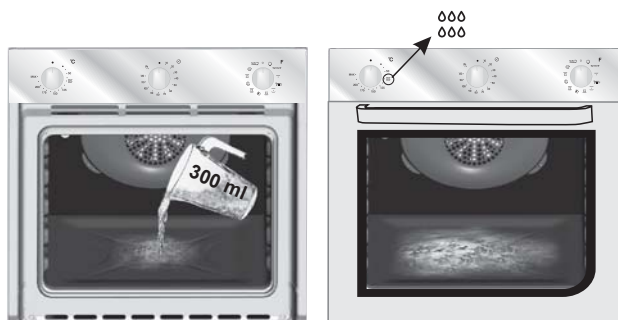
- 1- Obrnite gumb za izbiro funkcije v položaj za pirolizo. Na zaslonu se prikaže »ECO« ali »SUP«
- 2- Prenastavljen čas je 90 min, vendar se s krmilnikom lahko spreminja med 90 minut (Eco način) in 120 min (Sup način) (tipka »+« ali »-«). Če je pečica zelo umazana, bi čas morali podaljšati na 120 minut, če je pečica zmerno umazana, skrajšajte cikel čiščenja na 90 min.

## 4.3 Funkcija Aquactiva

Postopek AQUACTIVA olajša odstranjevanje maščobe in ostankov živil iz pečice s pomočjo pare.

1. V posodo AQUACTIVA na dnu pečice vlijte 300 ml vode.
2. Izberite funkcijo pečice Statična (  ) pečica ali Gretje (  ) spodaj.
3. Temperaturo nastavite na ikono AQUACTIVA (  ).
4. Pečica naj deluje 30 minut.
5. Po 30 minutah izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.
6. Ko je pečica hladna, s krpo obrišite površine v notranjosti.

**Opozorilo:** Preden se dotaknete pečice, se prepričajte, da se je ohladila. Dokler je pečica še vroča, bodite zelo previdni, da se ne opečete. Za ta postopek uporabljajte destilirano ali pitno vodo.

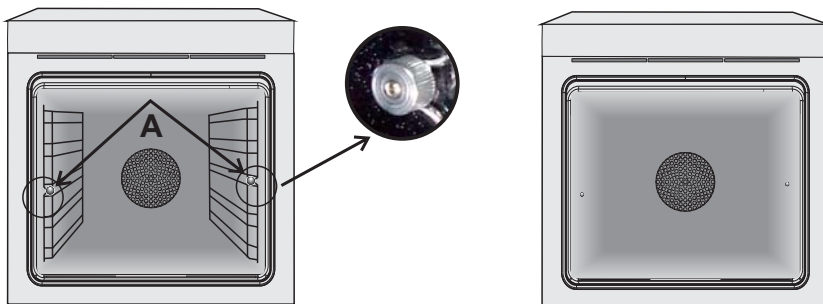


## 4.4 Vzdrževanje

---

### ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE STRANSKIH NOSILCEV

1. Odvijte vijak v nasprotni smeri vrtenja urinega kazalca.
2. Odstranite stranske nosilce tako, da jih povlečete k sebi.
3. Očistite stranska stojala v pomivalnem stroju ali z mokro gobo in jih nato takoj posušite.
4. Ko stranske nosilce očistite, jih vstavite nazaj in znova vstavite vijake, zagotovite, da so v celoti priviti.



### 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 z izvedbo postopka v obratnem vrstnem redu.

## ODSTRANITEV IN ČIŠČENJE STEKLENIH VRAT

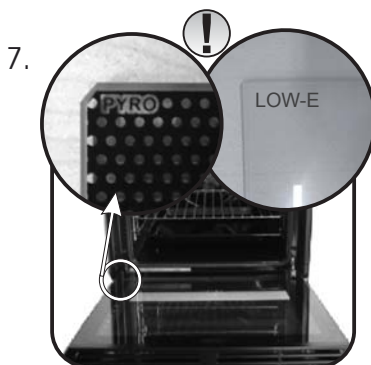
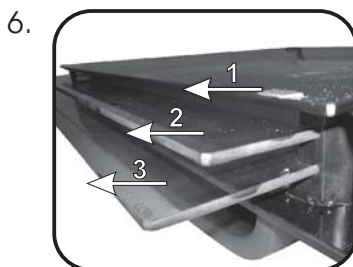
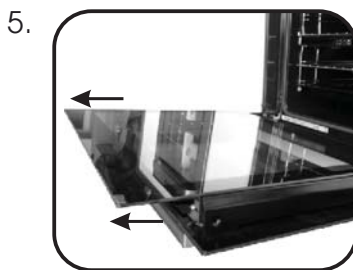
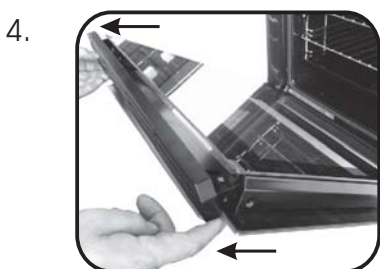
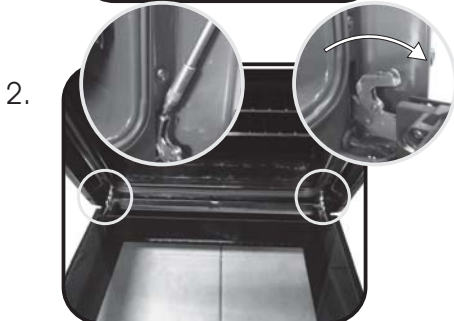
1. Odprite vrata pečice.

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.



## ZAMENJAVA ŽARNICE

1. Pečico izključite iz napajanja.
2. Odvijte stekleni pokrov, odvijte žarnico in jo nadomestite z novo žarnico istega tipa.
3. Ko ste pokvarjeno žarnico zamenjali, znova namestite stekleni pokrov.



## 5. Odpravljanje težav

### 5.1 Pogosto zastavljena vprašanja

TEŽAVA	MOŽNI VZROK	REŠITEV
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.

## Техника На Безопасност

---

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Битовият електроуред и неговите открити части, по време на работа могат да се нагреят до висока температура. Бъдете внимателни и не се докосвайте до тях.
- Деца на възраст под 8 години не трябва да се приближават до уреда без родителски надзор.
- Този битов електроуред може да се използва от деца по-големи от 8 години, а също и от хора с нарушени умствени или физически възможности или, без необходимият опит, само когато са под наблюдение и са инструктирани относно безопасното използване на уреда и знаят за съществуващите опасности.
- Не разрешавайте на деца да играят с фурната.
- Почистването и обслужване на битовият уред не трябва да се извършва от деца без надзор възрастни.
- Битовият уред, по време на своята работа се нагрива до висока температура. Бъдете внимателни и не докосвайте нагревателните елементи, разположени във вътрешността на фурната.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ : Битовият електроуред и неговите открити части, по време на работа могат да се нагреят до висока температура. Не разрешавайте до него да се докосват малки деца.
- Не използвайте за почистване на стъклената повърхност на вратата абразивни почистващи препарати и гъби с метални частици или стъргалки. Те могат да надраскат повърхността, което да доведе до напукване или дори счупване на стъклото.
- Преди да почистите фурната трябва да махнете решетката, при задължително изключен уред. След почистването, поставете отново решетката по начина описан в инструкциите.
- Използвайте само такъв температурен датчик, какъвто е препоръчан от производителя.
- Не използвайте парочистачка при почистване на уреда
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да избегнете токов удар, преди замяна на осветителното тяло, се уверете че уредът е изключен от ел. захранването.

- Електрическото включване на битовият прибор трябва да се извърши с използване на предпазител според действащите правила и норми за електробезопасност.
- В инструкциите трябва да е указан вида на захранващият кабел. Трябва да се отчете температурата на задната повърхност на уреда.
- В случай на повреда на захранващият кабел, той трябва да бъде заменен със специален захранващ кабел закупен от производителя или оторизираният сервиз.
- **ВНИМАНИЕ:** За да се избегне опасността свързана със случайно задействане на уреда, то той не трябва да се включва през външни управляващи устройства, като таймер или програматор служещ за включване и изключване на ел, уреди.
- **ВНИМАНИЕ:** При използване на грил, външните детайли могат да се нагреят до висока температура. Не разрешавайте на деца да се доближават до фурната.
- преди почистване трябва да премахнете ако има разлята
- По време на пиролитично почистване, повърхностите могат да се нагреят по-силно отобикновено. Не разрешавайте на деца да се доближават до фурната.

## Общи Мерки За Безопасност

# 89

- 1.1 Инструкции за безопасност
- 1.2 Електрическа безопасност
- 1.3 Препоръки
- 1.4 Монтаж
- 1.5 Управление на отпадъците и защита на околната среда
- 1.6 Декларация за съответствие

## Описание на продукта

# 91

- 2.1 Общ изглед
- 2.2 Приспособления
- 2.3 Първа употреба

## Използване на фурната

# 92

- 3.1 Описание на дисплея
- 3.2 Режими на готвене

## Почистване и поддръжка на фурната

# 95

- 4.1 Общи бележки по почистването
- 4.2 Пиролиза
- 4.3 AQUACTIVA функция
- 4.4 Поддръжка
  - Изваждане и почистване на скарата
  - Сваляне на прозореца на фурната
  - Сваляне и почистване на стъклената врата
  - Смяна на крушката

## Отстраняване на проблеми

# 99

- 5.1 ЧЗВ



# 1. Общи Мерки За Безопасност

Благодарим Ви, че избрахте един от нашите продукти. За да имате възможно най-добър резултат при използването на фурната, внимателно прочетете това ръководство. Препоръчваме Ви да запазите настоящото ръководство за монтаж и експлоатация и при нужда да се обръщате към него.

Когато уредът е в експлоатация всички достъпни части са горещи. Внимавайте да не се докосвате до тези елементи. При първият пуск на фурната, може да се усети неприятна миризма. Това става защото изолационните елементи се загреват за първи път. Това е абсолютно нормално и няма повод за притеснение. Изчакайте уреда да изстине и го забършете добре. След това е готов за нормална експлоатация.



Една фурна по своята същност на работа става много гореща. Особено стъклото на вратата на фурната.

## 1.1 Инструкции за безопасност

Използвайте фурната единствено по предназначение - само за приготвяне на храна. Всяка друга употреба, например като източник на топлина, се смята за неправилна и следователно опасна. Производителят не носи отговорност за щети, възникнали вследствие на неуместната, неправилната или неразумната употреба на фурната.

Използването на всеки един електроуред предполага спазването на някои основни правила:

- Не изключвайте от контакта, като дърпате кабела.
- Не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце или крака.
- Не се препоръчва използването на адаптери, разклонители и удължители.

В случай на повреда и/или не недобра работа, изключете уреда и не се опитвайте да го поправите сами.

## 1.2 Електрическа безопасност

**УВЕРЕТЕ СЕ, ЧЕ СВЪРЗВАНЕТО НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ КАБЕЛИ СЕ ИЗВЪРШВА ОТ ЕЛЕКТРОТЕХНИК ИЛИ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК.** Електрическата инсталация, към която е свързана фурната, трябва да отговаря на изискванията на приложимото законодателство в страната, в която се ползва уредът. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неспазването на тези указания. Фурната трябва да бъде свързана към електрозахранване със заземено контактено гнездо или многополюсен прекъсвач, в зависимост от приложимото законодателство в страната, в която се извършва монтажът. Електрозахранващата инсталация трябва да бъде защитена с подходящи предпазители, а използваните проводници трябва да имат напречно сечение, подходящо за провеждане на тока, необходим за захранване на фурната.

### **СВЪРЗВАНЕ**

Фурната е оборудвана със захранващ кабел, който трябва да се свърже единствено към източник 220 - 240 V AC 50 Hz между фазите или между фазата и нулата. Преди да свържете фурната към захранването, е важно да извършите проверка на:

- стойностите на напрежението с фазомер и
- настройката на прекъсвача.

Заземяващият проводник, който е свързан към заземяваща клема на фурната, трябва да бъде свързан към заземяващата клема на захранването.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Преди да свържете фурната към захранването, поискайте от квалифициран електротехник да провери изправността на заземяващата клема на захранването. Производителят не носи отговорност за инциденти или други проблеми, възникнали поради грешно заземяване и/или неизправности в заземителните клеми.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Тъй като фурната може да се нуждае от поддръжка, препоръчително е да разполагате със свободно контактено гнездо, в което да бъде включена, ако бъде преместена от мястото, на което е монтирана. Захранващият кабел трябва да се подменя единствено от електротехник, занимаващ се с поддръжка на електроуреди.

## 1.3 Препоръки

Почиствайте фурната след всяко ползване и така ще можете да я поддържате безупречно чиста.

Не облепвайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио или защитно фолио за еднократна употреба. При докосване до нагорещените емайлирани повърхности, алуминиевото фолио и други видове защита, може да се разтопи и така да увреди емайла на вътрешните стени. За да предотвратите прекомерно зацапване на фурната и дим със силен мирис, който се образува вследствие от това, препоръчваме да не използвате фурната на много висока температура. По-добре е да удължите времето за готвене, като намалите леко температурата. Освен предоставените заедно с фурната приспособления, препоръчваме да използвате само тави и форми за печене, които имат повишена топлоустойчивост.

## 1.4 Монтаж

Монтажът на фурната не е задължение на производителя. Ако е необходимо съдействието на производителя за отстраняването на повреди, произтичащи от неправилен монтаж, това съдействие не се покрива от гаранцията. Трябва да се следват указанията за монтаж, които са предназначени за квалифицирани професионалисти. Неправилният монтаж може да причини материални щети или наранявания на хора и животни. Производителят не носи отговорност за такива щети или наранявания.

Фурната може да бъде разположена на високо място в колона или вградена под кухненски плот. Преди да я монтирате, се уверете че в определеното за фурната пространство има добра вентилация и безпрепятствен достъп на свеж въздух, който е необходим за охлаждането и защитата на вътрешните елементи на фурната. Изработете отворите в съответствие с посочените на последната страница спецификации в зависимост от начина на монтаж.

## 1.5 Управление на отпадъците и защита на околната среда



Този уред е маркиран съгласно европейска Директива 2012/19/ЕО за Отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE). WEEE съдържа едновременно замърсяващи субстанции (които могат да окажат отрицателно въздействие върху околната среда) и основни компоненти (които могат да се използват повторно). Важно е WEEE да бъдат обработени по специфични начини с оглед правилното отстраняване и изхвърлянето на всички замърсители и възвръщането и рециклиране на всички материали.

Отделните индивиди могат да окажат важна роля, осигурявайки, че WEEE няма да станат проблем за околната среда; важно е да бъдат следвани някои основни правила:


- WEEE не трябва да бъдат третирани като домакински отпадъци.
- WEEE трябва да бъдат предавани в съответните събирателни пунктове, управлявани от общината или регистрирани компании. В много държави, за големи WEEE, може да се предлага събиране от домовете.
- когато купувате нов уред, старият може да бъде върнат на търговеца, който да го прибере безплатно на база едно-към едно, докато оборудването е от същия тип има същите функции като доставеното оборудване

### **СПЕСТЯВАНЕ НА ЕНЕРГИЯ И ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА**

Когато е възможно избягвайте предварителното загряване на фурната. По време на готвене отваряйте вратата на фурната възможно най-малко, защото при всяко отваряне се губи топлина. За значителна икономия на енергия изключете фурната 5 – 10 минути преди планираният край на времето за готвене и използвайте остатъчната топлина, която фурната продължава да генерира. За да избегнете загуба на топлина поддържайте чисти и в ред уплътненията на фурната. Ако имате различни тарифи за електрическата енергия използвайте отложеният старт, за да стартирате готвенето на по-ниската тарифа.

## 1.6 Декларация за съответствие

Частите на този уред, които могат да влязат в контакт с храни, съответстват на разпоредбите на Директива ЕИО 89/109.

Поставяйки  и маркирайки този продукт, ние декларираме на наша отговорност, че той е в съответствие със всички Европейски изисквания за безопасност, здравни и екологични норми.

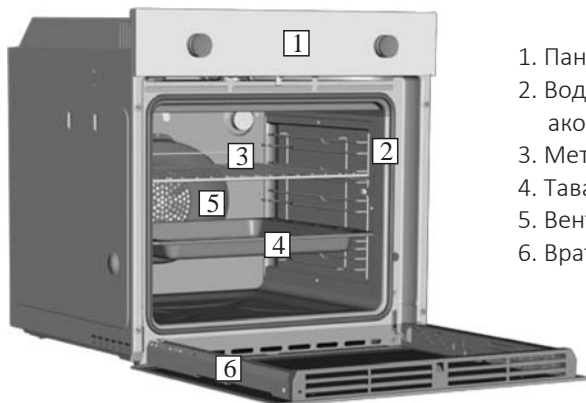
След като разопаковате фурната, уверете се, че тя не е била повредена по някакъв начин. Ако имате някакви съмнения, не я използвайте: свържете се с квалифициран човек. Съхранявайте опаковъчните материали като найлонови торбички, полистирол, или пирони извън обсега на деца, защото те са опасни за тях.

## 2. Описание на продукта

---

### 2.1 Общ изглед

---



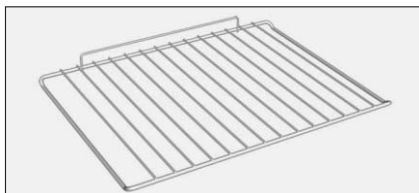
1. Панел за управление
2. Водачи (странична метална решетка, ако е включена)
3. Метална скара
4. Тава за мазнини
5. Вентилатор (зад металната плоча)
6. Врата на фурната

### 2.2 Приспособления

---

#### 1 Метална скара

---



Служи за поставяне на тави и чинии.

#### 2 Тава за мазнини

---



Служи за събиране на мазнината, която капе, докато на скарата се готви храна.

### 2.3 Първа употреба

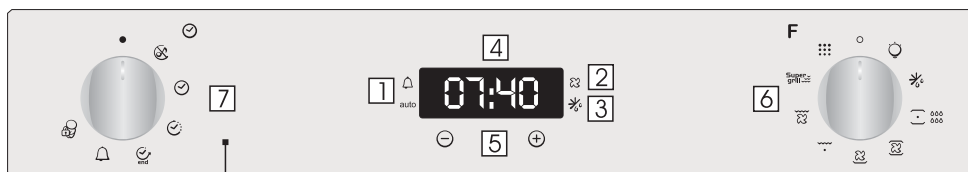
---

#### ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОЧИСТВАНЕ

Почистете фурната, преди да я използвате за пръв път. Забършете външните повърхности с навлажнена мека кърпа. Измийте всички приспособления и забършете вътрешността на фурната с разтвор на топла вода и препарат за миене. Включете фурната на максимална температура и я оставете да работи около 1 час - така ще бъдат отстранени остатъчните миризми на "ново".

## 3. Използване на фурната

### 3.1 Описание на дисплея









1. Таймер/автоматичен режим
2. Готвене с вентилатор
3. Режим за размразяване
4. Дисплей за температурата или часа
5. Бутони за настройка на LCD дисплея
6. Копче за избор на функция
7. Копче за избор на програма

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ





Първото нещо, което трябва да направите след монтажа или след прекъсване на захранването, е да настроите часовника (ако е имало прекъсване на захранването, часовникът ще мига и ще показва 12:00).

**200°** -> Индикаторът за температурата "o" ще мига, докато не бъде достигната зададената температура.

**НОТ** -> Когато някоя програма приключи, ако фурната все още е гореща, на дисплея се показва надписът "НОТ", който се редува с часа, дори копчетата да са в изключена позиция.

Функция	Как да активираме	Как да изключите	Какво прави	За какво се използва
<b>ТИХ РЕЖИМ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Завъртете копчето за избор на функция (вляво) до позицията за тих режим.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Завъртете копчето за избор на функция в изключена позиция.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Позволява да изключите звуковия сигнал за напомняне</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>За да изключите звуковия сигнал за напомняне.</li> </ul>
<b>Настройка на часовника</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Завъртете копчето за избор на функция (вляво) до позицията за настройка на часовника.</li> <li>Използвайте бутоните "+" и "-", за да настроите часовника.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Завъртете копчето за избор на функция в изключена позиция.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Позволява да настроите часовника, който се показва на дисплея.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>За да настроите часовника. <b>ВАЖНО:</b> Настройте часовника, след като монтирате фурната или след спиране на тока (часовникът мига и показва 12:00).</li> </ul>
<b>Време за готвене</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Натиснете централния бутон 2 пъти.</li> <li>Натиснете бутони "-" или "+" за да изберете продължителност</li> <li>освободете всички бутони</li> <li>Изберете функция със селектора</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>При изтичане на времето фурната ще се изключи автоматично.</li> <li>Ако искате да спрете готвенето по-рано завъртете селектора на 0, или зададете времето на 0:00 (SELECT и "-" "+" бутони)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Позволява ви да зададете времето за готвене за избраната рецепта.</li> <li>За да проверите оставащото време натиснете SELECT 2 пъти.</li> <li>За промяна на зададеното време натиснете SELECT и "-" "+" бутони.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Натиснете някой бутон за да спрете сигнала. Натиснете централния бутон за да се върнете до часовника.</li> </ul>
<b>Край на готвенето</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Натиснете централния бутон 3 пъти.</li> <li>Натиснете бутони "-" "+" , за да зададете времето, в което желаете фурната, да се изключи</li> <li>Освободете бутоните</li> <li>Задайте функцията за готвене с селектора за избор</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>В зададеното време, фурната ще се изключи. За да изключите ръчно фурната поставете селектора в позиция О.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Позволява ви да зададете края на времето за готвене.</li> <li>За да проверите предварително зададеното време натиснете</li> <li>централния бутон 3 пъти</li> <li>За промяна настройките SELECT + "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тази функция обикновено се използва с функцията "готвене". Например, ако ястието трябва да бъде пригответо в продължение на 45 минути и трябва да е готово до 12:30 часа, трябва само да изберете желаната функция, зададете времето за готвене до 45 минути и края на времето за готвене до 12:30 часа.</li> <li>В края на времето за готвене, фурната ще се изключи автоматично и звукова аларма ще звъни.</li> <li>Готвенето ще се стартира автоматично в 11:45 (12:30 минус 45 минути) и ще продължи до предварително зададеното време за край на готвене, когато фурната ще се изключи автоматично.</li> <li><b>ВНИМАНИЕ.</b> Ако зададете "край на готвенето" без да зададете краен час, готвенето започва веднага.</li> </ul>
<b>Таймер</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Натиснете централния бутон 1 път</li> <li>Натиснете бутони "-" "+" за да изберете време</li> <li>освободете всички бутони</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Когато зададеното време изтече, се активира звуков сигнал (тази аларма ще спре от само себе си, обаче може да се спре незабавно с натискане на бутон) SELECT.</li> <li>да се спре незабавно с натискане на бутон) SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Аларма в края на времето.</li> <li>По време на работа се показва ост. време</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Позволява да използвате фурната като алармен часовник (при включена и изключена фурна).</li> </ul>
<b>Заклучване</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Функцията "Заклучване" се активира като задържите бутон Set (+) за най-малко 5 секунди. От този момент нататък всички други функции са заключени и на дисплея ще започне да мига STOP и предварително зададено време на пресекулки...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Функцията "Заклучване" се деактивира като задържите бутон Set (+) за най-малко 5 секунди. От този момент нататък всички функции могат да бъдат избирани отново.</li> </ul>		

## 3.2 Режими на готвене

Селектор нас функции	Темп. °C по подразбиране	Термостат селектор	ФУНКЦИИ
			<b>LAMPADA:</b> accende la luce interna.
	40	40 ÷ 40	<b>Включва осветлението на фурната.</b> Това ще активира автоматично вентилатора за охлаждане (само при модели, които го имат)
	60	60 ÷ 60	<b>ПРИТОПЛЯНЕ:</b> Препоръчва се за притопляне на вече сготвена храна – поставете съда с храната на второто ниво отгоре надолу – или за размразяване на хляб, пица или тестени изделия – поставете съда на най- долното ниво. Температурата е фабрично настроена на 60°C и не може да се променя.
	180	50 ÷ 240	<b>Готвене на вентилатор:</b> Използват се долен и горен нагреватели заедно с вентилатора, който циркулира въздуха вътре във фурната. Препоръчва се за зеленчуци, риба и др. Топлината навлиза в храна подобре и времената за претопляне и готвене се намаляват. Можете да пригответе различни храни едновременно. Този метод дава много добра дистрибуция на топлината и миризмите не се смесват. Може да оставите около 10 мин повече когато готвите повече от 1 ястие.
	210	50 ÷ 240	
* 	220	50 ÷ 280	<b>Натурална конвекция :</b> Използват се долен и горен нагреватели. Стандартна форма на печене. Идеална за печене на месо , печене на бисквити. Прави храната вкусна и хрупкава
	210	50 ÷ 230	Вентилатор и долен нагревател Идеална за деликатни ястия (пайове , суфлета)
** 	200	150 ÷ 220	<b>Грил с вентилатор :</b> Използвайте турбо грил със затворена врата. Горен нагревател + вентилатор за циркулиране на въздуха във фурната. Предварително нагряване е нужно само за червени меса. Поставете храната на рафта на средното ниво. Сложете отдолу тавичката за мазнини , за да събере отделените сокове. Уверете се че храната не е прекалено близо до грила. По средата на готвенето обърнете храната.
	L3	L1 ÷ L5	<b>Грил :</b> Използва се само горния нагревател и можете да настроите температурата. 5 мин предварително нагряване са нужни за да загреете добре елементите. Идеален за кебап. Белите меса трябва да се държат на дистанция от грила. Времето за готвене е по-дълго но месото е по-вкусно. Можете да слагате червените меса и риба на рафта с тавичката за мазнини отдолу.
<b>Super grill</b> 	L3	L1 ÷ L5	<b>Супер грил :</b> Фурната има 2 позиции на грила: <b>Grill : 2200 W    Grill SUPER : 3000 W</b>
	ECO	ECO÷SUPER	<b>ПИРОЛИЗА</b>

\*Testado de acordo com a norma CENELEC EN 60650-1 utilizada para definição energética.

## 4. Почистване и поддръжка на фурната

---

### 4.1 Общи бележки по почистването

---

Жизненият цикъл на този уред може да бъде удължен, като го почиствате редовно. Изчакайте фурната да изстине, преди да извършвате ръчни дейности по почистването ѝ. Никога не използвайте абразивни препарати, телени четки или остри предмети за почистване, за да избегнете непоправимо увреждане на емайлираните части. Използвайте само вода, сапун или препарати на основа на белината (амонячни).

#### **СТЪКЛЕНИ ЧАСТИ**

Препоръчително е да почиствате стъклени прозорец с попиваща кухненска кърпа след всяко ползване на фурната. За премахване на по-упорити петна можете да използвате напоена с препарат гъба, която сте изцедили добре, и след това изплакнете с вода.

#### **УПЛЪТНЕНИЕ НА ПРОЗОРЕЦА НА ФУРНАТА**

Ако е зацапано, уплътнението може да бъде почистено с леко навлажнена гъба.

#### **ПРИСПОСОБЛЕНИЯ**

Почиствайте приспособленията с мокра насапунисана гъба, преди да ги изплакнете и подсушите. Избягвайте използването на абразивни препарати.

#### **ТАВА ЗА МАЗНИНИ**

След като използвате скарата, извадете тавата за мазнини от фурната. Излейте горещата мазнина в подходящ съд и измийте тавата с гореща вода, като използвате гъба и препарат за миене.

Ако останат неизмити мазни петна или натрупвания, накиснете тавата във вода с препарат. Можете също така да измиете тавата в съдомиялна или да използвате препарат за почистване на фурни. Никога не поставяйте тавата неизмита обратно във фурната.

## 4.2 Пиролиза

---

Фурната разполага с пиролитична система за почистване, която унищожава остатъците от храна с нагриване до висока температура. Операцията се извършва автоматично и се избира от копчето за програма. Отделяният при процеса дим се "пречиства", като преминава през пиролизатор, който се включва веднага щом започне готвенето. Тъй като пиролизаторът изисква много висока температура, вратата на фурната се заключва с оглед Вашата безопасност. Пиролизаторът може да бъде спрял по всяко време. Вратата не може да бъде отворена, докато символът за заключване свети.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако над фурната е монтиран плот за вграждане, никога не включвайте нито газовите, нито електрическите котлони, докато пиролизаторът работи, защото в противен случай плотът ще прегрее.

Предварително зададени са ДВА ПИРОЛИТИЧНИ ЦИКЪЛА:

ЕКО ПИРОЛИЗА – за почистване на средно замърсена фурна. Процедурата продължава 90 минути.

СУПЕР ПИРОЛИЗА – за почистване на силно замърсена фурна. Процедурата продължава 120 минути.

Никога не използвайте продавани в търговската мрежа препарати за почистване на пиролитична фурна!

Съвет: Ако стартирате пиролитичното почистване веднага след приключване на готвенето, ще можете да се възползвате от остатъчната топлина и така да спестите енергия.

#### **Преди да включите пиролитично почистване:**

**Извадете от фурната всички приспособления, защото те не могат да издържат на високата температура, при която се извършва пиролитичното почистване. По-конкретно извадете скарата, страничните стойки и телескопичните водачи (вж. раздел "ИЗВАЖДАНЕ НА СКАРАТА И СТРАНИЧНИТЕ СТОЙКИ"). При фурни с термометър за месо е необходимо, преди да стартирате пиролитичното почистване, да затворите отвора с предоставената гайка.**

- Отстранете разлети течности и по-големите петна, тъй като премахването им ще отнеме твърде много време. Възможно е твърде големите количества мазнина да се възпламенят, когато бъдат подложени на много високите температури на пиролитичното почистване.
- Затворете вратата на фурната.
- Преди почистване отстранете големите петна или разлети течности.
- Почистете вратата на фурната.

- Отстранете едрите остатъци от храна от вътрешността на фурната с влажна гъба. Не използвайте почистващи препарати.
- Извадете всички приспособления и плъзгачата се стойка (ако има такава).
- Не използвайте кърпи за почистване на съдове.

#### Стартиране на пиrolитичното почистване:



1- Завъртете копчето за избор на функция на позиция " " . На дисплея ще се изпише "ECO" или "SUP". Фабрично зададената продължителност е 90 мин. Тя може да бъде променена от 90 мин. (в еко режим) до 120 мин. (в супер режим) от програматора (бутоните за настройка " + " и " - "). Ако фурната е силно замърсена, препоръчваме да увеличите времето на 120 мин., а ако е средно замърсена – да го намалите на 90 мин.

2- Възможно е да отложите началото на почистването, като промените времето за край (END) с програматора.

3- След няколко минути, когато температурата във фурната се повиши, вратата ще се заключи автоматично. Пиrolитичното почистване може да бъде спряно по всяко време, като завъртите копчето за избор на функция обратно на позиция "0" (на дисплея ще се изпише "OFF" за 3 секунди).

4- Когато почистването приключи, пиrolизаторът ще се изключи автоматично. На дисплея ще се появи надпис "END", който ще остане, докато вратата е заключена. След това ще се изпише "0--n".

5. Можете да завъртите копчето за избор на функция обратно на "0", но ако температурата продължава да е висока, ще се появи надпис "0--n", за да укаже, че вратата е заключена.

Използване на пиrolитичното почистване при фурни със сензорно управление:




1- Завъртете копчето за избор на функция на позицията за пиrolиза. На дисплея ще се изпише "ECO" или "SUP".

2- Фабрично зададената продължителност е 90 мин. Тя може да бъде променена от 90 мин. (в еко режим) до 120 мин. (в супер режим) от програматора (бутоните за настройка " + " и " - ").

Ако фурната е силно замърсена, препоръчваме да увеличите времето на 120 мин., а ако е леко замърсена – да го намалите на 90 мин.

## 4.3 AQUACTIVA функция

Процедурата по Aquactiva използва пара, за да се подпомогне премахването на мазнини и хранителни частици от фурната.

1. Излейте 300 мл вода в контейнера за Aquactiva на дъното на фурната.
2. Задайте функцията Static (  ) или Войот (  ) нагряване.
3. Настройте температурата Aquactiva icon. 
4. Оставете програмата да работи в продължение на 30 минути.
5. След 30 минути изключете програмата и да позволи на фурната да се охлади.
6. Когато уредът е истинал, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.

**Предупреждение:** Уверете се, че уредът е истинал, преди да го докоснете. Трябва да се внимава с всички горещи повърхности, тъй като съществува риск от изгаряне. Използвайте дестилирана или питейна вода.



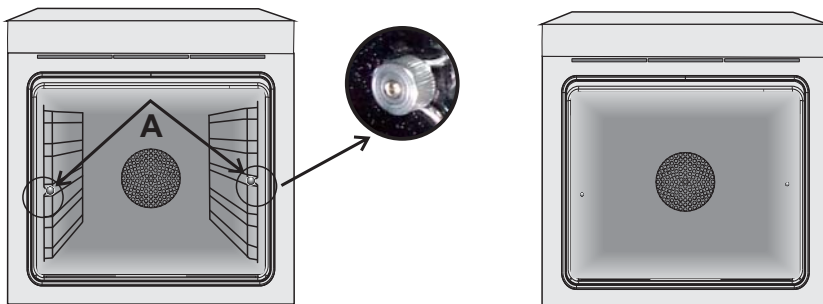


## 4.4 Поддръжка

---

### СВАЛЯНЕ И ПОЧИСТВАНЕ НА СТРАНИЧНИТЕ СТОЙКИ

1. Развийте болтовете по посока обратна на часовниковата стрелка.
2. Свалете страничните стойки, като ги издърпате към себе си.
3. Измийте страничните стойки в съдомиялна или с мокра гъба и след това ги подсушете веднага.
4. След като почистите страничните стойки, поставете ги обратно и затегнете болтовете здраво.



### СВАЛЯНЕ НА ПРОЗОРЕЦА НА ФУРНАТА

1. Отворете предния прозорец.
2. Отворете скобите на кутиите на пантите от дясната и лявата страна на предния прозорец, като го натиснете надолу.
3. За да поставите прозореца обратно, изпълнете процедурата в обратен ред.

## СВАЛЯНЕ И ПОЧИСТВАНЕ НА СЪТКЛЕНАТА ВРАТА

1. Отворете вратата на фурната.

2.3.4. Заклучете пантите, развийте винтовете и свалете горния метален капак, като го издърпате нагоре.

5.6. Извадете стъклото, като внимателно го издърпате от вратата на фурната (внимание: при пиролитните фурни също така свалете и второто и третото стъкло, ако има такива).

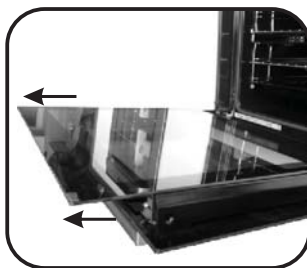
7. Когато приключите с почистването или подмяната на стъклото, сглобете в обратен ред.

На всички стъкла надписът "Pyro" трябва да се вижда ясно и да се намира в лявата част на вратата, близо до лявата странична панта. Така печатният етикет върху първото стъкло ще бъде вътре във вратата.

1.



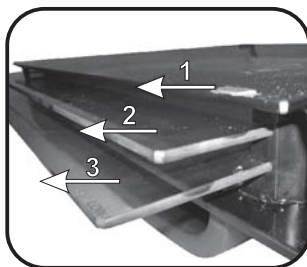
5.



2.



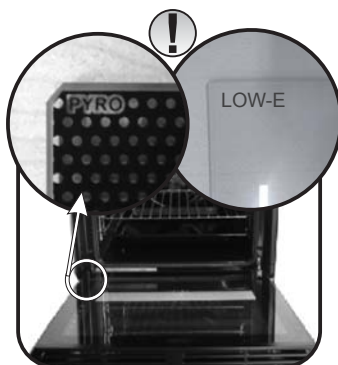
6.



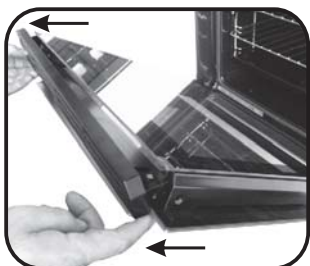
3.



7.



4.



## СМЯНА НА КРУШКАТА

1. Изключете фурната от захранването.
2. Свалете стъкления капак, развийте крушката и я подменете с нова от същия тип.
3. След като подмените изгорялата крушка, поставете обратно стъкления капак.



## 5. Отстраняване на проблеми

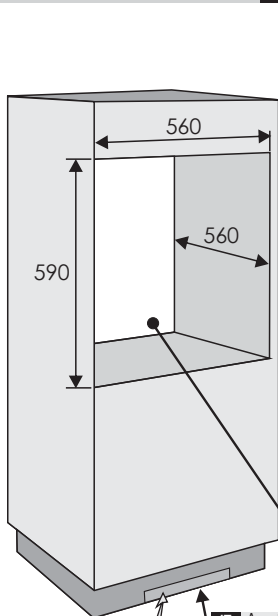
### 5.1 ЧЗВ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Фурната не загрява	Часовникът не е настроен	Настройте часовника
Фурната не загрява	Детското заключване е активирано	Деактивирайте детското заключване
Фурната не загрява	Не е избран режим на готвене или не е зададена температура	Проверете дали сте направили всички необходими настройки

INSTALLAZIONE	IT
INSTALLATION	EN
МОНТАЖ	БГ

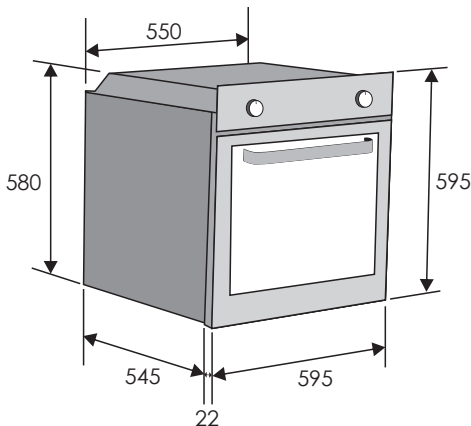
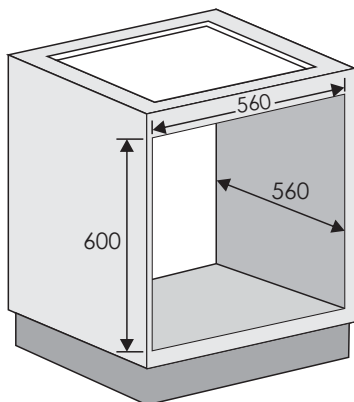
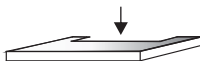
INSTALLATION	DE
INSTALACJA	PL

INSTALACE	CZ
VGRADNJA PEČICE	SL



IT	Apertura 500 x 45
EN	Opening 500 x 45
DE	Öffnung 500 x 45
PL	Otwór 500 x 45
CZ	Otvor 500 x 45
SL	Odprtina 500 x 45
BG	Отвор 500 x 45

IT	Apertura 500 x 10
EN	Opening 500 x 10
DE	Öffnung 500 x 10
PL	Otwór 500 x 10
CZ	Otvor 500 x 10
SL	Odprtina 500 x 10
BG	Отвор 500 x 10



- IT** Se il mobile è equipaggiato con una copertura posteriore, provvedere ad una apertura per il passaggio del cavo di alimentazione.
- GB** If the furniture is equipped with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.
- DE** Wenn der Küchenschrank mit einer Hinterwand ausgestattet ist, dann ist eine Öffnung notwendig damit das Stromkabel angeschlossen werden kann.
- PL** Jeśli 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.
- SL** Če je na omarici tudi hrbtna stran, morate v njej narediti odprtino za napajalni kabel.
- BG** Ако кухненският шкаф има задна стена, направете отвор за захранващият кабел



05.2017 • REV.0 • 42823504

#### 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.

#### EN

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

#### 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.

#### 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.

#### 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 peči.

#### BG

Производителя не носи отговорност за неточности и грешки възникнали при печата на тази инструкция. Производителя си запазва правото да внесе изменения в своите продукти, който смята за полезни, без това да е в ущърб на характеристиките свързани със сигурността или основните функции на уреда .