

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 molto calde quando si utilizza il forno. I bambini devono essere tenuti a distanza di sicurezza.
- L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e coscente del rischio possibile.
- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Spegnerne il forno prima di rimuovere lo schermo di protezione e, dopo la pulizia, rimontarlo secondo le istruzioni.
- Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere dimensionata per la potenza indicata sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e funzionante. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle

normative attuali del paese di installazione. Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.

- La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.
- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.
- Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F.
- Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.
- Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto prima della pulizia.
- Durante il processo di pulizia pirolitico, le superfici possono surriscaldarsi più del normale: mantenere sempre i bambini a distanza di sicurezza;
- L'elettrodomestico non deve essere installato dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.
- Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida.
Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida
- **AVVERTENZA:** Non coprire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili in commercio. I fogli di alluminio o le altre protezioni, se a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondersi e di danneggiare lo smalto interno stesso.
- **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.

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.

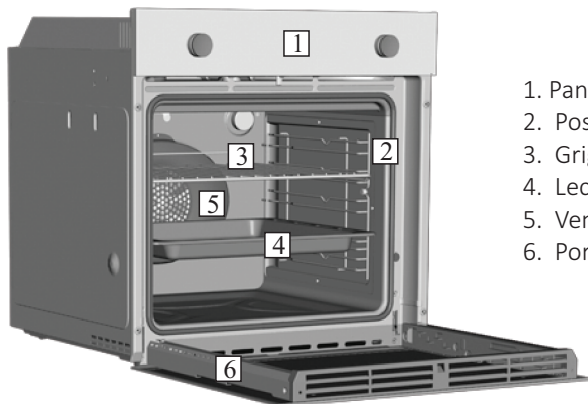
1.6 Dichiarazione di conformità

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

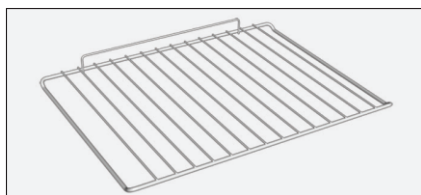
2.1 Panoramica



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



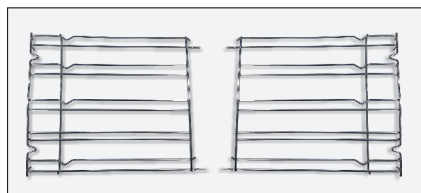
Sostiene teglie e piatti.

2 Leccarda



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

3 Griglie a filo laterale



Griglia laterale se inclusa.

2.3 Primo utilizzo

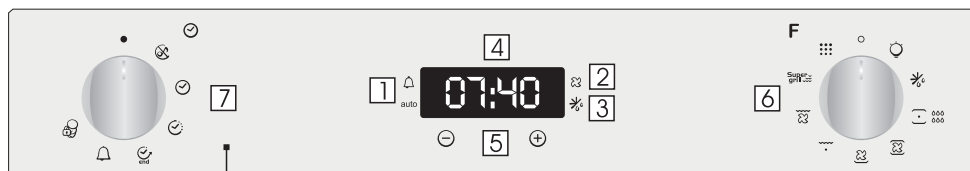
PULIZIA PRELIMINARE

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 "oo" della temperatura lampeggia fino a quando la temperatura visualizzata non è stata raggiunta.

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

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

3.2 Modalità di cottura

Manopola commutatore	T° preimpostata	Intervallo di T°	Funzione (a seconda del modello)
			LAMPADA: accende la luce interna.
	40	40 ÷ 40	SCONGELAMENTO: 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	RISCALDAMENTO: Questa modalità è quella consigliata per riscaldare alimenti pre-cotti (che devono essere posizionati sul secondo ripiano in basso dall'alto) o per scongelare pasta o pizza congelata (in questo caso è necessario utilizzare il ripiano più basso). La temperatura è preimpostata su 60°C e non può essere modificata.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	FORNO VENTILATO: 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	CONVEZIONE NATURALE: 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	SUOLA VENTILATA: adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
** 	200	150 ÷ 220	GRILL + VENTOLA: 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	GRILL: 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	SUPER GRILL: il forno ha due posizioni del grill Grill: 2200 W Grill Super: 3000 W
	ECO	ECO=UPER	PIROLISI

* 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"

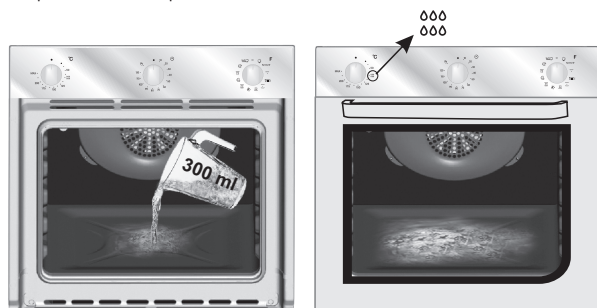
2- Il tempo preimpostato è 90 minuti e può essere variato da 90 min. (modalità Eco) a 120min. (modalità Sup), attraverso il programmatore (tasti "+" o "-"). Se il forno è molto sporco, è raccomandato aumentare il tempo a 120min., mentre se il forno è poco sporco ridurre il tempo per il ciclo di pulizia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

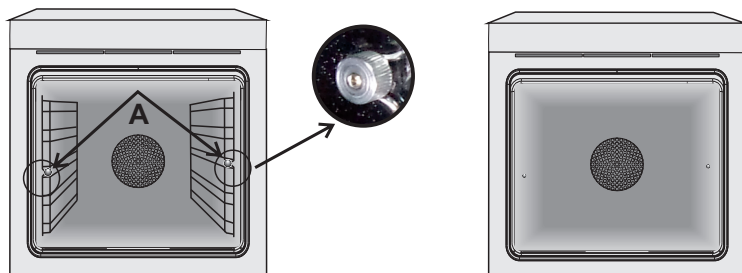


N.B.: In alcuni forni pirolitici con User Interface Precò Touch, è presente la funzione Aquactiva. Per attivarla impostare il selettore delle funzioni sul simbolo AQUACTIVA () e impostare la temperatura del forno a 90°, utilizzando i tasti di regolazione “-” e “+”.

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

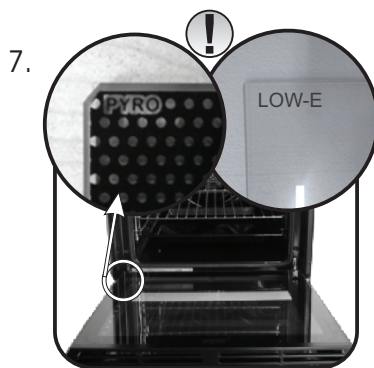
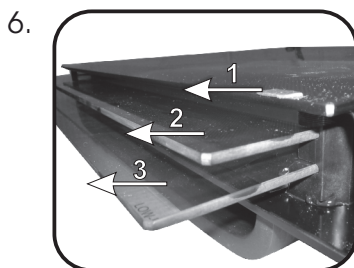
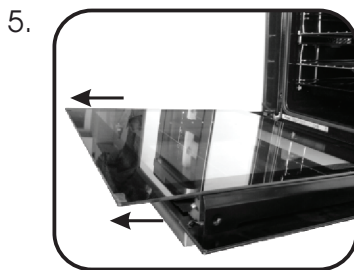
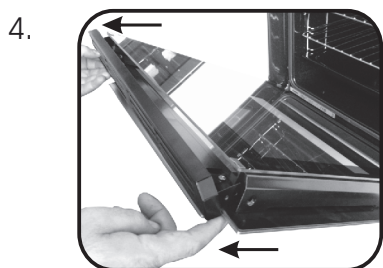
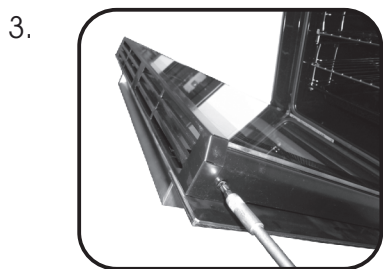
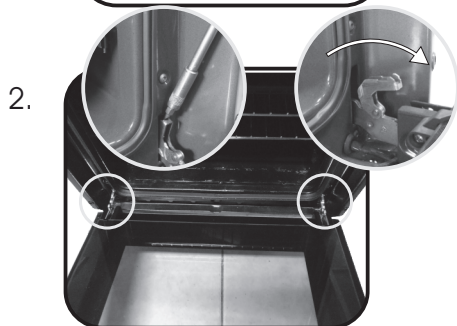
1. Aprire la porta del forno.

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.



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 oven is in use. Children must be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
 - Clean the oven door;
 - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
 - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
 - Do not place tea towels
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- Children under 8 must be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children must not play with the appliance. The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts and, after cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The

socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it must be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department.
- The type of power cable must be H05V2V2-F.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

The shelf must be inserted completely into the cavity

- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.

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.

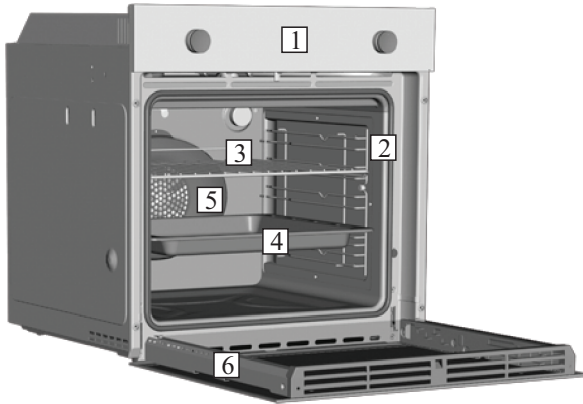
1.6 Declaration of compliance

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

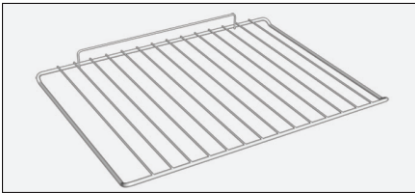
2.1 Overview



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

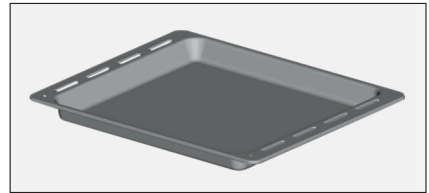
2.2 Accessories

1 Metal grill



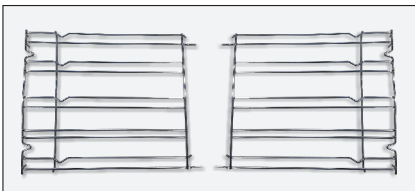
Holds baking trays and plates.

2 Drip pan



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

3 Lateral wire grids



Lateral wire grid if included.

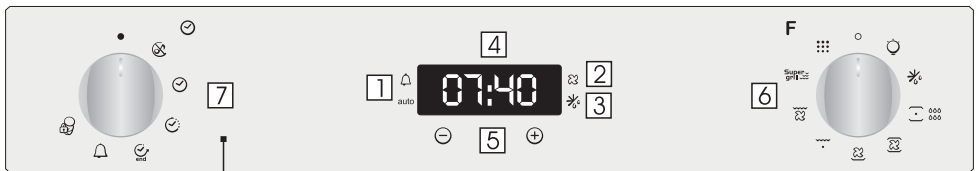
2.3 First Use

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 "oo" 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
SILENCE MODE 	<ul style="list-style-type: none"> • Rotate the left function selector to the position " Silence mode " 	<ul style="list-style-type: none"> • Rotate the function selector to the position OFF. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enables you to turn off the sound of the minute minder. 	<ul style="list-style-type: none"> • To turn off the sound of the minute minder
SET THE TIME 	<ul style="list-style-type: none"> • Rotate the left function selector to the position "Set the time". • Use the buttons " + " or " - " to set the time 	<ul style="list-style-type: none"> • Rotate the function selector to the position OFF. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enables you to set the time which appears on the display 	<ul style="list-style-type: none"> • 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)
COOKING DURATION 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the right function selector to a cooking function • Rotate the left function selector to the position "Cooking Time Duration" • Set the time of cooking by using buttons " + " and " - " • Lighting Auto appears 	<ul style="list-style-type: none"> •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 " - " 	<ul style="list-style-type: none"> • It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. • When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. • To view the cooking time selected, turn the left function selector to Cooking Time duration. 	<ul style="list-style-type: none"> • For cooking the desired recipes.
END OF COOKING 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the right function selector to a cooking function • Rotate the left function selector to the position "End of cooking" • Set the end time of cooking by using buttons " + " and " - " • Lighting Auto appears 	<ul style="list-style-type: none"> • When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically. • To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF 	<ul style="list-style-type: none"> • It allows to preset the end of cooking time you want. • When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. • To view the cooking time selected, turn the left function selector to End of cooking Time 	<ul style="list-style-type: none"> •This function is normally used with the COOKING DURATION function •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. WARNING: 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.
MINUTE MINDER 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the left function selector to the position Minute Minder. • Set the time of cooking by using buttons " + " and " - " 	<ul style="list-style-type: none"> • Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button " - " 	<ul style="list-style-type: none"> •Emits an audible signal at the end of a set time. •During operation, the display shows the remaining time. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allow to use the oven as alarm even if the oven is switch off
CHILD SAFETY LOCK 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the left function selector to the position Child lock. • Press the button " + " during 5 seconds • Child lock is available when " STOP " appears on display 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn back the left function selector to Child lock and press button " + " during 5 seconds. • Indication STOP disappears. 	<ul style="list-style-type: none"> • The oven cannot be used. 	<ul style="list-style-type: none"> • This function is useful when there are children in the house.

3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C default	T °C range	Function (Depens on the oven model)
			LAMP: Turns on the oven light.
	40	40 ÷ 40	DEFROST: 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	KEEP WARM: This is recommended to reheat precooked foodstuff, positioning the shelf on the second level from top, or to defrost bread pizza or pastry by positioning the shelf on the lower level. The temperature is preset in 60°C constant, no regulation is possible.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	FAN COOKING: 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	CONVENTIONAL COOKING: 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	FAN + LOWER ELEMENT: 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	FAN ASSISTED GRILL: 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	GRILL: 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	SUPER GRILL: the oven has two grill positions Grill: 2200 W Grill Super: 3000 W
	ECO	ECO÷SUPER	PYROLYSIS

*Tested in accordance with the CENELEC EN 60350-1

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

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

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

GLASS PARTS

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

OVEN WINDOW SEAL

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

ACCESSORIES

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

DRIP PAN

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

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

4.2 Pyrolysis

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

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

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set:

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

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

Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

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

Before executing a pyrolytic cycle:

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

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

• **Close the oven door.**

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


• **Clean the oven door;**

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

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

• **Do not place tea towels.**

Using the pyrolitic cycle:

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

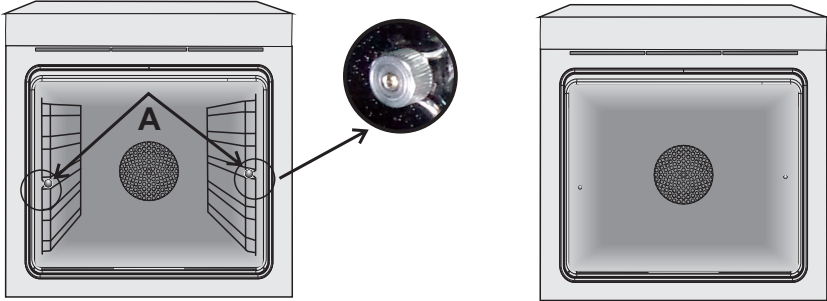
N.B.: Certain pyrolytic ovens with the Precò Touch User Interface offer the Aquactiva function. To activate it, set the function selector to the AQUACTIVA symbol () and set the oven temperature to 90°, using the " - " and " + " keys.



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)).

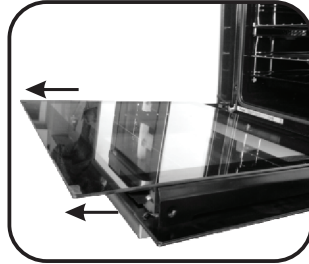
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

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.

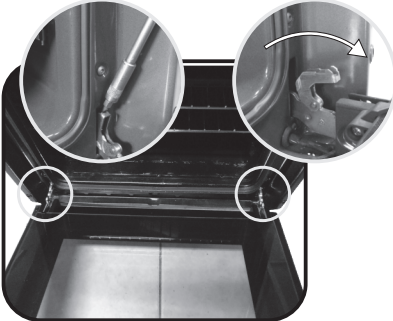
1.



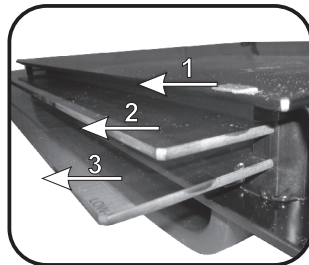
5.



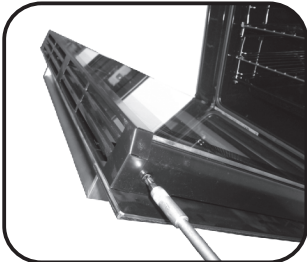
2.



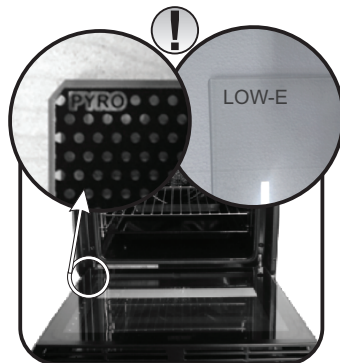
6.



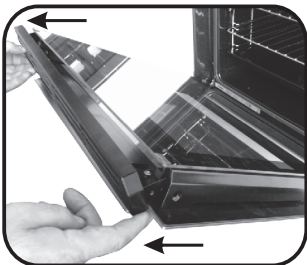
3.



7.

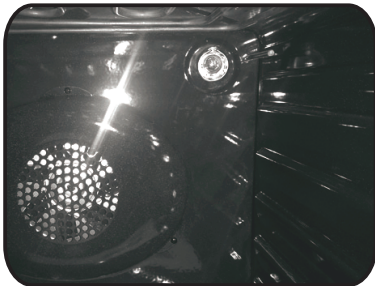


4.



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 die zugänglichen Teile des Gerätes werden während des Betriebs heiß. Das Berühren der heißen Geräteteile sollte vermieden werden.

• **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können heiß werden, wenn der Ofen in Betrieb ist. Kinder fernhalten.

• Dieses Gerät ist nicht bestimmt zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit beeinträchtigten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen, die keine entsprechenden Erfahrungen oder Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

• Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

• Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.

• Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Bitte vermeiden Sie die Berührung der heißen Geräteteile.

WARNUNG: zugängliche Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Kinder sollten fern gehalten werden.

• Nutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reiniger oder scharfe Metallreiniger um den Herd und das Glass zu reinigen, da dadurch Kratzer auf der Oberfläche entstehen können.

• Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor der Deckel zur Reinigung entfernt wird. Anschließend den Deckel gemäß der Anweisungen wieder montieren.

• Nutzen Sie nur die empfohlene Temperatureinstellung für den Ofen.

• Nutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät zur Reinigung des Ofens.

• An die Zuleitung ist ein Stecker anzuschließen, der für die auf dem Typenschild aufgeführte Spannung, Stromstärke und Last ausgelegt ist und über einen Schutzkontakt verfügt. Die Steckdose muss für die auf dem Typenschild aufgeführte Last ausgelegt und der Schutzkontakt angeschlossen und in Betrieb sein. Der Schutzleiter ist gelb-grün gefärbt. Dieser Vorgang darf nur von entsprechend qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Im Falle einer Inkompatibilität zwischen Steckdose und Gerätestecker müssen Sie einen qualifizierten

Elektriker bitten, die Steckdose durch eine geeigneten Typ zu ersetzen. Stecker und Buchse müssen zu den im Installationsland geltenden aktuellen Normen konform sein. Zwischen Gerät und Stromquelle lässt sich auch ein allpoliger Schutzschalter zwischenschalten, der für die maximale Anschlussleistung ausgelegt ist und aktuelle gesetzliche Bestimmungen einhält. Der gelb-grüne Schutzleiter darf durch den Schutzschalter nicht unterbrochen werden. Bei der Geräteinstallation ist darauf zu achten, dass die für den Anschluss verwendete Buchse bzw. der allpolige Schutzschalter leicht zugänglich sind.

- Die Trennung von der Stromversorgung darf durch Herausziehen des Steckers aus der Steckdose oder Auslösen eines gemäß gängiger Verkabelungsnormen in die Festverdrahtung zwischengeschalteten Schutzschalters erfolgen.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein Kabel bzw. Spezialbündel ersetzt werden, das beim Hersteller erhältlich ist. Wenden Sie sich dazu an den Kundendienst.

- Der Netzkabeltyp muss H05V2V2-F sein.

- Eine Nichteinhaltung der oben genannten Anweisungen kann die Schutzfunktion des Geräts gefährden und zum Erlöschen der Garantie führen.

- Überschüssiges verschüttetes Material ist vor dem Reinigen zu entfernen.

- Während des pyrolytischen Reinigungsvorgangs können sich Flächen mehr als üblich erwärmen. Deswegen sind Kinder in einem sicheren Abstand fernzuhalten.

- Zum Vermeiden von Überhitzung darf das Gerät nicht hinter einer Verkleidungstür installiert werden.

- Beim Einschieben des Ofenrostes ist darauf zu achten, dass der Anschlag nach oben und hinten Richtung Ofenraum zeigt.

Das Rost muss vollständig in den Ofenraum eingeschoben werden.

- **WARNHINWEIS:** Die Seitenwände des Ofens nicht mit Aluminium oder Einweg-Schutz, wie er in Geschäften erhältlich ist, auskleiden. Aluminiumfolie oder jeglicher andere Schutz, der in direkten Kontakt mit der heißen Emaille kommt, kann Schmelzen und Verschleiß der Emaille an den Innenseiten verursachen.

- **WARNHINWEIS:** Entfernen Sie niemals die Dichtung der Ofentür.

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.

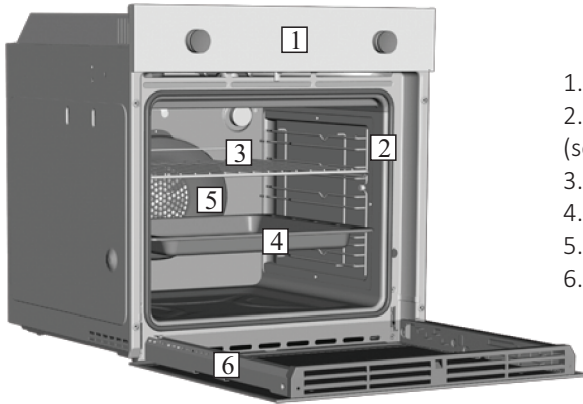
1.6 Konformitätserklärung

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

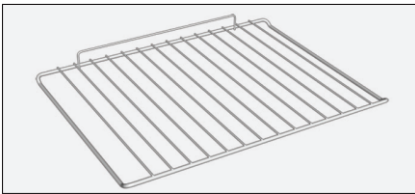
2.1 Übersicht



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

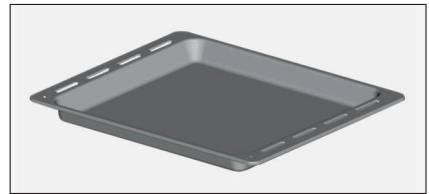
2.2 Zubehör

1 Backrost



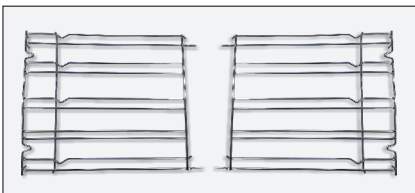
Hält Auflauf- und Backformen.

2 Fettpfanne



Fängt die beim Backen aus den Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

3 Seitliche Draht Gitter



Seitliche Drahtnetz wenn inbegriffen.

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
LAUTLOS-MODUS 	<ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie den linken Funktionswahlschalter auf die Position „Silence mode“ (Lautlos-Modus). 	<ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position „OFF“ (AUS). 	<ul style="list-style-type: none"> • Hiermit können Sie den minutlichen Signalton ausschalten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deaktivieren des minutlichen Signaltons.
ZEIT-EINSTELLUNG 	<ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie den linken Funktionswahlschalter auf die Position „Set the time“ (Zeiteinstellung). • Verwenden Sie die Tasten „+“ oder „-“, um die Zeit einzustellen 	<ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position „OFF“ (AUS). 	<ul style="list-style-type: none"> • Dadurch lässt sich die auf dem Display angezeigte Zeit einstellen. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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)
BACKDAUER 	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie den mittleren Knopf zweimal • Die Knöpfe „-“ „+“ drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. • Alle Knöpfe loslassen. • Stellen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backfunktion. 	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie einen Knopf, um das Signal zu beenden. Drücken Sie den mittleren Knopf, um zur Uhrfunktion zu gelangen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es ermöglicht Ihnen, die für das gewählte Rezept erforderliche Backzeit vorzu programmieren. • Um die Restzeit zu erfahren drücken Sie den Knopf SELECT ZWEIMAL. • Um die eingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf TIMER und nehmen Sie die neue Einstellung durch Betätigung der Knöpfe „-“ „+“ vor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch ab. Wenn Sie den Backvorgang vorzeitig abbrechen 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 „-“ „+“)
BACKZEITENDE 	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie den mittleren Knopf dreimal • Die Knöpfe „-“ „+“ drücken, um den Zeitpunkt zu wählen, wenn Sie möchten, dass der Ofen sich abschaltet. • Knöpfe loslassen. • Wählen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backofenfunktion 	<ul style="list-style-type: none"> • Zum eingestellten Zeitpunkt wird der Ofen sich automatisch abschalten. • Wenn Sie den Ofen manuell ausschalten möchten, drehen Sie den Knebel zur Einstellung der Ofenfunktion auf Position O. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es ermöglicht die Einstellung der Backzeit. • Um die voreingestellte Zeit zu überprüfen, Drücken Sie den mittleren Knopf dreimal • Um die voreingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf SELECT und die Knöpfe „-“ „+“ gleichzeitig. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. ACHTUNG: Wenn nur die Backzeit, nicht jedoch die Dauer der Backzeit eingestellt worden ist, setzt sich der Ofen sofort in Betrieb und schaltet sich bei Erreichen der eingestellten Backzeit ab.
MANUELLER BETRIEB 	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie den mittleren Knopf einmal • Die Knöpfe „-“ „+“ drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. • Alle Knöpfe loslassen. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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). 	<ul style="list-style-type: none"> • Aktiviert einen Alarm am Ende der eingestellten Backzeit. • Während dessen zeigt das Display die verbleibende Zeit an. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es ermöglicht Ihnen, das Signal als Erinnerungsfunktion zu benutzen (auch wenn den Ofen nicht zum Backen verwendet wird)
KINDERSICHERUNG 	<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)
			LAMPE: Schaltet das Licht im Backofen an.
	40	40 ÷ 40	AUFTAUEN: 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	Warm halten: Diese Funktion wird empfohlen um fertig gekochte Lebensmittel wieder aufzuheizen. Dafür schieben Sie das Backblech von oben aus gesehen in die 2. Ebene. Um Brot oder Gebäck aufzutauen legen Sie das Backblech in die niedrigste Ebene. Die Temperatur wird in 60 ° C voreingestellt. Eine Änderung ist nicht möglich.
	180	50 ÷ 240	UMLUFT: 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 Garebenen 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	OBER-/UNTERHITZE: 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	UMLUFT + UNTERHITZE: 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	UMLUFT + GRILL: 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	GRILL: 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	Der Ofen hat zwei Positie Grill: Grill 2200 W Super Grill : 3000 W
	ECO	ECO÷SUPER	Pyro: 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 erfordern 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 „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 (☉).

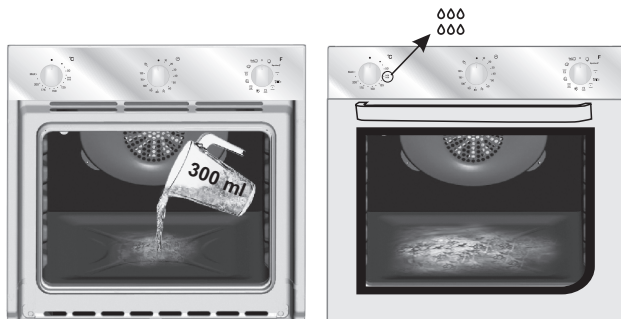
4. Stellen Sie eine Zeit von 30 Minuten für das Programm ein.

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!

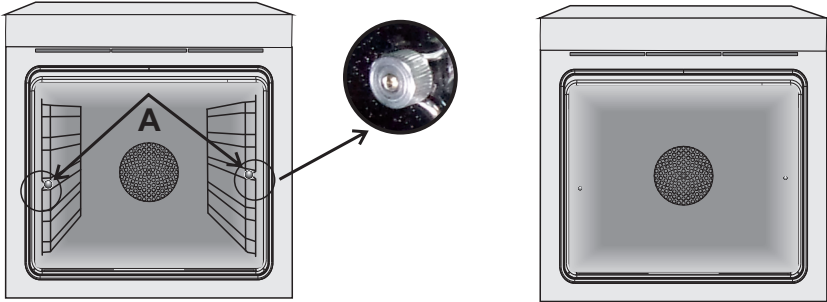
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist bevor Sie es berühren. Achten Sie auf heiße Oberflächen, da sie Verbrennungen verursachen können. Verwenden Sie destilliertes- oder Trinkwasser.



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).

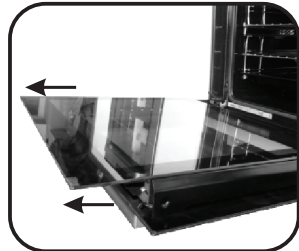
7. Nach der Reinigung oder dem Austausch der Scheibe, Einzelteile in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

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.

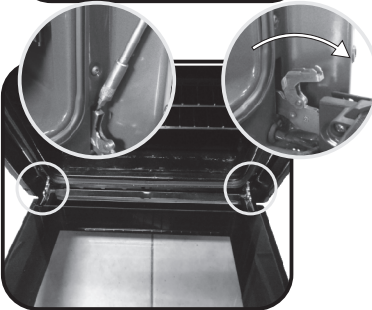
1.



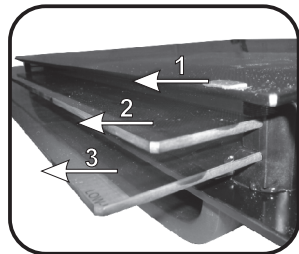
5.



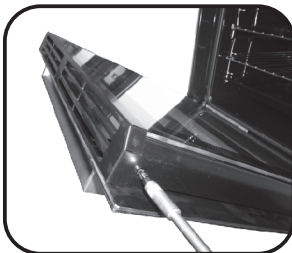
2.



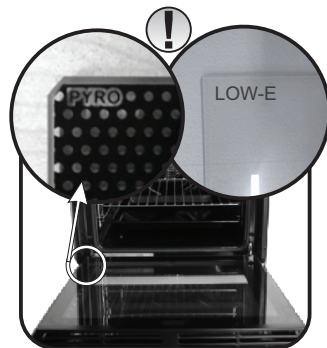
6.



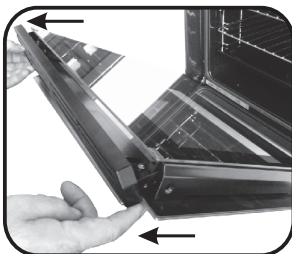
3.



7.

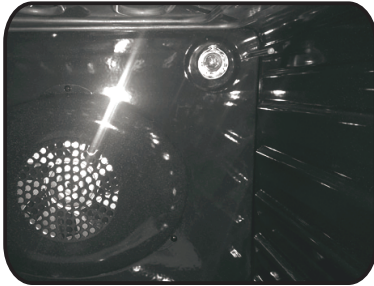


4.



WECHSELN DER GLÜHBIRNE

1. Den Backofen von der Stromversorgung trennen.
2. Glasabdeckung abnehmen, Glühbirne herausschrauben 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 Kondensstropfen auf dem Touch-Display.	Touch-Display mit einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Instrukcje Bezpieczeństwa

- **UWAGA:** Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części.
 - **OSTRZEŻENIE:** części łatwo dostępne mogą nagrzać się podczas używania piekarnika. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
 - Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.
 - Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
 - Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwać ani czyścić urządzenia.
 - Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części wewnątrz piekarnika.
- UWAGA:** dostępne części mogą być gorące podczas użytkowania. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.
- Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie wolno stosować substancji ściernych ani ostrych skrobaków gdyż mogą one porysować szkło i spowodować jego stłuczenie.
 - Wyłączyć piekarnik przed usunięciem ekranu, po wyczyszczeniu zamontować ekran zgodnie z instrukcją.
 - Używać wyłącznie sondy cieplnej przeznaczonej do tego piekarnika.
 - Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.
 - Podłączyć wtyczkę do kabla zasilającego odpowiedniego do wymaganego napięcia, prądu i obciążenia wskazanego na tabliczce oraz posiadającego styk uziemiający. Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Przewód uziemiający jest koloru żółto-zielonego. Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. W razie niekompatybilności pomiędzy gniazdkiem a wtyczką urządzenia należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o wymianę gniazdka na inne odpowiedniego typu. Wtyczka oraz gniazdko powinny być zgodne z obowiązującymi w danym kraju

przepisami w zakresie instalacji elektrycznej. Podłączenie do źródła zasilania można wykonać również poprzez umieszczenie pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania wielobiegunowego wyłącznika, który wytrzyma maksymalne podłączone obciążenie i który będzie zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdko oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.

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

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 dostarczanymi z piekarnikiem zaleca się używać naczyń i form odpornych na wysokie temperatury.

1.4 Instalacja

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

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

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

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

1.5 Gospodarka odpadami i ochrona środowiska



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

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

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

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapełnić. Jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności energii piekarnik należy wyłączyć na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia, co pozwoli na wykorzystanie ciepła odpadowego, które nadal generuje piekarnik. Uszczelki powinny być czyste i spełniać swoje zadanie, aby uniknąć wydostawania się ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli Twoja umowa z dostawcą energii opiera się na taryfie godzinowej, program "opóźnionego startu" upraszcza oszczędzanie energii, uruchamiając proces pieczenia w czasie obowiązywania niższej taryfy.

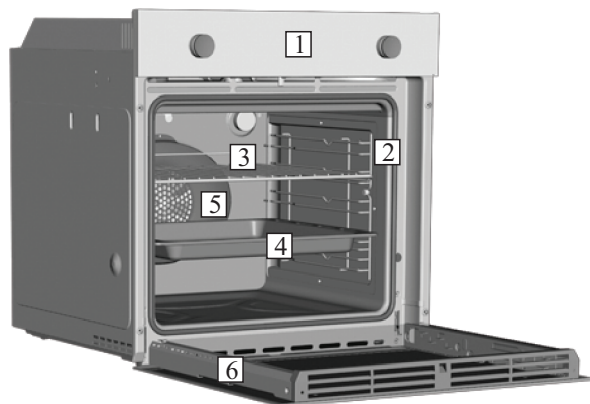
1.6 Deklaracja Zgodności

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

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

2. Opis produktu

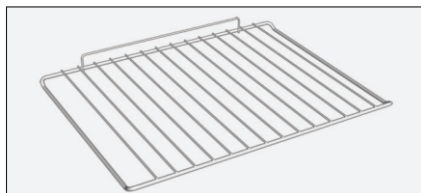
2.1 Informacje ogólne



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

2.2 Akcesoria (w zależności od modelu)

1 Metalowy ruszt



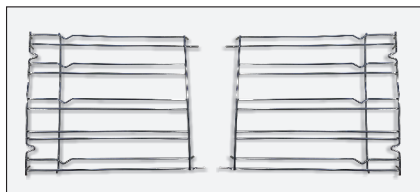
Podtrzymuje formy i naczynia.

2 Taca na tłuszcz



Gromadzi tłuszcz wyciekający z żywności podczas pieczenia jej na ruszcie.

3 Boczne drutu siatki



Boczne drutu siatki jeśli uwzględnione.

2.3 Pierwsze Użycie

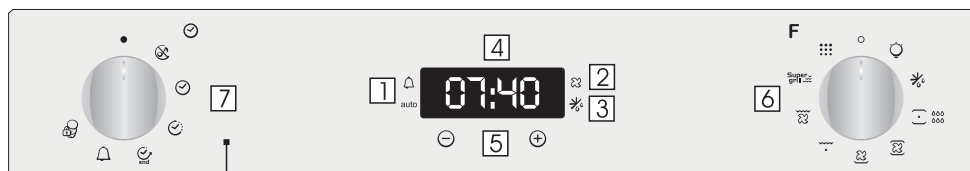
CZYSZCZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy:

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

3. Obsługa piekarnika

3.1 Opis wyświetlacza (w pełni dotykowy, piekarnik dwukomorowy)









1. 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
TRYB WYCISZENIA 	<ul style="list-style-type: none"> Obrócić lewym przełącznikiem funkcji w położenie „Silence mode” (Tryb wyciszenia) 	<ul style="list-style-type: none"> Obrócić przełącznik funkcji w położenie OFF. 	<ul style="list-style-type: none"> Umożliwia wyłączenie dźwięku minutnika. 	<ul style="list-style-type: none"> Aby wyłączyć dźwięk minutnika.
USTAWIANIE GODZINY 	<ul style="list-style-type: none"> Obrócić lewym przełącznikiem funkcji w położenie „Set the time” (Ustaw godzinę). Użyć przycisków „+” lub „-” w celu ustawienia godziny 	<ul style="list-style-type: none"> Obrócić przełącznikiem funkcji w położenie OFF. 	<ul style="list-style-type: none"> Można w ten sposób ustawić godzinę, która pojawi się na wyświetlaczu. 	<ul style="list-style-type: none"> Aby ustawić godzinę UWAGA: Godzinę należy ustawić, gdy instaluje się po raz pierwszy piekarnik lub tuż po awarii (zegar pokazuje migającą godzinę 12:00)
CZAS TRAWIANIA PIECZENIA 	<ul style="list-style-type: none"> Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 2 razy Ustawić czas trwania pieczenia przyciskiem Zwolnić przyciski „-” „+” Wybrać funkcję za pomocą pokrętki wyboru funkcji 	<ul style="list-style-type: none"> Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik sam się wyłączy. Jeśli trzeba wyłączyć piekarnik wcześniej należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji na pozycję 0 lub ustawić czas pieczenia na 0:00(przyciskami SELECT „-” „+”) 	<ul style="list-style-type: none"> Pozwala ustawić czas trwania pieczenia Aby pokazać czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk SELECT 2 Razy Aby zmienić czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk SELECET „-” „+” 	<ul style="list-style-type: none"> Aby wyłączyć sygnał (alarm) wcisnąć jakikolwiek przycisk. Aby przywrócić działanie zegara wcisnąć przycisk środkowy (centralny)
ZAKOŃCZENIE PIECZENIA 	<ul style="list-style-type: none"> Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy Ustawić godzinę zakończenia pieczenia przyciskami „-” „+” Zwolnić przyciski Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokrętki wyboru funkcji. 	<ul style="list-style-type: none"> O ustawionej godzinie piekarnik sam się wyłączy Jeśli trzeba go wyłączyć wcześniej należy ustawić pokrętkę wyboru funkcji na pozycję 0 	<ul style="list-style-type: none"> Ustawia godzinę końca pieczenia. Aby pokazać zaprogramowaną godzinę należy Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy Aby zmienić zaprogramowaną godzinę wcisnąć przycisk SELECT+ „-” „+” 	<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> <p>-Wybrać odpowiednią funkcję pieczenia</p> <p>-Ustawić czas trwania pieczenia na 45 mm (Timer + „-” „+”)</p> <p>• Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</p> <p>- Ustawić koniec pieczenia na godz. 12:30 (END + „-” „+”)</p> <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>
MINUTNIK 	<ul style="list-style-type: none"> Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz Ustawić czas trwania pieczenia wciskając Przyciski „-” „+” Zwolnić przyciski. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> Po zakończeniu ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy Aby pokazać wyświetlacz pokazuje pozostały czas. 	<ul style="list-style-type: none"> Pozwala na użycie programatora jako budzika. Można go używać przy włączonym lub wyłączonym piekarniku.
ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI 	<ul style="list-style-type: none"> Zabezpieczenie aktywuje się przytrzymując przez minimum 5 sekund pole (+) Od tej chwili wszystkie funkcje są zablokowane wyświetlacz naprzemiennie pokazuje STOP i ustawiony czas. 	<ul style="list-style-type: none"> Zabezpieczenie wyłącza się przytrzymując przez minimum 5 sekund pole (+) Od tej chwili wszystkie funkcje sterowania są odblokowane. 		

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	Rozmrażanie 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	PODGRZEWANIE CIEPŁYM POWIETRZEM 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	Pieczenie z nawiewem 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	Konwekcja naturalna 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	Pieczenie z nawiewem i włączoną dolną grzałką Doskonale do delikatnych wypieków (torty, suflety)
** 	200	150 ÷ 220	Grill z nawiewem przy drzwiczkach zamkniętych 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 rolę obrotowy i gwarantuje doskonałe wyniki w przypadku pieczenia drobiu, kiełbas i czerwonych mięs, również w dużych kawałkach.
	L3	L1 ÷ L5	Tradycyjne pieczenie na grillu przy zamkniętych drzwiczkach W pozycji tej włączona zostaje grzałka grilla na promienie podczerwone (górna). Idealne przy pieczeniu mięs o średniej i małej grubości (kiełbaski, Zeberka, bekon).
Super grill 	L3	L1 ÷ L5	SUPER GRILL: pečica ima dve stopnji Grill : 2200 W Grill SUPER : 3000 W
	ECO	ECO÷SUPER	PYRO - 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--”. 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”

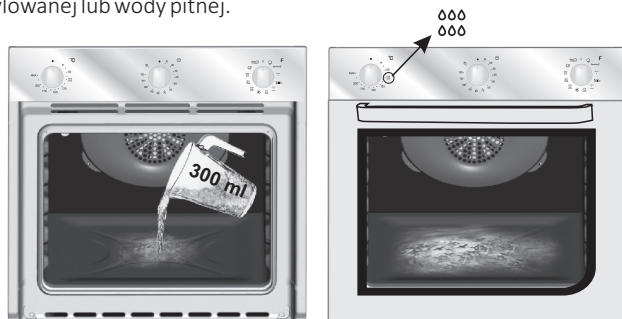
2- Wstępnie ustawiony czas to 90 min, ale może być zmieniany w zakresie od 90 min (tryb Eco) do 120 min (tryb Sup) przy użyciu programatora („+” lub „-”). Jeśli piekarnik jest bardzo brudny, czas powinien zostać zwiększony do 120 minut, natomiast jeśli piekarnik jest jedynie lekko zabrudzony, zmniejszyć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

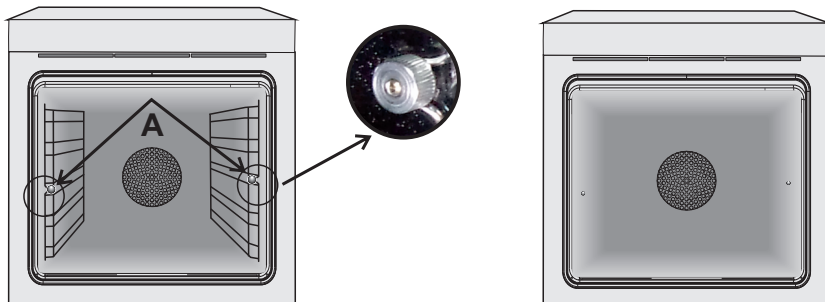
Ostrzeżenie: Przed dotknięciem urządzenia, upewnić się, że jest ono zimne. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używać wody destylowanej lub wody pitnej.



4.4 Konserwacja

WYJMIWANIE I CZYSZCZENIE RUSZTÓW

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



WYJMIWANIE DRZWIČEK 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)).

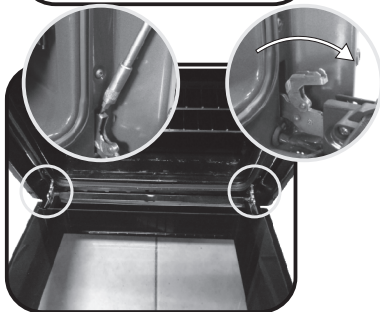
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

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.

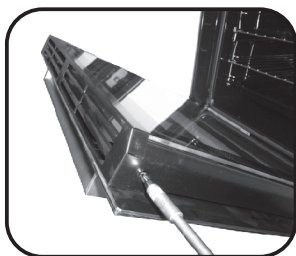
1.



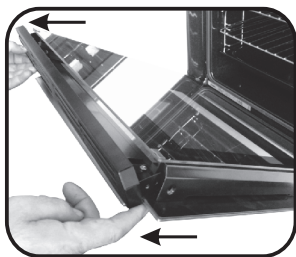
2.



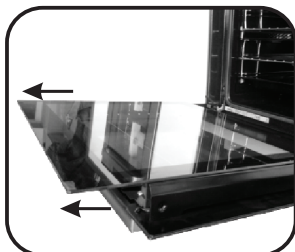
3.



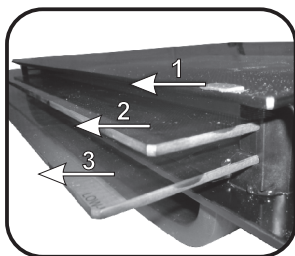
4.



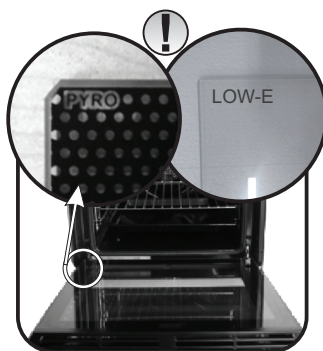
5.



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

- UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.
- UPOZORNĚNÍ: přístupné části se mohou při používání trouby zahřát. Děti musejí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.
- Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
- Během použití se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se ohřevných prvků uvnitř trouby.

UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být během provozu horké. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

- Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvírek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.
- Vypněte troubu před sejmutím ochrany a po očištění nasadte ochranu v souladu s pokyny.
- Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.
- Připojte zástrčku k napájecímu kabelu, který je schopen vydržet napětí, proud a zátěž uvedené na štítku a který je opatřen uzemňovacím kontaktem. Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít zapojený a funkční uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žlutozelenou barvu. Tuto operaci by měl provádět odborník s vhodnou kvalifikací. V případě neslučitelnosti mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebičů požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby zásuvku nahradil jiným vhodným typem. Zástrčka i zásuvka musejí odpovídat platným normám země instalace. Připojení k napájecímu zdroji lze provést také tak, že mezi spotřebičem a zdrojem energie, který zvládne maximální připojenou zátěž a který je v souladu se stávajícími právními předpisy, je umístěn omnipolární vypínač. Žlutozelený uzemňovací kabel by neměl být přerušen vypínačem. Zásuvka nebo omnipolární vypínač používaný

pro připojení by měl být při instalaci spotřebiče snadno přístupný.

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

Police musí být zasunuta zcela do komory.

- **VAROVÁNÍ:** Nepotahujte stěny trouby alobalem ani jednorázovými ochrannými produkty, které jsou k dostání v obchodech. Hliníková fólie nebo jakákoli jiná ochrana způsobuje v přímém kontaktu se smaltovaným povrchem riziko roztavení nebo poškození smaltovaného povrchu uvnitř trouby.
- **VAROVÁNÍ:** V žádném případě neodstraňujte těsnění dveří trouby.

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 mokrými nebo vlhkými rukama či nohama;
- použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů není zásadně doporučeno;
- v případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.

1.2 Elektrická bezpečnost

ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

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

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 pečící formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

1.4 Instalace

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

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

1.5 Odpadové hospodářství a ochrana životního prostředí



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

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

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

Šetrnost a ohleduplnost k životnímu prostředí. Kdykoli je to možné, vyhněte se přehřátí trouby a vždy se 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.

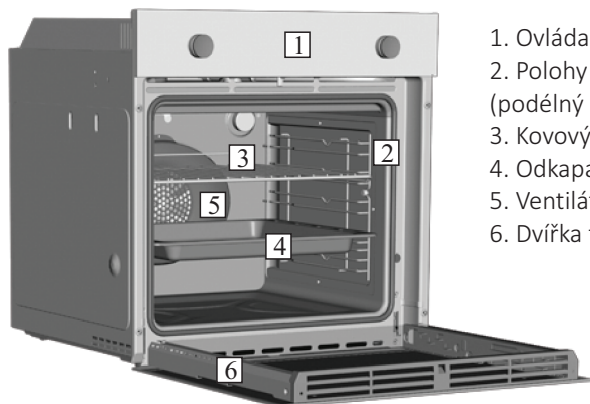
1.6 Prohlášení o shodě

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

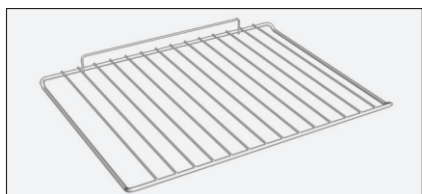
2.1 Přehled



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

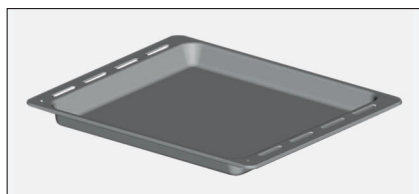
2.2 Příslušenství

1 Kovový rošt



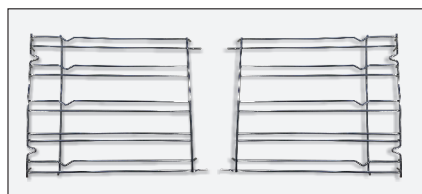
Drží pečící plechy a talíře.

2 Odkapávací plech



Shromažďuje zbytky, které odkapávají během pečení potravin na roštích.

3 Boční drátěné mřížky



Boční drátěné mřížky Pokud zahrnuty.

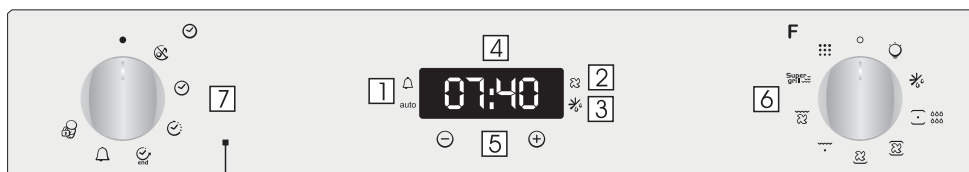
2.3 První použití

PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

Před prvním použitím troubu vyčistěte. Otřete vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem. Umyjte všechna příslušenství a vyčistěte 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
TICHÝ REŽIM 	<ul style="list-style-type: none"> Levým knoflíkem výběru funkcí otočte do polohy „Silence Mode“. 	<ul style="list-style-type: none"> Knoflík výběru funkcí nastavte do polohy „OFF“. 	<ul style="list-style-type: none"> Umožňuje vypnutí zvukové signalizace minutovníku. 	<ul style="list-style-type: none"> Pro vypnutí zvukové signalizace minutovníku.
NASTAVENÍ ČASU 	<ul style="list-style-type: none"> Levým knoflíkem výběru funkcí otočte do polohy „Set the Time“. K nastavení času použijte knoflíky „+“ nebo „-“ 	<ul style="list-style-type: none"> Knoflík výběru funkcí nastavte do polohy „OFF“. 	<ul style="list-style-type: none"> Umožňuje vám nastavit čas, jaký se objeví na displeji. 	<ul style="list-style-type: none"> Pro nastavení času POZN.: Čas nastavujte po první instalaci trouby nebo těsně po výpadku proudu (na hodinách bliká 12:00)
DOBA PEČENÍ 	<ul style="list-style-type: none"> Stiskněte centrální tlačítko 2 krát. Stisknutím tlačítka "-." Nebo "+" nastavit délka vaření požadované. Uvolněte všechna tlačítka Nastavte funkci pečení s funkce trouby voličem. 	<ul style="list-style-type: none"> Je-li uplynutí doby trouba se vypne automaticky. Pokud byste chcete zastavit vaření dříve buď vypněte funkci voliče 0, nebo nastavený čas 0:00 (SELECT a "-." "+" Tlačítka). 	<ul style="list-style-type: none"> Umožňuje nastavení vaření čas potřebný pro vybrané receptury. Chcete-li zkontrolovat, jak dlouho zůstane spustit stisknutím SELECT Tlačítko 2 krát. Chcete-li změnit / změnit přednastavený čas stiskněte tlačítko SELECT a "-." "+" tlačítka. 	<ul style="list-style-type: none"> Stiskněte jakékoli tlačítko pro zastavení signálu. Stiskněte centrální Tlačítko pro návrat do hodiny funkce.
KONEC PEČENÍ 	<ul style="list-style-type: none"> Stiskněte centrální tlačítko 3 krát. Stisknutím tlačítka "-." "+" nastavit čas, kdy Chcete troubu na vypnout. Uvolněte tlačítka Nastavte funkci pečení s funkce trouby volič. 	<ul style="list-style-type: none"> v době stanovené, trouba vypne. Chcete-li přepnout off ručně, troubu voličem funkcí na Pozici O. 	<ul style="list-style-type: none"> Umožňuje nastavení - konec pečení Chcete-li zkontrolovat nastavený čas stiskněte centrální tlačítko 3 krát Chcete-li změnit nastavení Tlačítka času stiskněte SELECT + "-." "+" 	<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>
MINUTKA 	<ul style="list-style-type: none"> Stiskněte centrální tlačítko 1 krát. Stisknutím tlačítka "-." "+" nastavte požadovaný čas. Uvolněte všechna tlačítka. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Zvuky alarmu na konec nastaveného času. Během procesu, displeji se zobrazí zbývajícím čas. 	<ul style="list-style-type: none"> Umožňuje použít troubu jako budík (může být aktivní buď při provozu trouby nebo samostatně (při provozu trouby)
DĚTSKÁ POJISTKA 	<ul style="list-style-type: none"> 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 . 	<ul style="list-style-type: none"> Dětský zámek Funkce je deaktivována dotykem tlačítka Set (+) opět na minimálně 5 sekund. Od této chvíle jsou možnosti všech funkcí volitelné znovu. 		

3.2 Režimy varení

Volič funkce	T °C výchozí	T °C omezí	Funkce (Závisí na modelu trouby)
			SVĚTLO: Zapne světlo v troubě.
	40	40 ÷ 40	ROZMRAZOVÁNÍ: Je-li volič nastaven do této polohy. Ventilátor dmýchá vzduch o pokojové teplotě kolem zmraženého pokrmu a tak jej za několik minut rozmrazí bez toho, aby se jakkoli změnil obsah proteinů v pokrmu.
	60	60 ÷ 60	Udržování tepla - Doporučujeme k ohřevu již hotových pokrmů, umístěním roštu na druhou úroveň shora, nebo k rozmrazování chleba, pizzy nebo moučníků umístěním roštu na nejspodnější úroveň. Teplota je konstantně 60°C, není možná změna.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	PEČENÍ S VENTILÁTOREM: Doporučujeme používat tuto metodu pro drůbež, těstoviny, ryby a zeleninu. Teplo proniká do pokrmu lépe a zkrátí se také doba pečení a předehřev. Můžete péct různé pokrmy zároveň se stejnou přípravou nebo bez přípravy v jedné nebo více pozicích. Tato metoda pečení zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla a zabraňuje smísení vůní. Při současném pečení více pokrmů nastavte o deset minut delší dobu.
* 	220	50 ÷ 280	KONVENČNÍ PEČENÍ: Používají se současně horní i dolní topná tělesa. Předehřevte 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	VENTILÁTOR + SPODNÍ OHŘEV: Spodní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýchajícím vzduch uvnitř trouby. Tato metoda je ideální pro šťavnaté ovocné koláče, dortíky, quiche a paštiky. Zabraňuje vysoušení pokrmu a podporuje kvašení v dortech, chlebovém těstu a jiných pokrmech pečených zespodu. Umístěte rošt do dolní polohy.
** 	200	150 ÷ 220	GRILS PODPOROU VENTILÁTORU: používejte turbo-gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýchajícím vzduch uvnitř trouby. Předehřev je nezbytný u tmavých mas, ale nikoli u bílých mas. Ideální pro pečení pokrmů o velké tloušťce, celých kusů jako je pečené vepřové, drůbež atd. Umístěte pokrm určený ke grilování přímo do středu roštu ve střední poloze. Zasuňte pod rošt odkapávací plech pro zachycení šťáv. Zajistěte, aby nebyl pokrm příliš blízko u grilu. V polovině pečení pokrm obraťte.
	L3	L1 ÷ L5	GRIL: 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	SUPER GRIL: Trouba má úroveň grilování Gril: 2200 W Gril SUPER: 3000 W
	ECO	ECO÷SUPER	Pyrolýza - 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).

SKLENĚNÉ DÍLY

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

TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství 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 pyrolýzy 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 pyrolýzu 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 pyrolýzy.**

• **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.

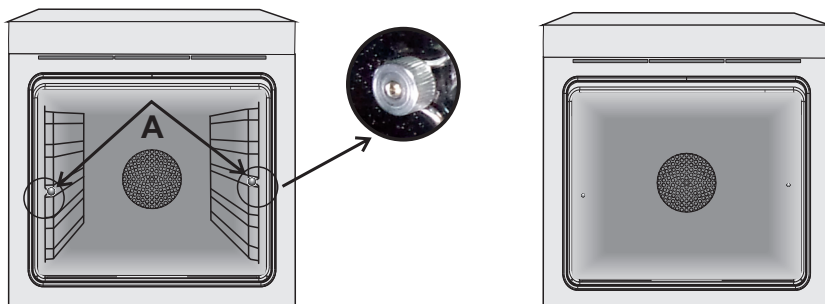
Varování: Než budete manipulovat se spotřebičem, ujistěte se, zda vychladnul. Zvyšte pozornost u všech horkých povrchů, neboť hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.



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.

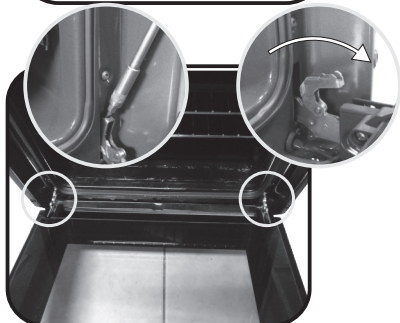
5.6. Vyměňte opatrně sklo ze dvířek trouby (Pozn: u pyrolytických trub vyměňte také druhé a třetí sklo (jsou-li osazena)).

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.

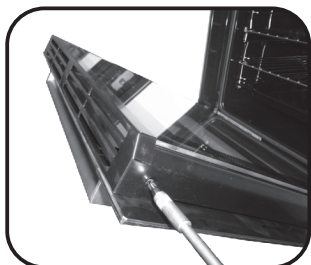
1.



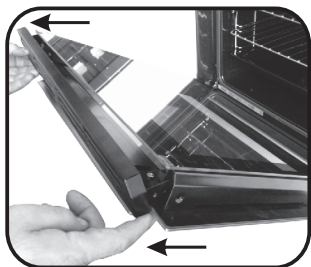
2.



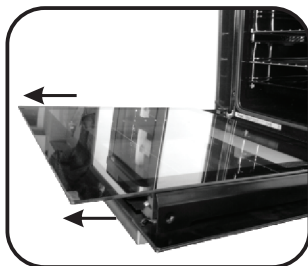
3.



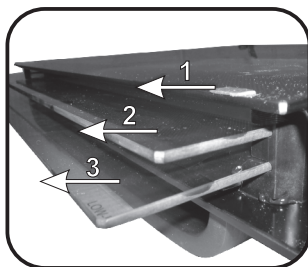
4.



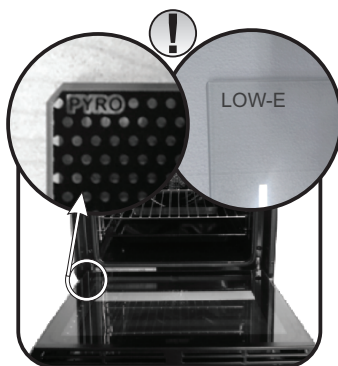
5.



6.



7.



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!

- **OPOZORILO:** med delovanjem pečice, se njeni izpostavljeni deli lahko zelo segrejejo. Zato poskrbite, da bodo tedaj otroci varno oddaljeni.
- 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.
 - Vtikač napajalnega kabla priklopite v vtičnico, ki izpolnjuje zahteve glede napetosti, toka in moči, ki so navedene na oznaki naprave, vtičnica pa mora biti tudi ustrezno ozemljena. Vtičnica mora zagotavljati ustrezno moč, ki je navedena na oznaki naprave, biti mora ozemljena in v brezhibnem stanju. Kabel za ozemljitev je rumeno-zelene barve. Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Če vtičnica in vtikač nista združljiva, naj ustrezno usposobljeni elektro-serviser zamenja vtičnico s takšno, ki se bo prilegala vtikaču. Vtičnica in vtikač morata izpolnjevati veljavne norme v državi, kjer bo naprava priklopljena v omrežje. Priklop v električno omrežje je možno izvesti tudi tako, da je napajanje urejeno preko ustrezne varovalke, vgrajene

med napravo in vir napajanja, ki zagotavlja, da obremenitev omrežja ne presega predpisane zakonodaje. Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Vtičnica ali varovalka, ki je vgrajena med vtičnico in napravo, morata po namestitvi naprave ostati enostavno dostopni.

- Prekinitev napajanja mora biti možna bodisi z odklopom vtikača iz vtičnice, oziroma preko dodatno vgrajenega stikala, nameščenega skladno s pravili elektro-stroke.

- Če je napajalnik kabel poškodovan, ga je potrebno nadomestiti z novim ali posebnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu, lahko pa tudi kontaktirate oddelek za podporo kupcem.

- Napajalni kabel mora biti vrste H05V2V2-F.

- Neupoštevanje zgornjih predpisov lahko negativno vpliva na varno uporabo naprave ter izniči garancijo.

- Pred čiščenjem morate morebitne ostanke živil najprej odstraniti.

- Med postopkom pirolitskega čiščenja se površine naprave segrejejo bolj kot običajno, zato se tedaj otroci ne smejo približevati.

- Naprave ni dovoljeno namestiti za dekorativnimi vrati, sicer lahko pride do pregrevanja.

- Pri vstavljanju polic se prepričajte, da je zaustavljalnik na zadnji strani in obrnjen navzgor.

Polico morate vstaviti do konca

- **OPOZORILO:** Na stene pečice nikoli ne nameščajte aluminijaste folije ali zaščitne za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katerakoli druga zaščita lahko ob neposrednem stiku z vročo emajlirano oblogo povzroči, da se slednja stali ali poškoduje.

- **OPOZORILO:** Nikoli ne odstranjajte vratnega tesnila.

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, polistirol 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 nevtralnim vodom. 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 Namestitvev 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 namestitvev lahko povzročijo 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 izbrabili 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 pripravite, če pečenje zamaknete na čas, ko je električna energija cenejša.

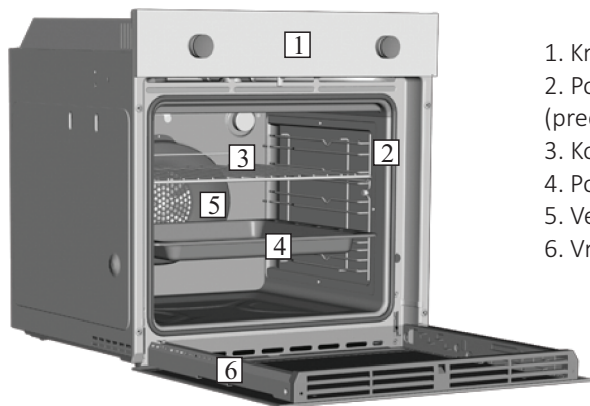
1.6 Izjava O Skladnosti

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

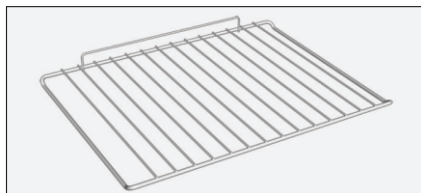
2.1 Pregled



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



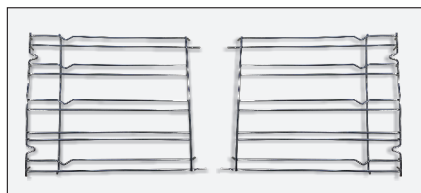
Na rešetko postavite različne pekače.

2 Ponev



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

3 Stranska žice mreže



Bočni žice mreže, če so vključeni.

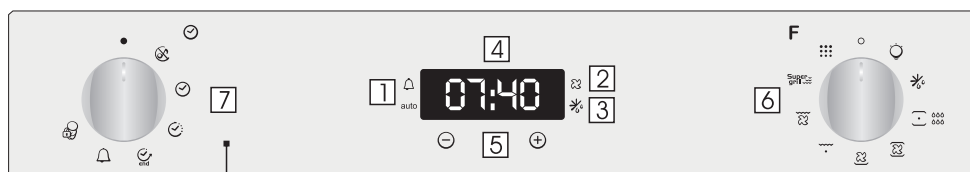
2.3 Prvo Upotreba

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 "oo" 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
TIHI NAČIN 	<ul style="list-style-type: none"> Levi gumb za izbiro funkcije pečice obrnite na »Silence mode« (Tihi način) 	<ul style="list-style-type: none"> Gumb za izbiro funkcije pečice obrnite na položaj OFF (Izklop). 	<ul style="list-style-type: none"> Omogoča izklop zvoka minutnega opomnika. 	<ul style="list-style-type: none"> Če želite izklopiti zvok minutnega opomnika
NASTAVITE ČAS 	<ul style="list-style-type: none"> Obrnite levi gumb za izbiro funkcije v položaj »Set the time« (Nastavitev časa). Čas nastavite z gumboma +« ali »-«. 	<ul style="list-style-type: none"> Gumb za izbiro funkcije pečice obrnite na položaj OFF (Izklop). 	<ul style="list-style-type: none"> Omogoča nastavev časa, ki je prikazan na zaslonu. 	<ul style="list-style-type: none"> Za nastavev časa Opomba: Čas nastavite ob prvem nameščanju pečice ali po izpadu napajanja (ura prikazuje utripajoč čas 12.00)
TRAJANJE PEČENJA 	<ul style="list-style-type: none"> 2-krat pritisnite na srednji gumb. S pomočjo tipk "-" or "+" nastavite zeleno trajanje pečenja. Sprostite pritisak na vse tipke Izberite funkcijo pečenja s pomočjo stikala za izbiranje funkcij pečice. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 "-" "+") 	<ul style="list-style-type: none"> Omogoča, da nastavite ustrezno trajanje pečenja za izbrano jed. Če želite preveriti, koliko časa je še ostalo do konca pečenja, 2-krat pritisnite na tipko SELECT. Če želite spremeniti nastavljen trajanje pečenja, pritisnite tipko SELECT in tipke "-" "+" 	<ul style="list-style-type: none"> Zvočni signal izklopite s pritiskom na katerokoli tipko. S pritiskom na srednjo tipko priključite nazaj funkcijo ure.
KONEC PEČENJA 	<ul style="list-style-type: none"> 3-krat pritisnite na srednjo tipko S pomočjo tipk "-" "+" nastavite čas, ko želite, da se pečica izklopi. Sprostite pritisak na vse tipke Izberite funkcijo pečenja s pomočjo stikala za izbiranje funkcij pečice 	<ul style="list-style-type: none"> Ob nastavljenem času se pečica izklopi. Če želite predčasno prekiniti pečenje, ali obrnite stikalo za izbiranje funkcij na 0. 	<ul style="list-style-type: none"> Omogoča vam, da določite čas izklopa pečice. Če želite preveriti nastavljeni čas za izklop pečice, 3-krat pritisnite na srednjo tipko. Če želite spremeniti nastavljeni čas, pritisnite tipko SELECT in tipke "-" "+" 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
ŠTEVEC MINUT 	<ul style="list-style-type: none"> 1-krat pritisnite na srednji gumb S pomočjo tipk "-" "+" nastavite zeleni čas Sprostite pritisak na vse tipke 	<ul style="list-style-type: none"> Ko preteče nastavljeni čas, se oglasi zvočni signal (po določenem času sam utihne, lahko pa ga predčasno izklopite s pritiskom na tipko SELECT. 	<ul style="list-style-type: none"> Po preteku nastavljenega časa se oglasi zvočni signal. Med odštevanjem je na prikazovalniku prikazan čas do izteka nastavljenega časa. 	<ul style="list-style-type: none"> Programsko uro na pečici lahko uporabljate kot običajno kuhinjsko uro (aktivirate jo lahko ne glede na to, če pečico uporabljate ali ne).
ZAKLEPANJE ZA VARNOST OTROK 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Funkcijo zaklepanja za varnost otrok lahko deaktivirate tako, da ponovno vsaj 5 sekund pritisnete na tipko Set (+). S tem preključite zaklepanje in lahko ponovno izbirate vse funkcije. 		

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	ODTALJEVANJE: Okoli živila kroži zrak sobne temperature; tako se živilo hitro odtali z ohranjanjem vseh lastnosti živila.
	60	60 ÷ 60	Ohranjanje toplote: 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	50 ÷ 240	VENTILIRANA PEČICA : Delujeta oba grelca ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v pečici. Ta način priporočamo za peko perutnine, sladici, 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.
	210	50 ÷ 240	
* 	220	50 ÷ 280	ZGORNJI/SPODNJI GRELEC : 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	VENTILATOR IN SPODNJI GRELEC (a): 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 segrevati od spodaj. Pekač potisnite v spodnjo višino vodila.
** 	200	150 ÷ 220	ŽAR S KROŽENJEM ZRAKA (a): 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	ŽAR : 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.
Super grill 	L3	L1 ÷ L5	SUPER ŽAR : Na voljo sta dva položaja: Žar: 2200 W, Super žar: 3000 W
	ECO	ECO÷SUPER	PYRO : 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 nastavitve »+« 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.

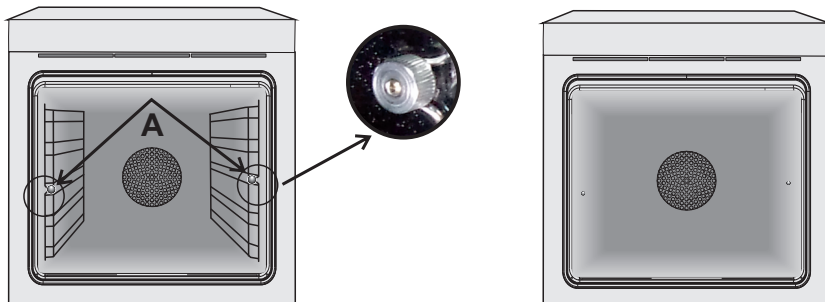
Opozorilo: Preden se dotaknete pečice, se prepričajte, da se je ohladila. Dokler je pečica še vroča, bodite zelo previdni, da se ne opečete. Za ta postopek uporabljajte destilirano ali pitno vodo.



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

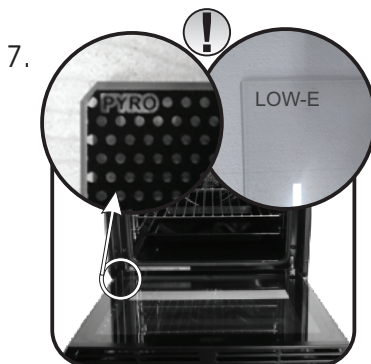
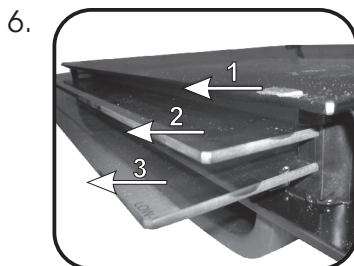
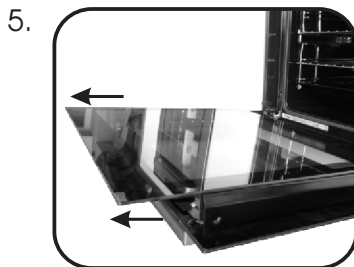
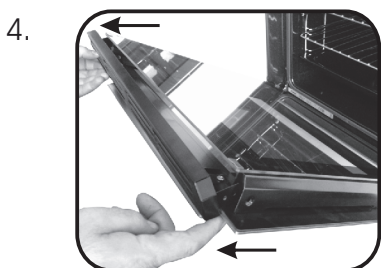
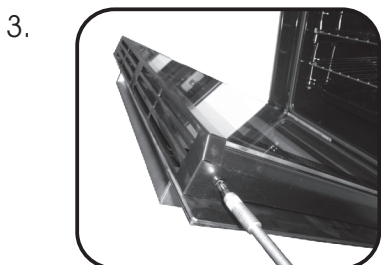
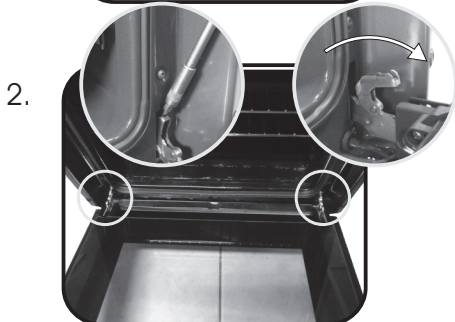
1. Odprite vrata pečice.

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.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: достъпните части могат да станат горещи, когато фурната се използва. Децата трябва да бъдат държани на безопасно разстояние.
- 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 нагрява 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 а 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
- Свържете щепсел към хранящия кабел, който е в състояние да понесе напрежението, тока и натоварването, указани на табелката и има контакт за заземяване. Щепселът трябва да е подходящ за

товара, посочен върху етикета и трябва да има свързан към заземяващ контакт, който да работи. Заземяващият проводник е жълто-зелен на цвят. Тази операция трябва да се извършва от квалифициран специалист. В случай на несъвместимост между контакта и щепсела на уреда, попитайте квалифициран електротехник, който да замени контакта с друг подходящ тип. Щепселът и контактът трябва да отговарят на действащите норми на държавата на инсталацията. Свързването към източника на хранване може да се извърши и чрез поставяне на универсален прекъсвач между уреда и източника на хранване, който може да понесе максимално свързано натоварване и който е в съответствие с действащото законодателство. Жълто-зеленият заземяващ кабел не трябва да се прекъсва от прекъсвача. Гнездото или свързката, използвана за връзката, трябва да са лесно достъпни, когато уредът е монтиран.

- Прекъсването на връзката може да се постигне чрез достъпност на щепсела или чрез включване на превключвател в неподвижното окабеляване в съответствие с правилата за окабеляване.
- Ако хранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен с кабел или специален пакет, предоставен от производителя, или като се свържете с отдела за обслужване на клиенти.
- Видът на хранващия кабел трябва да е H05V2V2-F.
- Неспазването на горното може да застраши безопасността на уреда и да обезсили гаранцията.
- Преди почистването трябва да се извади излишъкът от разлетия материал.
- По време на пиролизния процес на почистване, повърхностите могат да се нагреят повече от обичайното, поради това децата трябва да се държат на безопасно разстояние.
- Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- Когато поставите рафта вътре, уверете се, че стоперът е насочен нагоре и в задната част на кухнята.
Рафтът трябва да бъде пхнат изцяло в кухнята
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не облицовайте стените на фурната с алуминиево фолио или други материали за еднократна употреба, които се продават в магазините. Когато влязат в пряк досег с нагорещения емайл, съществува риск алуминиевото фолио и други подобни материали да се разтопят и да повредят емайлiranата вътрешна повърхност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не сваляйте уплътнението на вратата на 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 добора 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

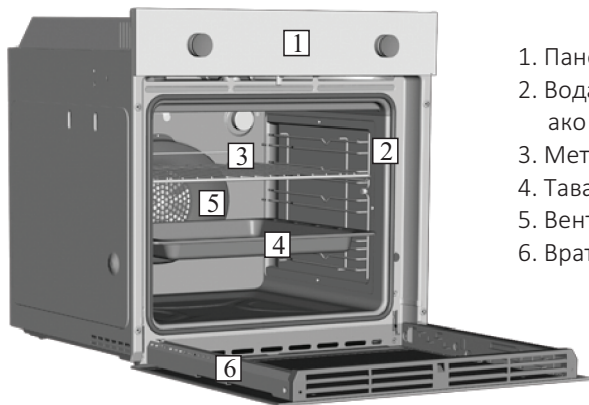
Частите на този уред, които могат да влязат в контакт с храни, съответстват на разпоредбите на Директива ЕИО 89/109.

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

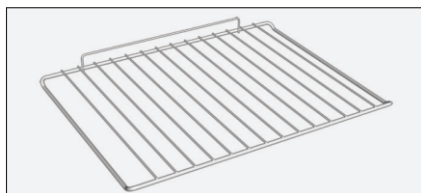
2.1 Общ изглед



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

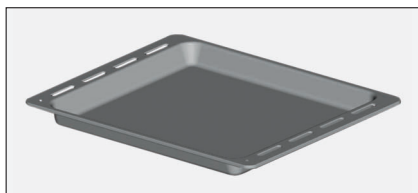
2.2 Приспособления

1 Метална скара



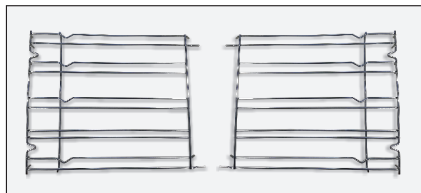
Служи за поставяне на тапи и чинии.

2 Тава за мазнини



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

3 Страничните телени мрежи



Странично тел мрежата, ако е включен.

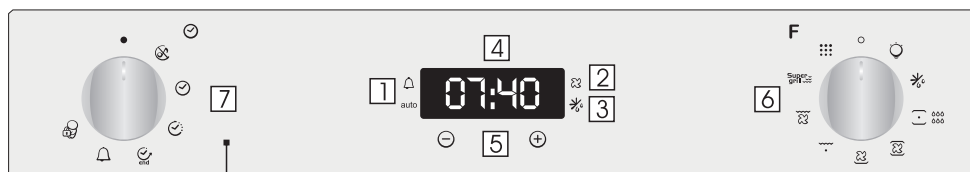
2.3 Първа употреба

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 "°" 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
ТИХ РЕЖИМ 	<ul style="list-style-type: none"> • Завъртете копчето за избор на функция (вляво) до позицията за тих режим. 	<ul style="list-style-type: none"> • Завъртете копчето за избор на функция в изключена позиция. 	<ul style="list-style-type: none"> • Позволява да изключите звуковия сигнал за напомняне 	<ul style="list-style-type: none"> • За да изключите звуковия сигнал за напомняне.
Настройка на часовника 	<ul style="list-style-type: none"> • Завъртете копчето за избор на функция (вляво) до позицията за настройка на часовника. • Използвайте бутоните "+" и "-", за да настроите часовника. 	<ul style="list-style-type: none"> • Завъртете копчето за избор на функция в изключена позиция. 	<ul style="list-style-type: none"> • Позволява да настроите часовника, който се показва на дисплея. 	<ul style="list-style-type: none"> • За да настроите часовника. ВАЖНО: Настройте часовника, след като монтирате фурната или след спиране на тона (часовникът мига и показва 12:00).
Време за готвене 	<ul style="list-style-type: none"> • Натиснете централния бутон 2 пъти. • Натиснете бутони "-" или "+" за да изберете продължителност • освободете всички бутони • Изберете функция със селектора 	<ul style="list-style-type: none"> • При изтичане на времето фурната ще се изключи автоматично. Ако искате да спрете готвенето по-рано завъртете селектора на 0, или зададете времето на 0:00 (SELECT и "-" "+" бутони) 	<ul style="list-style-type: none"> • Позволява ви да зададете времето за готвене за избраната рецепта. • За да проверите оставащото време натиснете SELECT 2 пъти. • За промяна на зададеното време натиснете SELECT и "-" "+" бутони. 	<ul style="list-style-type: none"> • Натиснете някой бутон за да спрете сигнала. Натиснете централния бутон за да се върнете до часовника.
Край на готвенето 	<ul style="list-style-type: none"> • Натиснете централния бутон 3 пъти. • Натиснете бутони "-" "+" , за да зададете времето, в което желаете фурната, да се изключи • Освободете бутоните • Задайте функцията за готвене с селектора за избор 	<ul style="list-style-type: none"> • В зададеното време, фурната ще се изключи. За да изключите ръчно фурната поставете селектора в позиция 0. 	<ul style="list-style-type: none"> • Позволява ви да зададете края на времето за готвене. • За да проверите предварително зададеното време натиснете • централния бутон 3 пъти За промяна настройките SELECT + "-" "+" 	<ul style="list-style-type: none"> • Тази функция обикновено се използва с функцията "готвене" . Например, ако ястието трябва да бъде приготвено 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. • В края на времето за готвене, фурната ще се изключи автоматично и звукова аларма ще звъни. • <i>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.</i> ВНИМАНИЕ. Ако зададете "край на готвенето" без да зададете краен час, готвенето започва веднага.
Таймер 	<ul style="list-style-type: none"> • Натиснете централния бутон 1 път • Натиснете бутони "-" "+" за да изберете време • освободете всички бутони 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. да се спре незабавно с натискане на бутон) SELECT. 	<ul style="list-style-type: none"> • Аларма в края на времето. • По време на работа се показва ост. време 	<ul style="list-style-type: none"> • Позволява да използвате фурната като алармен часовник (при включена и изключена фурна).
Заклучване 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.. 	<ul style="list-style-type: none"> • Функцията "Заклучване" се деактивира като задържите бутон Set (+) за най-малко 5 секунди. От този момент нататък всички функции могат да бъдат избирани отново. 		

3.2 Режими на готвене

Селектор нас функции	Темп. °C по подразбиране	Термостат селектор	ФУНКЦИИ
			LAMPADA: accende la luce interna.
	40	40 ÷ 40	Включва осветлението на фурната. Това ще активира автоматично вентилатора за охлаждане (само при модели, които го имат)
	60	60 ÷ 60	ПРИТОПЛЯНЕ: 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	Готвене на вентилатор: 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	Натурална конвекция : 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	Грил с вентилатор : 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	Грил : 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.
Super grill 	L3	L1 ÷ L5	Супер грил : Фурната има 2 позиции на грила: Grill : 2200 W Grill SUPER : 3000 W
	ECO	ECO÷SUPER	ПИРОЛИЗА

*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 стъкления 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 враждане, 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 плъзгащата 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.

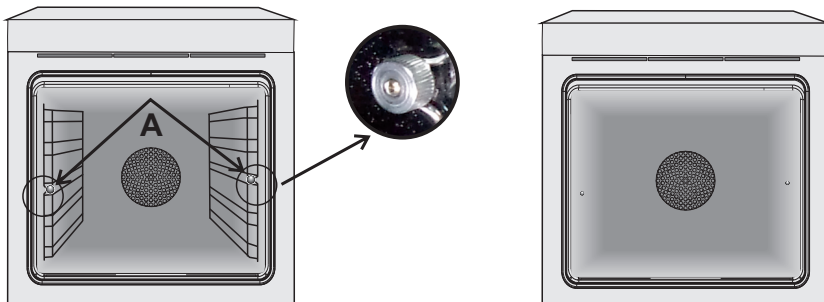
Предупреждение: Уверете се, че уредът е истинал, преди да го докоснете. Трябва да се внимава с всички горещи повърхности, тъй като съществува риск от изгаряне. Използвайте дестилирана или питейна вода.



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 СЪКЛЕНАТА 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).

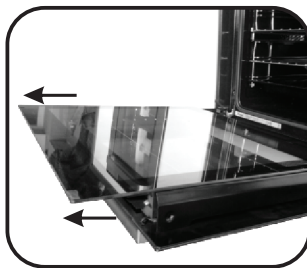
7. Когато приключите с почистването или подмяната на стъклото, сглобете в обратен ред.

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.

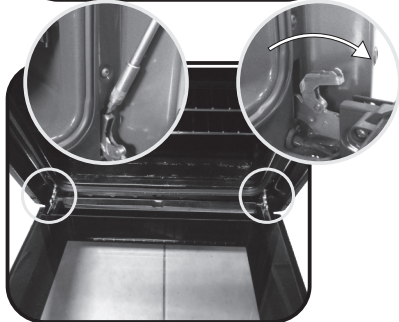
1.



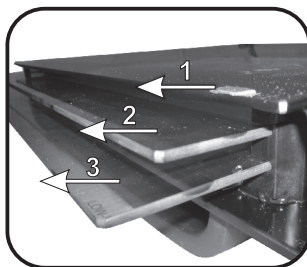
5.



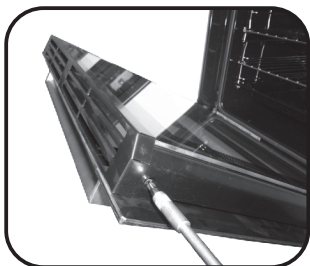
2.



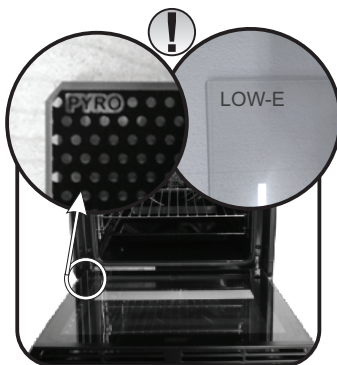
6.



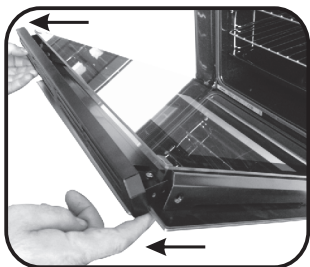
3.



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

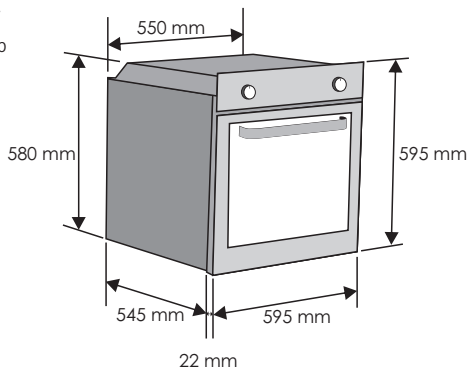
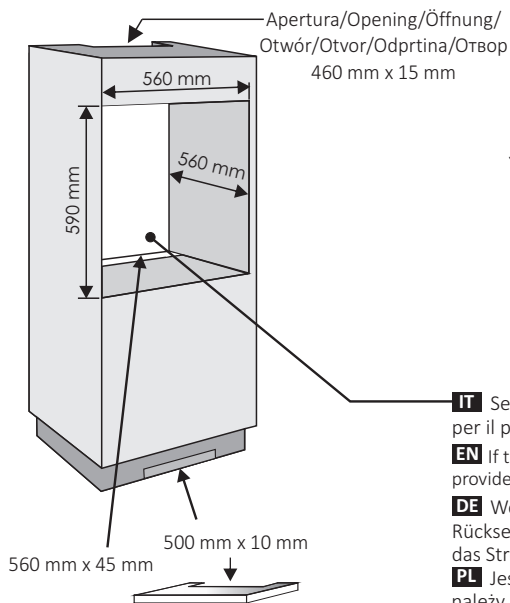
5.1 ЧЗВ

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 Se il mobile ha un fondo posteriore, praticare un foro per il passaggio del cavo di alimentazione.

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

DE Wenn das Gerät mit einer Abdeckung auf der Rückseite ausgestattet ist, sorgen Sie für eine Öffnung für das Stromversorgungskabel.

PL Jeśli mebel jest wyposażony w pokrywą w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający. m.ã du s.ørge for en .åpning til str.ømforsyningskabelen.

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

SL Če je omarica na zadnji strani zaprta, naredite odprtino za napajalni kabel.

BG Ако шкафът, в който се вгражда фурната, има заден капак, направете отвор за захранващия кабел.

IT Se il forno non dispone di una ventola di raffreddamento, lasciare uno spazio 460 mm x 15 mm

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

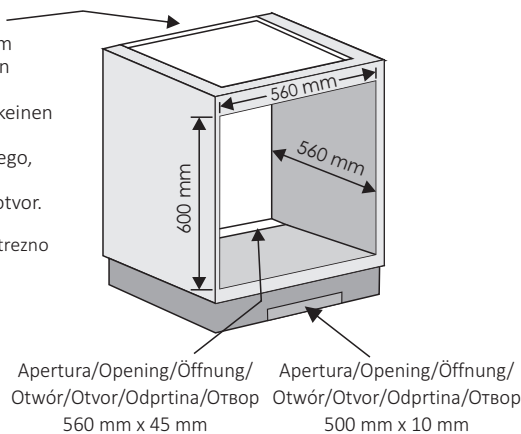
DE Schaffen Sie eine Öffnung, wenn der Ofen über keinen Lüfter verfügt 460 mm x 15 mm

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

CZ Pokud nemá trouba chladicí ventilátor, vytvořte otvor. 460 mm x 15 mm

SL Če pečica nima hladilnega ventilatorja, napravite ustrezno odprtino 460 mm x 15 mm

BG Ако фурната няма вентилатор за охлаждане, направете отвор. 460 mm x 15 mm





10.2017 • REVA • 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 knjžici. Pridržuje si pravico do sprememb na aparatu brez predhodnega obvestila vključno s porabo, ki ne vplivajo na varnost ali delovanje pečice.

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 .