PAPER TECHNICAL DATA SHEET / KAĞIT MALZEMESİ

Parameter	Value	Tolerance	Comment
Basis Weight	50 to 90 g/m2	+/- 4 g/m2	As specified by Customer
Bulk / Volume	1.6 / 16 to 2.3 / 23		As specified by Customer
Caliper	80 to 180 micron	+/- 3 micron	180 micron maximum
Brightness	75 iso	+/- 0.75	
Shade	9 (Cream)	+/- 0.5	As specified by customer
Opacity	84 to 94	+/- 1	Dependant on grammage/caliper
Moisture	8%	+/- 0.5	
Tear	275 to 450 Nm	+/- 0.4	
Tensile	2.75 to 4.50 kN/m	+/- 0.4	
Main furnish	85 to 90% mechanical groundwood		Produced from Norwegian Spruce
Secondary furnish	10 to 15% Cellulose (Spruce)		Purchased from Rottneros, Sweden
Wrapping	Kraft wrappers		2 layers
Cores	76mm strawboard		152mm cores on request
Joins	Maimum 2 joins per reel		Marked by red line on reel
Reel Diameter	1000mm or 1150mm		As specified by customer
Accreditation	FSC	Volume Credit	FSC Paper on request

RELEASE LEVEL

PRODUCTION RELEASED

CL N°	REV.	DATE	MODIFY DESCRIPTION	MODIFIED BY
	M			
	L			
	K			
	J			
	I			

SPECIFICATION	DATE	SIGNATURE	PROPERTY OF CANDY·HOOVER GROUP
GENERAL TOLERANCE ISO 2768 - m	DRAWN 13.05.2019	Y.GÜLTÜRK	NAME: USER MANUAL HOAZ 8673 IN
	CHECKED 13.05.2019	-	
BASE CODE: -	FOR: HOOVER OVEN		(LOCAL LANGUAGE): KULLANMA KILAVUZU HOAZ 8673 IN
TREATMENT: -	WEIGHT: Kg.	SCALE: 1:1	PART CODE: 42831707 — SHEET: 1/1
MATERIAL: 70 gr/m²	SIZE: A5	FR	REPLACE No: ---------- — ORIGIN: ---------- — CL No: 55196 — Class Specification: SC 000-000

MATERIALS IN COMPLIANCE WITH REQUIREMENTS OF EU DIRECTIVE 2002/95/CE + AMENDMENTS
ALL RIGHTS RESERVED, THE REPRODUCTION OF ANY PART WITHOUT OUR WRITTEN CONSENT IS FORBIDDEN

HOOVER

• HOAZ 8673 IN

USER INSTRUCTIONS
OVENS GB 02

MANUALE D'ISTRUZIONI
FORNO IT 18

KULLANIM KILAVUZU
FIRINLAR TR 34

POKYNY PRO UŽIVATELE
TROUBY CZ 52

INSTRUKJA OBSŁUGI
PIEKARNIKI DO ZABUDOWY PL 68

CANDY HOOVER GROUP S.R.L. • Via Comolli 16 • 20861 Brugherio (MB) - Italy

• During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
• Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
• Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
• 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.
• No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

Summary

General Instructions 5

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

Product Description 7

2.1 Overview
2.2 Accessories
2.3 First use

Use of the Oven 9

3.1 Display description
3.2 Cooking modes

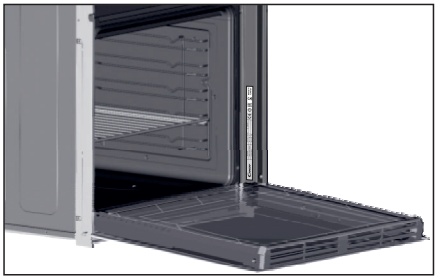
Oven Cleaning and Maintenance 14

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

Troubleshooting 17

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 disconnector 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 disconnector.

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

2. Product Description

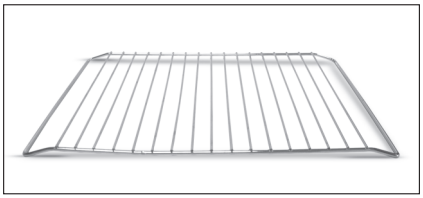
2.1 Overview



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
7. Separator

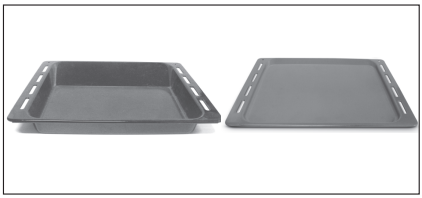
2.2 Accessories (According to model)

1 Metal grill



Holds baking trays and plates.

2 Drip pan



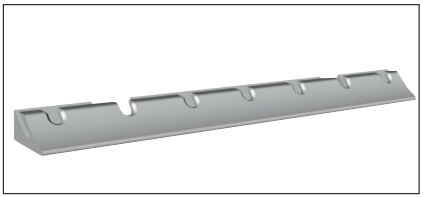
Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

3 Pastry tray



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

4 Led vision



Is an illumination system which replaces the traditional « light bulb ». 14 LED (for non-pyrolitic versions) or 10 High Power LED (for pyrolitic versions) lights are integrated within the door. These produce white high quality illumination .

which enables to view the inside of the oven with clarity without any shadows on all the shelves
Advantages :
This system, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.
-Optimum view
-Long life illumination
-Very low energy consumption,-95% in comparison with the traditional illumination High.

5 Separator

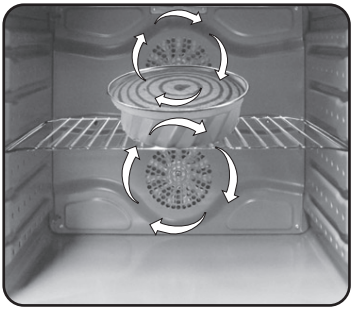
The separator divides oven into two cavities. It separates upper and lower cavity when you want to use oven in dual mode. It must be used in third shelf.
Never leave the separator inside the oven when the Pyrolytic mode is on.



6 Pro/Exp'r Technology

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





2.3 First Use

PRELIMINARY CLEANING

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

3. Use of the Oven

3.1 Display description (full touch double cavity)



1. On/Off
2. Extra Functions
3. Arrow (-)
4. Select/Stop
5. Arrow (+)
6. Cavity
7. Cooking functions

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
COOKING DURATION 	NB: can only be set with an active cooking programme. Press EXTRA twice and set the time using the "+" and "-" keys, confirming by pressing "SELECT". The display shows "00:00" if no cooking duration has been inserted, otherwise the display shows the time remaining.	•To modify cooking before the set time, press EXTRA twice and regulate the cooking time as required using the "<" and ">" keys, before pressing SELECT" once more. •To cancel the cooking duration, reset the display to "00:00".	When a cooking programme terminates , the oven switches off while the display shows "END" (the cooking programme icon remains on) until the On/Off button, the only functioning key, is pressed. When a cooking programme terminates, an alarm will sound.	When the cooking time has finished, the oven automatically switches off and the alarm sounds for a few seconds.
END OF COOKING 	NB: can only be set with an active cooking programme. Press EXTRA enough times to illuminate the icon, set the end of cooking time using the "<" and ">" keys and confirm by pressing "SELECT". Press EXTRA enough times to illuminate the icon, set the end of cooking time using the "<" and ">" keys and confirm by pressing "SELECT". The cooking duration is automatically calculated.	To modify the end of cooking before the set time, press EXTRA enough times to illuminate the icon, regulate the end of cooking time as required using the "<" and ">" keys and confirm by pressing "SELECT". To cancel the end of cooking time, reset the display to "00:00".	When a cooking programme terminates, the oven switches off while the display shows "END" (the cooking programme icon remains on) until the On/Off button, the only functioning key, is pressed. When a cooking programme terminates, an alarm will sound.	•This function is also used for cooking that can be scheduled in advance. •If a cooking programme is set, it will be lost if the "F" key is pressed. •If delayed cooking is set, the oven switches off and the display shows the current time while the cooking programme, cooking duration and end of cooking icons are illuminated. •If a cooking programme is set, by pressing the "<" and ">" keys you can see and modify the temperature set: at the first touch , the operating temperature is shown while another touch will allow you to modify said temperature.
TIMER 	• The display shows "00:00" if no time has been inserted or the time remaining if this has already been set. Press EXTRA enough times to illuminate the icon and use the "<" and ">" keys to set the time, confirming by pressing SELECT.	•To modify the timer, press EXTRA enough times to illuminate the icon, regulate the cooking timeas required using the "<" and ">" keys and confirm by pressing "SELECT".	•This function activates an alarm that sounds for a few seconds when the set time expires (this function does not switch the oven off). You can select a time between 00:00 and 23:59.	• The timer funct ions regardless of whether the oven is switched on.
SETTING THE CLOCK 	•Switched on for the first time, the display illuminates and shows "12:00". •To modify the time, press EXTRA enough times to illuminate the icon and use the "<" and ">" keys to set the time, confirming it by pressing SELECT.		•It allows you to set the time that appears on the display.	•The alarm functions regardless of whether the oven is switched on.
CHILD SAFETY LOCK 	•Press the EXTRA key enough times to illuminate the icon and then either the "<" or ">" key to activate this function: the display will show ON; to confirm press SELECT.	•Press the EXTRA key enough times to illuminate the icon and then either the "<" or ">" key to deactivate this function: the display will show OFF; to confirm press SELECT.	•If the function is active only the "Extra" button, to deactivate the function, and "On/Off" button can be used.	•This function is useful when there are children in the house.

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

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

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

3.2 Cooking Modes

SINGLE MODE

To use the Single Mode, remove the seperator from the oven.

You can choose all the functions below with Single Mode.

The cooking methods suggested are set out in the table below. A temperature is also suggested for each cooking method. This can be modified within a pre-determined range.

Function Dial		Pre-set temperature °C	Function (Depends on to the oven model)
	Off	-	
*	**Bottom+Top**	220	Both top and bottom heating elements are in use. This method is ideal for all traditional roasting and baking.When cooking red meat, roast beef, leg of lamb, game, bread or foil wrapped foods.
	Bottom+Top +Fans	210	Both top and bottom heating elements are used in conjunction with the fan, which circulates hot air throughout the oven.We recommend this method for poultry, pastries, fish and vegetables. By using this method better heat penetration is achieved and cooking and preheating times are also reduced. The fan cooking option allows you to cook different foods together at different positions in the oven all at the same time, providing even heat distribution but without the risk of mingling tastes and smells. When cooking different foods at the same time allow a further 10 minutes.
	Circular Heating Element +Fans	180	Air that has been heated is blown by the fan onto the different levels. It is ideal for cooking different types of food at the same time (e.g. meat and fish) without mixing tastes and smell. It cooks very gently and is ideal for sponge cakes, pasties, etc.
	Bottom	160	Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pâté and any cooking that needs more heat from below.
	Bottom+Fans	210	The combination of the bottom heating element and fan is ideal for fruit flans, tarts, quiches and pastries. It prevents food from becoming too dry and encourages bread dough to rise. Place the shelf in the bottom position in the oven.
	Grill	L3	Using the top heating element. Success is guaranteed for mixed grills, kebabs and gratin dishes. The grill should be pre-heated to a high temperature for 5 minutes. White meats should always beplaced at some distance from the grill element, the cooking time is slightly longer but the meat will be more succulent. Red meat and fish fillets can be placed directly onto the shelf with the drip tray placed beneath on lower shelf position.
*	**Grill+Fans**	200	The top heating element is used in conjunction with the fan which circulates the hot air around the oven. Pre heating is recommended for red meats but is not necessary for white meats. Grilling is ideal for cooking thicker food items such as pork or poultry. Food to be grilled should be placed directly at the centre of the middle shelf. By sliding the drip tray underneath the shelf it will ensure that any juices are collected. For best results always make sure that the food is not too close to the grill element and turn the food over half way through the cooking time.
	Grill+Turnspit	L5	Use the turnspit with the door closed. The top heating element is used with the turnspit rotating the food to be cooked. The heating temperature can be adjusted as required. The turnspit is best used for medium-sized items. Ideal for rediscovering the taste of traditional roast. No preheating is required for turnspit cooking.
	Grill+Turnspit +Fans	220	The advantage of using the top oven element at the same time as the fan and rotisserie is that the food is evenly cooked, preventing it from becoming dry and tasteless. The rotisserie is programmed to continue rotating for approximately five minutes after cooking, making full use of the residual oven heat.No preheating is required for rotisserie cooking.
	Pyro	ECO	ECO: 90min SUPER: 120min **PYROLYSIS**
	Defrost	40	When the dial is set to this position. The fan circulates hot air around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered. The temperature is preset in 40°C constant, no regulation is possible.

Upper Cavity



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

Lower Cavity



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

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

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

GLASS PARTS

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

OVEN WINDOW SEAL

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

ACCESSORIES

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

DRIP PAN

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

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

4.2 Maintenance

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.

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.









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)).

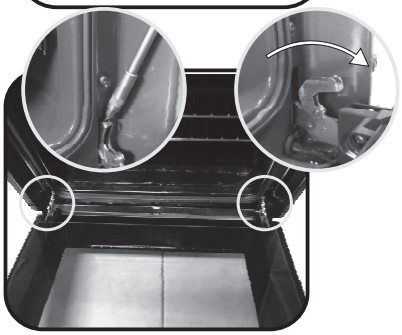
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

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.

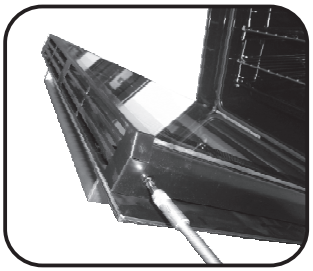
1.



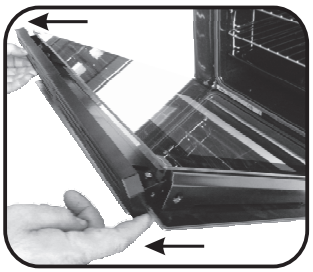
2.



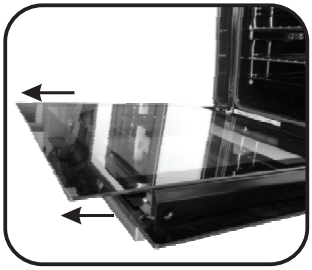
3.



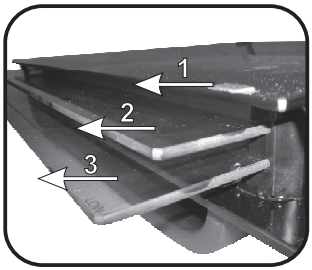
4.



5.



6.



7.



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
No reaction of the touch user interface	Steam and condensation on the user interface panel	Clean with a microfiber cloth the user interface panel to remove the condensation layer

• Durante la cottura l'umidità può condensarsi all'interno della cavità o sul vetro della porta. È normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere il cibo all'interno del forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
• Cuocere le verdure in un contenitore con un coperchio invece di un vassoio aperto.
• Evitare di lasciare il cibo all'interno del forno dopo la cottura per un periodo superiore a 15/20 minuti.
• 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.
• Spegnere il forno prima di rimuovere lo schermo di protezione e, dopo la pulizia, rimontarlo secondo le istruzioni.
• Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
• Non utilizzare un pulitore a vapore.
• 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.

• Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede alcuna operazione o impostazione.

Sommario

Avvertenze Generali 21

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 23

2.1 Panoramica
2.2 Accessori
2.3 Primo utilizzo

Utilizzo del Forno 25

3.1 Descrizione del display
3.2 Modalità di cottura

Pulizia e Manutenzione del Forno 30

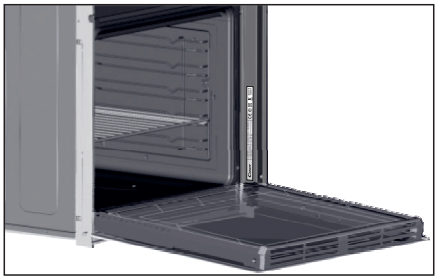
4.1.Note generiche di pulizia
4.2 Manutenzione
- Rimozione e pulizia delle grigliie
- Rimozione dello sportello del forno
- Rimozione e pulizia della porta in vetro

Risoluzione dei problemi 33

5.1 F.A.Q.

Garanzie 33

1. Indicazioni 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 Avvertenze di 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 Consigli

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 imposta- re 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 istruzio- ni. 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

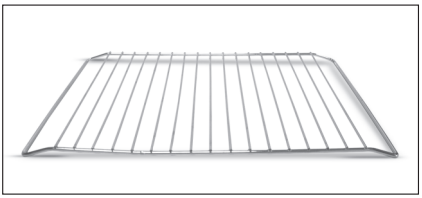
2.1 Panoramica



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
7. Separatore

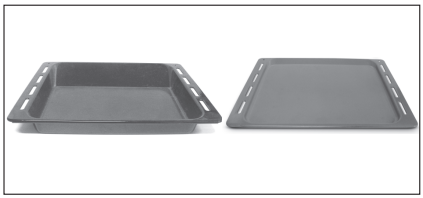
2.2 Accessori

1 Griglia metallica



Sostiene teglie e piatti.

2 Leccarda



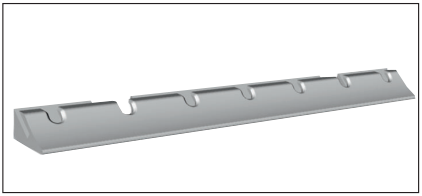
Raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura di alimenti con i grill.

3 Teglia per i dolci



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

4 Led vision



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

Vantaggi :

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

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

5 Separatore

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

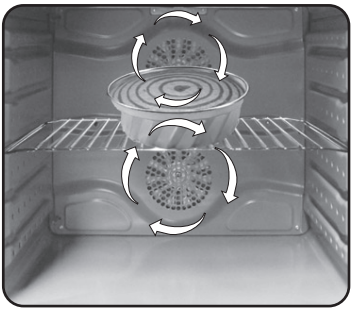


Tecnologia Pro/exp'r

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

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





2.3 Primo utilizzo

PULIZIA PRELIMINARE

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

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

3. Utilizzo del Forno

3.1 Descrizione del display (tipo touch per entrambi i vani)



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FUNZIONE	COME ATTIVARE	COME DISATTIVARE	COME FUNZIONA	COSA SERVE
DURATA COTTURA 	Nota: l'impostazione è possibile solo con un programma di cottura attivo. Premere due volte EXTRA ed impostare il tempo utilizzando i tasti "+" e "-", confermando premendo "SELECT". Il display visualizza "00:00" se non è stata inserita la durata di cottura, altrimenti visualizza il tempo restante.	• Per modificare la cottura prima del tempo impostato, premere due volte EXTRA e regolare il tempo di cottura come richiesto utilizzando i tasti "<" e ">", prima di premere nuovamente "SELECT". Per cancellare la durata di cottura, azzerare il display a "00:00".	When a cooking programme terminates, the oven switches off while the display shows "END" (the cooking programme icon remains on) until the On/Off button, the only functioning key, is pressed. When a cooking programme terminates, an alarm will sound.	Quando il tempo di cottura è terminato, il forno si spegne automaticamente e l'allarme si attiva per alcuni secondi.
FINE COTTURA 	Nota: l'impostazione è possibile solo con un programma di cottura attivo. Premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, impostare la fine del tempo di cottura utilizzando i tasti "<" e ">" e confermare premendo "SELECT". Premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, impostare la fine del tempo di cottura utilizzando i tasti "<" e ">" e confermare premendo "SELECT". La durata di cottura viene calcolata automaticamente.	Per modificare la fine della cottura, in modo che avvenga prima del tempo impostato, premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, regolare la fine del tempo di cottura a seconda delle necessità utilizzando i tasti "<" e ">" e confermare premendo "SELECT". Per cancellare il tempo di fine cottura, azzerare il display a "00:00".	Quando un programma di cottura termina, il forno si spegne e il display visualizza "END" (l'icona del programma di cottura rimane accesa) fino a quando non viene premuto il pulsante Acceso/Spento, l'unico ancora funzionante. Quando un programma di cottura termina, si attiva un allarme.	• Questa funzione è utilizzata anche per la cottura che può essere programmata in anticipo. •Se è impostato un programma di cottura, se si preme il tasto "F" il programma va perso. •Se è impostata la cottura ritardata, il forno si spegne e il display visualizza l'ora attuale, mentre le icone del programma, della durata di cottura e della fine cottura sono accese. •Se è impostato un programma di cottura, premendo i tasti "<" e ">" si può controllare e modificare la temperatura impostata; toccando la prima volta, si visualizza la temperatura di funzionamento, toccando un'altra volta è possibile modificare tale temperatura.
CONTA-MINUTI 	• Il display visualizza "00:00" se non è stato inserito il tempo oppure il tempo rimanente se era già stato impostato. Premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, e utilizzare i tasti "< " e ">" per impostare il tempo, quindi confermare premendo "SELECT".	• Per modificare il contaminuti, premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, regolare il tempo di cottura come richiesto utilizzando i tasti "<" e ">" e confermare premendo "SELECT".	•Questa funzione attiva un allarme che suona per alcuni secondi quando scade il tempo impostato (questa funzione non fa spegnere il forno). Si può selezionare un tempo compreso tra 00:00 e 23:59.	•Il contaminuti funziona indipendentemente dal fatto che il forno sia acceso.
REGOLAZIONE DELL'ORA 	•Quando viene attivato per la prima volta, il display si accende e visualizza "12:00". • Per modificare l'ora, premere EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, e utilizzare i tasti "<" e ">" per impostare l'ora, quindi confermare premendo "SELECT".		• Si può impostare l'ora che sarà visualizzata sul display.	• L'allarme funziona indipendentemente dal fatto che il forno sia acceso.
BLOCCO DI SICUREZZA BAMBINI 	• Premere il tasto EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, e quindi il tasto "<" o ">" per attivare questa funzione; il display visualizza ON, per confermare premere "SELECT".	• Premere il tasto EXTRA a sufficienza per fare accendere l'icona, e quindi il tasto "<" o ">" per disattivare questa funzione; il display visualizza OFF, per confermare premere "SELECT".	• Se la funzione è attiva si possono utilizzare solo il pulsante "EXTRA" per disattivare la funzione ed il pulsante "Acceso/Spento".	• Questa funzione è utile quando ci sono dei bambini all'interno della casa.

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

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

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

3.2 Modalità di cottura

MODALITÀ SINGOLA

Per utilizzare la modalità singola, togliere il separatore dal forno.

Tutte le funzioni sotto indicate possono essere selezionate in modalità singola. I metodi di cottura suggeriti sono elencati nella tabella che segue. Viene suggerita anche una temperatura per ogni metodo di cottura. Tale temperatura può essere modificata entro un intervallo predeterminato.

Indicatore funzione		Temperatura impostata °C	Funzione (a seconda del modello)
	Spento	-	
*	**Basso+Alto**	220	Sono utilizzate entrambe le resistenze di riscaldamento inferiori e superiori. Questo metodo è ideale per tutti i tipi di cottura tradizionali. Si utilizza per cuocere carni rosse, roastbeef, cosce di agnello, selvaggina, pane o tutti i cibi avvolti con pellicole.
	Basso+Alto+ Ventole	210	Sono utilizzate entrambe le resistenze di riscaldamento inferiori e superiori insieme alla ventola che fa circolare l'aria calda all'interno del forno. Questo metodo è consigliato per il pollame, le paste sfoglie, il pesce e le verdure. Utilizzando questo metodo si ottiene una miglior penetrazione del calore e si riducono i tempi di cottura e preriscaldamento. L'opzione di cottura ventilata permette di cuocere contemporaneamente diversi cibi, in diverse posizioni all'interno del forno, con una distribuzione uniforme del calore ma senza il rischio di mescolare gusti e odori. Quando si cuociono cibi diversi contemporaneamente si consiglia di aggiungere altri 10 minuti.
	Resistenza di riscaldamento circolare+ Ventole	180	L'aria riscaldata viene fatta circolare dalla ventola sui diversi livelli. È ideale per cuocere diversi tipi di cibo contemporaneamente (ad esempio carne e pesce) senza mescolare gusti e odori. Cuoce molto delicatamente ed è ideale per il pan di Spagna, pasticci, ecc...
	Basso	160	Utilizzando la resistenza di riscaldamento inferiore. Ideale per cuocere piatti a base di pasta sfoglia. Si utilizza per i flan, le quiche, le torte di frutta, il paté e tutti i cibi che richiedono un quantitativo maggiore di calore dal basso.
	Basso+ Ventole	210	La combinazione della resistenza di riscaldamento inferiore e del ventilatore è ideale per flan di frutta, torte di frutta, quiche e pasta sfoglia. Evita di seccare eccessivamente il cibo e favorisce la lievitazione della pasta per il pane. Mettere il ripiano nella posizione inferiore nel forno.
	Grill	L3	Utilizzando la resistenza di riscaldamento superiore. Si ottengono risultati ottimali per grigliate miste, kebab e piatti al gratin. Il grill dovrebbe essere preriscaldato ad una temperatura elevata per 5 minuti. Le carni bianche devono essere sempre collocate a distanza dall'elemento del grill, il tempo di cottura risulta leggermente più lungo ma la carne diventa più appetitosa. Carne rossa e filetti di pesce possono essere collocati direttamente sul ripiano con la vaschetta raccogligocce al di sotto nella posizione del ripiano inferiore.
*	**Grill+ Ventole**	200	La resistenza di riscaldamento superiore si utilizza insieme alla ventola che fa circolare l'aria calda all'interno del forno. Il preriscaldamento è consigliato per le carni rosse ma non è necessario per quelle bianche. La cottura con grill è ideale per alimenti più consistenti, quali il maiale o il pollame. Il cibo da grigliare deve essere collocato direttamente al centro del ripiano centrale. Facendo scorrere la vaschetta raccogligocce al di sotto del ripiano si avrà la certezza di raccogliere tutti i liquidi che fuoriescono. Per ottenere risultati migliori si consiglia di accertarsi sempre che il cibo non si trovi troppo vicino all'elemento del grill; girare il cibo a metà del ciclo di cottura.
	Piro	ECO	ECO: 90min SUPER: 120min **PIROLISI**
	Scongelamento	40	Quando l'indicatore è in questa posizione. La ventola fa circolare aria calda intorno al cibo congelato e lo scongela in pochi minuti senza alterarne o modificarne il contenuto proteico. La temperatura è impostata al valore costante di 40°C e non è possibile regolarla.

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

Vano superiore



Indicatore funzione		Temperatura preimpostata °C	Funzione (Dipende dal modello di forno)
	Resistenza di riscaldamento circolare+Ventola superiore	160	L'aria riscaldata viene fatta circolare dalla ventola sui diversi livelli. È ideale per cuocere diversi tipi di cibo contemporaneamente (ad esempio carne e pesce) senza mescolare gusti e odori. Cuoce molto delicatamente ed è ideale per il pan di Spagna, pasticci, ecc...
	Grill	L1	Utilizzando la resistenza di riscaldamento superiore. Si ottengono risultati ottimali per grigliate miste, kebab e piatti al gratin. Il grill dovrebbe essere preriscaldato ad una temperatura elevata per 5 minuti. Le carni bianche devono essere sempre collocate a distanza dall'elemento del grill, il tempo di cottura risulta leggermente più lungo ma la carne diventa più appetitosa. Carne rossa e filetti di pesce possono essere collocati direttamente sul ripiano con la vaschetta raccogligocce al di sotto nella posizione del ripiano inferiore.
	Grill+ Ventola	160	La resistenza di riscaldamento superiore si utilizza insieme alla ventola che fa circolare l'aria calda all'interno del forno. Il preriscaldamento è consigliato per le carni rosse ma non è necessario per quelle bianche. La cottura con grill è ideale per alimenti più consistenti, quali il maiale o il pollame. Il cibo da grigliare deve essere collocato direttamente al centro del ripiano centrale. Facendo scorrere la vaschetta raccogligocce al di sotto del ripiano si avrà la certezza di raccogliere tutti i liquidi che fuoriescono. Per ottenere risultati migliori si consiglia di accertarsi sempre che il cibo non si trovi troppo vicino all'elemento del grill; girare il cibo a metà del ciclo di cottura.

Vano inferiore



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

4. Pulizia e manutenzione del forno

4.1 Note generiche di pulizia

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

PARTI IN VETRO

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

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.

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.









RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

1. Aprire la porta del forno.

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

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

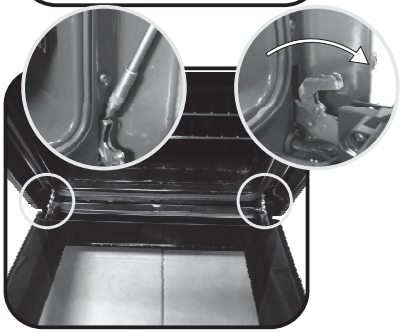
7. Al termine della pulizia o sostituzione riassemblare le parti nell'ordine opposto alla rimozione.

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

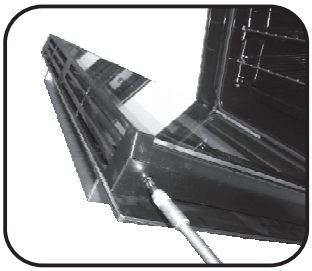
1.



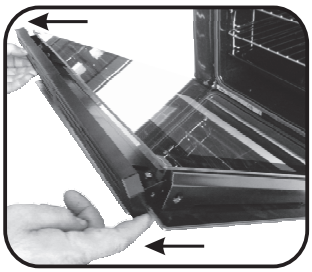
2.



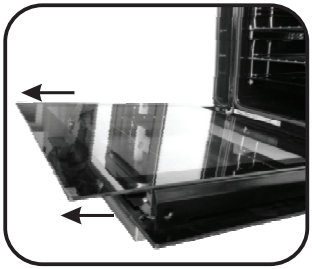
3.



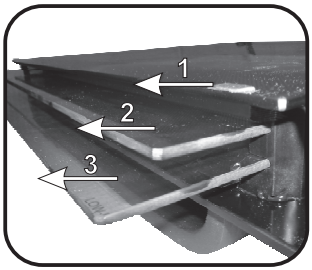
4.



5.



6.



7.



5. Risoluzione dei Problemi

5.1 FAQ

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
Nessuna reazione quando si usa l'interfaccia utente di tipo touch	Vapore e condensa sul pannello interfaccia utente	Pulire con un panno in microfibra il pannello interfaccia utente per togliere lo strato di condensa

6. Garanzie

Il prodotto è garantito, oltre che ai sensi di legge, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato di garanzia convenzionale inserito nel prodotto. Il certificato dovrà essere conservato e mostrato al nostro Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, insieme allo scontrino comprovante l'acquisto dell'elettrodomestico. Puoi consultare le condizioni di garanzia anche sul nostro sito internet. Per ottenere assistenza compila l'apposito form on-line oppure contattaci al numero che trovi indicato nella pagina di assistenza del nostro sito internet.

• Pişirme sırasında nem, fırın içinde veya kapı camının içinde yoğunlaşabilir. Bu normal. Bu etkiyi azaltmak için, fırını 10-15 dakika çalıştırınız sonra yiyeceklerinizi fırının içine koyunuz. Fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğunlaşma ortadan kalkar.
• Sebzeleri açık bir tepsi yerine kapaklı bir kapta pişiriniz.
• Pişirme tamamlandıktan sonra, 15-20 dakikadan daha uzun bir süre fırında yiyecek bırakmaktan kaçının.
• UYARI: Cihaz ve aparatları kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmaktan kaçınınız.
• UYARI: Fırın kullanımdayken erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
• Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından ancak yetişkin bir bireyin denetiminde ve cihazın nasıl kullanılacağına dair verilen talimatların uygulanması durumunda ve oluşabilecek tehlikleri kavradıkları takdirde güvenle kullanılabilir.
• Çocuklar cihazla oynamamalıdırlar.
• Cihazın temizlik ve bakımı gözetmen olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
• Kullanım sırasında cihaz ısınabilir. Fırının içindeki ısıtma elemanlarının dokunurken dikkatli olunmalıdır.
UYARI: Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
• Fırın kapak camını temizlerken kuvvetli aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü bu camın kırılmasına veya yüzeyin çizilmesine neden olabilir.
• Koruma çıkarılmadan önce fırın kapatılmalıdır ve temizlikten sonra koruma parçası talimatlara uygun olarak yerine koyulmalıdır.
• Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık probu kullanın.
• Fırını temizlerken buharlı temizleyiciler kullanmayınız.
• Besleme kablosuna etikette belirtilen gerilimi, akımı ve yükü kaldırabilecek, toprak bağlantısı olan bir fiş takın. Prizin etikette belirtilen yüke uygun, toprak bağlantısı yapılmış ve çalışır durumda olması gerekir. Topraklama iletkeni sarı-yeşil renklidir. Bu işlem yalnızca uygun yetkinliğe sahip personel tarafından gerçekleştirilmelidir. Prizle cihazın fişi arasında uyumsuzluk olması durumunda, yetkin bir elektrik ustasından prizi uygun

tipte bir prizle değiştirmesini isteyin. Fiş ve priz kurulumun yapıldığı ülkede geçerli olan normlara uygun olmalıdır. Güç kaynağı bağlantısı, cihazla güç kaynağı arasına maksimum bağlı yükü kaldırabilecek ve geçerli mevzuata uygun olan omnipolar bir devre kesici yerleştirilerek de yapılabilir. Sarı-yeşil topraklama kablosu devre kesici tarafından kesintiye uğratılmamalıdır. Priz veya bağlantı için kullanılan omnipolar devre kesici, cihazın kurulumu yapıldığında kolayca erişilebilir durumda olmalıdır.

• Bağlantı, fişin erişilebilir durumda tutulması veya kablolama kurallarına uygun şekilde sabit kablo tesisatına bir anahtarın eklenmesi yoluyla kesilebilir.

• Güç kablosu hasarlıysa üreticiden temin edilen bir kablo veya özel bir demet ile ya da müşteri hizmetleri departmanıyla iletişim kurularak değiştirilmelidir.

• Güç kablosu H05V2V2-F tipi olmalıdır.

• Yukarıdaki yönergelere uyulmaması cihazın güvenliğini tehlikeye atabilir ve garantiyi geçersiz kılabilir.

• Temizlemeden önce dökülen malzemeler temizlenmelidir.

• Pirolitik temizleme işlemi sırasında yüzeyler normalden daha fazla ısınabilir; bu nedenle çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.

• Cihaz, aşırı ısınmayı önlemek için dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.

• Rafı fırının içine yerleştirirken stopun yukarıya baktığından ve bölmenin arka tarafında olduğundan emin olun.

Raf, bölmeye tamamen girerek yerleştirilmelidir.

• UYARI: Fırın duvarlarını alüminyum folyoyla kaplamayın veya mağazalardan alınan tek kullanımlık koruma malzemelerini kullanmayın. Alüminyum folyo veya diğer tüm koruma malzemeleri, sıcak emayeyle doğrudan temas ettiğinde iç yüzeylerdeki emayenin erimesine ve bozulmasına neden olma riski taşımaktadır.

• UYARI: Fırın kapağı contasını kesinlikle çıkarmayın.

• Cihazı anma frekanslarından çalıştırmak için ek işlem/ayarlama gerekli değildir.

Özet

Genel Açıklamalar 37

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

Ürün Açıklaması 39

2.1 Genel bakış
2.2 Aksesuarlar
2.3 İlk kullanım

Fırının Temizlenmesi ve Bakımı 41

3.1 Gösterge açıklamaları
3.2 Pişirme modları

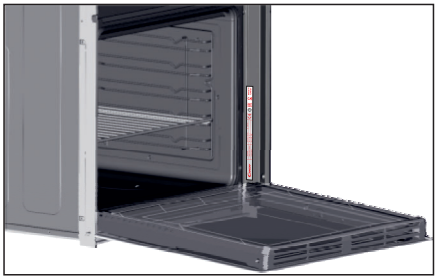
Fırının Temizlenmesi ve Bakımı 46

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

Sorun Giderme 49

5.1 Sorun giderme

1. Genel Açıklamalar



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

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

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

1.1 Güvenlik İpuçları

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

Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımı sırasında bazı asli kurallara uyulması gereklidir:

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

1.2 Elektriksel Güvenlik

ELEKTRİK BAĞLANTILARINI BİR ELEKTRİKÇİNİN YA DA KALİFİYE BİR TEKNİSYENİN YAPMASINI SAĞLAYIN

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

BAĞLANTI

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

- Etikette belirtilen gerilim değeri;
- Devre kesicinin ayarı.

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

UYARI

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

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

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

1.3 Tavsiyeler

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

1.4 Kurulum

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

Fırın yüksek bir mutfak dolabına ya da tezgah altına yerleştirilebilir. Sabitlemeden önce, iç parçaların soğutulması ve korunması için gerekli temiz havanın uygun biçimde dolaşımının sağlanması amacıyla fırının etrafında iyi bir havalandırma sağlandığından emin olun. Sabitleme şekline göre son sayfada belirtilen hava alma açıklıklarını açın. Bu cihaz ev standartlarında kullanımına uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiş olup ticari ve profesyonel amaçla kullanımlara uygun değildir. Ticari kullanımlarda (ev harici) ürün teslim tarihinden itibaren 1 (bir) ay sure ile üretim hatalarına karşı garanti kapsamındadır. Ticari kullanımlarda cihazın ömrü kısalabilir ve kullanım beklentilerini karşılamayabilir. Ev ve benzeri kullanım amacıyla örtüşmeyen (ev veya ev tipi bir mekanda bile olsa) kullanım dolayısıyla cihazda meydana gelebilecek herhangi bir arıza ve/veya hasar üretici /satıcı tarafından kabul edilmeyecektir. Ticari amaç ile kullanılan ürünlerde, malın ayıplı olduğu teslim sırasında açıkça belli ise alıcı 2 (iki) gün içinde durumu satıcıya ihbar etmelidir. Açıkça belli değilse alıcı malı teslim aldıktan sonra 8 (sekiz) gün içinde incelemek veya incelettirmekle ve bu inceleme sonucunda malın ayıplı olduğu ortaya çıkarsa, haklarını korumak için durumu bu süre içinde satıcıya ihbarla yükümlüdür.

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

1.5 Atık yönetimi ve çevrenin korunması



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

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

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

ENERJİ TASARRUFU VE ÇEVREYE SAYGI

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

1.6 Uygunluk beyanı

Bu cihazın gıdalarla temas edebilecek parçaları 89/109 EEC Yönetmeliği hükümlerine uygundur.
Bu ürüne CE işaretinin yerleştirilmesi ile cihazın bu ürün için yürürlükte olan tüm ilgili Avrupa güvenlik, sağlık ve çevre standartlarına uygun olduğunu doğruluyoruz.

2. Ürün Açıklaması

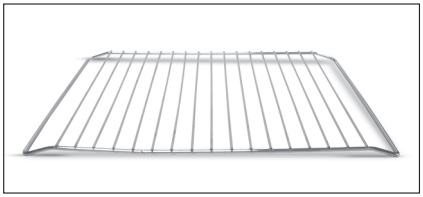
2.1 Genel bakış



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

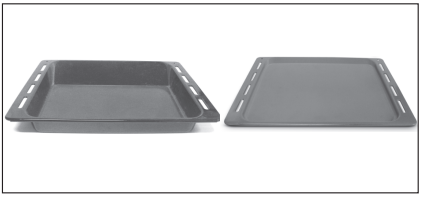
2.2 Aksesuarlar

1 Metal ızgara



Pişirme tepsilerini ve tabaklarını tutar.

2 Tepsi



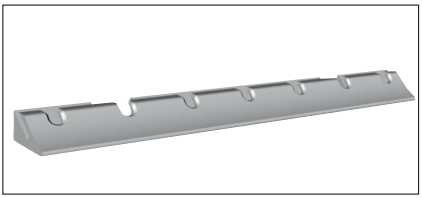
Yiyeceklerin ızgara üzerinde pişirilmesi sırasında damlayan sularınıtoplar.

3 Hamur işi tepsisi



Hamur işi tepsisi rafa yerleştirilmelidir. Ekler, bisküvi, beze vb. küçük hamur işlerini pişirmek içindir.
Hamur işi tepsisini doğrudan fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.

4 Led vision



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

Avantajları:
Bu sistem, fırın icinde mükemmel aydınlatma sağlamanın yanı sıra, klasik ampullerden daha uzun süre dayanır, kullanımı ve bakımı daha kolaydır ve her şeyden önemlisi, enerji tasarrufu sağlar.
-Optimum görüş
-Uzun ömürlü aydınlatma
-Çok düşük enerji tüketimi; klasik yüksek aydınlatma sistemlerine kıyasla %95 daha düşük.

5 Separatör

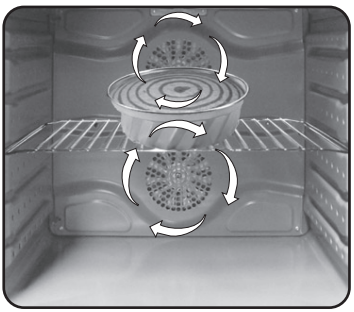
Separatör, fırını iki bölmeye ayırır. Fırını ikili modda kullanmak istediğinizde üst ve alt bölmeyi birbirinden ayırır. Üçüncü rafta kullanılmalıdır.
Pirolitik mod açıkken separatörü kesinlikle fırının içinde bırakmayın.



6 Pro/Exp'r Teknolojisi

Teknolojimiz ve deneyimimiz, profesyonel mutfaklara özgü bir özelliği evinize getiriyor. Multijet yanal havalandırma sistemi, sıcak hava mikro akışlarını düşük hızlarda doğrudan yemeğin üzerine yayarak yemeği tamamen içine alır.
Böylece eşit pişirme sağlanır, yemeğin nem kaybı azaltılır ve farklı seviyelerde eşzamanlı pişirme yapılabilir.





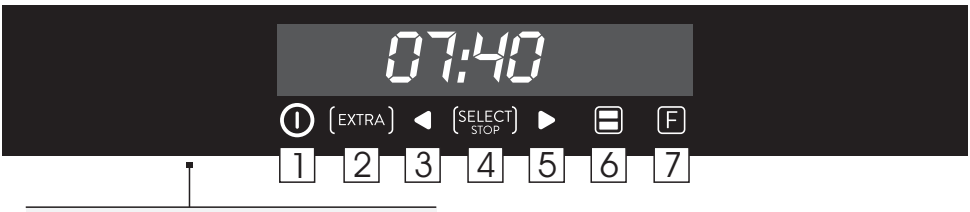
2.3 İlk Kullanım

İLK TEMİZLEME

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

3. Fırının kullanımı

3.1 Ekran açıklaması (tam dokunmatik çift bölme)



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

BÖLME: Fırının içine separatörü yerleştirdiğinizde, düğmesine basarak alt veya üst bölmeyi seçebilirsiniz.
Bir bölme seçtiğinizde, önce F tuşuna ardından da seçiminizi onaylamak için SELECT düğmesine basarak istediğiniz pişirme işlevini ayarlamanız gerekir.
Şimdi "<" ve ">" tuşlarına basarak pişirme sıcaklığını ayarlayabilir ve seçiminizi onaylamak için SELECT'e basabilirsiniz. Bu işlemden sonra fırın pişirmeye başlar.

Fırını sadece tek bölmeli olarak kullanmak istiyorsanız separatörü çıkarmanız gerekir.
İstediğiniz pişirme işlevini seçmek için F tuşuna basın ve SELECT'e basarak seçiminizi onaylayın. "<" ve ">" tuşlarına basarak pişirme sıcaklığını ayarlayın ve seçiminizi onaylamak için SELECT'e basın. Bu işlemden sonra fırın pişirmeye başlar.

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

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

EXTRA (EKSTRA): Fırın kapalıysa, ekranda saat gösterilir. Fırın aktif değilken, pişirme süresi ve pişirme sonu hariç tüm işlevler kullanılabilir.
Saat ayarlanmamışsa fırın çalışmaz; ekran "12:00" saatini göstererek yanıp söner ve yalnızca Extra tuşu çalışır. Extra tuşunu kullanarak şu işlevleri ayarlayabilirsiniz:

İŞLEV	NASIL KULLANILIR	NASIL DEVRE DIŞI BIRAKILIR	NE YAPAR	NEDEN GEREKLİDİR
PİŞİRME SÜRESİ	Not: sadece aktif bir pişirme programı ile ayarlanabilir. EXTRA üzerine iki kez basın ve "+" ile "-" tuşlarını kullanarak saati ayarlayın, "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın. Eğer pişirme süresi girilmemişse göstergede "00:00" görüntülenir, girildiğinde ise kalan süre gösterilir.	• Ayarlanan süre dolmadan önce pişirme süresini değiştirmek için EXTRA tuşuna iki kez basın ve "<" ile ">" tuşlarını kullanarak pişirme süresini gerektiği gibi ayarlayın, "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın. • Pişirme süresini iptal etmek için göstergeyi "00:00" değerine ayarlayın.	Bir pişirme programının sonuna gelindiğinde fırın kapanır ve işlev yapan tek tuş olan Açma/Kapatma tuşuna basılıncaya kadar göstergede "END" görüntülenir (pişirme programının simgesi yanık kalır). Pişirme programının sonuna gelindiğinde bir alarm sesi duyulacaktır.	Pişirme süresi dolduğu zaman fırın otomatik olarak kapanır ve birkaç saniye boyunca bir alarm sesi duyulur.
PİŞİRME SONU 	Not: sadece aktif bir pişirme programı ile ayarlanabilir. Simgeyi yakmaya yetecek kadar ardı ardına EXTRA tuşuna basın, "<" ile ">" tuşlarını kullanarak pişirme süresini ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın. Simgeyi yakmaya yetecek kadar ardı ardına EXTRA tuşuna basın, "<" ile ">" tuşlarını kullanarak pişirme süresini ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın. Pişirme süresi otomatik olarak hesaplanır.	Ayarlanan süre dolmadan önce pişirme süresini değiştirmek için, simgeyi yakmaya yetecek kadar ardı ardına EXTRA tuşuna basın, "<" ile ">" tuşlarını kullanarak pişirme süresini gerektiği gibi ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın. Pişirme süresi sonunu iptal etmek için göstergeyi "00:00" değerine ayarlayın.	Bir pişirme programının sonuna gelindiğinde fırın kapanır ve işlev yapan tek tuş olan Açma/Kapatma tuşuna basılıncaya kadar göstergede "END" görüntülenir (pişirme programının simgesi yanık kalır). Bir pişirme programının sonuna gelindiğinde bir alarm sesi duyulacaktır.	• Bu işlev, önceden programlı pişirme için de kullanılabilir. • Eğer bir pişirme programı ayarlanmışsa "F" tuşuna basıldığında bu ayar silinecektir. • Eğer gecikmeli pişirme ayarlanmışsa fırın kapanır ve göstergede o anki saat gösterilir, pişirme programı, pişirme süresi ve pişirme sonu simgeleri yanık kalır. • Eğer bir pişirme programı ayarlanmışsa "<" ile ">" tuşlarına basarak ayarlanan sıcaklığı değiştirebilirsiniz: ilk dokunuşta çalışma sıcaklığı gösterilirken bir kez daha dokunulduğunda bu sıcaklık değiştirilebilir.
ZAMAN AYARI 	• Eğer zaman ayarı yapılmamışsa göstergede "00:00" gösterilir, zaman ayarı yapıldığınza ise kalan süre görüntülenir. Simgeyi yakmaya yetecek kadar ardı ardına EXTRA tuşuna basın, "<" ile ">" tuşlarını kullanarak süreyi ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın.	• Ayarlanan süreyi değiştirmek için, simgeyi yakmaya yetecek kadar ardı ardına EXTRA tuşuna basın, "<" ile ">" tuşlarını kullanarak pişirme süresini gerektiği gibi ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın.	• Bu işlev, ayarlanan süre dolduğu zaman birkaç saniye boyunca duyulan bir alarmı aktif eder (bu işlev fırını kapatmaz). 00:00 ile 23:59 arasında bir süre seçebilirsiniz.	• Zaman ayarı fırının açık olup olmadığından bağımsız bir şekilde çalışır.
SAATİN AYARLANMASI 	• İlk kez açıldığı zaman gösterge yanar ve "12:00" görüntülenir. • Saati değiştirmek için, simgeyi yakmaya yetecek kadar ardı ardına EXTRA tuşuna basın, "<" ile ">" tuşlarını kullanarak saati ayarlayın ve "SELECT" üzerine basarak ayarı onaylayın.		• Göstergede görüntülenen saati ayarlamanıza olanak sağlar.	•Alarm fırının açık olup olmadığından bağımsız bir şekilde çalışır.
ÇOCUK KİLİDİ 	• Simgeyi yakmaya yetecek kadar ardı ardına EXTRA tuşuna basın, "<" ile ">" tuşlarından birine basarak bu işlevi aktif edin: göstergede "ON" görüntülenecektir; onaylamak için "SELECT" üzerine basın.	• Simgeyi yakmaya yetecek kadar ardı ardına EXTRA tuşuna basın, "<" ile ">" tuşlarından birine basarak bu işlevi devre dışı bırakın: göstergede "OFF" görüntülenecektir; onaylamak için "SELECT" üzerine basın.	• Eğer işlev sadece "Extra" tuşu ile aktif oluyorsa, işlevi devre dışı bırakmak için "Açma/Kapatma" tuşu kullanılabilir.	• Bu işlev evde çocukları olduğu zaman kullanışlıdır.

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

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

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

3.2 Pişirme Modları

TEKLİ MOD

Tekli Mod'u kullanmak için separatörü fırından çıkarın.

Tekli Mod'da aşağıdaki işlevlerin tümünü seçebilirsiniz.

Önerilen pişirme yöntemleri aşağıdaki tabloda gösterilmektedir. Her pişirme yöntemi için bir de sıcaklık önerisi verilmektedir. Bu, önceden belirlenmiş bir aralıkta değiştirilebilir.

Fonksiyon ikonu		Önceden Ayarlanmış Sıcaklık °C	Fonksiyon (Fırın modeline bağlıdır)
	Kapalı	-	
*	**Alt+Üst**	220	Hem üst hem de alt ısıtma elemanları kullanılır. Bu yöntem, tüm geleneksel kavurma ve fırınlama işlemleri için idealdir. Kırmızı et, rozbif, kuzu budu, av eti, ekmek veya folyoya sarılmış yemekleri pişirirken kullanabilirsiniz.
	Alt+Üst +Fanlar	210	Hem üst hem de alt ısıtma elemanları, fırının içinde sıcak hava dolaşımı sağlayan fanla birlikte kullanılır. Bu yöntem, kümes hayvanları, hamurlu yemekler, balık ve sebzeler için önerilir. Bu yöntem kullanıldığında, daha iyi bir ısı nüfuzu sağlanır, pişirme ve ön ısıtma süreleri kısalır. Fanla pişirme seçeneği, fırının farklı konumlarında aynı anda farklı yemekler pişirmenize olanak verir ve tatların ya da kokuların karışması riski olmadan eşit ısı dağılımı sağlar. Aynı anda farklı yemekler pişirirken süreyi 10 dakika uzatın.
	Dairesel Isıtma Elemanı+Fanlar	180	Fan, ısıtılmış havayı farklı seviyelerde üfler. Tatların ve kokuların karışması riski olmadan aynı anda farklı türde yemekler (örn., et ve balık) pişirmek için idealdir. Narin pişirme sağlar ve pandispanya, börek gibi yemekler için idealdir.
	Alt	160	Alt eleman kullanılır. Hamurlu yemeklerin tümü için idealdir. Tart, kiş, turta, etli börek ve alttan daha fazla ısı alarak pişmesi gereken tüm yemekleriniz için kullanabilirsiniz.
	Alt+Fanlar	210	Alt ısıtma elemanı ile fanın birlikte kullanılması, meyveli tartlar, turtalar, kişler ve hamurlu yemekler için idealdir. Yemeğin fazla kurumasını önler ve ekmek hamurunun kabarmasını sağlar. Rafı fırının alt konumuna yerleştirin.
	Izgara	L3	Üst ısıtma elemanı kullanılır. Karışık ızgara, kebap ve graten yemeklerinde başarı garantisi sağlar. Izgara, önceden 5 dakika boyunca ısıtılarak yüksek bir sıcaklığa getirilmelidir. Beyaz etler her zaman ızgara elemanından bir miktar uzağa yerleştirilmelidir; pişirme süresi biraz daha uzasa da, bu yöntem etin daha lezzetli olmasını sağlar. Kırmızı et ve balık filetolar, altına alt raf konumunda damlama tepsisinin yerleştirilmesiyle doğrudan rafın üstünde pişirilebilir.
*	**Izgara+Fanlar**	200	Üst ısıtma elemanı, fırının içinde sıcak hava dolaşımı sağlayan fanla birlikte kullanılır. Kırmızı etler için ön ısıtma önerilir; beyaz etler için ön ısıtmaya gerek yoktur. Izgaralama, domuz veya kümes hayvanı gibi daha kalın yemekleri pişirmek için idealdir. Izgaralanacak yemek doğrudan orta rafın ortasına yerleştirilmelidir. Damlama tepsisini rafın altına yerleştirerek yemeğin suyunu toplayabilirsiniz. En iyi sonuçlar için her zaman yemeğin ızgara elemanına fazla yakın olmamasına ve dikkat edin ve yemeği pişirme süresinin yarısında çevirin.
	Izgara+Döner Şiş	L5	Döner şişi fırının kapağı kapalıyken kullanın. Üst ısıtma elemanı, yemeği çevirerek pişirmek için döner şişle birlikte kullanılır. Isıtma sıcaklığı gerekli şekilde ayarlanabilir. Döner şiş, orta büyüklükte yemeklerle kullanıldığında en iyi sonucu verir. Geleneksel kavurmanın lezzetini yeniden keşfetmek için idealdir. Döner şişte pişirme için ön ısıtmaya gerek yoktur.
	Izgara+Döner Şiş+Fan Piro	220	Üst fırın elemanının fan ve şişle birlikte kullanılması, yemeğin eşit pişmesi ve kuru ve lezzetsiz olmasının önlenmesi gibi avantajlar sağlar. Şiş, pişirmeden sonra yaklaşık beş dakika boyunca dönecek şekilde programlanır ve fırında kalan ısıyı tamamen kullanır. Şişte pişirme için ön ısıtmaya gerek yoktur.
	Pyro	ECO	ECO: 90 dakika SUPER: 120 dakika **PİROLİZ**
	Buz Çözme	40	Düğme bu konuma ayarlandığında, fan dondurulmuş yiyeceğin etrafında sıcak hava dolaşımı sağlayarak, yemeğin protein içeriğinin değişmesine veya bozulmasına neden olmadan birkaç dakika içinde çözülmesine imkan verir. Sıcaklık ön ayarı sürekli olarak 40°C'dir; bu ayar değiştirilemez.

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

Üst Bölme



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

Alt Bölme



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

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

4. Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

4.1 Temizleme hakkında genel notlar

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

CAM PARÇALAR

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

FIRIN KAPAK CONTASI

Kirlendiği zaman hafifçe ıslatılmış bir süngerle temizlenebilir.

AKSESUARLAR

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

DAMLAMA TEPSİSİ

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

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

4.2 Bakım

FIRIN KAPAĞININ SÖKÜLMESİ

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

AMPULÜN DEĞİŞTİRİLMESİ

1. Fırını elektrik beslemesinden ayırın.
2. Cam kapağı sökün, ampulü sökün ve aynı türde yeni bir ampul ile değiştirin.
3. Arızalı ampul değiştirildikten sonra cam kapağı yerine takın.









CAMIN SÖKÜLMESİ VE TEMİZLENMESİ

1. Fırının kapağını açın.

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

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

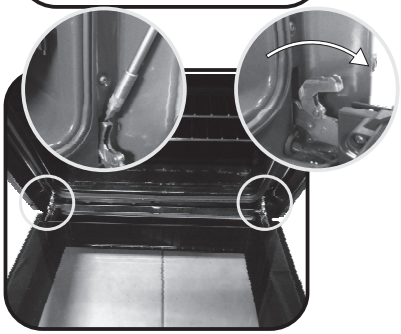
7. Temizleme veye değişim işleminin sonunda parçaları sökme işleminin ters sıralaması ile toplayın.

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

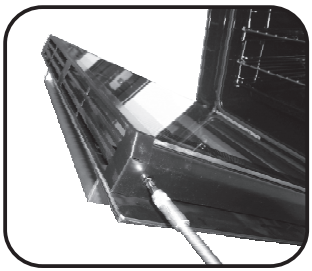
1.



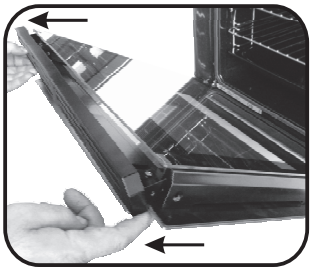
2.



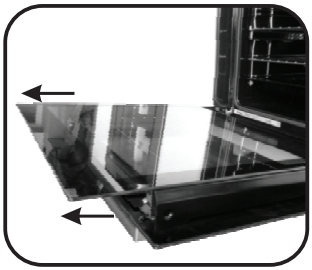
3.



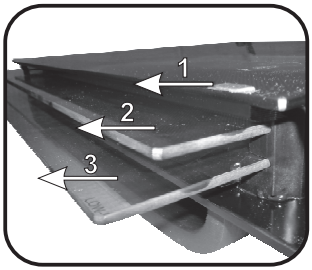
4.



5.



6.



7.



5. Sorun Giderme

5.1 Sorun giderme

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

TÜKETİCİ HİZMETLERİ

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

TÜKETİCİ HATTI: 444 03 98

Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız.
Ürününüzü kullanmadan önce montaj ve kullanma kılavuzunu mutlaka okuyunuz. Ürünün montaj ve kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması, kullanım hataları ve cihazın standart kullanım şartları / amaçları haricinde kullanılması halinde ürün garanti kapsamı dışında kalacaktır.
Ürünün standart ve sorunsuz çalışma koşullarının sağlanması için gerekli / zorunlu olan montaj ve kullanım kılavuzunda belirtilen teknik özelliklerinin (su basıncı, voltaj değeri, gaz besleme basıncı, sigorta değeri, topraklama, yakıt cinsi, yakıt kalitesi vb.) uygun olmaması, sabit olmaması ve/veya değişken olması halinde, cihazda meydana gelebilecek arızalar ve sorunlar garanti kapsamı dışında kalacaktır.
Candy Hoover Euroasia tarafından sağlanan garanti şartları aşağıdaki koşullarda geçersiz olacaktır.
• Ürüne, yetkili servis dışındaki kişiler tarafından müdahale edilmesi, elektrik-su kesintisi ve üründen kaynaklanmayan kaçaklar garanti kapsamı dışındadır.
• Kullanım hatalarından dolayı oluşan arıza ve hasarlar, elektrik-gaz -su tesisatı ve / veya tesisat ekipmanları nedeniyle meydana gelebilecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
•Ürünün, müşteriye ulaştırılması sonrası yapılan taşıma işlemine bağlı arıza ve hasarlar, tüketici tarafından yapılan yanlış depolama ve ortam koşulları nedeniyle cihazda meydana gelen hasarlar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
• Hatalı elektrik tesisatı, ürünün üzerinde belirtilen voltajdan farklı voltajda kullanılması veya şebeke voltajındaki dalgalanmalar sonucu oluşan arıza ve hasarlar, doğal afetler, üründen kaynaklanmayan harici/fiziki dış etkenler, mevsimsel hava şartları ve çevresel etkenler (deprem, yangın, sel, su basması, şiddetli rüzgar, yıldırım düşmesi, kireç, nem, rutubet, toz, nakliye, taşıma, ürünün dona maruz kalması, susuz çalışma vb.) nedeniyle oluşan arızalar garanti kapması dışında kalacaktır.
• Kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar ve hasarlar.
Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.
Ürünün kullanım ömrü 10 (on) yıldır. Bu ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.
Üretim yeri Türkiye 'dir.

İTHALATCI FİRMA:
CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
İçerenköy Mh. Hal Yolu Cd. Çayır Yolu Sk. No: 11
Sayar İş Merkezi Kat: 7 34752 Ataşehir / İSTANBUL/ TÜRKİYE
Tel: 0216 466 42 42 • Fax: 0216 466 15 45
www.hoover.com.tr • servis@hoover.com.tr

ÜRETİCİ FİRMA:
CANDY HOOVER GROUP
Via Privata E. Fumagalli 20861 Brugherio (MB) - ITALY
Tel: 039.2086.1 • Fax: 039.2086.403
www.candy-group.com

GARANTİ BELGESİ

ANKASTRE FIRIN

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

Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

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

a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,

b) Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinde indirim isteme,

c) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını istem,

ç) İmkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir.

Tüketicinin, Kanunun 11. maddesinde yer alan seçimlik haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onırımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

• Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,

• Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

• Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini alıp, ayıp oranında beden indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddetmez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

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

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

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

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

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

Satılan mala ilişkin olarak düzenlenen faturalar garanti belgesi yerine geçmez.

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

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

Genel Müdür:

CANDY HOOVER EUROASİA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
İçerenköy Mah. Kal Yolu Cad. Çayır Yolu Sk. No:11
Sayar İş Hanı Kat:7 PK:34752 Ataşehir/İSTANBUL
Tel:0 (216) 466 42 42 Fax:0 (216) 466 15 45
Yenikapı Vergi Dairesi:703 003 9546

Adres:

Model:.....

Bandrol ve Seri No:..... Fatura Tarihi No: ..... Tel - Fax:

Teslim Tarihi Yeri: ..... Satıcı Firma Ünvanı: ..... Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.

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

• Během vaření může ve vnitřním prostoru trouby nebo na skle dveří docházet ke kondenzaci vlhkosti. Jedná se o normální stav. Chcete-li tento efekt omezit, počkejte po zapnutí napájení 10-15 minut, než vložíte jídlo do trouby. Kondenzace v každém případě zmizí, jakmile trouba dosáhne teploty vaření.
• Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobníku.
• Nenechávejte jídlo uvnitř trouby po uvaření po dobu delší než 15-20 minut.
• 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, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.
• Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
• Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
• Během použití se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se ohřevných prvků uvnitř trouby.
UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být během provozu horké. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
• Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.
• Vypněte troubu před sejmutím ochrany a po očištění nasaďte ochranu v souladu s pokyny.
• Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.
• K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.
• 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 výr obce. 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.

• K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování.

Shrnutí

Obecné pokyny 55

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

Popis výrobku 57

2.1 Přehled
2.2 Příslušenství
2.3 První použití

Použití trouby 59

3.1 Popis displeje
3.2 Režimy vaření

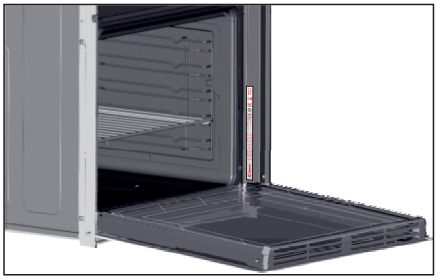
Čištění a údržba trouby 64

4.1 Obecné poznámky k čištění
4.2 Údržba
- Demontáž a čištění bočnic
- Demontáž okna trouby
- Demontáž a čištění skleněných dvířek

Řešení potíží 67

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 všechen obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén, hřebíky) mimo dosah dětí. Při prvním zapnutí trouby se může linout silný páchnoucí kouř, který je způsoben prvním ohřevem lepidla na izolačních deskách v troubě. To je naprosto normální, a pokud k tomu dojde, je třeba počkat, než se kouř rozptýlí, a teprve poté vložit do trouby pokrmy. Výrobce neponese žádnou odpovědnost v případech, kdy nebudou dodrženy pokyny obsažené v tomto dokumentu.

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

1.1 Bezpečnostní pokyny

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

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:

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

1.2 Elektrická bezpečnost

ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

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

Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za případné škody způsobené nedodržením těchto pokynů. Trouba musí být připojena k elektrické síti prostřednictvím uzemněné zásuvky nebo odpojovače s více póly, v závislosti na právních

předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými pojistkami a použité kabely musístit 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 zemnicí svorce trouby musí být připojen k zemnící 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 zemnící 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 dop oručujeme používat pouze nádobí a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

1.4 Instalace

Výr obci nemají žádnou povinnost provádět instalaci. Pokud je požadována pomoc výr obce 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. Výr obce 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 předehřátí 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

Součásti 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 směrnicemi tý kajícími se bezpečnosti, ochrany zdraví a ochrany životního prostředí, které lze použít pro tento produkt.

2. Popis výobku

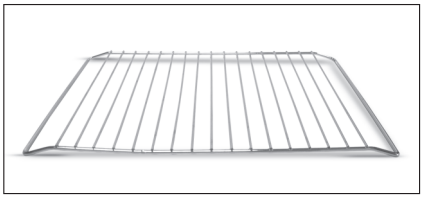
2.1 Přehled



1. Ovládací panel
2. Polohy polic
(podélnýdr átěnýr ošt, je-li součástí dodávky)
3. Kovovýr ošt
4. Odkapávací plech
5. Ventilátor (za ocelovou deskou)
6. Dvířka trouby
7. Separátor

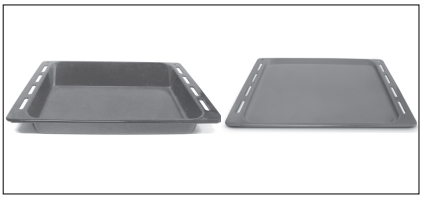
2.2 Příslušenství

1 Kovovýro št



Drží pečicí plechy a talíře.

2 Odkapávací plech



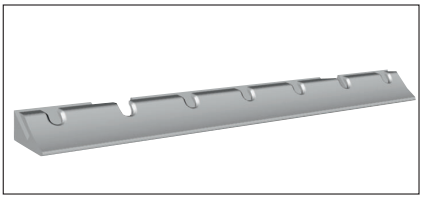
Shromažďuje zbytky, které odkapávají během pečení potravin na roštech.

3 Pečicí plech



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

4 Led vision



Je to system osvětleni, ktery nahrazuje klasicke (žarovky). 14 LED (u nepyrolytickych modelů) nebo 10 vysokovykonnych LED (u pyrolytickych modelů) je integrovanych ve dvířkach trouby. Tyto nabizeji kvalitni osvětleni, umožňujici jasne zobrazeni vnitřku trouby bez stinů na všech urovnich.

Vyhody:
Tento system nabizi vyjimečne osvětleni vnitřku trouby, ma delši životnost než klasicke žarovky, snadnější udržbu a zejmena šetři energii.
- Optimalni pohled
- Dlouha životnost
- Velmi nizka spotřeba energie,-95% ve srovnani s klasickymi žarovkami.

5 Separátor

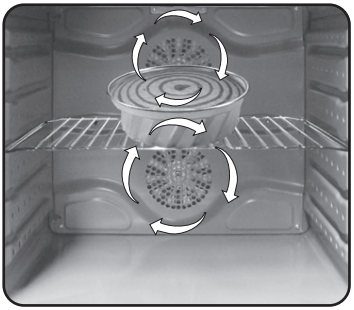
Separátor děli trouby na dva pečici prostory. Odděluje horni a spodni polovinu trouby, pokud chcete využit duálni režim. Musite jej použit na třeti urovni zasunuti.
Nikdy nenechávejte separátor uvnitř trouby během pyrolyzy.



6 Pro/exp'r Technologie

Naše technologie a zkušenosti přinesly funkci typickou pro profesionalni kuchyně do domacnosti. Multijet lateralni ventilačni system nabizi mikro-prouděni horkeho vzduchu přimo na pokrm, při nizke rychlosti, čimž jej dokonale obklopi. To umožňuje rovnoměrne pečeni, snižuje ztratu vlhkosti a umožňuje pečeni na vice urovnich najednou.





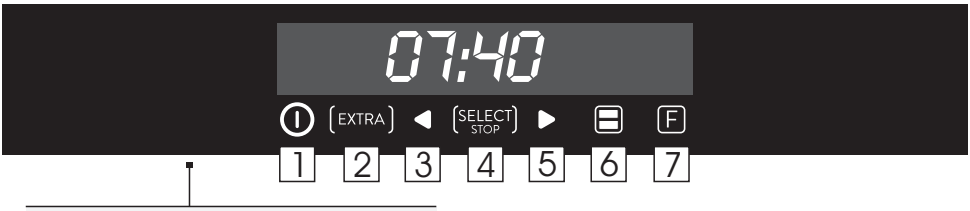
2.3 První použití

PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

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

3. Použití trouby

3.1 Popis displeje (dotykový dv ě trouby)



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

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

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

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

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

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

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

ZAP/VYP: Tímto tlačítkem troubu zapnete a vypnete

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

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

FUNKCE	JAK POUŽÍVAT	JAK DEAKTIVOVAT	CO TO DĚLÁ	PROČ JE TO POTŘEBA
DOBA PEČENÍ 	Pozn.: může být nastavena pouze s aktivním programem pečení. Stiskněte dvakrát klávesu EXTRA a nastavte dobu pomocí kláves „+" a „-". Potom ji potvrďte stisknutím tlačítka „SELECT". Na displeji se zobrazí „00:00", pokud nebyla zadána žádná doba pečení, jinak se bude zobrazovat zbývající doba.	•Chcete-li upravit pečení před nastaveným časem, stiskněte dvakrát EXTRA a upravte dobu pečení podle potřeby pomocí kláves „<" a „>". Potom stiskněte ještě jednou „SELECT". •Chcete-li dobu pečení zrušit, nastavte displej na „00:00".	Když program pečení skončí, trouba se vypne a na displeji se zobrazí „END" (konec) (ikona programu pečení zůstane svítit), dokud nebude stisknuto jediné funkční tlačítko, vypínač. Po skončení programu pečení se rozezní zvuková výstraha.	Po skončení doby pečení se trouba automaticky vypne a po několik sekund bude znít zvuková výstraha.
KONEC PEČENÍ 	Pozn.: může být nastavena pouze s aktivním programem pečení. Několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, nastavte konec doby pečení pomocí kláves „<" a „>" a potvrďte stisknutím klávesy „SELECT". Několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, nastavte konec doby pečení pomocí kláves „<" a „>" a potvrďte stisknutím klávesy „SELECT". Doba pečení je vypočtena automaticky.	Chcete-li změnit konec pečení před nastaveným časem, několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, nastavte požadovaný konec doby pečení pomocí kláves „<" a „>" a potvrďte stisknutím klávesy „SELECT". Chcete-li konec doby pečení zrušit, nastavte displej na „00:00".	Když program pečení skončí, trouba se vypne a na displeji se zobrazí „END" (konec) (ikona programu pečení zůstane svítit), dokud nebude stisknuto jediné funkční tlačítko, vypínač. Po dokončení programu pečení se rozezní zvuková výstraha.	•Tato funkce se používá k pečení, které může být naplánováno dopředu. •Pokud je nastaven program pečení, bude ztracen po stisknutí klávesy „F". •Pokud je nastaveno odložené pečení, trouba se vypne a na displeji se zobrazí aktuální čas. Ikony programu pečení, doby pečení a konce pečení budou přitom svítit. •Pokud je nastaven program pečení, stisknutím kláves „<" a „>" můžete zobrazit a upravit nastavené parametry: při prvním dotyku se zobrazí provozní teplota, zatímco při druhém dotyku budete moci tuto teplotu upravit.
ČASOVAČ 	• Na displeji se zobrazí „00:00", pokud nebyl zadán žádný čas, nebo zbývající doba, pokud již byl čas zadán. Několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, nastavte dobu pomocí kláves „<" a „>" a potvrďte stisknutím klávesy „SELECT".	•Chcete-li změnit časovač, stiskněte několikrát klávesu EXTRA, než se rozsvítí ikona, upravte dobu pečení podle potřeby pomocí kláves „<" a „>" a potvrďte stisknutím klávesy „SELECT".	•Tato funkce aktivuje výstrahu, která zní po dobu několika sekund po uplynutí nastavené doby (tato funkce nevypíná troubu). Můžete nastavit	• Časovač funguje bez ohledu na to, zda je trouba zapnuta.
NASTAVENÍ HODIN 	•Při prvním zapnutí se displej rozsvítí a zobrazí „12:00". •Chcete-li upravit čas, několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, nastavte čas pomocí kláves „<" a „>" a potvrďte stisknutím klávesy „SELECT".		•Umožňuje nastavit čas, který se zobrazuje na displeji.	• Výstraha funguje bez ohledu na to, zda je trouba zapnuta.
BEZPEČNOST DĚTÍ 	•Několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, a následně klávesou „<" nebo „>" aktivujte tuto funkci: na displeji se zobrazí ON (zapnuto); potvrďte stisknutím klávesy SELECT.	•Několikrát stiskněte tlačítko EXTRA, dokud se nerozsvítí ikona, a následně klávesou „<" nebo „>" deaktivujte tuto funkci: na displeji se zobrazí OFF (vypnuto); potvrďte stisknutím klávesy SELECT.	•Pokud je funkce aktivní, k její deaktivaci lze použít pouze tlačítko „Extra" a tlačítko „On/Off" (vypínač).	•Tato funkce je užitečná v domech, ve kterých jsou děti.

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

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

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

3.2 Režimy vaření

JEDEN REŽIM

Chcete-li používat jeden režim, vyjměte z trouby přepážku.

S tímto režimem si můžete vybrat všechny níže uvedené funkce.

Navrhované metody vaření jsou uvedeny v následující tabulce. Pro každou metodu vaření se navrhuje také teplota. Ta může být upravena v předem stanoveném rozsahu.

Volič funkcí		Přednastavená teplota°C	Funkce (závisí na modelu trouby)
	Vyp	-	
*	**Dolní + horní**	220	Horní i dolní topné články jsou zapnuté. Tento způsob je ideální pro veškeré tradiční pečení masa a moučníků. Pro pečení červeného masa, hovězí pečeně, jehněčí kýty, zvěřiny, chleba nebo jídel balených ve fólii.
	Dolní + horní +ventilátory	210	Horní i dolní topné články se používají ve spojení s ventilátorem, který rozhání horký vzduch v troubě. Doporučujeme tuto metodu pro drůbež, pečivo, ryby a zeleninu. Při použití tohoto způsobu teplo lépe proniká do jídla a doba předehřátí i pečení se zkrátí. Funkce pečení s ventilátorem umožňuje připravovat současně různá jídla na různých místech v troubě a zajišťuje rovnoměrný rozptyl tepla, ale bez rizika mísení chutí a vůní. Při pečení různých jídel zároveň je nutné přidat dalších 10 minut.
	Kruhový topný článek + ventilátory	180	Ohřívaný vzduch je vháněn ventilátorem na různých úrovních. Ideální pro současnou přípravu různých druhů jídel (např. maso, ryba) bez smísení chuti a vůní. Velmi mírné pečení, je ideální pro piškoty, pirohy atd.
	Dolní ohřev	160	Zapne se dolní topný článek. Ideální pro pečení všech jídel z těsta. Použijte pro plněné koláče flan, quiche, ovocné koláčky, paštiky a veškeré pečení, které potřebuje více tepla zespodu.
	Dolní ohřev + ventilátory	210	Kombinace dolního topného článku a ventilátoru je ideální pro ovocné plněné koláče flan, he, ovocné koláčky, quiche a pečivo. Zabraňuje přílišnému vysušení a podporuje kynutí chlebového těsta. Polici zasuňte v troubě do dolní polohy.
	Gril	L3	Použití horního topného článku. Zaručený úspěch při grilování různých potravin, kebabů a zapékaných jídel. Gril se musí předehřát na vysokou teplotu po dobu 5 minut. Bílá masa by měla vždy položit v určité vzdálenosti od grilovacího tělesa, a i když bude grilování o něco delší, maso bude šťavnatější. Červené maso a rybí filety můžete položit přímo na polici a pod ní zasunout odkapávací tác.
*	**Gril + ventilator**	200	Horní topný článek se používá ve spojení s ventilátorem, který rozhání horký vzduch v troubě. Předehřátí doporučujeme pro červená masa, ale není nutné pro bílá masa. Grilování je ideální pro přípravu silnějších kusů, jako je vepřové nebo drůbeží maso. Potraviny, které chcete grilovat, by měly být uprostřed střední police. Zasunutím odkapávacího tácu pod polici zajistíte zachycení veškeré odkapávající šťávy. Pro dosažení nejlepších výsledků se vždy ujistěte, že jídlo není příliš blízko grilovacího tělesa a v půli naplánované doby ho obraťte.
	Gril + otočný rožeň	L5	Otočný rožeň používejte jen při zavřených dveřích. S otočným rožněm, na kterém se otáčí připravované jídlo, se používá horní topný článek. Teplota ohřevu může být nastavena podle potřeby. Otočný rožeň je nejvhodnější pro středně velké kousky. Ideální pro nové objevení chuti tradiční pečeně. Při pečení jídla na otočném rožni není nutné žádné předehřívání.
	Gril + otočný rožeň + ventilátory Pyro	220	Vyhodou použiti horniho ohřevneho tělesa s ventilatorem a otočnym rožněm je rovnoměrne propečeni pokrmu, zabrani vysušeni a ztratě chuti. Rožeň je naprogramovany na nepřetržite otačeni po dobu přibližně pěti minut po dopečeni, čimž zcela využije zbytkoveho tepla v troubě. Pro tento druh připravy neni nutny předhřev.
	Pyro	ECO	ECO: 90 min SUPER: 120 min **PYROLÝZA**
	Rozmrazování	40	Je-li volič nastaven na tuto polohu. Ventilátor víří horký vzduch kolem mražených potravin tak, že k rozmrazení dojde během několika minut, aniž by se se změnil nebo poškodil obsah bílkovin v potravinách. Teplota je trvale nastavena na 40 °C, regulace není možná.

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

Horní vnitřní prostor



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

Dolní trouba



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

4. Čištění a údržba trouby

4.1 Obecné poznámky k čištění

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

SKLENĚNÉ DÍLY

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

TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY

Je-li těsnění znečištěné, můžete jej vyčistit mírně 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.

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.

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.









DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ SKLENĚNÝCH DVÍŘEK

1. Otevřete dvířka trouby.

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

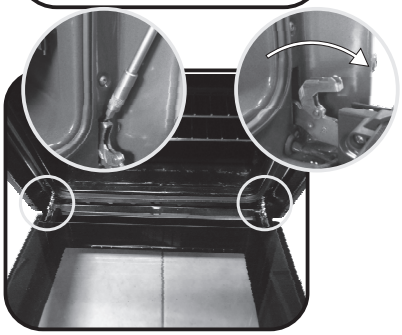
5.6. Vyjměte opatrně sklo ze dvířek trouby (Pozn: u pyrolytických trub vyjměte také druhé a třetí sklo (jsou-li osazena)).

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

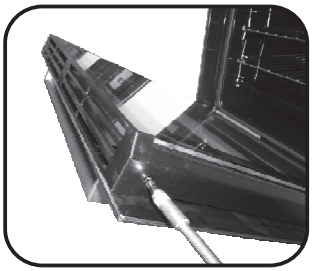
1.



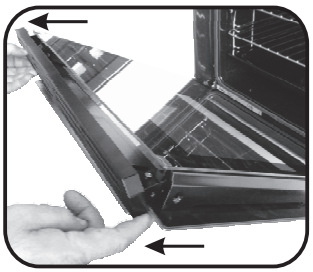
2.



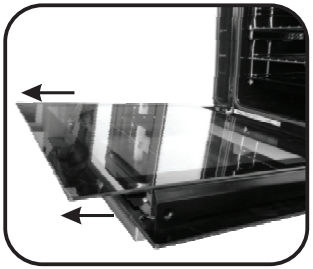
3.



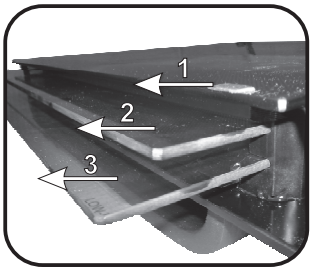
4.



5.



6.



7.



5. Řešení potíží

5.1 Často Kladené Otázky

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

• Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkę drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
• Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia.
• Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.
• UWAGA: Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachowac 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 ososby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego uzykowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.
• Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
• Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwac ani czyścić urządzenia.
• Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachowac ostrożność i nie dotykać gorących części wewnątrz piekarnika.
UWAGA: dostępne części mogą być gorące podczas użytkowania. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.
• Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie wolno stosować substancji ściernych ani ostrych skrobaków gdyż mogą one porysować szkło i spowodować jego stłuczenie.
• Wyłaczyć piekarnik przed usunięciem ekranu, po wyczyszczeniu zamontować ekran zgodnie z instrukcją.
• Używać wyłacznie sondy cieplnej przeznaczonej do tego piekarnika.
• Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.
• 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 jakiekolwiek 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.

• Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia

Spis treści

Instrukcje ogólne 71

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 73

2.1 Informacje ogólne
2.2 Akcesoria
2.3 Pierwsze użycie

Obsługa piekarnika 75

3.1 Opis wyświetlacza
3.2 Tryby pieczenia

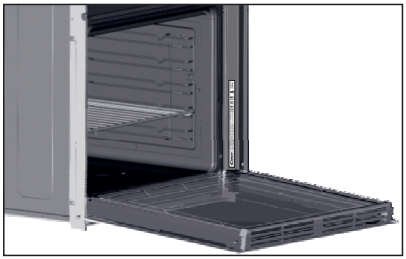
Czyszczenie i konserwacja piekarnika 80

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

Rozwiązywanie problemów 82

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 jakiekolwiek naprawy. Po wyjęciu piekarnika z opakowania należy sprawdzić, czy nie uległ on uszkodzeniu podczas transportu. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z piekarnika i zwrócić się do wykwalifikowanego technika w celu uzyskania porady. Należy trzymać z dala od dzieci wszystkie materiały opakowania (folie ochronne, styropian, kołki).

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

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

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

1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Z piekarnika należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do pieczenia żywności; wszelkie inne próby użytkowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za jakiekolwiek 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 ścienne, 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 wykwalifikowanym osobom i wykonana zgodnie z zaleceniami producenta. Nieprawidłowa instalacja stwarza niebezpieczeństwo dla osób, zwierząt lub rzeczy osobistych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za tego typu szkody.

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

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

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

1.5 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

2. Opis produktu

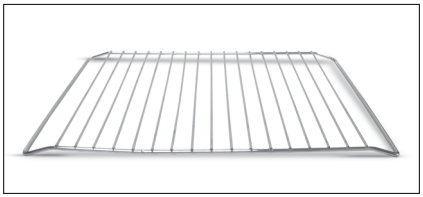
2.1 Informacje ogólne



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
7. Separator

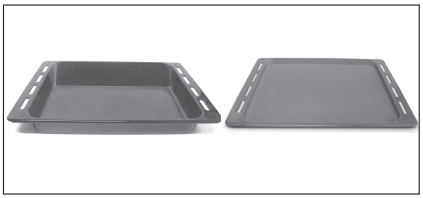
2.2 Akcesoria (w zależności od modelu)

1 Metalowy ruszt



Podtrzymuje formy i naczynia.

2 Taca na tłuszcz



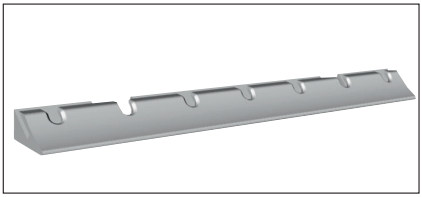
Gromadzi tłuszcz wyciekający z żywności podczas pieczenia jej na ruszcie.

3 Blacha do wypieków



Blacha do wypieków powinna być umieszczana na półce. Jest ona przeznaczona do pieczenia drobnych wypieków, na przykład ciast parzonych, biszkoptów, bez itd. Nigdy nie umieszczać blachy do wypieków bezpośrednio na dnie piekarnika.

4 Oświetlenie Ledowe



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

Zalety:

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

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

5 Separator

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

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

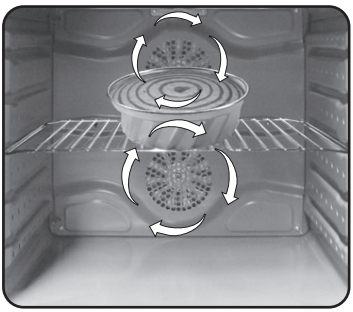


6 Technologia Pro/Exp'r

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

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





2.3 Pierwsze Użycie

CZYSZCZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy:

•Wytrzeć powierzchnie zewnętrzne piekarnika miękką wilgotną szmatką.

•Umyć wszystkie elementy wyposażenia i wytrzeć wnętrze piekarnika używając roztworu gorącej wody i płynu do zmywania naczyń.

•Ustawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony przez około 1 godzinę, co pozwoli usunąć zapach nowości. W tym czasie należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia. oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

3. Obsługa piekarnika

3.1 Opis wyświetlacza (w pełni dotykowy, piekarnik dwukomorowy)



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

KOMORA: Kiedy w piekarniku jest umieszczony separator, można wybrać komorę górną lub dolną za pomocą przycisku .
Podczas wybierania komory należy wybrać żądaną funkcję pieczenia, naciskając przycisk F, a następnie SELECT, aby potwierdzić dokonany wybór.
W tym momencie można ustawić temperaturę pieczenia, naciskając przyciski „<" i „>" oraz potwierdzając dokonany wybór poprzez naciśnięcie przycisku SELECT. Po wykonaniu tych czynności piekarnik zaczyna piec.

Jeśli zamierza się korzystać piekarnika z tylko jedną komorą, należy wyjąć separator.
Nacisnąć F, aby wybrać żądaną funkcję pieczenia i potwierdzić poprzez naciśnięcie przycisku SELECT. Ustawić temperaturę pieczenia za pomocą przycisków „<" i „>" oraz potwierdzić dokonany wybór poprzez naciśnięcie przycisku SELECT. Po wykonaniu tych czynności piekarnik zaczyna piec.

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

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

EXTRA: jeśli piekarnik zostanie wyłączony, będzie wyświetlany zegar. Kiedy piekarnik nie jest aktywny, dostępne są wszystkie funkcje z wyjątkiem czasu pieczenia i końca pieczenia.
Jeśli zegar nie jest ustawiony, piekarnik nie działa: wyświetlacz miga, wskazując godzinę „12:00" i jedyny przycisk, jaki działa, to przycisk EXTRA. Za pomocą przycisku EXTRA można ustawić następujące funkcje:

FUNKCJA	JAK WŁĄCZYĆ	JAK WYŁĄCZYĆ	JAK DZIAŁA	DO CZEGO SŁUŻY
CZAS TRWANIA PIECZENIA 	UWAGA: to ustawienie jest możliwe wyłącznie przy aktywnym programie pieczenia. Należy nacisnąć dwukrotnie przycisk EXTRA i ustawić czas, posługując się przyciskami „+" i „-", a następnie potwierdzić dokonany wybór przyciskiem „SELECT". Na wyświetlaczu widnieje „00:00", jeśli nie ustawiono czasu pieczenia. W przeciwnym razie wyświetlany jest pozostały czas pieczenia.	• Aby zakończyć pieczenie przed ustawionym czasem, należy nacisnąć dwukrotnie przycisk EXTRA i ustawić wymagany czas pieczenia, posługując się przyciskami „<" i „>", a następnie ponownie nacisnąć przycisk „SELECT". • Aby anulować odliczanie czasu pieczenia, należy wyzerować wyświetlacz (wskazanie „00:00").	W momencie zakończenia się programu pieczenia piekarnik wyłącza się, kiedy wyświetlacz wskazuje „END" (ikona programu pieczenia pozostaje podświetlona), dopóki przycisk Wł./Wył., jedyny działający przycisk, nie zostanie naciśnięty. W momencie zakończenia pieczenia będzie słychać sygnał dźwiękowy.	W momencie zakończenia pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie i przez kilka sekund emitowany jest sygnał dźwiękowy.
KONIEC PIECZENIA 	UWAGA: to ustawienie jest możliwe wyłącznie przy aktywnym programie pieczenia. Naciskać kilkukrotnie przycisk EXTRA, dopóki nie podświetli się ikona. Ustawić koniec pieczenia za pomocą przycisków „<" i „>", a następnie potwierdzić dokonany wybór przyciskiem „SELECT". Nacisnąć przycisk EXTRA i przytrzymać tak długo, dopóki nie podświetli się ikona. Ustawić koniec pieczenia za pomocą przycisków „<" i „>", a następnie potwierdzić dokonany wybór przyciskiem „SELECT". Czas pieczenia jest automatycznie przeliczany.	Aby zakończyć pieczenie przed czasem, należy naciskać kilkukrotnie przycisk EXTRA, dopóki nie podświetli się ikona. Ustawić żądany moment zakończenia pieczenia za pomocą przycisków „<" i „>", a następnie potwierdzić dokonany wybór przyciskiem „SELECT". Aby anulować moment zakończenia pieczenia, należy wyzerować wyświetlacz (wskazanie „00:00").	W momencie zakończenia się programu pieczenia piekarnik wyłącza się, kiedy wyświetlacz wskazuje „END" (ikona programu pieczenia pozostaje podświetlona), dopóki przycisk Wł./Wył., jedyny działający przycisk, nie zostanie naciśnięty. W momencie zakończenia pieczenia będzie słychać sygnał dźwiękowy.	• Funkcja ta stosowana jest również w przypadku pieczenia, które można zaplanować z wyprzedzeniem. • Jeśli ustawiono program pieczenia, zostanie on utracony w momencie naciśnięcia przycisku „F". • Jeśli ustawiono pieczenie z opóźnieniem, piekarnik wyłącza się i wyświetlacz pokazuje aktualną godzinę, natomiast ikony programu, czasu trwania pieczenia i momentu zakończenia pieczenia są podświetlone. • Jeśli ustawiono program pieczenia, poprzez naciskanie przycisków „<" i „>" można zobaczyć i zmienić ustawioną temperaturę: przy pierwszym dotknięciu wyświetlana jest temperatura pracy, a kolejne dotknięcie umożliwia zmianę tej temperatury.
LICZNIK 	• Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „00:00", jeśli nie wprowadzono żadnego czasu lub pozostały czas, jeśli już go ustawiono. Naciskać kilkukrotnie przycisk EXTRA, dopóki nie podświetli się ikona, a następnie za pomocą przycisków „<" i „>" ustawić czas i potwierdzić wprowadzone ustawienia za pomocą przycisku „SELECT".	• Aby zmienić ustawienie licznika, należy nacisnąć przycisk EXTRA i przytrzymać tak długo, dopóki nie podświetli się ikona. Ustawić żądany czas pieczenia za pomocą przycisków „<" i „>", a następnie potwierdzić dokonany wybór przyciskiem „SELECT".	• Funkcja ta uruchamia sygnał dźwiękowy, który emitowany jest przez kilka sekund w momencie upłynięcia ustawionego czasu (funkcja ta nie powoduje wyłączenia piekarnika). Można wybrać czas w przedziale od 00:00 do 23:59.	• Licznik działa niezależnie od tego, czy piekarnik jest włączony czy nie.
USTAWIANIE ZEGARA 	• Przy pierwszym uruchomieniu wyświetlacz zaświeca się i wskazuje godzinę „12:00". • Aby zmienić godzinę, należy naciskać kilkukrotnie przycisk EXTRA, dopóki nie podświetli się ikona, a następnie za pomocą przycisków „<" i „>" ustawić czas i potwierdzić wprowadzone ustawienia za pomocą przycisku „SELECT".		• Można w ten sposób ustawić godzinę, która pojawia się na wyświetlaczu.	• Alarm działa niezależnie od tego, czy piekarnik jest włączony czy nie.
BLOKADA ZABEZPIE-CZAJĄCA PRZED DOSTĘPEM DZIECI 	• Naciskać kilkukrotnie przycisk EXTRA, dopóki nie podświetli się ikona, a następnie za pomocą przycisków „<" i „>" uruchomić tę funkcję: na wyświetlaczu pojawi się wskazanie ON; aby potwierdzić, należy nacisnąć przycisk SELECT.	• Nacisnąć przycisk EXTRA i przytrzymać tak długo, dopóki nie podświetli się ikona, a następnie za pomocą przycisków „<" i „>" wyłączyć tę funkcję: na wyświetlaczu pojawi się wskazanie OFF; aby potwierdzić, należy nacisnąć przycisk SELECT.	• Jeśli funkcja ta jest aktywna, można używać wyłącznie przycisku „EXTRA" w celu wyłączenia tej funkcji oraz przycisku „Włącz/Wyłącz".	• Funkcja ta jest użyteczna, kiedy w domu są dzieci.

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

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

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

3.2 Tryby pieczenia

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

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

Komora górna



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

Komora dolna



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

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 przeczyścić szybę drzwiczek papierowym ręcznikiem kuchennym.

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

USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA

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

AKCESORIA

Akcesoria 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. Wlać gorący tłuszcz do pojemnika i umyć tacę gorącą wodą, posługując się gąbką i płynem do mycia naczyń.

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

Nigdy nie wkładać ponownie do piekarnika zabrudzonej tacy.

4.2 Konserwacja

DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE DRABINEK

1- Zdjąć drabinki pociągając je w kierunku zgodnym ze strzałkami na zdjęciu

2- Umyć drabinki w zmywarce lub ręcznie wilgotną gąbką. Po umyciu wysuszyć.

3- Po umyciu i wysuszeniu zamontować drabinki, odwrotnie do sposobu demontażu.

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE SZYBY DRZWICZEK

1.Otworzyć drzwiczki piekarnika.

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

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

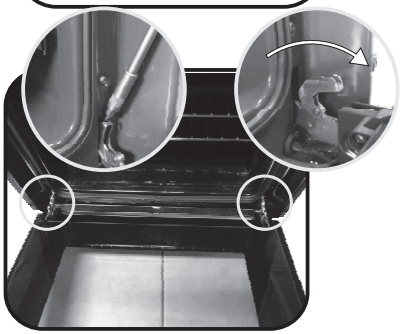
7. Po wyczyszczeniu lub dokonaniu wymiany należy zmontować poszczególne elementy, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

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

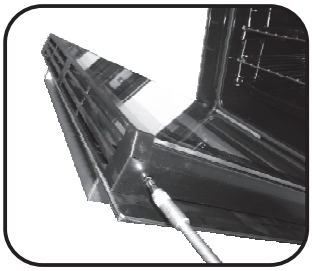
1.



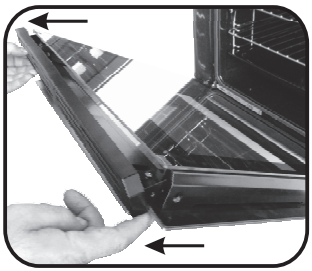
2.



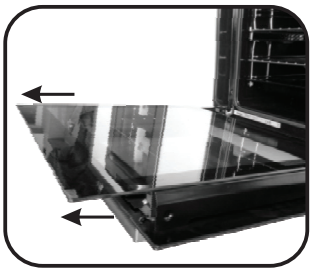
3.



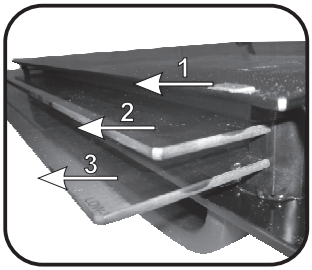
4.



5.



6.



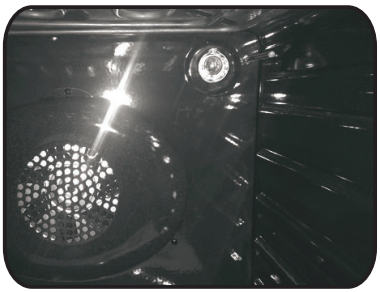
7.



WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odłączyć pokrywę szklaną, odkręcić żarówkę i wymienić ją na nową tego samego typu.
3. Po wymienieniu przepalonej 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
Brak reakcji dotykowego wyświetlacza	Występowanie pary i skroplin na panelu wyświetlacza	Wyczyścić panel wyświetlacza szmatką z mikrofibry, aby usunąć powłokę skroplin

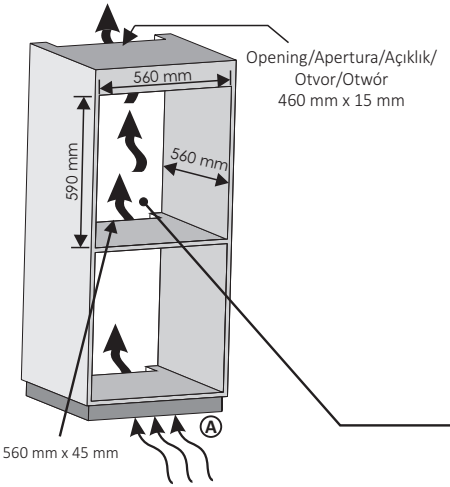
INSTALLATION GB

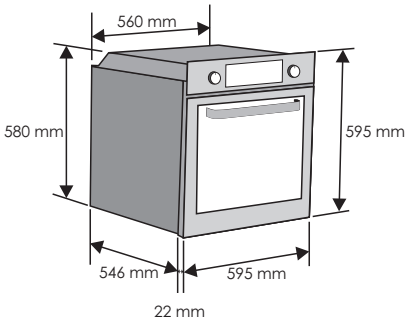
INSTALLAZIONE IT

KURULUM TR

INSTALACE CZ

INSTALACJA PL





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

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

TR Mobilyanın arka tarafında bir kaplama bulunuyorsa güç kaynağı kablosu için bir delik açın.

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

PL Jeśli mebel jest wyposażony w pokrywę w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający.må du sørge for en åpning til strømforsyningskabelen.

(A) **GB** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm²

(A) **IT** Se l'installazione in colonna non permette la circolazione dell'aria, per ottenere la massima prestazione del forno, è necessario creare un apertura di 50 x100mm o garantire la stessa per una superficie di 5000mm²

(A) **TR** Eğer taban montajı, hava dolaşımına olanak tanımıyorsa, ocaktan en yüksek performansı elde etmek için 500x10mm'lik bir açıklık veya 5,000 mm²'de aynı yüzeyin oluşturulması gerekir.

(A) **CZ** Pokud montáž podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k dosažení maximálního výkonu sporáku je třeba vytvořit otvor 500 x 10 mm nebo stejnou plochu velikosti 5 000 mm²

(A) **PL** Jeśli montaż na cokole nie pozwala na cyrkulację powietrza, aby uzyskać maksymalną wydajność piekarnika konieczne będzie wykonanie otworu 500x10mm lub o tej samej powierzchni 5000 mm²

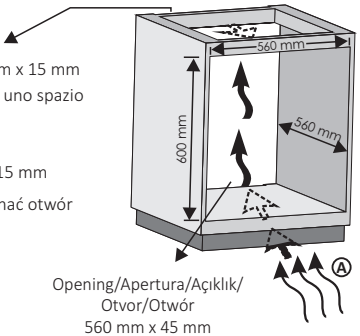
GB If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

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

TR Soğutma fanı yoksa bir açıklık oluşturun 460 mm x 15 mm

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

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



42831707 • 70gr A5 • 05.2019 • REV.0

GB

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

IT

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

TR

Üretici bu kullanma kılavuzunda bulunan basım veya kopyalama hatalarından kaynaklanan herhangi bir yanlışlıktan sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özelliklere zarar vermeden tüketim istekleri dahil olmak üzere ürünlerde gerektiğinde değişiklik yapma hakkımız mahfuzdur.

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.

PL

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