

FR

Français

Mode d'emploi

FOUR

Sommaire

Mode d'emploi,1
Avertissements,3
Assistance,6
Description de l'appareil,8
Description de l'appareil,10
Installation,25
Mise en marche et utilisation,27
Programmes,27
Précautions et conseils,30
Nettoyage et entretien,30

IT

Italiano

Istruzioni per l'uso

FORNO

Sommario

Istruzioni per l'uso,1
Avvertenze,3
Assistenza,6
Descrizione dell'apparecchio,8
Descrizione dell'apparecchio,10
Installazione,11
Avvio e utilizzo,13
Programmi,13
Precauzioni e consigli,16
Manutenzione e cura,16

PT

Portuges

Instruções para a utilização

FORNO

Índice

Instruções para a utilização,1
Advertências,4
Assistência,6
Descrição do aparelho,8
Descrição do aparelho,10
Instalação,32
Início e utilização,34
Programas,34
Precauções e conselhos,37
Manutenção e cuidados,37

GB

English

Operating Instructions

OVEN

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,3
Assistance,6
Description of the appliance,8
Description of the appliance,10
Installation,18
Start-up and use,20
Modes,20
Precautions and tips,23
Maintenance and care,23

PL

Polski

Instrukcja obsługi

PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcja obsługi,1
Ostrzeżenia,4
Serwis Techniczny,6
Opis urządzenia,9
Opis urządzenia,10
Instalacja,39
Uruchomienie i użytkowanie,41
Programy,41
Zalecenia i środki ostrożności,44
Konserwacja i utrzymanie,44

HU

Magyar

Használati útmutató SÜTŐ

Tartalomjegyzék

Használati útmutató,2
Figyelmeztetések,5
Szerviz,7
A készülék leírása,9
A készülék leírása,10
Üzembe helyezés,46
Bekapcsolás és használat,48
Program,48
Óvintézkedések és tanácsok,51
Karbantartás és ápolás,51

CZ

Česky

Pokyny pro použití TROUBA

Obsah

Pokyny pro použití,2
Upozornění,5
Servisní služba,7
Popis zařízení,9
Popis zařízení,10
Installazione,53
Spuštění a použití,55
Programy,55
Opatření a rady,58
Údržba a péče,58

IT

Avvertenze

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della cavità.

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with

reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

FR

Avertissements

ATTENTION : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four

en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

PT

Advertências

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

! Quando inserir a grelha, assegure-se de que o bloqueio esteja voltado para cima e na parte posterior da cavidade.

PL

Ostrzeżenia

UWAGA: To urządzenie oraz jego dostępne części silnie się rozgrzewają podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżyły się do urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem dorosłych. Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, jak również osoby nieposiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub jeśli zostały pouczone na temat bezpiecznego sposobu użycia urządzenia oraz zdają sobie sprawę ze związanych z nim zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Prace związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci, jeśli nie są one nadzorowane.

Nie stosować środków ściernych ani ostrych łopatek metalowych do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogłyby porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

Nie stosować nigdy oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

UWAGA: Przed wymianą żarówki, należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

! Wsuwając ruszt, należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany ku górze i znajduje się on w tylnej części komory.

Figyelmeztetések

FIGYELEM: A készülék és annak hozzáférhető részei a használat közben rendkívüli módon felmelegedhetnek. Vigyázzon, hogy nehogy hozzáérjen a fűtőelemekhez. Ha a gyermekek nincsenek folyamatos felügyelet alatt, tartsa távol a 8 éven aluli gyermekeket. Ezt a készüléket a 8 éves kort betöltött gyermekek, valamint a testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek csak megfelelő felügyelet mellett, vagy a készülék biztonságos használatával kapcsolatos alapvető utasítások és a kapcsolódó veszélyek ismeretében használhatják. Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.

Az üveg sütőajtó tisztításához ne használjon súrolószereket vagy vágóélel rendelkező fémspatulát, mivel azok összekaristolhatják az ajtó felületét, ami pedig az üveg összetöréséhez vezethet.

A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.

FIGYELEM: Az esetleges áramütések elkerülése érdekében a lámpa kicserélése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.

! A rács behelyezésekor győződjön meg arról, hogy a kallantyú felfele néz és a sütőtér hátsó részén van.

Upozornění

UPOZORNĚNÍ: Toto zařízení a jeho přístupné části dosahují během použití velmi vysoké teploty. Je třeba dávat pozor a zabránit styku s topnými články. Udržujte děti mladší 8 let v dostatečné vzdálenosti, pokud nejsou pod neustálým dohledem. Toto zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými

fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez zkušeností a znalostí, které se nacházejí pod náležitým dohledem nebo které byly poučeny ohledně použití zařízení bezpečným způsobem a které si uvědomují související nebezpečí. Děti si nesmí hrát se zařízením. Děti nesmí provádět operace čištění a údržby bez dohledu.

K čištění skleněných dveří trouby nepoužívejte abrazivní výrobky ani ostré kovové špachtle, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit tak prasknutí skla.

Nikdy nepoužívejte k čištění zařízení vysokotlaký parní čistič.

UPOZORNĚNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je zařízení vypnuté, aby se zabránilo možnosti zásahu elektrickým proudem.

! Při vložení mřížky se ujistěte, že se doraz nachází v zadní části prohloubeniny a je obrácen směrem nahoru.

IT

Assistenza

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- il tipo di anomalia;
- il modello della macchina (Mod.);
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.



Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.

Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.indesit.com.

GB

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- the type of problem encountered.
- the appliance model (Mod.).
- the serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

FR

Assistance

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil.

PT

Assistência

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

PL

Serwis Techniczny

! Nigdy nie korzystać z usług nieautoryzowanych techników.

Podać:

- rodzaj usterki;
- model urządzenia (Mod.)
- numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

HU

Szerviz

! Sohase hívjon engedéllyel nem rendelkező szakembert!

Adja meg az alábbiakat:

- az anomália típusa;
- a készülék modellje (Mod.)
- a készülék szériaszáma (S/N)

Az utóbbi információk a készüléken elhelyezett adattáblán található.

CZ

Servisní služba

! Nikdy se neobracejte na neautorizované techniky.

Uveďte:

- druh poruchy;
- model zařízení (Mod.);
- výrobní číslo (S/N).

Tyto informace se nacházejí na štítku s jmenovitými údaji, umístěném na zařízení.

IT

Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

- 1 POSIZIONE 1
- 2 POSIZIONE 2
- 3 POSIZIONE 3
- 4 POSIZIONE 4
- 5 POSIZIONE 5
- 6 GUIDE di scorrimento dei ripiani
- 7 Ripiano **LECCARDA**
- 8 Ripiano **GRIGLIA**
- 9 Pannello di controllo

FR

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

- 1 NIVEAU 1
- 2 NIVEAU 2
- 3 NIVEAU 3
- 4 NIVEAU 4
- 5 NIVEAU 5
- 6 GLISSIERES de coulissement
- 7 Support **LECHEFRITE**
- 8 Support **GRILLE**
- 9 Tableau de bord

GB

Description of the appliance

Overall view

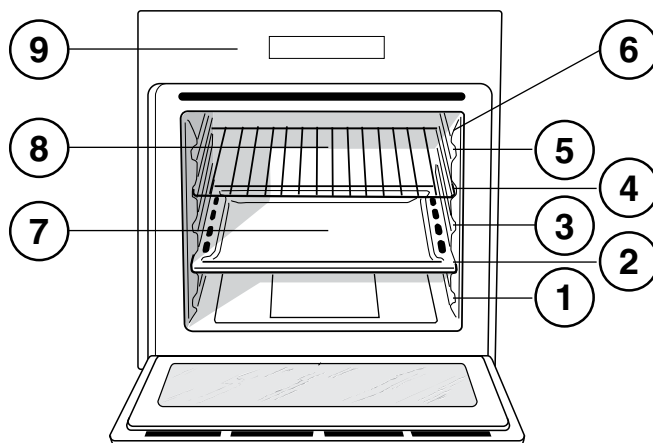
- 1 POSITION 1
- 2 POSITION 2
- 3 POSITION 3
- 4 POSITION 4
- 5 POSITION 5
- 6 GUIDES for the sliding racks
- 7 DRIPPING PAN
- 8 GRILL
- 9 Control panel

PT

Descrição do aparelho

Vista de conjunto

- 1 POSIÇÃO 1
- 2 POSIÇÃO 2
- 3 POSIÇÃO 3
- 4 POSIÇÃO 4
- 5 POSIÇÃO 5
- 6 GUIAS de escorrimto das prateleiras
- 7 Prateleira **BANDEJA PINGADEIRA**
- 8 Prateleira **GRADE**
- 9 Painel de comandos



PL

Opis urządzenia

Widok ogólny

- 1 POZIOM 1
- 2 POZIOM 2
- 3 POZIOM 3
- 4 POZIOM 4
- 5 POZIOM 5
- 6 PROWADNICE boczne
- 7 Poziom **BLACHA UNIWERSALNA**
- 8 Poziom **RUSZT**
- 9 Panel sterowania

CZ

Popis zařízení

Celkový pohled

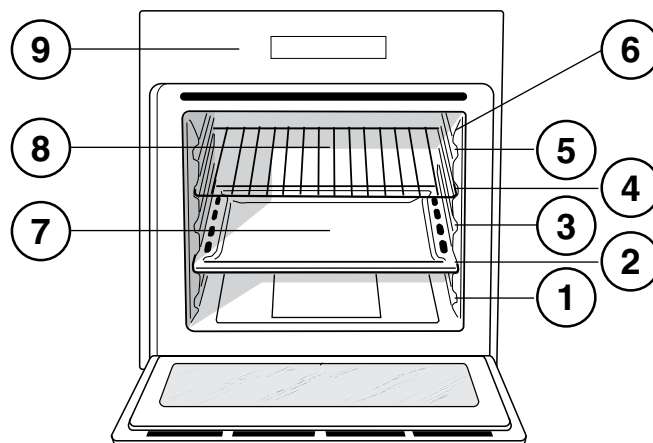
- 1 POLOHA 1
- 2 POLOHA 2
- 3 POLOHA 3
- 4 POLOHA 4
- 5 POLOHA 5
- 6 **VODICÍ LIŠTY** pro posuv na jednotlivých úrovních
- 7 Úroveň **SBĚRNÉ NÁDOBY**
- 8 Úroveň **ROŠTU**
- 9 Ovládací panel

HU

A készülék leírása

A készülék áttekintése

- 1 SZINT 1
- 2 SZINT 2
- 3 SZINT 3
- 4 SZINT 4
- 5 SZINT 5
- 6 TÁLCASÍNEK
- 7 ZSÍRFELFOGÓ tálca
- 8 GRILLRÁCS
- 9 Kezelőpanel



IT

Descrizione dell'apparecchio

Pannello di controllo

- 1 Manopola PROGRAMMI
- 2 Manopola PROGRAMMATORE ANALOGICO
- 3 Manopola TERMOSTATO
- 4 Spia di FUNZIONAMENTO DEL FORNO

GB

Description of the appliance

Control panel

- 1 SELECTOR knob
- 2 ANALOGUE PROGRAMMER knob
- 3 THERMOSTAT knob
- 4 OVEN INDICATOR

FR

Description de l'appareil

Tableau de bord

- 1 Bouton PROGRAMMES
- 2 Bouton PROGRAMMATEUR ANALOGIQUE
- 3 Bouton THERMOSTAT
- 4 Voyant de FONCTIONNEMENT DU FOUR

PT

Descrição do aparelho

Painel de comandos

- 1 Selector dos PROGRAMAS
- 2 Selector do PROGRAMADOR ANALÓGICO
- 3 Selector do TERMÓSTATO
- 4 Luz indicadora de FUNCIONAMENTO DO FORNO

PL

Opis urządzenia

Panel sterowania

- 1 Pokrętło PROGRAMÓW
- 2 Pokrętło PROGRAMATORA ANALOGOWEGO
- 3 Pokrętło TERMOSTATU
- 4 Kontrolka Pokrętło PROGRAMÓW DZIAŁANIA PIEKARNIKA

HU

A készülék leírása

Kezelőpanel

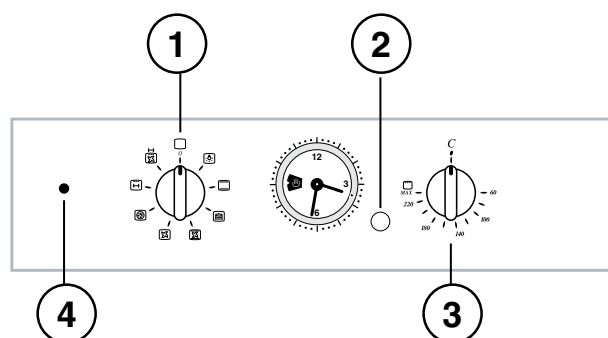
- 1 PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb
- 2 ANALÓG PROGRAMOZÓ tekerőgomb
- 3 HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgomb
- 4 SŰTŐ üzemállapot-jelző lámpája

CZ

Popis zařízení

Ovládací panel

- 1 Otočný ovladač VOLBA PROGRAMŮ
- 2 Otočný ovladač ANALOGOPROGRAMOVACÍHO ZAŘÍZENÍ
- 3 Otočný ovladač TERMOSTATU
- 4 Kontrolka ČINNOSTI TROUBY



Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

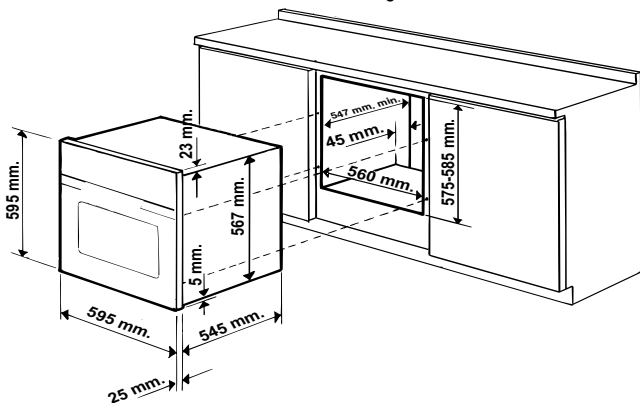
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

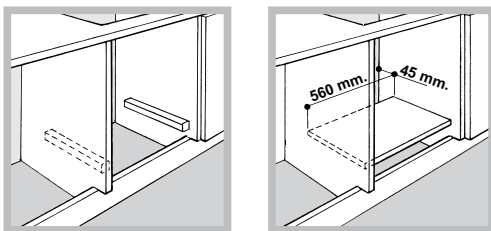
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (vedi figura) che a **colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:



! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche. Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

Aerazione

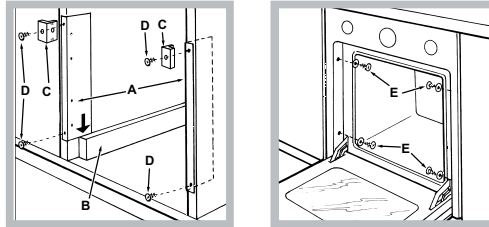
Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (vedi figure).



Centraggio e fissaggio

1. Posizionare le staffe "A" a battuta sull'appoggio del forno "B".
2. Posizionare i tacchetti "C" a battuta nelle staffe "A". In particolare se lo spessore della fiancata del mobile:

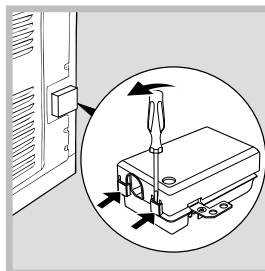
- è di 16 mm: montare il tacchetto in modo che il numero 16 riportato sullo stesso sia rivolto verso di voi;
 - è di 18 mm: montare il tacchetto in modo che la parte senza scritte sia rivolta verso di voi;
 - è di 20 mm: non montare il tacchetto.
3. Fissare le staffe ed i tacchetti sul bordo fiancata mobile tramite le viti "D".
 4. Fissare il forno al mobile tramite le viti e le rondelle in plastica "E".



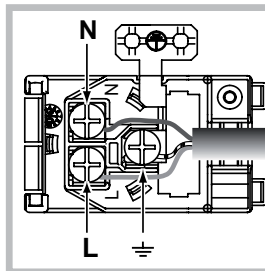
Collegamento elettrico

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi sotto).

Montaggio del cavo di alimentazione



1. Aprire la morsettiere facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (vedi figura).



2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N- \perp e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde \perp (vedi figura).
3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.
4. Chiudere il coperchio della morsettiere.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (vedi a fianco).

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente (per esempio lo schienale del forno).

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);

- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

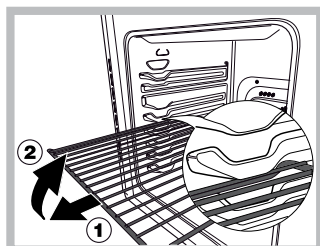
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Dimensioni*	larghezza cm 43,5 altezza cm 32,4 profondità cm 40,6
Volume*	lt. 58
Dimensioni**	larghezza cm 45,5 altezza cm 32,4 profondità cm 40,6
Volume**	lt. 60
Collegamenti elettrici	tensione a 220-240V~ 50Hz o 50/60Hz potenza massima assorbita 2800W
ENERGY LABEL e ECODESIGN	<p>Regolamento (EU) No 65/2014 che integra la Direttiva 2010/30/EU. Regolamento (EU) No 66/2014 che integra la Direttiva 2009/125/EC. Norma EN 60350-1 Norma EN 50564</p> <p>Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: <input type="checkbox"/> Tradizionale;</p> <p>Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: <input checked="" type="checkbox"/> Pasticceria.</p>
  	<p>Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/CE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. - 2012/19/UE e successive modificazioni. - 1275/2008 standby/off mode</p>

* Solo per modelli con guide imbutite.

** Solo per modelli con guide in filo.

Avvio e utilizzo

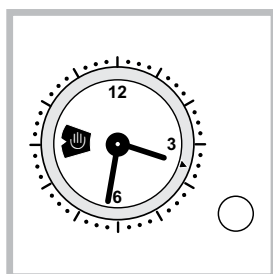


ATTENZIONE! Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1) Per estrarre completamente le griglie è sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle. (2)

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

Impostare l'ora

Premere la manopola del PROGRAMMATORE e ruotarla in senso antiorario fino a impostare l'ora corrente.



! L'impostazione dell'ora è possibile solo se il forno è collegato all'impianto elettrico. In caso di mancanza di corrente il PROGRAMMATORE si ferma: al ripristino della corrente è necessario regolare nuovamente l'ora.

Avviare il forno

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO. Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nella Tabella cottura (vedi Programmi).
3. La spia TERMOSTATO accesa indica la fase di riscaldamento fino alla temperatura impostata.
4. Durante la cottura è sempre possibile:
 - modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
 - modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
 - interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.


! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, alcuni modelli sono dotati di una ventola di raffreddamento. Questa genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno

Si accende selezionando  con la manopola PROGRAMMI. Rimane accesa quando si seleziona un programma di cottura.

Programmi

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne:

- BARBECUE (si consiglia di impostare solo su MAX);
- GRATIN (si consiglia di non superare la temperatura di 200°C).



Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.



Programma **FORNO PASTICCERIA**

Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione) e preparazioni "mignon" su tre ripiani contemporaneamente.



Programma **FAST COOKING**

Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.



Programma **MULTICOTTURA**

Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.



Programma **FORNO PIZZA**

Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.



Programma **BARBECUE**

La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

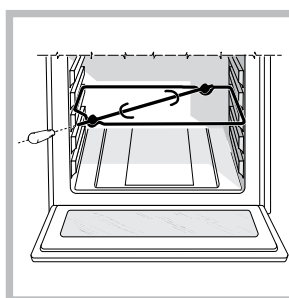




Programma **GRATIN**

Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Girarrosto

Per azionare il girarrosto (vedi figura) procedere come segue:



1. Mettere la leccarda in posizione 1;
2. Mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. Azionare il girarrosto selezionando i programmi  o  ;

Pianificare la cottura

Pianificare una durata con inizio immediato

1. Ruotare la manopola del PROGRAMMATORE in senso antiorario fino a visualizzare sulla finestrella il tempo di durata cottura desiderato.
2. Tirare la manopola del PROGRAMMATORE e ruotarla in senso antiorario fino a portare l'indice mobile in corrispondenza dell'ora corrente. A fine operazione si avverte uno scatto.
3. Selezionare il programma di cottura desiderato con la manopola PROGRAMMI. Il forno si accende subito e funziona per il tempo di durata cottura impostato.
4. A tempo scaduto viene emesso un segnale acustico. Per interromperlo ruotare la manopola del PROGRAMMATORE in senso antiorario fino a visualizzare sulla finestrella il simbolo "🕒".
5. Portare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".
 - Esempio: sono le ore 9:00 e viene pianificata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Pianificare una durata con inizio ritardato

1. Ruotare la manopola del PROGRAMMATORE in senso antiorario fino a visualizzare sulla finestrella il tempo di durata cottura desiderato.
2. Tirare la manopola del PROGRAMMATORE e ruotarla in senso antiorario fino a portare l'indice mobile in corrispondenza dell'ora di inizio cottura voluta.
3. Selezionare il programma di cottura desiderato con la manopola PROGRAMMI. Il forno si accenderà all'ora di inizio impostata e funzionerà per il tempo di durata cottura impostato.
4. A tempo scaduto viene emesso un segnale acustico. Per interromperlo ruotare la manopola del PROGRAMMATORE in senso antiorario fino a visualizzare sulla finestrella il simbolo "🕒".
5. Portare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".
 - Esempio: sono le ore 9:00, viene pianificata una durata di 1 ora e 15 minuti e si impostano le 11:00 come ora di inizio. Il programma inizia automaticamente alle 11:00 e dura fino alle 12:15.

! Per annullare una pianificazione ruotare la manopola del PROGRAMMATORE in senso antiorario fino a visualizzare sulla finestrella il simbolo "🕒".

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture BARBECUE e GRATIN, in particolare se praticate col girarrosto, disporre la leccarda in posizione 2 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTILIVELLO

- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

BARBECUE

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disporre gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

FORNO PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione.
Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Tabella cottura

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani		Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
			guide standard	guide scorrevoli			
Forno Tradizionale	Anatra	1,5	2	1	si	200-210	70-80
	Pollo	1,5	2	1	si	200-210	60-70
	Arrostato di vitello o manzo	1	2	1	si	200	70-75
	Arrostato di maiale	1	2	1	si	200-210	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	2	1	si	180	15-20
	Crostate	1	2	1	si	180	30-35
Forno Pasticceria	Crostate	0,5	2 o 3	1 o 2	si	180	25-35
	Torta di frutta	1	2 o 3	1 o 2	si	180	40-50
	Plum-cake	0,7	2 o 3	1 o 2	si	170-180	45-55
	Cake piccoli su 2 ripiani	0,7	2 e 4	1 e 3	si	180-190	20-25
	Pan di Spagna	0,6	2 o 3	1 o 2	si	160-170	30-40
	Bigné su 3 ripiani	0,7	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	si	180-190	20-25
	Biscotti su 3 ripiani	0,7	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	si	180	20-25
	Crêpes farcite	0,8	2	1	si	200	30-35
	Meringhe su 3 ripiani	0,5	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	si	90	180
	Salatini di sfoglia al formaggio	0,5	2	1	si	210	20-25
Fast cooking	Surgelati						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Misto zucchine e gamberi in pastella	0,4	2	1	-	200	20
	Torta rustica di spinaci	0,5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti	0,3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	1	-	200	35
	Panetti dorati	0,4	2	1	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0,4	2	1	-	220	15-20
	Precotti						
	Ali di pollo dorate	0,4	2	1	-	200	20-25
	Cibi Freschi						
	Biscotti (di frolla)	0,3	2	1	-	200	15-18
	Plum-cake	0,6	2	1	-	180	45
Salatini di sfoglia al formaggio	0,2	2	1	-	210	10-12	
Multicottura	Pizza su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	220-230	20-25
	Crostate su 2 ripiani/torte su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	180	30-35
	Pan di Spagna su 2 ripiani (su leccarda)		2 e 4	1 e 3	si	170	20-25
	Pollo arrosto + patate	1+1	1 e 2/3	1 e 3	si	200-210	65-75
	Agnello	1	2	1	si	190-200	45-50
	Sgombro	1	1 o 2	1	si	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	si	190-200	35-40
	Bigné su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	190	20-25
	Biscotti su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	190	10-20
	Salatini di sfoglia al formaggio su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	210	20-25
	Torte salate		1 e 3	1 e 3	si	200	20-30
Forno Pizza	Pizza	0,5	2	1	si	220	15-20
	Focacce	0,5	2	1	si	200	20-25
Barbecue	Sgombri	1	4	3	no	Max	15-20
	Sogliole e seppie	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Spiedini di calamari e gamberi	0,7	4	3	no	Max	8-10
	Filetto di merluzzo	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Verdure alla griglia	0,5	3 o 4	2 o 3	no	Max	15-20
	Bistecca di vitello	0,8	4	3	no	Max	15-20
	Salsicce	0,7	4	3	no	Max	15-20
	Hamburger	n°4 o 5	4	3	no	Max	10-12
	Toast (o pane tostato)	n°4 o 6	4	3	no	Max	3-5
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	-	no	Max	70-80
	Agnello allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	-	no	Max	70-80
	Gratin	Pollo alla griglia	1,5	2	2	no	210
Seppie		1	2	2	no	200	30-35
Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)		1,5	-	-	no	210	70-80
Anatra allo spiedo con girarrosto (ove presente)		1,5	-	-	no	210	60-70
Arrostato di vitello o manzo		1	2	2	no	210	60-75
Arrostato di maiale		1	2	2	no	210	70-80
Agnello		1	2	2	no	210	40-45

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.

Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare l'apparecchio a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Non appoggiare oggetti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire

potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

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.
- I programmi automatici si basano su prodotti alimentari standard.
- 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.

! Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

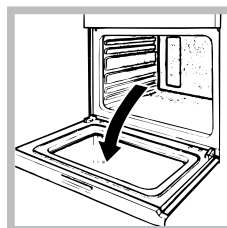
Pulire l'apparecchio

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.
- Si consiglia di non spruzzare detersivi direttamente sulla zona comandi ma di utilizzare una spugnetta.

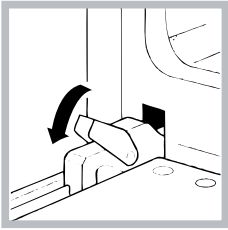
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Pulire la porta

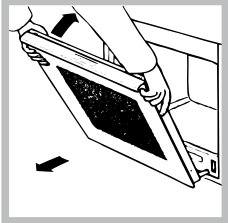
Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro. Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:



1. Aprire completamente la porta (vedi figura);



2. Alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere (vedi figura);



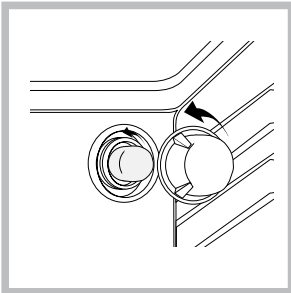
3. Afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalla sua sede (vedi figura).

Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (vedi Assistenza). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina



Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno

1. Svitare il coperchio in vetro del portalamпада.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio (vedi figura)

! Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.

Pannelli catalitici laterali e posteriore

Sono pannelli ricoperti da uno speciale smalto che è in grado di assorbire il grasso che si sviluppa dalle cotture.

Questo smalto è abbastanza resistente per consentire lo scorrimento dei vari accessori (griglie, leccarde, ecc...) senza deteriorarsi. Non c'è bisogno di preoccuparsi se piccole tracce bianche appaiono sulle superfici.

Tuttavia bisogna evitare di:

- raschiare lo smalto con oggetti taglienti (per esempio un coltello);
- utilizzare detersivi o abrasivi.

Installation

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference. If the appliance is sold, given away or moved, please make sure the booklet is also passed on to the new owners so that they may benefit from the advice contained within it.

! Please read this instruction manual carefully: it contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

Positioning

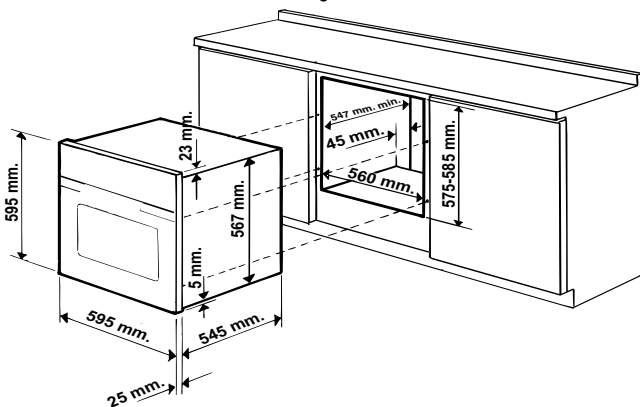
! Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see Precautions and tips).

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

Built-in appliances

Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance operates properly:

- the panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- to install the oven **under the counter** (see diagram) or in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:

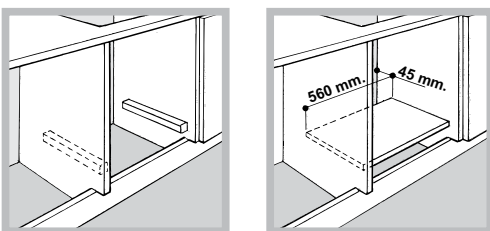


! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.

The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.

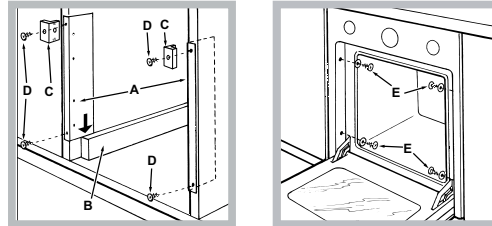
Ventilation

To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).



Centring and fixing

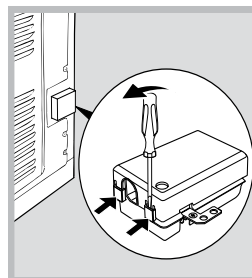
1. Position brackets "A" against oven support "B".
2. Position tabs "C" against brackets "A". If the thickness of the cabinet side panel:
 - is 16 mm thick: place the tab so that the number 16 written on it is facing you;
 - is 18 mm thick: place the tab so that the part without any text is facing you;
 - is 20 mm thick: do not fit the tab.
3. Fix the brackets and tabs onto the edge of the cabinet side panel using screws "D".
4. Fix the oven to the cabinet using the screws and plastic washers "E".



Electrical connection

Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (see below).

Fitting the power supply cable

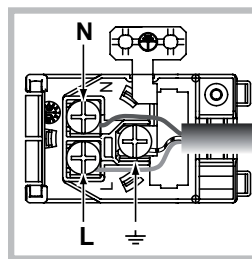


1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (see diagram).

2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N- \perp .

Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green wire to the terminal marked \perp (see diagram).

3. Secure the cable by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.



Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (see table).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point (the back panel of the oven, for example).

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been performed and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that

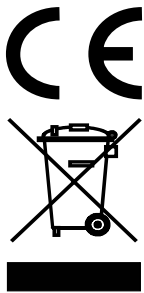
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

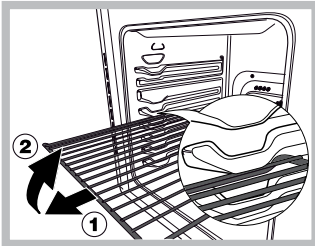
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

APPLIANCE SPECIFICATIONS	
Dimensions*	width 43.5 cm height 32,4 cm depth 40.6 cm
Volume*	58 l
Dimensions**	width 45.5 cm height 32,4 cm depth 40.6 cm
Volume**	60 l
Electrical connections	voltage: 220-240V~ 50/60Hz or 50 Hz (see data plate) maximum power absorbed 2800 W
Energy Label e Ecodesign	EU Directive no 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU. EU Regulation no 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. Standard EN 60350-1 Standard EN 50564 Energy consumption for Natural convection – heating mode: Traditional mode <input type="checkbox"/> Declared energy consumption for Forced convection Class mode: <input checked="" type="checkbox"/> Baking
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments. - 2004/108/EC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments. - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2012/19/EU and subsequent amendments. 1275/2008 Stand-by/off mode

* Only for models with drawn rails.

** Only for models with wire rails.

Start-up and use



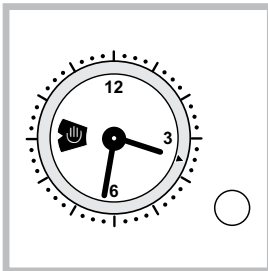
WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1).

As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Setting the time

Press the PROGRAMMER knob and turn it in an anticlockwise direction to set the correct time.



! The clock can only be set if the oven is connected to the electricity mains. In case of a power failure, the PROGRAMMER will stop: the correct time will need to be reset once the power has returned.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the desired temperature with the THERMOSTAT knob. See the Cooking advice table for cooking modes and the suggested cooking temperatures (see Cooking Modes).
3. When preheating is finished, the THERMOSTAT indicator light will stay on: place the food in the oven.
4. You may do the following during cooking:
 - change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
 - change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
 - stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Never put objects directly on the oven bottom to avoid damaging the enamel coating.


! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows out air between the control panel and the oven door.

! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

It goes on when selecting  with the SELECTOR knob. It stays on when a cooking mode is selected.

Modes

! A temperature value between 60°C and MAX can be set for all cooking modes except the following:

- BARBECUE (recommended: set only to MAX power level)
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).



TRADITIONAL OVEN mode

When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.



BAKING mode

This mode is ideal for baking temperature sensitive foods (such as cakes, which need to rise) and for the preparation of "bitesize pastries" on 3 shelves simultaneously.



FAST COOKING mode

This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.



MULTI-COOKING mode

Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.



PIZZA modes

This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.



BARBECUE mode

The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

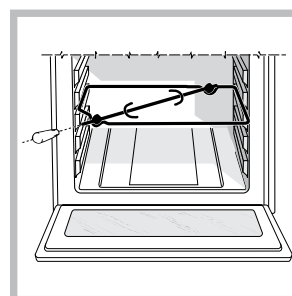




GRATIN mode

This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

Rotisserie spit

To operate the rotisserie function (see diagram) proceed as follows:



1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the rotisserie function by selecting the  or  modes;

Planning your cooking

Programming cooking time with immediate start

1. Turn the PROGRAMMER knob in an anticlockwise direction until the desired cooking time is displayed.
2. Pull the PROGRAMMER knob and turn it in an anticlockwise direction until the marker corresponds with the current time. A click will indicate the end of the programming phase.
3. Select the desired cooking mode using the SELECTOR knob. The oven switches on immediately and remains on for the entire duration of the set cooking time.
4. When the set time has elapsed, a buzzer will sound. To stop the cooking process, turn the PROGRAMMER knob in an anticlockwise direction until the symbol "🕒" is displayed.
5. Turn the SELECTOR knob to the "0" position.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Programming a delayed cooking time

1. Turn the PROGRAMMER knob in an anticlockwise direction until the desired cooking time is displayed.
2. Pull the PROGRAMMER knob and turn it in an anticlockwise direction until the marker corresponds with the desired cooking start time.
3. Select the desired cooking mode using the SELECTOR knob. The oven will switch on at the set cooking start time and will remain on for the entire duration of the set cooking time.
4. When the set time has elapsed, a buzzer will sound. To stop the cooking process, turn the PROGRAMMER knob in an anticlockwise direction until the symbol "🕒" is displayed.
5. Turn the SELECTOR knob to the "0" position.
 - For example: it is 9:00 a.m., a time of 1 hour and 15 minutes is programmed and the start time is set to 11:00 a.m. The programme will start automatically at 11:00 and will end at 12:15.

! To cancel programming, turn the PROGRAMMER knob anticlockwise until the symbol "🕒" is displayed.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, particularly when using the rotisserie spit, place the dripping pan in position 2 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTI-COOKING

- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

BARBECUE

- Place the rack in position 3 or 4. Position the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA OVEN

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided. For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (Kg)	Rack position		Preheating	Recommended Temperature (°C)	Cooking duration (minutes)	
			standard guide rails	sliding guide rails				
Convection Oven	Duck	1,5	2	1	Yes	200-210	70-80	
	Chicken	1,5	2	1	Yes	200-210	60-70	
	Roast veal o beef	1	2	1	Yes	200	70-75	
	Pork roast	1	2	1	Yes	200-210	70-80	
	Biscuits (short pastry)	-	2	1	Yes	180	15-20	
	Tarts	1	2	1	Yes	180	30-35	
Baking mode	Tarts	0,5	2 or 3	1 or 2	Yes	180	25-35	
	Fruits cakes	1	2 or 3	1 or 2	Yes	180	40-50	
	Plum-cake	0,7	2 or 3	1 or 2	Yes	170-180	45-55	
	Small cake (on 2 racks)	0,7	2 and 4	1 and 3	Yes	180-190	20-25	
	Sponge cake	0,6	2 or 3	1 or 2	Yes	160-170	30-40	
	Cream puffs (on 3 racks)	0,7	1, 3 and 5	1, 2 and 4	Yes	180-190	20-25	
	Biscuits (on 3 racks)	0,7	1, 3 and 5	1, 2 and 4	Yes	180	20-25	
	Stuffed pancakes	0,8	2	1	Yes	200	30-35	
	Meringues (on 3 racks)	0,5	1, 3 and 5	1, 2 and 4	Yes	90	180	
	Chees puffs	0,5	2	1	Yes	210	20-25	
	Fast cooking	Frozen food						
Pizza		0,3	2	1	-	250	12	
Courgette and prawn pie		0,4	2	1	-	200	20	
Country style spinach pie		0,5	2	1	-	220	30-35	
Turnovers		0,3	2	1	-	200	25	
Lasagne		0,5	2	1	-	200	35	
Golden Rolls		0,4	2	1	-	180	25-30	
Chicken morsels		0,4	2	1	-	220	15-20	
Pre-cooked food								
Golden chicken wings		0,4	2	1	-	200	20-25	
Fresh food								
Biscuits (short pastry)		0,3	2	1	-	200	15-18	
Plum-cake		0,6	2	1	-	180	45	
Chees puffs	0,2	2	1	-	210	10-12		
Multilevel	Pizza (on 2 racks)		2 and 4	1 and 3	Yes	220-230	20-25	
	Tarts (on 2 racks)/Pies (on 2 racks)		2 and 4	1 and 3	Yes	180	30-35	
	Sponge cake (on 2 racks) (su leccarda)		2 and 4	1 and 3	Yes	170	20-25	
	Roast chicken + potatoes	1+1	1 and 2/3	1 and 3	Yes	200-210	65-75	
	Lamb	1	2	1	Yes	190-200	45-50	
	Mackerel	1	1 or 2	1	Yes	180	30-35	
	Lasagne	1	2	1 and 3	Yes	190-200	35-40	
	Cream puffs (on 2 racks)		2 and 4	1 and 3	Yes	190	20-25	
	Biscuits (on 2 racks)		2 and 4	1 and 3	Yes	190	10-20	
	Chees puffs (on 2 racks)		2 and 4	1 and 3	Yes	210	20-25	
	Savoury pies		1 and 3	1	Yes	200	20-30	
	Pizza Mode	Pizza	0,5	2	1	Yes	220	15-20
		Focaccia bread	0,5	2	3	Yes	200	20-25
Barbecue	Mackerels	1	4	3	no	Max	15-20	
	Soles and cuttlefish	0,7	4	3	no	Max	10-15	
	Squid and prawn kebabs	0,7	4	3	no	Max	8-10	
	Cod filet	0,7	4	2 or 3	no	Max	10-15	
	Grilled vegetables	0,5	3 or 4	3	no	Max	15-20	
	Veal steak	0,8	4	3	no	Max	15-20	
	Sausages	0,7	4	3	no	Max	15-20	
	Hamburger	n°4 or 5	4	3	no	Max	10-12	
	Toast (o toasted sandwiches)	n°4 or 6	4	3	no	Max	3-5	
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1	-	-	no	Max	70-80	
	Spit-roast lamb using rotisserie spit (where present)	1	-	-	no	Max	70-80	
	Gratin	Grilled chicken	1,5	2	2	no	210	55-60
		Cuttlefish	1	2	2	no	200	30-35
Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)		1,5	-	-	no	210	70-80	
Spit-roast duck using rotisserie spit (where present)		1,5	-	-	no	210	60-70	
Roast veal o beef		1	2	2	no	210	60-75	
Pork roast		1	2	2	no	210	70-80	
Lamb		1	2	2	no	210	40-45	

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the “●”/“○” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order

to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Automatic programmes are based on standard food product.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the “delay cooking” option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

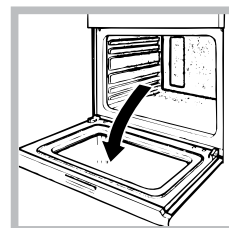
Cleaning the appliance

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- We recommend that detergents are not sprayed directly onto the control panel, but that a sponge is used instead.

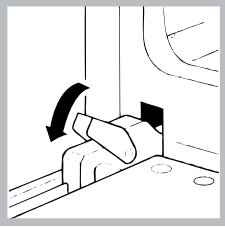
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

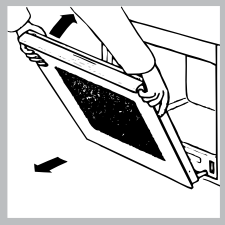
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack. For more thorough cleaning purposes, the oven door may be removed:



1. Open the oven door fully (see diagram);



2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (see diagram);



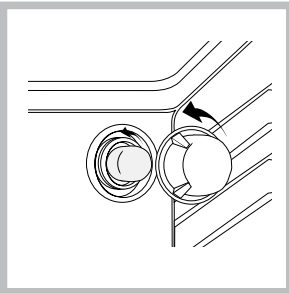
3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, lifting it out of its slot (see diagram).

To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Service Centre (see Assistance). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb



To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (see diagram).

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Side and rear catalytic liners

These are panels coated with a special enamel, which is able to absorb the fat released by food as it cooks.

This enamel is quite strong, so that the various accessories (racks, dripping pans, etc.) can slide along them without damaging them. White marks may appear on the surfaces; these are not a cause for concern.

Nevertheless, the following should be avoided:

- scraping the enamel with sharp objects (a knife, for example);
- using detergents or abrasive materials.

Installation

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

Positionnement

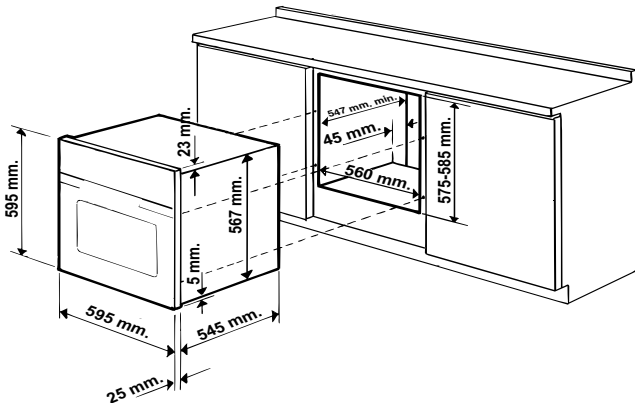
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises:

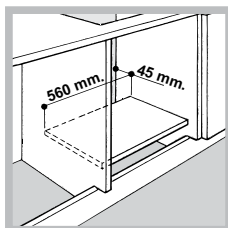
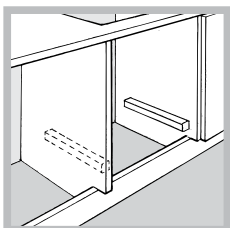
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur;
- dans le cas de meubles en plaqués bois, les colles doivent pouvoir résister à une température de 100 °C;
- la cavité du meuble pour encastrement du four, tant sous plan (voir figure) qu'en colonne, doit avoir les dimensions suivantes:



!Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées. Les déclarations de consommation indiquées sur la plaque signalétique ont été mesurées pour ce type d'installation.

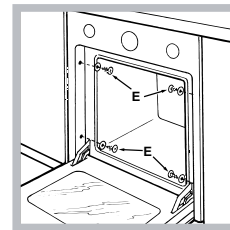
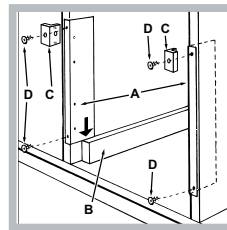
Aération

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (voir figures).



Centrage et fixation

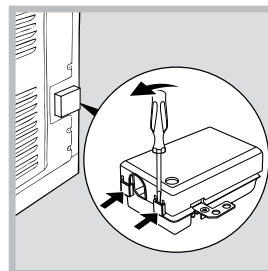
1. Positionner les pattes "A" de manière à ce qu'elles buttent contre les cales support du four "B".
2. Positionner les taquets "C" contre les pattes "A". Attention à l'épaisseur des joues du meuble :
 - si elle est de 16 mm : monter le taquet de manière à ce que le chiffre 16 indiqué sur ce dernier soit tourné vers soi ;
 - si elle est de 18 mm : monter le taquet côté dépourvu d'indication tourné vers soi ;
 - si elle est de 20 mm : ne pas monter de taquet.
3. Fixer les pattes et les taquets en bordure de la joue du meuble à l'aide des vis "D".
4. Fixer le four au meuble à l'aide des vis et des rondelles plastique "E".



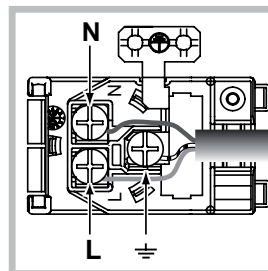
Raccordement électrique

Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil (voir ci-dessous).

Montage du câble d'alimentation



1. Pour ouvrir le bornier, faire pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirer et ouvrir le couvercle (voir figure).



2. Montage du câble d'alimentation : dévisser la vis du serre-câble ainsi que les trois vis des contacts L-N- \perp puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert \perp (voir figure).
3. Fixer le câble dans le serre-câble prévu.
4. Fermer le couvercle du bornier.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques.

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :


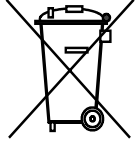
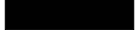
- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

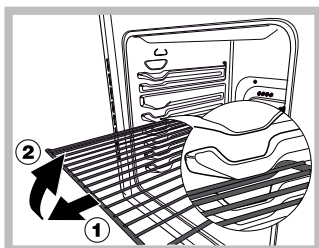
! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

PLAQUE SIGNALÉTIQUE	
Dimensions*	largeur 43,5 cm hauteur 32,4 cm profondeur 40,6 cm
Volume*	L. 58
Dimensions**	largeur 43,5 cm hauteur 32,4 cm profondeur 40,6 cm
Volume**	L. 60
Raccordements électriques	tension 220-240V~ 50/60Hz ou 50 Hz (voir plaque signalétique) puissance maximum absorbée 2800W
Etiquette Energie e Écoconception	Règlement (UE) n ° 65/2014 complétant la directive 2010/30/UE. Règlement (UE) n ° 66/2014 de compléter la directive 2009/125/CE. la norme EN 60350-1 la norme EN 50564 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Traditionnel ; <input type="checkbox"/> Déclaration de consommation énergétique Classe convention Forcée fonction four <input checked="" type="checkbox"/> Pâtisserie.
  	Cet appareil est Conforme aux Directives suivantes Communautaires : 2006/95/CE du 12/12/06 (Basse tension) et modifications successives - 2004/108/CE du 15/12/04 (Compatibilité Électromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives - 2012/19/UE et modifications successives. 1275/2008 standby/off mode.

* Uniquement pour les modèles avec glissières embouties.

** Uniquement pour les modèles avec glissières en fil.

Mise en marche et utilisation

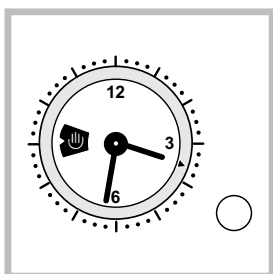


ATTENTION! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four (1). Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

Réglage de l'heure

Pousser sur le bouton du PROGRAMMATEUR et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner l'heure courante.



! Le réglage de l'heure n'est possible que si le four est sous tension. En cas de panne de courant, le PROGRAMMATEUR s'arrête : dès retour du courant, il faut par conséquent le remettre à l'heure.

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tournez le bouton PROGRAMMES.
2. Pour choisir la température, tournez le bouton THERMOSTAT. Un tableau de cuisson vous guidera dans vos cuissons en vous indiquant notamment les températures conseillées pour chacune d'elles (voir Programmes).
3. Le voyant THERMOSTAT reste allumé pendant la durée de montée en température.
4. En cours de cuisson, vous pouvez à tout moment :
 - modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
 - modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
 - interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

! Ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous pourriez abîmer l'émail.

! Placez toujours vos plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, certains modèles sont équipés d'un système de refroidissement. Ce dernier souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le tableau de bord et la porte du four.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

Pour l'allumer, sélectionnez à l'aide du bouton PROGRAMMES. La lampe reste allumée quand vous sélectionnez un programme de cuisson.

Programmes

! Pour tous les programmes, il est possible de sélectionner une température comprise entre 60°C et MAX., sauf pour:

- BARBECUE (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).



Programme **FOUR TRADITION**

Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.



Programme **FOUR PÂTISSERIE**

Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.



Programme **FAST COOKING**

Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.



Programme **MULTICUISSON**

La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.



Programme **FOUR PIZZA**

Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.



Programme **BARBECUE**

La température élevée et directe du grill est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.

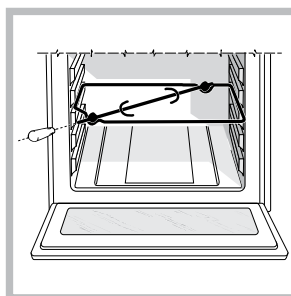


Programme **GRATIN**

L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

Tournebroche

Pour actionner le tournebroche (voir figure), procéder comme suit :



1. Placer la lèche-frite au niveau 1 ;
2. Placer le berceau au niveau 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte ;
3. Pour actionner le tournebroche

sélectionner les programmes ou ;

Programmer la cuisson

Programmer une durée avec démarrage immédiat

1. Amener le temps de cuisson souhaité dans la fenêtre d'affichage en tournant le bouton du PROGRAMMATEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Tirer le bouton du PROGRAMMATEUR vers soi et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour amener le repère en face de l'heure courante. Un déclic indique la fin de l'opération.
3. Sélectionner le programme de cuisson souhaité à l'aide du bouton PROGRAMMES. Le four se met aussitôt en marche et fonctionne pendant toute la durée programmée.
4. Une fois le temps écoulé, il émet un signal sonore. Pour le faire taire, tourner le bouton du PROGRAMMATEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole "🕒" s'affiche dans la fenêtre.
5. Amener le bouton PROGRAMMES sur "0".
 - Exemple : il est 9h00 et une durée de 1h15 est programmée. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer une durée avec démarrage différé

1. Amener le temps de cuisson souhaité dans la fenêtre d'affichage en tournant le bouton du PROGRAMMATEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Tirer le bouton du PROGRAMMATEUR vers soi et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour amener le repère en face de l'heure de démarrage de cuisson souhaitée.
3. Sélectionner le programme de cuisson souhaité à l'aide du bouton PROGRAMMES. Le four démarre automatiquement à l'heure programmée et fonctionne pendant toute la durée de cuisson sélectionnée.
4. Une fois le temps écoulé, il émet un signal sonore. Pour le faire taire, tourner le bouton du PROGRAMMATEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole "🕒" s'affiche dans la fenêtre.
5. Amener le bouton PROGRAMMES sur "0".
 - Exemple : il est 9h00, une durée de 1h15 est programmée et l'heure de démarrage est fixée à 11h00. Le programme démarre automatiquement à 11h00 et dure jusqu'à 12h15.

! Pour annuler une sélection, tourner le bouton du PROGRAMMATEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole "🕒" s'affiche dans la fenêtre.

Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1 et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

! Pour les cuissons BARBECUE et GRATIN, notamment au tournebroche, placer la lèche-frite au gradin 2 pour récupérer les graisses ou jus de cuisson.

MULTICUISSON

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèche-frite en bas et la grille en haut.

BARBECUE

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

FOUR PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four. En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement		Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
			glissières standard	glissières coulissantes			
Four Tradition	Canard	1,5	2	1	si	200-210	70-80
	Poulet	1,5	2	1	si	200-210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	1	si	200	70-75
	Rôti de porc	1	2	1	si	200-210	70-80
	Biscuits (pâte Brisée)	-	2	1	si	180	15-20
	Tartes	1	2	1	si	180	30-35
Four Pâtisserie	Tartes	0,5	2 ou 3	1 ou 2	si	180	25-35
	Tarte aux fruits	1	2 ou 3	1 ou 2	si	180	40-50
	Cake aux fruits	0,7	2 ou 3	1 ou 2	si	170-180	45-55
	Petits gâteaux sur 2 niveaux	0,7	2 et 4	1 et 3	si	180-190	20-25
	Génoise	0,6	2 ou 3	1 ou 2	si	160-170	30-40
	Choux sur 3 niveaux	0,7	1 et 3 et 5	1 et 2 et 4	si	180-190	20-25
	Biscuits sur 3 niveaux	0,7	1 et 3 et 5	1 et 2 et 4	si	180	20-25
	Crêpes farcies	0,8	2	1	si	200	30-35
	Meringues sur 3 niveaux	0,5	1 et 3 et 5	1 et 2 et 4	si	90	180
	Friands au fromage	0,5	2	1	si	210	20-25
Fast cooking	Surgelés						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0,4	2	1	-	200	20
	Feuilleté aux épinards	0,5	2	1	-	220	30-35
	Chaussons salés	0,3	2	1	-	200	25
	Lasagnes	0,5	2	1	-	200	35
	Petits pains dorés	0,4	2	1	-	180	25-30
	Poulet en morceaux	0,4	2	1	-	220	15-20
	Précuits						
	Ailes de poulet dorées	0,4	2	1	-	200	20-25
	Aliments Frais						
	Biscuits (pâte Brisée)	0,3	2	1	-	200	15-18
	Cake aux fruits	0,6	2	1	-	180	45
Friands au fromage	0,2	2	1	-	210	10-12	
Multicuisson	Pizza sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	si	220-230	20-25
	Tartes sur 2 niveaux/gâteaux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	si	180	30-35
	Génoise sur 2 niveaux (sur plateau émaillé)		2 et 4	1 et 3	si	170	20-25
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	1 et 2/3	1 et 3	si	200-210	65-75
	Agneau	1	2	1	si	190-200	45-50
	Maquereau	1	1 ou 2	1	si	180	30-35
	Lasagnes	1	2	1	si	190-200	35-40
	Choux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	si	190	20-25
	Biscuits sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	si	190	10-20
	Friands au fromage sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	si	210	20-25
	Tartes salées		1 et 3	1 et 3	si	200	20-30
Four Pizza	Pizza	0,5	2	1	si	220	15-20
	Fougasses	0,5	2	1	si	200	20-25
Barbecue	Maquereaux	1	4	3	no	Max	15-20
	Solés et seiches	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Brochettes de calmars et crevettes	0,7	4	3	no	Max	8-10
	Tranches de colin	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Légumes grillés	0,5	3 ou 4	2 ou 3	no	Max	15-20
	Côte de veau	0,8	4	3	no	Max	15-20
	Saucisses	0,7	4	3	no	Max	15-20
	Hamburgers	n°4 ou 5	4	3	no	Max	10-12
	Croque-monsieur ou toasts	n°4 ou 6	4	3	no	Max	3-5
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1	-	-	no	Max	70-80
	Agneau rôti au tournebroche (si présent)	1	-	-	no	Max	70-80
Gratin	Poulet grillé	1,5	2	2	no	210	55-60
	Seiches	1	2	2	no	200	30-35
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	-	no	210	70-80
	Canard rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	-	no	210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	2	no	210	60-75
	Rôti de porc	1	2	2	no	210	70-80
	Agneau	1	2	2	no	210	40-45

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu: elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôler toujours que les boutons sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne pas poser d'objets sur la porte du four ouverte.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.

Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Economies et respect de l'environnement

- Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four et veuillez toujours le remplir. Ouvrez le moins possible la porte de votre four, car chaque ouverture laisse échapper la chaleur. Pour faire des économies considérables d'énergie, éteignez le four cinq à dix minutes avant la fin du temps de cuisson programmé et utilisez la chaleur dégagée par le four.
- Les programmes automatiques sont élaborés sur la base des produits alimentaires de qualité.
- Gardez les joints propres et bien rangés afin d'éviter toute perte d'énergie par la porte.
- Si vous avez un contrat d'électricité de tarif minuté, avec l'option "cuisson de retard", sera plus facile à économiser de l'argent, en déplaçant le début du programme dans les périodes à taux réduits

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

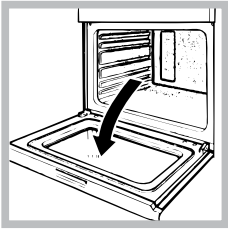
Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.
- Nous conseillons de ne pas vaporiser le produit de nettoyage directement sur le bandeau de commandes mais de se servir d'une éponge.

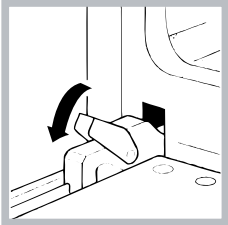
! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Nettoyage de la porte

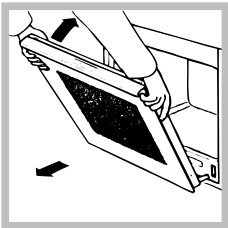
Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre. Pour nettoyer plus à fond, il est possible de déposer la porte du four :



1. Ouvrir la porte complètement (voir figure);



2. Soulever et faire pivoter les leviers situés sur les deux charnières (voir figure);



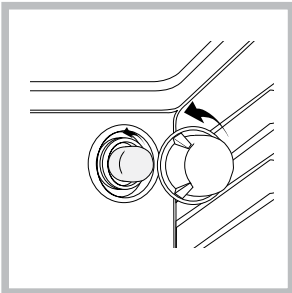
3. Saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant de son logement (voir figure).

Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

Contrôle des joints

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile (voir Assistance). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four:

1. Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle à sa place (voir figure).

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Panneaux catalytiques latéraux et postérieurs

Panneaux recouverts d'un vernis spécial en mesure d'absorber le gras qui se dépose au cours de la cuisson.

Ce vernis est suffisamment résistant pour permettre le coulissement des divers accessoires (grilles, lèche-frite etc.) sans se détériorer. Les petites traces blanches qui pourraient se former sur les surfaces ne doivent pas vous inquiéter.

Cependant, il faut éviter de :

- racler le vernis avec des objets coupants (par exemple un couteau);
- utiliser des détergents ou produits abrasifs.

Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

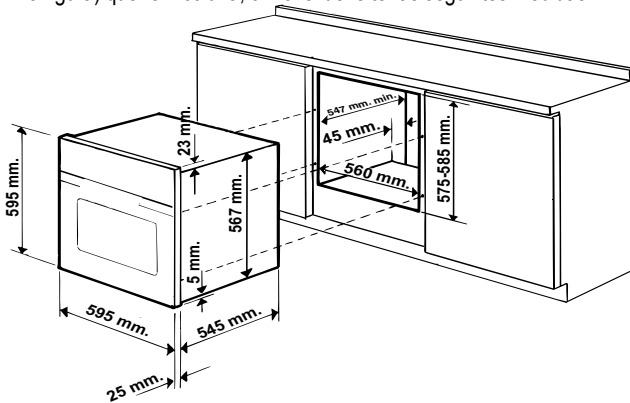
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas:

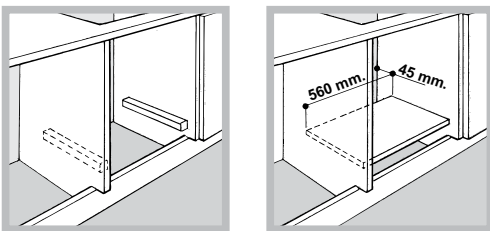
- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação sob uma banca (veja a figura) quer em coluna, o móvel deve ter as seguintes medidas:



! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas. As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

Ventilação

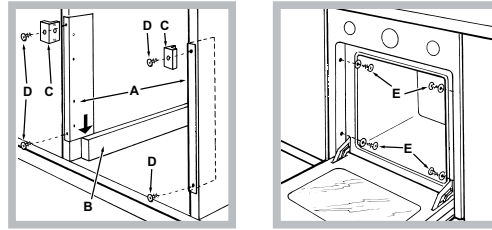
Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (veja as figuras).



Colocar no centro e prender

1. Posicione os suportes "A" encostados nas tiras do suporte "B" do forno.

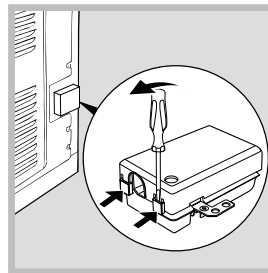
2. Posicione os taquinhos "C" encostados nos suportes "A". Especialmente se a espessura do painel lateral do móvel:
 - for de 16 mm.: monte o taquinho de maneira que o número 16 marcado no mesmo fique virado para o seu lado;
 - for de 18 mm.: monte o taquinho de maneira que a parte sem escritas fique virada para o seu lado;
 - for de 20 mm.: não monte o taquinho.
3. Prenda os suportes e os taquinhos na beira da lateral do móvel mediante os parafusos "D".
4. Prenda o forno no móvel mediante os parafusos e as anilhas em plástico "E".



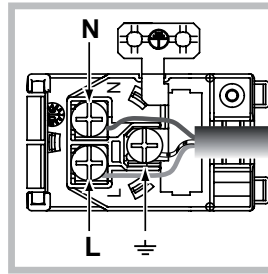
Ligação eléctrica

Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação situada no aparelho (veja a seguir).

Montagem do cabo de fornecimento



1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (veja a figura).



2. Instale o cabo de alimentação: desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os três parafusos dos contactos L-N- \perp e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde \perp (veja a figura).
3. Prenda o cabo no respectivo grampo.
4. Feche a tampa da caixa dos terminais.

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja ao lado).

No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente (por exemplo, a parte traseira do forno).

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:



- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).

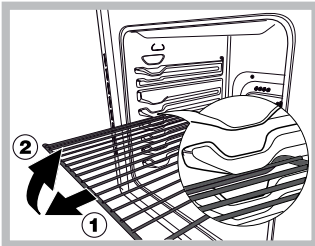
! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas*	largura 43,5 cm altura 32,4 cm profundidade 40,6 cm
Volume*	Litros 58
Medidas**	largura 45,5 cm altura 32,4 cm profundidade 40,6 cm
Volume**	Litros 60
Ligações eléctricas	Tensão de 220/240 V~ 50/60 Hz ou 50 Hz (ver quadro das características) potência máxima absorvida 2800W
Rótulo Energético e Concepção Ecológica	<p>Directiva EU no 65/2014 integrando a Directiva 2010/30/EU. Regulamento EU no 66/2014 integrando a Directiva 2009/125/EC. Regulamento EN 60350-1 Regulamento EN 50564</p> <p>Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento:  Tradicional;</p> <p>Consumo energia declaração Classe com convecção Forçada - função de aquecimento:  Pastéis.</p>
  	<p>Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: 2006/95/CE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. 2012/19/UE e posteriores modificações. 1275/2008 standby/off mode.</p>

* Apenas para modelos com guias integradas.

** Apenas para modelos com guias em fio.

Início e utilização

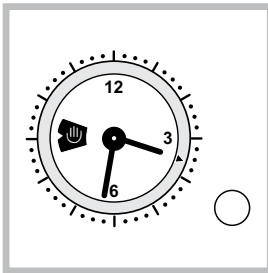


ATENÇÃO! O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaíam do forno (1). Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

Acertar a hora

Prima o selector do PROGRAMADOR e rode-o na direcção contrária aos ponteiros do relógio até acertar a hora.



! É possível acertar a hora somente se o forno estiver ligado ao sistema eléctrico. No caso de falta de corrente eléctrica o PROGRAMADOR pára: quando a corrente eléctrica voltar, será necessário acertar a hora outra vez.

Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Para escolher a temperatura rode o selector do TERMOSTATO. Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na Tabela de cozedura (veja os Programas).
3. O indicador luminoso do TERMOSTATO aceso fixo no painel dos comandos avisa que o pré aquecimento foi completado: coloque dentro os alimentos a serem cozidos.
4. Durante a cozedura é sempre possível:
 - modificar o programa de cozedura mediante o selector de PROGRAMAS;
 - modificar a temperatura mediante o selector do TERMOSTATO;
 - interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição "0".

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, alguns modelos são equipados com uma ventoinha de arrefecimento. Esta gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno.

! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

Acende-se se for seleccionado mediante o selector dos PROGRAMAS. Permanece acesa quando se seleccionar um programa de cozedura.

Programas

! Para todos os programas pode ser regulada uma temperatura entre 60°C e MÁX., excepto:

- BARBECUE (é aconselhável configurar somente em MÁX.);
- GRATIN (é aconselhável não ultrapassar a temperatura de 200°C).



Programa de FORNO TRADIÇÃO

Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar um único tabuleiro: com mais de um tabuleiro haverá má distribuição da temperatura.



Programa do FORNO PARA PASTÉIS

Liga-se o elemento aquecedor traseiro e entra em funcionamento a ventoinha para garantir um calor suave e uniforme no interior do forno. Este programa é indicado para a cozedura dos alimentos delicados (por ex. doces que precisam de levedação).



Programa de FAST COOKING

Este programa é especificamente indicado para cozeduras rápidas de alimentos previamente preparados (congelados ou previamente cozidos). Os melhores resultados são obtidos se utilizar apenas uma prateleira.



Programa de COZEDURA MÚLTIPLA

Ligam-se todos os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.



Programa FORNO PARA PIZZA

Ligam-se os elementos aquecedores superior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Esta combinação consente um aquecimento rápido do forno. Se utilizar mais de uma prateleira de cada vez, será necessário trocar a posição das mesmas na metade da cozedura.



Programa de BARBECUE

Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitem de uma alta temperatura superficial. Efectuar as cozeduras com a porta do forno fechada (veja "Conselhos práticos de cozedura").

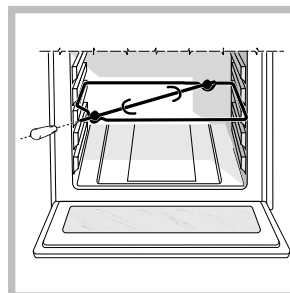


Programa de GRATIN

Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo, impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Efectuar as cozeduras com a porta do forno fechada (veja "Conselhos práticos de cozedura").

Espeto giratório


Para accionar o espeto rotativo (veja a figura) realize as seguintes operações:




1. Coloque a bandeja pingadeira na posição 1;
2. Coloque o suporte do espeto rotativo na posição 3 e enfie o espeto no respectivo furo, situado na parede traseira do forno;
3. Accionar o espeto rotativo seleccionando os programas ou ;


Programação da cozedura

Planeamento de uma duração com início imediato

1. Rode o selector do PROGRAMADOR na direcção contrária aos ponteiros do relógio até aparecer no visor o tempo de duração desejado para a cozedura.
2. Puxe o selector do PROGRAMADOR e rode-o na direcção contrária aos ponteiros do relógio até o indicador móvel chegar à correspondência da hora actual. No final da operação ouve-se um clique.
3. Selecciono o programa de cozedura que desejar mediante o selector dos PROGRAMAS. O forno liga-se imediatamente e funcionará durante todo o tempo de duração definido para a cozedura.
4. Quando acabar o tempo, será emitido um sinal acústico. Para interrompê-lo rode o selector do PROGRAMADOR na direcção contrária aos ponteiros do relógio até aparecer no visor o símbolo .
5. Colocar o selector dos PROGRAMAS na posição "0".
 - Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa pára automaticamente às 10:15.

Planeamento de uma duração com início posterior

1. Rode o selector do PROGRAMADOR na direcção contrária aos ponteiros do relógio até aparecer no visor o tempo de duração desejado para a cozedura.
2. Puxe o selector do PROGRAMADOR e rode-o na direcção contrária aos ponteiros do relógio até o indicador móvel chegar à correspondência de início de cozedura.
3. Selecciono o programa de cozedura que desejar mediante o selector dos PROGRAMAS. O forno se ligará na hora definida para o início e funcionará durante todo o tempo definido para a duração.
4. Quando acabar o tempo, será emitido um sinal acústico. Para interrompê-lo rode o selector do PROGRAMADOR na direcção contrária aos ponteiros do relógio até aparecer no visor o símbolo .
5. Colocar o selector dos PROGRAMAS na posição "0".
 - Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de 1 hora e 15 minutos e define-se as 11:00 como hora do início. O programa iniciará automaticamente às 11:00 e durará até às 12:15.

! Para anular um planeamento rode o selector do PROGRAMADOR na direcção contrária aos ponteiros do relógio até aparecer no visor o símbolo .

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições 1 e 5: recebem directamente ar quente que poderia provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras de BARBECUE e GRATIN, principalmente se realizadas com o espeto rotatório, coloque a bandeja pingadeira na posição 2 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

BARBECUE

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato.

FORNO para PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno. Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras		Pré-aquecimento	Temperatura aconselhada (°C)	Duração da cozedura (minutos)
			Guias padrão	Guias correções			
Forno Tradicional	Pato	1,5	2	1	sim	200-210	70-80
	Franco	1,5	2	1	sim	200-210	60-70
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	1	sim	200	70-75
	Carne de porco assada	1	2	1	sim	200-210	70-80
	Biscoitos (massa tenra)	-	2	1	sim	180	15-20
	Tortas doces	1	2	1	sim	180	30-35
Forno para Pastéis	Tortas	0,5	2 ou 3	1 ou 2	sim	180	25-35
	Doces de fruta	1	2 ou 3	1 ou 2	sim	180	40-50
	Plum cake	0,7	2 ou 3	1 ou 2	sim	170-180	45-55
	Queques pequenos em 2 prateleiras	0,7	2 e 4	1 e 3	sim	180-190	20-25
	Pão-de-ló	0,6	2 ou 3	1 ou 2	sim	160-170	30-40
	Eclair em 3 prateleiras	0,7	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	sim	180-190	20-25
	Biscoitos em 3 prateleiras	0,7	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	sim	180	20-25
	Crêpes recheadas	0,8	2	1	sim	200	30-35
	Merengues em 3 prateleiras	0,5	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	sim	90	180
	Salgadinhos folhados de queijo	0,5	2	1	sim	210	20-25
Cozinha Rápida	Congelados						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Misto abóbora e camarão panado	0,4	2	1	-	200	20
	Torra rústica de espinafre	0,5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti	0,3	2	1	-	200	25
	Lasanhas	0,5	2	1	-	200	35
	Pãezinhos doirados	0,4	2	1	-	180	25-30
	Bolinhos de frango	0,4	2	1	-	220	15-20
	Pré-cozidos						
	Asas de frango doiradas	0,4	2	1	-	200	20-25
	Comidas Frescas						
	Biscoitos (massa tenra)	0,3	2	1	-	200	15-18
	Plum-cake	0,6	2	1	-	180	45
Salgadinhos folhados de queijo	0,2	2	1	-	210	10-12	
Cozedura Múltipla	Pizza em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	sim	220-230	20-25
	Toras doces em 2 prateleiras/tortas em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	sim	180	30-35
	Pão-de-ló em 2 prateleiras (na bandeja pingadeira)		2 e 4	1 e 3	sim	170	20-25
	Frango assado + batatas	1+1	1 e 2/3	1 e 3	sim	200-210	65-75
	Cordeiro	1	2	1	sim	190-200	45-50
	Cavala	1	1 ou 2	1	sim	180	30-35
	Lasanhas	1	2	1	sim	190-200	35-40
	Éclairs em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	sim	190	20-25
	Biscoitos em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	sim	190	10-20
	Salgadinhos folhados com queijo em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	sim	210	20-25
	Tortas salgadas		1 e 3	1 e 3	sim	200	20-30
Forno para Pizza	Pizza	0,5	2	1	sim	220	15-20
	Fogaça	0,5	2	1	sim	200	20-25
Barbecue	Cavala	1	4	3	no	Max	15-20
	Linguado e chocas	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Espetos de calamares e camarões	0,7	4	3	no	Max	8-10
	Filé de bacalhau	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Verduras na grelha	0,5	3 ou 4	2 ou 3	no	Max	15-20
	Bife de vitela	0,8	4	3	no	Max	15-20
	Salsichas	0,7	4	3	no	Max	15-20
	Hambúguer	n°4 ou 5	4	3	no	Max	10-12
	Tostas (ou pão tostado)	n°4 ou 6	4	3	no	Max	3-5
	Frango no espeto giratório (se houver)	1	-	-	no	Max	70-80
	Cordeiro no espeto giratório (se houver)	1	-	-	no	Max	70-80
Gratin	Frango grelhado	1,5	2	2	no	210	55-60
	Chocas	1	2	2	no	200	30-35
	Frango no espeto giratório (se houver)	1,5	-	-	no	210	70-80
	Pato no espeto giratório (se houver)	1,5	-	-	no	210	60-70
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	2	no	210	60-75
	Carne de porco assada	1	2	2	no	210	70-80
Cordeiro	1	2	2	no	210	40-45	

* Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.

Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque no aparelho se estiver descalço, ou com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- **Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não poderá ser considerado responsável pelos danos que houver derivantes de usos impróprios, errados ou irracionais.**
- **Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição “●/”/○” quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos sobre a porta do forno aberta.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os

compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.

Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Economia e respeito do meio ambiente

- Sempre que possível, evitar pré-aquecer o forno e tentar sempre enchê-lo. Abrir a porta do forno tão pouco quanto possível porque o calor perde-se de cada vez que é aberta. Para economizar uma quantidade significativa de energia, desligue simplesmente o forno 5 a 10 minutos antes do fim do seu tempo planeado de cozedura e use o calor que o forno continua a produzir.
- Os programas automáticos são baseados em produtos alimentares normais.
- Manter as vedações limpas e sem sujidade para prevenir perdas de energia da porta
- Se você tem um contrato de electricidade tarifa programada, a opção “atraso cozinhar”, será mais fácil de poupar dinheiro movendo operação para períodos de tempo mais baratos.

! Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em stand-by.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

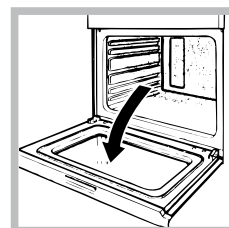
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxágue e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiã, excepto as guias corrediças.
- Aconselha-se não vaporizar detergentes directamente na zona dos comandos, mas utilizar uma esponja.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

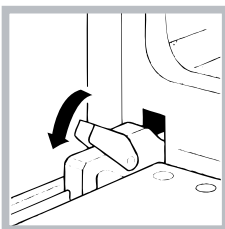
Limpeza da porta

Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.

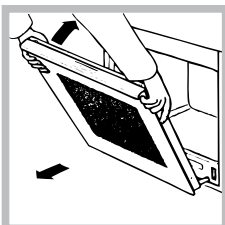
Para uma limpeza mais cuidadosa é possível desmontar a porta do forno:



1. Abra a porta inteiramente (veja a figura);



2. Levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças (veja a figura);



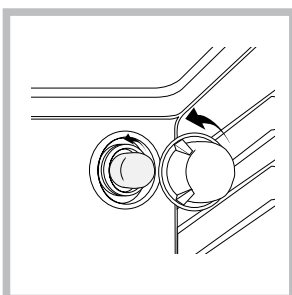
3. Segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a do seu lugar (veja a figura).

Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica). É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituição da lâmpada



Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.
3. Retire a tampa (veja a figura).

! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

Painéis catalíticos laterais e posterior

São painéis recobertos por um esmalte especial que absorve a gordura resultante das cozeduras.

Este esmalte é suficientemente resistente para permitir o deslizamento dos vários acessórios (grades, bandejas, etc.) sem que se deteriore. Não é necessário se preocupar se aparecerem pequenas manchas brancas nas superfícies.

Todavia, é necessário evitar de:

- raspar o esmalte com objectos cortantes (como uma faca, por exemplo);
- utilizar detergentes ou abrasivos.

Instalacja

! Ważnym jest, aby zachować niniejszą książeczkę instrukcji dla przyszłych konsultacji. W razie sprzedaży, odsprzedaży, czy przeniesienia, należy upewnić się, czy znajduje się ona wraz z urządzeniem i odpowiednimi uwagami, aby poinformować nowego właściciela o jego funkcjonowaniu.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawierają one ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

Ustawienie

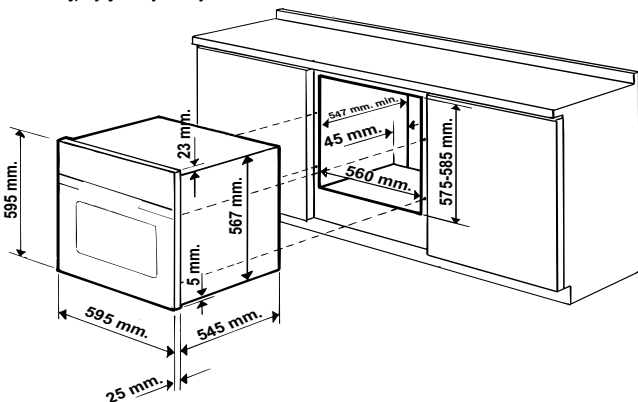
! Opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami zbierania odpadów (patrz Środki ostrożności i zalecenia).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez personel zawodowo do tego przygotowany. Błędna instalacja może skutkować powstaniem szkód wobec osób, zwierząt lub rzeczy.

Zabudowa

W celu zagwarantowania poprawnego działania urządzenia koniecznym jest, aby mebel posiadał odpowiednie parametry:

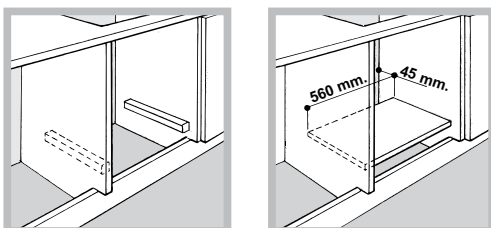
- panele przylegające do piekarnika powinny być wykonane z materiałów odpornych na ciepło;
- w przypadku mebli z okładziną z forniru, użyty klej musi być odporny na temperaturę 100°C;
- dla zabudowy piekarnika, zarówno w przypadku zabudowy szeregowej **pod blatem** (patrz rysunek), jak i w **słupkowej**, mebel powinien posiadać następujące wymiary



! Po zabudowaniu piekarnika należy upewnić się, czy uniemożliwiony jest kontakt z jego częściami elektrycznymi. Informacje dotyczące zużycia prądu wskazane na tabliczce znamionowej oparte są na pomiarach wykonanych dla tego typu instalacji.

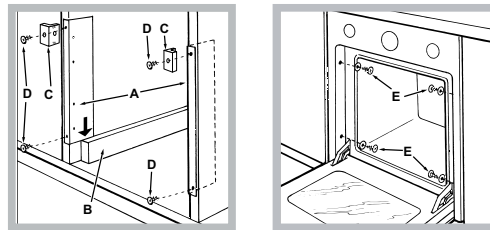
Obieg powietrza

W celu zapewnienia dobrego obiegu powietrza koniecznym jest usunięcie tylnej ścianki komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby wspierał się na dwóch listwach drewnianych lub na drewnianej desce z prześwitem przynajmniej 45 x 560 mm (patrz ilustracje).



Wyśrodkowanie i zamocowanie

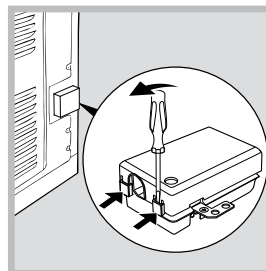
1. Ustawić wsporniki „A” na podstawie piekarnika „B” tak, aby zaskoczyły.
2. Ustawić stopki „C” we wspornikach „A” tak, aby zaskoczyły. Jeśli grubość bocznej ścianki mebla:
 - wynosi 16 mm: zamontować stopkę w taki sposób, aby umieszczona na niej liczba 16 była zwrócona w stronę osoby wykonującej montaż;
 - wynosi 18 mm: zamontować stopkę w taki sposób, aby jej część bez napisów była zwrócona w stronę osoby wykonującej montaż;
 - wynosi 20 mm: nie montować stopki.
3. Przymocować wsporniki i stopki na brzegu bocznej ścianki mebla przy pomocy wkrętów „D”.
4. Przymocować piekarnik do mebla przy pomocy wkrętów i plastikowych podkładek „E”.



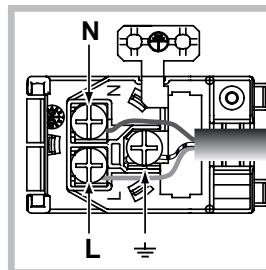
Podłączenie do sieci elektrycznej

Piekarniki wyposażone w trójbiegunowy przewód zasilający dostosowane są do funkcjonowania na prąd zmienny, przy napięciu i częstotliwości wskazanych na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu (patrz poniżej).

Montaż przewodu zasilającego



1. Otworzyć skrzynkę zaciskową podważając śrubokrętem boczne zatrzaski pokrywy: pociągnąć i otworzyć pokrywę (patrz rysunek).



2. Zamontować przewód zasilający: odkręcić śrubę zacisku kabla oraz trzy śruby styków L-N- \perp , a następnie zamocować pojedyncze przewody pod głowicami śrub, zachowując kolejność kolorów niebieski (N) brązowy (L) żółto-zielony \perp (patrz rysunek).
3. Zamocować przewód w odpowiednim zacisku.
4. Zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę do obciążen wskazanych na tabliczce znamionowej (patrz obok).

W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika wielobiegunowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążen i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie był narażony na temperaturę otoczenia przekraczającą 50° C (np. tylna ścianka piekarnika).

! Osoba instalująca urządzenie jest odpowiedzialna za jego właściwe podłączenie do prądu i zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, czy:


- gniazdko ma właściwe uziemienie i odpowiada obowiązującym przepisom;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać obciążenie maksymalnej mocy urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej (patrz poniżej);
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej (patrz poniżej);
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. W przeciwnym wypadku wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko powinny być łatwo dostępne.

! Kabel nie powinien być zginany ani ściskany.

! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany jedynie przez autoryzowanych techników (patrz Serwis Techniczny).

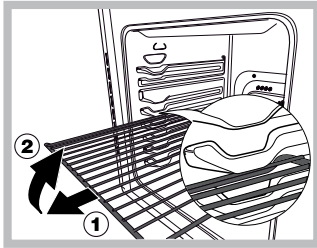
! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania powyższych zaleceń.

TABLICZKA ZNAMIONOWA	
Wymiary *	szerokość 43,5 cm wysokość 32,4 cm głębokość 40,6 cm
Pojemność *	l 58
Wymiary **	szerokość 45,5 cm wysokość 32,4 cm głębokość 40,6 cm
Pojemność **	l 60
Połączenia elektryczne	napięcie 220-240V~ 50Hz lub 50/60Hz (zob. tabliczka znamionowa) maksymalna moc pobierana 2800W
Etykieta Efektywności Energetycznej i Ecodesign	Dyrektywa UE nr 65/2014, integrująca dyrektywę 2010/30/EU. Rozporządzenie UE nr 66/2014, integrujące dyrektywę 2009/125/KE. Rozporządzenie EN 60350-1 Rozporządzenie EN 50564 Zużycie energii konwekcja naturalna - funkcja ogrzewania: <input type="checkbox"/> Tradycyjna; Zużycie energii deklaracja Klasa konwekcji wymuszona - funkcja ogrzewania: <input checked="" type="checkbox"/> Do wypieku ciast
	Niniejsze urządzenie jest zgodne z postanowieniami następujących dyrektyw wspólnotowych: - 2006/95/WG z dnia 12.12.2006 (niskiego napięcia) z późniejszymi zmianami - 2004/108/WG z dnia 15.12.2004 (kompatybilności elektromagnetycznej) z późniejszymi zmianami - 93/68/EWG z dnia 22.07.1993 z późniejszymi zmianami - 2012/19/UE z późniejszymi zmianami. 1275/2008 standby/off mode.

* Tylko dla modeli z wyłaczanymi przewodnikami.

** Tylko dla modeli z drucianymi przewodnikami.

Uruchomienie i użytkowanie

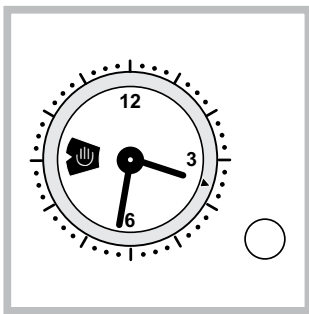


UWAGA! Piekarnik jest wyposażony w system blokowania rusztu, który umożliwia jego wysuwanie bez całkowitego wyjmowania z piekarnika (1). W celu całkowitego wyjęcia rusztu wystarczy go unieść w sposób przedstawiony na rysunku, chwytając za przednią część i pociągnąć do siebie (2).

! Przed pierwszym użyciem włączyć na przynajmniej jedną godzinę pusty piekarnik z zamkniętymi drzwiczkami i termostatem nastawionym na najwyższą temperaturę. Następnie wyłączyć piekarnik, otworzyć drzwiczki i wywietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy jest skutkiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

Ustawienie godziny

Wcisnąć pokrętkę PROGRAMATORA i obracać w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara aż do ustawienia bieżącej godziny.



! Ustawienie godziny możliwe jest jedynie wówczas, gdy piekarnik jest podłączony do instalacji elektrycznej. W przypadku braku prądu PROGRAMATOR zatrzymuje się: po przywróceniu zasilania koniecznym jest ponowna regulacja godziny.

Uruchomienie piekarnika

1. Wybrać żądany program pieczenia obracając pokrętkę PROGRAMY.
2. Wybrać odpowiednią temperaturę obracając pokrętkę TERMOSTAT. Wykaz potraw z zalecanymi dla nich temperaturami znajduje się w Tabeli pieczenia (patrz Programy).
3. Włączona kontrolka TERMOSTATU wskazuje fazę nagrzewania do zaprogramowanej temperatury.
4. Podczas pieczenia można zawsze:
 - zmienić program pieczenia posługując się pokrętkę PROGRAMY;
 - zmienić temperaturę posługując się pokrętkę TERMOSTAT;
 - przerwać pieczenie obracając pokrętkę PROGRAMY na pozycję „0”.


! Nigdy nie należy stawiać żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, gdyż grozi to uszkodzeniem emalii.

! Naczynia do pieczenia stawiać zawsze na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.

Wentylacja chłodząca

W celu zmniejszenia temperatury zewnętrznej niektóre modele wyposażone są w wentylator chłodzący. Wytwarza on strumień powietrza, który wydobywa się pomiędzy panelem sterowania a drzwiczkami piekarnika
! Po zakończeniu pieczenia wentylator pracuje dopóki piekarnik wystarczająco się nie ochłodzi.

Oświetlenie piekarnika

Włącza się je wybierając  przy pomocy pokrętki PROGRAMY. Pozostaje włączone, gdy wybiera się program pieczenia.

Programy

! Dla wszystkich programów możliwe jest ustawienie temperatury w zakresie od 60 °C do MAKS, z wyjątkiem:

- BARBECUE (zaleca się ustawienie jedynie na MAKS);
- GRATIN (zaleca się, aby nie przekraczać temperatury 200°C).



Program **PIEKARNIK TRADYCYJNY**

Przy pieczeniu tradycyjnym najlepiej używać tylko jednego poziomu: wykorzystanie większej liczby poziomów prowadzi do nierównomiernego rozkładu temperatury.



Program **PIEKARNIK DO WYPIEKU CIAST**

Jest to program wskazany do przygotowywania potraw delikatnych (np. ciast wymagających fazy wyrastania) i pieczenia potraw drobnych (np. ciasteczek) na trzech poziomach jednocześnie.



Program **FAST COOKING**

Ten program nie wymaga wcześniejszego nagrzania piekarnika. Program jest w szczególności wskazany do szybkiego pieczenia gotowych potraw (mrożonych lub wstępnie pieczonych). Najlepsze rezultaty uzyskuje się przy użyciu tylko jednego poziomu.



Program **MULTI-PIECZENIE**

Ponieważ temperatura jest równomierna w całym piekarniku, powietrze piecze i rumieni żywność w sposób równomierny. Jednocześnie można używać maksymalnie dwóch półek.



Program **PIEKARNIK DO PIZZY**

Ten program umożliwia szybkie nagrzanie piekarnika z silnym dopływem ciepła, zwłaszcza od dołu. W przypadku zastosowania więcej niż jednego poziomu równocześnie w połowie pieczenia należy zamienić je miejscami.



Program **BARBECUE**

Wysoka temperatura jest skierowana na grill i zalecana dla potraw wymagających wysokiej temperatury na powierzchni. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

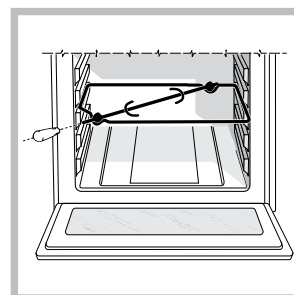




Program **GRATIN**

Do jednokierunkowego promieniowania ciepłego dochodzi wymuszony obieg powietrza wewnątrz piekarnika. Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, zwiększając moc penetracji cieplnej. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

Rożen


W celu uruchomienia rożna (zob. rysunek) należy:




1. Umieścić blachę uniwersalną na poziomie 1;
2. Umieścić uchwyt rożna na poziomie 3, a następnie umieścić rożen w odpowiednim otworze znajdującym się w tylnej ścianie piekarnika;
3. Uruchomić rożen wybierając programy  lub .


Planowanie pieczenia

Planowanie czasu pieczenia z rozpoczęciem natychmiastowym

1. Obrócić pokrętko PROGRAMATORA w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara aż do pojawienia się w okienku żądanego czasu trwania gotowania.
2. Wyciągnąć pokrętko PROGRAMATORA i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek aż ruchomy wskaźnik ustawi się na bieżącej godzinie. Po zakończeniu czynności słychać trzask.
3. Wybrać żądany program pieczenia obracając pokrętkiem PROGRAMY. Piekarnik włączy się natychmiast i będzie działał przez ustawiony czas pracy.
4. Po upływie czasu wydaje sygnał akustyczny  i piekarnik wyłączy się.
 - Przykład: jest godzina 9:00 i zostaje zaprogramowany czas pieczenia na 1 godzinę i 15 minut. Pieczenie zatrzyma się automatycznie o godzinie 10:15.

Planowanie czasu z rozpoczęciem natychmiastowym.

1. Obrócić pokrętko PROGRAMATORA w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara aż do pojawienia się w okienku żądanego czasu trwania gotowania.
2. Wyciągnąć pokrętko PROGRAMATORA i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek aż ruchomy wskaźnik ustawi się na bieżącej godzinie.
3. Wybrać żądany program pieczenia obracając pokrętkiem PROGRAMY. Piekarnik włączy się natychmiast i będzie działał przez ustawiony czas.
4. Po upływie czasu wyda sygnał akustyczny .
 - Przykład: jest godzina 9:00 i zostaje zaprogramowany czas pieczenia na 1 godzinę i 15 minut oraz godzina 11:00 jako godzina zakończenia pieczenia. Program zaczyna się automatycznie o godzinie 11:00 o kończy się o 12:15.

! Aby anulować programowanie obrócić pokrętko PROGRAMATOR w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek aż do pojawienia się w okienku symbolu .

Praktyczne porady dotyczące pieczenia

! Podczas pieczenia z wentylatorem nie używać półek 1 i 5: gorące powietrze działa bezpośrednio na nie, co mogłoby spowodować przypalenie delikatnych potraw.

! Przy programach BARBECUE i ZAPIEKANKA, szczególnie jeśli są one wykonywane z rożnem, ustawić blachę w położeniu 2, aby zebrać pozostałości po pieczeniu (sosy i/lub tłuszcze).

WIELOPOZIOMOWE

- Używać poziomów 2 i 4, wykorzystując poziom 2 do potraw, które wymagają wyższej temperatury.
- Blachę umieścić na dole, a ruszt na górze.

BARBECUE

- Włożyć ruszt na poziom 3 lub 4, umieszczając potrawę na środku rusztu.
- Zaleca się nastawienie maksymalnego poboru energii. Nie należy się niepokoić, jeśli górny grzejnik nie będzie stale włączony: jego działanie kontroluje termostat.

PIEKARNIK DO PIZZY

- Użyć lekkiej blachy aluminiowej, stawiając ją na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika. Zastosowanie blachy uniwersalnej powoduje wydłużenie czasu pieczenia, przez co trudno jest przygotować chrupiącą pizzę.
- W przypadku pizzy z dużą ilością dodatków zaleca się dodanie mozzarelli dopiero w połowie pieczenia.

Tabela pieczenia

Programy	Potrawy	Waga (kg)	Pozycja półek		Nagrzewanie wstępne	Zalecana temperatura (°C)	Czas trwania pieczenia (minuty)
			przewodnice standardowe	przewodnice przesuwne			
Piekarnik tradycyjny	Kaczka	1,5	2	1	Tak	200-210	70-80
	Kurczak	1,5	2	1	Tak	200-210	60-70
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	2	1	Tak	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	2	1	Tak	200-210	70-80
	Herbatniki (z kruchego ciasta)	-	2	1	Tak	180	15-20
	Krucze ciasta	1	2	1	Tak	180	30-35
Piekarnik do wypieku ciast	Krucze ciasta	0,5	2 lub 3	1 lub 2	Tak	180	25-35
	Ciasto z owocami	1	2 lub 3	1 lub 2	Tak	180	40-50
	Ciasto śliwkowe	0,7	2 lub 3	1 lub 2	Tak	170-180	45-55
	Małe ciastka na 2 półkach	0,7	2 i 4	1 i 3	Tak	180-190	20-25
	Ciasto biszkoptowe	0,6	2 lub 3	1 lub 2	Tak	160-170	30-40
	Ptysie na 3 półkach	0,7	1 i 3 i 5	1 i 2 i 4	Tak	180-190	20-25
	Herbatniki na 3 półkach	0,7	1 i 3 i 5	1 i 2 i 4	Tak	180	20-25
	Naleśniki z farszem	0,8	2	1	Tak	200	30-35
	Bezy na 3 półkach	0,5	1 i 3 i 5	1 i 2 i 4	Tak	90	180
	Słone ciastka francuskie z serem	0,5	2	1	Tak	210	20-25
Fast cooking	Mrożonki						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Cukinie i raki w lanym cieście	0,4	2	1	-	200	20
	Tort wiejski ze szpinakiem	0,5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti	0,3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	1	-	200	35
	Rumiane bułeczki	0,4	2	1	-	180	25-30
	Kawałki kurczaka	0,4	2	1	-	220	15-20
	Potrawy podgotowane						
	Zrumienione skrzydełka z kurczaka	0,4	2	1	-	200	20-25
Świeże potrawy							
Herbatniki (z kruchego ciasta)	0,3	2	1	-	200	15-18	
Ciasto śliwkowe	0,6	2	1	-	180	45	
Słone ciastka francuskie z serem	0,2	2	1	-	210	10-12	
Multipieczenie	Pizza na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	Tak	220-230	20-25
	Krucze ciasta na 2 półkach/ciasta na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	Tak	180	30-35
	Ciasto biszkoptowe na 2 półkach (na brytfannie)		2 i 4	1 i 3	Tak	170	20-25
	Kurczak pieczony + ziemniaki	1+1	1 i 2/3	1 i 3	Tak	200-210	65-75
	Jagnięcina	1	2	1	Tak	190-200	45-50
	Makrela	1	1 lub 2	1	Tak	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	Tak	190-200	35-40
	Ptysie na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	Tak	190	20-25
	Herbatniki na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	Tak	190	10-20
	Słone ciastka francuskie z serem na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	Tak	210	20-25
	Słone ciasta		1 i 3	1 i 3	Tak	200	20-30
Piekarnik do pizzy	Pizza	0,5	2	1	Tak	220	15-20
	Podpłomyki	0,5	2	1	Tak	200	20-25
Barbecue	Makrele	1	4	3	nie	Maks	15-20
	Sole i mątwy	0,7	4	3	nie	Maks	10-15
	Szaszłyki z kalmarów i raków	0,7	4	3	nie	Maks	8-10
	Filet z dorsza	0,7	4	3	nie	Maks	10-15
	Warzywa z rusztu	0,5	3 lub 4	2 lub 3	nie	Maks	15-20
	Befszyk cielęcy	0,8	4	3	nie	Maks	15-20
	Kielbaski	0,7	4	3	nie	Maks	15-20
	Hamburgery	4 lub 5 szt.	4	3	nie	Maks	10-12
	Tosty (lub chleb opiekany)	4 lub 6 szt.	4	3	nie	Maks	3-5
	Kurczak z rożna (jeśli jest w danym modelu)	1	-	-	nie	Maks	70-80
	Jagnięcina z rożna (jeśli jest w danym modelu)	1	-	-	nie	Maks	70-80
Gratin	Kurczak z rusztu	1,5	2	2	nie	210	55-60
	Mątwy	1	2	2	nie	200	30-35
	Kurczak z rożna (jeśli jest w danym modelu)	1,5	-	-	nie	210	70-80
	Kaczka z rożna (jeśli jest w danym modelu)	1,5	-	-	nie	210	60-70
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	2	2	nie	210	60-75
	Pieczeń wieprzowa	1	2	2	nie	210	70-80
Jagnięcina	1	2	2	nie	210	40-45	

! Wskazany czas trwania pieczenia ma charakter orientacyjny i może być zmieniany według osobistych upodobań. Czas wstępnego nagrzewania piekarnika został ustawiony fabrycznie i nie może być zmieniony ręcznie

Zalecenia i środki ostrożności

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa. Mając na względzie Wasze bezpieczeństwo podajemy Wam poniższe zalecenia, które należy uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do nieprofesjonalnych zastosowań domowych.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nawet, jeśli miejsce to jest chronione daszkiem, gdyż wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Przenosząc urządzenie należy zawsze korzystać z odpowiednich uchwytów umocowanych po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia, jeśli jest się na boso ani też mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami.
- **Urządzenie powinno być używane do celów kulinarnych wyłącznie przez osoby dorosłe i zgodnie z niniejszymi instrukcjami. Wykorzystywanie go do innych celów (np. do ogrzewania pomieszczeń) uznaje się za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody poniesione w wyniku niewłaściwego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.**
- **Podczas użytkowania urządzenia grzejniki i niektóre części drzwiczek piekarnika stają się bardzo gorące. Nie wolno ich dotykać, a dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.**
- Uważać, aby kable zasilające innych urządzeń AGD nie dotykały rozgrzanych części piekarnika.
- Nie zatykać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Przy otwieraniu drzwiczek należy trzymać za środkową część uchwytu: po bokach może być gorący.
- Do wstawiania i wyjmowania naczyń z piekarnika używać zawsze rękawic ochronnych.
- Nie przykrywać dna piekarnika folią aluminiową.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych: jeśli urządzenie zostanie przez nieuwagę uruchomione, mogłyby one się zapalić.
- Kiedy urządzenie nie jest używane, należy zawsze sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji "●" "F" "o".
- Nie należy wyjmować wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel: zaleca się trzymanie za wtyczkę.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłączyć najpierw wtyczkę od sieci elektrycznej.
- W razie uszkodzenia w żadnym wypadku nie ingerować w wewnętrzne mechanizmy urządzenia i nie próbować go samodzielnie naprawiać. Należy skontaktować się z Serwisem (patrz Serwis Techniczny).
- Nie stawiać przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie to nie jest przystosowane do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia - chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo -, jak również przez osoby, które nie otrzymały instrukcji wstępnych na temat eksploatacji urządzenia.
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby było włączane przy użyciu zewnętrznego przełącznika czasowego lub osobnego systemu sterowania zdalnego.**

Utylizacja

- Utylizacja materiałów opakowaniowych: zastosować się do obowiązujących norm lokalnych, dzięki czemu opakowania będzie można ponownie wykorzystać.

- Dyrektywa wspólnotowa 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) przewiduje, że sprzęt gospodarstwa domowego nie powinien być usuwany jako nieposortowane odpady komunalne. Zużyte urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu optymalizacji stopnia odzysku i recykulacji ich materiałów składowych oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza na śmieci jest umieszczony na wszystkich produktach, aby przypominać o obowiązku selektywnej zbiórki. W celu uzyskania bliższych informacji na temat prawidłowego złomowania elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego, ich właściciele mogą się zwracać do właściwych służb publicznych lub do sprzedawców tych urządzeń.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Kiedy to tylko możliwe, unikaj wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze próbuj go zapelnąć. Otwieraj drzwiczki piekarnika tak rzadko, jak tylko to możliwe, gdyż za każdym razem ucieka z niego ciepło. Aby oszczędzić znaczną ilość energii, wyłącz po prostu piekarnik 5 - 10 minut przed końcem zaplanowanego czasu pieczenia i wykorzystaj ciepło, które piekarnik nadal wydziela.
- Programy automatyczne oparte są na standardowych produktach żywieniowych
- Utrzymuj uszczelki w czystości, aby zapobiec jakimkolwiek stratom energii poprzez drzwiczki.
- Jeżeli korzystasz z rozliczenia strefowego energii, możesz zaoszczędzić energię używając opcji "opóźnione pieczenie", która uruchomi urządzenie w godzinach taniej taryfy.

! Produkt ten spełnia wymogi nowej dyrektywy Unii Europejskiej w sprawie ograniczenia zużycia energii w trybie czuwania.

Konserwacja i utrzymanie

Odłączanie od prądu

Przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Czyszczenie urządzenia

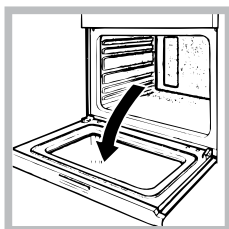
- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali inox oraz uszczelki gumowe mogą być czyszczone przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy trudno usunąć, zastosować specjalne produkty do czyszczenia. Po zakończeniu czyszczenia zaleca się dokładne spłukanie wodą i wysuszenie. Nie używać proszków ściernych ani substancji korodujących.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze letnie. Użyć ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i wytrzeć miękką ściereczką. Unikać środków ściernych.
- Akcesoria można myć jak zwykłe naczynia, także w zmywarce.

! Nigdy nie stosować oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

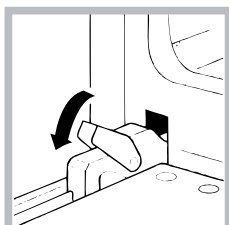
Czyszczenie drzwiczek

Szybę drzwiczek wyczyścić przy użyciu gąbki i środków nierusujących, a następnie wytrzeć miękką ściereczką; nie używać szorstkich materiałów ściernych czy ostrych, metalowych skrobaków, które mogą porysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szyby.

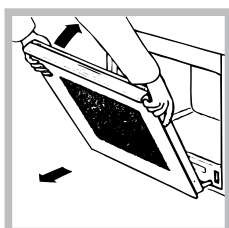
Abym dokładniej wyczyścić piekarnik, można zdemontować drzwiczki:



1. Całkowicie otworzyć drzwiczki (zob. rysunek);



2. Podnieść i przekręcić dźwignie znajdujące się na obu zawiasach (zob. rysunek);



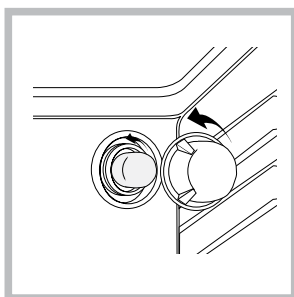
3. Chwycić drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Następnie pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (patrz rysunek).

Aby z powrotem założyć drzwiczki, wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Sprawdzanie uszczelek

Co pewien czas należy sprawdzać stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, że uszczelka jest uszkodzona należy zwrócić się do najbliższego punktu serwisowego (patrz Serwis Techniczny). Zaleca się nie używać piekarnika aż do chwili zakończenia naprawy.

Wymiana żarówki



Aby wymienić żarówkę oświetlającą piekarnik:

1. Odkręcić szklaną pokrywę obudowy żarówki.
2. Wyjąć żarówkę i wymienić ją na podobną: żarówka halogenowa, napięcie 230 V, moc 25 W, gwint G 9.
3. Ponownie założyć szklaną osłonę (patrz rysunek).

! Nie używać żarówki piekarnika do oświetlania pomieszczeń.

Boczne panele katalityczne i panel tylny

Są to panele pokryte specjalną emalią, absorbującą tłuszcz, który się wytwarza podczas pieczenia.

Emalia ta jest na tyle wytrzymała, że przesuwanie różnych akcesoriów (ruszty, brytfanny, itp.) nie powoduje jej uszkodzenia. Nie należy się martwić małymi białymi śladami, które pojawiają się na jej powierzchni.

Należy jednakże unikać:

- skrobania emalii ostrymi przedmiotami (na przykład nożem);
- stosowania środków czyszczących lub ściernych..

Üzembe helyezés

! Fontos, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhesen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet is átadja vele, hogy az új tulajdonos tájékozódhasson a készülék működéséről és az azzal kapcsolatos figyelmeztetésekről.

! Olvassa el figyelmesen az utasításokat: fontos információkat tartalmaznak az üzembe helyezésről, a használatról és a biztonságról.

Elhelyezés

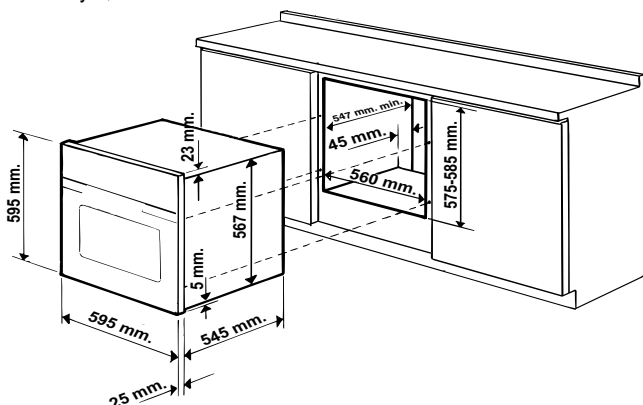
! A csomagolóanyag nem játékszer! A szelektív hulladékgyűjtés szabályainak megfelelően semmisítse meg (lásd *Óvintézkedések és tanácsok*).

! Az üzembe helyezést szakembernek kell elvégeznie az itt található utasításoknak megfelelően. A helytelen üzembe helyezés személyi sérülést és anyagi károkat okozhat.

Beépítés

A készülék jó működésének biztosítása érdekében szükséges, hogy a bútor megfelelő tulajdonságokkal rendelkezzen:

- a sütő melletti paneleknek hőálló anyagból kell készülniük;
- furnélemezről készült bútorok esetén a ragasztóanyagnak ki kell bírnia a 100°C hőmérsékletet;
- a sütő beépítéséhez, legyen az elhelyezve munkalap alá (lásd ábra) vagy állványra, a bútornak az alábbi méretekkel kell rendelkeznie:

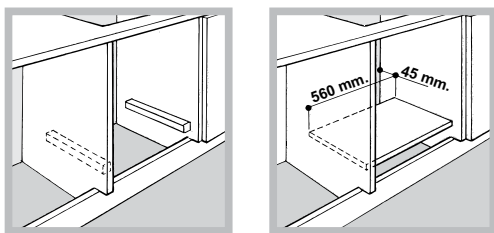


! A készüléket úgy kell beépíteni, hogy utána ne lehessen az elektromos alkatrészekhez hozzáérni.

Az adattáblán jelzett fogyasztási értékeket a fenti beszerelés mellett mérték.

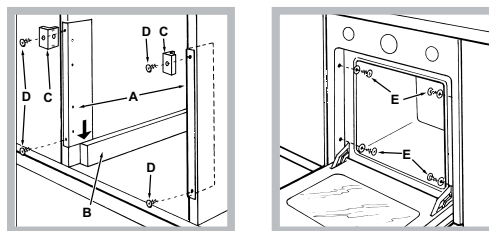
Szellőzés

A jó szellőzés garantálása érdekében a sütőnek helyet adó bútorrész hátlapját le kell venni. A sütőt lehetőleg úgy helyezték le, hogy két fa alátétre vagy egy olyan folytonos felületre támaszkodjon, ami rendelkezik egy legalább 45 x 560 mm nagyságú nyílással (lásd ábra).



Középre állítás és rögzítés

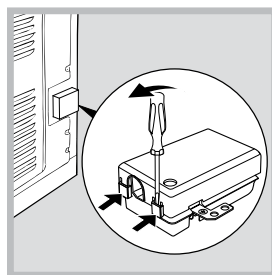
1. Illessze az „A” kengyelt ütközésig a sütő „B” tartójára.
2. Illessze a „C” ütközőléceket ütközésig az „A” kengyelekbe. Amennyiben a bútor oldallemezének vastagsága:
 - 16 mm: úgy szerelje föl az ütközőléceket, hogy a rajta feltüntetett 16-os szám Ön felé nézzen;
 - 18 mm: úgy szerelje föl az ütközőléceket, hogy az írás nélküli oldala Ön felé nézzen;
 - 20 mm: ne szerelje föl az ütközőléceket.
3. A „D” csavarokkal rögzítse az ütközőléceket a bútor oldallemezéhez.
4. Az „E” csavarokkal és műanyag csavaralátétekkel rögzítse a sütőt a bútorhoz.



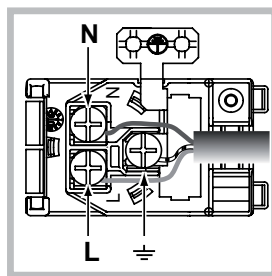
Elektromos csatlakoztatás

A hárompólusú kábellel ellátott sütőket az adattáblán jelzett (lásd alább) feszültségű és frekvenciájú váltakozó árammal történő használatra szánták.

Az elektromos kábel beszerelése



1. A fedél oldalán található nyelvecskék csavarhúzóval történő felemelésével nyissa ki a kapcsolóleceket: Húzza meg és nyissa ki a fedelet (lásd ábra).



2. Helyezze üzembe az elektromos kábelt: Csavarozza ki a kábelszorító csavarját és a három L-N- \perp érintkezőcsavart, majd rögzítse a csavarok feje alatt a huzalokat, ügyelve a kék (N), barna (L), sárga-zöld színekre (\perp) (lásd ábra).
3. Rögzítse a kábelt a megfelelő kábelrögzítőbe.
4. Zárja le a kapcsolóleceket.

Az elektromos kábel hálózatba kötése

Szereljen a kábelre az adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozó dugót (lásd oldalt). Amennyiben a kábelt közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé a terhelésnek és az érvényben lévő szabványoknak megfelelő legalább 3 mm-es multipoláris kapcsolót kell beszerelni (a föld huzalt nem kell megszakítóval ellátni). A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol se melegebben a szobahőmérsékletnél 50°C-kal magasabb hőmérsékletre.

! A készülék beszerelője felelős a megfelelő elektromos csatlakoztatásért és a biztonsági előírások betartásáért.

A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

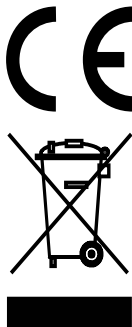
- az aljzat rendelkezzen földeléssel és feleljen meg a szabványnak;
- az aljzat képes legyen elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését (lásd alább);
- a tápfeszültség feleljen meg az adattáblán feltüntetett értékeknek (lásd alább);
- az aljzat legyen kompatibilis a készülék csatlakozó dugójával! Ha nem, cserélje ki az aljzatot vagy a dugót; ne használjon hosszabbítót vagy elosztót;

! A beszerelt készülék elektromos kábelének és a fali csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva.

! A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárólag engedéllyel rendelkező szakember végezheti el (lásd Szerviz).

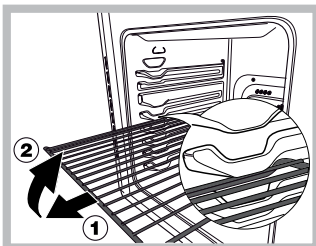
! A fenti előírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelősséget.

ADATTÁBLA	
Méreték*	hossz: 43,5 cm magasság: 32,4 cm mélység: 40,6 cm
Térfogat*	lt. 58
Méreték**	hossz: 45,5 cm magasság: 32,4 cm mélység: 40,6 cm
Térfogat**	lt. 60
Elektromos csatlakoztatások	feszültség: 220-240V~ 50Hz vagy 50/60Hz (lásd az adattáblán); maximális teljesítményfelvétel: 2800W
ENERGIACÍMKE és KÖRNYEZETBARÁT TERVEZÉS	A 2010/30/EK irányelvet kiegészítő 2014/65/EK irányelv.A 2009/125/EK irányelvet kiegészítő 2014/66/EK irányelv. EN 60350-1 szabvány EN 50564 szabvány Természetes hőáramlás névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: Hagyományos; <input type="checkbox"/> Kényszer hőáramlási osztály névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: Cukrászati. <input checked="" type="checkbox"/>
	A készülék megfelel az alábbi uniós irányelveknek: 06.12.12-i - 2006/95/EK irányelv (alacsony feszültség) és annak módosításai - 2004/12/15-i - 2004/108/EK irányelv (elektromágneses összeférhetőség) és annak módosításai - 1993.07.22-i - 93/68/EGK irányelv és annak módosításai. - 2012/19/UE irányelv és annak módosításai. - 1275/2008 stand-by/off mode.

* Csak peremes sínnel rendelkező modellek esetén.

** Csak huzalos sínnel rendelkező modellek esetén.

Bekapcsolás és használat

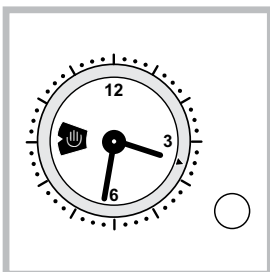


FIGYELEM! A sütő rácsrögzítő rendszerrel van ellátva, mely megakadályozza, hogy a rácsok a kihúzásukkor kiessenek a sütőből (1). A rácsok teljes kivételéhez csak az ábra szerinti módon kell a rácsokat az előlső oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).

! Első bekapcsoláskor működtesse a sütőt üresen legalább egy óra hosszat maximum hőmérsékleti fokozaton és csukott ajtó mellett! Ezután kapcsolja ki a sütőt, nyissa ki az ajtaját, és szellőztesse ki a helyiséget! A keletkezett szag a sütő védelmére használt anyagok elpárolgásából származik.

Az óra beállítása

1. Nyomja meg a PROGRAMOZÓ tekerőgombot, és forgassa óráiránnyal ellentétesen, míg az aktuális időt be nem állította.



! Az órát csak akkor lehet beállítani, ha a sütő be van kötve az elektromos hálózatba. Áramkimaradás esetén a PROGRAMOZÓ megáll: az áramellátás helyreállítását követően az órát újra be kell állítani.

A sütő bekapcsolása

1. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb elforgatásával válassza ki a kívánt sütési programot.
2. A HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgomb elforgatásával válassza ki a hőmérsékletet. A különböző sütési módok és az azokhoz tartozó javasolt hőmérsékletek listája a Sütési táblázatban található meg (lásd Programok).
3. A világító HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ lámpa a melegítési fázist jelzi, és a beállított hőmérséklet elérésekor kikapcsol.
4. Sütés alatt a következőket mindig megteheti:
 - A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a sütési programot;
 - A HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a hőmérsékletet;
 - A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb "0" helyzetbe állításával megszakíthatja a sütést.

! Soha ne támasszon semmit a sütő aljának, mert a zománc megsérülhet!


! A sütőedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye!

Hűtőventilátor

A külső hőmérséklet csökkentése érdekében néhány modell hűtőventilátorral van ellátva. A hűtőventilátor által létrehozott huzat a kezelőpanel és a sütő ajtaja között lép ki.

! A sütés végén a ventilátor mindaddig működik, amíg a sütő nem elég hideg.

Sütővilágítás

A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb  állásra forgatásával kapcsolható be. Sütési program bekapcsolása esetén a világítás égvé marad.

Program

! A hőmérsékletet minden programnál 60°C és a MAX jelzés közé lehet beállítani, kivéve a következőknél:

- GRILLEZÉS (javasoljuk, hogy csak a legnagyobb állásban használja)
- GRATINÍROZÁS (javasoljuk, hogy ne használjon 200°C-nál magasabb hőmérsékletet).

 **HAGYOMÁNYOS SÜTÉS** program

Ennél a hagyományos sütési módnál inkább csak egy szintet használjon: ha több szinten süt, a hőeloszlás nem megfelelő.

 **SÜTEMÉNSÜTÉS** program

Ez a program kíméletes sütést igénylő ételek (például kelt tészták) sütéséhez, valamint egyszerre három szinten „mignon” elkészítéséhez javasolt.

 **GYORS SÜTÉS** program

Ez a program különösen előre elkészített (mélyhűtött vagy elősütött) ételek sütéséhez javasolt. A legjobb eredményt akkor kapja, ha csak egy szintet használ.

 **LÉGKEVERÉSES SÜTÉS** program

Mivel a hő az egész sütőben állandó, a levegő egyenletesen süssi és pirítja az ételt. Egyidejűleg maximum két szintet lehet használni.

 **PIZZASÜTÉS** program

Ez a kombináció lehetővé teszi a sütő gyors felmelegedését, elsősorban alulról érkező erőteljes hőárammal. Ha egyszerre egynél több szintet használ, a sütésidő felénél cserélje meg a tepsik helyét.

 **GRILLEZÉS** program

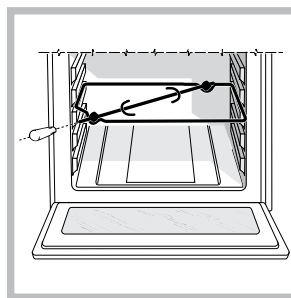
A grillezés magasabb és közvetlen hőmérséklete olyan ételekhez javasolt, melyek magasabb felületi hőmérsékletet igényelnek. A sütést csukott sütőajtó mellett végezze.



 **GRATINÍROZÁS** program

Ez a sütési mód a sütő belsejében egyesíti a levegő keringtetését az egyirányú hőszugárással. Ez a hő áthatolóképességének növelésével segíti megakadályozni, hogy az ételek felülete megégjen. A sütést csukott sütőajtó mellett végezze.

Forgónyárs


A forgónyárs használatához (lásd ábra) tegye a következőket:




1. Tegye a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre;
2. Helyezze a forgónyárs támasztékát a 3-as szintre és rakja be a nyársat a sütő hátsó falán található megfelelő furatba;
3. A forgónyárs elindításához a programválasztó tekerőgombbal válassza ki a  vagy  programot.


A sütési mód beállítása

Sütési idő beállítása azonnali indulással

1. Forgassa a PROGRAMOZÓ tekerőgombot óráiránnyal ellentétesen, míg a kis ablakban a kívánt sütési idő meg nem jelenik.
2. Húzza kifelé a PROGRAMOZÓ tekerőgombot, és forgassa ráiránnyal ellentétesen, míg a piros mutatót az aktuális időpontra nem állította. A művelet végén a kattantást hall.
3. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgombbal válassza ki a kívánt sütési programot. A sütő azonnal bekapcsol, és addig működik, míg a beállított sütési idő le nem telik.
4. Ha az idő letelt, a készülék hangjelzést ad ki. Ennek kikapcsolásához forgassa a PROGRAMOZÓ tekerőgombot ráiránnyal ellentétesen addig, míg a kis ablakban a „” szimbólum meg nem jelenik.
5. Forgassa a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgombot „0” állásba.
 - Példa: 9.00 óra van és a sütés 1 óra 15 perc időtartamra van beállítva. A program 10.15-kor automatikusan leáll.

Sütési idő beállítása késleltetett indulással

1. Forgassa a PROGRAMOZÓ tekerőgombot óráiránnyal ellentétesen, míg a kis ablakban a kívánt sütési idő meg nem jelenik.
2. Húzza kifelé a PROGRAMOZÓ tekerőgombot, és forgassa ráiránnyal ellentétesen, míg a piros mutatót a sütés indulásának kívánt időpontjára nem állította.
3. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgombbal válassza ki a kívánt sütési programot. A sütő a kezdésre beállított időpontban fog bekapcsolni, és addig működik, míg a beállított sütési idő le nem telik.
4. Ha az idő letelt, a készülék hangjelzést ad ki. Ennek kikapcsolásához forgassa a PROGRAMOZÓ tekerőgombot óráiránnyal ellentétesen addig, míg a kis ablakban a „” szimbólum meg nem jelenik.
5. Forgassa a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgombot „0” állásba.
 - Példa: 9.00 óra van és a sütés 1 óra 15 perces sütést tervez, és a sütés kezdetének 11.00 órát állítja be. A program 11.00-kor automatikusan elindul, és 12.15-kor leáll.

!A beállítás törléséhez forgassa a PROGRAMOZÓ tekerőgombot óráiránnyal ellentétesen addig, míg a kis ablakban a „” szimbólum meg nem jelenik.

Praktikus sütési tanácsok

!Légkeveréses sütésnél ne használja a sütő aljától számított 1. és 5.szintet: ezeket a helyeket közvetlenül éri a meleg levegő, ami a kíméletes sütést igénylő ételek odaégését eredményezheti.

!GRILLEZÉSKOR és GRATINÍROZÁSKOR a sütés melléktermékeinek (szaft és/vagy zsír) összegyűjtéséhez a zsírfogót helyezze az 2 szintre.

LÉGKEVERÉSES ÜZEMMÓD

- Használja a 2. és a 4. szintet – a 2. szintre tegye a magasabb hőmérsékletet igénylő ételeket.
- Helyezze a zsírfelfogó tálcát alulra, a rácsot felülre.

GRILLEZÉS

- Az ételeket helyezze a rács közepére, majd tegye a rácsot a 3. vagy a 4. szintre.
- Javasoljuk, hogy a hőmérsékletet állítsa a legmagasabb fokozatra. Ne aggódjon, ha a felső fűtőszál nem marad állandóan bekapcsolva: működését hőmérséklet-szabályzó szabályozza.

PIZZASÜTÉS

- Használjon könnyű, alumíniumtepsit a mellékelt rácsra helyezve. A zsírfelfogó tálcával elhúzódik a sütési idő és nehéz ropogós pizzát kapni.
- Sok feltétet tartalmazó pizzáknál javasoljuk, hogy a mozzarella-t a sütés felénél tegye a tésztára.

Sütési táblázat

Program	Étel	Tömeg (kg)	Süto aljától számított magassági szint		Elomelegítés	Ajánlott hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
			normál tálcásínek	gördülő tálcásínek			
Hagyományos sütés	Kacsa	1,5	2	1	igen	200-210	70-80
	Csirke	1,5	2	1	igen	200-210	60-70
	Borjú- és marhasült	1	2	1	igen	200	70-75
	Disznósült	1	2	1	igen	200-210	70-80
	(Omlós) kekszek	-	2	1	igen	180	15-20
	Linzerek	1	2	1	igen	180	30-35
Süteménysütés	Linzerek	0,5	2. vagy 3.	1. vagy 2.	igen	180	25-35
	Gyümölcs torta	1	2. vagy 3.	1. vagy 2.	igen	180	40-50
	Gyümölcsös sütemény	0,7	2. vagy 3.	1. vagy 2.	igen	170-180	45-55
	Kis kekszek 2 szinten	0,7	2. és 4.	1. és 3.	igen	180-190	20-25
	Piskóta	0,6	2. vagy 3.	1. vagy 2.	igen	160-170	30-40
	Fánk 3 szinten	0,7	1., 3. és 5.	1., 2. és 4.	igen	180-190	20-25
	Keks 3 szinten	0,7	1., 3. és 5.	1., 2. és 4.	igen	180	20-25
	Töltött palacsinták	0,8	2	1	igen	200	30-35
	Habcsók 3 szinten	0,5	1., 3. és 5.	1., 2. és 4.	igen	90	180
	Sajtos-sós aprósütemény	0,5	2	1	igen	210	20-25
Gyors sütés	Mélyhűtött						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Cukkinivel és rákkal töltött palacsintatészta	0,4	2	1	-	200	20
	Falusi spenóttorta	0,5	2	1	-	220	30-35
	Töltött táska	0,3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	1	-	200	35
	Aranygaluska	0,4	2	1	-	180	25-30
	Csibefalatok	0,4	2	1	-	220	15-20
	Elosütött						
	Csirkeszárny	0,4	2	1	-	200	20-25
Friss ételek	(Omlós) kekszek	0,3	2	1	-	200	15-18
	Gyümölcsös sütemény	0,6	2	1	-	180	45
	Sajtos-sós aprósütemény	0,2	2	1	-	210	10-12
Légkeveréses üzemmód	Pizza 2 szinten		2. és 4.	1. és 3.	igen	220-230	20-25
	Linzerek 2 szinten / torták 2 szinten		2. és 4.	1. és 3.	igen	180	30-35
	Piskóta 2 szinten (zsírfelfogó tálcán)		2. és 4.	1. és 3.	igen	170	20-25
	Sült csirke + burgonya	1+1	1. és 2./3.	1. és 3.	igen	200-210	65-75
	Bárány	1	2	1	igen	190-200	45-50
	Makrél	1	1. vagy 2.	1	igen	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	igen	190-200	35-40
	Fánk 2 szinten		2. és 4.	1. és 3.	igen	190	20-25
	Keks 2 szinten		2. és 4.	1. és 3.	igen	190	10-20
	Sajtos-sós aprósütemény 2 szinten		2. és 4.	1. és 3.	igen	210	20-25
	Sós sütemények		1. és 3.	1. és 3.	igen	200	20-30
Pizzasütés	Pizza	0,5	2	1	igen	220	15-20
	Focaccia	0,5	2	1	igen	200	20-25
Grillezés	Makrél	1	4	3	nem	Max	15-20
	Nyelvhal és tintahal	0,7	4	3	nem	Max	10-15
	Tintahal és rák nyáron	0,7	4	3	nem	Max	8-10
	Tokehalfilé	0,7	4	3	nem	Max	10-15
	Grillezett zöldségek	0,5	3. vagy 4.	2. vagy 3.	nem	Max	15-20
	Borjúsült	0,8	4	3	nem	Max	15-20
	Kolbász, hurka	0,7	4	3	nem	Max	15-20
	Hamburger	4 vagy 5	4	3	nem	Max	10-12
	Piritós	4 vagy 6	4	3	nem	Max	3-5
	Roston sült csirke forgónyáron (ha van)	1	-	-	nem	Max	70-80
Roston sült bárány forgónyáron (ha van)	1	-	-	nem	Max	70-80	
Gratinírozás	Grillcsirke	1,5	2	2	nem	210	55-60
	Tintahal	1	2	2	nem	200	30-35
	Roston sült csirke forgónyáron (ha van)	1,5	-	-	nem	210	70-80
	Roston sült kacsa forgónyáron (ha van)	1,5	-	-	nem	210	60-70
	Borjú- és marhasült	1	2	2	nem	210	60-75
	Disznósült	1	2	2	nem	210	70-80
	Bárány	1	2	2	nem	210	40-45

! A megadott sütési idők tájékoztató jellegűek és egyéni ízléstől függően módosíthatók. Az elomelegítés ideje előre van programozva, r változtatható..

Óvintézkedések és tanácsok

! A készülék a nemzetközi biztonsági szabványokkal összhangban lett tervezve és gyártva. Ezen figyelmeztetéseket biztonsági megfontolásból közöljük, kérjük olvassa el őket figyelmesen!

Általános biztonság

- A készüléket otthoni, háztartási használatra szánták.
- A sütő nem helyezhető üzembe nyitott térben, még akkor sem, ha a terület védett helyen van, mivel rendkívül veszélyes a készüléket esőnek, vihamnak kitenni!
- A készülék elmozdításához mindig használja a sütő oldalain található megfelelő fogantyúkat!
- Ne érjen a készülékhez meztelen, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal!
- **A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található útmutatásoknak megfelelően. Minden más használatra (például: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és ezért veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatból adódnak.**
- **A készülék használata közben a felmelegedő részek és a sütő ajtajának néhány része felforrósodik. Ügyeljen rá, hogy ezekhez ne érjen, és a gyermekeket tartsa tőlük távol!**
- Kerülje el, hogy más elektromos háztartási készülékek vezetéke hozzáérjen a sütő meleg részeihez!
- Ne takarja el a szellőzésre és a hő elosztására szolgáló nyílásokat!
- Az ajtó fogantyúját középen fogja meg: a szélein meleg lehet!
- Az edények behelyezéséhez vagy kivételéhez mindig használjon sütőkesztyűt!
- A sütő aljára ne tegyen alumíniumfóliát!
- A sütőbe ne tegyen gyúlékony anyagot: meggyulladhat, ha a készülék véletlenül működni kezd!
- Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok "●"/"○" állásban legyenek!
- A csatlakozót az elektromos hálózathoz ne a kábelnél, hanem a csatlakozó dugónál fogva húzza ki!
- A készülék tisztítását vagy karbantartását azután kezdje el, hogy kihúzta a csatlakozó dugót az elektromos hálózathoz!
- Meghibásodás esetén semmilyen körülmények között ne próbálja megjavítani a belső szerkezeteket! Hívja a szervizt (lásd Szerviz).
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra!
- A készüléket testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek – a gyerekeket is ideértve – csak a biztonságukért felelős személyek felügyelete mellett, illetve a készülék használatával kapcsolatos alapvető utasítások ismeretében használhatják.
- Ne engedje a gyerekeket játszani a készülékkel.

Hulladékkezelés

- A csomagolóanyag megsemmisítése: tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolóanyag újra felhasználásra kerülhet!
- Az Európai Parlament és Tanács, elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2012/19/EU irányelve előírja, hogy ezen hulladékok nem kezelhetők háztartási hulladékként. A forgalomból kivont berendezéseket szelektíven kell gyűjteni, az azokat alkotó anyagok hatékonyabb visszanyerése, illetve újrahasznosítása, valamint az emberi egészség és a környezet védelme érdekében. Az összes terméken megtalálható áthúzott szemetes szimbólum a szelektív gyűjtési kötelezettségre emlékeztet. A tulajdonosok, háztartási készülékük forgalomból történő helyes kivonásával kapcsolatban, további

információért a megfelelő közszolgálathoz, illetve a forgalmazóhoz is fordulhatnak.

Takarékosság és környezetvédelem

- Amennyiben lehetséges, kerülje el a sütő előmelegítését és mindig próbálja meg tele állapotban üzemeltetni. A sütőajtót a lehető legritkábban nyissa ki, mert minden nyitás hővesztéssel jár. Jelentős energiamegtakarítás érdekében kapcsolja ki a sütőt a tervezett sütési idő vége előtt 5-10 perccel és használja a sütő által generált hőt.
- Az automatikus programok hagyományos ételeken alapulnak.
- A tömítéseket tartsa tisztán és rendezetten, hogy elkerülje az ajtón keresztüli energiavesztést.
- Ha időzónás villamosenergia-számlával rendelkezik, akkor a "főzés késleltetése" opció lehetővé teszi a főzést az olcsóbb időszakokon belül és ezáltal pénzt takaríthat meg.

! Ez a termék megfelel a legújabb, készenléti üzemmódban történő áramfogyasztásra vonatkozó Európai direktívában foglaltaknak.

Karbantartás és ápolás

Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket!

A készülék tisztítása

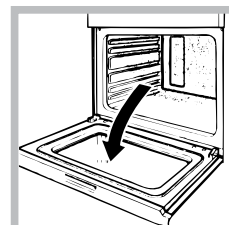
- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések langyos semleges szappanos vízzel átitatott szivaccsal tisztíthatók. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószeret! Javasoljuk, hogy tisztítás után alaposan öblítse le, és törölje szárazra a készüléket! Ne használjon súrolóport vagy maró anyagot!
- A sütő belsejét lehetőleg minden használat után, még langyos állapotban tisztítsa meg! Használjon meleg vizet és mosogatószer, öblítse le és puha ruhával törölje szárazra! Kerülje a súrolószerek használatát!
- A tartozékok a gördülő tálcáinak kivételével, a normál edényekhez hasonlóan, akár mosogatógépben is elmoshatók.

! A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót!

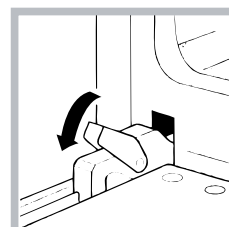
Az ajtó tisztítása

Az ajtóüveget szivaccsal és nem dörzshatású tisztítószerrel tisztítsa le, majd puha ruhával törölje szárazra. Ne használjon durva dörzsanyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületét, vagy akár az üvegfelület széttörését is eredményezheti.

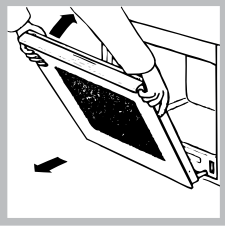
Alaposabb tisztításhoz a sütő ajtaja levehető:



1. Nyissa ki teljesen az ajtót (lásd ábra);



2. Csavarhúzóval emelje meg és forgassa el a két csuklós pánton elhelyezkedő F kallantyút (lásd ábra).



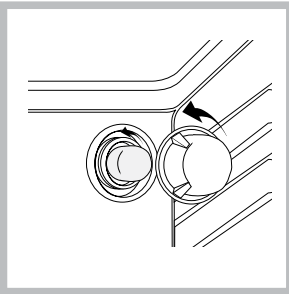
3. Fogja meg az ajtót a két külső szélén, majd lassan, de ne teljesen, csukja vissza. Majd maga felé húzva az ajtót emelje le a pántokról (lásd ábra).

A fenti folyamatot visszafelé elvégezve helyezze vissza az ajtót.

A tömítések ellenőrzése

Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó körüli tömítések állapotát! Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi szakszervizhez (lásd Szerviz)! Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el!

Lámpacsere



A sütőt megvilágító lámpa kicseréléséhez:

1. Csavarhúzó segítségével vegye le az üvegtetőt.
2. Csavarja ki a lámpát és cserélje ki egy ugyanolyanra: teljesítmény: 15 W, típus: E14.
3. Tegye vissza a fedelet, figyelve a tömítés megfelelő illesztésére (lásd ábra).

! Ne használja a sütő lámpáját a környezet megvilágítására.

Oldalsó és hátsó katalitikus lemezek

Ezek a lemezek egy különleges zománcal vannak bevonva, melyek felszívják a sütés közben képződő zsírt.

Ez a zománc elég ellenálló ahhoz, hogy kopás nélkül lehetővé tegye a különböző kiegészítők (rácsok, zsírfogók, stb...) csúszását. Ne aggódjon, ha apró fehér foltokat észlel a felületeken.

Ezenkívül ne:

- kaparja a zománcot éles tárgyakkal (pl. késsel);
- használjon tisztítószereket vagy súrolószereket.

Installazione

! Je velice důležité tento návod uschovat, aby mohl být kdykoli konzultován. V případě prodeje, odevzdání zařízení nebo při stěhování se ujistěte, že návod zůstane spolu se zařízením, aby mohl informovat nového vlastníka o činnosti a příslušných upozorněních.

! Pozorně si přečtete uvedené pokyny: Jsou zdrojem důležitých informací týkajících se instalace, použití a bezpečnosti.

Uložení do provozní polohy

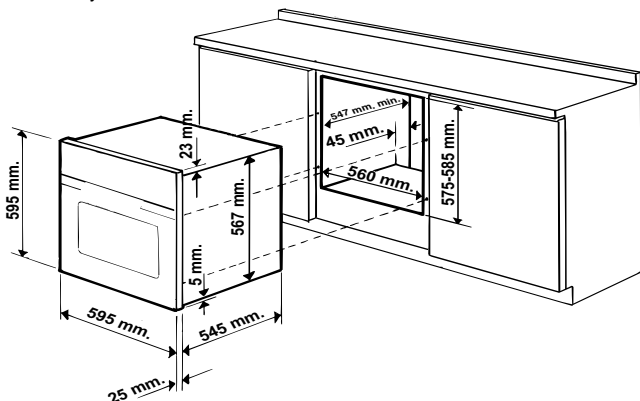
! Obaly je třeba je odstranit v souladu s normami pro separovaný sběr odpadu (viz *Opatření a rady*).

! Instalace musí být provedena odborně kvalifikovaným personálem podle uvedených pokynů. Nesprávně provedená instalace může způsobit škody na majetku a ohrožení zdraví osob a zvířat.

Vestavění

K zajištění správné činnosti zařízení je třeba, aby měl nábytek, do kterého bude zařízení vestavěno, vhodné vlastnosti:

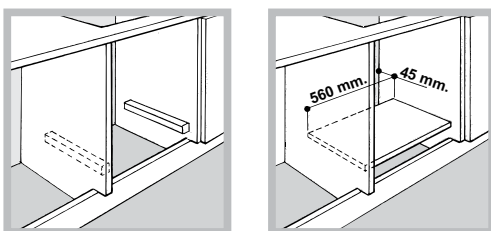
- panely sousedící s troubou musí být z materiálu odolného vůči teplotě;
- v případě nábytku z dýhovaného dřeva se musí použít lepy, které jsou odolné vůči teplotám do 100 °C;
- při vestavění trouby pod stůl (viz *obrázek*) nebo do skříňového sloupu je třeba, aby měl nábytek, do kterého bude zařízení vestavěno, následující rozměry:



! Po vestavění zařízení nesmí být umožněn dotek elektrických částí. Údaje o spotřebě, uvedené na štítku s jmenovitými údaji, byly naměřeny při tomto druhu instalace.

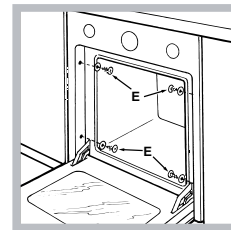
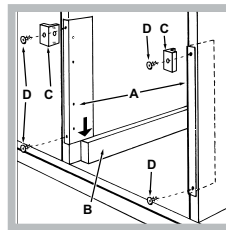
Ventilace

Abyste byla zajištěna vhodná ventilace, je třeba odstranit zadní stěnu úložného prostoru. Doporučuje se nainstalovat troubu tak, aby se opírala o dvě dřevěné lišty nebo o rovnou plochu s otvorem nejméně 45 x 560 mm (viz *obrázky*).



Vystředění a upevnění

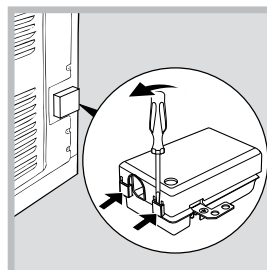
1. Umístěte konzoly „A“ s dorazem na opěrné části trouby „B“.
2. Umístěte patky „C“ na doraz do konzol „A“. Zejména v případě, že je tloušťka bočního panelu kusu nábytku:
 - 16 mm: Namontujte patku tak, aby bylo číslo 16 na patce obráceno směrem k vám;
 - 18 mm: Namontujte patku tak, aby byla část bez nápisů obrácena k vám;
 - 20 mm: Nemontujte patku.
3. Upevněte konzoly a patky k okraji bočního panelu kusu nábytku prostřednictvím šroubů „D“.
4. Připevněte troubu ke kusu nábytku prostřednictvím plastových šroubů a podložek „E“.



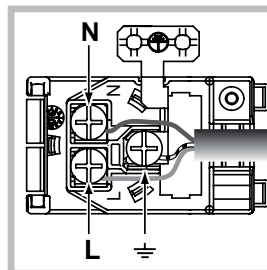
Elektrické zapojení

Trouby vybavené trojžilovým napájecím kabelem jsou uzpůsobeny pro činnost se střídavým proudem, napětím a frekvencí uvedenými na štítku s jmenovitými údaji, umístěném na zařízení (viz *pod*).

Montáž napájecího kabelu



1. Otevřete svorkovnici, a to tak, že šroubovákem nadzvednete boční lamely krytu: potáhněte a otevřete kryt (viz *obrázek*).



2. Příprava napájecího kabelu: Odšroubujte šroub kabelové příchytky a tři šrouby kontaktů L-N- \perp a poté upevněte vodiče pod hlavy šroubů. Dodržte přitom barevné označení vodičů – Modrý (N), Hnědý (L), Žlutozelený \perp (viz *obrázek*).
3. Upevněte kabel do příslušné kabelové příchytky.
4. Zavřete kryt svorkovnice.

Připojení napájecího kabelu do elektrické sítě

Na kabel namontujte normalizovanou zástrčku, vhodnou pro proudový odběr, který je uveden na štítku s jmenovitými údaji (viz *na boku*). V případě přímého zapojení do sítě je třeba mezi zařízení a síť zapojit omnipolární stykač s minimální rozpinací vzdáleností kontaktů 3 mm, vhodný pro daný proudový odběr a vyhovující platným normám (zemnicí vodič nesmí být stykačem přerušen). Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby teplota žádné jeho části nepřesáhla teplotu prostředí o 50°C.

! Pracovník, který provádí instalaci, odpovídá za správnost elektrického zapojení a za dodržení bezpečnostních norem.

Před zapojením se ujistěte, že:

- je zásuvka řádně uzemněna a odpovídá zákonným předpisům;
- je zásuvka schopna snášet proudový odběr odpovídající maximálnímu výkonu zařízení, uvedenému na štítku s jmenovitými údaji (viz níže);
- se napájecí napětí pohybuje v rozmezí uvedeném na štítku s jmenovitými údaji (viz níže);
- je zásuvka kompatibilní se zástrčkou zařízení. V opačném případě vyměňte zásuvku nebo zástrčku; nepoužívejte prodlužovací kabely ani rozvodky.

! Po ukončení instalace zařízení musí zůstat elektrický kabel a elektrická zásuvka snadno přístupné.

! Kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat.

! Kabel musí být pravidelně kontrolován a dle potřeby vyměněn výhradně autorizovanými technikami (viz *Servisní služba*).

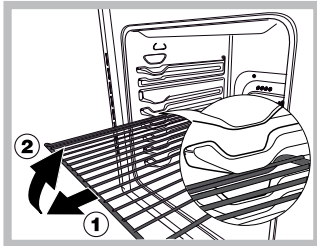
! Firma neponese žádnou odpovědnost za nedodržení těchto předpisů.

ŠTÍTEK S JMENOVITÝMI ÚDAJI	
Rozměry*	šířka 43,5 cm výška 32,4 cm hloubka 40,6 cm
Objem*	58 l
Rozměry**	šířka 45,5 cm výška 32,4 cm hloubka 40,6 cm
Objem**	60 l
Elektrické zapojení	napětí 220-240V~ 50Hz nebo 50/60Hz maximální příkon 2800W (viz štítek s jmenovitými údaji)
ENERGETICKÝ ŠTÍTEK a EKODESIGN	Směrnice 2002/40/ES o označování elektrických trub. Norma EN 50304 Přenesené nařízení Komise (EU) č. 65/2014 doplňující směrnici č. 2010/30/ES. Přenesené nařízení Komise (EU) č. 66/2014 doplňující směrnici č. 2009/125/ES. Nařízení EN 60350-1 Nařízení EN 50564 Spotřeba energie Přirozená konvekce – funkce ohřevu Klasický ohřev; <input type="checkbox"/> Energetická spotřeba Prohlášení o třídě Nucená konvekce - funkce ohřevu: Trouba na moučníky. <input checked="" type="checkbox"/>
  	Toto zařízení je ve shodě s následujícími směrnicemi Evropské unie: - 2006/95/ES z 12.12.06 (Nízké napětí) ve smyslu následných úprav - 2004/108/ES z 15.12.04 (Elektromagnetická kompatibilita) ve smyslu následných úprav - 93/68/EHS z 22.07.93 ve smyslu následných úprav - 2012/19/UE ve smyslu následných úprav - 1275/2008 stand-by/off mode

* Pouze pro modely s vedeními z tažených profilů.

** Pouze pro modely s vedeními z drátu.

Spuštění a použití

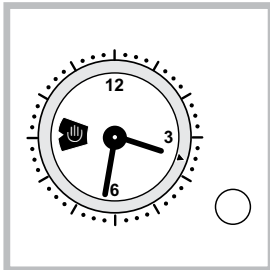


UPOZORNĚNÍ! Trouba je vybavena systémem zastavení mřížek, který umožňuje jejich vyjmutí, aniž by se dostaly ven z trouby (1). Pro kompletní vysunutí mřížek je třeba je zvednout, uchopit za přední část a potáhnout je, jak je zřejmé z uvedeného obrázku (2).

! Při prvním zapnutí vám doporučujeme, abyste nechali troubu běžet naprázdno přibližně na půl hodiny s termostatem nastaveným na maximum a se zavřenými dveřkami. Poté vypnete troubu, zavřete dveřka trouby a vyvětrejte místnost. Zápach, který ucítíte, je způsoben vypařováním látek použitých na ochranu trouby.

Nastavení hodin

1. Stiskněte otočný ovladač PROGRAMOVACÍHO ZAŘÍZENÍ a při nastavování aktuálního času jím otáčejte proti směru hodinových ručiček.



! Nastavení hodin je možné pouze v případě, že je trouba připojena k elektrickému rozvodu. V případě výpadku dodávky elektrického proudu se PROGRAMOVACÍ ZAŘÍZENÍ zastaví. Po obnovení dodávky proudu je třeba znovu nastavit přesný čas.

Spuštění trouby

1. Zvolte požadovaný pečicí program prostřednictvím otočného ovladače VOLBY PROGRAMŮ.
2. Zvolte požadovanou teplotu otáčením otočného ovladače TERMOSTATU. Seznam druhů pečení a příslušných doporučených teplot je možné konzultovat v Tabulce pečení (viz Programy).
3. Rozsvícená kontrolka TERMOSTATU poukazuje na to, že probíhá ohřev na nastavenou teplotu.
4. Během pečení je vždy možné:
 - Měnit pečicí program prostřednictvím otočného ovladače VOLBY PROGRAMŮ;
 - měnit teplotu prostřednictvím otočného ovladače TERMOSTATU;
 - přerušit pečení přetočením otočného ovladače PROGRAMŮ do polohy „0“.

! Nikdy nepokládejte na dno trouby žádné předměty, protože by mohlo dojít k poškození smaltu.

! Nádoby pokaždé pokládejte na dodaný rošt.

Chladicí ventilace

Některé modely jsou vybaveny ventilátorem, umožňujícím snížit okolní teplotu. Tento vytváří proud vzduchu, který vystupuje mezi ovládacím panelem a dveřkami trouby.

! Po ukončení pečení zůstane ventilátor v provozu, dokud trouba dostatečně nevychladne.

Osvětlení trouby

Rozsvěcuje se volbou polohy  otočným ovladačem VOLBY PROGRAMŮ. Zůstane rozsvíceno po výběru pečicího programu.

Programy

! U všech programů je možné nastavit teplotu v rozmezí od 60 °C do MAX., s výjimkou:

- GRILU (doporučuje se pouze nastavení na hodnotu MAX.);
- GRATINOVÁNÍ (doporučuje se nepřekročit teplotu 200 °C).



Program KLASICKÁ TROUBA

Při klasickém pečení je lépe používat pouze jednu úroveň: Výsledkem použití více úrovní je nerovnoměrné rozložení teploty.



Program TROUBA NA MOUČNÍKY

Tento program je vhodný pro pečení jemných jídel (např. moučníků, které potřebují vykynout) a k přípravě „čajového pečiva“ na třech úrovních současně.



Program RYCHLÉ PEČENÍ

Tento program je obzvláště vhodný pro rychlé pečení balených jídel (mražených nebo předvařených). Nejlepších výsledků je možné dosáhnout při použití jediné úrovně.



Program MULTIFUNKČNÍ OHŘEV

Vzhledem k tomu, že je teplo v celé troubě konstantní, vzduch jídlo propéká a peče do růžova rovnoměrně na všech místech. Je možné použít až dvě úrovně současně.



Program TROUBA NA PIZZU

Tato kombinace umožňuje rychlý ohřev trouby s velkým přísunem tepla, převážně zespodu. V případě použití více úrovní najednou je třeba v polovině pečení vzájemně vyměnit jejich polohu.



Program GRIL

Vysoká teplota a přímý ohřev grilu se doporučují při pečení potravin, které vyžadují vysokou povrchovou teplotu. Grilujte při zavřených dveřkách.

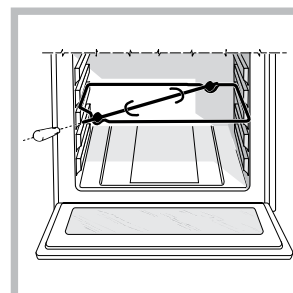




Program GRATINOVÁNÍ

Představuje spojení jednosměrného vyzařování tepla s vynuceným oběhem vzduchu uvnitř trouby. Díky tomu je možné dosáhnout vyššího průniku tepla bez spálení povrchu potravin. Grilujte při zavřených dveřkách.

Otočný rožeň

Rožeň se uvádí do činnosti (viz obrázek) následovně:



1. Umístěte sběrnou nádobu na zachycení zbytků z pečení na úroveň 1;
2. Umístěte stojan na rožeň na úroveň 3 a zasuňte rožeň do příslušného otvoru na zadní stěně trouby;
3. Uveďte do činnosti otáčení rozně volbou otočného ovladače PROGRAMŮ  nebo .

Nastavení pečení

Nastavení doby trvání pečení s okamžitým startem

1. Otáčejte otočným ovladačem PROGRAMOVACÍHO ZAŘÍZENÍ proti směru hodinových ručiček a zobrazte v okénku požadovanou dobu trvání pečení.
 2. Potáhněte za otočný ovladač PROGRAMOVACÍHO ZAŘÍZENÍ a jeho otáčením proti směru hodinových ručiček nastavte červenou rysku na přesný čas. Po ukončení tohoto úkonu uslyšíte cvaknutí.
 3. Zvolte požadovaný pečicí program prostřednictvím otočného ovladače VOLBY PROGRAMŮ. Dojde k okamžitému zapnutí trouby, která zůstane v činnosti po nastavenou dobu.
 4. Po uplynutí nastavené doby bude vydán akustický signál. Otočte otočný ovladač PROGRAMOVACÍHO ZAŘÍZENÍ ve směru hodinových ručiček a zobrazit v okénku symbol "🔊".
 4. Přetočte otočný ovladač PROGRAMŮ do polohy „0“.
- Příklad: V 09:00 bude nastaveno pečení trvající 1 hodinu 15 minut. Program se automaticky zastaví v 10:15.

Nastavení doby trvání pečení s odloženým startem

1. Otáčejte otočným ovladačem PROGRAMOVACÍHO ZAŘÍZENÍ proti směru hodinových ručiček a zobrazte v okénku požadovanou dobu trvání pečení.
 2. Potáhněte za otočný ovladač PROGRAMOVACÍHO ZAŘÍZENÍ a jeho otáčením proti směru hodinových ručiček nastavte červenou rysku na požadovaný čas zahájení pečení.
 3. Zvolte požadovaný pečicí program prostřednictvím otočného ovladače VOLBY PROGRAMŮ. V nastaveném čase zahájení pečení dojde k zapnutí trouby a její činnost bude pokračovat po nastavenou dobu trvání pečení.
 4. Po uplynutí nastavené doby bude vydán akustický signál. Otočte otočný ovladač PROGRAMOVACÍHO ZAŘÍZENÍ ve směru hodinových ručiček a zobrazit v okénku symbol "🔊".
 5. Přetočte otočný ovladač PROGRAMŮ do polohy „0“.
- Příklad: V 09:00 bude naplánována doba trvání 1 hodina a 15 minut a čas zahájení pečení 11:00 hod. Program bude automaticky zahájen v 11:00 a ukončen ve 12:15

! Za účelem zrušení nastavení je třeba přetočit otočný ovladač PROGRAMOVACÍHO ZAŘÍZENÍ ve směru hodinových ručiček a zobrazit v okénku symbol "🔊".

Praktické rady pro pečení

! Při pečení s ventilací nepoužívejte úroveň 1 a 5: Jsou totiž vystaveny přímému působení teplého vzduchu a mohla by se na nich spálit jemná jídla.

! Při použití pečicích programů GRIL a GRATINOVÁNÍ, obzvláště při použití otáčivého rožně umístěte na úroveň 2 sběrnou nádobu na zachycení zbytků z pečení (omáček a/nebo tuků).

MULTIFUNKČNÍ OHŘEV

- Použijte úroveň 2 a 4 a na úroveň 2 umístěte jídla, která vyžadují více tepla.
- Sběrnou nádobu umístěte dolů a rošt nahoru.

GRILOVÁNÍ

- Umístěte rošt na úroveň 3 nebo 4 a potraviny uložte do středu roštu.
- Doporučuje se nastavit maximální energetickou úroveň. Nelekejte se, když si povšimnete, že horní topný článek nezůstává nepřetržitě zapnutý: Jeho činnost je ovládána termostatem.

TROUBA NA PIZZU

- Použijte lehkou hliníkovou pánev a uložte ji na rošt z příslušenství. Při použití sběrné nádoby se doba pečení prodlouží, a proto stěží připravíte křupavou pizzu.
- Při přípravě pizzy s velkým množstvím složek doporučujeme přidat mozzarella až v polovině doby pečení.

Tabulka pečení

CZ

Programy	Potraviny	Hmotnost (kg)	Poloha úrovně		Předeřtí	Doporučená teplota (°C)	Doba pečení (minuty)	
			Standardní vodící list y	Posuvné vodící list y				
Klasická trouba	Ka chna	1,5	2	1	ano	200-210	70-80	
	Kuře	1,5	2	1	ano	200-210	60-70	
	Pečené telecí nebo hovězí	1	2	1	ano	200	70-75	
	Pečené vepřové	1	2	1	ano	200-210	70-80	
	Sušenky (z křehkého těsta)	-	2	1	ano	180	15-20	
	Koláče	1	2	1	ano	180	30-35	
Trouba na moučníky	Koláče	0,5	2 nebo 3	1 nebo 2	ano	180	25-35	
	Ovocný koláč	1	2 nebo 3	1 nebo 2	ano	180	40-50	
	Chlebiček s rozinkami	0,7	2 nebo 3	1 nebo 2	ano	170-180	45-55	
	Chlebičky na 2 úrovních	0,7	2 a 4	1 a 3	ano	180-190	20-25	
	Piškotové těsto	0,6	2 nebo 3	1 nebo 2	ano	160-170	30-40	
	Větrníky na 3 úrovních	0,7	1 a 3 a 5	1 a 2 a 4	ano	180-190	20-25	
	Sušenky na 3 úrovních	0,7	1 a 3 a 5	1 a 2 a 4	ano	180	20-25	
	Plněné palačinky	0,8	2	1	ano	200	30-35	
	Sněhové pusinky na 3 úrovních	0,5	1 a 3 a 5	1 a 2 a 4	ano	90	180	
	Slané pečivo z listkového sýrového těsta	0,5	2	1	ano	210	20-25	
	Rychlé pečení	Mražená jídla						
Pizza		0,3	2	1	-	250	12	
S mės cuket a krevet v těstíčku		0,4	2	1	-	200	20	
Tradiční špenátový dort		0,5	2	1	-	220	30-35	
Panz erotti		0,3	2	1	-	200	25	
Las agne		0,5	2	1	-	200	35	
Chlebičky opečené dozlatova		0,4	2	1	-	180	25-30	
Kousky kuřete		0,4	2	1	-	220	15-20	
Předvařená jídla								
Zlatavá kuřecí křídla		0,4	2	1	-	200	20-25	
Čerstvá jídla								
Sušenky (z křehkého těsta)		0,3	2	1	-	200	15-18	
Chlebiček s rozinkami		0,6	2	1	-	180	45	
Slané pečivo z listkového sýrového těsta		0,2	2	1	-	210	10-12	
Multifunkční ohřev		Pizza na 2 úrovních		2 a 4	1 a 3	ano	220-230	20-25
	Koláče na 2 úrovních/dorty na 2 úrovních		2 a 4	1 a 3	ano	180	30-35	
	Jemný piškot na 2 úrovních (na sběrné nádobě)		2 a 4	1 a 3	ano	170	20-25	
	Pečené kuře + brambory	1+1	1 a 2/3	1 a 3	ano	200-210	65-75	
	Jehněčí	1	2	1	ano	190-200	45-50	
	Makrela	1	1 nebo 2	1	ano	180	30-35	
	Las agne	1	2	1	ano	190-200	35-40	
	Větrníky na 2 úrovních		2 a 4	1 a 3	ano	190	20-25	
	Sušenky na 2 úrovních		2 a 4	1 a 3	ano	190	10-20	
	Slané pečivo z listkového sýrového těsta na 2 úrovních		2 a 4	1 a 3	ano	210	20-25	
	Slané dorty		1 a 3	1 a 3	ano	200	20-30	
Trouba na pizzu	Pizza	0,5	2	1	ano	220	15-20	
	Pla cky	0,5	2	1	ano	200	20-25	
Gril	Makrely	1	4	3	ne	Max.	15-20	
	Plat ýzi a sépie	0,7	4	3	ne	Max.	10-15	
	Šaš líky z kalamárů a krevet	0,7	4	3	ne	Max.	8-10	
	Filé z tresky	0,7	4	3	ne	Max.	10-15	
	Grilovaná zelinina	0,5	3 nebo 4	2 nebo 3	ne	Max.	15-20	
	Telecí biftek	0,8	4	3	ne	Max.	15-20	
	Klobásy	0,7	4	3	ne	Max.	15-20	
	Ham burger	č.4 nebo 5	4	3	ne	Max.	10-12	
	Topinka (nebo opečený chléb)	č.4 nebo 6	4	3	ne	Max.	3-5	
	Kuře na rožni s použitím otočného rožně (je-li součástí)	1	-	-	ne	Max.	70-80	
	Jehně na rožni s použitím otočného rožně (je-li součástí)	1	-	-	ne	Max.	70-80	
	Gratinování	Grilované kuře	1,5	2	2	ne	210	55-60
		Sépie	1	2	2	ne	200	30-35
Kuře na rožni s použitím otočného rožně (je-li součástí)		1,5	-	-	ne	210	70-80	
Kachna na rožni s použitím otočného rožně (je-li součástí)		1,5	-	-	ne	210	60-70	
Pečené telecí nebo hovězí		1	2	2	ne	210	60-75	
Pečené vepřové		1	2	2	ne	210	70-80	
Jehněčí		1	2	2	ne	210	40-45	

! Uvedené doby pečení mají pouze orientační charakter a mohou být změněny dle vlastní chuti. Doby předeřevu trouby jsou přednastavené a není možné je manuálně měnit.

Opatření a rady

! Zařízení bylo navrženo a vyrobeno v souladu s mezinárodními bezpečnostními normami. Tato upozornění jsou uváděna z bezpečnostních důvodů a je třeba si je pozorně přečíst.

Základní bezpečnost

- Toto zařízení bylo navrženo pro neprofesionální použití uvnitř bytu/domu.
- Zařízení nesmí být nainstalováno v exteriéru, a to ani v případě, kdy se jedná o chráněný prostor, protože jeho vystavení dešti nebo bouři je mimořádně nebezpečné.
- Při manipulaci se zařízením pokaždé používejte příslušné rukojeti umístěné po bocích trouby.
- Nedotýkejte se zařízení bosýma nohama ani mokřýma nebo vlhkýma rukama či nohama.
- **Zařízení se musí používat k pečení potravin dospělými osobami, a to dle pokynů uvedených v tomto návodu. Každé jiné použití (například: ohřev prostředí) je považováno za nesprávné, a tedy nebezpečné. Výrobce nemůže být považován za odpovědného za případné škody vyplývající z nesprávného, chybného nebo neracionálního použití.**
- **Během použití zařízení se topné články a některé části dvířek trouby zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se jich nedotkli, a udržujte v dostatečné vzdálenosti děti.**
- Zabraňte tomu, aby se napájecí kabely dalších elektrospotřebičů dostaly do styku s teplými součástmi trouby.
- Nezakrývejte ventilační otvory a otvory pro únik tepla.
- Při otevírání dvířek uchopte rukojeť uprostřed: Na krajích by mohla být horká.
- Při vkládání nebo vyjímání nádob používejte pokaždé ochranné rukavice určené k použití při pečení.
- Nevystýlejte dno trouby hliníkovou fólií.
- Nevkládejte do trouby hořlavý materiál: V případě náhodného uvedení zařízení do činnosti by se mohl zapálit.
- Když se zařízení nepoužívá, pokaždé se ujistěte, že se otočné ovladače nacházejí v poloze "●"/"○".
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky taháním za kabel, ale tak, že uchopíte zástrčku.
- Nečistěte troubu ani neprovádějte údržbu dřívě, než vytáhnete zástrčku z elektrického rozvodu.
- V případě poruchy se v žádném případě nepokoušejte dostat k vnitřním částem ve snaze je opravit. Obráťte se na servisní službu (viz *Servisní služba*).
- Nepokládejte na otevřená dvířka trouby těžké předměty.
- Nepočítá se s použitím zařízení osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, neznalými osobami nebo osobami, které nemají zkušenosti s výrobkem, jestliže nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud nepřijaly předběžné pokyny o použití zařízení.
- Zabraňte tomu, aby si děti hrály se zařízením.

Likvidace

- Likvidace obalového materiálu: Obaly zlikvidujte v souladu s místními předpisy za účelem jejich recyklace.
- Evropská směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (RAEE) předepisuje, aby elektrospotřebiče nebyly likvidovány v rámci běžného pevného domovního odpadu. Vyřazená zařízení musí být sesbírána odděleně za účelem optimalizace stupně opětovného použití a recyklace materiálů, ze kterých se skládají, a za účelem zamezení možných škod na zdraví a na životním prostředí. Symbol přeškrtnutého košíku na všech výrobcích připomíná povinnost separovaného sběru.

Podrobnější informace týkající se správného postupu při vyřazování elektrospotřebičů z provozu mohou jejich majitelé získat tak, že se obrátí na příslušnou veřejnou službu nebo na prodejce.

Úspora energie a ohled na životní prostředí

- Pokud je to možné, vyhýbejte se přehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otvírejte dvířka trouby co nejméně, protože se teplo ztrácí při každém jeho otevření. Pokud chcete ušetřit značné množství energie, jednoduše vypněte troubu 5 - 10 minut před koncem plánovaného pečení a využijte zbytkové teplo trouby.
- Automatické programy jsou založeny na standardních potravinářských výrobcích.
- Udržujte těsnění čisté a uklizené, aby se zabránilo případné ztrátě energie přes dveře
- Máte-li nastavení tarif na odběr elektřiny, posunutím možnosti „odložené vaření“ do levnějšího časového úseku, Vám pomůže ušetřit peníze.

! Tento výrobek vyhovuje požadavkům nejnovější evropské směrnice o omezení spotřeby elektrické energie v pohotovostním režimu.

Údržba a péče

Vypnutí elektrického proudu

Před jakoukoli operací odpojte zařízení ze sítě elektrického napájení.

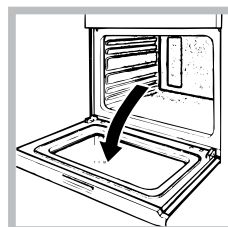
Čištění zařízení

- Vnější smaltované nebo nerezové části a pryžová těsnění je možné čistit houbou namočenou ve vlažné vodě a neutrálním mýdlem. V případě odstraňování úporných skvrn použijte specifické čisticí prostředky. Doporučujeme po očištění opláchnout větším množstvím vody a vysušit. Nepoužívejte abrazivní práškové prostředky ani korozivní látky.
- Vnitřek trouby je třeba vyčistit po každém použití, dokud je ještě vlažný. Používejte teplou vodu a čisticí prostředek a na závěr osušte jemným hadrem. Vyhněte se použití abrazivních prostředků.
- Příslušenství se může umývat jako běžné nádobí i v myčce nádobí, s výjimkou vodicích lišt.

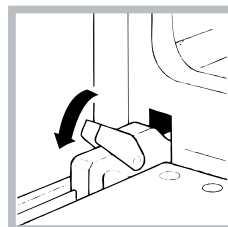
! Nikdy nepoužívejte k čištění zařízení parní čisticí zařízení s vysokým tlakem.

Čištění dvířek

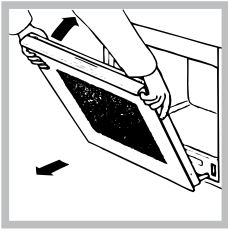
Sklo dvířek trouby čistěte houbou a neabrazivními prostředky a osušte je jemným hadříkem; nepoužívejte drsné abrazivní materiály ani zahrocené kovové škrabky, které by mohly poškrábat povrch a způsobit prasknutí skla. Za účelem dokonalejšího vyčištění je možné provést demontáž dvířek:



1. Úplně otevřete dvířka (viz obrázek);



2. Nadzvedněte a pootočte páčky, nacházející se na obou závěsech (viz obrázek);



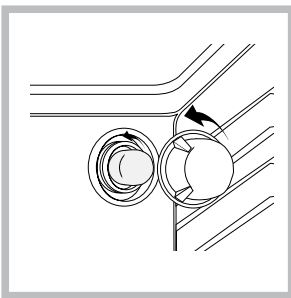
3. Uchopte dvířka na vnějších bočních stranách a pomalu je zavřete, ne však úplně. Stlačte dorazy **F**, poté potáhněte dvířka směrem k sobě a vytáhněte je ze závěsů (viz obrázek).

Při zpětné montáži dvířek postupujte opačně.

Kontrola těsnění

Pravidelně kontrolujte stav těsnění po obvodu dveří. V případě jeho poškození se obraťte na nejbližší Servisní středisko (viz Servisní služba). Doporučuje se nepoužívat troubu až do uskutečnění opravy.

Výměna žárovky



Postup při výměně žárovky osvětlení trouby:

1. S použitím šroubováku odmontujte skleněný kryt.
2. Vyšroubujte žárovku a nahraďte ji jinou, obdobnou: výkon 15W, závit E14.
3. Namontujte zpět kryt a věnujte přitom pozornost správnému umístění těsnění (viz obrázek).

! Nepoužívejte osvětlení trouby pro a jako osvětlení prostředí.

Katalytické panely boční a zadní

Panely jsou potaženy speciálním smaltem, který je schopen absorbovat tuk, který je vyvinut vaření. Tato glazura je dostatečně odolná, aby posouvání různých příslušenství (rošty, odkapávání nádobí, atd. ...), bez poškození. Není třeba se bát, pokud malé bílé znaky se objevují na povrchu.

Je však třeba se vyvarovat:

- Scrape smalt s ostrými předměty (např. nože);
- Používejte čisticí prostředky ani abrazivní látky.

