



ES MANUAL DE INSTRUCCIONES

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

FR MANUEL D'UTILISATION

EN INSTRUCTIONS FOR USE

PT MANUAL DE INSTRUÇÕES

RU Инструкции по использованию

العربية تعليمات الاستخدام

cata 



Estas instrucciones son para su propia seguridad. Lea las instrucciones con atención antes de continuar con la instalación y uso de este aparato. Guarde el manual de instrucciones para poder consultarlo en el futuro.

ADVERTENCIA: Todo el trabajo de instalación debe llevarse a cabo por una persona bien calificada que siga estrictamente las normativas de construcción locales y estas instrucciones.

Para evitar los riesgos que están siempre presentes al utilizar un aparato eléctrico, es importante que este horno se instale correctamente y lea las instrucciones de seguridad cuidadosamente para evitar un mal uso y riesgos. Después de desembalar el horno, compruebe que no está dañado. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o distribuidor.

Compruebe el paquete, asegúrese de que tiene todas las piezas que incluye y decida el lugar apropiado para instalarlo. Si este producto contiene cristal, tenga cuidado durante el montaje o la manipulación para evitar lesiones personales o daños en el producto. La placa de especificaciones de este aparato muestra toda la información de identificación necesaria para realizar pedidos de piezas de recambio. Si vende, regala o deja instalado el aparato al mudarse de casa, asegúrese de pasar este manual, de modo que el nuevo propietario pueda familiarizarse con el aparato y las advertencias de seguridad.

SEGURIDAD

Todo el trabajo de instalación debe llevarse a cabo por una persona bien calificada que siga estrictamente las normativas de construcción locales y estas instrucciones.

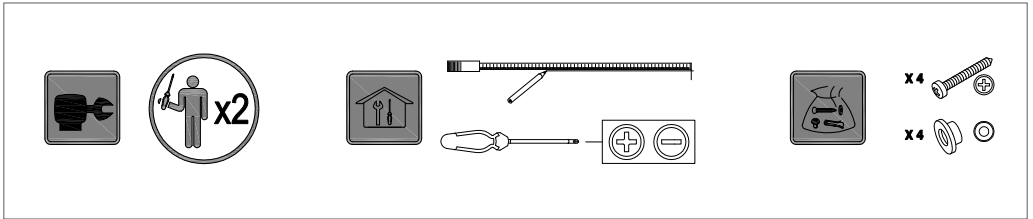
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado al interruptor con fusible antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga a los niños alejados.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o las juntas estuvieran dañadas, el horno podría dejar de funcionar hasta que se haya reparado. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener ayuda.
- Durante la instalación no permita que el cable de alimentación entre en contacto con las piezas calientes del aparato.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no está atrapado debajo o dentro del aparato y evite que se dañe.
- No instale el aparato al aire libre, en un lugar húmedo o en una superficie que pueda ser propensa a fugas de agua como debajo o cerca de un fregadero. En el caso de que haya una fuga de agua deje que la máquina se seque de forma natural. No la use y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener ayuda.
- Deseche el material de embalaje cuidadosamente.
- No utilice pulverizadores inflamables cerca del aparato.
- **ADVERTENCIA:** Este aparato lo pueden usar niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, si se les ha supervisado o instruido acerca del uso del aparato de una forma segura y comprenden los riesgos a los que están expuestos. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no pueden realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato sin estar supervisados. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Si el cable de alimentación se daña, debe sustituirlo el fabricante, su distribuidor local u otro personal cualificado para evitar daños o lesiones.

- El aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador ni de un sistema de control remoto externo.
- Este aparato es solo para uso doméstico y solo sirve para preparar comida. No utilice este aparato como una fuente de calor.
- El fabricante se exime de toda responsabilidad por daños personales o materiales que se puedan causar como resultado del uso inadecuado o la instalación incorrecta de este aparato.
- Peligro de quemaduras Cuando está en uso, el aparato se calienta. Debe tenerse cuidado para no tocar los elementos de calor del interior del horno.
- No se apoye ni coloque ningún objeto en la puerta del aparato. Puede dañar las bisagras.
- El horno se debe instalar de acuerdo con las instrucciones de instalación y se deben seguir todas las dimensiones.
- Antes de conectar el aparato a la fuente de alimentación, compruebe que el voltaje de alimentación y corriente nominal corresponde con la fuente de alimentación que se muestra en la etiqueta del aparato.
- No utilice nunca un aparato averiado. Si está dañado, desconecte el aparato de la toma de corriente eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor.
- Peligro de descarga eléctrica. No intente reparar el aparato usted mismo. En caso de funcionamiento incorrecto, las reparaciones se deben llevar a cabo únicamente por personal cualificado.
- Para evitar dañar el cable, no lo apriete, doble ni raspe con bordes afilados. Manténgalo alejado de superficies calientes y llamas.
- Disponga el cable de alimentación de tal forma que no se pueda extraer o tropezar con él.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- No utilice el aparato con las manos mojadas o si está sobre suelo mojado.
- Apague el producto siempre antes de desconectarlo de la alimentación eléctrica.
- Desconecte el horno de la fuente de alimentación cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
- **ADVERTENCIA:** Este aparato se suministra con un cable de alimentación de tres núcleos y debe conectarse directamente a la red mediante una toma omnipolar o bipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos de cada conector.
- El fusible debería estar instalado en un lugar donde se pueda acceder fácilmente para que se pueda desconectar el aparato inmediatamente en caso de emergencia.
- El cableado fijo debe estar protegido contra superficies calientes.
- No cuelgue ningún objeto en el asa de la puerta del horno.
- **PRECAUCIÓN:** No cubra el fondo del horno con papel de aluminio u otros objetos. Existe riesgo de incendio y daños en el esmalte del horno.
- No ponga papel de aluminio, plástico, papel o tela en contacto con los elementos de calor.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras lo está usando, especialmente cuando cocine con sustancias inflamables (p. ej. aceite caliente, grasa, etc.).
- No guarde, ni utilice nunca productos químicos abrasivos, aerosoles, inflamables o alimentos dentro o cerca del horno. Este horno ha sido diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos en el calentamiento o la limpieza pueden dañar la unidad y causarle lesiones.
- Si se prende fuego en alguno de los alimentos del horno, mantenga la puerta cerrada. Apague el horno y desconéctelo de la alimentación eléctrica. Actúe con precaución al abrir la puerta.
- Póngase a un lado, y abra la puerta lentamente para ventilar el aire caliente o vapor. No ponga la cara al abrir la puerta y asegúrese de que no hay niños o mascotas cerca del horno.
- Utilice solamente utensilios adecuados para este tipo de horno.

- El horno se debe limpiar periódicamente y se deben eliminar los restos de alimentos.
- No utilice limpiadores abrasivos ni rascadores de metal para limpiar el cristal de la puerta. Pueden arañar la superficie y quebrar el cristal.
- No utilice un limpiador de vapor.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para no tocar los elementos de calor.
- No deje el producto al alcance de niños menores de 8 años, a no ser que estén supervisados continuamente.
- No instale el electrodoméstico tras una puerta decorativa, para evitar el sobrecalentamiento.



INSTALACIÓN



Toda la instalación deberá ser realizada por una persona competente o un electricista cualificado. Antes de conectar la corriente eléctrica asegúrese de que la tensión de la red se corresponde con la indicada en la placa de características técnicas.

Conexión directa

El aparato debe conectarse directamente a la red eléctrica mediante un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de tres mm entre los contactos.

El instalador debe garantizar una conexión eléctrica correcta y que cumpla con el esquema de cableado.

El cable no debe quedar doblado ni comprimido.

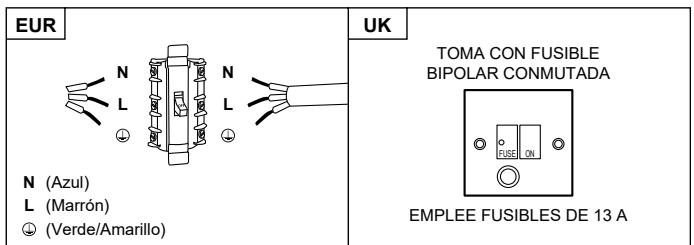
Compruebe regularmente el enchufe y el cable de alimentación en busca de daños. Si el cable de alimentación se encuentra dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona con similar cualificación a fin de evitar peligros.

ADVERTENCIA: Este es un dispositivo de Clase I y DEBE conectarse a tierra.

Este aparato se suministra con un cable de alimentación de tres núcleos coloreados como sigue:

- Marrón = L o positivo
- Azul = N o negativo
- Verde y amarillo = E o tierra

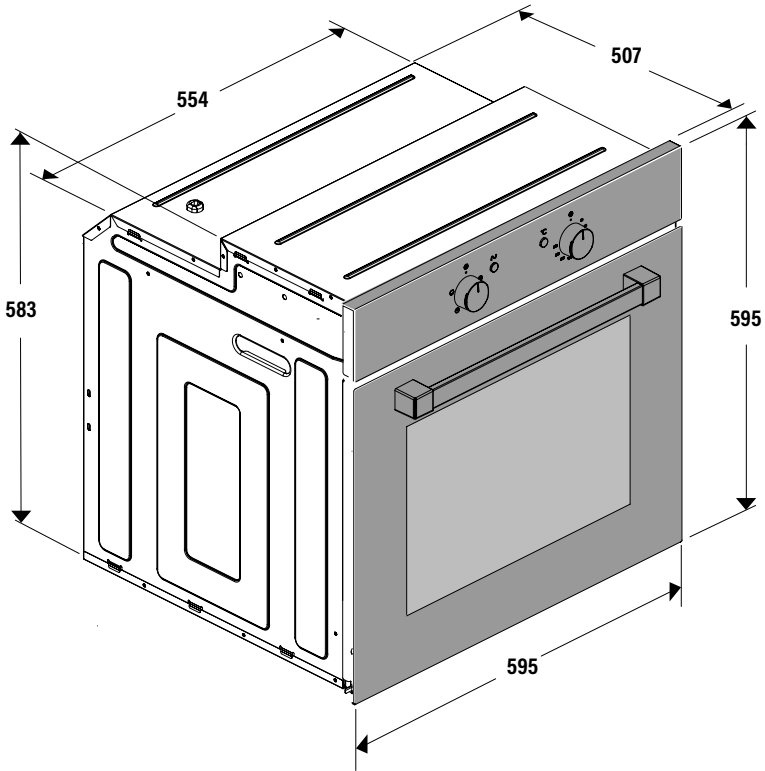
El fusible debe ser de 13 amperios.

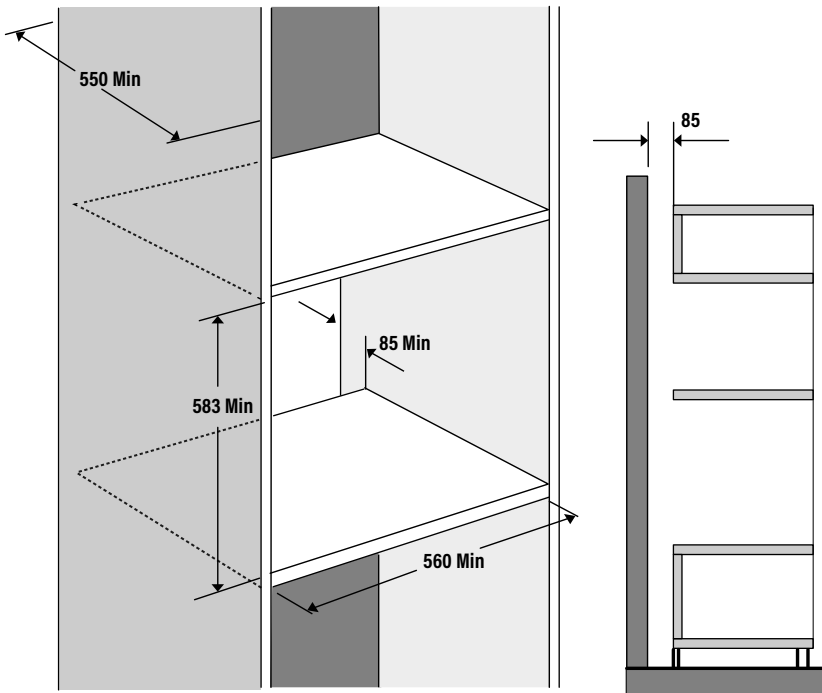
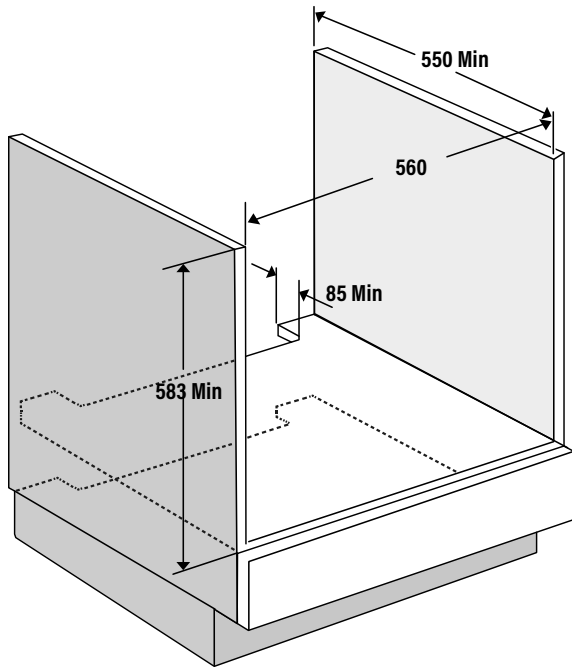


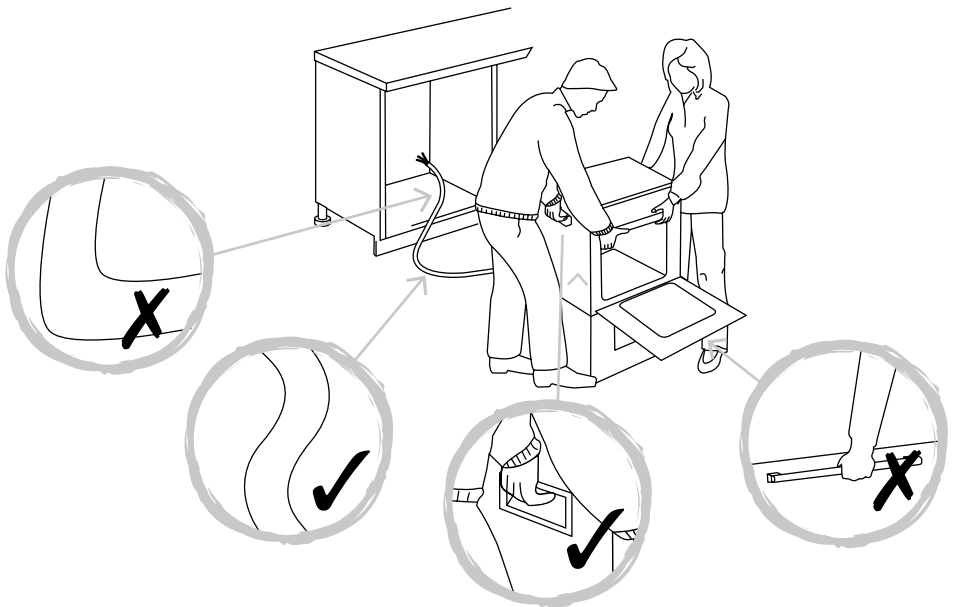
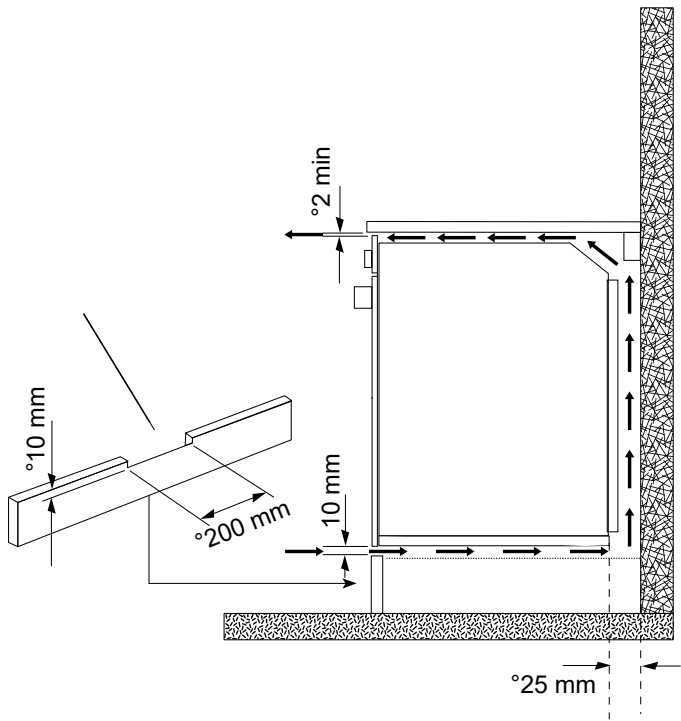
Para evitar los riesgos que están siempre presentes al utilizar un aparato eléctrico, es importante que este dispositivo se instale correctamente y lea las instrucciones de seguridad cuidadosamente para evitar un mal uso y riesgos. Conserve este manual para una futura referencia y páselo a cualquier futuro propietario. Después de desembalar el aparato, compruebe que no está dañado. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

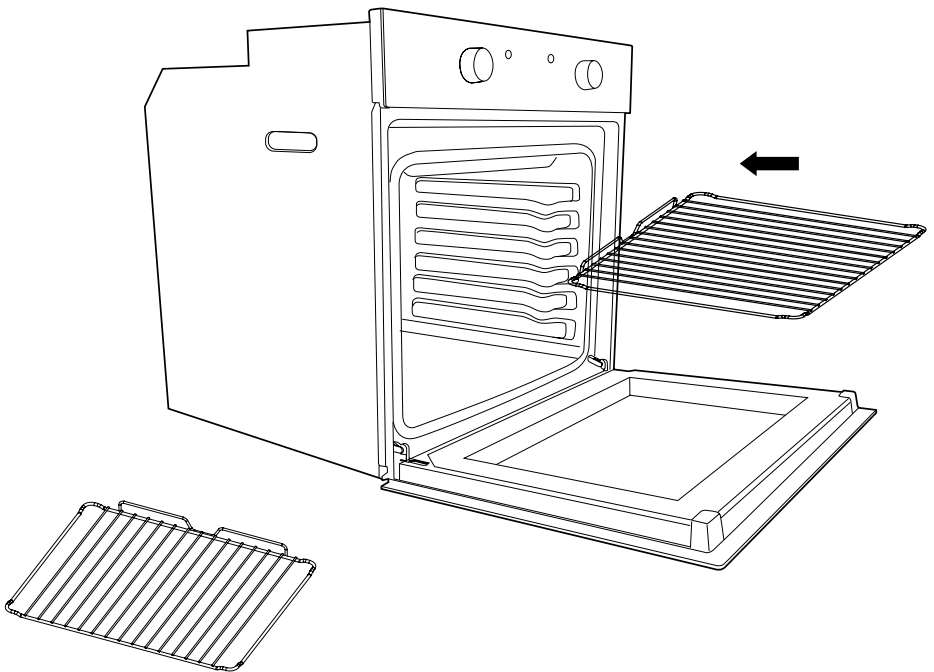
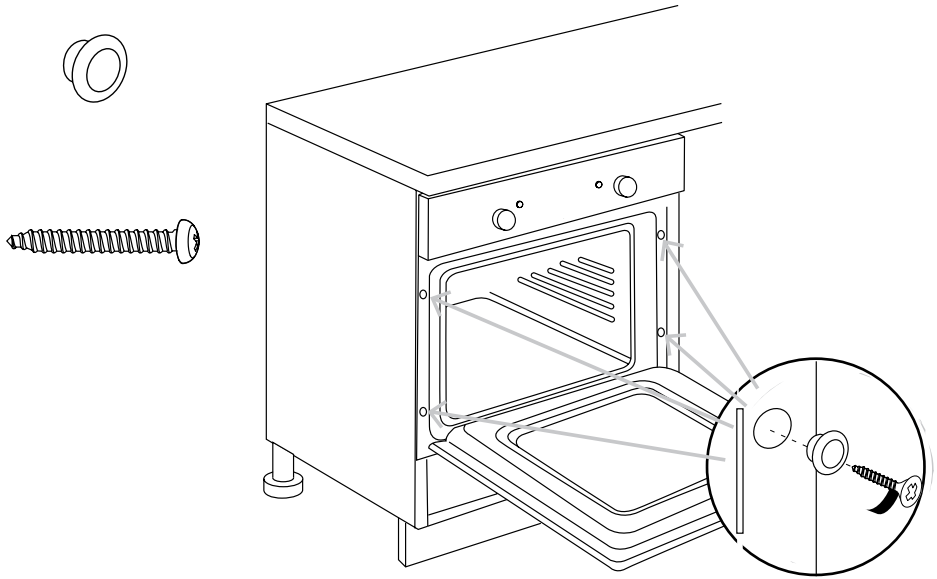
El fabricante se exime de toda responsabilidad por daños personales o materiales que se puedan causar como resultado de la instalación inadecuada o incorrecta del aparato. Las instalaciones eléctricas permanentes deben cumplir con las últimas normas de instalación de su país y para su propia seguridad, deberían realizarlas electricistas o contratistas cualificados.

Instalación









ANTES DE EMPEZAR

Encienda el aparato en la unidad de conexión conmutada con fusible. El aparato está listo para su uso.

ADVERTENCIA: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.

Compruebe el paquete y asegúrese de tener todas las piezas de la lista. Decida sobre la ubicación adecuada para el producto.

Este producto contiene cristal; tenga cuidado durante el montaje o la manipulación para evitar lesiones personales o daños en el producto.

Si vende, regala o deja instalado el aparato al mudarse de casa, asegúrese de pasar también este manual, de modo que el nuevo propietario pueda familiarizarse con el aparato y las advertencias de seguridad.

Nota: Antes de usar el horno por primera vez, le recomendamos encenderlo y ajustarlo a su temperatura máxima. Mantenga cerrada la puerta del horno y deje el aparato encendido durante 1,5 horas sin nada en su interior.

Asegure una ventilación adecuada durante este proceso abriendo las puertas y ventanas de la habitación. Si observa algún olor durante esta operación es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el aparato durante el almacenamiento antes de la instalación.

FUNCIONAMIENTO Y AJUSTES












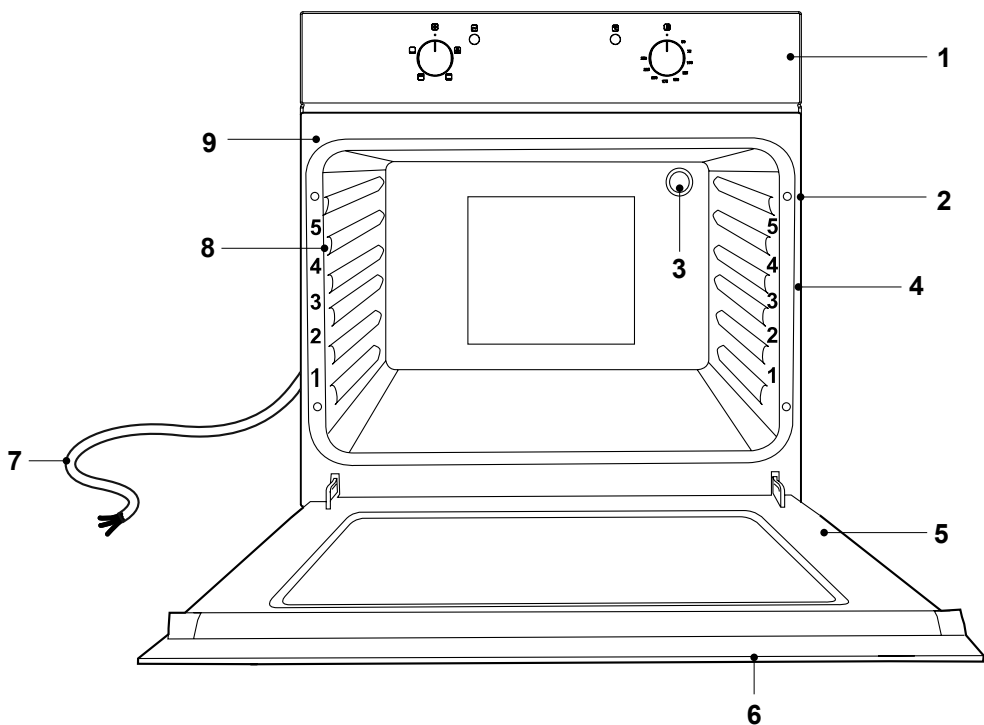
ICONO	FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
	LUZ DEL HORNO	Automática cuando se selecciona el modo de cocinado para todos los modelos. La luz del horno permanece encendida mientras se usa el horno.
	MODO DE CONVECCIÓN	Proporciona cocinado tradicional con calor desde los elementos superior e inferior.
	MODO DE ELEMENTO SUPERIOR	Es para el cocinado suave, dorar o conservar calientes los platos cocinados.
	MODO DE ELEMENTO INFERIOR	Se usa para el cocinado lento y para calentar comidas.
	MODO DE ELEMENTO CIRCULAR CON REFUERZO DE VENTILADOR	Proporciona calentamiento uniforme con el ventilador y permite cocinar diferentes platos al mismo tiempo en distintos niveles.
	MODO DE ELEMENTO INFERIOR CON REFUERZO DE VENTILADOR	Esto proporciona calentamiento por semiconvección con el elemento inferior para platos delicados.
	MODO DE CONVECCIÓN CON REFUERZO DE VENTILADOR	Esto proporciona calentamiento por convección con los elementos superior e inferior para un cocinado uniforme.
	MODO GRILL	Para gratinar y dorar los alimentos.
	MAXI-GRILL	El mismo procedimiento que en la posición anterior, pero el elemento del grill le proporcionará una zona más grande para asar.
	MODO DE GRILL CON REFUERZO DE VENTILADOR	Esto proporciona un dorado rápido para que los alimentos conserven su jugo. En cocción con ventilación forzada ésta es la función más eficiente a nivel energético.
	MODO DESCONGELACIÓN	El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos congelados.

TABLA DE COCCIÓN

	Alimento	Programa y temperatura		Tiempo	Posición	Precalentamieto	Accesorios
carnes y aves	Terera 1,5 Kg	190° C	210° C	50 - 60 min	1	no	
	Cerdo 1,5 Kg	150° C	180° C	85 - 95 min	2	no	
	Cordero 1,5 Kg	200° C	220° C	40 - 50 min	2	no	
	Pavo 4 Kg	170° C	190° C	115 - 125 min	1	no	
	Pollo 1,25 Kg	210° C	230° C	50 - 60 min	1	no	
verduras	Pimientos Rojos Asados 1,25 Kg	190° C	210° C	30 - 40 min	2	no	
	Tomates Rellenos 4 U.	200° C	220° C	15 - 19 min	2	no	
pescados y mariscos	Merluza/Bacalao Al Horno 1,5 Kg	210° C	230° C	7 - 9 min	2	si	
	Langostino Al Horno 1 Kg	220° C	240° C	4 - 5 min	4	si	
varios	Pizza	200° C	220° C	18 - 22 min	1	si	
	Descongelación Para Todo Tipo De Alimentos	75° C			2	no	
	Fermentación Masa Pan/Bollería	40° C 50° C	40° C 50° C	25 - 30 min	0	no	
PRUEBAS DE APTITUD A LA FUNCION SEGÚN NORMA IEC/EN60350	8.4.1 Galletas De Mantequilla		175° C	22 min	3	si	Bandeja profunda
	8.4.2 Magdalenas		185° C	23 min	2	si	Bandeja profunda
			*160° C	45 min	3 1	no	Bandeja profunda/estandar
	8.5.1 Bizcocho Esponjoso Sin Grasa		180° C	25 min	1	no	Molde sobre parrilla
			*180° C	40 min	3 1	no	2 moldes sobre 1 parrilla y bandeja
	8.5.2 Tarta De Manzana		185° C	40 -45 min	2	no	Parrilla
		*180° C	50 - 55 min	3 1	no	2 moldes sobre 1 parrilla y bandeja	
9.1 Superficie De Gratinado		*250° C	2 - 3 min	4	Precalentado durante 5 min	Cocción 2-3 min. sobre parrilla	



1. Panel de control.
2. Orificios de fijación (4x).
3. Lámpara del horno.
4. Marcas de nivelación.
5. Puerta.

6. Asa de la puerta.
7. Cable de alimentación.
8. Rieles laterales.
9. Asas laterales para transportar el horno.

Encendido/apagado

A

Panel de Control con 2 Mandos



- 10. Mando de modo de cocción.
- 11. Mando de temperatura.
- 12. Indicador de temperatura.

1. Gire el mando de modo de cocción (10) a un modo de cocción deseado.
2. Gire el mando de temperatura (11) a la temperatura de cocción deseada.
3. El horno se enciende y se inicia la operación. El indicador de alimentación (13) y el indicador de temperatura (12) se encienden.
4. Después de la cocción:

• Sitúe el mando de temperatura (11) en la posición

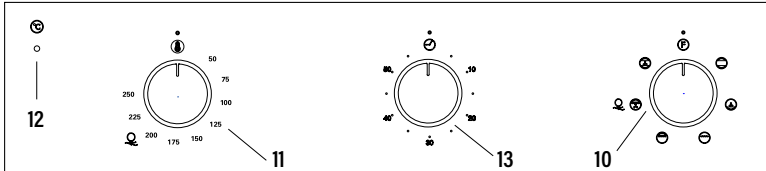


• Sitúe el mando de modo de cocción (10) en la posición



B

Panel de Control con 3 Mandos



- 10. Mando de modo de cocción.
- 11. Mando de temperatura.
- 12. Indicador de temperatura.
- 13. Timer.

1. Gire el mando de modo de cocción (10) a un modo de cocción deseado.
2. Gire el mando de temperatura (11) a la temperatura de cocción deseada.
3. El horno se enciende y se inicia la operación. El indicador de alimentación (13) y el indicador de temperatura (12) se encienden.
4. Después de situados los mandos de termostato en las posiciones deseadas, gire el mando en sentido horario hasta alcanzar la posición máxima, y luego gire en sentido inverso hasta fijar el tiempo deseado; al cabo del cual sonará el zumbador. Sólo avisa al final del tiempo transcurrido, pero en ningún caso interrumpe la función en curso.
5. Después de la cocción:

• Sitúe el mando de temperatura (11) en la posición

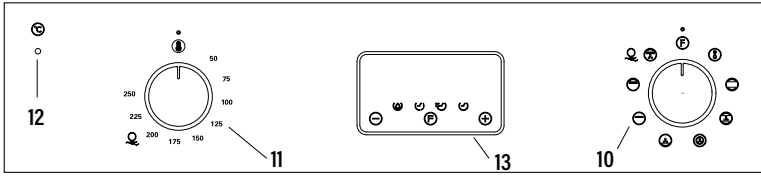


• Sitúe el mando de modo de cocción (10) en la posición



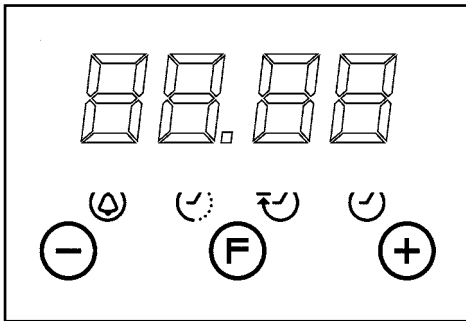


Panel con Display



- 10. Mando de modo de cocción.
- 11. Mando de temperatura.
- 12. Indicador de temperatura.
- 13. Display

1. Gire el mando de modo de cocción (10) a un modo de cocción deseado.
2. Gire el mando de temperatura (11) a la temperatura de cocción deseada.
3. El horno se enciende y se inicia la operación. El indicador de alimentación (13) y el indicador de temperatura (12) se encienden.
4. Empleo del temporizador electrónico



Descripción de las funciones del temporizador:

- Alarma de aviso
- Cocinado con función automática (duración)
- Final del tiempo de cocinado (hora final)
- Configuración del reloj. Reloj de display con indicación de 24 horas.

Descripción de los botones:

- Reducir Minutos
- Selector de funciones del temporizador
- Incrementar Minutos

Alarma de Aviso

Avisador acústico independiente que puede ser regulado por un período máximo de 23 horas 59 minutos. Para regular el tiempo, presionar sobre el botón una vez. El indicador de alarma parpadeará 5 segundos, durante este tiempo podremos seleccionar el tiempo deseado apretando las teclas y .

La cuenta atrás se iniciará inmediatamente. Al agotarse el tiempo el indicador parpadeará y se activará una señal acústica intermitente que podrá ser interrumpida presionando el botón. Si no es interrumpida, se parará automáticamente al cabo de 2 minutos. La alarma de aviso no controla ninguna de las funciones del horno.





Cocción semi automática



A. Programación del tiempo de duración de la cocción

Apretando dos veces el botón , fijar el tiempo de cocción elegido mediante los botones y . Se iniciará inmediatamente la cocción apareciendo en el indicador de . Transcurrido el tiempo programado se interrumpirá la cocción y sonará la señal acústica intermitente. Eliminarla según indicado anteriormente.

Atención, una vez finalizado el proceso de cocción y parada la alarma, el horno continuará trabajando. Se deberá parar manualmente.

B. Programación de la hora de final de cocción







Apretando tres veces el botón , fijar la hora de final de cocción elegida mediante los botones  y . Se iniciará inmediatamente la cocción apareciendo en el indicador de . Llegada la hora fijada de fin de cocción, se interrumpirá la misma y sonará la señal acústica intermitente. Eliminarla según lo indicado anteriormente.



En cualquier momento se puede visualizar el estado de la programación pulsando el botón . En cualquier momento se podrá también anular la programación pulsando y llevando el marcador a cero. Pulsando después se dispondrá el horno pa  el funcionamiento manual.

Atención, una vez finalizado el proceso de cocción y parada la alarma, el horno continuará trabajando. Se deberá parar manualmente.

Cocción automática.









(Inicio y fin de cocción)

- 1) Programar el tiempo de duración de la cocción apretando 2 veces el botón  y seleccionando el tiempo deseado mediante  y .
- 2) Programar la hora de finalización de la cocción apretando 3 veces el botón  y seleccionando la hora deseada mediante  y .
- 3) Seleccionar temperatura y función deseadas mediante los mandos del termostato y selector.

Tras estas operaciones, aparecerán seleccionados los indicadores de  y  de manera fija en el marcador, indicándonos que el horno ha quedado programado.


Ejemplo práctico:



Queremos realizar una cocción de 45 minutos y que la misma finalice a los 14,00 h.





- Apretamos 2 veces el botón  y seleccionamos 0.45 mediante  y .
- Apretamos 3 veces el botón  y seleccionamos 14.00 mediante  y .
- Después de estas operaciones reaparecerá la hora actual en el marcador así como el aparecerán los indicadores  y  conforme nuestra programación ha sido entendida y memorizada.
- A las 13.15 h. (14.00 h menos 45 minutos), el horno se pondrá en funcionamiento automáticamente.
- A las 14.00 h. se parará automáticamente la cocción, sonando la señal acústica intermitente.
- La silenciaremos pulsando cualquier tecla.


Atención, una vez finalizado el proceso de cocción y parada la alarma, el horno continuará trabajando. Se deberá parar manualmente.

Configuración del reloj



Inmediatamente después de la conexión (también después de un eventual corte de energía eléctrica) aparecerán los números 12.00 en el panel y el indicador de  parpadeará hasta que entremos la hora correcta.

Para insertar la hora correcta es necesario pulsar  o  hasta alcanzar la hora correcta. Existe un retardo de aceptación de 5 segundos durante el que no debe tocarse ningún botón. La velocidad de cambio del marcador se incrementará notablemente unos segundos después de iniciar la presión sobre los botones.

Para modificar la hora del reloj podemos pulsar 4 veces  hasta que parpadee el indicador  mediante  y  fijar la hora correcta.

¡ATENCIÓN! el corte de suministro de energía eléctrica provoca la cancelación de las funciones programadas, reloj incluido. Una vez restablecido el suministro parpadeará el indicador de  y se podrá reprogramar.

6. Después de la cocción:

- Sitúe el mando de temperatura (11) en la posición 
- Sitúe el mando de modo de cocción (10) en la posición 

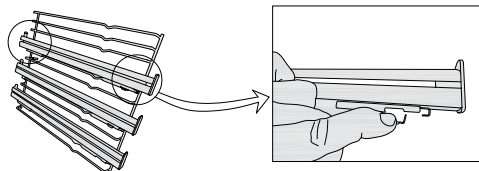
Nota: El indicador de temperatura se ilumina de vez en cuando durante el uso. Esto indica que el horno está manteniendo la temperatura establecida.

PRECAUCIÓN: El aparato no se apagará automáticamente después de su uso. No deje nunca el aparato desatendido durante su uso.

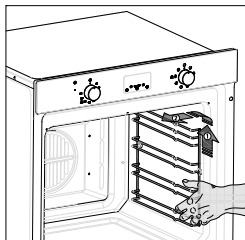
Desmontar Rejilla Lateral

El horno puede ser provisto de guías laterales que van enganchadas a la pared del horno. Introducir en las guías laterales, las rejillas y la fuente en dotación. A continuación se detalla el proceso de desmontaje de las guías:

Como desmontar las guías telescópicas:



Como desmontar las guías laterales:



Limpieza

Antes de limpiar el horno o realizar mantenimiento en él, desenchúfelo de la alimentación eléctrica. Para prolongar la vida útil del horno, debe limpiarlo con frecuencia, teniendo en cuenta lo siguiente:

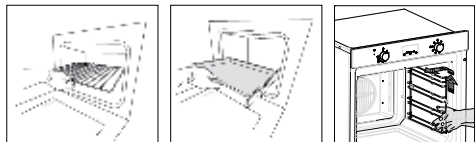
- No utilice polvos abrasivos o sustancias corrosivas que podrían dañar las superficies.
- Preferiblemente, el interior del horno debe limpiarse inmediatamente después de su uso, cuando aún está templado, con agua caliente y jabón. Se debe enjuagar el Jabón y secar completamente el interior. Evite el uso de detergentes abrasivos (como por ejemplo polvos de limpieza, etc.) y estropajos abrasivos para platos o ácidos (como productos antical, etc.) ya que pueden dañar el esmalte. Si las manchas de grasa y suciedad son particularmente difíciles de eliminar, utilice un producto especial para la limpieza de hornos, siguiendo las instrucciones suministradas con el producto.
- Si el horno se usa durante un periodo de tiempo prolongado, se puede formar condensación. Una vez que el horno se haya enfriado, retire la condensación con un paño seco.
- Hay una junta de goma alrededor de la abertura del horno que crea un sello de calor. Compruebe el estado de esta junta con regularidad. Si es necesario, límpiela, evitando utilizar productos u objetos abrasivos para hacerlo. Si resulta dañada, póngase en contacto con el servicio de atención telefónica al cliente. Le aconsejamos no utilizar el horno hasta que haya sido reparado.
- Nunca coloque papel de aluminio en la parte inferior del horno, ya que la acumulación de calor puede comprometer la cocción e incluso dañar el esmalte.
- Limpie la puerta de cristal (5) con productos o esponjas no abrasivos y séquela con un paño suave.

1. Abra la puerta (5).
2. Limpie todos los accesorios del horno con agua tibia o líquido lavavajillas y séquelos con un paño limpio.
3. Limpie el interior del horno con un paño limpio y suave.
4. Limpie la parte frontal del aparato con un paño húmedo.
5. Deje que el horno y todos los accesorios se sequen bien.

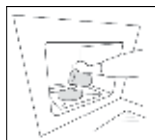
ADVERTENCIA: Desconecte siempre la alimentación eléctrica antes de llevar a cabo tareas de mantenimiento en la campana. En caso de avería, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Sistema de limpieza de hornos equipados con SISTEMA AQUASMART

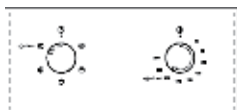
1 Sacar componentes internos, bandeja, rejilla, rejillas laterales.



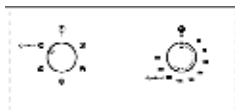
2 Verter 200 ml de agua con jabón en la parte inferior del horno



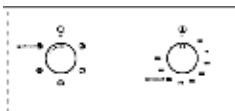
3 Colocar el horno en función **aQuoSmart**  durante 15 minutos a 200°



4 Mover el regulador de temperatura de 200°C a 0°C. Dejar enfriar el horno 20 minutos.



5 Mover la función AquaSmart a 0. Limpiar con un trapo o paño suave.



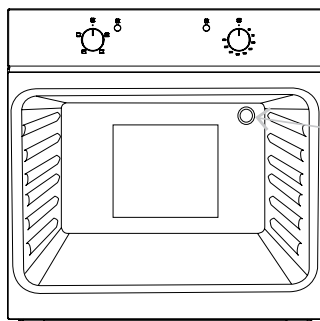
Sustitución de la bombilla del horno

- Retire todas las bandejas y parrillas del interior del horno para acceder fácilmente a la cubierta de la lámpara (3).
- Desatornille la cubierta de vidrio y retire la bombilla fundida. Deshágase de ella de forma segura y ecológica.
- Inserte una bombilla halógena G9 nueva en el portalámparas.

Nota: No manipular la lámpara con piel desnuda para evitar la reducción de su vida útil. Utilice un paño o trapo.

- Vuelva a colocar la cubierta de la lámpara.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado y completamente frío antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descargas eléctricas o quemaduras.



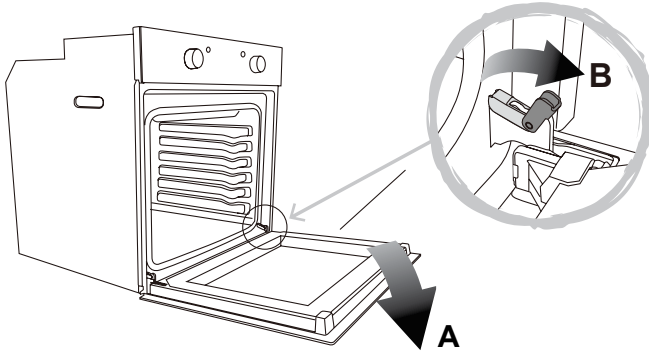
25 W, 300 °C, Tipo G9

Desmontaje de la puerta del horno

Para simplificar la limpieza interior del horno, la puerta (5) se puede retirar.

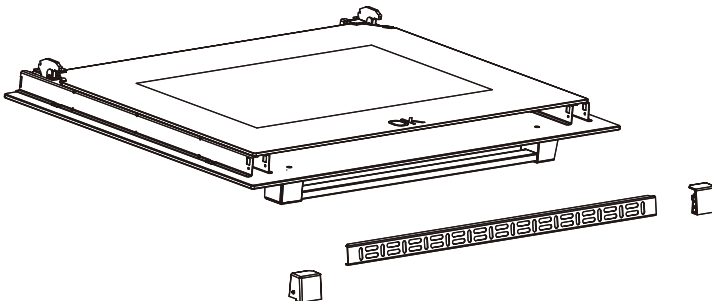
Siga estos pasos para hacerlo:

- Abra la puerta (5) completamente a la posición "A".
- Levante los dos enganches móviles de las bisagras a la posición "B".
- Cierre la puerta (5) hasta la mitad.
- Levante la puerta (5) hacia arriba y extráigala deslizando las bisagras hacia fuera. Al hacerlo, sujete la puerta (5) por ambos lados y cerca de las bisagras.
- Tras la limpieza, vuelva a colocar la puerta (5) en el orden inverso.



Desmontaje del cristal trasero para limpieza

- Para simplificar la limpieza, el panel de cristal trasero se puede retirar.
- Tras aflojar los 2 tornillos de fijación de los soportes laterales del cristal, retire los soportes y, a continuación, el panel de cristal. Manipúlelo con cuidado!
- Tras la limpieza, vuelva a colocar el panel de cristal en el orden inverso.
- Colocar el cristal interno de manera que sea visible el "OK"



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas frecuentes	Posible causa
¿Qué debo hacer si el horno no se calienta?	Compruebe si una de las acciones siguientes le soluciona el problema: Puede que el horno no esté encendido. Encienda el horno. (→ Encendido/apagado). Compruebe si se han aplicado los ajustes necesarios. Es posible que se haya fundido un fusible de su casa o que un disyuntor se haya disparado. Cambie los fusibles o reajuste el circuito. Si le ocurre varias veces, llame al servicio técnico.
¿Qué debo hacer si, incluso funcionando y habiendo establecido la temperatura, el horno no se calienta?	Es posible que haya problemas con los componentes eléctricos internos. Llame al servicio técnico.
¿Qué debo hacer si no puedo cambiar la temperatura establecida?	Asegúrese de que ha utilizado el botón de temperatura (→ Elementos de control).
¿Qué debo hacer si la luz del horno no se enciende?	Puede que esté defectuosa. Sustituya la bombilla del horno (→ Sustituir la bombilla del horno).
¿Qué hago si el grill no se calienta correctamente?	Puede que esté demasiado bajo. Gire el control de temperatura a una temperatura más alta.



Diese anweisungen dienen ihrer Sicherheit. Bitte lesen Sie die folgenden anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie mit der Installation und Verwendung dieses geräts fortfahren.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf, damit Sie bei Bedarf immer darauf zurückgreifen können.

Warnung: Alle Installationsarbeiten müssen von einer entsprechend qualifizierten Person, streng nach den örtlichen Gebäudevorschriften und gemäß diesen Anweisungen durchgeführt werden.

Um die Risiken zu vermeiden, die sich aus der Verwendung eines elektrischen Geräts zwangsläufig ergeben, muss der Backofen unbedingt korrekt installiert werden. Außerdem müssen die Sicherheitshinweise aufmerksam gelesen werden, um eine unsachgemäße Verwendung und die Entstehung von Gefahren zu verhindern. Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Geräts, ob es beschädigt ist. Verwenden Sie das Gerät im Zweifel nicht, sondern wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Überprüfen Sie die Verpackung und stellen Sie sicher, dass alle aufgeführten Teile vorhanden sind. Entscheiden Sie dann, welche position für das Produkt geeignet ist. Wenn dieses Produkt Glas enthält, gehen Sie beim Montieren und Handhaben bitte umsichtig vor, um Verletzungen oder eine Beschädigung des Produkts zu vermeiden. Auf dem Typenschild auf diesem Gerät befinden sich alle für die Bestellung von Ersatzteilen erforderlichen Informationen. Wenn Sie das Gerät bei einem Umzug verkaufen, verschenken oder zurücklassen, achten Sie bitte darauf, dass Sie dieses Handbuch weitergeben, sodass sich der neue Besitzer mit em Gerät und seinen Sicherheitshinweisen vertraut machen kann.

SICHERHEIT

Alle Installationsarbeiten müssen von einer entsprechend qualifizierten person, streng nach den örtlichen gebäudevorschriften und gemäß diesen anweisungen durchgeführt werden.

- **Warnung:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät am Schutzschalter abgeschaltet wurde, bevor Sie die Lampe austauschen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- **Warnung:** Zugängliche Teile können während des Einsatzes heiß werden. Kinder sollten ferngehalten werden.
- **Warnung:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Backofen so lange nicht in Betrieb genommen werden, bis er repariert wurde. Wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn Sie Hilfe benötigen.
- Achten Sie während der Installation darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht unter oder in dem Gerät eingeklemmt ist und vermeiden Sie, dass das Netzkabel beschädigt wird.
- Installieren Sie das Gerät nicht im Freien an einem feuchten Ort oder an einem Ort, an dem Wasser eindringen kann, wie unter einem Spülbecken oder in der Nähe eines Spülbeckens. Lassen Sie das Gerät an der Luft trocknen, wenn Wasser austritt. Wenden Sie sich deshalb nicht an den Kundendienst.
- Bitte entsorgen Sie das Verpackungsmaterial sorgfältig.
- Verwenden Sie keine entflammbaren Sprays in der Nähe des Geräts.

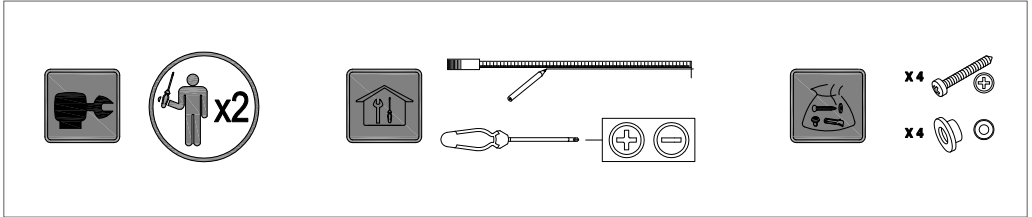
- **Warnung:** Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen und sensorischen bzw. mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen verwendet werden, wenn sie eine Einweisung erhalten haben oder entsprechend der sicheren Anwendung des Geräts angewiesen wurden und sie die möglichen Gefahren in diesem Zusammenhang verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigungs- und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten dürfen nicht ohne Beaufsichtigung von Kindern durchgeführt werden. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, einen seiner Kundendienstvertreter oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um das Entstehen einer Gefahrensituation bzw. von Verletzungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für den gemeinsamen Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung konzipiert.
- Das Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch und zur Nahrungszubereitung konzipiert. Verwenden Sie dieses Gerät nicht als Heizung.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen- oder Sachschäden als Folge von unsachgemäßer Verwendung oder einer falschen Installation dieses Geräts.
- **Verbrennungsgefahr!** Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Die Heizelemente innerhalb des Ofens sollten nicht angefasst werden.
- Lehnen Sie sich nicht auf die Tür und legen Sie keine Gegenstände auf die Tür des Geräts. Dies kann zu einer Beschädigung der Türscharniere führen.
- Der Backofen muss gemäß den Installationsanweisungen installiert und alle Maßangaben müssen befolgt werden.
- Prüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts an die Stromversorgung, ob Spannung und Stromstärke den Angaben zur Stromversorgung auf dem Typenschild des Geräts entsprechen.
- Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät! Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihren Fachhändler, wenn es beschädigt ist.
- **Stromschlaggefahr!** Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen nur von qualifizierten Mitarbeitern durchgeführt werden.
- Um das Kabel nicht zu beschädigen, vermeiden Sie, dass es gequetscht oder durchgebogen wird oder an einer scharfen Kante scheuert. Halten Sie es von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass man nicht unbeabsichtigt daran ziehen oder darüber stolpern kann. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Sie nasse Hände haben, oder wenn der Boden, auf dem Sie stehen, nass ist.
- Schalten Sie das Gerät stets aus, bevor Sie es von der Stromversorgung trennen.
- DTrennen Sie den Backofen von der Stromversorgung, wenn er nicht in Gebrauch ist und bevor

Sie ihn reinigen.

- **Warnung:** Das Gerät wird mit einem 3-adrigen Netzkabel ausgeliefert und muss über einen mehr- oder zweipoligen Schalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten an jedem Stecker direkt an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- Der Schutzschalter ist an einer einfach zugänglichen Stelle zu installieren, sodass das Gerät im Notfall sofort vom Stromnetz getrennt werden kann.
- Die feste Verkabelung muss vor heißen Oberflächen geschützt werden.
- Hängen Sie keine Gegenstände an den Griff der Ofentür.
- **Achtung:** Verdecken Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie oder anderen Gegenständen. Es besteht die Gefahr eines Brands und von Schäden an der Emaille-Oberfläche des Ofens! Es darf zu keinem Kontakt von Aluminiumfolie, Kunststoff, Papier oder Stoff mit den Heizelementen kommen. Lassen Sie das Gerät während Sie es verwenden niemals unbeaufsichtigt, insbesondere beim Kochen mit brennbaren Stoffen (z. B. heißes Öl, Fett usw.).
- Lagern und verwenden Sie niemals aggressive Chemikalien, Sprays, brennbare Materialien oder Non-Food-Produkte im Backofen oder in der Nähe des Backofens. Dieser Backofen ist speziell zum Aufwärmen oder Zubereiten von Lebensmitteln konzipiert. Das Verwenden von ätzenden Chemikalien beim Aufwärmen oder Reinigen kann das Gerät beschädigen und zu Verletzungen führen.
- Sollten Nahrungsmittel innerhalb des Backofens Feuer fangen, halten Sie die Tür geschlossen.
- Schalten Sie den Backofen aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung. Gehen Sie beim Öffnen der Tür stets vorsichtig vor.
- Stellen Sie sich auf die Seite und öffnen Sie die Tür langsam, um heiße Luft bzw. Dampf austreten zu lassen. Drehen Sie Ihr Gesicht weg von der Öffnung und vergewissern Sie sich, dass sich keine Kinder oder Haustiere in der Nähe des Backofens aufhalten.
- Verwenden Sie nur Gegenstände, die sich für den Einsatz in dieser Art Backofen eignen.
- Der Backofen muss regelmäßig gereinigt und Ablagerungen von Nahrungsmitteln müssen entfernt werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel oder scharfen Metallabstreifer, um das Glas der Ofentür zu reinigen. Sie können die Oberfläche zerkratzen, was zum Zersplittern des Glases führen kann.
- Ein Dampfstrahlgerät darf nicht verwendet werden.
- **Warnung:** Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden während des Gebrauchs heiß. Die Heizelemente sollten nicht angefasst werden.
- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden streng beaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf nicht hinter einer Schranktür installiert werden, um Überhitzung zu vermeiden.



INSTALLATION



Die gesamte Installation muss von einer fachkundigen Person oder einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Stellen Sie vor dem Anschließen an die Stromversorgung sicher, dass die Netzspannung zur Spannungsangabe auf dem Typenschild passt.

Direkter Anschluss

Das Gerät muss mithilfe eines mehrpoligen Leistungsschalters mit einem Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm direkt an das Netz angeschlossen werden. Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss korrekt vorgenommen und der Schaltplan berücksichtigt wird.

Das Kabel darf weder verbogen noch eingedrückt sein.

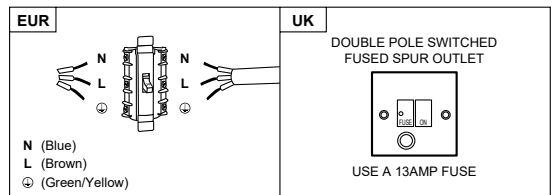
Prüfen Sie den Netzstecker und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigung. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem seiner Servicevertreter erhältlich ist. Wird dies nicht beachtet, können Elektroschocks und Brände die Folge sein.

WARNUNG: Dies ist ein Klasse I-gerät, es MUSS geerdet werden.

Dieses Gerät wird mit einem 3-adrigen Netzkabel mit der folgenden Farbcodierung ausgeliefert:

- Braun = L bzw. stromführend
- Blau = N bzw. neutral
- Grün und Gelb = E bzw. gegen Erde ableitend

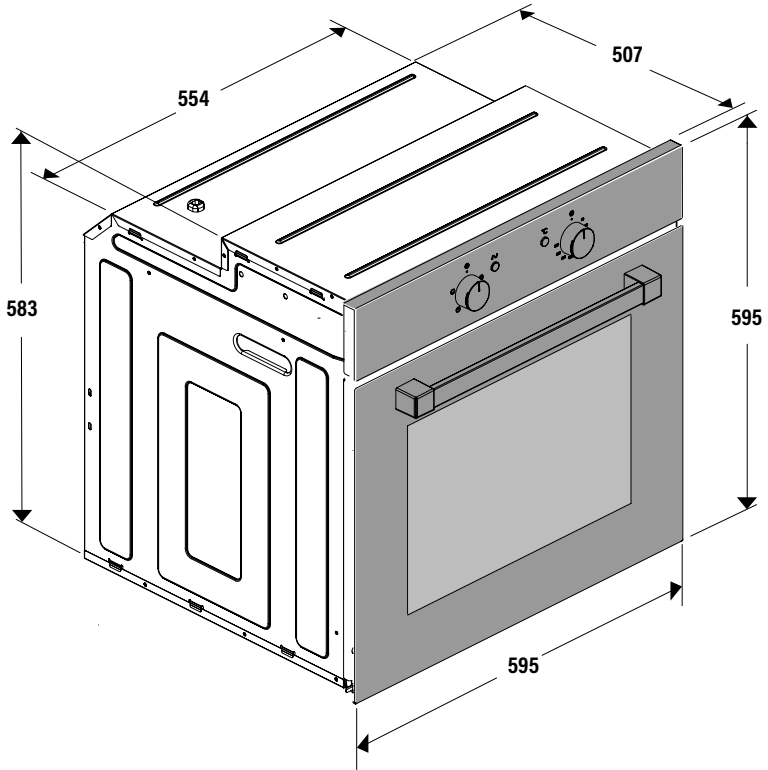
Die Sicherung muss auf 13 a ausgelegt sein.

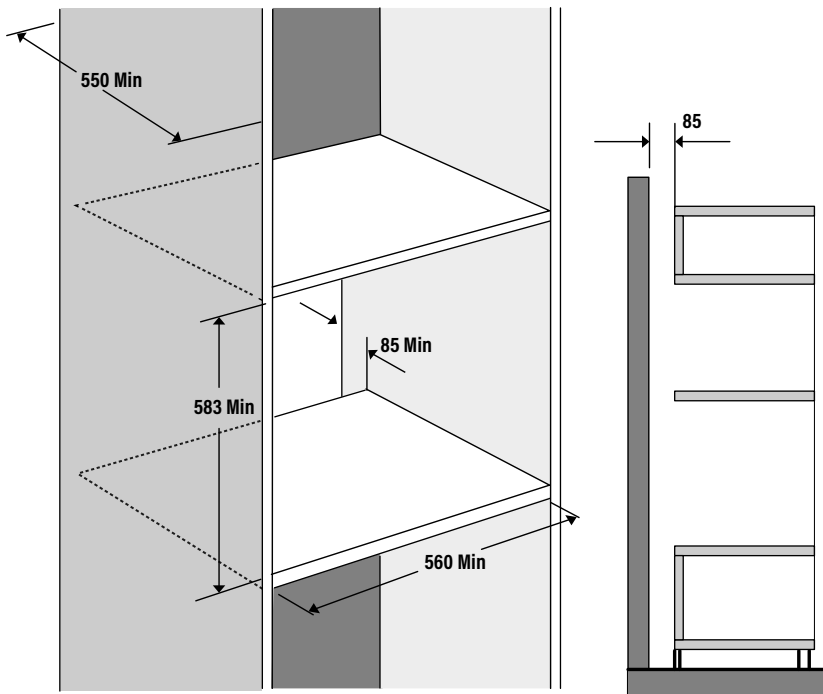
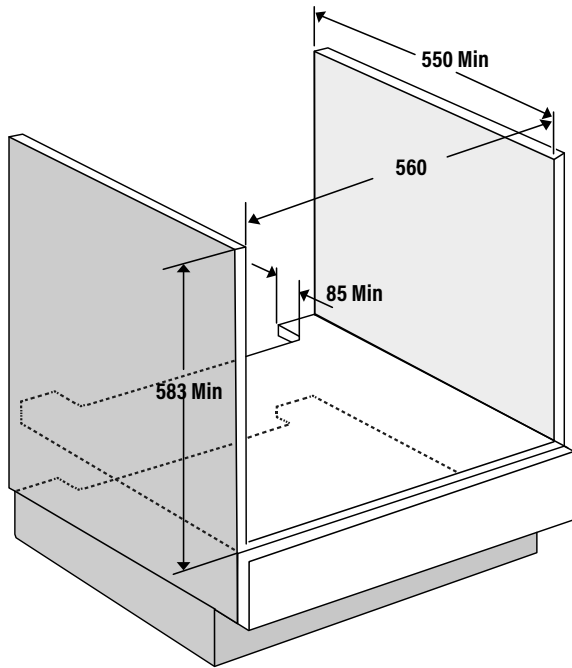


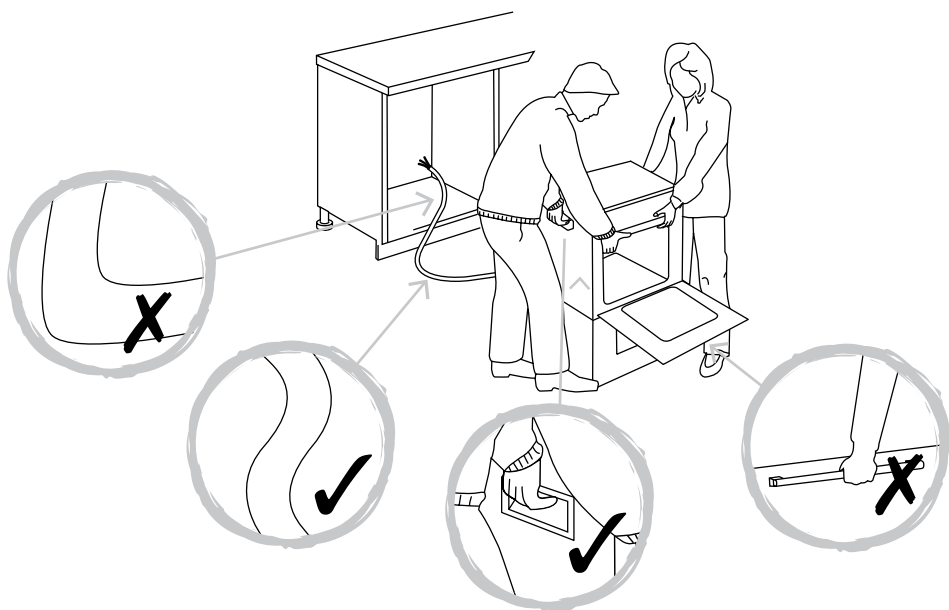
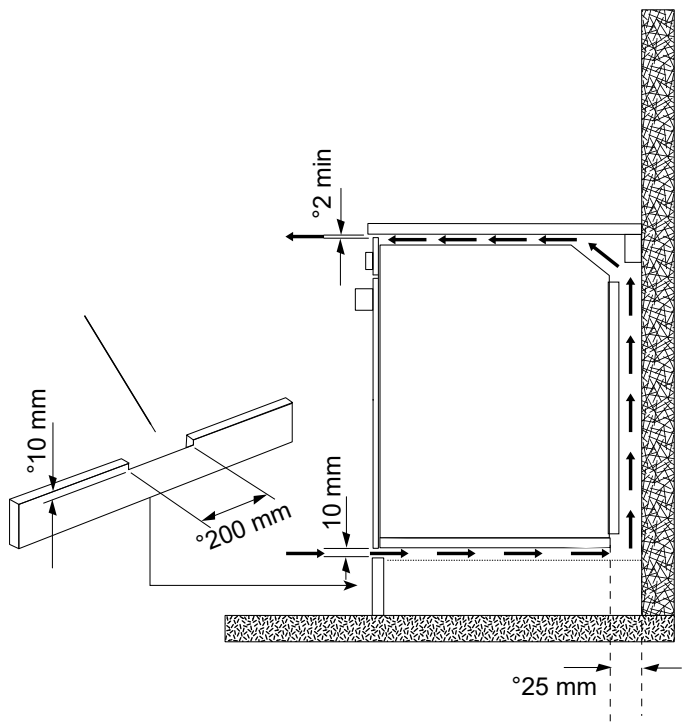
Um die Risiken zu vermeiden, die sich aus der Verwendung eines elektrischen Geräts zwangsläufig ergeben, muss das Gerät unbedingt korrekt installiert werden. Außerdem müssen die Sicherheitshinweise aufmerksam gelesen werden, um eine missbräuchliche Verwendung und die Entstehung von Gefahren zu verhindern. Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen auf und geben Sie sie an zukünftige Besitzer weiter. Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Geräts, ob es beschädigt ist. Verwenden Sie das Gerät im Zweifel nicht, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst.

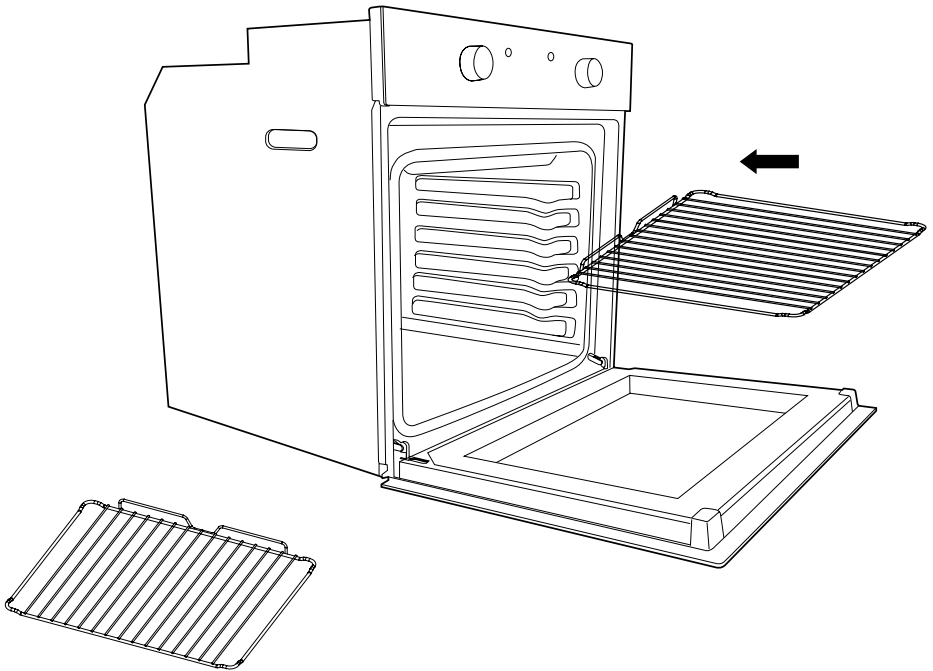
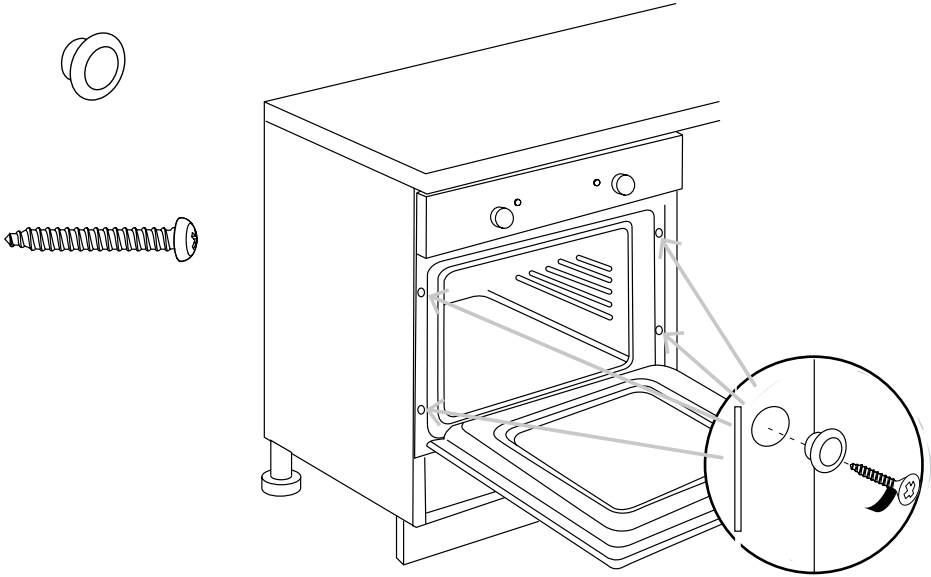
Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen- oder Sachschäden aufgrund falscher oder unsachgemäßer Installation des Geräts. Jede festverlegte elektrische Installation muss den neuesten Verkabelungsvorschriften entsprechen, die in Ihrem Land gelten und zu Ihrer eigenen Sicherheit sollte ein qualifizierter Elektriker oder Vertragspartner die elektrische Installation vornehmen.

Installation









VOR DEM START

Schalten Sie das Gerät an der geschalteten und abgesicherten Anschlusseinheit ein. Das Gerät ist betriebsbereit.

WARNUNG: Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät verwenden.

Überprüfen Sie die Verpackung und stellen Sie sicher, dass alle aufgeführten Teile in der Packung vorhanden sind.

Wählen Sie einen geeigneten Einsatzort für Ihr Produkt.












Dieses Produkt enthält Glas. Gehen Sie beim Montieren und Handhaben umsichtig vor, um Verletzungen oder eine Beschädigung des Produkts zu vermeiden.

Wenn Sie das Gerät bei einem Umzug verkaufen, verschenken oder zurücklassen, stellen Sie bitte sicher, dass Sie dieses Handbuch weitergeben, sodass sich der neue Besitzer mit dem Gerät und seinen Sicherheitshinweisen vertraut machen kann.

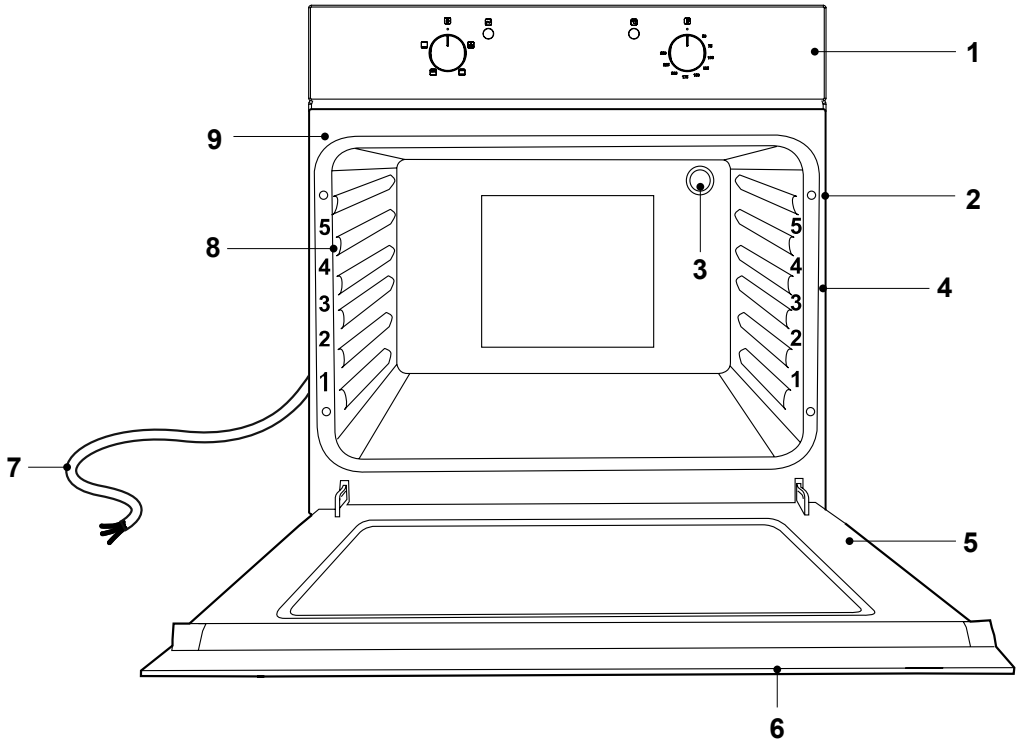
Hinweis! Wir empfehlen, dass Sie den Backofen vor der ersten Verwendung einschalten und auf die höchste Temperatur einstellen. Halten Sie die Backofentür geschlossen, und lassen Sie das leere Gerät 1,5 Stunden lang eingeschaltet.

Sorgen Sie währenddessen für angemessene Belüftung, indem Sie die Türen und Fenster im Raum öffnen. Etwaige Gerüche, die bei diesem Vorgang freigesetzt werden, entstehen bei der Verdunstung von Substanzen, die zum Schutz des Geräts während der Lagerung vor der Installation dienen.

FUNKTION UND EINSTELLUNG

SYMBOL	FUNKTION	BESCHREIBUNG
	INNENRAUMBELEUCHTUNG	Automatisch bei allen Modellen bei Einstellung der Zubereitungsart. So lange der Backofen in Betrieb ist, bleibt die Innenraumbeleuchtung eingeschaltet.
	KONVEKTIONSBEREIT	Ermöglicht herkömmliches Zubereiten bei Ober- und Unterhitze.
	OBERHITZE	Für eine schonende Zubereitung, zum Bräunen und zum Warmhalten fertiger Speisen.
	UNTERHITZE	Für eine langsame Zubereitung und zum Warmhalten fertiger Speisen.
	VENTILATORGESTÜTZTE MITTELHITZE	Ermöglicht ein gleichmäßiges Aufheizen mit Ventilatorbetrieb und dient zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Gerichte auf verschiedenen Ebenen.
	VENTILATORGESTÜTZTE UNTERHITZE	Diese Betriebsart dient zur Zubereitung von besonders delikatens Gerichten bei Halbkonvektion und Unterhitze.
	VENTILATORGESTÜTZTER KONVEKTIONSBEREIT	Diese Betriebsart ermöglicht eine gleichmäßige Zubereitung mit Konvektionsbetrieb bei Ober- und Unterhitze. Für konventionelles Garen ist dies die energieeffizienteste Funktion.
	GRILL-BETRIEB	Zum Gratinieren und Bräunen.
	MAXI-GRILL-BETRIEB	Funktionsweise wie oben, hier aber mit einer wesentlich größeren Grillfläche.
	VENTILATORGESTÜTZTER GRILL-BETRIEB	Ermöglicht ein rasches Bräunen bei voller Wahrung des natürlichen Saftgehalt. Für Garen mit Umluft ist dies die energieeffizienteste Funktion.
	AUFTAUBETRIEB	Der Ventilator arbeitet ohne Hitze zur Reduzierung der Auftauzeit.

	Nahrungsmittel	Programm und Temperatur		Zeit	Position	Vorheizen	Zubehör
Fleisch und Geflügel	Kalb 1,5 Kg	190° C	210° C	50 - 60 min	1	no	
	Schwein 1,5 Kg	150° C	180° C	85 - 95 min	2	no	
	Lamm 1,5 Kg	200° C	220° C	40 - 50 min	2	no	
	Truthahn 4 Kg	170° C	190° C	115 - 125 min	1	no	
	Hähnchen 1,25 Kg	210° C	230° C	50 - 60 min	1	no	
Gemüse	Gebratene rote Paprika 1,25 Kg	190° C	210° C	30 - 40 min	2	no	
	Gefüllte Tomaten 4 Einheiten	200° C	220° C	15 - 19 min	2	no	
Fisch und Meeresfrüchte	Seehecht / Kabeljau im Backofen 1,5 Kg	210° C	230° C	7 - 9 min	2	yes	
	Riesengarnelen im Backofen 1 Kg	220° C	240° C	4 - 5 min	4	yes	
Verschiedenes	Pizza	200° C	220° C	18 - 22 min	1	yes	
	Abtauen Alle Arten von Nahrungsmitteln	75° C			2	no	
	Fermentation Teig Brot/ Feinbäckerei	40° C - 50° C	40° C - 50° C	25 - 30 min	0	no	
TESTS DER GEBRAUCHSEIGENSCHAFTEN GEM. DER NORM IEC/EN60350	8.4.1 Butterkekse		175° C	22 min	3	yes	Tiefes Blech
	8.4.2 Madeleines		185° C	23 min	2	yes	Tiefes Blech
			* 160° C	45 min	3 1	no	Tiefes Blech/standard
	8.5.1 Biskuit (ohne Fett)		180° C	25 min	1	no	Form auf Rost
			* 180° C	40 min	3 1	no	2 Formen auf 1 Rosten und Tiefes
	8.5.2 Apfelkuchen		185° C	40 - 45 min	2	no	Rost
		* 180° C	50 - 55 min	3 1	no	2 Formen auf 1 Rosten und Tiefes	
9.1 Gratinierfläche		* 250° C	2 - 3 min	4	Pre-heat for 5 min	2-3 min. Auf Rost	



- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1. Bedienfeld. | 6. Türgriff. |
| 2. Befestigungsbohrungen (4x). | 7. Stromkabel. |
| 3. Ofenleuchte. | 8. Seitliche Schienen. |
| 4. Markierungen der Einlageebenen. | 9. Seitliche Griffe zum Tragen des Backofens. |
| 5. Tür. | |

Switching on / off



A

Ein- und Ausschalten



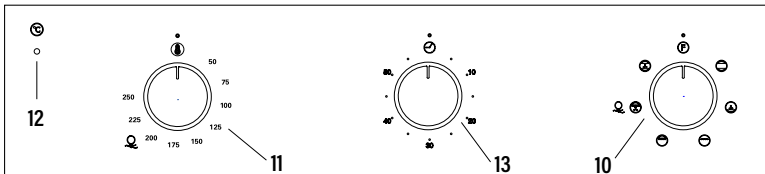
- 10. Heizartendrehknopf.
- 11. Temperaturdrehknopf.
- 12. Temperaturanzeige.

1. Stellen Sie mit dem Heizartendrehknopf (10) die gewünschte Heizart ein.
2. Stellen Sie mit dem Temperaturdrehknopf (11) die gewünschte Temperatur ein.
3. Der Backofen wird eingeschaltet und der Betrieb beginnt. Die Betriebsanzeige (13) und die Temperaturanzeige (12) leuchten auf.
4. Nach dem Kochvorgang:

- Stellen Sie den Temperaturdrehknopf (11) in die  position.
- Stellen Sie den Heizartendrehknopf (10) in die  position.

B



Bedienfeld mit drei reglern



- 10. Heizartendrehknopf.
- 11. Temperaturdrehknopf.
- 12. Temperaturanzeige.
- 13. Temporisation

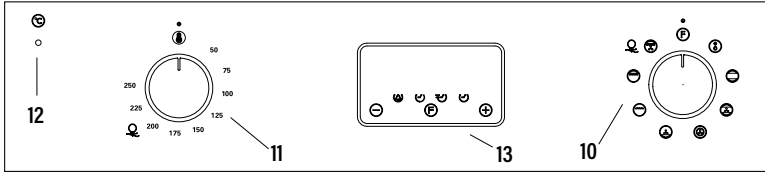
1. Stellen Sie mit dem Heizartendrehknopf (10) die gewünschte Heizart ein.
2. Stellen Sie mit dem Temperaturdrehknopf (11) die gewünschte Temperatur ein.
3. Der Backofen wird eingeschaltet und der Betrieb beginnt. Die Betriebsanzeige (13) und die Temperaturanzeige (12) leuchten auf.
4. Nach Vornahme der gewünschten Thermostateinstellungen muss der Schalter zunächst in Uhrzeigerichtung bis zu seiner maximalen Stellung gedreht und dann auf die gewünschte Zeitspanne zurückgenommen werden. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Summer. Dieses akustische Hinweissignal weist lediglich auf den Ablauf der eingestellten Zeit hin und hat keinerlei Einfluss auf die laufende Ofenfunktion.

5. Nach dem Kochvorgang:

- Stellen Sie den Temperaturdrehknopf (11) in die  Position.
- Stellen Sie den Heizartendrehknopf (10) in die  Position.

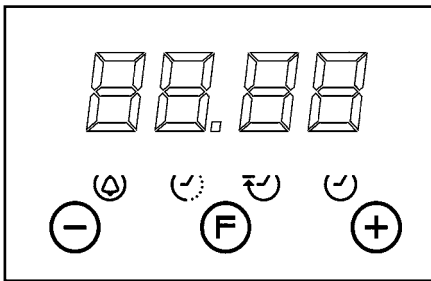


Bedienfeld mit display



- 10. **Temperaturdrehknopf.**
- 11. **Temperaturanzeige.**
- 12. **Betriebsanzeige.**
- 13. **Temporisation.**

1. Stellen Sie mit dem Heizartendrehknopf (10) die gewünschte Heizart ein.
2. Stellen Sie mit dem Temperaturdrehknopf (11) die gewünschte Temperatur ein.
3. Der Backofen wird eingeschaltet und der Betrieb beginnt. Die Betriebsanzeige (13) und die Temperaturanzeige (12) leuchten auf.
4. Verwendung des elektronischen Timer



Beschreibung der Timer-Funktionen:

- Kurzzeitwecker
- Automatischer Garvorgang (Dauer)
- Ende des Garvorgangs (Endzeit)
- Einstellung der Uhr. 24-Stunden-LCD-Zeitanzeige.

Beschreibung der Tasten:

- Minuten verringern
- Auswahl der Timer-Funktionen
- Minuten erhöhen

Kurzzeitwecker

Unabhängiger Kurzzeitwecker mit einem Einstellungsbereich bis maximal 23 Stunden und 59 Minuten. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Taste einmal drücken. Die Alarmanzeige blinkt 5 Sekunden, so dass wir in dieser Zeit die gewünschte Zeit mit den Tasten und einstellen können. Anschließend wird der Timer sofort eingeschaltet. Nach Ablauf der Zeit blinkt die Anzeige und in regelmäßigen Zeitabständen ertönt ein Signalton, der durch Drücken der Taste unterbrochen werden kann. Wird der Signalton nicht unterbrochen, so wird er nach 2 Minuten automatisch abgeschaltet. Der Kurzzeitwecker kontrolliert keine Funktionen des Backofens.

Halbautomatisches Garen





A. Programmierung der Garzeit

Drücken Sie zweimal die Taste und stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten und ein. Der Garvorgang wird automatisch gestartet und erscheint in der Anzeige .


Nach Ablauf der programmierten Zeit wird der Garvorgang unterbrochen und in regelmäßigen Abständen ertönt ein Signalton. Schalten Sie das Signal wie oben beschrieben ab.

Achtung! Bei Beendigung des Garvorgangs und Unterbrechung des Signaltons wird der Betrieb des Backofens nicht unterbrochen. Die Abschaltung muss manuell erfolgen.

B. Programmierung der Endzeit des Garvorgangs 🕒

Drücken Sie zweimal die Taste  und stellen Sie die Endzeit des Garvorgangs mit den Tasten  und  ein. Der Garvorgang wird automatisch gestartet und erscheint in der Anzeige .







Bei Erreichen der eingestellten Endzeit wird der Garvorgang unterbrochen und in regelmäßigen Abständen ertönt ein Signalton. Schalten Sie das Signal wie oben beschrieben ab.



Der Status der Programmierung kann jederzeit durch Drücken der Taste  angezeigt werden. Die Programmierung kann zudem jederzeit annulliert und der Zähler auf null gesetzt werden. Nach dem Drücken von ist der Ofen für den Handbetrieb bereit.

Achtung! Bei Beendigung des Garvorgangs und Unterbrechung des Signaltons wird der Betrieb des Backofens nicht unterbrochen. Die Abschaltung muss manuell erfolgen.

Automatisches Garen. +









(Start und Ende des Garvorgangs)

- 1) Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie die Taste  2-mal drücken und die gewünschte Zeit mit  und  einstellen.
- 2) Programmieren Sie die Endzeit des Garvorgangs, indem Sie die Taste  3-mal drücken und die gewünschte Uhrzeit mit  und  einstellen.
- 3) Stellen Sie mit dem Thermostatregler und Schalter die gewünschte Temperatur und Funktion ein.

Nach diesen Einstellungen leuchten die Anzeigen  und  fest auf und zeigen an, dass die Programmierung des Backofens nun abgeschlossen ist.


Praktisches Beispiel:



Wir benötigen eine Garzeit von 45 Minuten, die um 14.00 Uhr beendet werden soll.





- Drücken Sie 2-mal die Taste  und stellen Sie mit  und  0.45 ein.
- Anschließend muss 3-mal die Taste  gedrückt und mit  und  14.00 eingestellt werden.
- Nachdem diese Einstellungen vorgenommen wurden, werden erneut die aktuelle Uhrzeit und zudem die Anzeigen  und  entsprechend unserer Programmierung angezeigt, die somit übernommen und abgespeichert wurde.
- Um 13.15 Uhr (14.00 Uhr minus 45 Minuten) startet der Backofen den automatischen Betrieb.
- Um 14.00 Uhr schaltet sich der Backofen automatisch aus und es ertönt in regelmäßigen Abständen ein Signalton.
- Der Signalton kann mit jeder beliebigen Taste abgeschaltet werden.


Achtung! Bei Beendigung des Garvorgangs und Unterbrechung des Signaltons wird der Betrieb des Backofens nicht unterbrochen. Die Abschaltung muss manuell erfolgen.

Einstellung der Uhr



Unmittelbar nach dem Anschluss des Gerätes an das Stromnetz (sowie nach einem Stromausfall) erscheinen auf dem Display die Zahlen 12.00 und die Anzeige von  blinkt so lange, bis die richtige Uhrzeit eingegeben wurde.

Die Eingabe der aktuellen Uhrzeit erfolgt, indem  mit  oder die richtige Zeit eingestellt wird. Für eine Dauer von 5 Sekunden darf keine Taste gedrückt werden, damit die Eingabe übernommen werden kann. Werden die Tasten einige Sekunden lang betätigt, wird der Wechsel der angezeigten Zahlen erheblich beschleunigt.

Um die Uhrzeit zu ändern, muss  4-mal gedrückt werden, bis die Anzeige  blinkt, und anschließend mit  und  die richtige Uhrzeit eingegeben werden.

ACHTUNG! Bei Unterbrechung der Stromversorgung werden die programmierten Funktionen, einschließlich der Uhrzeit, vollständig gelöscht. Nach der Wiederherstellung der Stromversorgung blinkt die Anzeige von  und die Programmierung kann erneut vorgenommen werden.

5. Nach dem Kochvorgang:

- Stellen Sie den Temperatordrehknopf (11) in die  position.
- Stellen Sie den Heizartendrehknopf (10) in die  position.

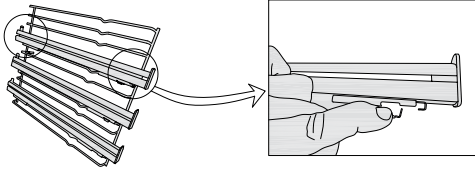
Hinweis: Die Temperaturanzeige leuchtet beim Betrieb hin und wieder auf. Damit wird angezeigt, dass der Backofen die eingestellte Temperatur beibehält.

ACHTUNG! Das Gerät schaltet sich nach der Verwendung nicht automatisch ab. Lassen Sie das Gerät beim Betrieb niemals unbeaufsichtigt.

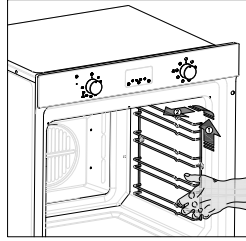
Mit dem Ofen gelieferttes Zubehör

Der Backraum kann innen mit seitlich an der Ofenwand angebrachten Laufschiene ausgestattet sein. In diese Laufschiene werden der Backrost und das Backblech eingeschoben.

Wie man die Seitenführungen abmontiert:



Wie man die Teleskopführungen abmontiert:



Reinigen

Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung, bevor Sie ihn reinigen oder warten.

Um die Lebensdauer des Backofens zu verlängern, muss er häufig gereinigt werden, wobei auf Folgendes zu achten ist:

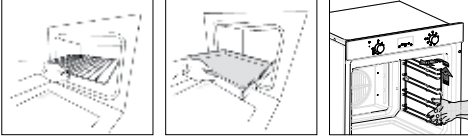
- Verwenden Sie keine Scheuerpulver oder korrosiven Mittel, die die Oberflächen beschädigen könnten.
- Das Innere des Backofens sollte vorzugsweise sofort nach der Verwendung, wenn er noch warm ist, mit heißem Wasser und Seife gereinigt werden. Die Seife sollte abgespült und das Innere gründlich abgetrocknet werden. Vermeiden Sie Scheuermittel (beispielsweise Scheuerpulver usw.) und Scheuerschwämme für Ofengeschirr oder Säuren (wie etwa Kesselsteinentferner usw.), da sie das Emaille beschädigen könnten. Falls Fettflecken und Schmutz besonders schwer zu entfernen sind, können Sie einen speziellen Ofenreiniger verwenden; dabei sollten Sie die Produktanweisungen befolgen.
- Wenn der Backofen über einen längeren Zeitraum verwendet wird, kann sich Kondenswasser bilden. Nachdem der Backofen abgekühlt ist, entfernen Sie das Kondenswasser mit einem trockenen Tuch.
- Die Backofentür ist von einer Gummidichtung umgeben, die als Hitzedichtung fungiert. Prüfen Sie den Zustand dieser Dichtung regelmäßig. Reinigen Sie sie bei Bedarf, und vermeiden Sie dabei Scheuermittel oder scheuernde Gegenstände. Wenn Sie beschädigt ist, wenden Sie sich an die Kundendienst-Hotline. Wir empfehlen, den Backofen erst wieder nach erfolgter Reparatur zu verwenden.
- Legen Sie niemals Aluminiumfolie auf den Boden des Backofens, da sich der Wärmestau nachteilig auf den Kochvorgang auswirken und sogar die Emaille beschädigen könnte.
- Reinigen Sie die Glastür (5) mit einem nicht scheuernden Produkt oder Schwamm, und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.

1. Öffnen Sie die Tür (5).
2. Reinigen Sie alle Zubehörteile mit warmem Wasser, das Sie ggf. mit Spülmittel versetzen, und trocknen Sie alle Teile mit einem weichen und sauberen Tuch.
3. Reinigen Sie den Innenraum des Ofens mit einem weichen und sauberen Tuch.
4. Wischen Sie die Front des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
5. Lassen Sie den Ofen und alle Zubehörteile gut trocknen.

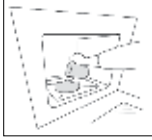
WARNUNG: Schalten Sie vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten an der Haube die Stromversorgung aus. Wenden Sie sich bei einer Störung an den Kundendienst.

Reinigung von backöfen mit AQUASMART-SYSTEM

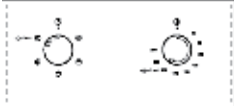
1 Alle inliegenden Teile wie Backblech, Rost, Seitenröste, entnehmen.



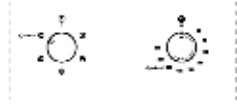
2 200 ml Seifenwasser in den unteren Bereich des Backofens geben.



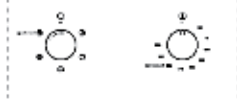
3 Backofen 15 Minuten lang auf die Funktion AquaSmart bei 200° einstellen.



4 Temperaturregler von 200 °C auf 0 °C stellen. Backofen 20 Minuten lang abkühlen lassen.



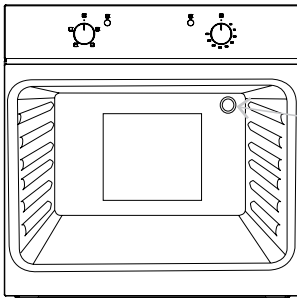
5 AquaSmart-Funktion auf 0 stellen. Mit einem weichen Lappen oder Tuch reinigen.



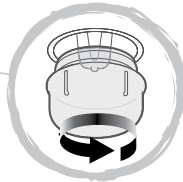
Die Lampe der Backofenbeleuchtung austauschen

Entfernen Sie alle Ofenbleche und Grillröste aus dem Innern des Backofens, um den Zugang zur Beleuchtungsabdeckung zu erleichtern (3).

- Schrauben Sie die gläserne Abdeckung ab, und entfernen Sie die alte Lampe. Entsorgen Sie sie sicher und umweltbewusst.
- Setzen Sie eine neue G9 Halogenlampe in den Lampenhalter ein. Hinweis: Berühren Sie die Lampe nicht mit der bloßen Haut, um eine Verringerung der Lebensdauer zu vermeiden. Halten Sie sie stattdessen mit einem Tuch oder Papiertaschentuch fest.
- Bringen Sie die Lampenabdeckung wieder an."
- Replace the lamp cover.



25 W, 300 °C, Tipo G9

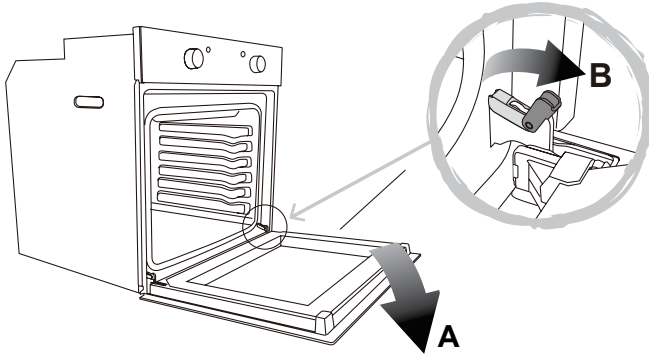


WARNUNG! Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und völlig abgekühlt ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags oder einer Verbrennung.

Die Backofentür entfernen

Um das Reinigen des Inneren des Backofens zu vereinfachen, kann die Tür (5) entfernt werden. Führen Sie dazu die folgenden Schritte aus:

- Öffnen Sie die Tür (5) vollständig bis in Position „A“.
- Heben Sie die beiden beweglichen Bindeglieder der Scharniere in Position „B“ an.
- Schließen Sie die Tür (5) zur Hälfte.
- Heben Sie die Tür (5) nach oben, und entfernen Sie sie, indem Sie die Scharniere nach außen schieben. Halten Sie die Tür (5) dabei an den Seiten in der Nähe der Scharniere.
- Nach der Reinigung setzen Sie die Tür (5) in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

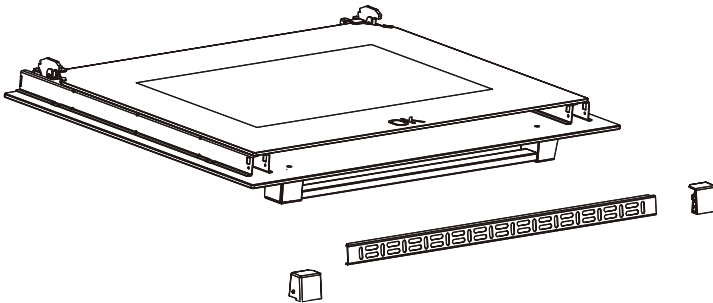


Innenscheibe zum Reinigen entfernen

- Um das Reinigen zu vereinfachen, kann die Innenscheibe entfernt werden.
- Lösen Sie die zwei Schrauben, mit denen die seitlichen Scheibhalterungen befestigt sind, entfernen Sie die Halterungen und dann die Scheibe.

Vorsichtig handhaben!

- Nach der Reinigung setzen Sie die Scheibe in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.



HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Häufig gestellte Fragen	Mögliche ursache
Was soll ich tun, wenn sich der Backofen nicht erwärmt?	Überprüfen Sie, ob mit einer der folgenden Maßnahmen das Problem behoben werden kann: Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden. Schalten Sie den Backofen ein. (→ Ein-/Ausschalten). Überprüfen Sie, ob die erforderlichen Einstellungen angewendet wurden. Möglicherweise ist eine Sicherung durchgebrannt oder ein Leistungsschalter wurde ausgelöst. Ersetzen Sie die Sicherungen oder setzen Sie den Leistungsschalter zurück. Wenn dies wiederholt auftritt, rufen Sie den Kundendienst an.
Was soll ich tun, wenn der Backofen nicht warm wird, obwohl Backofenfunktion und Temperatur eingestellt wurden?	Möglicherweise gibt es Probleme mit internen elektrischen Komponenten. Rufen Sie im Kundendienstzentrum an.
Was muss ich tun, wenn ich die eingestellte Temperatur nicht ändern kann?	Stellen Sie sicher, dass Sie den Temperaturregler verwendet haben (→ Bedienelemente).
Was soll ich tun, wenn das Backofenlicht nicht funktioniert?	Das Backofenlicht ist defekt. Ersetzen Sie die Backofen-Glühlampe (→ Auswechseln der Backofen-Glühlampe).
Der Grill heizt nicht richtig auf.	Die Grilltemperatur ist zu niedrig eingestellt. Drehen Sie den Temperaturregler auf eine höhere Temperatur.



Ces instructions sont données pour votre sécurité. Lire attentivement les instructions suivantes avant de procéder à l'installation et d'utiliser cet appareil. Conserver les manuels d'instructions pour référence ultérieure.

AVERTISSEMENT : toutes les installations doivent être effectuées par une personne dûment qualifiée, en suivant rigoureusement les instructions du fabricant.

Afin de prévenir les risques, toujours présents lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important que ce four soit correctement installé et de lire les instructions de sécurité soigneusement en vue d'empêcher tout danger ou mauvaise utilisation. Après avoir retiré l'emballage du four, vérifier qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil, contacter le service client au distributeur.

Contrôler l'emballage et s'assurer que vous disposez de toutes les pièces répertoriées, puis décider du bon emplacement de votre produit. Si ce produit comporte du verre, rester prudent lors du montage ou de la manipulation pour éviter toute blessure ou dommage du produit. Cette plaque signalétique, placée sur l'appareil, affiche toutes les informations d'identification nécessaires pour commander des pièces de rechange. Si vous vendez l'appareil, si vous le donnez ou si vous le laissez lors de votre déménagement, s'assurer de transmettre ce manuel de façon à ce que le nouveau propriétaire puisse se familiariser avec l'appareil et les avertissements de sécurité.

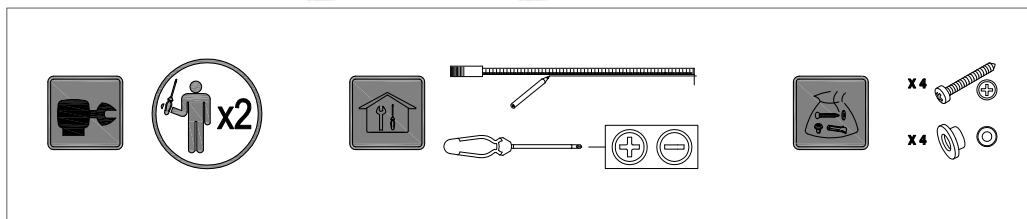
SÉCURITÉ

Toutes les installations doivent être effectuées par une personne dûment qualifiée, en suivant rigoureusement les instructions du fabricant.

- **AVERTISSEMENT** : S'assurer que l'appareil est éteint sur le boîtier de dérivation avec fusibles avant de remplacer la lampe, pour éviter les risques de chocs électriques ou de brûlures.
- **AVERTISSEMENT** : Des parties accessibles peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation. Il convient d'éloigner les jeunes enfants.
- **AVERTISSEMENT** : il convient de ne pas mettre en marche le four si la porte ou des joints de porte sont endommagés, jusqu'à leur réparation. Contacter le service client pour obtenir des conseils.
- Lors de l'installation, le câble d'alimentation ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé sous l'appareil ou dans celui-ci et éviter d'endommager le cordon d'alimentation.
- Ne pas installer l'appareil à l'extérieur, dans un endroit humide ou dans une zone pouvant présenter des fuites d'eau, par exemple, sous ou près d'un évier. En cas de fuite d'eau, laisser l'appareil sécher naturellement. Ne pas utiliser l'appareil et contacter le service client pour obtenir des conseils.
- Jeter l'emballage avec soin.
- Ne pas utiliser d'aérosols à proximité de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : cet appareil peut être utilisé par un enfant de 8 ans ou plus et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou avec un manque d'expérience ou de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou si des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité leur ont été données et qu'ils ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou une

- personne qualifiée, afin d'éviter tout danger ou blessure.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être mis en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance autonome.
 - L'appareil est conçu pour cuire des aliments et il est destiné à une utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser cet appareil comme source de chaleur.
 - Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages personnels ou matériels en cas de mauvaise utilisation ou de mauvaise installation de cet appareil.
 - risque de brûlures ! Au cours de l'utilisation, l'appareil devient chaud. Veiller à éviter tout contact avec les éléments de chauffage à l'intérieur du four.
 - Ne pas s'appuyer sur la porte ni placer d'objets sur la porte de l'appareil. Ceci pourrait endommager les charnières de la porte.
 - Le four doit être installé conformément aux instructions d'installation et toutes les dimensions doivent être respectées.
 - Avant de connecter l'appareil à l'alimentation électrique, vérifier que la tension d'alimentation électrique et que l'intensité nominale correspondent aux détails d'alimentation électrique présentés sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
 - Ne jamais utiliser d'appareil endommagé ! Débrancher l'appareil de la prise électrique et contacter le revendeur s'il est endommagé.
 - risque de choc électrique ! Ne pas tenter de réparer l'appareil soi-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par un personnel qualifié uniquement.
 - Afin de ne pas endommager le cordon, ne pas le coincer, plier ou frotter sur des bords coupants.
 - L'éloigner des surfaces chaudes ou des flammes nues.
 - Placer le cordon de manière à ce qu'il soit impossible de le tirer involontairement ou afin qu'il ne puisse pas provoquer de trébuchement. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
 - Ne pas mettre en marche l'appareil avec des mains mouillées ou en se tenant sur un sol mouillé.
 - Toujours éteindre l'appareil avant de le débrancher.
 - Débrancher l'alimentation du four lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
 - **AVERTISSEMENT** : cet appareil est livré avec un cordon d'alimentation à trois conducteurs, il doit être relié directement à l'alimentation électrique via un interrupteur monopolaire ou bipolaire présentant un écart minimal de 3 mm entre chaque raccord.
 - Il convient d'installer le boîtier de dérivation avec fusibles dans un endroit facilement accessible si l'appareil doit immédiatement être débranché de la source d'alimentation, en cas d'urgence.
 - Le câblage fixe doit être protégé des surfaces chaudes.
 - Ne pas accrocher d'objets sur la poignée de la porte du four.
 - **ATTENTION** : ne pas couvrir le bas du four du papier aluminium ou d'autres objets. Cela pourrait provoquer un risque d'incendie et endommager l'émail du four !
 - Les éléments chauffants ne doivent pas entrer en contact avec du papier aluminium, du plastique, du papier ou du tissu. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant utilisation, spécialement lors d'une cuisson avec des substances inflammables (par exemple, de l'huile chaude, de la graisse, etc.).
 - Ne jamais conserver ou utiliser de produits chimiques agressifs, d'aérosol, de produits inflammables ou de produits non alimentaires dans ou près du four. Le four est spécialement conçu pour chauffer ou cuire des aliments. L'utilisation de produits chimiques corrosifs lors du chauffage ou du nettoyage peut endommager l'appareil et causer des dommages.

- Si des aliments prennent feu dans le four, maintenir la porte fermée. Éteindre le four et le débrancher de l'alimentation électrique. Toujours faire attention lors de l'ouverture de la porte.
- Se déplacer sur le côté et ouvrir doucement la porte afin que l'air chaud/la vapeur puisse s'échapper. S'assurer d'éloigner votre visage lors de l'ouverture et qu'aucun enfant ou animaux domestiques n'est près du four.
- N'utiliser que des ustensiles pouvant être utilisés pour ce type de four.
- Il convient que le four soit nettoyé régulièrement et que tout résidu alimentaire soit éliminé.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de racloirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ils peuvent rayer la surface, et par conséquent briser la vitre.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Veiller à éviter tout contact avec les éléments de chauffe.
- Garder les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.



INSTALLATION

Toute l'installation doit être effectuée par une personne compétente ou un électricien qualifié. Avant de raccorder le câble d'alimentation, s'assurer que la tension de secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.

Raccordement direct

L'appareil doit être raccordé directement au secteur à l'aide d'un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.

L'installateur doit s'assurer que le bon raccordement électrique a été effectué et qu'il respecte le schéma de câblage.

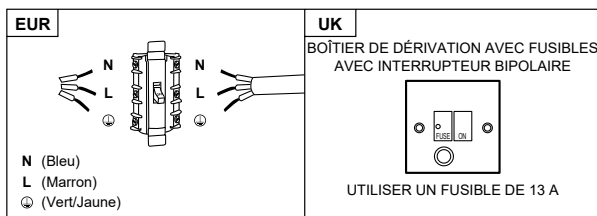
Le câble ne doit pas être tordu ou comprimé.

Vérifier régulièrement la présence de dommages sur le cordon d'alimentation et la prise électrique. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou des personnes tout autant qualifiées pour éviter tout danger.

AVERTISSEMENT : il s'agit d'un appareil de Classe I. il DoIT être raccordé à la terre.

- Cet appareil est livré avec un câble secteur à 3 conducteurs, présentant les couleurs suivantes : Marron = L ou Phase
- Bleu = N ou neutre
- Vert et jaune = E ou Terr

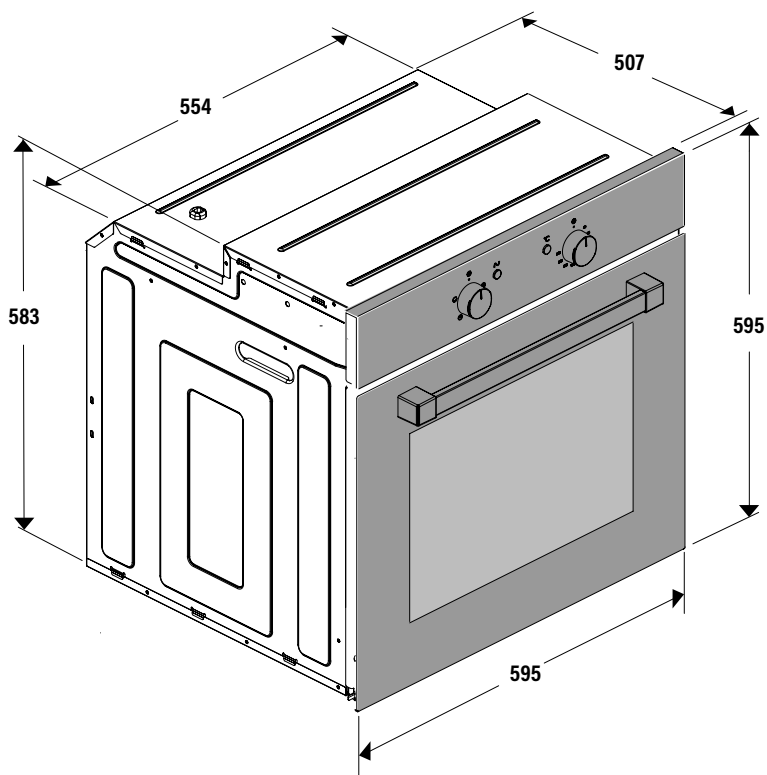
Le fusible doit être de 13 a.

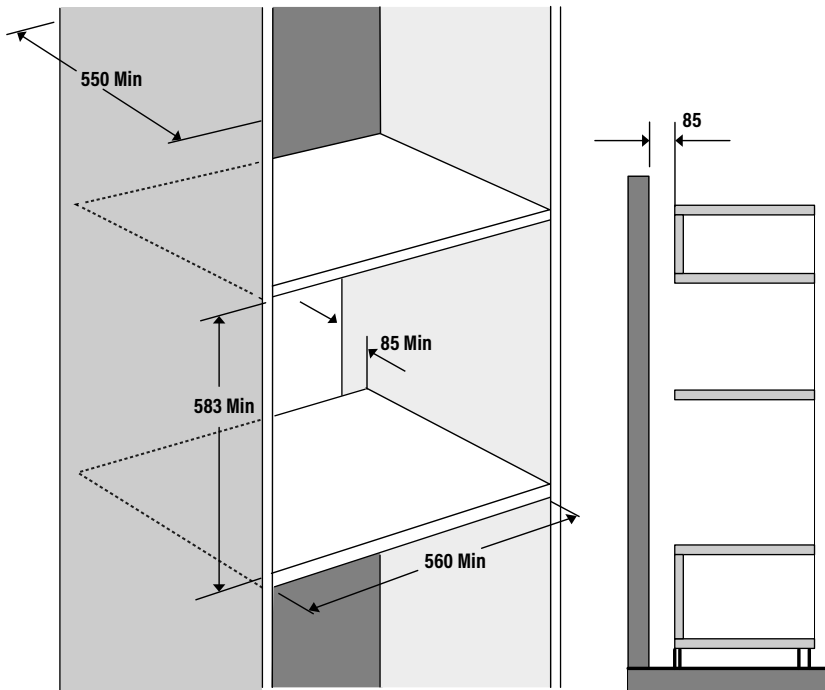
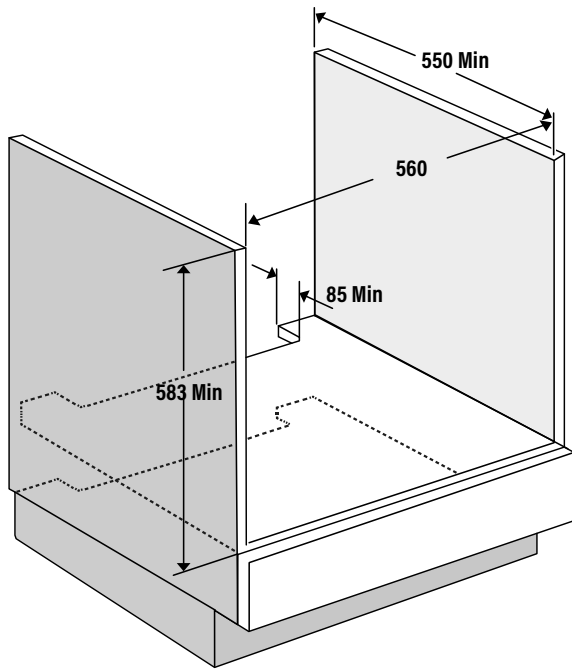


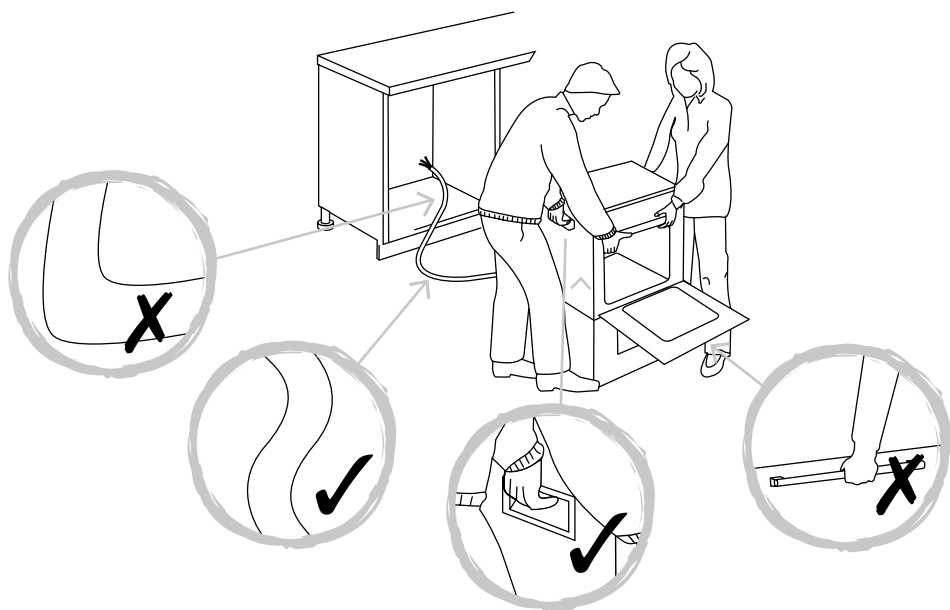
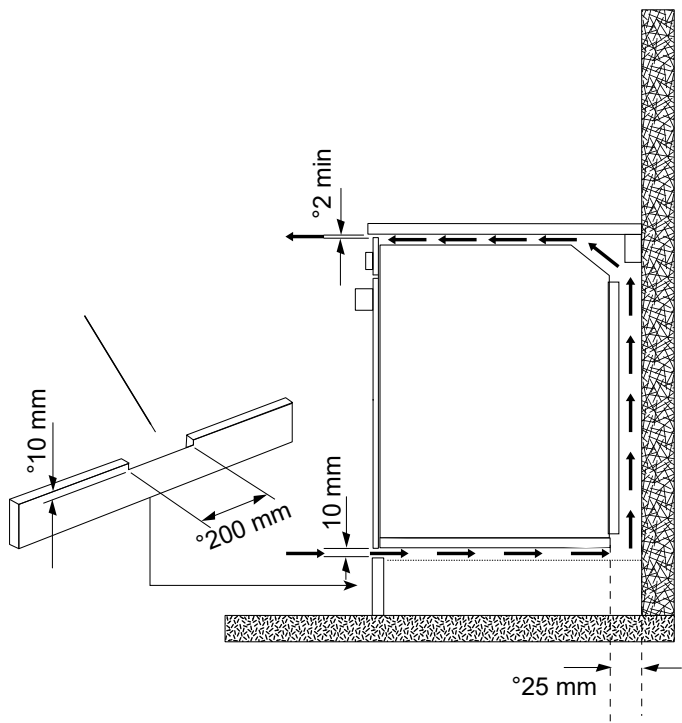
Afin de prévenir les risques, toujours présents lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important que cet appareil soit correctement installé et de lire les instructions de sécurité soigneusement en vue d'empêcher tout danger ou mauvaise utilisation. Veiller à conserver ce manuel d'instructions pour référence ultérieure et à le transmettre à tout futur propriétaire. Après avoir retiré l'emballage de l'appareil, vérifier qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil, contacter le service client par téléphone.

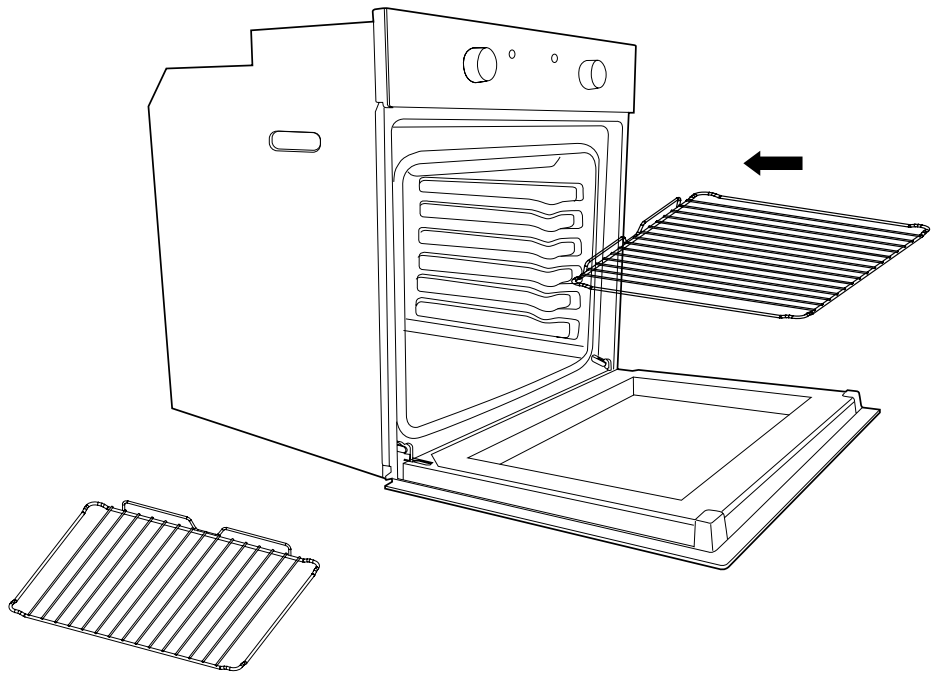
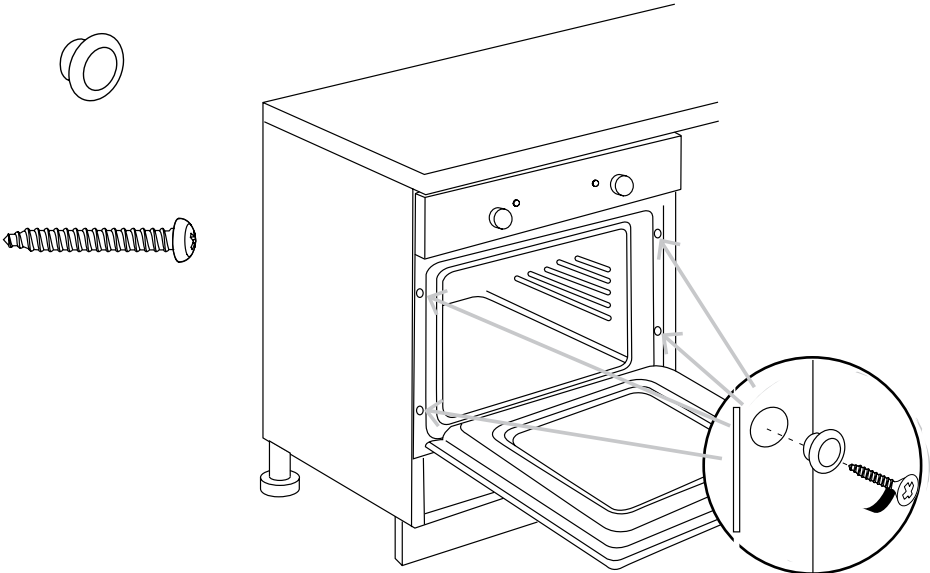
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages personnels ou matériels causés par une mauvaise utilisation ou installation de cet appareil. Toute installation permanente doit être conforme aux dernières réglementations de câblage applicables dans votre pays et, pour votre propre sécurité, il convient qu'un électricien qualifié ou un entrepreneur effectue l'installation électrique.

Installation









AVANT DE COMMENCER

Mettre l'appareil en marche sur l'unité de raccordement avec fusible. L'appareil est prêt à l'emploi.

AVERTISSEMENT : lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Afin de prévenir les risques, toujours présents lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important que cet appareil soit correctement installé et de lire les instructions de sécurité soigneusement en vue d'empêcher tout danger ou mauvaise utilisation.

Veiller à conserver ce manuel d'instructions pour référence ultérieure et à le transmettre à tout futur propriétaire. Après avoir déballé l'appareil, vérifier qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil, contacter le service client par téléphone.

Vérifier l'emballage et s'assurer qu'il contient toutes les pièces énumérées.

Décider de l'emplacement approprié pour votre produit.

Ce produit comporte du verre, rester prudent lors du montage ou de la manipulation pour éviter toute blessure ou dommage du produit.

Si vous vendez l'appareil, si vous le donnez, ou si vous le laissez lors de votre déménagement, assurez-vous de transmettre ce manuel de façon à ce que le nouveau propriétaire puisse se familiariser avec l'appareil et les avertissements de sécurité.

Remarque ! Avant d'utiliser le four pour la première fois, nous recommandons d'allumer le four et de le régler sur sa plus haute température. Garder la porte du four fermée et faire fonctionner l'appareil à vide pendant 90 min.

Assurer une bonne ventilation au cours de ce processus en ouvrant les portes et les fenêtres de la pièce. Les odeurs créées lors de cette opération sont dues à l'évaporation des substances utilisées pour protéger l'appareil lors du stockage, avant installation.

FONCTIONNEMENT ET RÉGLAGES












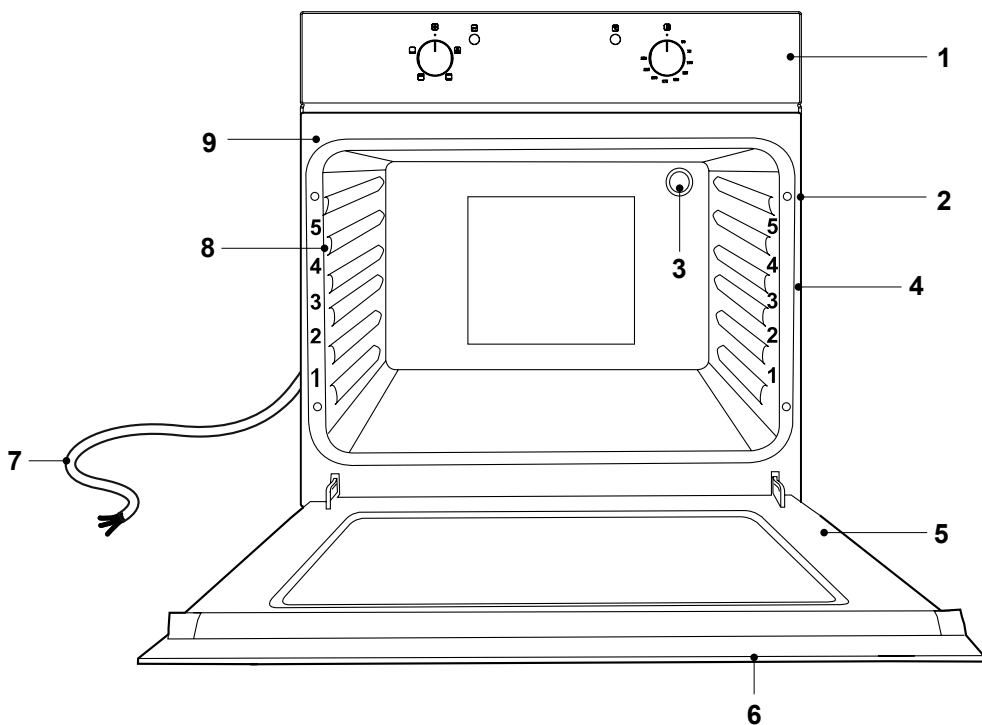
ICÔNE	FONCTION	DESCRIPTION
	LUMIÈRE DU FOUR	Automatique pour tous les modèles quand le mode de cuisson est choisi. La lumière du four reste allumée pendant que le four est utilisé.
	MODE DE CONVECTION	Permet une cuisson traditionnelle avec de la chaleur des éléments supérieur et inférieur.
	MODE D'ÉLÉMENT SUPÉRIEUR	Pour la cuisson douce, pour dorer ou pour conserver les plats cuisinés chauds.
	MODE D'ÉLÉMENT INFÉRIEUR	Utilisé pour la cuisson lente et pour chauffer les repas.
	MODE D'ÉLÉMENT CIRCULAIRE AVEC RENFORT DE VENTILATEUR	Permet de chauffer uniformément avec le ventilateur et de cuisiner différents plats en même temps sur différents niveaux.
	MODE D'ÉLÉMENT INFÉRIEUR AVEC RENFORT DE VENTILATEUR	Permet de chauffer par semi-convection avec l'élément inférieur pour des plats délicats.
	MODE DE CONVECTION AVEC RENFORT DE VENTILATEUR	Permet de chauffer par convection avec les éléments supérieur et inférieur pour une cuisson uniforme.
	MODE GRIL	Pour gratiner et dorer les aliments.
	MAXI-GRIL	Le même procédé qu'au point précédent mais l'élément du gril permet de griller une zone plus importante.
	MODE DE GRIL AVEC RENFORT DE VENTILATEUR	Permet de dorer rapidement pour que les aliments conservent leur jus. En mode cuisson à ventilation forcée, cette fonction est la plus efficace au niveau énergétique.
	MODE DÉCONGÉLATION	Le ventilateur fonctionne sans chaleur pour réduire le temps de décongélation des aliments congelés.

TABLEAU DE CUISSON

	Aliment	Programme et température		Temps	Position	Préchauffage	Accessoires
viandes et volailles	Veau 1,5 Kg	190° C	210° C	50 - 60 min	1	non	
	Porc 1,5 Kg	150° C	180° C	85 - 95 min	2	non	
	Agneau 1,5 Kg	200° C	220° C	40 - 50 min	2	non	
	Dinde 4 Kg	170° C	190° C	115 - 125 min	1	non	
	Poulet 1,25 Kg	210° C	230° C	50 - 60 min	1	non	
légumes	Poivrons rouges grillés 1,25 Kg	190° C	210° C	30 - 40 min	2	non	
	tomates farcies 4 U.	200° C	220° C	15 - 19 min	2	non	
poissons et fruits de mer	Merlu / Morue au four 1,5 Kg	210° C	230° C	7 - 9 min	2	oui	
	Grosses crevettes au four 1 Kg	220° C	240° C	4 - 5 min	4	oui	
divers	Pizza	200° C	220° C	18 - 22 min	1	oui	
	décongélation pour tout type d'aliments	75° C			2	non	
	Fermentation pâte à pain / viennoiseries	40° C - 50° C	40° C - 50° C	25 - 30 min	0	non	
ESSAIS D'APTITUDE SELON NORME IEC/EN60350	8.4.1 Biscuits au beurre		175° C	22 min	3	oui	Plaque profonde
	8.4.2 Madeleines		185° C	23 min	2	oui	Plaque profonde
			* 160° C	45 min	3 1	non	Plaque profonde/standard
	8.5.1 Gâteau moelleux sans matière grasse		180° C	25 min	1	non	Moule sur grille
			* 180° C	40 min	3 1	non	2 moules sur 1grilles et plaque
	8.5.2 Tarte aux pommes		185° C	40 - 45 min	2	non	Grille
		* 180° C	50 - 55 min	3 1	non	2 moules sur 1grilles et plaque	
9.1 Surface gratinée		* 250° C	2 - 3 min	4	Préchauffage 5 min.	Cuisson 2-3 min. sur grille	



1. Panneau de commande
2. Orifices de fixation (4 orifices)
3. Lampe du four
4. Repères de niveau de la grille
5. Porte

6. Poignée de porte
7. Câble d'alimentation
8. Rails latéraux
9. Poignées latérales destinées au transport du four



A

Panneau de commande avec 2 bouton



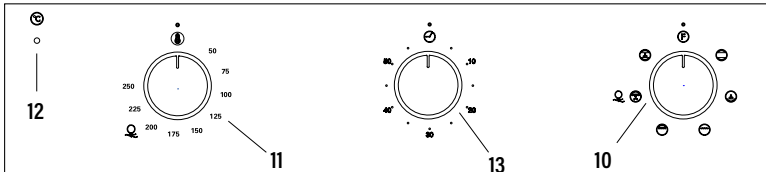
- 10. Bouton de mode de cuisson.
- 11. Bouton de température.
- 12. Témoin de température.

1. Tourner le bouton de mode de cuisson (10) sur le mode de cuisson souhaité.
2. Tourner le bouton de température (11) sur la température de cuisson souhaitée.
3. Le four s'allume et commence l'opération. Le témoin de puissance (13) et le témoin de température (12) s'allument.
4. Après la cuisson :

- Régler le bouton de température (11) sur la position 
- Régler le bouton de mode de cuisson (10) sur la position 



B

Panneau de commande avec 3 bouton



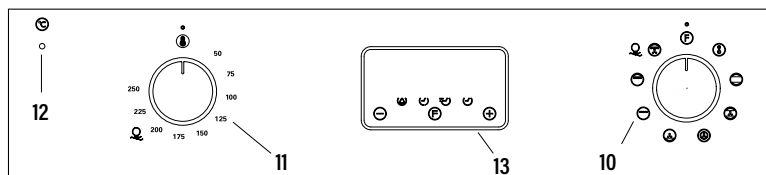
- 10. Bouton de mode de cuisson.
- 11. Bouton de température.
- 12. Témoin de température.
- 13. Témoin de puissance.

1. Tourner le bouton de mode de cuisson (10) sur le mode de cuisson souhaité.
2. Tourner le bouton de température (11) sur la température de cuisson souhaitée.
3. Le four s'allume et commence l'opération. Le témoin de puissance (13) et le témoin de température (12) s'allument.
4. Après avoir situé les commandes de thermostat dans les positions désirées, tourner la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale, puis tourner en sens inverse jusqu'au temps désiré ; une fois ce dernier écoulé, le buzzer retentira. Il avertit juste à la fin du temps écoulé sans en aucun cas interrompre la fonction en cours.
5. Après la cuisson :

- Régler le bouton de température (11) sur la position 
- Régler le bouton de mode de cuisson (10) sur la position 



PANNEAU AVEC ÉCRAN



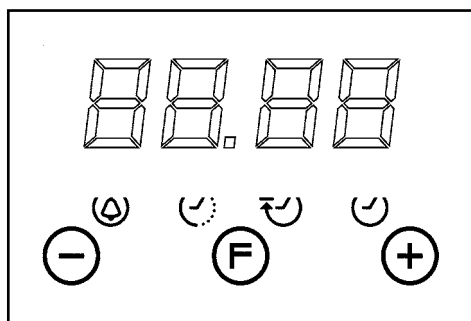
10. **Bouton de mode de cuisson.**

11. **Bouton de température.**

12. **Témoin de température.**

13. **Minuterie**

1. Tourner le bouton de mode de cuisson (10) sur le mode de cuisson souhaité.
2. Tourner le bouton de température (11) sur la température de cuisson souhaitée.
3. Le four s'allume et commence l'opération. Le témoin de puissance (13) et le témoin de température (12) s'allument.
4. Fonctions du programmeur



Description des fonctions du minuteur:

- Alarme d'avertissement
- Cuisson avec fonction automatique (durée)
- Fin du temps de cuisson (heure de fin de cuisson)
- Configuration de l'horloge. Horloge de l'afficheur au format 24 heures

Description des touches:

- Diminution des minutes
- Sélecteur de fonctions du minuteur
- Augmentation des minutes

Alarme d'avertissement

Avertisseur sonore indépendant qui peut être réglé pour une période maximale de 23 heures et 59 minutes. Pour régler la durée, appuyer une fois sur la touche . L'indicateur d'alarme se met alors à clignoter pendant 5 secondes, laps de temps pendant lequel il est possible de régler la durée souhaitée en appuyant sur les touches et . Le compte à rebours démarre aussitôt. Une fois la durée écoulée, l'indicateur se met à clignoter et un signal sonore discontinu retentit (celui-ci peut être arrêté en appuyant sur la touche). Si ce signal n'est pas interrompu manuellement, il s'arrête automatiquement au bout de 2 minutes. L'alarme d'avertissement ne contrôle aucune fonction du four.




Cuisson semi-automatique


A. Programmation de la durée de cuisson


Après avoir appuyé deux fois sur la touche , régler le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches et . La cuisson démarre aussitôt et l'indicateur apparaît sur l'afficheur. Après écoulement de la durée programmée, la cuisson s'arrête et un signal sonore discontinu retentit. Couper ce dernier comme indiqué précédemment.

Garder à l'esprit que le four continue de fonctionner y compris lorsque le processus de cuisson est terminé et que l'alarme s'est arrêtée de sonner. Le four doit être arrêté manuellement.

B. Programmation de l'heure de fin de cuisson

Après avoir appuyé trois fois sur la touche  , régler l'heure de fin de cuisson souhaitée à l'aide des touches  et  .

La cuisson démarre aussitôt et l'indicateur  apparaît sur l'afficheur. Une fois l'heure de fin de cuisson atteinte, la cuisson s'arrête et un signal sonore discontinu retentit. Couper ce dernier comme indiqué précédemment.




L'état de la programmation peut être affiché à tout moment en appuyant sur la touche  est également possible d'annuler la programmation à tout moment en appuyant et en ramenant l'afficheur à zéro. Une autre pression de la touche permet ensuite de remettre le four en fonctionnement manuel.

Garder à l'esprit que le four continue de fonctionner y compris lorsque le processus de cuisson est terminé et que l'alarme s'est arrêtée de sonner. Le four doit être arrêté manuellement.

Cuisson automatique. +

(début et fin de cuisson)

1) Programmer la durée de cuisson en appuyant deux fois sur la touche  et en réglant la durée souhaitée à l'aide des touches  et  .




2) Programmer l'heure de fin de cuisson en appuyant trois fois sur la touche  et en sélectionnant l'heure souhaitée à l'aide des touches  et  .

3) Sélectionner la température et la fonction souhaitées à l'aide des commandes du thermostat et du sélecteur.


Une fois ces opérations réalisées, les indicateurs  et  s'allument de manière permanente sur l'afficheur pour signaler que le four est programmé.

Exemple pratique :

On souhaite réaliser une cuisson de 45 minutes qui doit se terminer à 14 h.

• Appuyer deux fois sur la touche  et sélectionner « 0.45 » à l'aide des touches  et  .

• Appuyer trois fois sur la touche  et sélectionner « 14.00 » à l'aide des touches  et  .

• Une fois ces opérations terminées, l'heure actuelle réapparaît sur l'afficheur et les indicateurs  et  s'allument pour confirmer que la programmation a été comprise et mémorisée.


• À 13 h 15 (14 h moins 45 minutes), le four se met en marche automatiquement.



• La cuisson s'arrête automatiquement à 14 h et le signal sonore discontinu retentit.





• Couper ce dernier en appuyant sur n'importe quelle touche.


Garder à l'esprit que le four continue de fonctionner y compris lorsque le processus de cuisson est terminé et que l'alarme s'est arrêtée de sonner. Le four doit être arrêté manuellement.

Configuration de l'horloge

Aussitôt après avoir branché le four (mais également après toute coupure de courant éventuelle), la valeur « 12.00 » apparaît sur l'afficheur et  l'indicateur se met à clignoter jusqu'à ce que l'heure exacte soit programmée.


Pour régler l'heure, il suffit d'appuyer sur la touche  ou  jusqu'à ce que la valeur exacte soit atteinte. Un retard d'acceptation de 5 secondes est établi et aucune touche ne doit être enfoncée pendant ce laps de temps. La vitesse de défilement de l'afficheur augmente de manière significative quelques secondes après avoir commencé à appuyer sur les touches.

Pour modifier l'heure de l'horloge, appuyer quatre fois sur  jusqu'à ce que l'indicateur  se mette à clignoter. Régler ensuite l'heure exacte à l'aide des touches  et  .

MISE EN GARDE ! Les coupures de courant provoquent l'annulation des fonctions programmées et des réglages de l'horloge. Après retour du courant, l'indicateur  se met à clignoter et le four peut être reprogrammé.

5. Après la cuisson :

• Régler le bouton de température (11) sur la position 

• Régler le bouton de mode de cuisson (10) sur la position 

Remarque : le témoin de température s'allume de temps en temps pendant l'utilisation. Cela indique que le four maintient la température programmée.

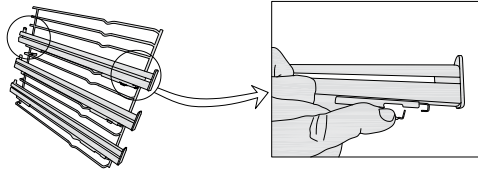
ATTENTION ! L'appareil ne s'éteint pas automatiquement après utilisation.

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

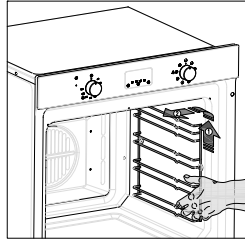
Accessoires fournis avec le four :

Le four est fourni avec des guides latéraux accrochés sur le mur du four. Pour mettre les grilles et le plateau dans le four il faut les faire glisser sur les guides latéraux. Voici le mode de démontage des guides :

Comme démonter les glissières télescopiques:



Comme démonter les guides latéraux:



Nettoyage

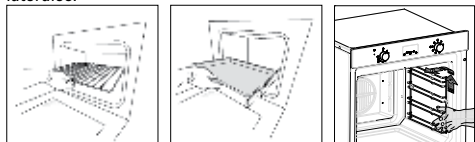
Avant de nettoyer ou d'effectuer des opérations de maintenance, débrancher l'alimentation du four. Pour prolonger la durée de vie du four, celui-ci doit être nettoyé fréquemment, en gardant à l'esprit qu'il convient :

- De ne pas utiliser d'abrasifs ou de corrosifs qui pourraient abîmer les surfaces ;
- Que l'intérieur du four soit, de préférence, nettoyé immédiatement après utilisation, lorsqu'il est encore chaud, avec de l'eau chaude et du savon. Le savon doit être rincé et l'intérieur du four doit être complètement sec. Ne pas utiliser de détergents abrasifs (par exemple, des poudres à récurer, etc.) et d'éponges abrasives pour les plats, ou encore d'acides (tel que du détartrant, etc.), car cela pourrait endommager l'émail. Si les taches de graisse et la saleté sont particulièrement difficiles à enlever, utiliser un produit spécial pour le nettoyage du four, en suivant les instructions fournies avec le produit.
- Si le four est utilisé pendant une période de temps prolongée, de la condensation peut se former. Une fois que le four a refroidi, éliminer la condensation à l'aide d'un chiffon sec.
- Un joint en caoutchouc entourant l'ouverture du four forme un joint thermique. Vérifier régulièrement l'état de ce joint. Si nécessaire, le nettoyer en évitant d'utiliser des produits ou des objets abrasifs. S'il est endommagé, contacter le service client par téléphone. Nous vous recommandons d'éviter d'utiliser le four jusqu'à ce qu'il soit réparé.
- Ne jamais mettre de papier aluminium dans le bas du four car l'accumulation de chaleur pourrait compromettre la cuisson et endommager l'émail.
- Nettoyer la porte en verre (5) en utilisant des produits ou des éponges non abrasifs et la sécher avec un chiffon doux.
 1. Ouvrir la porte (5).
 2. Nettoyer tous les accessoires du four avec de l'eau chaude ou du liquide vaisselle et les polir à l'aide d'un chiffon propre.
 3. Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon doux et propre.
 4. Essuyer la face avant de l'appareil avec un chiffon humide.
 5. Bien laisser sécher le four et tous les accessoires.

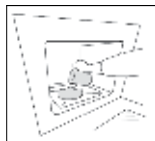
AVERTISSEMENT : toujours couper l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux d'entretien sur la hotte. En cas de problème, contacter le service client.

Systeme de nettoyage des fours equipes du SYSTEME AQUASMART

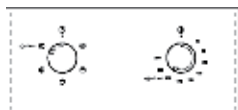
1 Retirer les composants internes, le plateau, la grille et les grilles latérales.



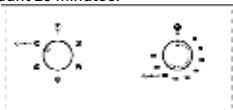
2 Verser 200 ml d'eau savonneuse au niveau de la partie inférieure du four.



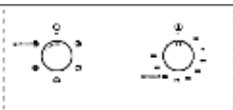
3 Placer le four en fonction AquaSmart  pendant 15 minutes à 200 °C.



4 Placer le régulateur de température de 200 à 0 °C. Laisser le four refroidir pendant 20 minutes.



5 Régler la fonction AquaSmart sur 0. Nettoyer avec un chiffon doux.



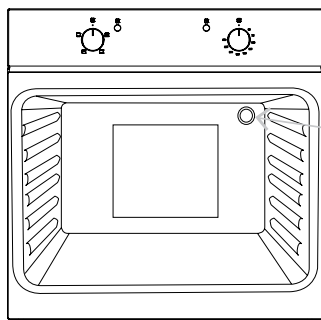
Remplacement de l'ampoule du four

- Retirer toutes les casseroles et les grilles se trouvant à l'intérieur du four pour accéder facilement au cache de la lampe (3).
- Dévisser le cache en verre et retirer l'ampoule usagée. La mettre au rebut en toute sécurité et de manière écologique.
- Insérer une nouvelle lampe halogène G9 dans la douille.

Remarque : ne pas manipuler la lampe à mains nues afin d'éviter de réduire sa durée de vie. Utiliser un chiffon ou un tissu.

- Replacer le cache de la lampe.

AVERTISSEMENT ! S'assurer que l'appareil est éteint et totalement froid avant de remplacer la lampe, pour éviter les risques de chocs électriques ou de brûlures.



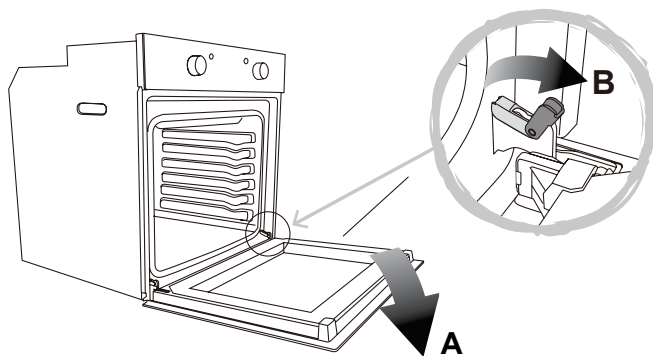
25 W, 300 °C, Tipo G9

Démontage de la porte du four

Pour simplifier le nettoyage intérieur du four, la porte (5) peut être démontée.

Suivre les étapes ci-dessous pour effectuer le démontage :

- Ouvrir complètement la porte (5) sur la position « A ».
- Soulever les deux éléments mobiles des charnières sur la position « B ».
- Fermer la porte à moitié (5).
- Soulever la porte (5) et la retirer en faisant glisser les charnières vers l'extérieur. Lors du démontage, maintenir la porte (5) par les côtés, près des charnières.
- Après nettoyage, remonter la porte (5) dans l'ordre inverse.

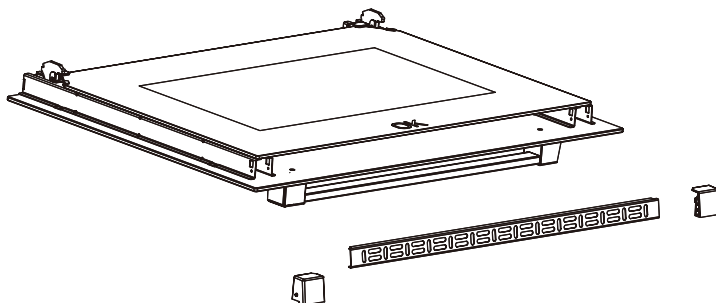


Démontage de la vitre arrière en vue du nettoyage

- Pour simplifier le nettoyage, le panneau en verre arrière peut être démonté.
- Après avoir desserré les 2 vis de fixation des supports latéraux de la vitre, retirer les supports puis le panneau en verre.

Le manipuler avec précaution !

- Après nettoyage, remonter le panneau en verre dans l'ordre inverse.



RÉSOLUTIONS DES PANNES

FaQ	Cause possible
Que dois-je faire si le four ne chauffe pas ?	Vérifier si l'une des actions suivantes résout le problème : le four n'est peut être pas allumé. Allumer le four. (→ Marche/Arrêt). Vérifier si les paramètres nécessaires ont été appliqués. Un fusible a peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché. Remplacer les fusibles ou réactiver le disjoncteur. Si cela arrive souvent, appeler le centre de service.
Que dois-je faire si, alors que le four fonctionne et que la température a été réglée, le four ne chauffe toujours pas ?	Il y a peut être un problème au niveau des composants électriques internes. Appeler le centre de service.
Que dois-je faire si je ne peux pas changer la température réglée ?	S'assurer d'avoir utilisé le bouton de température (→ Éléments de commande)
Que dois-je faire si l'ampoule du four ne s'allume pas ?	L'ampoule est défectueuse. Remplacer l'ampoule du four (→ Remplacement de l'ampoule du four).
Le grill ne chauffe pas correctement ?	Le réglage de la puissance du grill est trop bas. Tourner la commande de température pour augmenter la température.



These instructions are for your safety. Please read the following instructions carefully before proceeding with the installation and use of this appliance. Keep the instruction manuals for future reference.

Warning: All installation work must be carried out by a suitably qualified person, strictly following local building regulations and these instructions.

To avoid the risks that are always present when you use an electrical appliance it is important that this oven is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards. After unpacking the oven please check that it is not damaged. If in doubt, do not use the appliance but contact Customer Services or

Check the package and make sure you have all of the parts listed and decide upon the appropriate location for your product. If this product contains glass please take care with fitting or handling to prevent personal injury or damage to the product. The specification plate shown on this appliance displays all the necessary identification information for ordering replacement parts. If you sell the appliance, give it away, or leave it behind when you move house, please ensure that you pass on this manual so that the new owner can become familiar with the appliance and its safety warnings.

SAFETY

All installation work must be carried out by a suitably qualified person, strictly following local building regulations and these instructions.

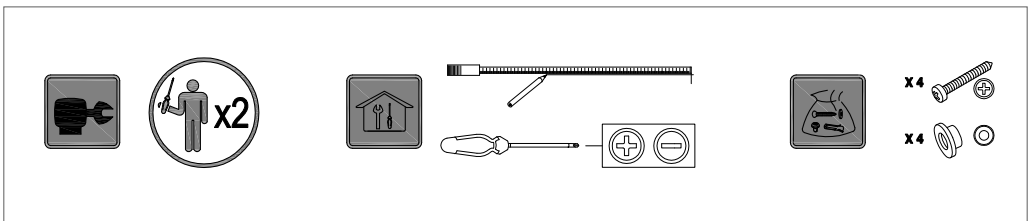
- **Warning:** Ensure that the appliance is switched off at the fused spur before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **Warning:** Accessible parts may become hot during use. Children should be kept away.
- **Warning:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired. Contact Customer Services for advice.
- During installation do not allow the supply cord to touch the hot parts of the appliance.
- Make sure that the supply cord is not caught under or in the appliance and avoid damage to the supply cord.
- Do not install the appliance outdoors in a damp place or in an area which may be prone to water leaks such as under or near a sink unit. In the event of a water leak allow the machine to dry naturally. Do not use and contact Customer Services for advice.
- Please dispose of the packing material carefully.
- Do not use flammable sprays in close vicinity to the appliance.**Warning:** 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. Keep the appliance and its supply cord out of the reach of children less than 8 years old.
- If the supply cord becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service

- agent or similarly qualified persons in order to avoid a danger or injury.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separated remote control system.
 - The appliance is for domestic use only and only for cooking food. Do not use this appliance as a source of heat.
 - The manufacturer declines all liability for personal or material damage as a result of misuse or incorrect installation of this appliance.
 - Danger of burns! During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
 - Do not lean on the door or place any objects on the door of the appliance. This can damage the door hinges.
 - The oven must be installed in accordance with installation instructions and all dimensions must be followed.
 - Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.
 - Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the electrical outlet and contact your retailer if it is damaged.
 - Danger of electric shock! Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
 - To avoid damaging the cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames.
 - Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor. Always turn the appliance off before disconnecting it from the power supply.
 - Disconnect the oven from the power supply when not in use and before cleaning.
 - **Warning:** This appliance is supplied with a three core supply cord and must be connected direct to the mains electricity supply via a omni-polar or double pole switch having a 3mm minimum contact gap on each connector.
 - The fused spur should be installed in an easily reachable place so that in case of emergency the appliance can be disconnected from power immediately.
 - The fixed wiring must be protected against heat surfaces.
 - Do not hang any objects on the handle of the oven door.
 - **Caution:** Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil or other objects. There is a risk of fire and damage to the enamel in the oven!
 - Do not allow aluminium foil, plastic, paper or fabric contact with heating elements. Never leave the appliance unattended during use, especially when cooking with flammable substances (e.g. hot oil, fat, etc.).
 - Do not store or never use harsh chemicals, sprays, flammable or non-food in or near the oven.

- This oven is designed specifically for heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the unit and may cause injury.
- Should any food inside the oven catch fire, keep the door closed. Switch the oven off and disconnect the power supply. Always exercise caution when opening the door.
- Move to the side, and open the door slowly to vent the hot air and/or steam. Make sure your face is away from the opening and make sure there are no children or pets near the oven.
- Only use utensils that are suitable for use in this type of oven.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass. They can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- **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.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.



INSTALLATION



All installation must be carried out by a competent person or qualified electrician. Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate.

Direct Connection

This appliance must be connected directly to the mains using an omnipolar circuit breaker with a minimum opening of 3 mm between contacts.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with the wiring diagram.

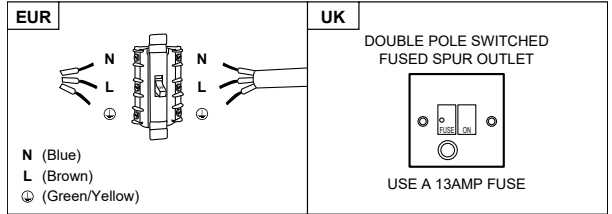
The cable must not be bent or compressed.

Regularly check the power cord for damage. If the supply cord becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Warning: This is a Class I appliance and MuST be earthed.

This appliance is supplied with a 3 core mains cable coloured as follows:

- Brown = L or Live
- Blue = N or Neutral
- Green and Yellow = E or Earth

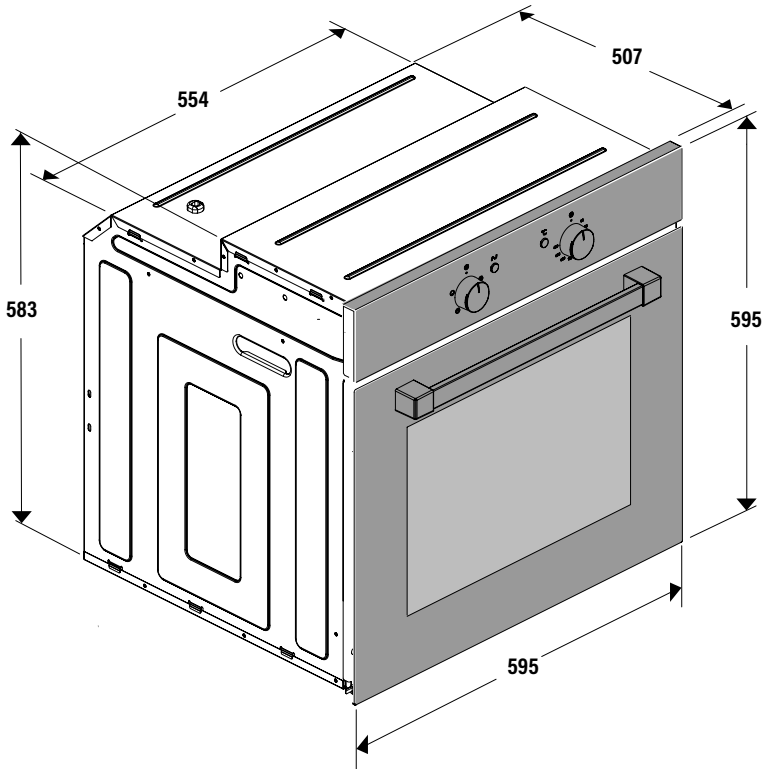


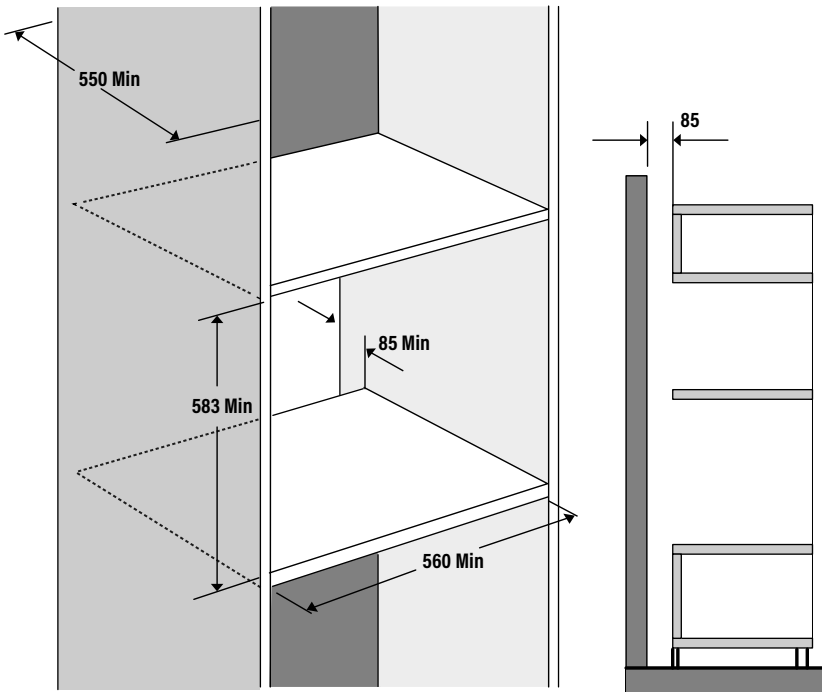
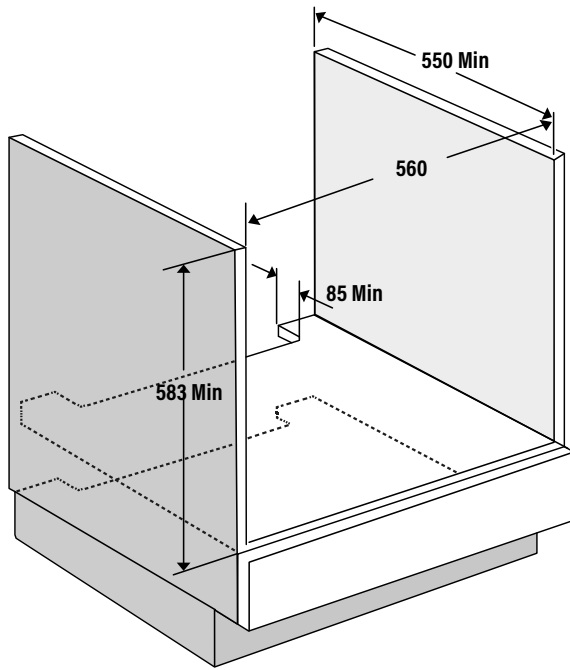
The fuse must be rated at 13 amps.

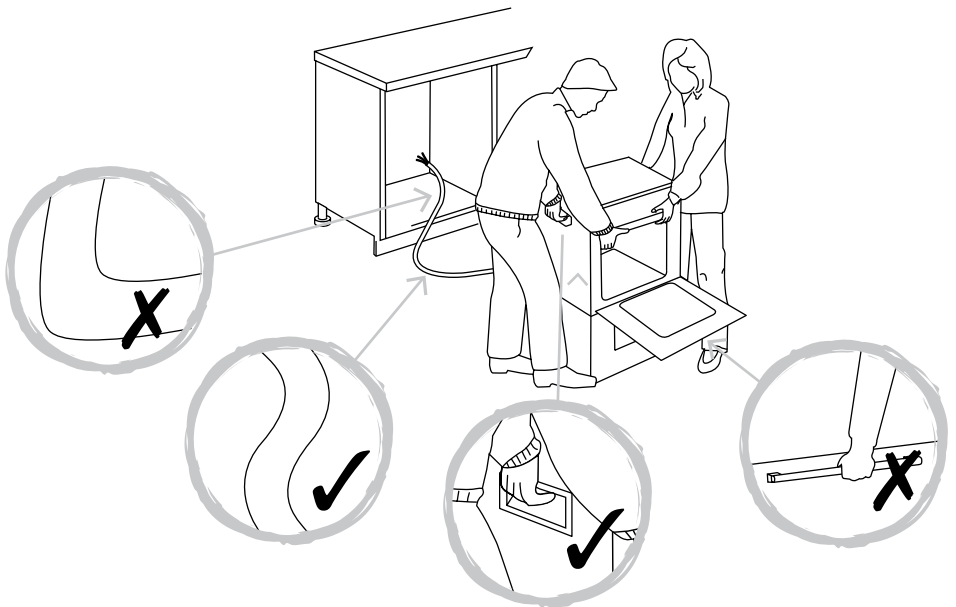
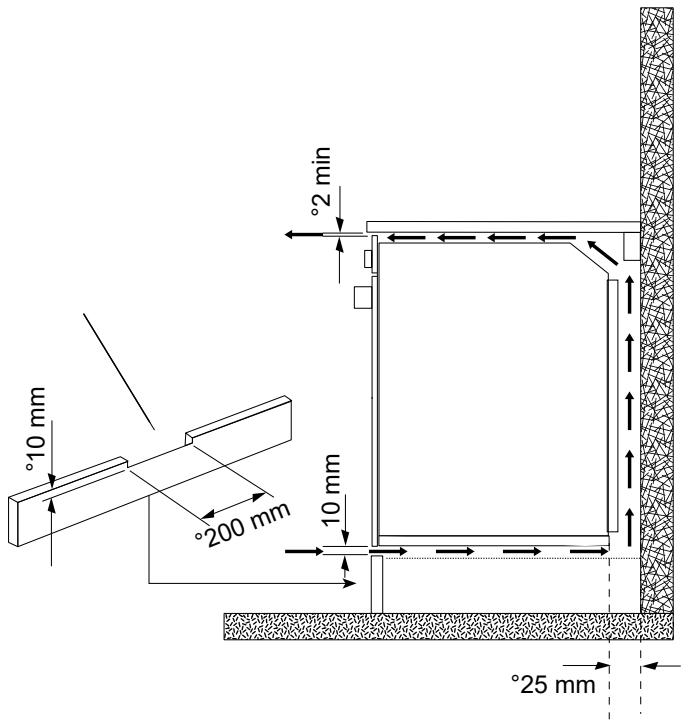
To avoid the risks that are always present when you use an electrical appliance it is important that this appliance is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards. Please keep this instruction booklet for future reference and pass it on to any future owners. After unpacking the appliance please check that it is not damaged. If in doubt, do not use the appliance but contact Customer Services.

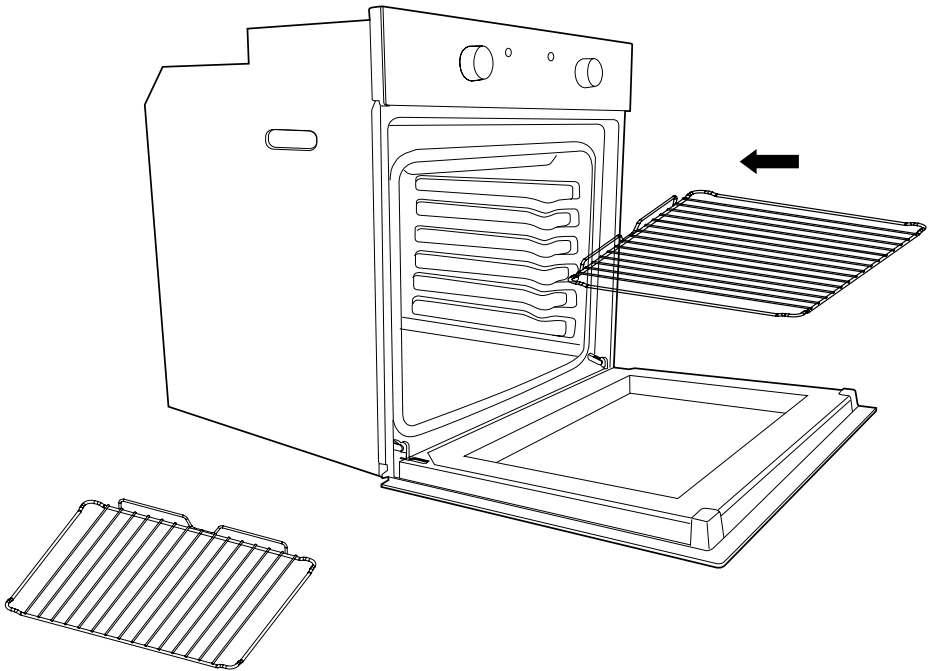
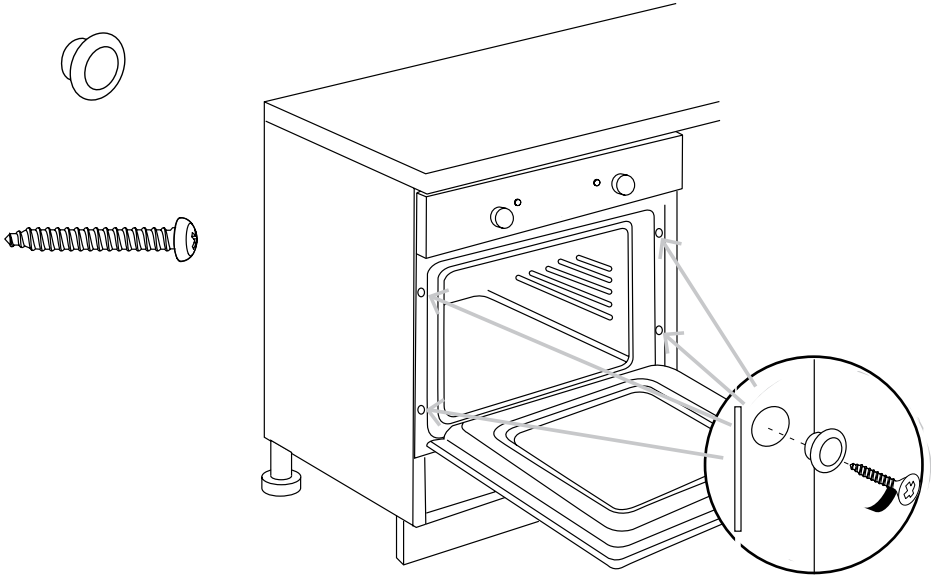
The manufacturer declines all liability for damage caused to persons and objects due to incorrect or improper installation of the appliance. Any permanent electrical installation must comply with the latest wiring regulations applicable to your country and for your own safety a qualified electrician or contractor should undertake the electrical installation.

Installation









BEFORE YOU START

Switch on the appliance at the switched fused connection unit. The appliance is ready for use.

WARNING: Read the instructions before using the appliance.












Check the package and make sure you have all of the parts listed. Decide on the appropriate location for your product. This product contains glass, please take care when fitting or handling to prevent personal injury or damage to the product.

If you sell the appliance, give it away, or leave it behind when you move house, make sure you also pass on this manual so that the new owner can become familiar with the appliance and its safety warnings.

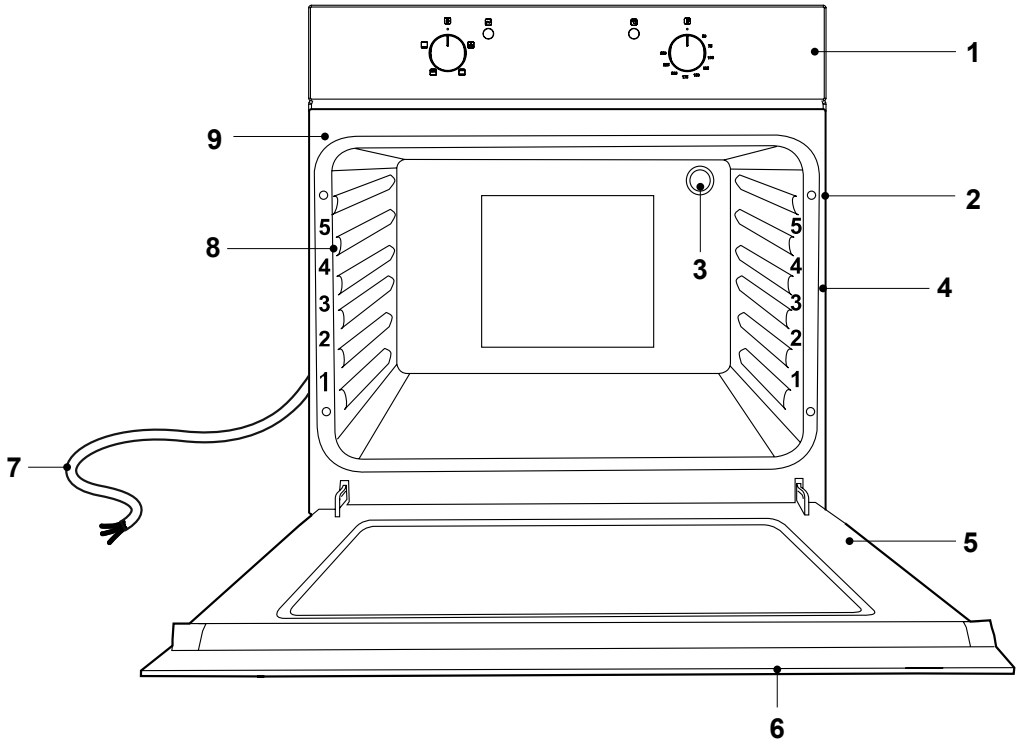
Note! Before using the oven for the first time we recommend that the oven is switched on and set to its highest temperature. Keep the oven door closed and leave the appliance on for 1.5 hours with nothing in it.

Ensure adequate ventilation during this process by opening doors and windows in the room. Any odours created during this operation are due to the evaporation of substances used to protect the appliance during storage prior to installation.

FUNCTION & SETTINGS

ICON	FUNCTION	DESCRIPTION
	OVEN LIGHT	Automatic when selecting the cooking mode for all models. The oven light remains on when using the oven.
	CONVECTION MODE	Provides traditional cooking with heat from the upper and lower elements.
	UPPER ELEMENT MODE	For gentle cooking, browning or keeping cooked dishes warm.
	LOWER ELEMENT MODE	For slow cooking and heating food.
	FAN-ASSISTED CIRCULAR ELEMENT MODE	Provides uniform heating with the fan and allows different dishes to be cooked at the same time on different levels.
	FAN-ASSISTED LOWER ELEMENT MODE	This provides heating by semi-convection with the lower element for delicate dishes.
	FAN-ASSISTED CONVECTION MODE	This provides convection heating of the upper and lower elements for uniform cooking.
	GRILL	For gratinating and browning food.
	MAXI-GRILL	As above, but the grill element provides a larger area for roasting.
	FAN-ASSISTED GRILL	This provides fast browning so that food remains juicy. For convection baking, this is the most energy-efficient function.
	THAWING MODE	The fan works without heat to reduce the thawing time for frozen food.

	Food	Programme and temperature		Time	Position	Preheat	Accessories
meat and poultry	Beef 1,5 Kg	190° C	210° C	50 - 60 min	1	no	
	Pork 1,5 Kg	150° C	180° C	85 - 95 min	2	no	
	Lamb 1,5 Kg	200° C	220° C	40 - 50 min	2	no	
	Turkey 4 Kg	170° C	190° C	115 - 125 min	1	no	
	Chicken 1,25 Kg	210° C	230° C	50 - 60 min	1	no	
vegetables	Roasted red peppers 1,25 Kg	190° C	210° C	30 - 40 min	2	no	
	Stuffed tomatoes 4 servings	200° C	220° C	15 - 19 min	2	no	
fish and seafood	Baked Hake/Cod 1,5 Kg	210° C	230° C	7 - 9 min	2	yes	
	Roasted lobster 1 Kg	220° C	240° C	4 - 5 min	4	yes	
sundry	Pizza	200° C	220° C	18 - 22 min	1	yes	
	Defrosting, all types of food	75° C			2	no	
	Fermenting dough for bread/cakes	40° C - 50° C	40° C - 50° C	25 - 30 min	0	no	
PERFORMANCE TESTING ACCORDING TO STANDARD IEC/EN60350	8.4.1 Butter cookies		175° C	22 min	3	yes	Deep Tray
	8.4.2 Fairy Cakes		185° C	23 min	2	yes	Deep Tray
			*160° C	45 min	3 1	no	Deep Tray/ standard
	8.5.1 Fat-free sponge cake		180° C	25 min	1	no	Mould on grill
			*180° C	40 min	3 1	no	2 moulds on 1 grills and deep
	8.5.2 Apple tart		185° C	40 -45 min	2	no	Grill
		*180° C	50 - 55 min	3 1	no	2 moulds on 1 grills and deep	
9.1 Surface browning		*250° C	2 - 3 min	4	Pre-heat for 5 min	Cook 2-3 min. on grill	



- | | |
|--------------------------|----------------------------------------|
| 1. Control panel. | 6. Door handle. |
| 2. Fixing openings (4x). | 7. Power cable. |
| 3. Oven lamp. | 8. Side rails. |
| 4. Shelf level markings. | 9. Side handles for carrying the oven. |
| 5. Door. | |

Switching on / off



A

Control panel with 2 knobs



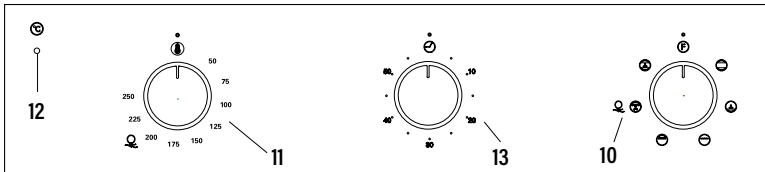
- 10. **Cooking mode knob.**
- 11. **Temperature knob.**
- 12. **Temperature indicator.**

1. Rotate the cooking mode knob (10) to a desired cooking mode.
2. Rotate the temperature knob (11) to a desired cooking temperature.
3. The oven now switches on and starts operation. The power indicator (13) and temperature indicator (12) light up.
4. After cooking:

- Set the temperature knob (11) to  position.
- Set the cooking mode knob (10) to  position.



B

Control panel with 3 knobs



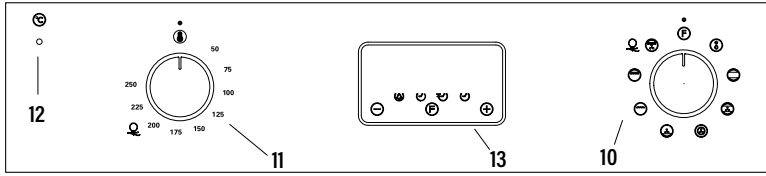
- 10. **Cooking mode knob.**
- 11. **Temperature knob.**
- 12. **Temperature indicator.**
- 13. **Timer**

1. Rotate the cooking mode knob (10) to a desired cooking mode.
2. Rotate the temperature knob (11) to a desired cooking temperature.
3. The oven now switches on and starts operation. The power indicator (13) and temperature indicator (12) light up.
4. Once the thermostat controls are in the desired position, turn the knob clockwise to the maximum position and then turn it anti-clockwise to the desired time; at the end of this set time the buzzer will sound. The timer only indicates the end of the set time, but it does not stop the function being used.

5. After cooking:
 - Set the temperature knob (11) to  position.
 - Set the cooking mode knob (10) to  position.

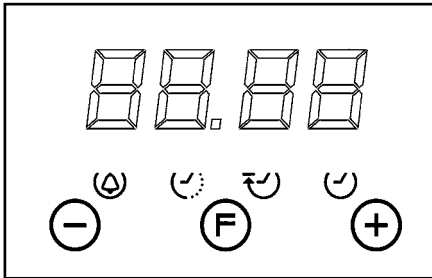
C

Control panel with display



- 10. **Cooking mode knob.**
- 11. **Temperature knob.**
- 12. **Temperature indicator.**
- 13. **Display**

1. Rotate the cooking mode knob (10) to a desired cooking mode.
2. Rotate the temperature knob (11) to a desired cooking temperature.
3. The oven now switches on and starts operation. The power indicator (13) and temperature indicator (12) light up.
4. Use of the electronic timer



Description of the timer functions:

- Warning alarm
- Cooking in automatic mode (duration)
- End of cooking time (time at end)
- Setting the clock. Clock with 24-hour display.

Description of the buttons:

- Reduce Minutes
- Timer function selector
- Increase Minutes

Warning alarm

An independent audible signal that can be set to a maximum time of 23 hours and 59 minutes. To set the time, press once. The alarm indicator will flash for 5 seconds, during which time we can select the required time by pressing and . The countdown will start immediately. At the end of the time, the indicator will flash and an intermittent sound signal will be triggered, which can be interrupted by pressing the button. If it is not stopped, it will do so automatically after 2 minutes. The warning alarm does not control any of the oven functions.





Semi-automatic cooking


A. Cooking time setting

By pressing twice, set the cooking time using and . The cooking will start immediately and appear on the indicator. At the end of the set time, the cooking will be interrupted and the intermittent sound signal will be heard. Cancel it as indicated above.

Note that the oven will continue to work after the end of the cooking process and when the alarm has been stopped. It must be turned off manually.

B. Setting the cooking end time







By pressing  three times, set the chosen cooking end time using  and . The cooking will start immediately and appear on the  indicator. When the cooking time ends, the cooking will stop and the intermittent sound signal will be heard. Cancel it as indicated above.



The programming status can be seen at any time by pressing . The programming can also be cancelled at any time by pressing and resetting the display. Pressing after this will prepare the oven for manual operation.

Note that the oven will continue to work after the end of the cooking process and when the alarm has been stopped. It must be turned off manually.

Automatic cooking, +




(Start and end of cooking)




- 1) Programme the cooking time by pressing  twice and selecting the required time with  and .
- 2) Set the end of the cooking time by pressing  3 times and selecting the required time with  and .
- 3) Select the required temperature and function using the thermostat controls and selector.



After these operations, the  and  indicators will continue to be shown on the display, showing that the oven has been programmed.

Practical example:

We want to cook for 45 minutes and for the cooking to end at 2 p.m.

• We press  twice and select 0.45 by using  and .

• We press  three times and select 14.00 with  and .

• After these operations, the current time will reappear on the display and the  and  indicators will show that our programming has been understood and memorised.


• At 1.15 p.m. (2 p.m. less 45 minutes), the oven will start automatically.



• At 2 p.m. the cooking will stop automatically and the intermittent sound signal will be heard.

• We can switch it off by pressing any button.


Note that the oven will continue to work after the end of the cooking process and when the alarm has been stopped. It must be turned off manually.

Setting the clock



When turning on the oven (and also after any possible power cut) the numbers 12.00 will appear in the panel and the  indicator will flash until we enter the right time.

To set the right time, press or  to  adjust. There is a 5-second lapse for acceptance during which no button must be touched. The rate of change will increase considerably a few seconds after the buttons have been depressed.

To change the clock time, we can press  4 times until the  indicator flashes and set the correct time with  and .

WARNING! any power cut cancels the programmed functions, including the clock. When the power supply returns, the  indicator will flash and can be reprogrammed

5. After cooking:

- Set the temperature knob (11) to  position.
- Set the cooking mode knob (10) to  position.

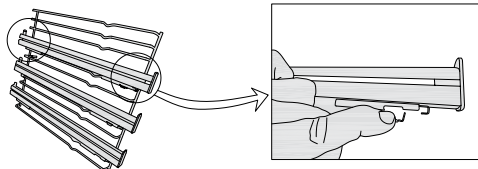
Note: The temperature indicator lights up from time to time during use. This indicates the oven is maintaining the set temperature.

CAUTION! The appliance will not switch off automatically after use. Never leave the appliance unattended during use.

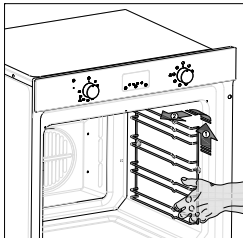
Oven accessories

The oven can be provided with lateral guides fitted to the oven wall. Insert the grid and oven sheet provided on the lateral guides. To remove the guides proceed as follows for the two types:

To remove the lateral telescopic guides:



To remove the lateral guides:



Cleaning

Before cleaning or performing maintenance, disconnect the oven from the power supply. To extend the life of your oven, it must be cleaned frequently, keeping in mind that:

- Do not use abrasive powders or corrosive substances which could ruin the surfaces.
- The inside of the oven should preferably be cleaned immediately after use, when it is still warm, with hot water and soap. The soap should be rinsed away and the interior dried thoroughly. Avoid using abrasive detergents (for example cleaning powders, etc.) and abrasive sponges for dishes or acids (such as lime scale remover, etc.) as these could damage the enamel. If the grease spots and dirt are particularly tough to remove, use a special product for oven cleaning, following the instructions provided with the product.
- If the oven is in use for an extended period of time, condensation may form. Once the oven has cooled, remove the condensation using a dry cloth.
- There is a rubber seal surrounding the oven opening which creates a heat seal. Check the condition of this seal on a regular basis. If necessary, clean it and avoid using abrasive products or objects to do so. Should it become damaged, please contact the customer services helpline. We recommend you avoid using the oven until it has been repaired.
- Never put aluminium foil at the bottom of the oven, as the build up of heat could compromise cooking and even damage the enamel.

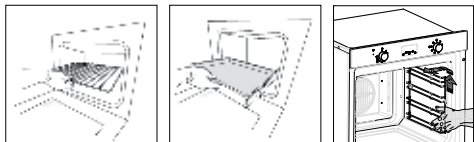
• Clean the glass door (5) using non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth.

1. Open the door (5).
2. Clean all oven accessories with warm water or washing up liquid and polish dry with a soft clean cloth.
3. Clean the oven interior with a soft clean cloth.
4. Wipe the front of the appliance with a damp cloth.
5. Let the oven and all accessories dry well.

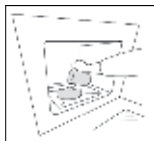
WARNING: Always switch off the electricity supply before carrying out maintenance work on the hood. In the event of a fault, contact customer services.


Oven cleaning system equipped with the AQUASMART SYSTEM

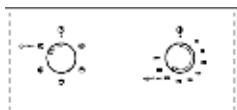
1 Take out the internal components: tray, screen, side screens.



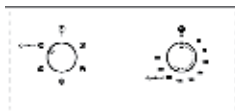
2 Pour 200 ml of soapy water on the bottom of the oven.



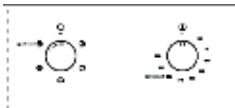
3 Turn on **aquaSmart**  and set the oven at 200° for 15 minutes



4 Move the temperature control from 200°C to 0°C. Let the oven cool down for 20 minutes.

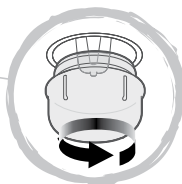
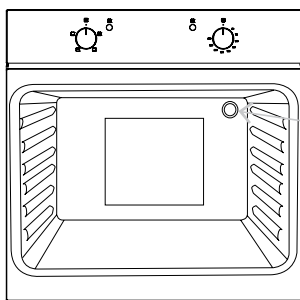


5 Move the AquaSmart function to 0. Wipe clean with a rag or soft cloth.



Replacing the oven light bulb

- Remove all pans and grills from inside the oven to easily access the lamp cover (3).
- Unscrew the glass cover and remove the old lamp. Dispose of it safely and ecologically.
- Insert a new G9 halogen lamp into the lamp holder. Note: Please do not handle the lamp with bare skin to avoid reducing its life. Use a cloth or tissue.
- Replace the lamp cover.



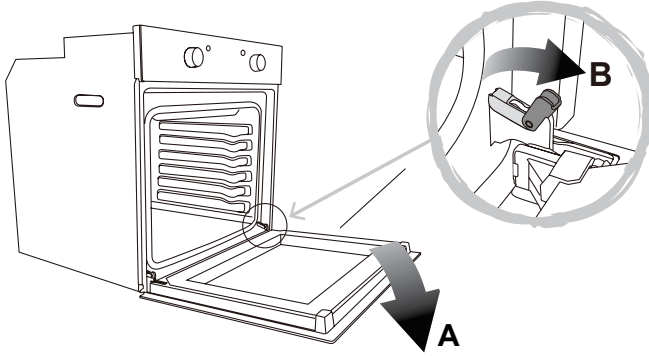
25 W, 300 °C, Tipo G9

WARNING! Ensure that the appliance is switched off and completely cool before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock or burns.

Removing the Door From the Oven

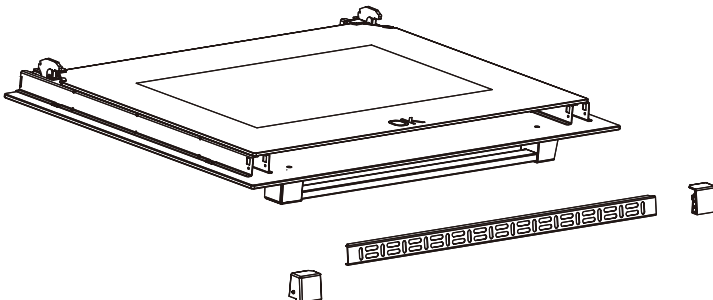
To simplify cleaning interior of the oven, the door (5) can be removed. Follow below steps to do so:

- Open the door (5) fully to position "A".
- Lift the two mobile links of the hinges to position "B".
- Close the door (5) to the half-way position.
- Lift the door (5) upwards and remove it by sliding the hinges outwards. Hold the door (5) by the sides close to the hinges when doing this.
- After cleaning, replace the door (5) in the reverse order.



Removing the Rear Glass for Cleaning

- To simplify cleaning, the rear glass panel can be removed.
- After loosening 2 screws fixing the side supports of the glass, remove the supports and then the glass panel.
Handle with care!
- After cleaning, replace the glass panel in the reverse order.
- Inner glass must be placed so that the "ok" is visible.



TROUBLE SHOOTING

FAQS	Solution
What should I do if the oven does not heat up?	Check to see if one of the following actions resolves the issue: The oven may not be switched on. Switch on the oven. (→ Switching On/Off). Check to see if the required settings have been applied. A household fuse may have blown or a circuit breaker may have tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call the Service Centre.
What should I do if, even though the oven function and temperature have been set, the oven does not heat up?	There may be problems with the internal electrical components. Call the Service Centre.
What should I do if I cannot change the set temperature?	Make sure to have used the temperature knob (→ Control elements).
What should I do if the oven light does not illuminate?	The oven light is faulty. Replace the oven light bulb (→ Replacing the oven light bulb).
The grill does not heat up properly?	The grill power is set too low. Turn the temperature control to a higher temperature.



Estas instruções são para sua segurança. Leia as seguintes instruções cuidadosamente antes de avançar com a instalação e a utilização deste aparelho. Guarde o manual de instruções para referência futura.

AVISO: Todo o trabalho de instalação deve ser efetuado por uma pessoa devidamente qualificada, seguindo rigorosamente os regulamentos locais de construção e estas instruções.

Para evitar os riscos que estão sempre presentes quando utiliza um aparelho elétrico, é importante que este forno esteja instalado corretamente e que leia as instruções de segurança cuidadosamente para evitar usos indevidos e perigos. Depois de desembalar o forno, verifique se não está danificado. Em caso de dúvida, não use o aparelho e entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente.

Verificar a embalagem, confirme se tem todas as peças listadas e decida qual a localização adequada para o seu produto. Se este produto tiver vidro, tenha cuidado durante a instalação ou utilização para evitar ferimentos pessoais ou danos no produto. Esta placa de especificações, exibida neste aparelho, apresenta todas as informações de identificação necessárias para encomendar peças de substituição. Se vender o aparelho, oferecê-lo ou deixá-lo ao próximo morador quando mudar de casa. Certifique-se de que entrega este manual, para que o novo proprietário possa familiarizar-se com o aparelho e os respetivos avisos de segurança.

PROTEÇÃO

Todo o trabalho de instalação deve ser efetuado por uma pessoa devidamente qualificada, seguindo rigorosamente os regulamentos locais de construção e estas instruções.

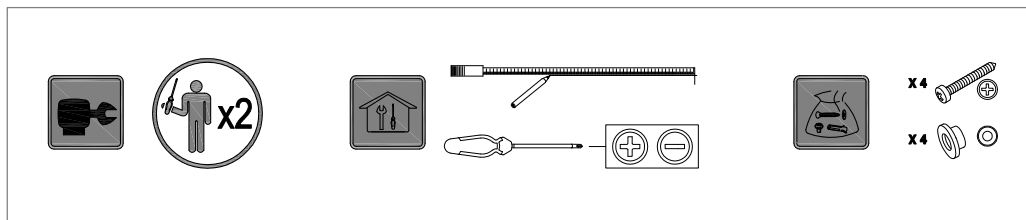
- **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está desligado da tomada derivada com fusível antes de substituir a lâmpada, de forma a evitar possíveis choques elétricos.
- **AVISO:** As peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização. Devem ficar longe do alcance das crianças.
- **AVISO:** Se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados, o forno não pode ser utilizado até ter sido reparado. Entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente para receber aconselhamento.
- Durante a instalação, não permita que o cabo de alimentação entre em contacto com as partes quentes do aparelho.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica preso debaixo ou no aparelho e evite danificar o cabo de alimentação.
- Não instale o equipamento no exterior, numa zona húmida ou numa área propícia a fugas de água, tal como por baixo ou perto de uma unidade de lava-loiça. Na eventualidade de ocorrer uma fuga de água, deixe a unidade secar naturalmente. Não utilize o aparelho e entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente para receber aconselhamento.
- Descarte o material da embalagem cuidadosamente.
- Não utilize sprays inflamáveis nas proximidades do aparelho.
- **AVISO:** Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou que não tenham experiência e conhecimentos, caso tenham supervisão ou recebido instruções sobre a utilização do aparelho em segurança e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão. Mantenha o aparelho e o fio de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

- Se o cabo de alimentação se danificar, este tem de ser substituído pelo fabricante, o seu fornecedor de serviços ou por uma pessoa qualificada de modo a evitar perigos ou lesões.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto em separado.
- O aparelho destina-se apenas para uso doméstico e apenas para confeção de alimentos. Não utilize este aparelho como fonte de calor.
- O fabricante está isento de qualquer responsabilidade por danos pessoais ou materiais resultantes da utilização indevida ou instalação incorreta deste aparelho.
- Perigo de queimaduras! Durante a utilização o aparelho aquece. Tenha cuidado para não tocar nos elementos quentes no interior do forno.
- Não se encoste à porta ou coloque objetos na porta do aparelho. Isso pode danificar as dobradiças da porta.
- O forno deve ser instalado de acordo com as instruções de instalação e todas as dimensões devem ser respeitadas.
- Antes de ligar o aparelho à fonte de alimentação, verifique se a voltagem da fonte de alimentação e de corrente nominal correspondem aos valores de alimentação detalhados no rótulo de classificação do aparelho.
- Nunca utilize um aparelho danificado! Desligue o aparelho da tomada elétrica e entre em contacto com o seu revendedor se este estiver danificado.
- Perigo de choque elétrico! Não tente reparar o aparelho sozinho. Em caso de avaria, as reparações devem ser efetuadas apenas por pessoal qualificado.
- Para evitar danificar o cabo, não o aperte, dobre ou coloque sob fricção com extremidades afiadas. Mantenha-o afastado de superfícies quentes e chamas.
- Coloque o cabo de forma a que seja impossível puxá-lo de forma não intencional ou tropeçar no mesmo. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance das crianças.
- Não opere o aparelho com as mãos molhadas ou enquanto estiver sobre um piso molhado.
- Desligue sempre o aparelho antes de o retirar da fonte de alimentação.
- Desligue o forno da fonte de alimentação quando não estiver a ser utilizado e antes da limpeza.
- AVISO: O aparelho é fornecido com um cabo de alimentação de três núcleos e tem de ser ligado diretamente à alimentação elétrica através de um interruptor onipolar ou de dois polos que tenha um intervalo mínimo de 3 mm entre cada conector.
- A tomada derivada com fusível deve ser instalada num local acessível, para que em caso de emergência o aparelho possa ser desligado da alimentação de forma imediata.
- A cablagem fixa tem de ser protegida contra superfícies de calor.
- Não pendure quaisquer objetos na pega da porta do forno.
- CUIDADO: Não cubra a parte inferior do forno com papel de alumínio ou outros objetos. Existe um risco de incêndio e danos no esmalte no forno!
- Não permita que papel de alumínio, plástico, papel ou tecido entrem em contacto com os elementos de aquecimento. Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a sua utilização, especialmente quando cozinhar com substâncias inflamáveis (por exemplo óleo quente, gordura, etc.).
- Não guarde ou utilize produtos químicos agressivos, sprays, inflamáveis ou não alimentares dentro ou perto do forno. Este forno foi concebido especificamente para aquecer ou cozinhar alimentos. A utilização de produtos químicos corrosivos durante o aquecimento ou limpeza danifica a unidade e pode causar ferimentos.
- Caso a comida dentro do forno se incendeie, mantenha a porta fechada. Desligue o forno e desligue-o da fonte de alimentação. Tenha sempre cuidado ao abrir a porta.

- Utilize apenas utensílios que sejam adequados para utilização neste tipo de forno.
- O forno deve ser limpo regularmente e os resíduos alimentares eliminados.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno. Estes podem arranhar a superfície, o que pode resultar em fragmentos de vidro.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor.
- AVISO: O aparelho e as respetivas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos quentes.
- As crianças com idade inferior a 8 anos devem manter-se afastadas, exceto se receberem supervisão contínua.
- Para evitar sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa.



INSTALAÇÃO



A instalação tem de ser efetuada por uma pessoa competente ou por um electricista qualificado. Antes de ligar a rede elétrica, certifique-se de que a tensão da rede corresponde à tensão na placa de classificação.

Ligação direta

O aparelho tem de ser ligado diretamente à rede elétrica através de um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.

O responsável pela instalação tem de garantir que foi realizada a ligação elétrica correta e que esta está em conformidade com o diagrama da cablagem.

O cabo não pode ser dobrado nem comprimido.

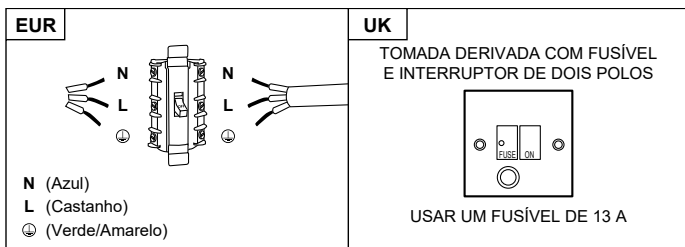
Verifique regularmente se existem danos na tomada e no cabo elétrico. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu fornecedor de serviços ou outra pessoa qualificada de modo a evitar perigos.

AVISO: Este é um aparelho de Classe I e TEM DE estar ligado à terra.

Este aparelho é fornecido com um cabo de 3 núcleos colorido da seguinte forma:

- Castanho = L ou ativo
- Azul = N ou neutro
- Verde e amarelo = E ou terra

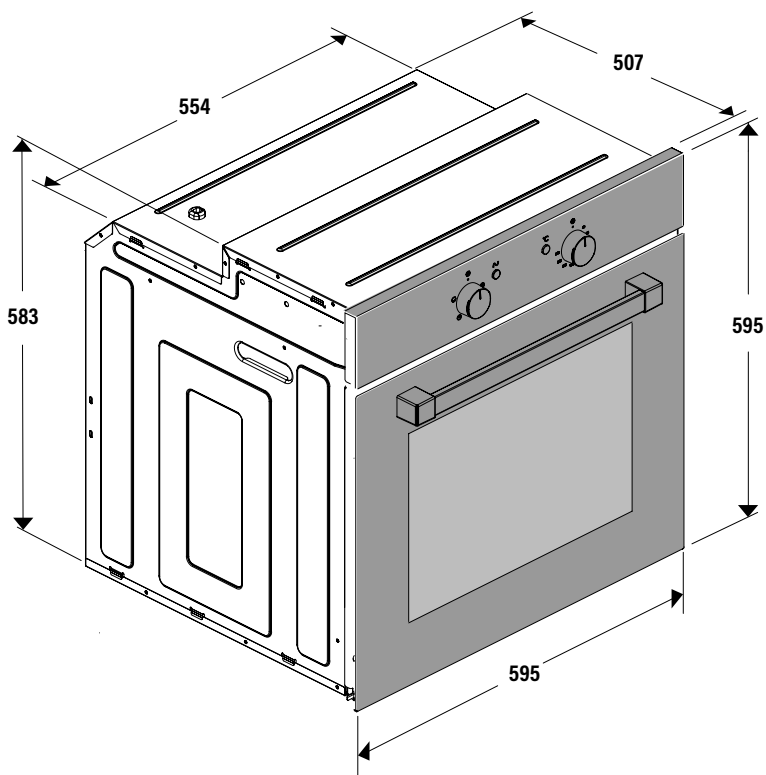
Fusível tem de estar classificado como 13 A.

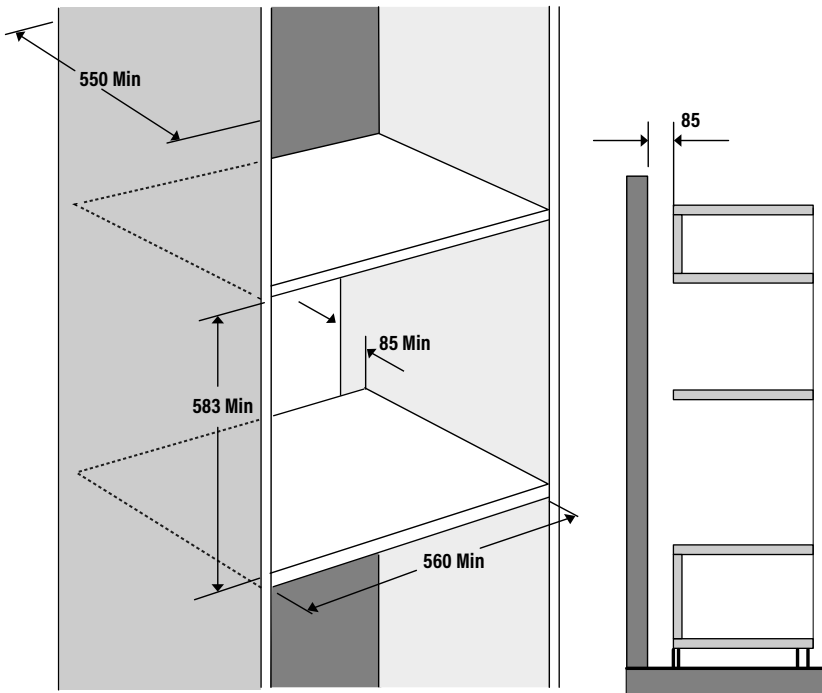
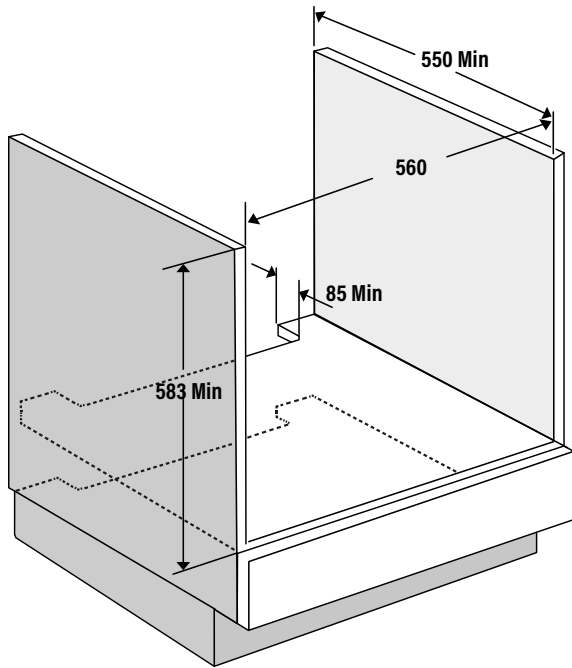


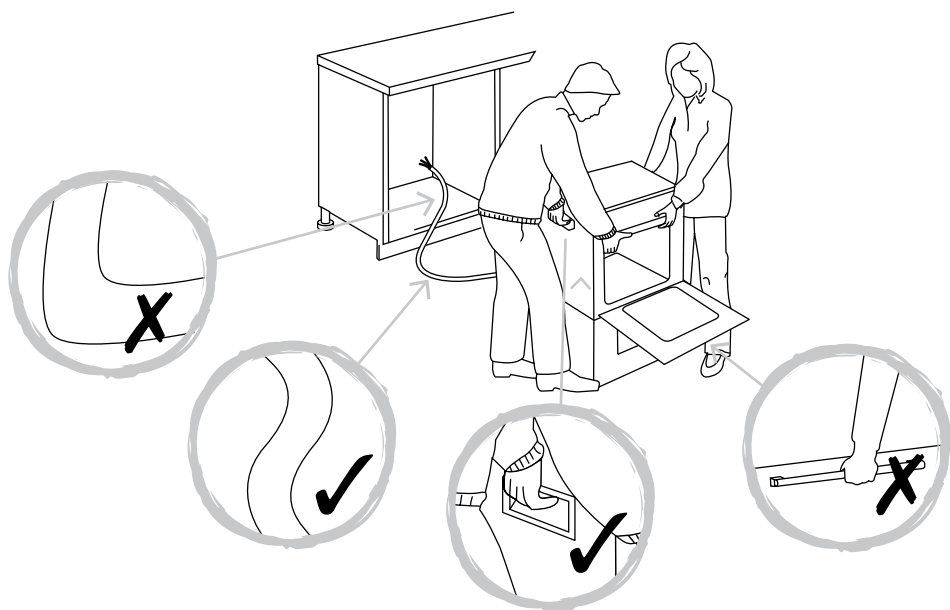
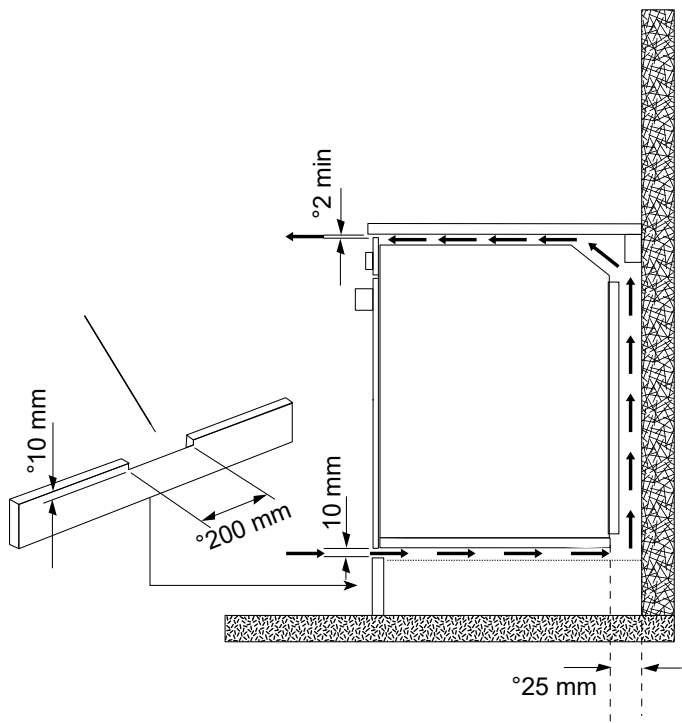
Para evitar os riscos que estão sempre presentes quando utiliza um aparelho elétrico, é importante que este aparelho esteja instalado corretamente e que leia as instruções de segurança cuidadosamente para evitar usos indevidos e perigos. Guarde este manual de instruções para consulta futura e entregue-o a futuros proprietários. Depois de desembalar o aparelho, verifique se não está danificado. Em caso de dúvida, não use o aparelho e entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente.

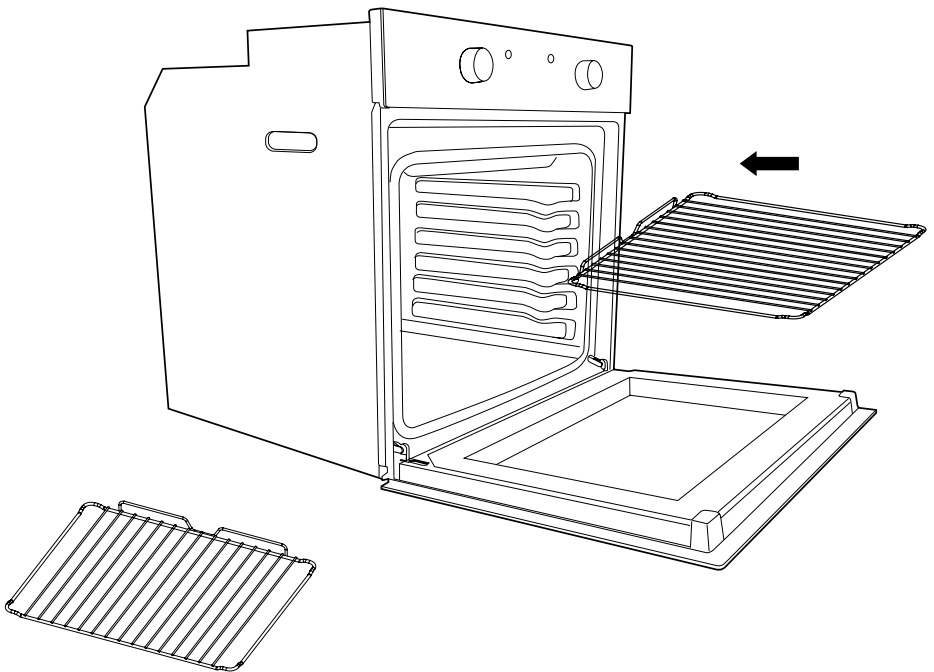
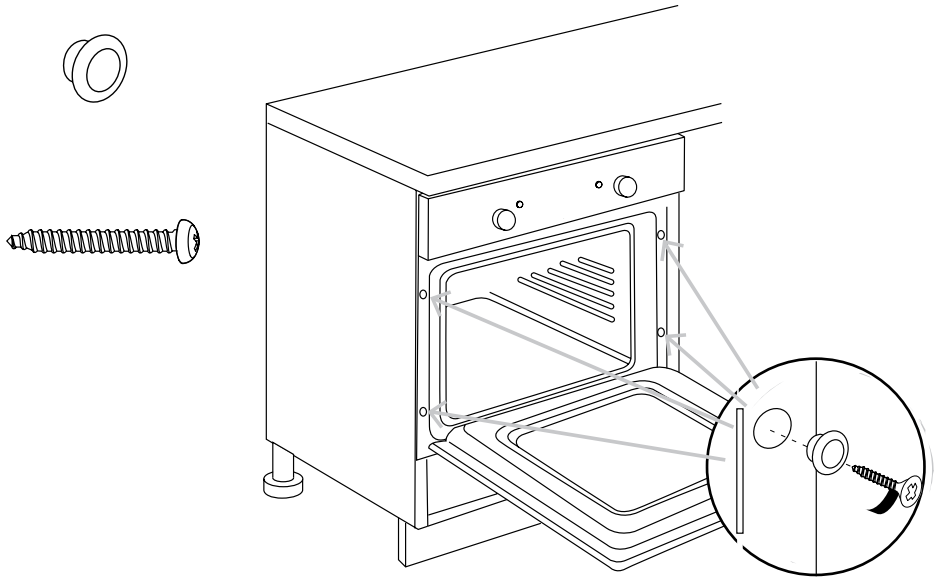
O fabricante está isento de qualquer responsabilidade por danos pessoais ou materiais resultantes de uma instalação incorreta ou inadequada do aparelho. Qualquer instalação elétrica permanente deve estar em conformidade com a mais recente regulamentação aplicável a cablagem para o seu país e, para a sua própria segurança, a instalação elétrica deve ser efetuada por um electricista qualificado ou um empreiteiro.

Instalação









ANTES DE COMENÇAR

Ligue o aparelho na unidade de ligação com fusível e interruptor. O aparelho está pronto para ser utilizado

AVISO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho

Para evitar os riscos que estão sempre presentes quando utiliza um aparelho elétrico, é importante que este aparelho esteja instalado corretamente e que leia as instruções de segurança cuidadosamente para evitar usos indevidos e perigos. Guarde este manual de instruções para consulta futura e entregue-o a futuros proprietários. Depois de desembalar o aparelho, verifique se não está danificado. Em caso de dúvida, não use o aparelho e entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente.

Verifique a embalagem e certifique-se de que dispõe de todas as peças indicadas. Escolha o local adequado para o produto. Este produto contém vidro. Tenha cuidado durante a instalação ou utilização para evitar ferimentos pessoais ou danos no produto.

Se vender o aparelho, ofereça-a ou deixe-a ao próximo morador quando mudar de casa. Certifique-se de que entrega este manual, para que o novo proprietário possa familiarizar-se com o aparelho e os respetivos avisos de segurança.

Nota! Antes de utilizar o forno pela primeira vez, recomendamos que este seja ligado e colocado na sua temperatura mais alta. Mantenha a porta do forno fechada e deixe o aparelho ligado durante 1,5 horas sem nada no interior. Assegure uma ventilação adequada durante este processo abrindo as portas e janelas da divisão. Os odores criados durante esta operação devem-se à evaporação das substâncias utilizadas para proteger o aparelho durante o tempo de armazenamento anterior à instalação.

FUNÇÃO E CONFIGURAÇÕES












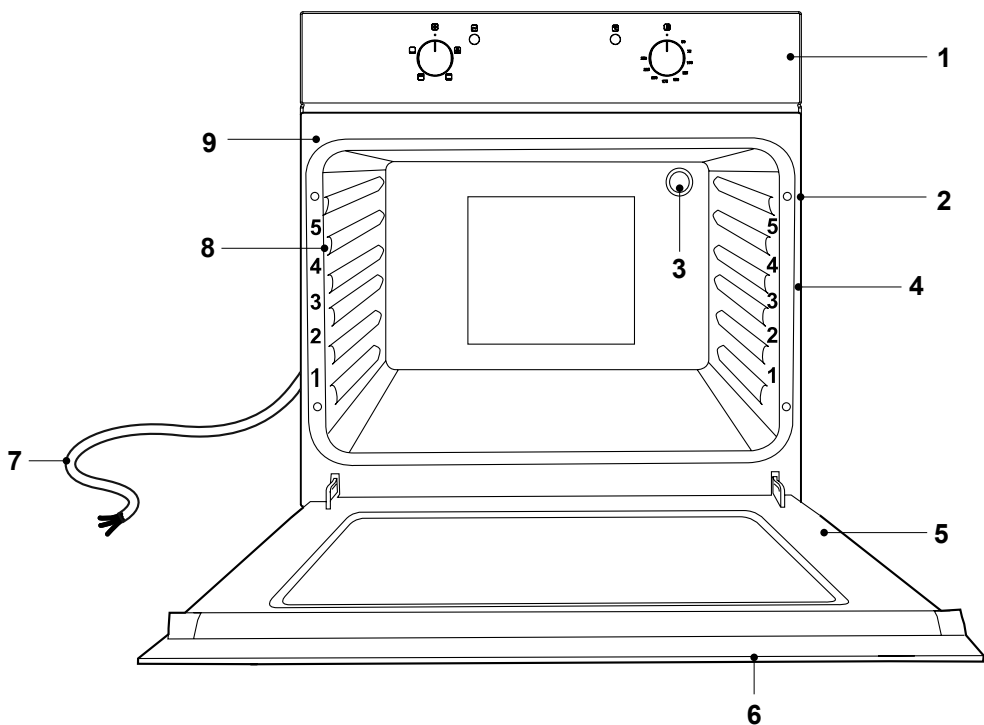
ÍCONE	FUNÇÃO	DESCRIÇÃO
	LUZ DO HORNO	Automática quando se selecciona o modo de cozedura para todos os modelos. A luz do forno permanece acesa enquanto se usa o forno.
	MODO DE CONVECÇÃO	Proporciona cozedura tradicional com calor desde os elementos superior e inferior.
	MODO DE ELEMENTO SUPERIOR	É para a cozedura suave, dourar ou conservar quentes os pratos cozinhados.
	MODO DE ELEMENTO INFERIOR	Usa-se para a cozedura lenta e para aquecer comidas.
	MODO DE ELEMENTO CIRCULAR COM REFORÇO DE VENTILADOR	Proporciona aquecimento uniforme com o ventilador e permite cozinhar diferentes pratos ao mesmo tempo em diferentes níveis.
	MODO DE ELEMENTO INFERIOR COM REFORÇO DE VENTILADOR	Isto proporciona aquecimento por semiconvecção com o elemento inferior para pratos delicados.
	MODO DE CONVECÇÃO COM REFORÇO DE VENTILADOR	Isto proporciona aquecimento por convecção com os elementos superior e inferior para uma cozedura uniforme.
	MODO GRILL	Para gratinar e dourar os alimentos.
	MAXI-GRILL	O mesmo procedimento que na posição anterior, mas o elemento do grill proporcionar-lhe-á uma zona mais grande para assar.
	MODO DE GRILL COM REFORÇO DE VENTILADOR	Proporciona um dourado rápido para que os alimentos conservem o seu suco. Em cozedura com ventilação forçada, esta é a função mais eficiente a nível energético.
	MODO DESCONGELAÇÃO	O ventilador funciona sem calor para reduzir o tempo de descongelação dos alimentos congelados.

TABELA DE COZEDURA

	Alimento	Programa e temperatura		Tempo	Posição	Pré-aquecimento	Accesorios
carnes e aves	Vitela 1,5 Kg	190° C	210° C	50 - 60 min	1	não	
	Porco 1,5 Kg	150° C	180° C	85 - 95 min	2	não	
	Borrego 1,5 Kg	200° C	220° C	40 - 50 min	2	não	
	Peru 4 Kg	170° C	190° C	115 - 125 min	1	não	
	Frango 1,25 Kg	210° C	230° C	50 - 60 min	1	não	
verduras	Pimentos Vermelhos Assados 1,25 Kg	190° C	210° C	30 - 40 min	2	não	
	Tomates Recheados 4 U.	200° C	220° C	15 - 19 min	2	não	
peixes y mariscos	pescada assada / bacalhau no forno 1,5 Kg	210° C	230° C	7 - 9 min	2	sim	
	camarão no forno 1 Kg	220° C	240° C	4 - 5 min	4	sim	
varios	Pizza	200° C	220° C	18 - 22 min	1	sim	
	descongelação para todo o tipo de alimentos	75° C			2	não	
	Fermentação massa pão/bolos	40° C - 50° C	40° C - 50° C	25 - 30 min	0	não	
TESTES DE APTIDÃO À FUNÇÃO DE ACORDO COM A NORMA IEC/EN60350	8.4.1 Bolachas de manteiga		175° C	22 min	3	sim	Tabuleiro profundo
	8.4.2 Madalenas		185° C	23 min	2	sim	Tabuleiro profundo
		160° C	45 min	3 1	não	Tabuleiro profundo/standard	
	8.5.1 Pão-de-ló esponjoso sem gordura		180° C	25 min	1	não	Molde sobre grelha
		180° C	40 min	3 1	não	2 moldes sobre 1 grelhas e Tabuleiro	
	8.5.2 Tarte de maçã		185° C	40 - 45 min	2	não	Grelha
180° C		50 - 55 min	3 1	não	2 moldes sobre 1 grelhas e Tabuleiro		
9.1 Superfície de gratinado		250° C	2 - 3 min	4	Pré-aquecimento durante 5 min	Cozedura 2-3 min. sobre grelha	



- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------------|
| 1. Painel de controlo. | 6. Puxador da porta. |
| 2. Aberturas de fixação (4x). | 7. Cabo de alimentação. |
| 3. Lâmpada do forno. | 8. Calhas laterais. |
| 4. Marcas de nível da prateleira. | 9. Pegas laterais para transportar o forno. |
| 5. Porta. | |

Ligar/desligar

A

Painel de Controle com 2 botão



- 10. Botão do modo de utilização.
- 11. Botão da temperatura.
- 12. Indicador da temperatura.

1. Rode o botão do modo de utilização (10) para o modo pretendido.
2. Rode o botão da temperatura (11) para a temperatura pretendida.
3. O forno é ligado e começa a funcionar. O indicador de alimentação (13) e o indicador da temperatura (12) acendem-se.
4. Depois de cozinhar:

- Coloque o botão da temperatura (11) na posição

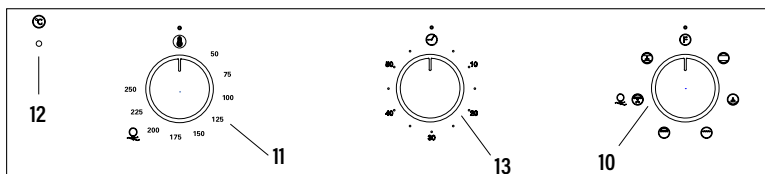


- Coloque o botão do modo de utilização (10) na posição



B

Painel de Controle com 3 botão



- 10. Botão do modo de utilização.
- 11. Botão da temperatura.
- 12. Indicador da temperatura.
- 13. Temporizador.

1. Rode o botão do modo de utilização (10) para o modo pretendido.
2. Rode o botão da temperatura (11) para a temperatura pretendida.
3. O forno é ligado e começa a funcionar. O indicador de alimentação (13) e o indicador da temperatura (12) acendem-se.
4. Depois de situados os comandos de termostato nas posições desejadas, gire o comando em sentido horário até alcançar a posição máxima, e depois gire em sentido inverso até fixar o tempo desejado; ao fim do qual soará o sinal sonoro. Só avisa no final do tempo transcorrido, mas em nenhum caso interrompe a função em curso.
5. Depois de cozinhar:

- Coloque o botão da temperatura (11) na posição

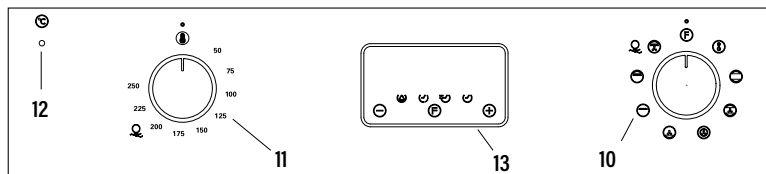


- Coloque o botão do modo de utilização (10) na posição



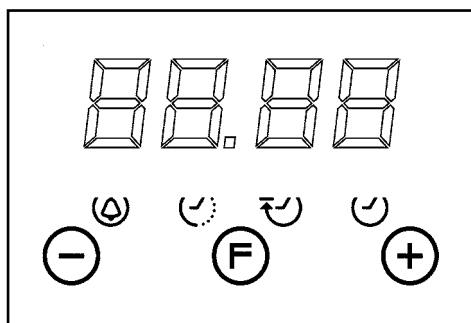


Painel con Display



10. Botão do modo de utilização.
11. Botão da temperatura.
12. Indicador da temperatura.
13. Temporizador.

1. Rode o botão do modo de utilização (10) para o modo pretendido.
2. Rode o botão da temperatura (11) para a temperatura pretendida.
3. O forno é ligado e começa a funcionar. O indicador de alimentação (13) e o indicador da temperatura (12) acendem-se.
4. Funções do programador:



Descrição das funções do temporizador:

- Alarme de aviso
- Cozedura com função automática (duração)
- Fim do tempo de cozedura (hora final)
- Configuração do relógio. Relógio digital com indicação de 24 horas.

Descrição dos botões:

- Reduzir minutos
- Selector de funções do temporizador
- Aumentar minutos

Alarme de aviso

Aviso acústico independente que pode ser regulado até um período máximo de 23 horas 59 minutos. Para regular o tempo, premir uma vez o botão . O indicador do alarme pisca durante 5 segundos e, durante este tempo, é possível seleccionar o tempo desejado, premindo as teclas e . A contagem regressiva inicia-se de imediato. Ao terminar o tempo, o indicador pisca e é emitido um sinal acústico intermitente que pode ser interrompido premindo o botão. Se o sinal acústico não for interrompido, desligar-se-á automaticamente ao fim de 2 minutos. O alarme de aviso não controla nenhuma das funções do forno.





Cozedura semi-automática


A. Programação do tempo de duração da cozedura

Premir duas vezes o botão , definir o tempo de cozedura desejado através dos botões e . A cozedura é iniciada de imediato, surgindo o indicador de . Decorrido o tempo programado, a cozedura será interrompida e soará o sinal acústico intermitente. Desligar o sinal acústico conforme indicado anteriormente.

Atenção: após a conclusão do processo de cozedura e a paragem do alarme, o forno continuará a trabalhar. Deve ser desligado manualmente.

B. Programação da hora de fim da cozedura







Premir três vezes o botão , definir a hora de fim da cozedura através dos botões  e . A cozedura é iniciada de imediato, surgindo o indicador de . Uma vez atingida a hora definida para o fim da cozedura, esta será interrompida e soará o sinal acústico intermitente. Desligar o sinal acústico conforme indicado anteriormente.



É possível visualizar o estado da programação a qualquer momento, premindo o botão . Também é possível anular a programação seleccionada a qualquer momento, premindo e colocando o programador na posição zero. De seguida, basta premi-lo para colocar o forno no funcionamento manual.

Atenção: após a conclusão do processo de cozedura e a paragem do alarme, o forno continuará a trabalhar. Deve ser desligado manualmente.

Cozedura automática. +

(Início e fim da cozedura)

- 1) Programar o tempo de duração  da cozedura, premindo 2 vezes o botão e seleccionando o tempo desejado através dos botões  e .
- 2) Programar a hora de fim da cozedura, premindo 3 vezes o botão  e seleccionando a hora desejada através dos botões  e .
- 3) Seleccionar a temperatura e a função desejadas através dos controlos do termostato e do selector.



Após a realização destas operações, surgem seleccionados os indicadores de  e  de forma fixa no programador, indicando que o forno ficou programado.

Exemplo prático:

Queremos realizar uma cozedura de 45 minutos e que a mesma termine às 14 horas.

• Premimos 2 vezes o botão  e seleccionamos 0.45 através dos botões  e .

• Premimos 3 vezes o botão  e seleccionamos 14.00 através dos botões  e .

• Após a realização destas operações, surge novamente a hora actual no programador, bem como os indicadores  e  de acordo com a nossa programação definida e memorizada.


• Às 13:15 h (14:00 h menos 45 minutos), o forno inicia automaticamente o seu funcionamento.




• Às 14:00 h, o forno interrompe automaticamente a cozedura, soando o sinal acústico intermitente.





• Para desligar o sinal acústico, basta premir qualquer tecla.


Atenção: após a conclusão do processo de cozedura e a paragem do alarme, o forno continuará a trabalhar. Deve ser desligado manualmente.

Configuração do relógio

Imediatamente após a activação (ou após um eventual corte de energia eléctrica), surgem os números 12.00 no painel e o indicador de  pisca até que a hora correcta seja introduzida.

Para acertar o relógio, é necessário premir  ou  até atingir a hora correcta. Existe um atraso de aceitação de 5 segundos, durante o qual nenhum botão deverá ser premido. A velocidade de ajuste do programador aumentará consideravelmente alguns segundos após os botões serem premidos .

Para acertar a hora do relógio, basta premir 4 vezes  até que o indicador  comece a piscar e através dos botões  e  definir a hora correcta.

ATENÇÃO! O corte do fornecimento de energia eléctrica provoca o cancelamento das funções programadas, incluindo o relógio. Uma vez restabelecido o fornecimento de energia, o indicador de  começa a piscar e poderá ser reprogramado.

6. Depois de cozinhar:

• Coloque o botão da temperatura (11) na posição



• Coloque o botão do modo de utilização (10) na posição



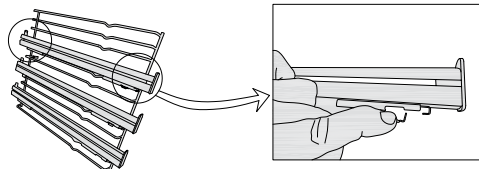
Nota: O indicador da temperatura acende-se de vez em quando enquanto o forno está a funcionar. Este acendimento indica que o forno mantém a temperatura definida.

CUIDADO! O aparelho não se desliga automaticamente após a utilização. Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto está a funcionar.

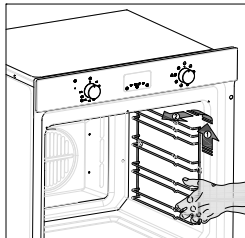
Acessórios fornecidos com o forno

O forno pode ser fornecido com guias laterais que são agarradas para a parede do forno. Introduzir nas guias laterais, as grelhas y a fonte fornecida. A seguir, é detalhada o processo de desmontagem das guias:

Como desmontar as guias telescópicas:



Como desmontar as guias laterais:



Limpeza

Antes de limpar ou realizar a manutenção, desligue o forno da fonte de alimentação.

Para prolongar a vida útil do forno, este tem de ser limpo com frequência, tendo em atenção o seguinte:

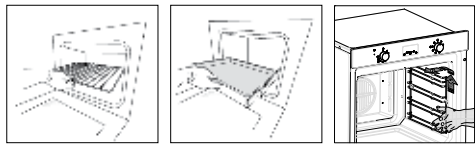
- Não utilize pós abrasivos ou substâncias corrosivas que possam danificar as superfícies.
 - O interior do forno deve ser preferencialmente limpo logo após a utilização, quando ainda estiver morno, com água quente e detergente. O detergente deve ser retirado com água e o interior completamente seco. Evite o uso de detergentes abrasivos (por exemplo, pós de limpeza, etc.) e esponjas abrasivas para pratos ou ácidos (como produtos de remoção de calcário, etc.), pois podem danificar o esmalte. Se os pontos de gordura e sujidade forem particularmente difíceis de remover, utilize um produto especial para limpeza de fornos, seguindo as instruções fornecidas com o produto.
 - Se o forno for utilizado por um período de tempo prolongado, poderá formar-se condensação. Assim que o forno tiver arrefecido, limpe a condensação com um pano seco.
 - A tampa do forno está rodeada por um vedante de borracha que cria um vedante térmico. Verifique regularmente o estado do vedante. Se necessário, limpe-o e evite utilizar produtos ou objetos abrasivos para o fazer. Caso fique danificado, entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente. Recomendamos que evite utilizar o forno até que este tenha sido reparado.
 - Nunca coloque película de alumínio na parte inferior do forno, pois a acumulação de calor poderia comprometer a cozedura e até mesmo danificar o esmalte.
- Limpe a porta de vidro (5) com produtos ou esponjas não abrasivos e seque-a com um pano macio.

1. Abra a porta (5).
2. Limpe todos os acessórios do forno com água ou líquido de lavagem mornos e seque com um pano limpo macio.
3. Limpe o interior do forno com um pano limpo macio.
4. Limpe a frente do aparelho com um pano húmido.
5. Deixe que o forno e todos os acessórios sequem bem.

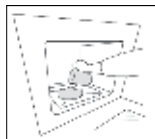
AVISO: Desligue sempre a alimentação elétrica antes de realizar a manutenção do forno. Em caso de problemas, entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente.


Sistema de limpeza de fornos equipados com SISTEMA AQUASmart

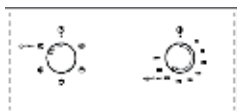
1 Retirar os componentes internos, a bandeja, a grelha e as grelhas laterais.



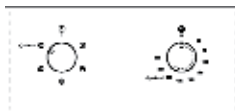
2 Verter 200 ml de água com sabão na parte inferior do forno.



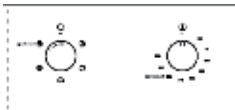
3 Colocar o forno na função de «AquaSmart»  durante 15 minutos a 200°.



4 Mover o regulador de temperatura entre 200 °C e 0 °C. Deixar arrefecer o forno durante 20 minutos.



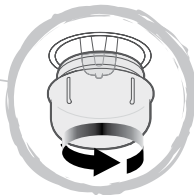
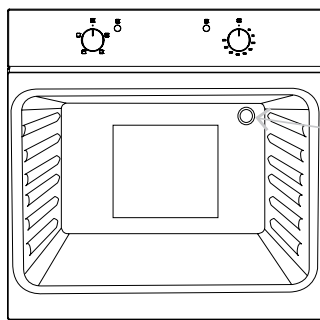
5 Colocar a função AquaSmart na posição 0. Limpar com um trapo ou pano suave.



Sustitución de la bombilla del horno

- Retire todos os recipientes e grelhas do interior do forno para ter um acesso mais fácil à tampa da lâmpada (3).
- Desenrosque a tampa de vidro e retire a lâmpada antiga. Elimine a lâmpada de forma segura e ecológica.
- Coloque uma nova lâmpada de halogéneo G9 no suporte da lâmpada. Nota: Não mexa na lâmpada com as mãos desprotegidas para evitar diminuir a respetiva vida útil. Use um pano ou tecido.
- Volte a colocar a tampa da lâmpada.

AVISO! Certifique-se de que o aparelho está desligado e de que arrefeceu por completo antes de substituir a lâmpada, de forma a evitar possíveis choques elétricos ou queimaduras.



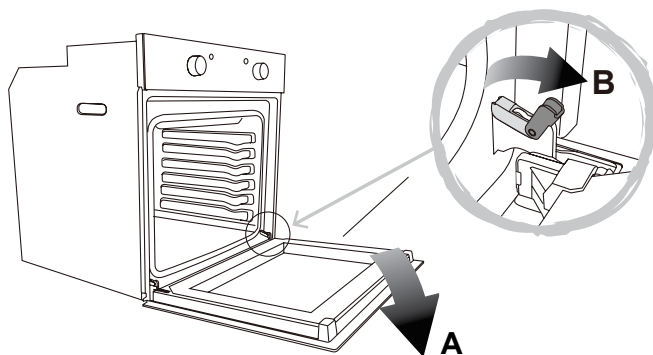
25 W, 300 °C, Tipo G9

Retirar a porta do forno

Para simplificar a limpeza do interior do forno, a porta (5) pode ser retirada.

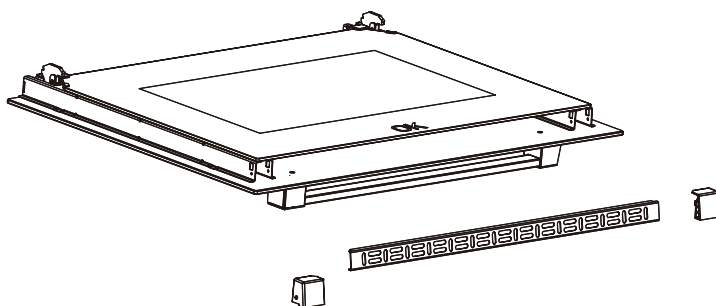
Siga os passos indicados abaixo para fazê-lo:

- Abra a porta (5) completamente para a posição "A".
- Levante as duas ligações móveis das dobradiças para a posição "B".
- Feche a porta (5) até à posição intermédia.
- Levante a porta (5) e retire-a deslizando as dobradiças para fora. Para o fazer, segure na porta (5) pelos lados, perto das dobradiças.
- Após a limpeza, volte a colocar a porta (5) pela ordem inversa.



RETIRAR O VIDRO TRASEIRO PARA LIMPAR

- Para simplificar a limpeza, o painel de vidro traseiro pode ser retirado.
 - Depois de desapertar os 2 parafusos de fixação dos suportes laterais do vidro, retire os suportes e, em seguida, o painel de vidro.
- Manuseie com cuidado!
- Após a limpeza, volte a colocar o painel de vidro pela ordem inversa.



Resolução de problemas

Perguntas mais frequentes	Causa possível
O que devo fazer se o forno não aquecer?	Verifique se alguma das seguintes ações resolve o problema: O forno pode não estar ligado. Ligue o forno. (→ Ligar/desligar). Confirme se as configurações necessárias foram aplicadas. Pode ter queimado um fusível doméstico ou disparado um disjuntor. Substitua os fusíveis ou reponha o circuito. Se isto ocorrer repetidamente, contacte o centro de assistência técnica.
O que devo fazer se, mesmo apesar de a função de forno e temperatura terem sido configuradas, o forno não aquecer?	Os componentes elétricos interiores podem ter problemas. Ligue para o centro de assistência técnica.
O que devo fazer se não conseguir alterar a temperatura definida?	Certifique-se de que utilizou o botão de temperatura (→ Elementos de controlo).
O que devo fazer se a luz do forno não acender?	A luz do forno está avariada. Substitua a lâmpada da luz de forno (→ Substituição da lâmpada da luz de forno).
O grelhador não aquece devidamente?	A potência definida do grelhador é demasiado baixa. Rode o controlo da temperatura para uma temperatura mais elevada.



Данные инструкции приводятся в целях обеспечения Вашей безопасности. Перед установкой и началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с данными инструкциями. Сохраните данное руководство для дальнейшего использования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Установка должна выполняться специалистом с соответствующей квалификацией со строгим соблюдением местного законодательства по вопросам строительства и настоящих инструкций.

Убедитесь, что духовой шкаф установлен правильно, и внимательно ознакомьтесь с инструкциями по технике безопасности во избежание рисков, связанных с использованием электроприборов, а также чтобы исключить возможность ненадлежащего использования. После распаковки духового шкафа убедитесь, что он не поврежден. Если у вас возникли какие-либо сомнения, не используйте прибор и обратитесь в Центр обслуживания клиентов или в магазин, где Вы приобрели данный товар. Обратитесь к своему продавцу.

Проверьте комплект поставки и убедитесь в наличии всех перечисленных деталей. Выберите подходящее место для установки прибора. Если прибор содержит элементы из стекла, соблюдайте необходимые меры предосторожности при установке и эксплуатации, чтобы избежать травм и повреждения самого прибора. В табличке с техническими характеристиками, расположенной на приборе, содержится вся информация, необходимая для заказа запасных деталей. Если вы собираетесь продать прибор, отдать его или оставить новым жильцам

при переезде, передайте данное руководство новому владельцу прибора, чтобы он мог ознакомиться с ним, а также соответствующими правилами техники безопасности.

Безопасность

Установка должна выполняться специалистом с соответствующей квалификацией со строгим соблюдением местных законодательных постановлений по вопросам строительства и настоящих инструкций.

· **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Перед заменой лампочки убедитесь, что электропитание прибора на розетке с предохранителем отключено, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

· **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Доступные для прикосновения детали могут сильно нагреваться во время эксплуатации. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

· **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** В случае повреждения дверцы или уплотнителя на ней не следует пользоваться духовым шкафом до устранения неисправности. Обратитесь за помощью в Центр обслуживания клиентов.

· Во время установки необходимо проложить шнур питания таким образом, чтобы он не соприкасался с нагревающимися деталями прибора.

· Убедитесь, что шнур питания не зажат под прибором или дверцей прибора во избежание его повреждения.

· Не устанавливайте прибор вне помещения в условиях высокой влажности или в местах, подверженных протечкам воды, например под раковиной или рядом с ней. Если произошла протечка, отключите питание и дайте прибору просохнуть естественным путем. Не пользуйтесь прибором. Обратитесь за помощью в Центр обслуживания клиентов.

· Упаковочный материал следует утилизировать с соблюдением соответствующих мер безопасности.

· Не пользуйтесь легковоспламеняющимися аэрозолями вблизи прибора.

· **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать прибор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Не разрешайте детям играть с прибором.

· Дети могут осуществлять очистку и обслуживание прибора только под присмотром взрослых. Прибор и его сетевой шнур должны располагаться в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

· В случае повреждения шнура питания следует обратиться к изготовителю, сотруднику сервисной службы

или другому квалифицированному специалисту для его замены во избежание возникновения опасных ситуаций или получения травм.

- Для данного прибора не предусмотрено управление с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Данный прибор предназначен только для бытового использования и только для приготовления пищи. Не используйте данное устройство в качестве нагревательного прибора.

- Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за травмы или порчу имущества, вызванные неправильным использованием или неправильной установкой данного прибора.

- Опасность получения ожогов! Во время эксплуатации прибор нагревается. Будьте осторожнее, чтобы избежать касаний элементов во внутреннем пространстве духового шкафа.

- Не опирайтесь на дверцу прибора, а также не кладите и не вешайте на нее какие-либо предметы. Это может привести к повреждению петель дверцы.

- Духовой шкаф должен быть установлен в соответствии с инструкциями по установке с соблюдением всех монтажных размеров.

- Перед подключением прибора к сети электропитания убедитесь, что номинальное напряжение и ток в ней соответствуют данным об источнике питания, указанным на паспортной табличке прибора.

- Использование поврежденного прибора запрещено! Если прибор поврежден, отключите его от сети электропитания и обратитесь в торговую организацию.

- Риск поражения электрическим током! Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. В случае неисправности все ремонтные работы должны выполняться только квалифицированным персоналом.

- Во избежание повреждения шнура питания, не пережимайте его, не сгибайте и следите за тем, чтобы шнур не соприкасался с острыми краями предметов. Располагайте его на достаточном расстоянии от горячих поверхностей и источников открытого огня.

- Шнур необходимо проложить таким образом, чтобы предотвратить возможность его случайного выдергивания или спотыкания о него. Прибор и его сетевой шнур должны находиться в недоступном для детей месте.

- Не прикасайтесь к работающему прибору, если у вас мокрые руки или вы стоите на мокром полу.

- Всегда выключайте прибор перед отключением от сети электропитания.

- Отключайте духовой шкаф от сети электропитания, когда он не используется, а также перед очисткой.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Прибор поставляется с трехжильным шнуром питания, который необходимо подключать к сети электропитания через автоматический или двухполюсный переключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами каждого разъема не менее 3 мм.

- Розетку с предохранителем следует разместить в легкодоступном месте, чтобы в случае чрезвычайной ситуации прибор можно было незамедлительно отключить от сети электропитания.

- Стационарная проводка должна быть защищена от соприкосновения с нагревающимися поверхностями.

- Не вешайте какие-либо предметы на ручку дверцы духового шкафа.

- **ВНИМАНИЕ!** Не покрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой или другими материалами. Это может привести к возгоранию или повреждению внутренней эмалированной поверхности духового шкафа!

- Не допускайте соприкосновения алюминиевой фольги, пластика, бумаги или ткани с нагревательными элементами. Это приведет к включенный прибор без присмотра, особенно во время приготовления пищи с использованием легковоспламеняющихся продуктов (например, горячего масла, жира и т. д.).

- Не храните и не используйте сильнодействующие химикаты, аэрозоли, легковоспламеняющиеся материалы или непищевые продукты в духовом шкафу или рядом с ним. Этот духовой шкаф предназначен исключительно для разогревания или приготовления пищи. Использование химических веществ, вызывающих коррозию, при нагреве или очистке прибора может привести к его повреждению или получению травмы.

- В случае возгорания продуктов питания внутри духового шкафа не открывайте дверцу.

Выключите духовой шкаф и отключите его от сети электропитания. Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора.

- Отойдите в сторону и медленно откройте дверцу, чтобы выпустить горячий воздух и/или пар. Следите за тем, чтобы ваше лицо находилось на достаточном расстоянии от открытой дверцы, и убедитесь, что рядом с прибором нет детей и домашних животных.

- Используйте только ту посуду, которая подходит для данного типа духового шкафа.

- Духовой шкаф следует регулярно чистить, а также удалять из него остатки продуктов.

- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки

стеклянной дверцы духового шкафа. Они могут поцарапать поверхность, в результате чего стекло может треснуть или лопнуть.

• Не используйте пароочиститель.

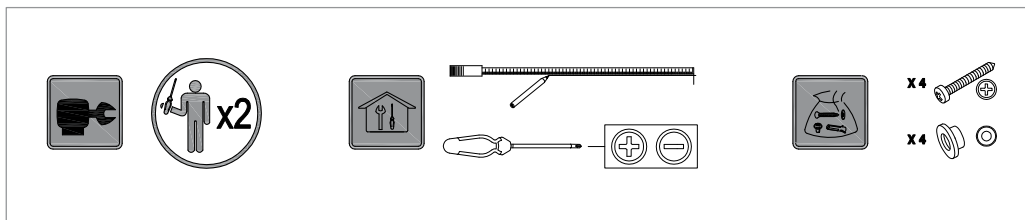
• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Прибор и доступные для прикосновения части могут сильно нагреваться во время эксплуатации. Соблюдайте осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.

• Запрещено подпускать к варочной панели детей младше 8 лет, если они не находятся под постоянным присмотром.

• Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.



Установка



Установка должна выполняться компетентным лицом или квалифицированным электриком. Перед подключением прибора к сети удостоверьтесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному в паспортной табличке прибора.

Прямое подключение

Прибор должен быть подключен напрямую к сети электропитания через автоматический выключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Специалист по монтажу должен обеспечить правильность электрического подключения и его соответствие электромонтажной схеме.

Кабель не должен быть согнут или сдавлен.

Регулярно проверяйте разъем электропитания и шнур на предмет повреждений. В случае повреждения шнура питания во избежание опасности его должен заменить производитель, его сервисный агент или лицо с аналогичной квалификацией.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Данный прибор класса I ТРЕБУЕТ заземления.

Прибор поставляется с трехжильным кабелем питания, помеченным следующим образом:

Коричневый = Фаза (L)

Синий = Ноль (N)

Зеленый и желтый = Заземление

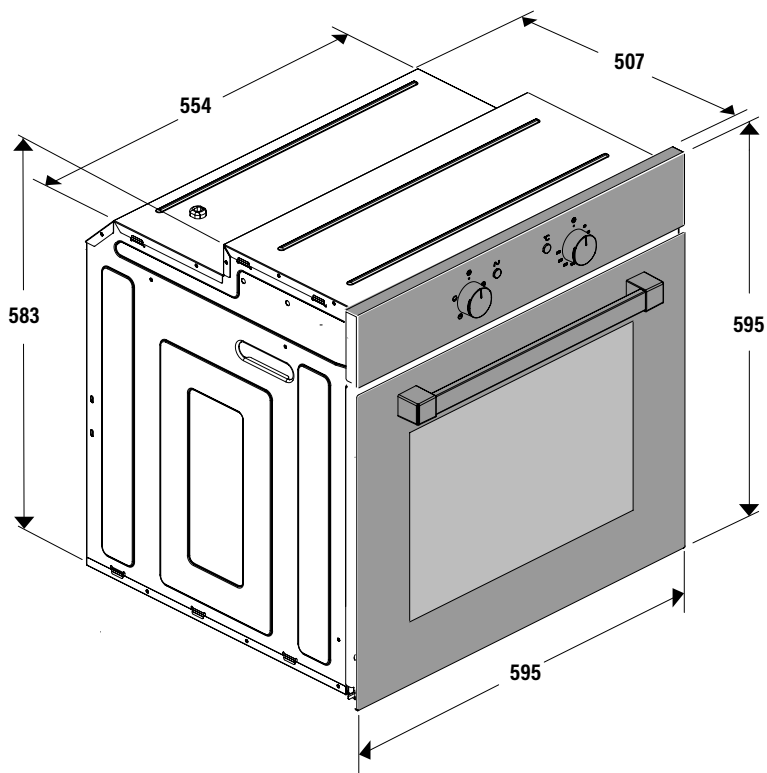
Требуется предохранитель с номинальным током 13 А.

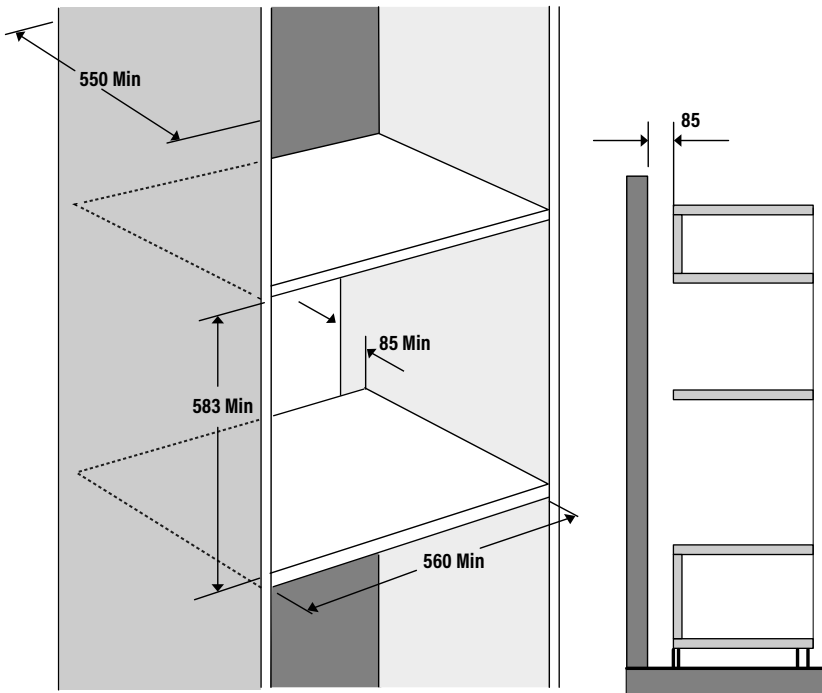
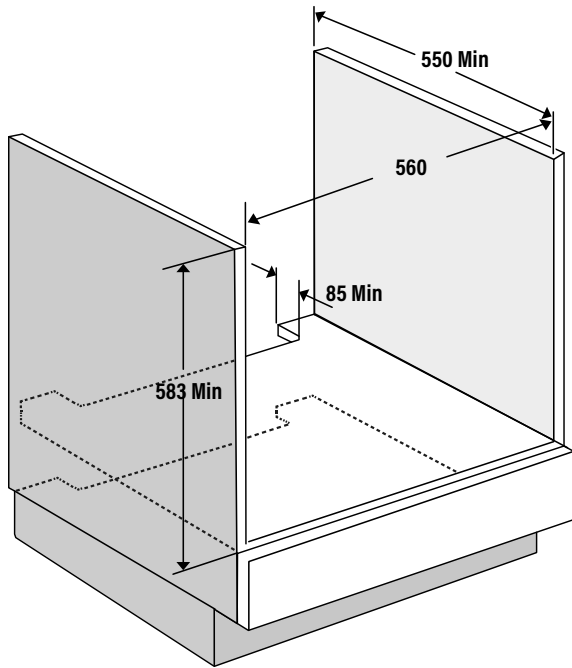


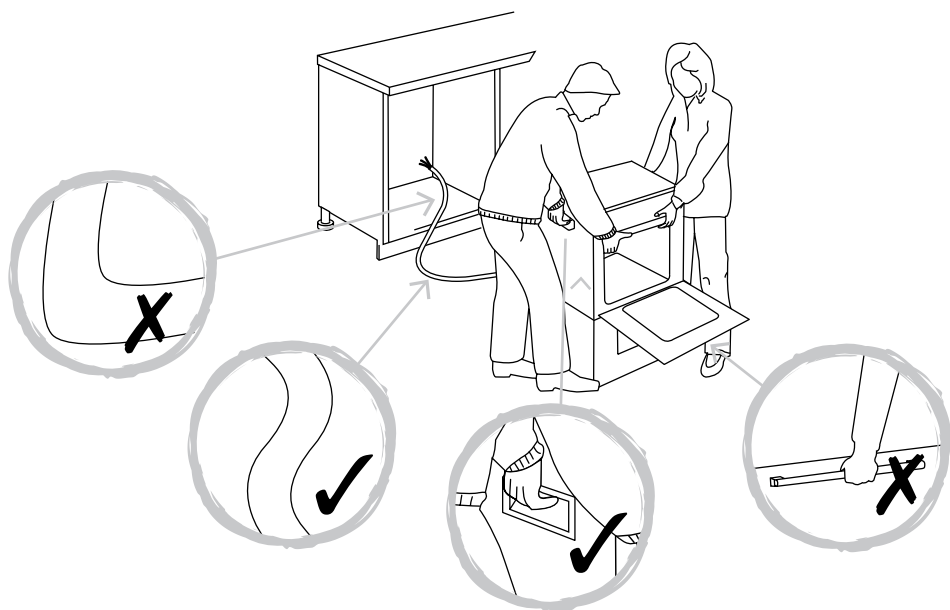
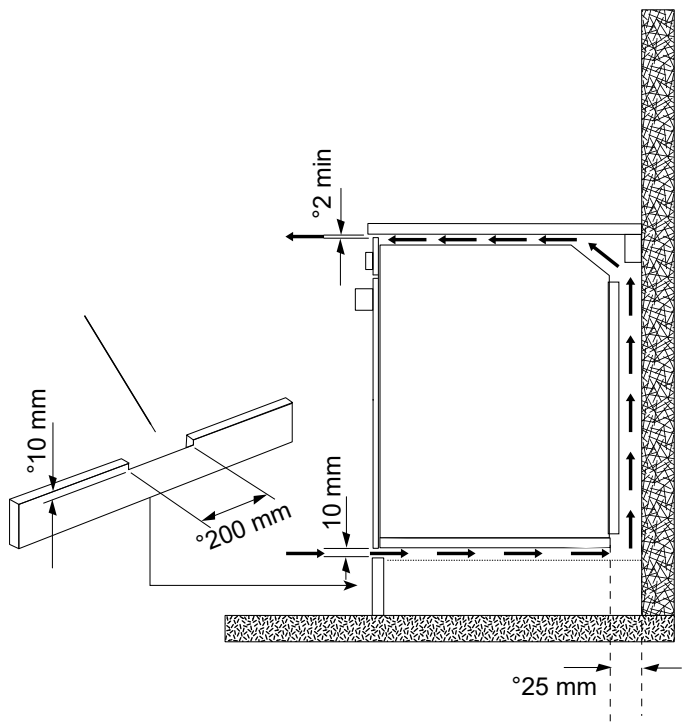
Убедитесь, что прибор установлен правильно, и внимательно ознакомьтесь с инструкциями по технике безопасности во избежание рисков, связанных с использованием электроприборов, а также чтобы исключить возможность ненадлежащего использования. Сохраните данное руководство для дальнейшего использования и передайте его любым новым владельцам прибора. После распаковки прибора убедитесь, что он не поврежден. Если у вас возникли какие-либо сомнения, не используйте прибор и обратитесь в Центр обслуживания клиентов или в магазин, где Вы приобрели данный товар.

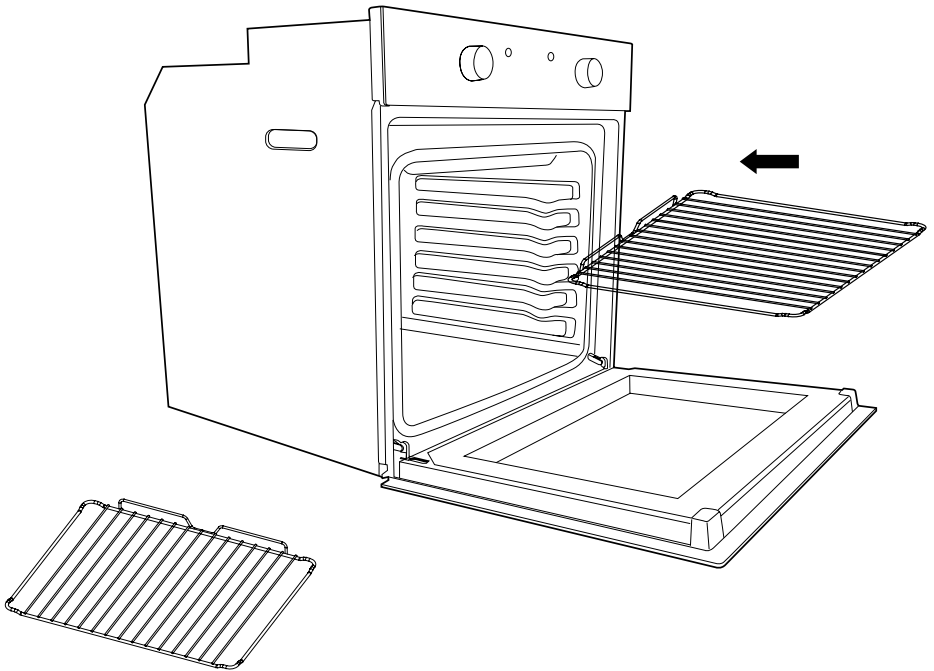
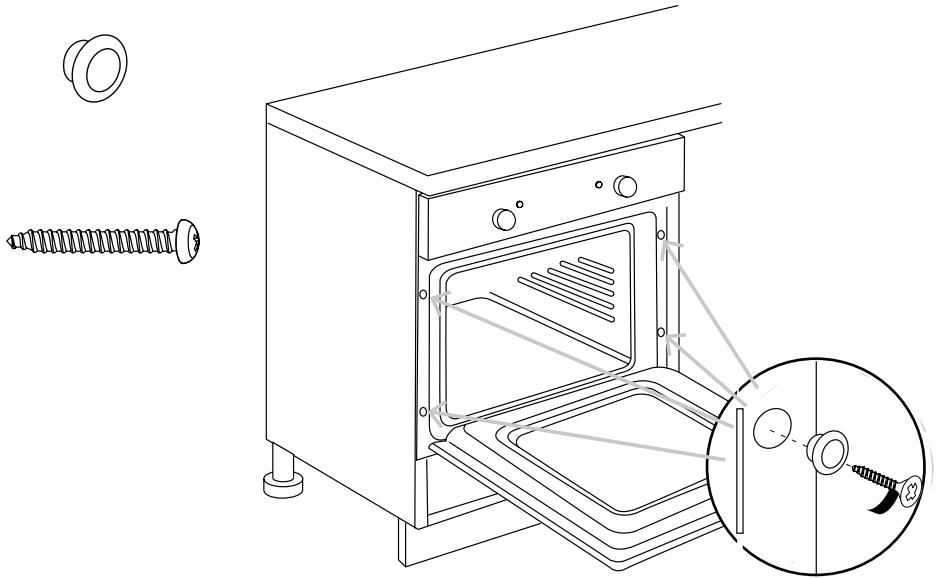
Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за любой ущерб, нанесенный любому лицу и имуществу в результате неправильной или ненадлежащей установки прибора. В целях обеспечения личной безопасности постоянное подключение прибора к электросети должно выполняться в соответствии с последней версией правил монтажа электропроводки, действующих в вашей стране, квалифицированным электриком или подрядчиком.

Установка









Перед началом эксплуатации

Чтобы включить прибор, нажмите на кнопку выключателя. Прибор готов к работе.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Перед использованием прибора ознакомьтесь с инструкцией.

Проверьте комплект поставки и убедитесь в наличии всех указанных деталей. Выберите подходящее место для установки прибора.

Прибор содержит элементы из стекла, поэтому во избежание травм и повреждения самого прибора соблюдайте необходимые меры предосторожности при установке и эксплуатации.

Если вы собираетесь продать прибор, отдать его или оставить новым жильцам при переезде, передайте данное руководство новому владельцу прибора, чтобы он мог ознакомиться с необходимой информацией и правилами безопасности.

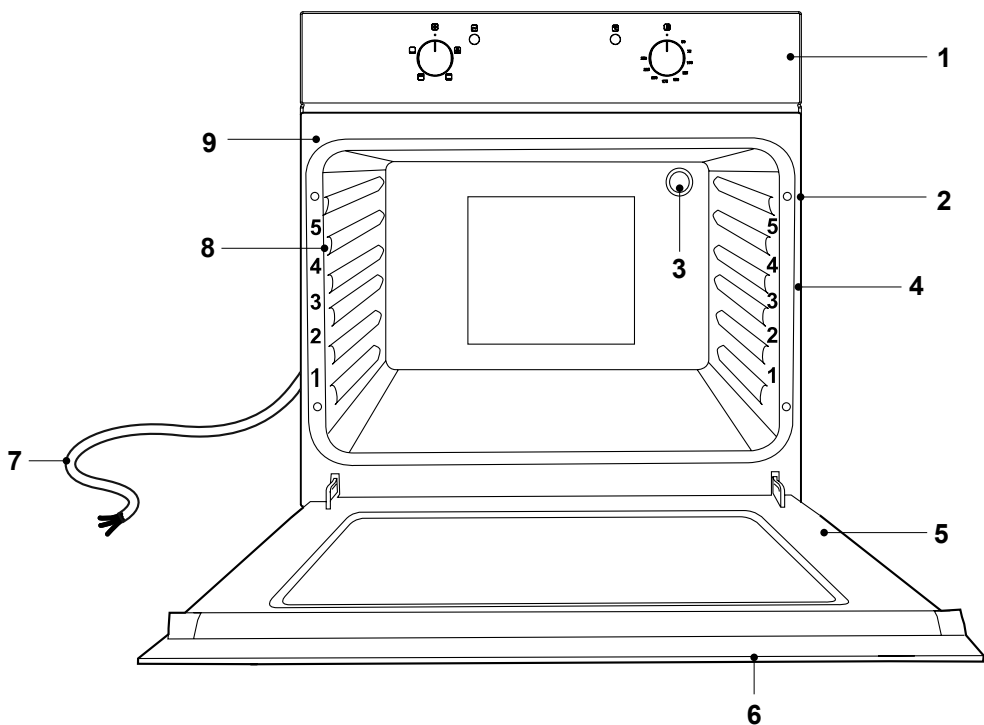
Примечание. Перед первым использованием рекомендуется включить духовой шкаф и выбрать максимальную температуру. Убедитесь, что внутри ничего нет, закройте дверцу и оставьте духовой шкаф на 1,5 часа.

Откройте окна и двери в помещении на это время, чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию. Появление каких-либо запахов во время прокаливания вызвано испарением веществ, использованных для обеспечения защиты прибора во время хранения до установки.

ÍCONE	FUNÇÃO	DESCRIÇÃO
	ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ	Она автоматическая при выборе режима готовки для всех моделей). Освещение духовки всегда включено при пользовании ею.
	КОНВЕКЦИОННЫЙ	Обеспечивает традиционную готовку с поступлением тепла от верхнего и нижнего элементов.
	РЕЖИМ ВЕРХНЕГО ЭЛЕМЕНТА	Для готовки на медленном огне, для поджаривания или хранения готовых блюд теплыми.
	РЕЖИМ НИЖНЕГО ЭЛЕМЕНТА	Для готовки на медленном огне и для подогревания п
	РЕЖИМ КРУГОВОГО ЭЛЕМЕНТА С ПОДДУВОМ.	Обеспечивает однообразное нагревание с применением вентилятора и дает возможность приготавливать одновременно различные блюда на разных уровнях.
	РЕЖИМ НИЖНЕГО ЭЛЕМЕНТА С ПОДДУВОМ.	Обеспечивает нагревание с полуконвекцией и нижним элементом для изысканных блюд.
	КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ С ПОДДУВОМ	Обеспечивает конвекционное нагревание верхним и нижним элементами для равномерной тепловой обработки.
	РЕШЕТКА	Для режима "гриль" и поджаривания пищи.
	МАКСИ-ГРИЛ	Как и выше, но грилевый элемент обеспечивает большую площадь для жарения.
	РЕШЕТКА С ОБДУВОМ	Обеспечивает быстрое поджаривание с тем, чтобы пища оставалась сочной. При запекании с принудительным обдувом эта функция наиболее эффективна с точки зрения энергопотребления.
	РЕЖИМ ОТТАИВАНИЯ	Вентилятор работает без тепла для уменьшения времени оттаивания замороженных продуктов.

Таблица приготовления

	Пищевой продукт	Программа и температура		Время	Положение	Предварительное нагревание	Дополнительные приспособления
мясо и птица	телятина 1,5 кг	190° C	210° C	50 - 60 мин	1	нет	
	свинина 1,5 кг	150° C	180° C	85 - 95 мин	2	нет	
	баранина 1,5 кг	200° C	220° C	40 - 50 мин	2	нет	
	индейка 4 кг	170° C	190° C	115 - 125 мин	1	нет	
	индейка 1,25 кг	210° C	230° C	50 - 60 мин	1	нет	
овощи	тушёный красный перец 1.25 кг	190° C	210° C	30 - 40 мин	2	нет	
	фаршированные томаты 4 шт.	200° C	220° C	15 - 19 мин	2	нет	
рыба и морепродукты	жареный мерлан / Запечённая треска 1,5 кг	210° C	230° C	7 - 9 мин	2	да	
	Запечённые креветки 1 кг	220° C	240° C	4 - 5 мин	4	да	
различные	пицца	200° C	220° C	18 - 22 мин	1	да	
	Размораживание любых продуктов	75° C			2	нет	
	Брожение/подъем теста для выпечки хлеба или других изделий	40° C - 50° C	40° C - 50° C	25 - 30 мин	0	нет	
Свидетельством способности функционировать в качестве стандартного IES/EN60350	8.4.1 Сдобное		175° C	22 мин	3	да	Глубокий противень
	8.4.2 Кексы		185° C	23 мин	2	да	Глубокий противень
			160° C	45 мин	3 1	нет	Глубокий противень / Стандартным
	8.5.1 безжиренный бисквит		180° C	25 мин	1	нет	Пан на гриле
			180° C	40 мин	3 1	нет	2 кастрюли на стойке и лоток
	8.5.2 Яблочный пирог		185° C	40 - 45 мин	2	нет	гриле
		180° C	50 - 55 мин	3 1	нет	2 кастрюли на стойке и лоток	
9.1 Гриль поверхности		250° C	2 - 3 мин	4	подогревается в течение 5 мин	Варить 2-3 минут на гриле	



- 1. Панель управления.
- 2. Крепежные отверстия (4).
- 3. Лампа духового шкафа.
- 4. Маркировка уровней.
- 5. Дверца.

- 6. Ручка дверцы.
- 7. Кабель питания.
- 8. Боковые направляющие.
- 9. Боковые ручки для транспортировки духового шкафа

Включение/выключение



A

Панель управления с 2 элементами управления



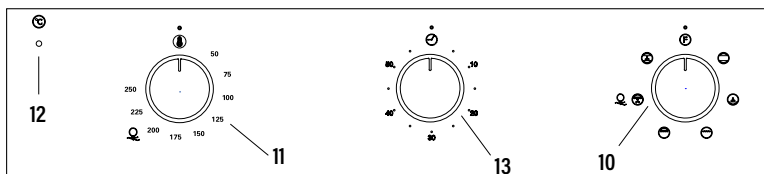
- 10. Управление режимом приготовления.
- 11. Контроль температуры.
- 12. Индикатор температуры.

1. Поверните ручку выбора режима приготовления (10) до необходимого режима.
2. Поверните ручку регулировки температуры (11) до необходимой температуры.
3. Духовой шкаф включится и начнет процесс приготовления. Загорятся индикаторы питания и температуры (12).
4. После приготовления:

- Установите ручку регулировки температуры (11) в положение 
- Установите ручку выбора режима приготовления (10) в положение 

B



Панель управления с 3 элементами управления



- 10. Управление режимом приготовления.
- 11. Контроль температуры.
- 12. Индикатор температуры.
- 13. Таймер.

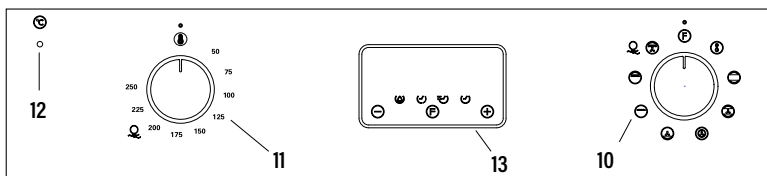
1. Поверните ручку выбора режима приготовления (10) до необходимого режима.
2. Поверните ручку регулировки температуры (11) до необходимой температуры.
3. Духовой шкаф включится и начнет процесс приготовления. Загорятся индикаторы питания (13) и температуры (12).
4. После установки термостата в нужное положение, поверните ручку по часовой стрелке до максимального положения, а затем поверните ее против часовой стрелки на нужное время; в конце этого настроенного времени зазвучит зуммер. Таймер только показывает окончание установленного времени, но не останавливает используемую функцию

5. После приготовления:

- Установите ручку регулировки температуры (11) в положение 
- Установите ручку выбора режима приготовления (10) в положение 



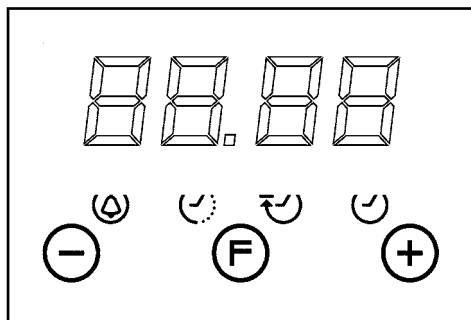
дисплей



- 10. Управление режимом приготовления.
- 11. Контроль температуры.
- 12. Индикатор температуры.
- 13. Таймер.

1. Поверните ручку выбора режима приготовления (10) до необходимого режима.
2. Поверните ручку регулировки температуры (11) до необходимой температуры.
3. Духовой шкаф включится и начнет процесс приготовления. Загорятся индикаторы питания (13) и температуры (12).

4. Funções do programador:



Описание функций таймера:

- Предупредительный сигнал
- Приготовление с автоматической функцией (продолжительность)
- Окончание времени приготовления (час окончания)
- Настройка часов. Часы дисплея в формате 24 часов.

Описание кнопок:

- Уменьшение количества минут
- Переключатель функций таймера
- Увеличение количества минут

Предупредительный сигнал

Независимый звуковой сигнализатор, который можно настроить на период до 23 часов 59 минут. Чтобы установить время, однократно нажмите кнопку . Сигнальный индикатор будет мигать в течение 5 секунд, в течение этого времени можно выбрать нужное время путем нажатия кнопок и . Сразу же начнется обратный отсчет. По окончании этого времени будет мигать индикатор, и сработает прерывистый звуковой сигнал, который можно отключить, нажав на кнопку. Если его не прервать, он автоматически отключится через 2 минуты. Предупредительный сигнал не контролирует ни одну из функций духового шкафа.

Полуавтоматическое приготовление




А. Настройка продолжительности приготовления


При двойном нажатии на кнопку можно зафиксировать время приготовления, выбранное при помощи кнопок и . Сразу же начнется приготовление, при этом на индикаторе появится . По истечении заданного времени приготовление прекращается, и звучит прерывистый звуковой сигнал. Отключите его, как указано выше.

Обратите внимание, что по окончании процесса приготовления и отключения сигнала духовой шкаф будет продолжать работать. Его нужно отключить вручную.

Б. Настройка часа окончания приготовления

При тройном нажатии на кнопку можно зафиксировать час окончания приготовления, выбранный при







помощи кнопок  и . Сразу же начнется приготовление, при этом на индикаторе появится . При достижении установленного часа приготовление прекращается, и звучит прерывистый звуковой сигнал. Отключите его, как указано выше.



В любой момент можно посмотреть состояние настройки, нажав на кнопку . Можно также в любой момент отменить настройку, для этого необходимо перевести значение индикаторной шкалы на ноль. Последующее нажатие переводит духовой шкаф в ручной режим работы.

Обратите внимание, что по окончании процесса приготовления и отключения сигнала духовой шкаф будет продолжать работать. Его нужно отключить вручную.

Автоматическое приготовление.









(Начало и окончание приготовления)

- 1) Настройте продолжительность приготовления путем нажатия 2 раза на кнопку  и выбора нужного времени при помощи  и .
- 2) Настройте час окончания приготовления путем нажатия 3 раза на кнопку  и выбора нужного часа при помощи  и .
- 3) Выберите нужную температуру и функцию при помощи органов управления термостата и переключателя.

После этих операций на индикаторной панели загорятся постоянным светом индикаторы  и , указывая на то, что духовой шкаф настроен.


Практический пример:



Мы хотим задать приготовление в течение 45 минут, которое должно закончиться в 14:00.





- Нажимаем 2 раза на кнопку  и выбираем 0,45 при помощи  и .
- Нажимаем 3 раза на кнопку  и выбираем 14:00 при помощи  и .
- После этого на индикаторной панели снова появится текущий час, а также появятся индикаторы  и ; это означает, что наша настройка была установлена.
- В 13:15 (14:00 минус 45 минут) духовой шкаф автоматически запускается в работу.
- В 14:00 приготовление автоматически прекращается, и раздается прерывистый звуковой сигнал.
- Его можно отключить путем нажатия любой кнопки.

Обратите внимание, что по окончании процесса приготовления и отключения сигнала духовой шкаф будет продолжать работать. Его нужно отключить вручную.


Настройка часов

Сразу после подключения (а также после возможного отключения электропитания) на панели появляется 12:00, и, пока мы не введем правильный час, будет мигать индикатор .


Чтобы ввести правильный час, необходимо нажимать  или , пока не будет достигнут правильный час. Имеется 5-секундная задержка принятия, в течение которой не нужно нажимать никаких кнопок. Скорость смены на индикаторной панели значительно возрастает через несколько секунд после начала нажатия на кнопки.


Чтобы изменить час на часах, можно нажать 4 раза , пока не начнет мигать индикатор , и при помощи  и  установить правильный час.

ПРИМЕЧАНИЕ

ВНИМАНИЕ! Прекращение подачи электроэнергии приводит к аннулированию настроенных функций, в том числе часов. После восстановления электропитания, будет мигать индикатор ; в таком случае необходимо выполнить повторную настройку.

6. После приготовления:

• Установите ручку регулировки температуры (11) в положение 

• Установите ручку выбора режима приготовления (10) в положение 

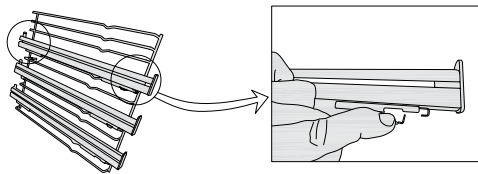
Примечание. Во время работы прибора время от времени загорается индикатор температуры. Это указывает на то, что в духовом шкафу поддерживается заданная температура.

ВНИМАНИЕ! Прибор не выключается автоматически после использования. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

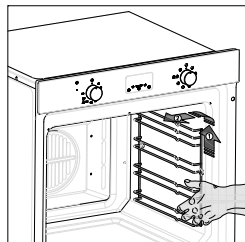
Принадлежности, входящие в комплект дверцы

Нормы градостроительства (опубликованы департаментом окружающей среды) Законы градостроительства (опубликованы шотландским исполнительным департаментом развития) Электротехнические правила Института инженеров по электрике и электронике В комплект печи могут входить боковые направляющие, которые прикреплены к стенке печи. В этом случае надо вставить в эти направляющие соответствующие решетки, а также поддон, входящий в комплект печи. Ниже приводится описание разборки направляющие для двух существующих видов:

Для того, чтобы удалить боковые направляющие лескопических:



Чтобы удалить боковые направляющие:



Очистка

Перед очисткой или проведением технического обслуживания отключайте прибор от источника питания.

Чтобы продлить срок службы духового шкафа, регулярно выполняйте очистку, учитывая следующее:

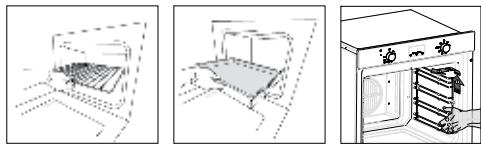
- Не используйте абразивный порошок или коррозионно-активные вещества, которые могут повредить поверхности прибора.
- Рекомендуется очищать внутренние поверхности духового шкафа непосредственно после использования до того, как они успеют остыть, используя горячую воду и мыло. Смойте мыло водой и насухо вытрите внутренние поверхности. Не используйте абразивные моющие средства (например, чистящий порошок и т. д.), абразивные губки для посуды или кислотные растворы (например, средства для удаления накипи и т. д.), так как это может привести к повреждению эмалированной поверхности. Для устранения сильных загрязнений используйте специальные чистящие средства для духовых шкафов, следуя прилагаемым к ним инструкциям.
- Если духовой шкаф работает в течение продолжительного времени, может образоваться конденсат. Дождитесь, когда духовой шкаф остынет, и вытрите образовавшийся конденсат сухой тканью.
- Духовой шкаф имеет резиновый уплотнитель, который обеспечивает теплоизоляцию. Регулярно проверяйте состояние этого уплотнителя. Очищайте уплотнитель по мере необходимости без использования абразивных веществ или предметов. В случае повреждения уплотнителя обратитесь в Центр обслуживания клиентов. Не рекомендуется использовать духовой шкаф до восстановления уплотнителя.
- Никогда не кладите алюминиевую фольгу на дно духового шкафа, так как накапливаемое тепло может негативно повлиять на процесс приготовления пищи и даже повредить эмалированную поверхность.
- Очищайте стеклянную дверцу (5) с помощью средств или губок, не содержащих абразивные вещества, и насухо протирайте мягкой тканью.

1. Откройте дверцу (5).
2. Очистите все детали духового шкафа с использованием теплой воды или моющей жидкости и насухо протрите мягкой чистой тканью.
3. Очистите внутренние поверхности духового шкафа с помощью мягкой чистой ткани.
4. Протрите лицевую поверхность прибора влажной тканью.
5. Оставьте духовой шкаф до полного высыхания всех поверхностей.

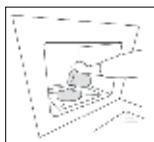
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Всегда отключайте электропитание при проведении работ по техническому обслуживанию духового шкафа. При обнаружении неполадок обратитесь в Центр обслуживания клиентов.


ОЧИСТКА ДУХОВЫХ ШКАФОВ, ОБОРУДОВАННЫХ СИСТЕМОЙ AQUASMART

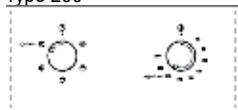
1 Достать принадлежности из духового шкафа: поддон, решетку, боковые решетки.



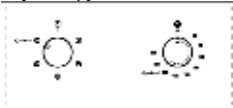
2 Налить 200 мл воды с моющим средством на дно духового шкафа.



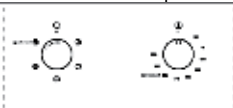
3 Включить  течение 15 минут при температуре 200°



4 Переведите регулятор температуры с 200°C на 0°C. Дайте духовому шкафу остыть в течение 20 минут.



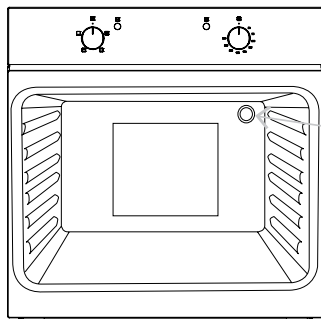
5 Переведите переключатель функции AquaSmart на 0. Протрите тканью или мягкой салфеткой.



Замена лампы духового шкафа

- Выньте из внутреннего пространства духового шкафа все противни и решетки, чтобы получить свободный доступ к защитной крышке лампы (3).
- Открутите защитную стеклянную крышку и извлеките старую лампу. Утилизируйте ее соответствующим образом.
- Вставьте в патрон новую галогеновую лампу G9. Примечание. Не прикасайтесь к лампе голыми руками, чтобы предотвратить сокращение срока ее службы. Используйте ткань или салфетки.
- Установите крышку лампы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Убедитесь, что прибор полностью остыл, и отключите его от сети, прежде чем приступить к замене лампы, чтобы избежать риска поражения электрическим током или получения ожогов.

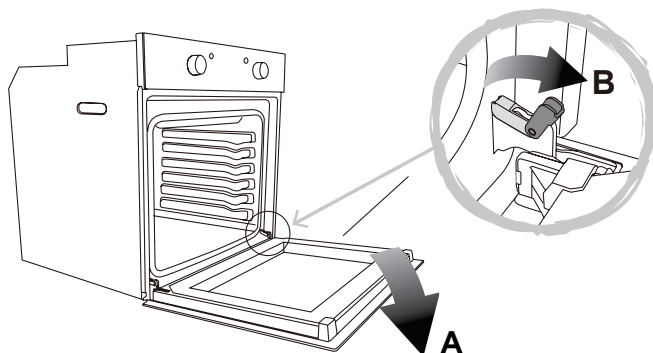


25 W, 300 °C, Типо G9

Снятие дверцы духового шкафа

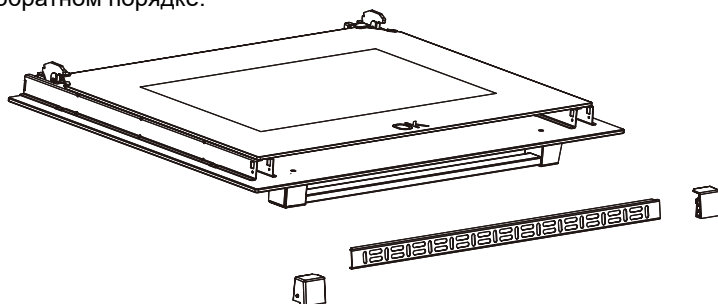
Для упрощения очистки внутренних поверхностей духового шкафа можно снять дверцу (5). Для этого выполните следующие действия.

- Полностью откройте дверцу (5), приведя ее в положение “А”.
- Поднимите два подвижных соединительных элемента, расположенных в петлях, в положение “В”.
- Закройте дверцу (5) до половины.
- Поднимите и выдвиньте дверцу (5) из петель. Во время этого действия придерживайте дверцу (5) по бокам рядом с петлями.
- После выполнения очистки установите дверцу (5) на место, проделав описанные выше действия в обратном порядке.



Снятие заднего стекла для очистки

- Для упрощения очистки можно снять заднюю стеклянную панель.
- Ослабьте два винта, фиксирующие боковые опоры стеклянной панели, извлеките опоры и стеклянную панель.
Обращайтесь с осторожностью!
- Завершив очистку, установите стеклянную панель на место, проделав описанные выше действия в обратном порядке.



Устранение неисправностей

Часто задаваемые вопросы	Возможная причина
Что делать, если духовой шкаф не осуществляет нагрев?	Попробуйте воспользоваться одним из следующих способов для решения данной проблемы: Возможно, духовой шкаф не включен. Включите духовой шкаф. (→ Включение/выключение) Проверьте установку требуемых настроек. Возможно, перегорел плавкий предохранитель или сработал автоматический выключатель. Замените плавкие предохранители или включите аварийный выключатель. В случае повторного возникновения проблемы обратитесь в Центр обслуживания клиентов.
Что делать, если требуемая функция духового шкафа и температура установлены, но прибор не осуществляет нагрев?	Возможно, внутренние электрические компоненты прибора неисправны. Обратитесь в Центр обслуживания клиентов.
Что делать, если не удастся изменить установленную температуру?	Убедитесь, что вы используете ручку регулировки температуры (→ Элементы управления).
Что делать, если подсветка духового шкафа не работает?	Перегорела лампа освещения духового шкафа. Замените лампу освещения духового шкафа (→ Замена лампы духового шкафа).
Нагрев гриля не осуществляется должным образом?	Для гриля установлено слишком низкое значение мощности. Поворотом ручки регулировки температуры установите более высокую температуру.

هذه التعليمات من أجل سلامتك. يُرجى قراءة التعليمات التالية بعناية قبل الشروع في تركيب هذا الجهاز واستخدامه. احتفظ بدليل التعليمات للرجوع إليه في المستقبل.

تحذير: يجب أن يتم تنفيذ جميع أعمال التركيب من جانب شخص مؤهل بشكل مناسب، مع اتباع لوائح البناء المحلية بدقة وهذه التعليمات.

لتجنب المخاطر التي تكون موجودة دائماً عند استخدام جهاز كهربائي، من المهم تركيب هذا الفرن بشكل صحيح وقراءة تعليمات السلامة بعناية لتجنب سوء الاستخدام والمخاطر. بعد تفريغ الفرن، يُرجى التأكد من أنه غير تالف. في حالة الشك، لا تستخدم الجهاز ولكن اتصل بخدمة العملاء أو

تحقق من العبوة وتأكد من وجود جميع الأجزاء المدرجة في العبوة وحدد الموقع المناسب لمنتجك. إذا كان هذا المنتج يحتوي على زجاج، يُرجى توخي الحذر عند التركيب أو التعامل معه لمنع حدوث إصابة شخصية أو تلف للمنتج. تعرض لوحة المواصفات الموجودة على هذا الجهاز جميع معلومات التعريف اللازمة لطلب قطع الغيار. إذا قمت ببيع الجهاز أو التبرع به أو تركه عند انتقالك إلى منزل جديد، فيُرجى التأكد من تمرير هذا الدليل حتى يتمكن المالك الجديد من التعرف على الجهاز وتحذيرات السلامة الخاصة به.

السلامة

يجب أن يتم تنفيذ جميع أعمال التركيب من جانب شخص مؤهل بشكل مناسب، مع اتباع لوائح البناء المحلية بدقة وهذه التعليمات.

■ **تحذير:** تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز من وصلة التوصيل قبل استبدال المصباح لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربائية.

■ **تحذير:** قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ينبغي إبقاء الأطفال بعيداً.

■ **تحذير:** في حالة تلف الباب أو سدادات الباب، لا يجوز تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه. اتصل بخدمة العملاء للحصول على المشورة.

■ أثناء التركيب، لا تسمح لسلك الطاقة بلمس الأجزاء الساخنة من الجهاز.

■ تأكد من عدم تعلق سلك الطاقة أسفل الجهاز أو بداخله وتجنب إتلاف سلك الطاقة.

■ لا تقم بتثبيت الجهاز في مكان خارجي رطب أو في منطقة قد تكون عرضة لتسرب المياه مثل أسفل وحدة الحوض أو بالقرب منها. في حالة تسرب المياه، اترك الجهاز حتى يجف بشكل طبيعي. لا تستخدم هذا المنتج واتصل بخدمة العملاء للحصول على المشورة.

■ يُرجى التخلص من مواد التغليف بعناية.

■ **لا تستخدم** البخاخات القابلة للاشتعال بالقرب من الجهاز. تحذير: يمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال بدءاً من 8 سنوات فما فوق، كما يمكن للأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة استخدامه أيضاً تحت إشراف ذويهم، أو وفقاً للتعليمات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي ينطوي عليها استخدامه. يحظر العبث بالجهاز من جانب الأطفال.

■ يحظر على الأطفال القيام بأعمال التنظيف وصيانة الجهاز إلا تحت إشراف ذويهم. احتفظ بالجهاز وسلك الإمداد الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.

■ إذا تعرض سلك الإمداد للتلف، فيجب استبداله من جانب الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة

التابع لها أو أشخاص مؤهلين على نحو مماثل لتجنب الخطر أو الإصابة.

■ الجهاز غير مخصص للاستخدام عبر مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.

■ الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي ولطهي الطعام فقط. لا تستخدم هذا الجهاز كمصدر للحرارة.

■ يتنصل المصنع من أي مسؤولية عن الأضرار الشخصية أو المادية الناتجة عن سوء الاستخدام أو التثبيت غير الصحيح لهذا الجهاز.

■ خطر الإصابة بحروق! يصبح المنتج ساخناً خلال الاستخدام. ينبغي توخي الحذر لتجنب لمس العناصر الساخنة داخل الفرن.

■ لا تتكئ على الباب أو تضع أي أشياء على باب الجهاز. قد يؤدي هذا إلى إتلاف مفصلات الباب.

■ يجب تركيب الفرن وفقاً لتعليمات التركيب ويجب اتباع جميع الأبعاد.

■ قبل توصيل الجهاز بمصدر الطاقة، تأكد من أن تصنيف جهد التيار ومصدر الطاقة يتوافق مع تفاصيل مصدر الطاقة الموضحة على ملصق تصنيف الجهاز.

■ لا تستخدم جهازاً تالفاً أبداً! افصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي واتصل بالتاجر في حالة تعرضه للتلف.

■ خطر التعرض لصدمة كهربائية! لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. في حالة حدوث عطل، يجب إجراء الإصلاحات من قِبل الطاقم المؤهل فقط.

■ لتجنب إتلاف السلك، لا تضغط عليه أو تثنيه أو تحكه على الحواف الحادة. احفظه بعيداً عن الأسطح الساخنة واللهب المكشوف.

■ ضع السلك بطريقة تمنع سحبه أو التعثر به بشكل غير مقصود. احتفظ بالجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال. لا تقم بتشغيل الجهاز بأيدي مبللة أو أثناء الوقوف على أرضية مبللة. قم دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز قبل فصله عن مصدر الطاقة.

■ افصل الفرن عن مصدر الطاقة عندما لا يكون قيد الاستخدام وقيل التنظيف.

■ **تحذير:** هذا الجهاز مزود بسلك إمداد ثلاثي النواة ويجب توصيله مباشرةً بمصدر التيار الكهربائي الرئيسي عبر مفتاح متعدد الأقطاب أو مزدوج القطب مع وجود فجوة تلامس لا تقل عن 3 مم على كل موصل.

■ يجب تركيب الوصلة المدمجة في مكان يسهل الوصول إليه بحيث يمكن فصل الجهاز عن الطاقة على الفور في حالة الطوارئ.

■ يجب حماية الأسلاك الثابتة من الأسطح الحرارية.

■ لا تقم بتعليق أي أشياء على مقبض باب الفرن.

■ **تنبيه:** لا تقم بتغطية الجزء السفلي من الفرن بورق الألمنيوم أو أي أشياء أخرى. يوجد خطر نشوب حريق وتلف طلاء الفرن!

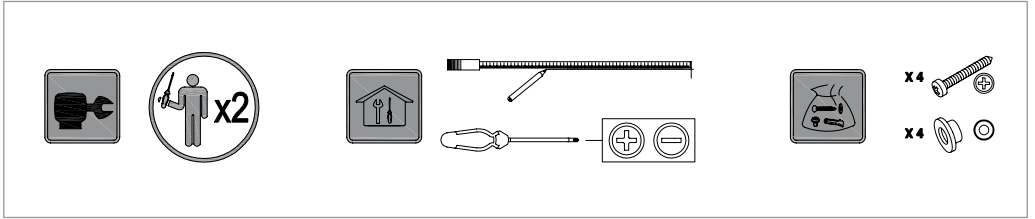
■ لا تسمح بورق الألمنيوم أو البلاستيك أو الورق أو القماش بالتلامس مع عناصر التسخين. لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة أثناء الاستخدام، وخاصةً عند الطهي باستخدام مواد قابلة للاشتعال (مثل الزيت الساخن، والدهون، وما إلى ذلك).

■ لا تخزن أو تستخدم أبداً مواد كيميائية قوية أو بخاخات أو مواد قابلة للاشتعال أو غير غذائية في الفرن أو بالقرب منه.

- تم تصميم هذا الفرن خصيصًا لتسخين أو طهي الطعام. إن استخدام المواد الكيميائية المسببة للتآكل في التدفئة أو التنظيف قد يؤدي إلى إتلاف الوحدة وقد يسبب حدوث إصابات.
- في حالة اشتعال أي طعام داخل الفرن، يجب إبقاء الباب مغلقًا. قم بإيقاف تشغيل الفرن وفصل مصدر الطاقة. توخى الحذر دائمًا عند فتح الباب.
- انتقل إلى الجانب، وافتح الباب ببطء لإخراج الهواء الساخن و/أو البخار. تأكد من أن وجهك بعيدًا عن الفتحة وتأكد من عدم وجود أطفال أو حيوانات أليفة بالقرب من الفرن.
- 5 استخدم فقط الأدوات المناسبة للاستخدام في هذا النوع من الفرن.
- 5 يجب تنظيف الفرن بانتظام وإزالة أي رواسب طعام.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة القوية أو مكاشط المعادن الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن. يمكن أن تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تحطم الزجاج.
- لا يجوز استخدام منظف البخار.
- **تحذير:** يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ينبغي الحرص على تجنب لمس عناصر التسخين.
- يجب إبقاء الأطفال الأصغر من 8 أعوام بعيدًا عن المنتج، ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار من قبل ذويهم.
- يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة حرارته.



التركيب



يجب أن يتم تنفيذ جميع عمليات التثبيت بواسطة شخص مؤهل أو كهربائي مؤهل. قبل توصيل مصدر التيار الكهربائي الرئيسي، تأكد من أن جهد التيار الكهربائي الرئيسي يتوافق مع الجهد الموجود على لوحة التصنيف.

التوصيل المباشر

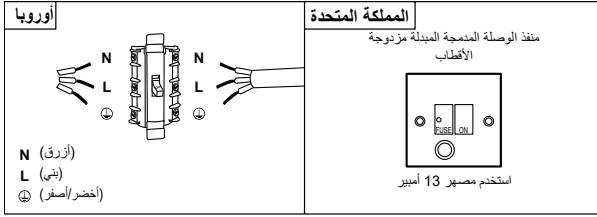
يجب توصيل هذا الجهاز مباشرة بالتيار الكهربائي باستخدام قاطع دائرة متعدد الأقطاب بفتحة لا تقل عن 3 مم بين الملامسات. يجب على الفني التركيب التأكد من إجراء التوصيل الكهربائي الصحيح وأنه يتوافق مع مخطط الأسلاك.

يجب ألا يكون الكابل مثنيًا أو مضغوطًا.

قم بفحص سلك الطاقة بانتظام بحثًا عن أي تلف. إذا أصبح سلك التوصيل الكهربائي متضررًا، فيجب استبداله من جانب جهة التصنيع، أو وكيل الصيانة، أو شخص مؤهل للقيام بذلك لتجنب حدوث أية مخاطر.

تحذير: هذا جهاز من الفئة الأولى ويجب أن يكون مؤرضًا.

يأتي هذا الجهاز مزودًا بكابلات رئيسية ثلاثي النواة ملونًا على النحو التالي:



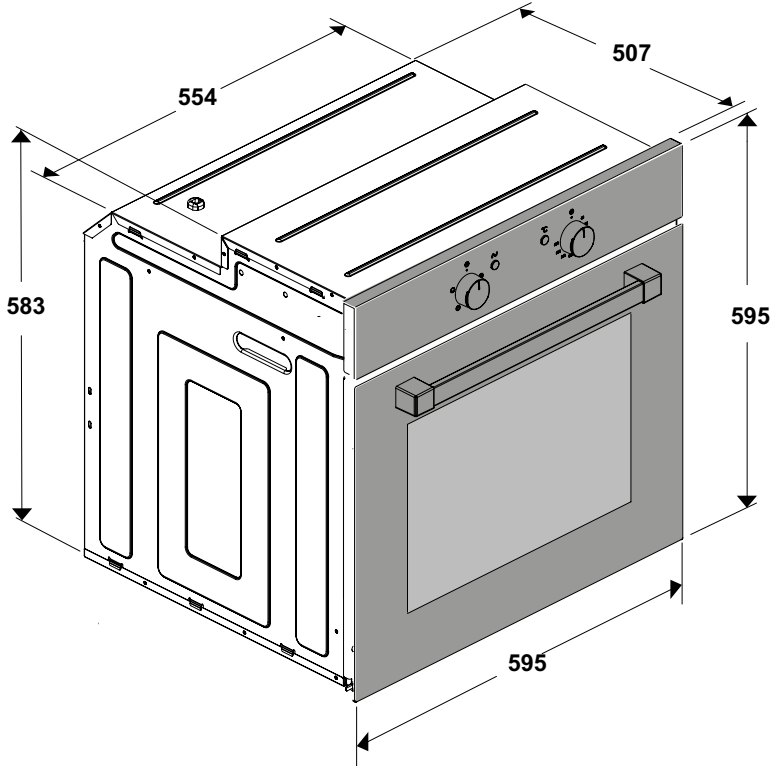
- بني = L أو Live (موصل بالتيار)
- أزرق = N أو Neutral (محايد)
- الأخضر والأصفر = E أو Earth (الأرضي)

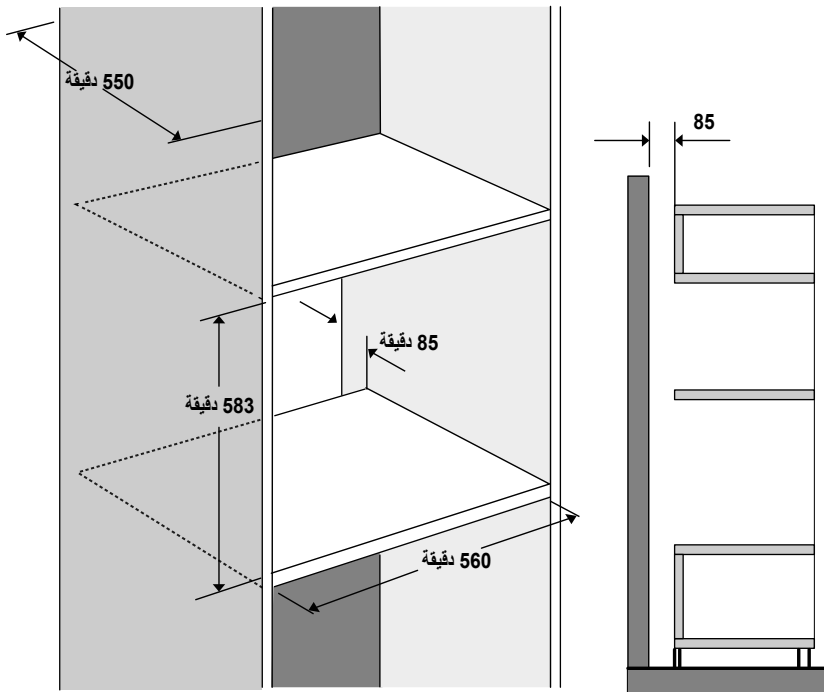
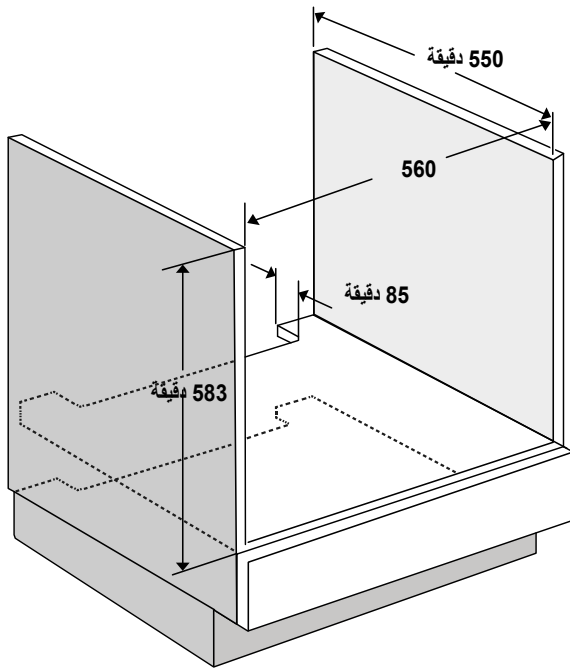
يجب أن يكون تصنيف المصهر 13 أمبير.

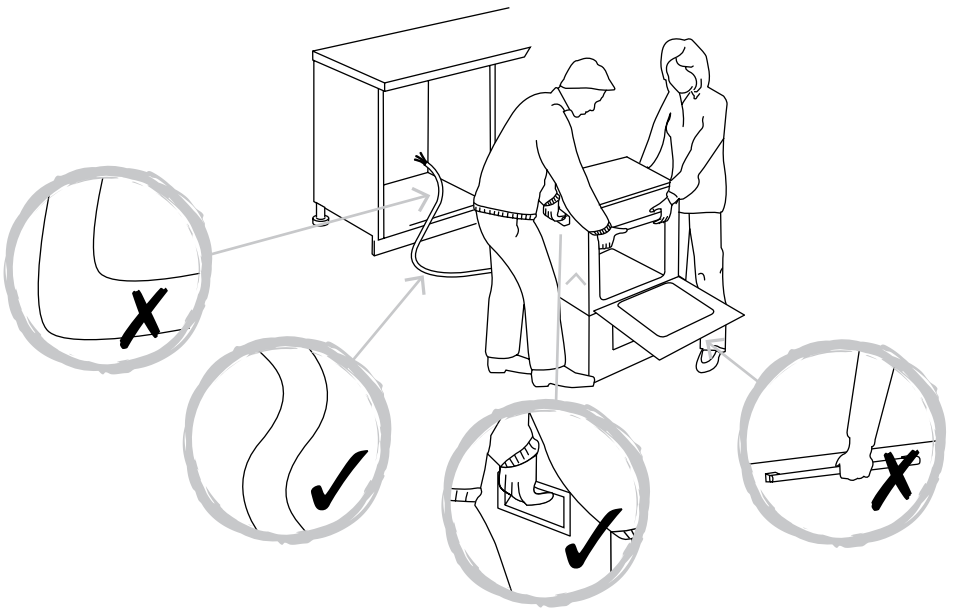
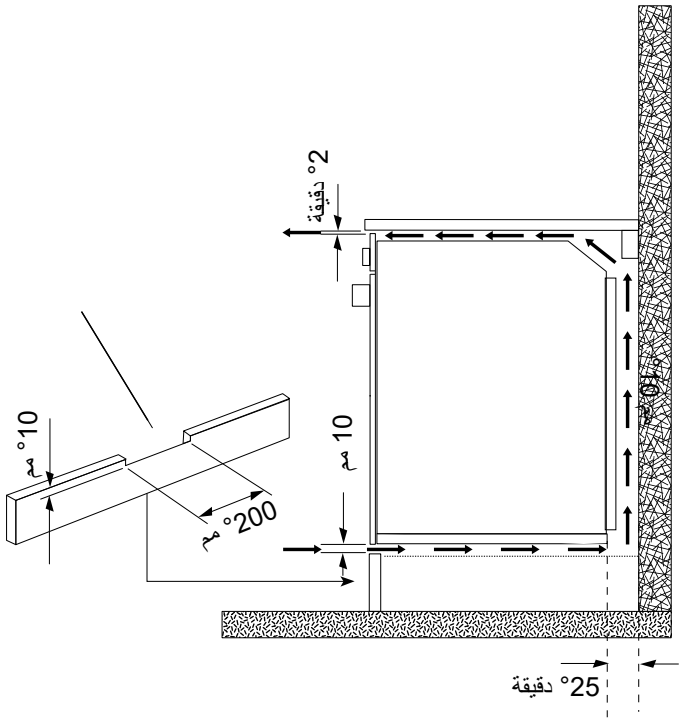
لتجنب المخاطر التي تكون موجودة دائمًا عند استخدام جهاز كهربائي، من المهم تثبيت هذا الجهاز بشكل صحيح وقراءة تعليمات السلامة بعناية لتجنب سوء الاستخدام والمخاطر. يُرجى الاحتفاظ بدليل التعليمات هذا للرجوع إليه في المستقبل وتمريضه إلى أي مالك في المستقبل. بعد إخراج الجهاز من العبوة، يُرجى التأكد من أنه غير تالف. في حالة الشك، لا تستخدم الجهاز ولكن اتصل بخدمة العملاء.

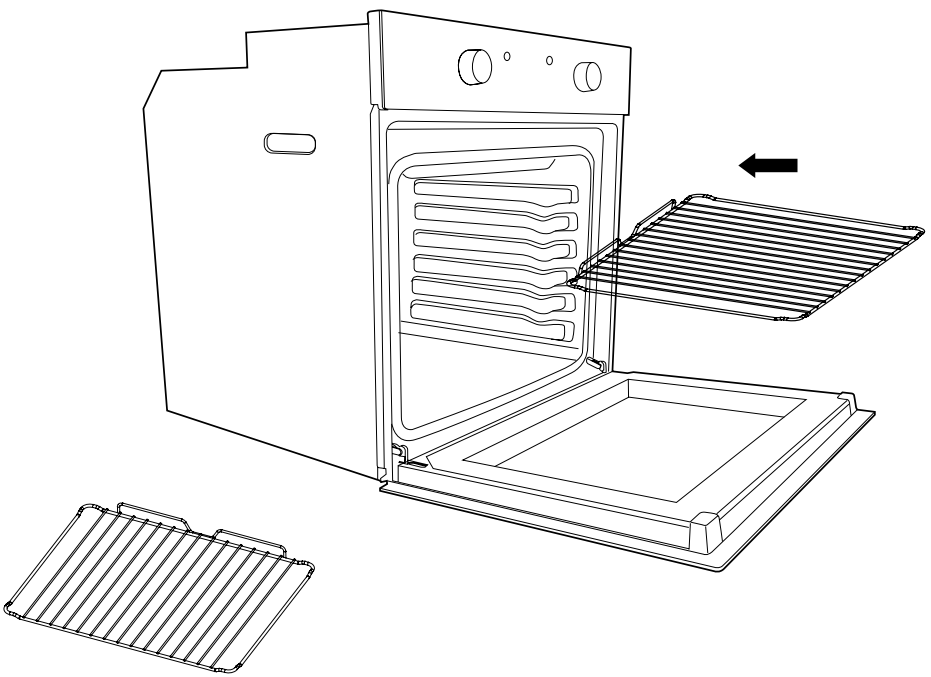
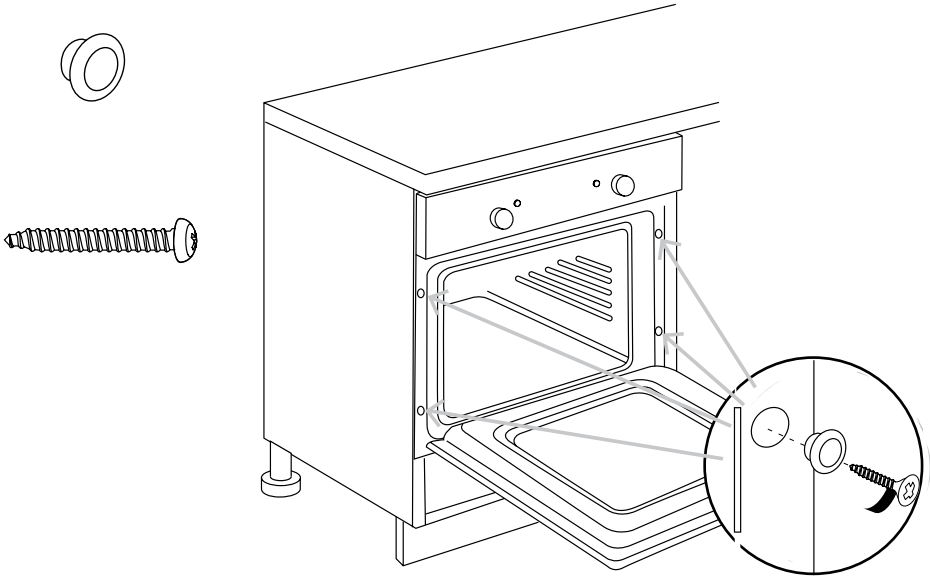
ينفي المصنع أي مسؤولية عن الأضرار التي تلحق بالأشخاص والأشياء بسبب التركيب غير الصحيح أو غير السليم للجهاز. يجب أن يتوافق أي تركيب كهربائي دائم مع أحدث لوائح الأسلاك المعمول بها في بلدك، ولسلامتك الشخصية، يجب أن يقوم كهربائي أو فني مؤهل بإجراء التركيب الكهربائي.

التركيب









قبل أن تبدأ

شغل الجهاز عند وحدة الوصلة المدمجة المبدلة. الجهاز جاهز للاستخدام.

تحذير: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز.

تحقق من العبوة وتأكد من أنك قد أدرجت كل القطع. حدد الموقع الملائم لمنتجك. هذا المنتج يحتوي على زجاج، يُرجى توخي الحذر عند التثبيت أو التعامل معه لمنع حدوث إصابة شخصية أو إتلاف المنتج.

































































إذا قمت ببيع الجهاز أو التبرع به أو تركه عند انتقالك إلى منزل جديد، فتأكد من تمرير هذا الدليل أيضًا حتى يتمكن المالك الجديد من التعرف على الجهاز وتحذيرات السلامة الخاصة به.

ملاحظة! قبل استخدام الفرن لأول مرة نوصي بتشغيل الفرن وضبطه على أعلى درجة حرارة. اترك باب الفرن مغلقًا واطرك الجهاز مشغلاً لـ 1,5 ساعة بدون وضع أي شيء به.

تأكد من وجود تهوية كافية أثناء هذه العملية من خلال فتح الأبواب والنوافذ في الغرفة. أي روائح ناتجة أثناء هذا التشغيل تنتج عن تبخر المواد المستخدمة لحماية الجهاز أثناء التخزين قبل التركيب.

الوظيفة وأيقونة

الإعدادات	الوظيفة	الوصف
	مصباح الفرن	تلقائي عند تحديد وضع الطهي لجميع الطرازات. يبقى مصباح الفرن مشغلاً أثناء استخدام الفرن.
	وضع الحمل الحراري	يوفر الطهي التقليدي بالحرارة من العنصرين العلوي والسفلي.
	وضع العنصر العلوي	للطهي أو التحمير الخفيف أو الحفاظ على الأطباق المطهية دافئة.
	وضع العنصر السفلي	لطهي وتسخين الأطعمة ببطء.
	وضع العنصر الدائري المدعم بالمروحة	يوفر التسخين الموحد بالمروحة ويسمح بطهي الأطباق المختلفة في نفس الوقت عند مستويات مختلفة.
	وضع العنصر السفلي المدعم بالمروحة	هذا يوفر التسخين عن طريق نصف الحمل الحراري مع العنصر السفلي للأطباق الخفيفة.
	وضع الحمل الحراري المدعم بالمروحة	هذا يوفر التسخين بالحمل الحراري للعنصرين العلوي والسفلي لضمان الطهي الموحد.
	الشواية	لطهي الطعام بالصوص و التحمير .
	للشواية الماكسي	كما هو مذكور أعلاه، ولكن عنصر الشواية يوفر منطقة أكبر للتحمير.
	الشواية المدعمة بالمروحة	هذا يوفر التحمير السريع بحيث يحتفظ بعصارة الطعام. للخبز بالحمل الحراري ، هذه هي الوظيفة الأكثر توفيرًا للطاقة.
	وضع إذابة الجليد	المروحة تعمل بدون حرارة لتقليل وقت إذابة الجليد بالأطعمة المجمدة.

الملاحظات	التسخين المسبق	تحديد المكان	الوقت	البرنامج ودرجة الحرارة		الطعام	
	لا	1 	50 - 60 دقيقة	210 درجة مئوية 	190 درجة مئوية 	لحم البقر 1,5 كجم	العلوم والدواجن
	لا	2 	85 - 95 دقيقة	180 درجة مئوية 	150 درجة مئوية 	لحم الخنزير 1,5 كجم	
	لا	2 	40 - 50 دقيقة	220 درجة مئوية 	200 درجة مئوية 	لحم الضأن 1,5 كجم	
	لا	1 	115 - 125 دقيقة	190 درجة مئوية 	170 درجة مئوية 	الديك الرومي 4 كجم	
	لا	1 	50 - 60 دقيقة	230 درجة مئوية 	210 درجة مئوية 	دجاجة 1,25 كجم	
	لا	2 	30 - 40 دقيقة	210 درجة مئوية 	190 درجة مئوية 	فلفل أحمر مشوي 1,25 كجم	الخضروات
	لا	2 	15 - 19 دقيقة	220 درجة مئوية 	200 درجة مئوية 	طماطم محشية تكفي 4 أفراد	
	نعم	2 	7 - 9 دقائق	230 درجة مئوية 	210 درجة مئوية 	النازلي/الغذ المطبوخ 1,5 كجم	
	نعم	4 	4 - 5 دقائق	240 درجة مئوية 	220 درجة مئوية 	سرطان البحر المشوي 1 كجم	
	نعم	1 	18 - 22 دقيقة	220 درجة مئوية 	200 درجة مئوية 	بيتزا	
	لا	2 			75 درجة مئوية 	إزالة صقيع، كل أنواع الطعام	مشوع
	لا	0 	25 - 30 دقيقة	40 درجة مئوية  50- درجة مئوية 	40 درجة مئوية  50- درجة مئوية 	عجينة متخمرة للخبز/الكعك	
صينية عميقة	نعم	3 	22 دقيقة	175 درجة مئوية 		8.4.1 كوكيز بالزبدة	
صينية عميقة	نعم	2 	23 دقيقة	185 درجة مئوية 		8.4.2 الكلب كيك	
صينية عميقة/إقياسية	لا	3 1 	45 دقيقة	160 درجة مئوية 			
قالب على الشواية	لا	1 	25 دقيقة	180 درجة مئوية 		8.5.1 كعكة إسفنجية خالية من الدهون	
2 قالب على 1 شواية وعميقة	لا	3 1 	40 دقيقة	180 درجة مئوية 			
الشواية	لا	2 	40 - 45 دقيقة	185 درجة مئوية 		8.5.2 تارت تفاح	
2 قالب على 1 شواية وعميقة	لا	3 1 	50 - 55 دقيقة	180 درجة مئوية 			
الطهو لمدة 3-2 دقائق على الشواية	التسخين المسبق لمدة 5 دقائق	4 	2 - 3 دقائق	250 درجة مئوية 		9.1 تحمير الوجه	

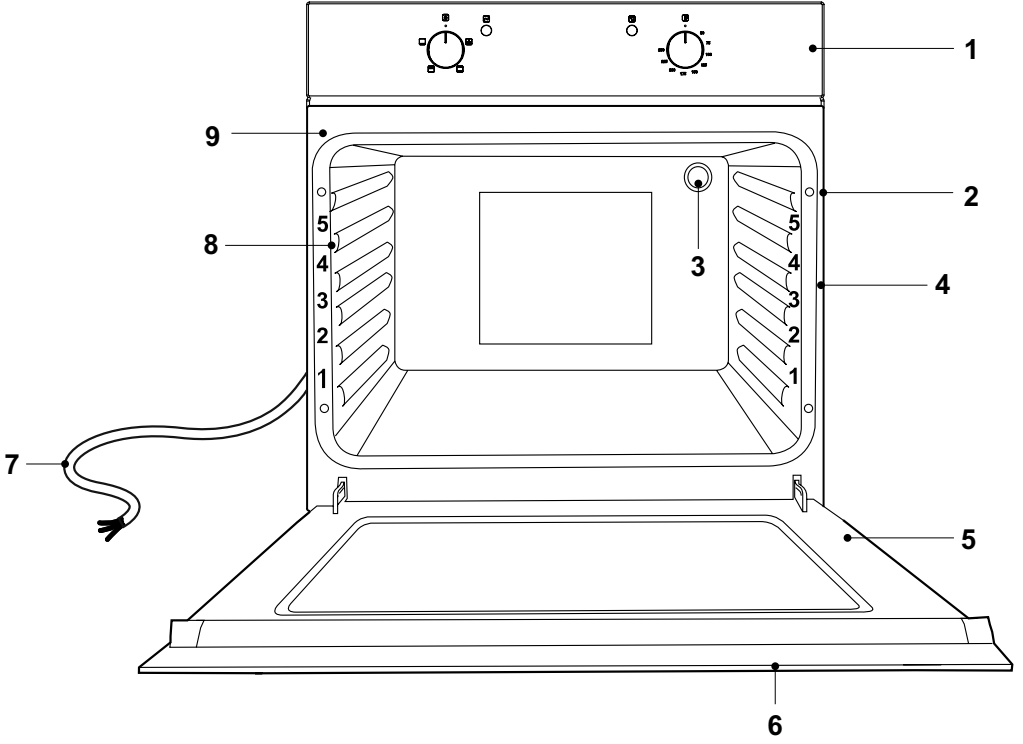
العلوم والدواجن

الخضروات

الأسماك والمأكولات البحرية

مشوع

اختبار الأداء وفقاً لـ



- | | |
|----|--------------------------------|
| 1. | لوحة التحكم. |
| 2. | فتحات التثبيت (عدد 4). |
| 3. | مصباح الفرن. |
| 4. | علامات مستويات الرفوف. |
| 5. | الباب. |
| 6. | مقبض الباب. |
| 7. | كابل الطاقة. |
| 8. | القضبان الجانبيان. |
| 9. | المقبضان الجانبيان لحمل الفرن. |

A

لوحة التحكم بمقبضين



10. مقبض وضع الطهي.

11. مقبض درجة الحرارة.

12. مؤشر درجة الحرارة.

1. أدر مقبض وضع الطهي (10) إلى وضع الطهي المطلوب.
2. أدر مقبض درجة الحرارة (11) إلى وضع الطهي المطلوب.
3. يتم تشغيل الفرن الآن ويبدأ العمل. يضيء مؤشر الطاقة (13) ومؤشر درجة الحرارة (12). بعد الطهي:



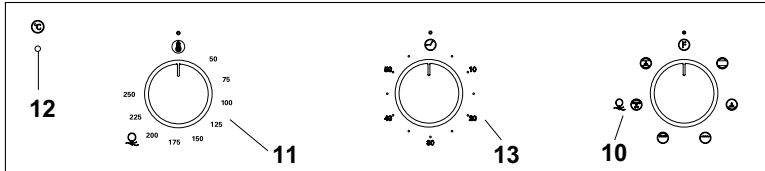
• اضبط مقبض درجة الحرارة (11) على الموضع



• اضبط مقبض وضع الطهي (10) على الموضع

B

لوحة التحكم بـ 3 مقابض



10. مقبض وضع الطهي.

11. مقبض درجة الحرارة.

12. مؤشر درجة الحرارة.

13. المؤقت

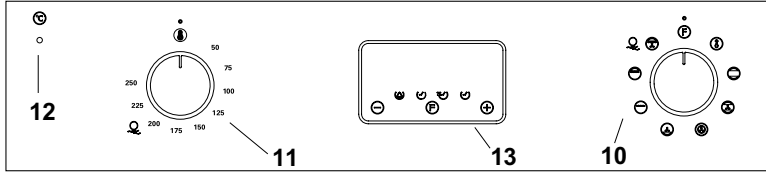
1. أدر مقبض وضع الطهي (10) إلى وضع الطهي المطلوب.
2. أدر مقبض درجة الحرارة (11) إلى وضع الطهي المطلوب.
3. يتم تشغيل الفرن الآن ويبدأ العمل. يضيء مؤشر الطاقة (13) ومؤشر درجة الحرارة (12).
4. بمجرد أن تصبح أدوات التحكم في منظم الحرارة في الموضع المطلوب، أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة إلى أقصى موضع ثم أدره عكس عقارب الساعة إلى الوقت المطلوب؛ وفي نهاية هذا الوقت المعين سيصدر صوت صفير. يشير المؤقت فقط إلى نهاية الوقت المعين، ولكنه لا يوقف الوظيفة المستخدمة.
5. بعد الطهي:



• اضبط مقبض درجة الحرارة (11) على الموضع



• اضبط مقبض وضع الطهي (10) على الموضع

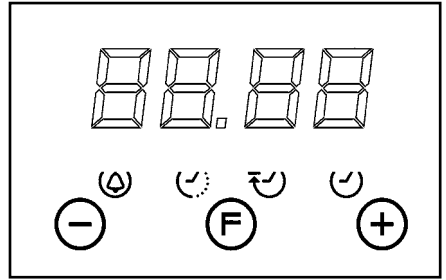


10. مقبض وضع الطهي.
11. مقبض درجة الحرارة.
12. مؤشر درجة الحرارة.
13. الشاشة

1. أدر مقبض وضع الطهي (10) إلى وضع الطهي المطلوب.
2. أدر مقبض درجة الحرارة (11) إلى وضع الطهي المطلوب.
3. يتم تشغيل الفرن الآن ويبدأ العمل. يضيء مؤشر الطاقة (13) ومؤشر درجة الحرارة (12).
4. استخدم المؤقت الإلكتروني

وصف وظائف المؤقت:

- ⚠ منبه التحذير
⌚ الطهي في الوضع التلقائي (المدة)
⌚ انتهاء وقت الطهي (الوقت انتهى)
⌚ إعداد الساعة. عرض 24 ساعة.
وصف الأزرار:
⊖ تقليل الدقائق
ⓕ مُحدد وظائف المؤقت
⊕ زيادة الدقائق



منبه التحذير ⚠

إشارة صوتية مستقلة يمكن ضبطها على أقصى وقت حتى 23 ساعة و 59 دقيقة. لضبط الوقت، اضغط على ⓕ مؤشر المنبه سيومض لمدة 5 ثوانٍ، وأثناء هذا الوقت يمكننا تحديد الوقت اللازم عن طريق الضغط على ⊕ و ⊖ سيبدأ العد التنازلي فوراً. وفي نهاية الوقت، سيومض المؤشر وستصدر إشارة صوتية متقطعة، والتي يمكن قطعها بالضغط على الزر. وإذا لم تتوقف، فستتوقف تلقائيًا بعد 2 دقيقة. ولا يتحكم منبه التحذير في أي من وظائف الفرن.

الطهي شبه التلقائي

أ. إعداد وقت الطهي ⓕ

بالضغط على ⓕ مرتين، اضبط وقت الطهي باستخدام ⊕ و ⊖. سيبدأ الطهي فوراً ويظهر على المؤشر. في نهاية الوقت المعين، سيتم وقف الطهي وسيتم سماع الإشارة الصوتية المتقطعة. قم بالغائها كما هو مشار إليه أعلاه.

لاحظ أن الفرن سيستمر في العمل بعد انتهاء عملية الطهي وعندما يتوقف المنبه. يجب إيقاف تشغيله يدوياً.

ب. تعيين وقت انتهاء الطهي

بالضغط على (F) ثلاث مرات، عيّن وقت انتهاء الطهي المختار باستخدام (+) و (-). سيبدأ الطهي فورًا ويظهر على المؤشر (M). عندما ينتهي وقت الطهي، فسيتوقف الطهي وسيتم سماع الإشارة الصوتية المنقطعة. قم بالغائها كما هو مشار إليه أعلاه. يمكن رؤية حالة البرمجة في أي وقت بالضغط على (F). يمكن إلغاء البرمجة أيضًا في أي وقت بالضغط على شاشة العرض وإعادة ضبطها. سيعيد الضغط بعد ذلك الفرن للتشغيل اليدوي. لاحظ أن الفرن سيستمر في العمل بعد انتهاء عملية الطهي وعندما يتوقف المنبه. يجب إيقاف تشغيله يدويًا.

الطهي التلقائي. (M) + (F)

(بدء وإنهاء الطهي)

- 1) قم ببرمجة وقت الطهي بالضغط على (F) مرتين وتحديد الوقت اللازم بـ (+) و (-).
- 2) اضبط نهاية وقت الطهي بالضغط على (F) 3 مرات وتحديد الوقت اللازم بـ (+) و (-).
- 3) حدد درجة الحرارة والوظيفة اللازمين باستخدام أدوات التحكم في منظم الحرارة والمحدد. بعد هذه العمليات، سيستمر مؤشر (M) و (F) في الظهور على شاشة العرض، ويظهر أن الفرن قد تمت برمجته.

مثال عملي:

- نريد الطهي لمدة 45 دقيقة على أن ينتهي الطهي الساعة 2 مساءً.
- نضغط على (F) مرتين ونحدد 0,45 باستخدام (+) و (-).
- نحن نضغط على (F) ثلاث مرات ونحدد 14,00 بـ (+) و (-).
- بعد هذه العمليات، سيظهر الوقت الحالي مرة أخرى على شاشة العرض وسيظهر المؤشر أن أنه قد تم فهم وحفظ برمجتنا في الذاكرة.
- عند الساعة 1.15 مساءً (أقل من الساعة 2 مساءً بـ 45 دقيقة)، سيعمل الفرن تلقائيًا.
- عند الساعة 2 مساءً، سيتوقف الطهي تلقائيًا وسيتم سماع الإشارة الصوتية المنقطعة.
- يمكننا إيقاف التشغيل بالضغط على أي زر.
- لاحظ أن الفرن سيستمر في العمل بعد انتهاء عملية الطهي وعندما يتوقف المنبه. يجب إيقاف تشغيله يدويًا.

إعداد الساعة (C)

عند تشغيل الفرن (وأيضًا بعد أي انقطاع محتمل للطاقة) سيظهر الأرقام 12.00 في اللوحة وسيومض المؤشر (C) حتى ندخل الوقت الصحيح. لتعيين الوقت الصحيح، اضغط على (+) أو (-) للضغط. هناك فترة سماح بحوالي 5 ثوانٍ والتي يجب عدم الضغط على أي زر بها. سيزيد معدل التغيير بشكل ملحوظ بعد الضغط على الأزرار بضع قليلة. لتغيير وقت الساعة، يمكننا الضغط على (F) 4 مرات حتى يومض مؤشر (C) وتعيين الوقت الصحيح بـ (+) و (-).

تحذير! أي انقطاع للتيار يُغيي الوظائف المبرمجة، بما في ذلك الساعة. عندما يعود الإمداد بالطاقة، (C) سيومض المؤشر ويمكن إعادة برمجته

5. بعد الطهي:



• اضبط مقبض درجة الحرارة (11) على الموضع



• اضبط مقبض وضع الطهي (10) على الموضع

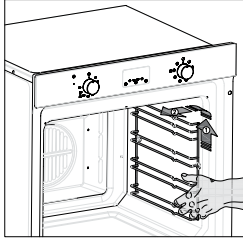
ملاحظة: مؤشر درجة الحرارة يضيء من وقت لآخر أثناء الاستخدام. وهذا يشير إلى أن الفرن يحافظ على درجة الحرارة المعينة.

تنبيه! لن يتوقف تشغيل الجهاز تلقائيًا بعد الاستخدام. لا تترك الجهاز أبدًا بدون رقابة أثناء الاستخدام.

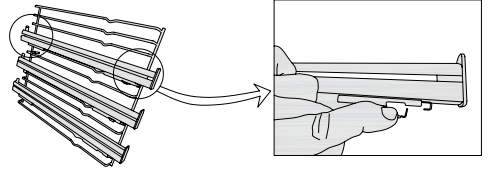
ملحقات الفرن

يمكن تزويد الفرن بالأدلة الجانبية التي تُثبت في حائط الفرن. أدخل الشبكة وصاح الفرن المزودين على الأدلة الجانبية. لإزالة الأدلة تابع كما يلي للنوعين:

لإزالة الأدلة الجانبية:



لإزالة الأدلة التلسكوبية الجانبية:



التنظيف

قبل التنظيف أو إجراء الصيانة، افصل الفرن من مصدر الإمداد بالطاقة. لتمديد عمر الفرن الخاص بك يجب تنظيفه بصفة متكررة، مع أخذ ما يلي في الاعتبار:

• لا تستخدم المساحيق الكاشطة أو المواد المسببة للتآكل التي قد تدمر الأسطح.

• من الأفضل أن يتم تنظيف الفرن من الداخل على الفور بعد الاستخدام، عندما لا يزال دافئًا، بالماء الساخن والصابون. ينبغي شطف الصابون وتجفيف الداخل تمامًا. تجنب استخدام المنظفات الكاشطة (على سبيل المثال مساحيق التنظيف، إلخ) والإسفنجات الكاشطة للأطباق أو الأحماض (مثل مزيل الكلس، إلخ). حيث إنها قد تتلف المينا. إذا كان يصعب إزالة بقع الشحم والأوساخ بصفة خاصة، استخدم منتجًا خاصًا لتنظيف الفرن، مع اتباع التعليمات المتوفرة مع المنتج. إذا كان الفرن قيد الاستخدام لمدة زمنية ممتدة، فقد يتكثف البخار. بمجرد أن يبرد الفرن، أزل التكثف باستخدام قطعة قماش جافة.

• يوجد مانع تسرب مطاطي محيط بفتحة الفرن وهو يمنع تسرب الحرارة. تحقق من حالة مانع التسرب هذا بصفة منتظمة. إذا لزم الأمر، نظّفه وتجنب استخدام المنتجات أو العناصر الكاشطة للقيام بذلك. وإذا حدث ضرر به، يُرجى التواصل مع خط مساعدة خدمة العملاء. نوصيك بتجنب استخدام الفرن حتى يتم إصلاحه.

• لا تضع رقائق الألومنيوم أسفل الفرن، حيث إن تراكم الحرارة قد يضر بعملية الطهي ويُتلف المينا.

• نظّف الباب الزجاجي (5) باستخدام المنتجات أو الإسفنجات غير الكاشطة وجففه بقطعة قماش ناعمة.

1. افتح الباب (5).

2. نظّف كل ملحقات الفرن بالماء الدافئ أو سائل غسل الصحون ولمعها حتى تجف بقطعة قماش نظيفة ناعمة.

3. نظّف داخل الفرن بقطعة قماش نظيفة ناعمة.

4. امسح الوجهة الأمامية للجهاز بقطعة قماش مبللة.

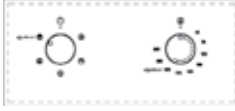
5. اترك الفرن وجميع الملحقات تجف جيدًا.

تحذير: أوقف تشغيل مصدر الإمداد بالكهرباء دائمًا قبل تنفيذ أعمال الصيانة على الموقد. في حالة وجود عطل، اتصل بخدمة العملاء.

نظام تنظيف الفرن المجهز بالنظام المائي الذكي (AQUASMART)

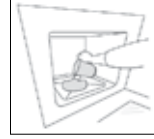
4 حرك أداة التحكم في درجة الحرارة من 200 درجة مئوية إلى 0 درجة مئوية. اترك الفرن ليبرد لمدة 20 دقيقة.


1 أخرج المكونات الداخلية: الصينية، والشاشية والشاشات الجانبية.



5 حرك وظيفة AquaSmart إلى 0. امسح للتنظيف باستخدام خرقة أو قطعة قماش ناعمة.

2 صب 200 مل من الماء والصابون على أسفل الفرن.



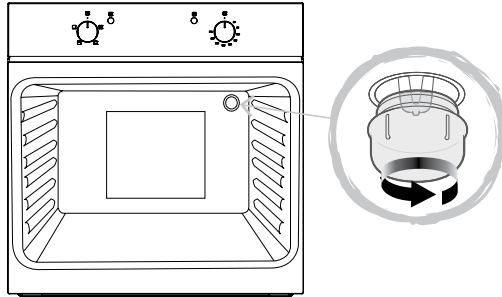
3 شغل  واضبط الفرن على 200 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة



استبدال مصباح الفرن

- أزل كل المقالي والشوايات من داخل الفرن للوصول بسهولة إلى غطاء المصباح (3).
- فك المسامير اللولبية للغطاء الزجاجي وأزل المصباح القديم. تخلص منه بطريقة آمنة وصديقة للبيئة.
- أدخل مصباح هالوجين G9 جديد في حامل المصباح. ملاحظة: يُرجى عدم التعامل مع المصباح بدون قفازات لتجنب التقليل من عمره الافتراضي.
- استخدم قطعة قماش أو منديلاً.
- استبدل غطاء المصباح.

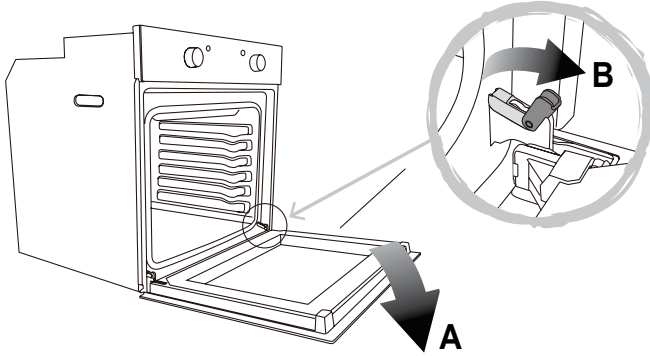
25 وات، 300 درجة مئوية،
Tipo G9



تحذير! تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز وأنه بارد تماماً قبل استبدال المصباح لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربائية أو حروق.

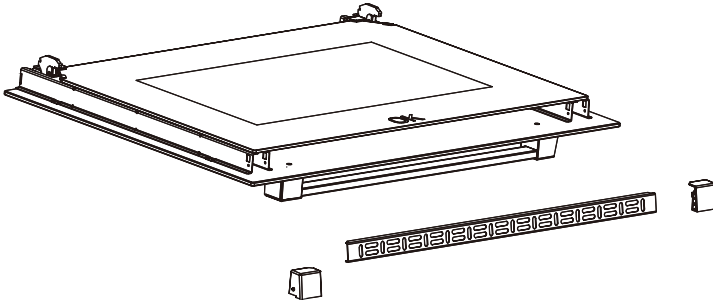
إزالة الباب من الفرن

- لتبسيط تنظيف الفرن من الداخل، يمكن إزالة الباب (5). اتبع الخطوات أدناه للقيام بذلك:
- افتح الباب (5) بالكامل إلى الموضع "أ".
- ارفع الوصلتين المتنقلتين للمفصلتين إلى الموضع "ب".
- أغلق الباب (5) إلى النصف.
- ارفع الباب (5) لأعلى وأزله من خلال تمرير المفصلتين الى الخارج. أمسك بالباب (5) من الجانبين بالقرب من المفصلتين عند القيام بذلك.
- بعد التنظيف، استبدل الباب (5) في الترتيب العكسي.



أزل الزجاج الخلفي للتنظيف

- لتبسيط التنظيف، يمكن إزالة اللوحة الزجاجية الخلفية.
- بعد فك المسامير اللولبيين مع تثبيت الدعامة الجانبية للزجاج، أزل الدعامة ثم اللوحة الزجاجية. تعامل بعناية!
- بعد التنظيف، استبدل اللوحة الزجاجية في الترتيب العكسي.
- يجب وضع الزجاج الداخلي بحيث تكون الكلمة "OK" (موافق) مرئية.



اكتشاف الأعطال وإصلاحها

الأسئلة الشائعة	الحل
ماذا ينبغي أن أفعل إذا لم يسخن الفرن؟	تحقق لمعرفة ما إذا كان أي من الإجراءات التالية يحل المشكلة: الفرن قد لا يكون مشغلاً. قم بتشغيل الفرن. (← التشغيل/إيقاف التشغيل) تحقق لمعرفة ما إذا كان قد تم تطبيق الإعدادات اللازمة. قد يكون المصهر المنزلي قد انفجر أو قد يكون فاصل الدائرة متعثرًا. استبدل المصهرات أو أعد ضبط فاصل الدائرة. إذا حدث ذلك بشكل متكرر فاتصل بمركز الصيانة.
ماذا ينبغي أن أفعل، إذا لم يسخن الفرن على الرغم من أنه قد تم تعيين وظيفة الفرن، ودرجة الحرارة؟	قد تكون هناك مشكلات في المكونات الكهربائية الداخلية. اتصل بمركز الصيانة.
ماذا ينبغي أن أفعل إذا لم أتمكن من تغيير درجة الحرارة المعينة؟	تأكد من أنك قد استخدمت مقبض درجة الحرارة (← عناصر التحكم)
ماذا ينبغي أن أفعل إذا لم يضيء مصباح الفرن؟	مصباح الفرن معيب. استبدل مصباح الفرن (← استبدال مصباح الفرن)
الثوابية لا تسخن بشكل ملائم؟	طاقة الثوابية مضبوطة على مستوى منخفض للغاية. أدر أداة التحكم في درجة الحرارة على درجة حرارة أعلى.



www.cata.es



CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

Oficinas: c/ Anabel Segura, 11, Edif. A, 3a pl. 28108. Alcobendas. Madrid. España

Fábrica: c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló. Barcelona. España

T . +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

www.cnagroup.es - cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - info@cnagroup.es

International SAT - www.cnagroup.es/warranty



60816910.09.02.2018