



HOVER

MANUALE D'ISTRUZIONI

FORNO _____ **IT 02**

USER INSTRUCTIONS

OVENS _____ **EN 14**

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

DES FOURS ENCASTRABLES _____ **FR 26**

BEDIENUNGSANLEITUNG

BACKOFEN _____ **DE 38**

POKYNY PRO UŽIVATELE

TROUBY _____ **CZ 50**

Indicazioni di Sicurezza

- ATTENZIONE: l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
- ATTENZIONE: le parti accessibili possono diventare calde quando il grill è in uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- ATTENZIONE: assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- ATTENZIONE: al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore, oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.
- ATTENZIONE: prima di attivare la funzione di pulizia automatica:
 - pulire la porta del forno
 - con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detergenti;
 - estrarre tutti gli accessori e il kit guide scorrevoli (se presente);
 - non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.
- I bambini al di sotto di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza se non continuamente supervisionati.
- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio. L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, senza esperienza e conoscenza del prodotto, solo se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e cosciente del rischio possibile.
- La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione.
- Non usare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Spegnere il forno prima di rimuovere le parti rimovibili e, dopo la pulizia, rimontarle secondo le istruzioni.
- Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.

• Inserire la spina in una presa di corrente munita di un terzo contatto corrispondente alla presa di terra, che deve essere collegata in modo efficiente. Per i modelli sprovvisti di spina, montare sul cavo una spina normalizzata che sia in grado di sopportare il carico indicato in targa. Il conduttore di messa a terra è contraddistinto dai colori giallo-verde. Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Si può effettuare anche l'allacciamento alla rete interponendo, tra l'apparecchio e la rete, un interruttore omipolare dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omipolare usati per l'allacciamento devono essere facilmente accessibili ad elettrodomestico installato.

• Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un cavo o un assieme speciali disponibili presso il costruttore o il suo servizio assistenza tecnica.

In caso di danneggiamento del cavo, provvedere tempestivamente alla sua sostituzione secondo le seguenti indicazioni:

- aprire il coperchio morsettiera;

- togliere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno corrispondente e adeguato all'apparecchio (tipo H05VV-F, H05V2V2-F).

• Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato. Il conduttore di terra (giallo-verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di circa 10 mm rispetto ai conduttori di linea. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

• Il mancato rispetto di quanto detto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

• Gli eccessi di materiale trascinato devono essere tolti prima della pulizia.

• Durante la Pirolisi le superfici possono scaldarsi più del solito: pertanto è consigliato tenere i bambini a distanza.

Avvertenze Generali

05

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

Descrizione del Prodotto

07

- 2.1 Panoramica
- 2.2 Accessori
- 2.3 Primo utilizzo

Utilizzo del Forno

08

- 3.1 Descrizione del display
- 3.2 Modalità di cottura

Pulizia e Manutenzione del Forno

11

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

Risoluzione dei problemi

13

- 5.1 F.A.Q.

1. Avvertenze Generali

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti. Per utilizzare il forno in modo ottimale è consigliabile leggere con attenzione questo manuale e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie in modo da poterlo comunicare al personale del servizio di assistenza in caso di richiesta di intervento. Dopo aver rimosso il forno dall'imballaggio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere l'assistenza di un tecnico qualificato. Tenere tutto il materiale da imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi)



fuori dalla portata dei bambini. Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno: si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo documento.

NOTA: le funzioni, le proprietà e gli accessori dei forni citati in questo manuale possono variare a seconda dei modelli.

1.1 Suggerimenti sulla Sicurezza

Utilizzare il forno solo per lo scopo per cui è stato progettato, ossia solo per la cottura di alimenti; qualsiasi altro utilizzo, ad esempio come fonte di riscaldamento, è considerato improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina della presa di corrente;
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
- in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe;
- in caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.

1.2 Sicurezza Elettrica

FARE EFFETTUARE I COLLEGAMENTI ELETTRICI AD UN'ELETTRICISTA O TECNICO QUALIFICATO.

La rete di alimentazione a cui viene collegato il forno deve essere conforme con le normative in vigore nel paese di installazione. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza di tali disposizioni. Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite una presa a muro con messa a terra o tramite un sezionatore con più poli, a seconda delle disposizioni in vigore nel paese di installazione. La rete elettrica deve essere protetta mediante fusibili idonei e devono essere utilizzati cavi con una sezione trasversale idonea a garantire una corretta alimentazione del forno.

COLLEGAMENTO

Il forno viene fornito con un cavo di alimentazione che deve essere collegato solo a una rete elettrica con una tensione di 230 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare:

- la tensione di alimentazione indicata sul misuratore;
- l'impostazione del sezionatore.

Il filo di messa a terra collegato al morsetto di terra del forno deve essere collegato al morsetto di terra della rete elettrica.

ATTENZIONE

Prima di collegare il forno alla rete elettrica, far controllare la continuità della messa a terra della rete elettrica ad un elettricista qualificato. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o altri problemi derivanti dal mancato collegamento a terra del forno o dal suo collegamento ad una messa a terra con una continuità difettosa.

NOTA: poiché il forno potrebbe richiedere interventi di assistenza, è consigliabile prevedere la disponibilità di un'ulteriore presa a muro a cui collegare il forno dopo che è stato rimosso dallo spazio in cui è stato installato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza tecnica o da tecnici con qualifiche analoghe.

1.3 Raccomandazioni

Dopo l'uso sono sufficienti alcune semplici operazioni di pulizia per mantenere il forno perfettamente pulito. Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perché potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e prevenire la diffusione di fumo maleodorante, è consigliabile non utilizzare il forno a temperature molto alte. È generalmente preferibile impostare un tempo di cottura più lungo e utilizzare una temperatura più bassa. Oltre agli accessori forniti con il forno, è consigliabile utilizzare piatti e teglie resistenti alle alte temperature.

1.4 Installazione

Il produttore non è obbligato ad occuparsi dell'installazione. Gli eventuali interventi di assistenza, necessari per correggere problemi dovuti ad un'errata installazione, non sono coperti da garanzia. L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato e in conformità con queste istruzioni. Un'installazione impropria potrebbe causare infortuni alle persone, agli animali domestici o danni alle attrezzature. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni dovuti ad un'errata installazione.

Il forno può essere installato sopra una colonna o sotto a un piano di lavoro. Prima di fissare in posizione il forno, verificare che lo spazio attorno allo stesso sia sufficiente a garantire la circolazione del flusso di aria fresco necessario a garantire il raffreddamento del forno e la sicurezza dei componenti interni. Realizzare le aperture indicate nell'ultima pagina del manuale, a seconda del tipo di installazione.

1.5 Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). È importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di

base:

- i WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
- i WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate.

In molti paesi, per i WEEE di grandi dimensioni, potrebbe essere presente la raccolta domestica. Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare. Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia. Se si dispone di un contratto di energia elettrica a tariffa oraria, il programma "cottura ritardata" renderà più semplice il risparmio spostando l'avvio del programma negli orari a tariffa ridotta.

1.6 Dichiarazione di conformità

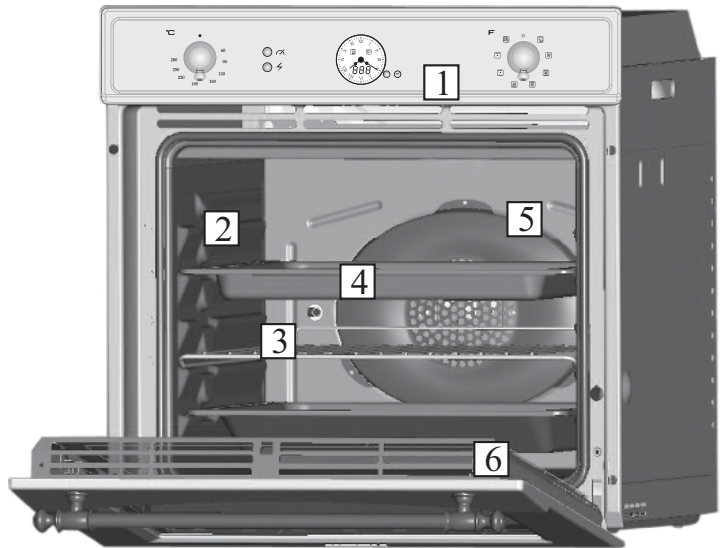
Tutti i componenti di questo elettrodomestico destinati a venire a contatto con gli alimenti sono conformi con le disposizioni della Direttiva CEE 89/109.

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

2. Descrizione del Prodotto

2.1 Panoramica

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



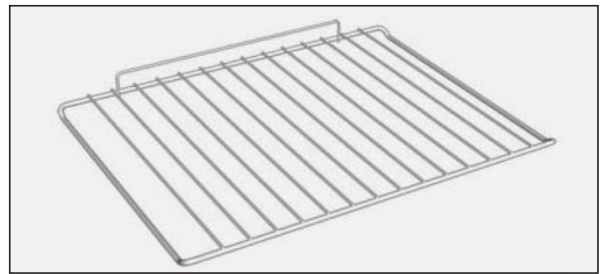
2.2 Accessori

2 Leccarda



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

1 Griglia metallica



Sostiene teglie e piatti.

2.3 Primo utilizzo

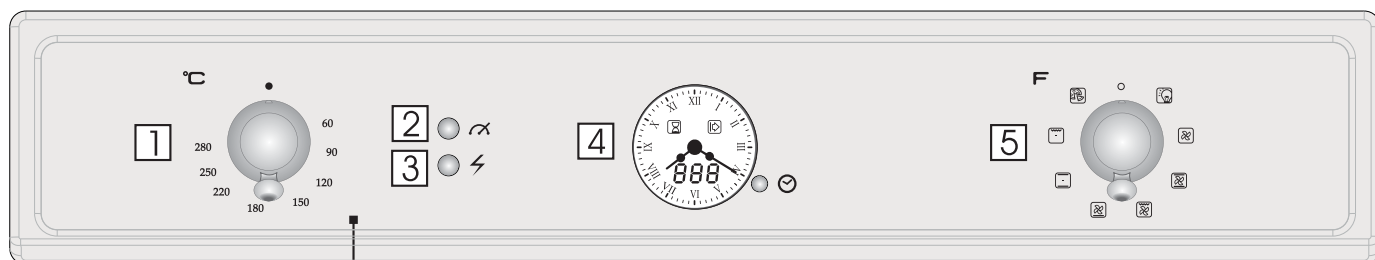
PULIZIA PRELIMINARE

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

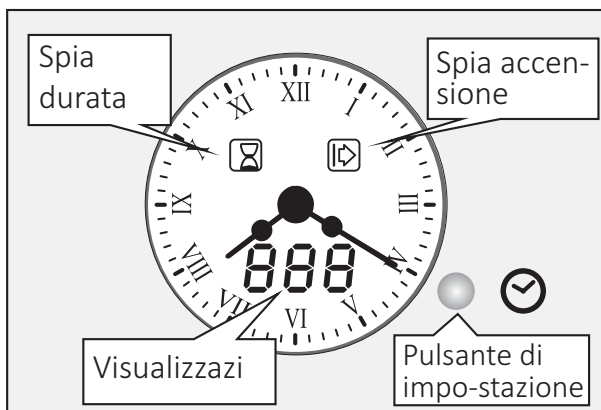
Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno del forno con del detergente per piatti ed acqua calda. Verificare che il forno sia vuoto, impostare la temperatura massima e lasciarlo acceso per almeno 1 ora, così da rimuovere tutti gli odori normalmente presenti nei forni nuovi.

3. Utilizzo del Forno

3.1 Descrizione del display



- 1. Manopola termostato
- 2. Spia regolazione
- 3. Spia alimentazione generale
- 4. Programmazione timer
- 5. Manopola funzioni







MODALITÀ DI PROGRAMMAZIONE DEL TIMER IMPOSTAZIONE DELL'ORA DEL GIORNO:

- Mantenere premuto per 4 secondi il pulsante di impostazione. Sul display viene visualizzata la scritta "SET". L'avvisatore acustico emette un segnale.
- Impostare l'ora del giorno premendo il pulsante. La lancetta avanza di 1 minuto ad ogni pressione del pulsante. Mantenerlo premuto per far avanzare la lancetta rapidamente in automatico. Ogni operazione deve essere eseguita entro 4 secondi, altrimenti la procedura viene annullata. Potrebbero essere visualizzati una durata o un orario predefiniti, non tenerne conto.

FUNZIONE	COME ATTIVARE	COME SPEGNERE	COME FUNZIONA	A COSA SERVE
MANUALE	Può essere impostato solo in modalità cottura. Nessuna impostazione sul timer.	Riportare in posizione di stop le manopole di comando.	Permette di azionare il forno.	Per cucinare le ricette richieste.
CONTAMINUTI max. 90 minuti VISUALIZZAZIONE DI "BEL"	Premere due volte il pulsante delle impostazioni: il display visualizza "BEL" seguito da "---". Impostare un tempo ruotando il pulsante delle impostazioni.	Durante il conto alla rovescia, il display visualizza in continuo il tempo rimanente in minuti e quindi in secondi. Alla fine del conto alla rovescia, il display visualizza "000" lampeggiante e l'avvisatore acustico emette il segnale di fine cottura. Per interromperlo, premere il pulsante delle impostazioni. È sempre possibile modificare o azzerare il contaminuti.	Alla fine del tempo impostato viene emesso un segnale.	Permette di utilizzare il forno come allarme anche se è spento.
TEMPO DI COTTURA max. 24 h VISUALIZZAZIONE DI "DUR"	<ul style="list-style-type: none"> Prima di tutto selezionare la funzione di cottura e la temperatura richiesta. Premere una volta il pulsante delle impostazioni. Il display visualizza "DUR" e la spia della durata lampeggia. - Impostare la durata ruotando il pulsante delle impostazioni. Viene visualizzato il tempo rimanente e si accende la spia della Durata.	Al termine del conto alla rovescia, il display visualizza "END", la spia della Durata lampeggia ed il forno si spegne. L'avvisatore acustico emette il segnale di fine cottura. Per interromperlo, premere il pulsante delle impostazioni. Premere una seconda volta se si desidera fare ripartire la cottura, se necessario. Riportare in posizione di stop le manopole di comando. Durante il funzionamento del forno è possibile azzerare o modificare la durata della cottura.	Permette di preimpostare il tempo di cottura per la ricetta scelta.	Alla fine del tempo di cottura impostato, il forno si spegne automaticamente emettendo un segnale acustico.
COTTURA COMPLETAMENTE AUTOMATICA Max. tempo di pausa 24 h VISUALIZZAZIONE DI "PAU"	<ul style="list-style-type: none"> Prima di tutto selezionare la temperatura e la funzione di cottura richiesta. Premere una volta per impostare una durata. Fare riferimento alle istruzioni sopra indicate per "Tempo di cottura - Dur". Premere una seconda volta, il display visualizza -- PAU seguito da "---", la spia Start lampeggia. - Impostare il tempo di pausa prima di avviare il forno. Durante la pausa, il forno non cuoce, il display visualizza in continuo la durata della pausa rimanente, le spie Start e Stop sono accese. Al termine del conto alla rovescia il forno inizia la cottura, rimane accesa solo la spia di Stop.	Alla fine del tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente. L'avvisatore acustico emette il segnale di fine cottura. Per interromperlo, premere il pulsante delle impostazioni. Premere una seconda volta se si desidera fare ripartire la cottura, se necessario. Riportare in posizione di stop le manopole di comando. Durante il funzionamento del forno è possibile azzerare o modificare la durata della pausa o la durata della cottura.	Permette di programmare il forno in modo tale che la ricetta sia pronta nel momento richiesto.	Ad esempio: sono le 10 (10 H). La ricetta richiede una cottura di 45 minuti e deve essere pronta alle 12 (12 H). 1. selezionare la funzione richiesta e la temperatura. 2. impostare una durata di 45 min, impostare la pausa a 75 min (10H/11 H15). Il forno rimane in pausa dalle 10H alle 11H15; inizia la cottura alle 11h15 e si ferma automaticamente alle 12H.

3.2 Modalità di cottura

Manopola commutatore	T° preimpostata	Intervallo di T°	Funzione (a seconda del modello)
			LAMPADA: accende la luce interna.
	40	40 ÷ 40	SCONGELAMENTO: questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	FORNO VENTILATO: l'aria calda viene ripartita sui diversi ripiani. E' ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
* 	220	50 ÷ 280	CONVEZIONE NATURALE: sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostitire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.
	210	50 ÷ 230	SUOLA VENTILATA: adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
* 	200	150 ÷ 220	GRILL + VENTOLA: l'utilizzo del turbo-grill richiede la porta chiusa. Utilizzando la ventilazione e la resistenza grill contemporaneamente, si cuociono perfettamente grandi porzioni di cibo, come arrostiti, pollame, ecc. Mettere la griglia a metà del forno e posizionare la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girare la carne a metà cottura.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL: Grigliatura tradizionale a porta chiusa: con questa funzione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medio e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
	220	50 ÷ 230	PIZZA: Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.

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

4. Pulizia e manutenzione del forno

4.1 Note generiche di pulizia

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

PARTI IN VETRO

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

GUARNIZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

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

ACCESSORI

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

VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO

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

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

4.2 Manutenzione

RIMOZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

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

RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

1. Aprire la porta del forno.

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

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

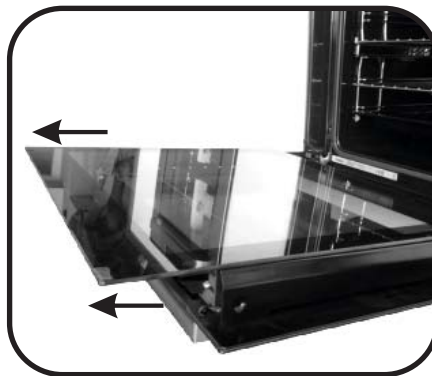
7. Al termine della pulizia o sostituzione riassemblare le parti nell'ordine opposto alla rimozione.

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

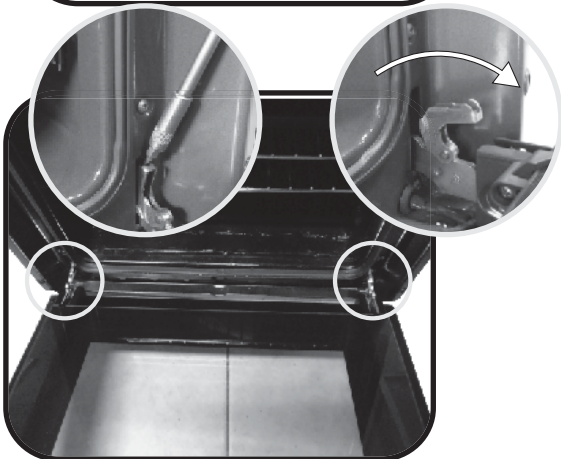
1.



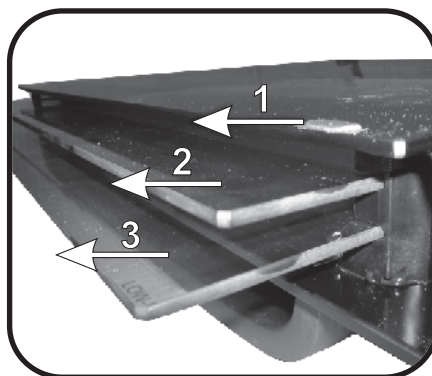
5.



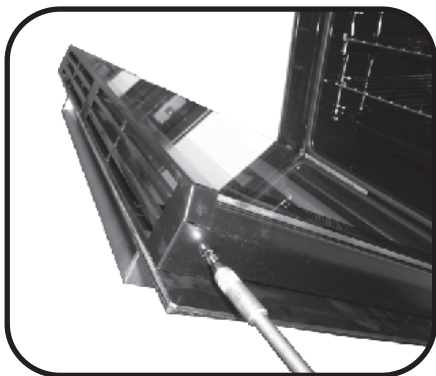
2.



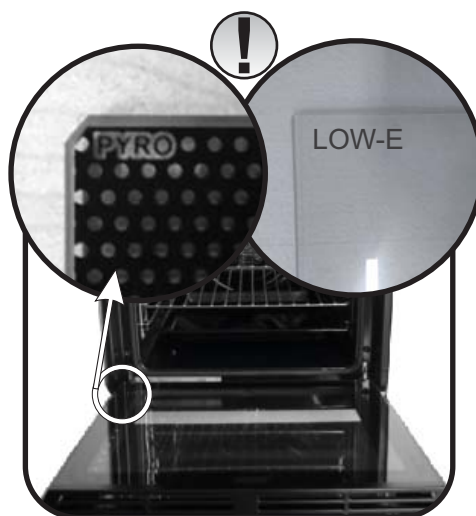
6.



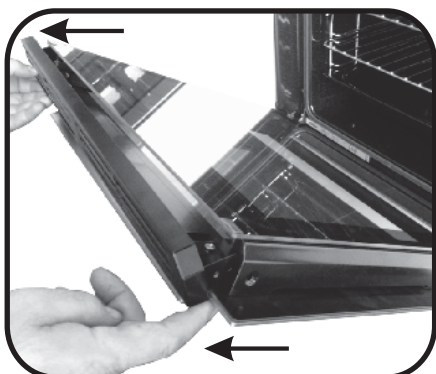
3.



7.



4.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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



5. Risoluzione dei Problemi

5.1 FAQ

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

Safety Indications

- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
 - clean the oven door;
 - remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
 - remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
 - do not place tea towels.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should not play with the appliance. The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts and, after cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.

- Do not use a steam cleaner.
 - Put the plug into a socket equipped with a third contact which corresponds to the earth and which must be connected and in operation. For models without a plug, attach a standard plug to the cable that is able to bear the load indicated on the tag. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
 - If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department.
- If the cable is damaged, replace it promptly in accordance with the following instructions:
- open the cover of the terminal block;
 - remove the power cable and substitute it with a similar cable which is compatible with the appliance (type H05VV-F , H05V2V2-F).
 - This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
 - Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
 - Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
 - During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children should therefore be kept at a safe distance.

General Instructions

17

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

Product Description

19

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

Use of the Oven

20

- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking modes

Oven Cleaning and Maintenance

23

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

Troubleshooting

25

- 5.1 F.A.Q.

1. General Instructions

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required. Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice. Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.



NOTE: the oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.

1.1 Safety Indications

Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods; any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

- do not pull on the power cable to disconnect the plug from the socket;
- do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
- in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.

1.2 Electrical Safety

ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS.

The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnector with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

CONNECTION

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac 50 Hz power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnector.

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.

WARNING

Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

NOTE: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

1.3 Recommendations

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides. In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

1.4 Installation

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

1.5 Waste management and environmental protection



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.


In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

1.6 Declaration of compliance

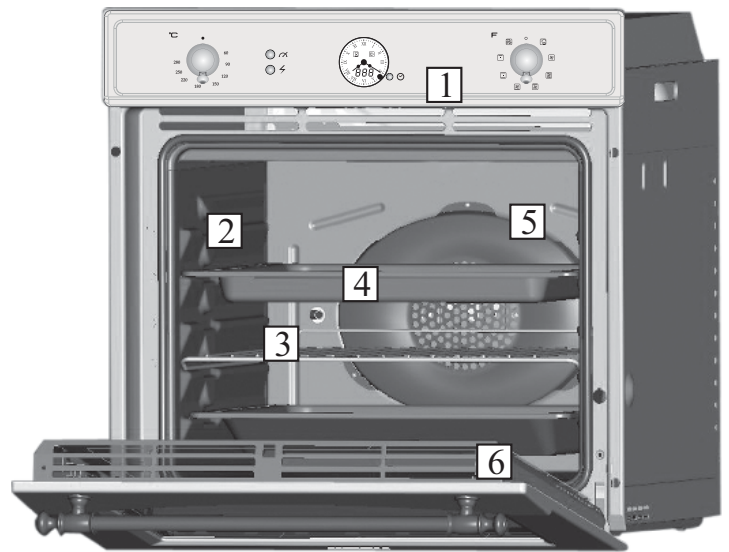
The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.

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

2. Product Description

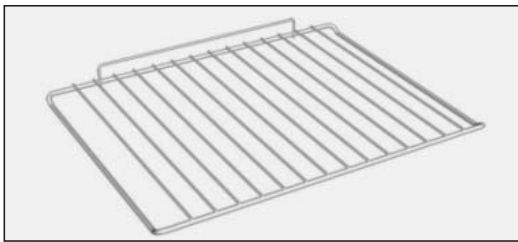
2.1 Overview

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



2.2 Accessories (According to model)

1 Metal grill



Holds baking trays and plates.

2 Drip pan



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

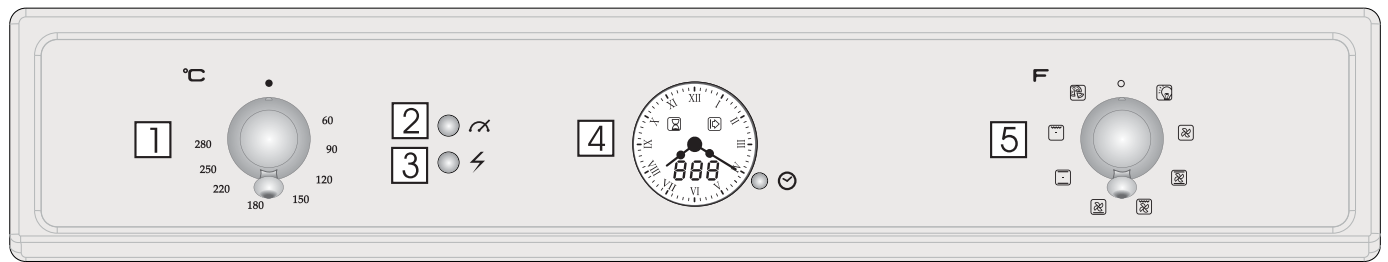
2.3 First Use

PRELIMINARY CLEANING

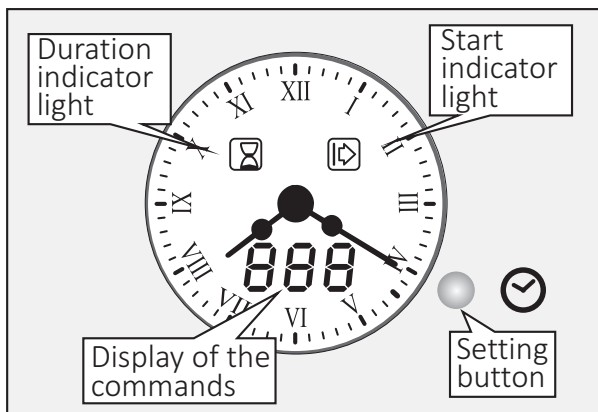
Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering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

3. Use of the Oven

3.1 Display description



- 1. Thermostat knob
- 2. Regulation indicator lamp
- 3. Main supply indicator lamp
- 4. Clock programmer
- 5. Function knob











USE OF CLOCK PROGRAMMER

SETTING THE TIME OF DAY:

- Pres and, for 4 seconds, hold on the setting button pressed. The display will show "SET". The buzzer emits a signal.
 - Set the time of day pressing the button. The rotation movement advance the minute with 1 steps. Maintain it pressed for an automatic fast advance.
- Any operation must be done in the 4 seconds, otherwise it is cancelled.
- A duration or a time can be displayed by default, not take into account it.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT?	HOW TO SWITCH IT OFF?	WHAT IS DOES?	WHAT IS FOR?
MANUAL	It can be set only with a cooking mode. No setting on the timer.	Turn back to the stop position the control knobs.	It allows you to operate the oven.	For cooking the desired recipes.
MINUTE MINDER maxi 90 min. DISPLAY "BEL"	. Press two times the setting button, the display will show "BEL" followed by "---". . Set a time by turning the setting button.	During the countdown, the display shows continuously the remaining time in minute and then in seconds. At the end of the countdown, the display shows "000" flashing and the buzzer emits the end signal. To silence it, press the setting button. At any time, it is possible to modify or to cancel the minute minder.	A signal is emitted at the end of the set time.	Allows you to use the oven as alarm even if the oven is switch off.
COOKING TIME maxi 24H DISPLAY "DUR"	<ul style="list-style-type: none"> • First of all, select the cooking function and the temperature required. • Press one time the setting button. The display shows "DUR" and the Duration indicator light flashes. . Set the duration required by turning the setting button. The remaining time is displayed and the Duration indicator light is lit up.	When the countdown expires, the display shows "END", the Duration indicator light flashes and the oven cuts off. The buzzer emits the end of cook signal. To silence it, press the setting button. Press a second time if you want to restart the cooking, if necessary. Turn back to stop position the control knobs. It is possible during the functioning of the oven to cancel or to modify the cooking duration.	It allows you to preset the cooking time required for the recipe chosen.	At the end of the cooking time setted, the oven will switch off automatically and an audible signal will emit.
FULLY AUTOMATIC COOKING Maxi Pause Time 24 H DISPLAY "PAU"	First of all, select the temperature and the cooking function required. <ul style="list-style-type: none"> • Press one time to set a duration. See the instructions above "Cooking time - Dur" . Press a second time, the display show -- PAU " followed by "---", the Start indicator light flashes. - Set the pause time before starting the oven. During the pause, the oven does not cook, the display shows continuously the remaining pause length, both the Start and Stop indicator lights are lit-up. When the countdown expires, the oven will start to cook, only the Stop indicator light is lit-up. 	At the end of cooking time, the oven will switch off automatically. The buzzer emits the end of cook signal. To silence it, press the setting button. Press a second time, if you want to restart the cooking, if necessary. Turn back to stop position the control knobs. It is possible during the functioning of the oven to cancel or to modify either the pause time or the cooking duration.	Allows you to programme the oven so that the recipe is ready at the desired time.	Ej : the time of day is 10H. the recipes has to be cooked for 45 min and needs to be ready at 12 H. 1. select the required function and the temperature. 2. set a 45 min duration, set the time pause 75 min (10H/11 H15). The oven will be in pause from 10H to 11H15 ; it will start the cooking at 11h15 and will stop automatically at 12H.

3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C default	T °C range	Function (Depends on the oven model)
			LAMP: Turns on the oven light.
	40	40 ÷ 40	DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	FAN COOKING: We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
* 	220	50 ÷ 280	CONVENTIONAL COOKING: Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	210	50 ÷ 230	FAN + LOWER ELEMENT: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
* 	200	150 ÷ 220	FAN ASSISTED GRILL : use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL : use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W
	220	50 ÷ 230	PIZZA - With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.

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

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

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

GLASS PARTS

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

OVEN WINDOW SEAL

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

ACCESSORIES

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

DRIP PAN

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

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

4.2 Maintenance

REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

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

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

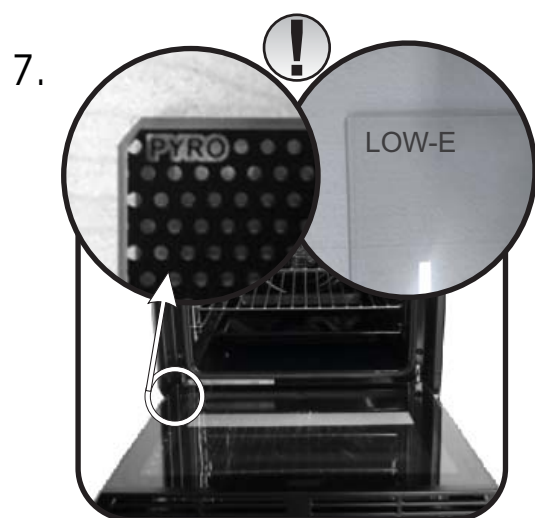
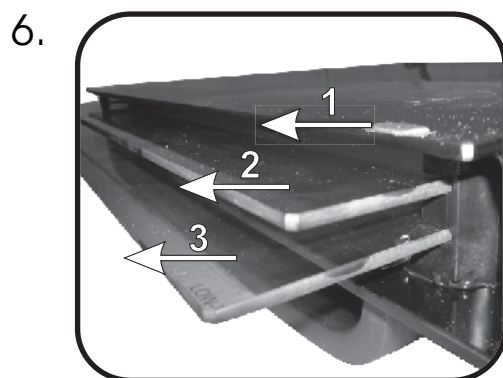
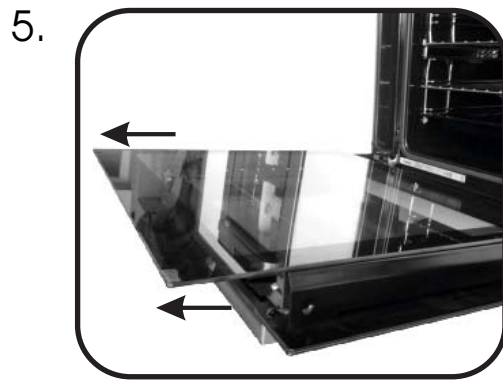
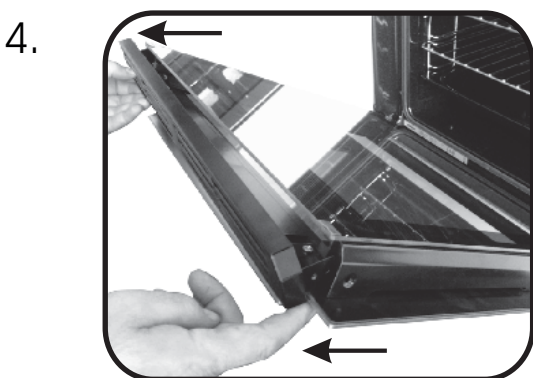
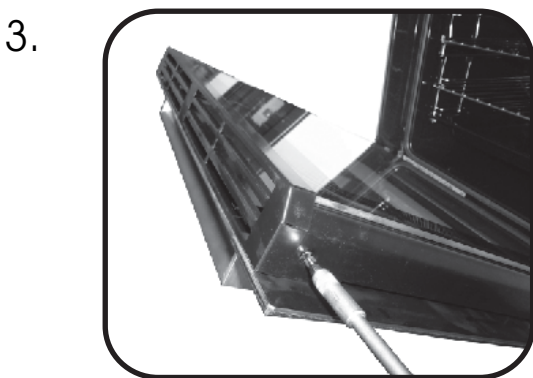
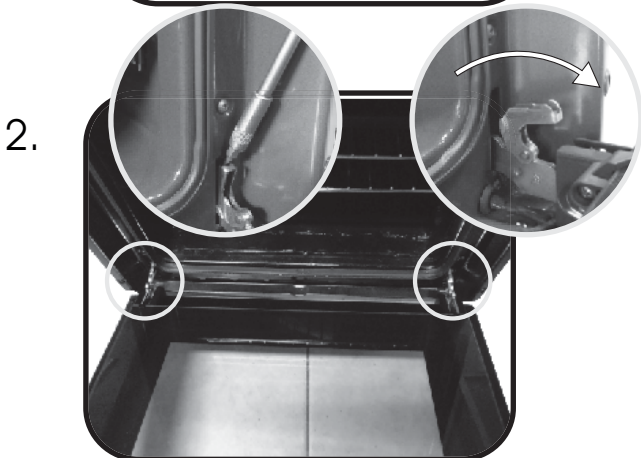
1. Open the oven door.

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

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

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

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



CHANGING THE BULB

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



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

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

Conseils De Securite

- ATTENTION: l'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- MISE EN GARDE: les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être maintenus à une distance de sécurité.
- ATTENTION: le four doit être éteint avant de changer l'ampoule, de manière à éviter tout risque de choc électrique.
- ATTENTION: pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilisateur.
- ATTENTION: avant d'activer la fonction de nettoyage automatique :
 - nettoyer la porte du four
 - enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents;
 - sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes ;
 - ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.
- Dans les fours avec sonde à viande, il est nécessaire, avant d'effectuer le cycle de nettoyage de refermer l'embout avec l'écrou fourni. Refermer toujours le trou avec l'écrou lorsque la sonde de viande n'est pas utilisé .
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Le nettoyage et entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne pas utiliser de matériaux rêches, abrasifs, ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface entraînant des risques d'expositions.

- Le four doit être éteint avant le démontage des accessoires. Après nettoyage, remonter les accessoires en suivant les instructions.
- Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.
- Brancher la fiche dans une prise de courant équipée d'un troisième contact correspondant à la prise de terre. Monter sur le fil une prise normalisée capable de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le fil conducteur de masse à la terre est identifié par les couleurs jaune et vert. Veiller à ce que votre installation soit capable de supporter toute la puissance absorbée par le four. Si votre installation électrique n'est pas conforme faites la modifier par un électricien afin de prévenir tous risques. On peut également effectuer le branchement au réseau en interposant entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire dimensionnée en fonction de la charge et conforme aux normes en vigueur. Le fil de terre jaune et vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur. La prise et l'interrupteur omnipolaire utilisés doivent être facilement accessibles une fois l'appareil électroménager installé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou de stations de dépannage agréées.

Si le câble est endommagé, remplacez-le rapidement en conformité avec les indications suivantes:

- Ouvrir le couvercle de la boîte à bornes;
- Retirer le câble d'alimentation et le remplacer par un câble similaire adaptée à l'appareil (type H05VV-F, H05V2V2-F).
- Cette opération doit être effectuée par du personnel qualifié. Le conducteur de terre (jaune-vert) doit être environ 10 mm plus long que les conducteurs de ligne. Pour toute réparation, reportez-vous seulement à un centre de service technique agréé et demander l'utilisation de pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ce qui précède peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Tout excédent de produit déversé doit être enlevé avant de le nettoyer.
- Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude: les enfants doivent donc être maintenus à une distance de sécurité.

Instructions Générales

29

- 1.1 Indications de sécurité
- 1.2 Sécurité électrique
- 1.3 Recommandations
- 1.4 Installation
- 1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement
- 1.6 Déclaration de conformité

Description du produit

31

- 2.1 Vue d'ensemble
- 2.2 Accessoires
- 2.3 Première utilisation

Utilisation du Four

32

- 3.1 Description de l'affichage
- 3.2 Mode de cuisson

Nettoyage du four et maintenance

35

- 4.1 Remarques générales concernant le nettoyage
- 4.2 Entretien
 - Retrait de la porte du four
 - Retrait et nettoyage des vitres
 - Remplacement de l'ampoule

Dépannage

37

- 5.1 F.A.Q.

1. Instructions générales

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats avec votre four, vous devez lire attentivement ce manuel et le conserver pour toute consultation ultérieure. Avant d'installer le four, notez le numéro de série, il vous sera demandé par le support technique si des réparations sont nécessaires. Après avoir enlevé le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous avez des doutes, ne pas utiliser le four et se référer à un technicien qualifié pour obtenir des conseils.



Conservez tous les matériaux d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, clous) hors de la portée des enfants. Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement de la colle des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas où les instructions contenues dans le présent document ne sont pas respectées.

REMARQUE: les fonctions du four, les propriétés et les accessoires cités dans ce manuel peuvent varier selon les modèles.

1.1 Indications de sécurité

Utilisez uniquement le four à sa destination, qui est seulement pour la cuisson des aliments; toute autre utilisation, par exemple comme une source de chaleur, est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage lié à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales:

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- En général l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges est déconseillé;
- En cas de dysfonctionnement et / ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas y toucher.

1.2 Sécurité électrique

LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

L'alimentation électrique à laquelle le four est connecté doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par le non respect de ces instructions. Le four doit être raccordé à l'alimentation électrique avec une prise murale reliée à la terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, selon les lois en vigueur dans le pays d'installation. L'alimentation électrique doit être protégée par des fusibles appropriés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale qui peut assurer une alimentation normale du four.

CONNEXION

Le four est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension électrique de 230 V entre les phases ou entre phase et neutre. Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:

- La tension d'alimentation indiquée sur le compteur;
- Le réglage du disjoncteur.

Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

ATTENTION

Faire vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents ou d'autres problèmes qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

REMARQUE: Le four peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche. Câble d'alimentation: si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

1.3 Recommandations

Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four. Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle. Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumée pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser la température. Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

1.4 Installation

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée. L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire. Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail. Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :


- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, éviter le préchauffage du four et éviter de le faire tourner à vide. N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert. Pour une économie d'énergie significative, éteindre le four entre 5 et 10 minutes avant la fin de cuisson prévue, et utiliser la chaleur que le four continue de générer. Gardez les joints propres et en bon état, pour éviter toute déperdition d'énergie. Si vous avez un contrat électrique avec un tarif heure creuse, le programme "cuisson différée" peut vous faire réaliser des économies d'énergie en déplaçant le début du programme à un intervalle de temps à tarif réduit.

1.6 Déclaration De Conformité

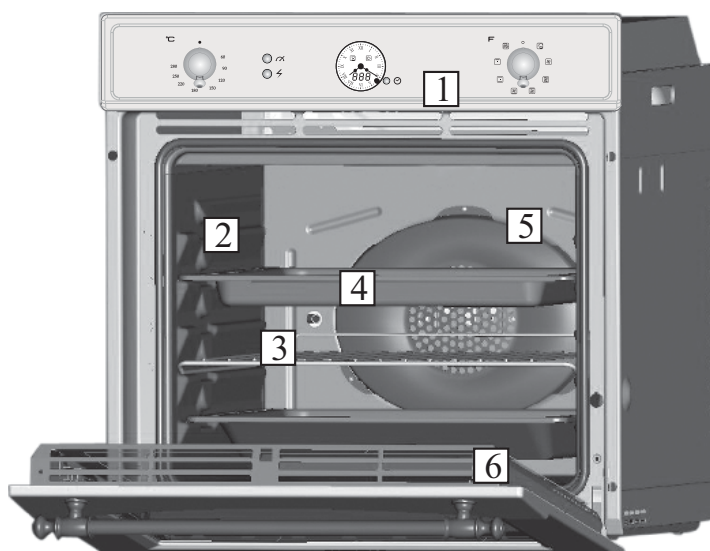
Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la Dir. CEE 89/109.

En utilisant le symbol  sur ce produit, nous déclarons sur notre propre responsabilité que ce produit est conforme à toutes les normes Européennes relatives à la sécurité, la santé et à l'environnement.

2. Description du produit

2.1. Vue d'ensemble

1. Panneau de commande
2. Positions des gradins
(gradins fils si inclus)
3. Grille métallique
4. Léchefrite
5. Ventilateur
(derrière la plaque d'acier)
6. Porte du four



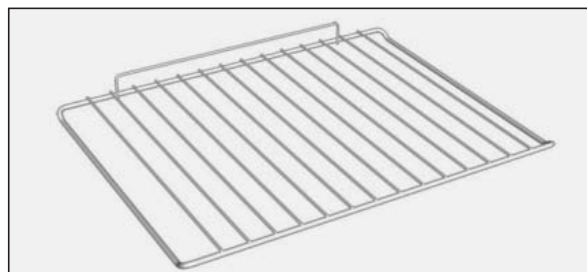
2.2. Accessoires

1 Léchefrite



Recueille le jus des grillades. Le lèche frite ne doit pas être utilisé pour les cuissons autres que Grill et grill pulsé (Il va provoquer un écran de température entre le bas et le haut de la cavité). Rien ne doit être posé sur la sole du four (risque de déformation de l'émail). En cas de non respect de ces conseils, nous ne pourrions être tenu pour responsable.

2 Grille métallique



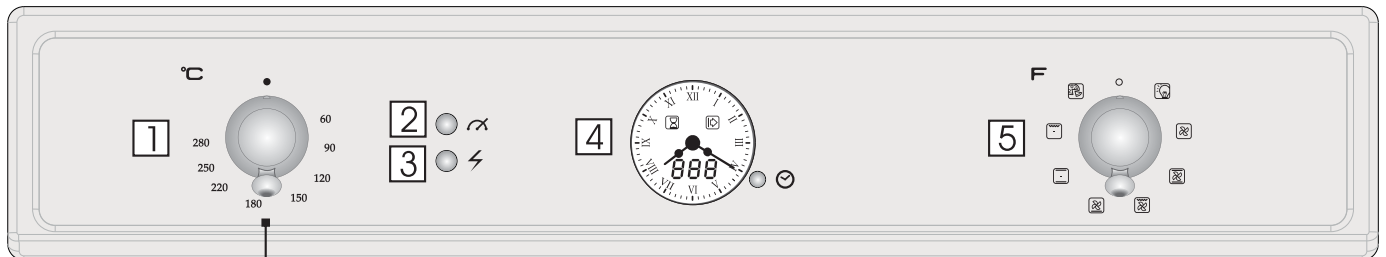
La grille métallique sert de support aux plats.

2.3 Première Utilisation

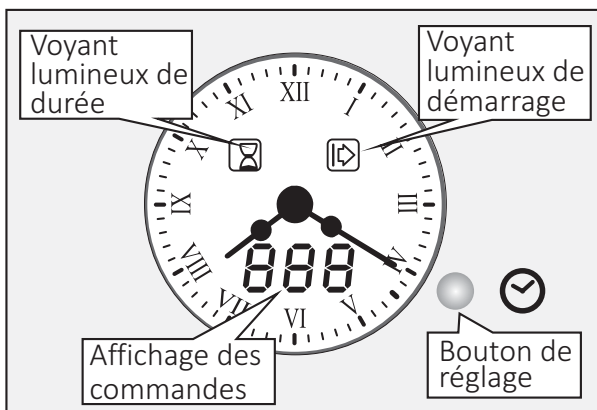
UN PREMIER NETTOYAGE doit être réalisé avant la première utilisation passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. Nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher. Faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

3. Utilisation du Four

3.1 Description de l'affichage



1. Bouton de thermostat
2. Voyant lumineux de régulation
3. Voyant lumineux de l'alimentation principale
4. Programmateur de l'horloge
5. Bouton de fonctions



UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DE L'HORLOGE










RÉGLAGE DE L'HEURE :

- Maintenir le bouton enfoncé pendant 4 secondes. L'affichage indique « SET ». La sonnerie émet un signal.
- Régler l'heure en appuyant sur le bouton. Le mouvement de rotation fait avancer le réglage minute par minute. Maintenir le bouton enfoncé pour l'avance automatique rapide. Toute opération doit être effectuée dans un délai de 4 secondes. Autrement, elle est annulée.

Il est possible qu'une durée ou une heure soit affichée par défaut. Ne pas y prêter attention.

FONCTION	COMMENT L'ACTIVER ?	COMMENT LA DÉSACTIVER ?	EN QUOI CONSISTE-T-ELLE ?	À QUOI SERT-ELLE ?
MANUEL	Se règle uniquement avec un mode de cuisson. Ne se règle pas avec le minuteur.	Remettre les boutons de commande en position d'arrêt.	Vous permet d'utiliser le four.	Pour cuisiner les recettes que vous souhaitez.
BIP MINUTE max 90 min. AFFICHAGE « BEL »	Appuyer deux fois sur le bouton de réglage. L'affichage indique « BEL » suivi de « --- ». Régler une durée en tournant le bouton de réglage.	Durant le compte à rebours, l'affichage indique en permanence le temps restant en minutes, puis en secondes. À la fin du compte à rebours, l'affichage indique un « 000 » clignotant et la sonnerie de fin retentit. Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur le bouton de réglage. Il est possible de modifier ou d'annuler le bip minute à tout moment.	Un signal retentit à la fin de la durée programmée.	Vous permet d'utiliser la sonnerie de la minuterie du four même lorsque celui-ci est éteint.
DURÉE DE CUISSON MAX 24 H AFFICHAGE « DUR »	<ul style="list-style-type: none"> ● Sélectionner d'abord la fonction de cuisson et la température requise. ● Appuyer une fois sur le bouton de réglage. L'affichage indique « DUR » et le voyant de durée clignote. - Régler la durée en tournant le bouton de réglage. Le temps restant est affiché et le voyant de durée s'allume.	À la fin du compte à rebours, l'affichage indique « END », le voyant de durée clignote et le four s'arrête. La sonnerie de fin de cuisson retentit. Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur le bouton de réglage. Appuyer une deuxième fois pour poursuivre la cuisson, si nécessaire. Remettre les boutons de commande en position d'arrêt. Il est possible d'annuler ou de modifier la durée de cuisson pendant le fonctionnement du four.	Cela permet de prérégler le temps de cuisson requis pour la recette sélectionnée.	À la fin du temps de cuisson réglé, le four s'éteindra automatiquement et une sonnerie retentira.
CUISSON ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE Départ différé (pause) max 24 H AFFICHAGE « PAU »	D'abord, sélectionner la température et la fonction de cuisson requise. <ul style="list-style-type: none"> ● Appuyer une fois pour régler la durée. Voir les instructions ci-dessus « Durée de cuisson - Dur ». Appuyer une seconde fois. L'affichage indique -- PAU l' suivi de « --- » et le voyant de démarrage clignote. - Régler le départ différé avant de démarrer le four. Durant la phase de départ différé, le four ne cuit pas, l'affichage indique en continu le temps restant avant le début de la cuisson, les voyants de démarrage et d'arrêt sont allumés tous les deux. À la fin du compte à rebours, le four se met en marche et seul le voyant d'arrêt est allumé.	À la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement. La sonnerie de fin de cuisson retentit. Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur le bouton de réglage. Appuyer une deuxième fois pour poursuivre la cuisson, si nécessaire. Remettre les boutons de commande en position d'arrêt. Il est possible d'annuler ou de modifier soit la durée du départ différé, soit la durée de cuisson pendant le fonctionnement du four.	Permet de programmer le four de façon à ce que le plat soit prêt à l'heure désirée.	Ex. : il est 10h. Le plat nécessite 45 minutes de cuisson et doit être prêt à 12h. <ol style="list-style-type: none"> 1. Sélectionner la fonction et la température requise. 2. Régler une durée de 45 min, régler le départ différé sur 75 min (10h/11h15). Le four sera en départ différé de 10h à 11h15 ; la cuisson commencera à 11h15 et s'arrêtera automatiquement à 12h.

3.2 Mode de cuisson

Bouton de sélection	T °C par défaut	T °C range	Fonction (selon modèle)
			L'ampoule: Allumage de l'éclairage du four
	40	40 ÷ 40	Décongélation: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
 	180 200	50 ÷ 240 50 ÷ 240	Chaleur brassée: fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
* 	220	50 ÷ 280	Convection naturelle: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	210	50 ÷ 230	Sole brassée: idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
* 	200	150 ÷ 220	Turbo-Gril: l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	L3	L1 ÷ L5	Gril: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le four a deux positions de gril : Gril: 2140 W Barbecue: 3340 W
	220	50 ÷ 230	Pizza - La forte chaleur produite par la fonction Pizza est très proche de celle d'un feu de bois dans un four traditionnel

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 60350-1 qui définit la classe énergétique.

4. Nettoyage du four et maintenance

4.1 Remarques générales sur le nettoyage

Le cycle de vie de l'appareil peut être étendu grâce à un nettoyage régulier. Attendez le refroidissement du four avant de procéder à des opérations de nettoyage manuel. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets pointus pour le nettoyage, l'émail serait irrémédiablement abîmé. Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de Javel (ammoniac).

PARTIE VITREE

Il est conseillé de nettoyer la vitre avec du papier absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches plus tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent, puis rincer à l'eau.

JOINT DE LA PORTE

Si elle est sale, le joint peut être nettoyé avec une éponge légèrement humide.

ACCESSOIRES

Nettoyer les accessoires avec une éponge et de l'eau savonneuse puis rincer. Eviter d'utiliser des détergents abrasifs.

LECHEFRITE

Après l'utilisation de la grille, retirez le lèche-frite du four. Prendre soin de verser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.

Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

4.2 Entretien

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez la porte.
2. Ouvrez les pinces du boîtier de charnière sur le côté droit et gauche de la fenêtre avant en les poussant vers le bas.
3. Remplacez la porte en procédant en sens inverse.

RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

1. Ouvrez la porte du four.

2.3.4. Bloquer les charnières, enlever les vis et retirez le couvercle métallique supérieur en le tirant vers le haut.

5.6. Retirez le verre, l'extraire soigneusement de la porte du four (NB: dans les fours de pyrolyse, retirez également les deuxième et troisième verre (le cas échéant)).

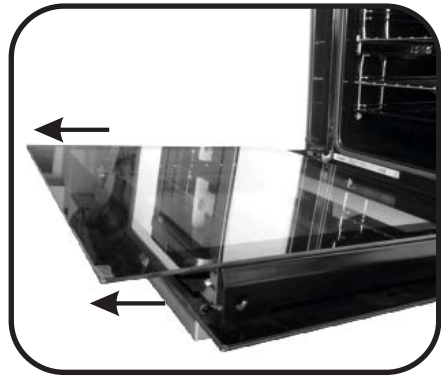
7. A la fin du nettoyage Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

Sur toutes les vitres, l'indication "Pyro" doit être lisible et positionné sur le côté gauche de la porte, à proximité de la charnière latérale gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée du premier verre sera à l'intérieur de la porte.

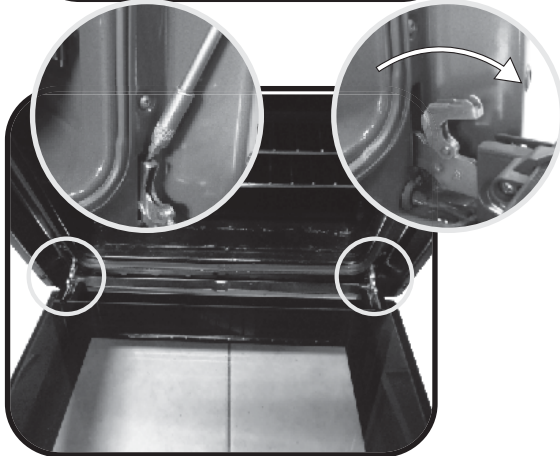
1.



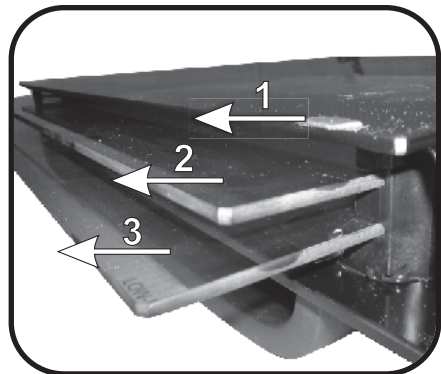
5.



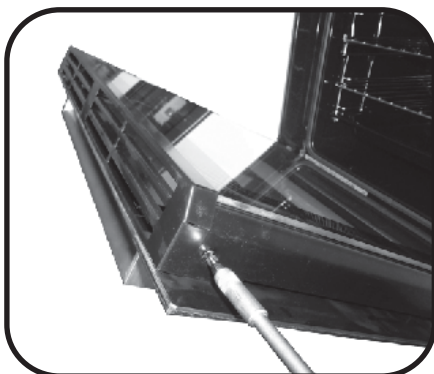
2.



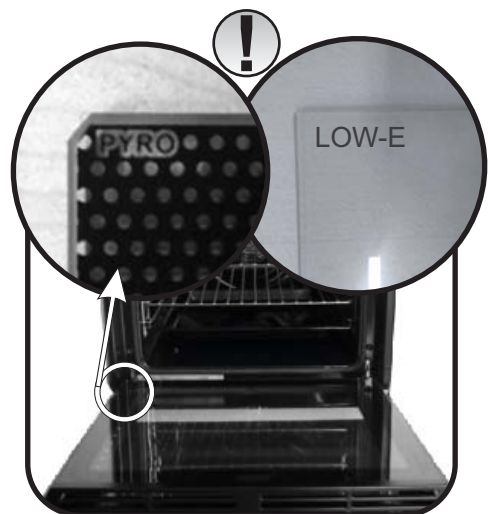
6.



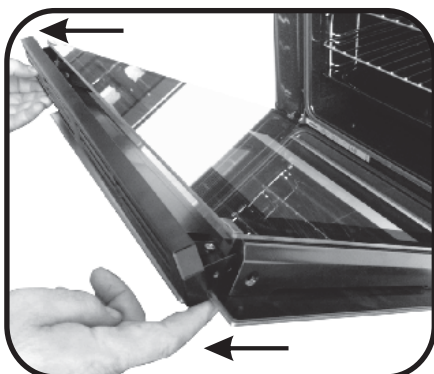
3.



7.



4.



REPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de la prise.
2. Défaire le couvercle en verre, dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule du même modèle.
3. Une fois l'ampoule remplacée, remettre le couvercle en verre.



5. Dépannage

5.1 FAQ

PROBLEMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	La sécurité enfant est activée	Désactiver la sécurité enfant
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires ne sont pas imposés	Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects

Sicherheitshinweise

- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Darauf achten, dass keine heißen Bestandteile berührt werden.
- **WARNUNG:** Der Grill und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.
- **WARNUNG:** Vor dem Austauschen der Glühbirne prüfen, ob das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Um Gefahren durch das versehentliche Zurücksetzen der thermischen Schutzeinrichtung zu verhindern, sollte das Gerät nicht über eine externe Schaltquelle wie einen Timer betrieben oder an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **WARNUNG:** Vor dem Start des automatischen Reinigungszyklus:
 - Backofentür reinigen.
 - Große oder grobe Speisereste mit einem feuchten Schwamm aus dem Inneren des Backofens entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
 - Alle Zubehörteile und Gleitschienen (falls vorhanden) herausnehmen.
 - Keine Geschirrtücher in den Ofen legen.
- Bei Backöfen mit Kerntemperaturfühler, das Anschlussloch vor dem Reinigungszyklus mit der beigefügten Nuss verschließen. Wird der Kerntemperaturfühler nicht verwendet, sollte das Anschlussloch immer mit der Nuss verschlossen werden.
- Kinder unter acht Jahren nur unter Aufsicht an das Gerät lassen.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät darf nicht von körperlich oder geistig behinderten bzw. in ihrer Sinneswahrnehmung beeinträchtigten Personen (einschließlich Kindern) oder von Personen mit unzureichender Produktkenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht und eingewiesen.
- Reinigung und Wartung sollten nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Für die Reinigung der Glasbestandteile der Backofentür keine Scheuermaterialien oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.

- Ofen vor dem Herausnehmen der Zubehörteile ausschalten und diese nach der Reinigung entsprechend der Anweisung wieder einsetzen.
 - Nur den für diesen Ofen empfohlenen Kerntemperaturfühler verwenden.
 - Keinen Dampfreiniger verwenden.
 - Den Stecker in eine geerdete, betriebsfähige Steckdose stecken. Bei Geräten ohne Stecker, einen Standardstecker am Kabel befestigen, der für die auf dem Siegel angegebene Ladung geeignet ist. Der Erdleiter hat eine gelb-grüne Farbe. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden. Der Anschluss an die Stromversorgung kann auch mittels eines allpoligen Schalters zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen, der die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen kann. Das gelb-grüne Erdungskabel sollte nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich sind.
 - Ist das Stromkabel beschädigt, sollte es durch ein vom Hersteller erhältliches vom Kundendienst ersetzt werden.
- Ist das Kabel beschädigt, gemäß der folgenden Anweisung austauschen:
- Abdeckung der Klemmleiste öffnen;
 - Stromkabel entfernen und durch ein ähnliches ersetzen, das zum Gerät passt (Typ H05VV-F, H05V2V2-F).
- Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Der Erdleiter (gelb-grün) muss etwa 10 mm länger sein als die anderen Leiter. Wenden Sie sich für alle Reparaturen an den Kundendienst und veranlassen Sie die Verwendung originaler Ersatzteile.
 - Die Nichteinhaltung der oben genannten Anweisungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
 - Eventuelle Materialreste sollten vor der Reinigung entfernt werden.
 - Während der pyrolytischen Selbstreinigung des Herdes können sich Oberflächen mehr als gewöhnlich erhitzen. Kinder sollten daher einen ausreichenden Sicherheitsabstand einhalten.

Allgemeine Anweisungen

41

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

Produktbeschreibung

43

- 2.1 Übersicht
- 2.2 Zubehör
- 2.3 Inbetriebnahme

Betrieb des Backofens

44

- 3.1 Beschreibung der Anzeige
- 3.2 Funktionen zum Garen

Reinigung und Wartung des Backofens

47

- 4.1 Allgemeine Reinigungshinweise
- 4.2 Wartung
 - Entfernen des backofenfensters
 - Entfernen und Reinigen der Glastür
 - Wechseln der Glühbirne

Fehlerbehebung

49

- 5.1 Häufig gestellte Fragen

1. Allgemeine Anweisungen

Vielen Dank, dass Sie sich für eins unserer Produkte entschieden haben. Damit Sie lange Freude mit Ihrem Backofen haben, sollten Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und zum Nachschlagen in der Zukunft aufbewahren. Notieren Sie sich vor dem Anschließen des Backofens die Seriennummer, sodass Sie diese im Reparaturfall an den Kundendienst weitergeben können. Den Backofen nach dem Auspacken auf mögliche Transportschäden überprüfen. Im Zweifelsfall den Ofen nicht in Betrieb nehmen und einen qualifizierten Servicetechniker konsultieren. Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Beim ersten Einschalten des Backofens kann ein streng riechender Rauch entstehen.



Dieser kann beim ersten Erhitzen durch den Kleber auf den Dämmplatten hervorgerufen werden. Dies ist bei der ersten Inbetriebnahme ein normaler Vorgang; es sollte jedoch abgewartet werden, bis der Rauch sich verzogen hat, bis Lebensmittel in den Ofen geschoben werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung in Fällen, wo die in diesem Dokument enthaltenen Anweisungen nicht beachtet werden.

HINWEIS: Die in diesem Handbuch erwähnten Funktionen, Eigenschaften und Zubehörteile können je nach gekauftem Modell variieren.

1.1 Sicherheitshinweise

Den Backofen nur zum vorbestimmten Zweck, das heißt, für das Garen von Lebensmitteln einsetzen. Alle anderen Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise als Heizungsquelle gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer falschen, unsachgemäßen oder unverständlichen Verwendung hervorgehen.

Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:

- Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen.
- Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb Gerät ausschalten und nicht öffnen.

1.2 Elektrische Sicherheit

DER ANSCHLUSS AN DIE STROMQUELLE DARF NUR DURCH EINEN ELEKTRIKER ODER QUALIFIZIERTEN TECHNIKER ERFOLGEN.

Die Stromquelle, an die der Backofen angeschlossen wird, muss den gesetzlichen Voraussetzungen des Landes entsprechen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus der Nichtbefolgung dieser Anweisungen entstehen. Der Backofen muss entsprechend der geltenden Gesetzgebung des Landes an eine geerdete Wandsteckdose oder an einen allpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Die Stromquelle sollte durch entsprechende Sicherungen geschützt sein und die verwendeten Kabel müssen einen Querschnitt aufweisen, der eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Backofens gewährleistet.

ANSCHLUSS

Der Backofen wird mit einem Stromkabel geliefert, das an eine Stromquelle mit 220- 240 Vac 50 Hz angeschlossen werden kann. Bevor der Backofen an die Stromquelle angeschlossen wird, muss Folgendes überprüft werden:

- Spannung des Stromnetzes mit dem Messgerät;
- Beschaffenheit und Umfeld des Trennschalters.

Die mit der Erdungsklemme des Backofens verbundene Schutzleitung muss mit der Erdungsklemme der Stromquelle verbunden werden.

WARNUNG

Vor dem Anschließen des Backofens an die Stromquelle einen qualifizierten Elektriker darum bitten, die Kontinuität der Erdungsklemme an der Stromquelle zu überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder sonstige Probleme, die aus einem nicht sachgemäßen Anschluss des Backofens an die Erdungsklemme oder an einen geerdeten Anschluss mit defekter Kontinuität entstehen können.

HINWEIS: Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss. Das Stromkabel darf nur von qualifizierten Kundendiensttechnikern oder Elektrikern ausgetauscht werden.

1.3 Empfehlungen

Es empfiehlt sich, den Backofen nach jeder Verwendung grob zu reinigen.

Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden.

Gerät die Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen. Es wird empfohlen, den Backofen nicht bei sehr hohen Temperaturen zu betreiben, um eine übermäßige Verschmutzung und unangenehme Rauch- und Geruchsentwicklung zu vermeiden. Es ist besser, bei niedrigerer Temperatur die Garzeit zu erhöhen. Zusätzlich zum mitgelieferten Zubehör sollten nur temperatur- und hitzebeständige Backformen und ofenfestes Geschirr verwendet werden.

1.4 Einbau und Installation

Der Hersteller ist nicht zur Installation verpflichtet. Wird das Eingreifen des Hersteller erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden. Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Fischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen.

1.5 Entsorgung und Umweltschutz



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen, aber auch Grundkomponenten, die wiederverwendet werden können. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag zur Gewährleistung, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte möglicherweise vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.


MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen. Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht.

Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

1.6 Konformitätserklärung

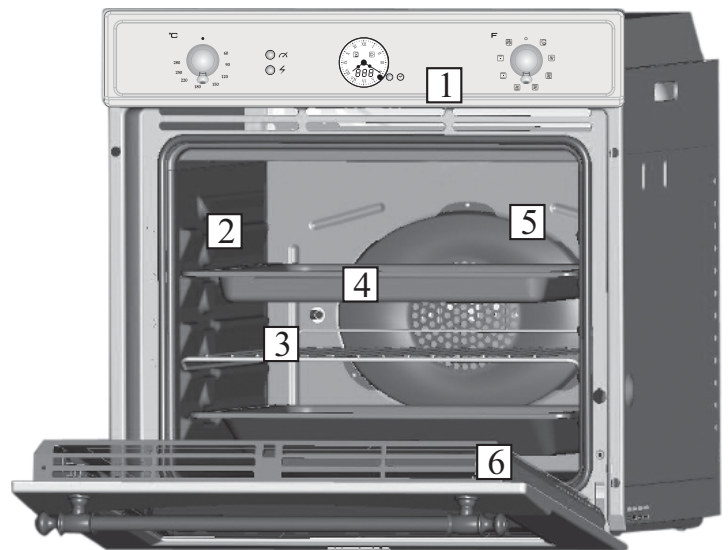
Die Teile dieses Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, entsprechen der EU-Richtlinie 89/109.

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

2. Produktbeschreibung

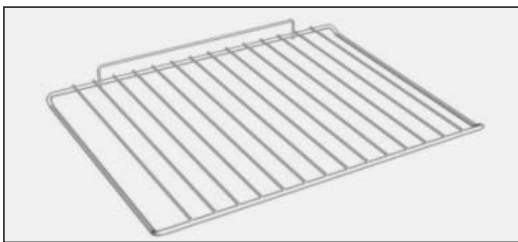
2.1 Übersicht

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



2.2 Zubehör

1 Fettpfanne/Backblech



Hält Auflauf- und Backformen.

2 Backrost



Fängt die beim Backen aus den Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

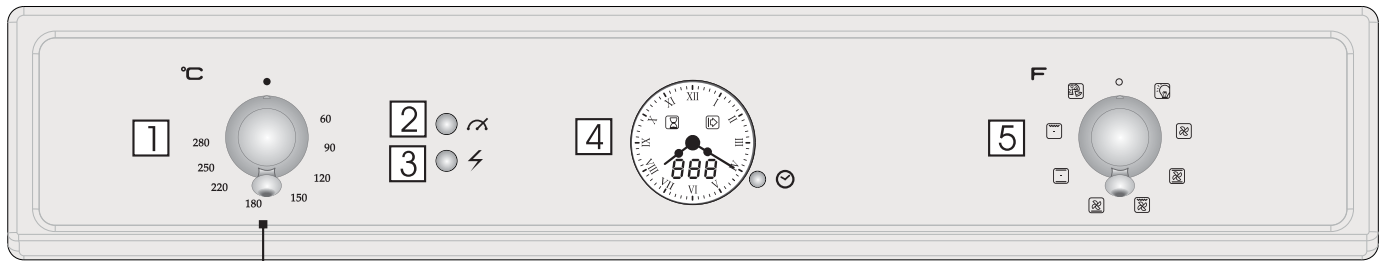
2.3 Erste Inbetriebnahme

ERSTE REINIGUNG

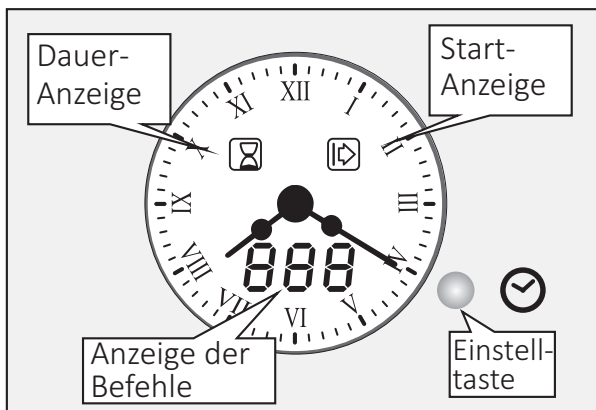
Den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme reinigen. Die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen. Alle Zubehörteile spülen und den Backofen innen mit warmem Spülwasser auswischen. Den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur einstellen und etwa eine Stunde lang anlassen, damit der neue Geruch verfliegt.

3. Betrieb des Backofens

3.1 Beschreibung der Anzeige



- 1. Thermostatknopf
- 2. Regelung-Anzeigelampe
- 3. Hauptversorgung-Anzeigelampe
- 4. Uhrzeitprogrammierung
- 5. Funktionsknopf












BENUTZUNG DER UHRZEITPROGRAMMIERUNG **EINSTELLEN DER UHRZEIT:**

- Drücken und halten Sie die Einstelltaste für 4 Sekunden. Das Display zeigt „SET“. Der Summer gibt ein akustisches Signal ab.
- Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Taste betätigen. Durch Drehen werden die Minuten in 1er-Schritten eingestellt. Halten Sie die Taste gedrückt, um automatisch schnell weiterzugehen. Jeder Vorgang muss innerhalb von 4 Sekunden erfolgen; andernfalls wird er abgebrochen. Eine Zeitspanne oder ein Zeitpunkt können standardmäßig angezeigt werden (kann unberücksichtigt bleiben).

FUNKTION	EINSCHALTEN	AUSSCHALTEN	FUNKTION	ZWECK
MANUELL	Kann nur im Kochbetrieb eingestellt werden. Keine Einstellung am Timer.	Bedienknöpfe zurück in die Stopp-Position bringen.	Ermöglicht die Bedienung des Ofens.	Zum Kochen der gewünschten Rezepte.
MINUTEN-ANZEIGE max. 90 Min. ANZEIGE „BEL“	Einstelltaste zweimal drücken; das Display zeigt „BEL“ gefolgt von „---“. Mittels Einstelltaste eine Zeit einstellen.	Während des Countdown wird kontinuierlich die Restzeit in Minuten und dann in Sekunden angezeigt. Am Ende des Countdown blinkt „000“ und der Summer gibt das Endsignal ab. Drücken Sie die Taste, um das Signal stummzuschalten. Sie können die Minutenanzeige jederzeit verändern oder abbrechen.	Am Ende der eingestellten Zeit wird ein Signalton abgegeben.	Sie können den Ofen jederzeit als Alarmgeber nutzen, auch wenn er ausgeschaltet ist.
KOCHZEIT max. 24 Std. ANZEIGE „DUR“	<ul style="list-style-type: none"> Wählen Sie zunächst die gewünschte Kochfunktion und die Temperatur. Drücken Sie auf die Einstelltaste. Das Display zeigt „DUR“ und die Dauer-Anzeige blinkt. - Stellen Sie mit der Einstelltaste die gewünschte Dauer ein. Die Restzeit wird angezeigt und die Dauer-Anzeige leuchtet.	Am Ende des Countdown zeigt das Display „END“, die Dauer-Anzeige blinkt und der Ofen schaltet sich aus. Der Summer gibt ein Endsignal ab. Drücken Sie die Taste, um das Signal stummzuschalten. Drücken Sie erneut, um den Kochvorgang ggf. neu zu starten. Bringen Sie die Bedienknöpfe zurück in die Stopp-Position. Sie können die Kochdauer jederzeit während des Ofenbetriebs ändern oder abbrechen.	Ermöglicht es, die gewünschte Kochzeit laut Rezept einzustellen.	Am Ende der Kochzeit schaltet sich der Ofen automatisch aus und ein akustisches Signal ist zu hören.
VOLLAUT-MATISCHE S KOCHEN Max. Pausenzeit 24 Std. ANZEIGE „PAU“	Wählen Sie zunächst die gewünschte Kochfunktion und die Temperatur. <ul style="list-style-type: none"> Drücken Sie einmal, um eine Dauer einzustellen. Siehe die Hinweise oben zu „Kochzeit - Dur“. Drücken Sie erneut; das Display zeigt „-- PAU “ gefolgt von „---“; die Start-Anzeige blinkt. - Stellen Sie die Pausenzeit ein, bevor Sie den Ofen einschalten. Während der Pause ist der Ofen nicht in Betrieb; das Display zeigt kontinuierlich die verbleibende Pausenlänge; sowohl die Start- als auch die Stopp-Anzeige leuchtet. Am Ende des Countdown startet der Ofen den Kochvorgang und nur die Stopp-Anzeige leuchtet noch.	Am Ende der Kochzeit schaltet sich der Ofen automatisch aus. Der Summer gibt ein Endsignal ab. Drücken Sie die Taste, um das Signal stummzuschalten. Drücken Sie erneut, um den Kochvorgang ggf. neu zu starten. Bringen Sie die Bedienknöpfe zurück in die Stopp-Position. Sie können die Pausenzeit oder die Kochdauer jederzeit während des Ofenbetriebs ändern oder abbrechen.	Ermöglicht es, den Ofen so zu programmieren, dass das Gericht zur gewünschten Zeit fertig ist.	Bsp.: Es ist 10:00 Uhr. Das Gericht muss 45 Min. kochen und um 12:00 Uhr fertig sein. <ol style="list-style-type: none"> Wählen Sie die gewünschte Kochfunktion und die Temperatur. Wählen Sie eine Kochzeit von 45 Min. und stellen Sie als Pausenzeit 75 Min. (10:00 /11:15) ein. Der Ofen wartet von 10:00 bis 11:15; der Kochvorgang startet um 11:15 und stoppt automatisch um 12:00.

3.2 Touch timer

Funktion	T °C standard	T °C Bereich	Funktion (je nach Backofenmodell)
			LAMPE: Schaltet das Licht im Backofen an.
	40	40 ÷ 40	AUFTAUEN: Wenn die Auswahl auf diese Funktion eingestellt wird. Der Ventilator wälzt die Luft bei Raumtemperatur um, sodass das Tiefkühlprodukt innerhalb weniger Minuten aufgetaut wird, ohne dass sein Eiweißgehalt sich ändert.
 	180 200	50 ÷ 240 50 ÷ 240	UMLUFT: Diese Garmethode ist für die Zubereitung von Geflügel, Backwaren, Fisch und Gemüse zu empfehlen. Die Hitze gelangt besser in das Lebensmittel und die Dauer zum Garen und Vorheizen wird reduziert. Es lassen sich unterschiedliche Lebensmittel und Rezepte gleichzeitig und auf mehreren Garebenen zubereiten. Diese Garmethode sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und Gerüche werden nicht vermischt. Wenn mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden, ist eine zusätzliche Gardauer von 10 Minuten erforderlich.
* 	220	50 ÷ 280	OBER-/UNTERHITZE: Es kommt das obere und untere Heizelement zum Einsatz. Den Backofen etwa zehn Minuten lang vorheizen. Diese Methode eignet sich für alle herkömmlichen Brat- und Backrezepte. Für rotes Fleisch, Roastbeef, Lammkeulen, Wild, Folienrezepte, Blätterteig. Lebensmittel in feuerfestem Geschirr auf mittlerer Schiene garen.
	210	50 ÷ 230	UMLUFT + UNTERHITZE: Das untere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Diese Garmethode ist ideal für saftige Obstkuchen, Quiche und Pasteten. Das Essen trocknet nicht aus, Kuchen, Brotteige und sonstige Rezepte mit Unterhitze gehen gut auf. Auf unterster Schiene backen.
* 	200	150 ÷ 220	UMLUFT + GRILL: Turbogrill mit geschlossener Tür verwenden. Das obere Heizelement wird zusammen mit dem Ventilator gebraucht, der die Luft im Ofen umwälzt. Für rotes Fleisch ist Vorheizen erforderlich, für weißes Fleisch nicht. Ideal zum Garen dicker Lebensmittel am Stück wie Schweinebraten, Geflügel usw. Grillgut in der Mitte des Ofens auf mittlerer Schiene garen. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Darauf achten, dass sich der Braten nicht zu nahe am Grill befindet. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL: Grill mit geschlossener Tür verwenden. Es wird nur das obere Heizelement verwendet und die Temperatur kann eingestellt werden. Damit die Heizelemente rot glühen ist eine Vorheizdauer von fünf Minuten erforderlich. Grillgerichte, Kebab und Gratin gelingen garantiert. Weißes Fleisch sollte mit Abstand zum Grill gegart werden; die Garzeit ist dann zwar länger, aber das Fleisch bleibt schön saftig. Rotes Fleisch und Fischfilet kann auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden. Der Backofen verfügt über zwei Grillstufen: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
	220	50 ÷ 230	PIZZA: Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ähnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria.

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

4. Reinigung und Wartung des Backofens

4.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Die Lebensdauer des Geräts lässt sich durch eine regelmäßige Reinigung verlängern. Den Ofen vor der Reinigung abkühlen lassen. Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfkantige Gegenstände für die Reinigung verwenden, um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen. Nur Wasser, Spülmittel oder Reinigungsmittel mit Bleiche (Ammoniak) verwenden.

BESTANDTEILE AUS GLAS

Es empfiehlt sich, die Glastür nach jeder Verwendung des Backofens mit einem saugfähigen Küchentuch zu reinigen.

Hartnäckige Flecken können mit einem in Reinigungsmittel getränkten Schwamm gesäubert und mit klarem Wasser abgewaschen werden.

DICHTUNG OFENTÜR

Schmutzige Dichtungen mit einem leicht angefeuchteten Schwamm reinigen.

ZUBEHÖR

Zubehörteile mit einem feuchten Reinigungsschwamm säubern, abwaschen und abtrocknen. Keine Scheuermittel verwenden.

FETTPFANNE

Fettpfanne nach der Verwendung des Grills aus dem Ofen nehmen. Das heiße Fett abschütten (nicht in den Abfluss) und Fettpfanne mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.

Hartnäckige Fettreste durch Einweichen in Spülwasser reinigen. Alternativ lässt sich die Fettpfanne auch in der Spülmaschine oder mit einem herkömmlichen Backofenreiniger säubern. Schmutzige Fettpfanne nicht wieder zurück in den Backofen schieben.

4.2 Wartung

ENTFERNEN DES BACKOFENFENSTERS

1. Die Backofentür öffnen.
2. Die Klemmen am Scharniergehäuse rechts und links an der Scheibe nach unten drücken und öffnen.
3. Glasscheibe austauschen, indem die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausgeführt werden.

ENTFERNEN UND REINIGEN DER GLASTÜR

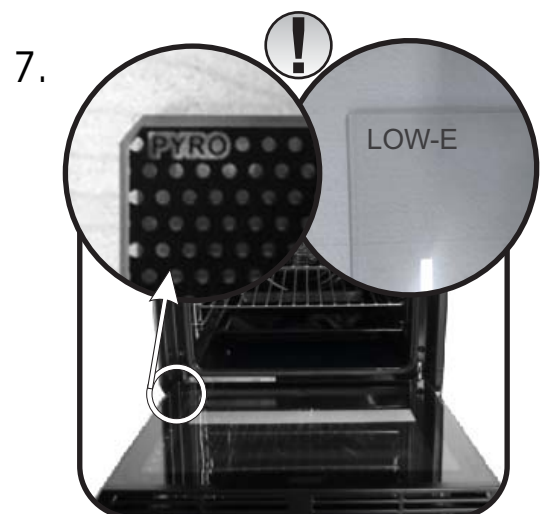
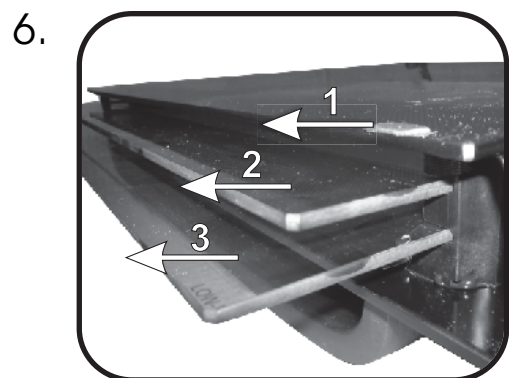
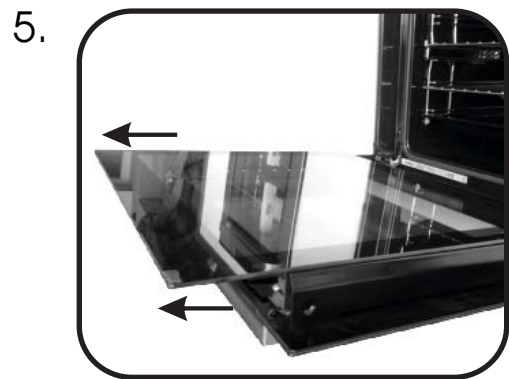
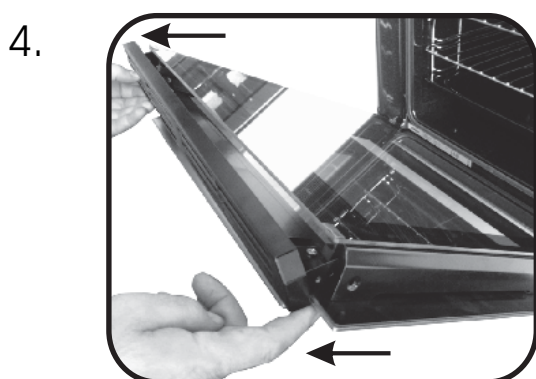
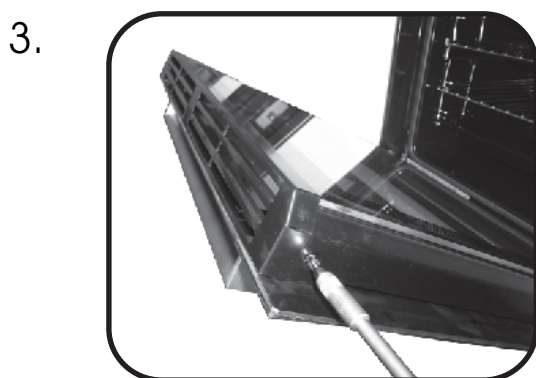
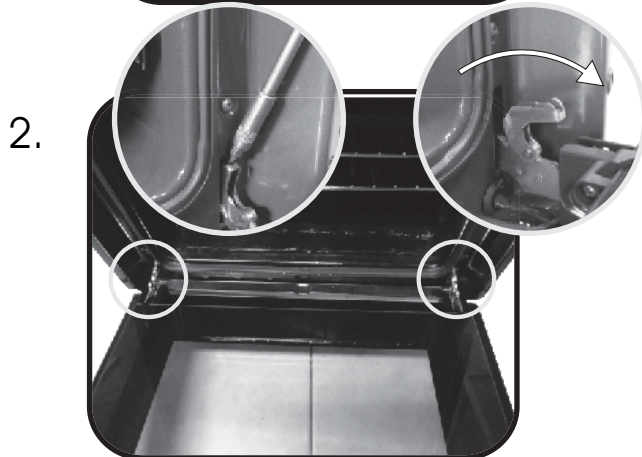
1. Die Backofentür öffnen.

2.3.4. Scharniere sperren, Schrauben entfernen und die obere Metallkappe nach oben abziehen.

5.6. Die Glasscheibe vorsichtig aus der Ofentür ziehen (Hinweis: Bei Backöfen mit Pyrolyse-Reinigungsfunktion auch die zweite (falls vorhanden) und dritte Scheibe herausnehmen).

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

Bei allen Glasscheiben muss die Aufschrift „PYRO“ in der oberen linken Ecke, in der Nähe des linken Scharniers, gut lesbar sein. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass sich die Aufschrift auf der Innenseite der ersten Scheibe befindet.



WECHSELN DER GLÜHBIRNE

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



5. Fehlerbehebung

5.1 HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Backofen wird nicht heiß.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Uhr einstellen.
Der Backofen wird nicht heiß.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Kindersicherung deaktivieren.
Der Backofen wird nicht heiß.	Garfunktion und Temperatur wurden nicht eingestellt.	Prüfen, ob die nötigen Einstellungen richtig sind.

Bezpečnostní pokyny

- **VAROVÁNÍ:** spotřebič a přístupné díly jsou během používání horké. Budte opatrní a nedotýkejte se horkých součástí.
 - **VAROVÁNÍ:** pokud se používá gril, přístupné díly jsou horké. Nenechte děti přiblížit se ke spotřebiči.
 - **VAROVÁNÍ:** aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, před výměnou žárovky zkontrolujte, že je spotřebič vypnutý.
 - **VAROVÁNÍ:** aby se zabránilo jakémukoliv nebezpečí vyplývajícího z náhodného resetování tepelné pojistky, spotřebič nesmí být napájen přes externí vypínací zařízení, jako je časovač nebo být připojen na obvod napájení, který je pravidelně zapínán a vypínán.
 - **VAROVÁNÍ:** před spuštěním cyklu automatického čištění:
 - očištěte dveře trouby;
 - vlhkou houbou odstraňte velké nebo hrubé zbytky jídla z vnitřku trouby.
- Nepoužívejte čisticí prostředky;
- vyjměte všechna příslušenství a výsuvný rošt (jsou-li uvnitř);
 - nepoužívejte utěrky
- U trub se sondou do masa zavřete před prováděním čištění otvor pomocí dodané matice. Otvor mějte uzavřený vždy, když sondu do masa nepoužíváte.
 - Děti mladší než 8 let by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
 - Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Osoby ve věku 8 a více let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, bez zkušeností a znalostí produktu, smějí spotřebič používat pouze pod dohledem nebo s poučením ohledně provozu spotřebiče, bezpečným způsobem a s vědomím možných rizik.
 - Čištění a údržba by neměly být prováděny dětmi bez dozoru.
 - K čištění skel dvířek trouby nepoužívejte drsné nebo abrazivní materiály ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit prasknutí skla.
 - Před odstraněním odnímatelných částí musí být trouba vypnuta a po vyčištění zkompletována podle návodu.

- Používejte pouze takovou sondu do masa, která je doporučena pro tuto troubu.

- Nepoužívejte parní čistič.

- Zasuňte zástrčku do zásuvky opatřené třetím kontaktem, který odpovídá uzemnění a který musí být zapojený a funkční. U modelů bez zástrčky připojte na kabel standardní zástrčku, která je schopná pracovat se zatížením uvedeným na štítku. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Tuto operaci by měl provádět příslušně kvalifikovaný odborník. V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře o nahrazení zásuvky jiným vhodným typem.

Připojení ke zdroji energie je možné také umístěním omnipolárního jističe mezi spotřebič a zdroj energie, který je schopen pracovat s maximálním připojeným zatížením a je v souladu s platnou legislativou. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být jističem přerušen. Zásuvka a omnipolární jistič používané pro připojení by měly být snadno přístupné při instalaci spotřebiče.

- Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem dostupným od výrobce nebo servisního oddělení.

Pokud je kabel poškozen, vyměňte jej bezodkladně následujícím postupem:

- otevřete kryt svorkovnice;

- demontujte napájecí kabel a nahradte jej podobným kabelem, který je kompatibilní se spotřebičem (typ H05VV-F, H05V2V2-F).

- Tuto operaci by měl provádět příslušně kvalifikovaný odborník. Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče.

V případě jakýchkoli oprav kontaktujte pouze oddělení péče o zákazníky a požadujte použití originálních náhradních dílů.

- Nedodržení výše uvedených pokynů může narušit bezpečnost spotřebiče a způsobit ztrátu záruky.

- Před čištěním odstraňte jakýkoli nadbytečný rozlitý materiál.

- Během pyrolytického čisticího procesu se mohou povrchy zahřát více než obvykle, a proto je nutné držet děti v bezpečné vzdálenosti.

Obecné pokyny

53

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

Popis výrobku

55

- 2.1 Přehled
- 2.2 Příslušenství
- 2.3 První použití

Použití trouby

56

- 3.1 Popis displeje
- 3.2 Režimy vaření

Čištění a údržba trouby

59

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

Řešení potíží

61

- 5.1 Často kladené otázky

1. Obecné pokyny

Děkujeme Vám, že jste si zvolili jeden z našich výrobků. Pro dosažení nejlepších výsledků s troubou byste si měli pečlivě přečíst tento návod a uschovat jej pro budoucí použití. Před instalací trouby si poznamenejte výrobní číslo, abyste jej mohli poskytnout pracovníkům zákaznických služeb v případě nutnosti opravy. Po vyjmutí trouby z obalu zkontrolujte, zda nedošlo během přepravy k jejímu poškození. Máte-li pochybnosti, troubu nepoužívejte a požádejte kvalifikovaného technika o radu. Uchovávejte všechny obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén, hřebíky) mimo dosah dětí. Při prvním zapnutí trouby se může linout silný páchnoucí kouř, který je způsoben prvním ohřevem lepidla na izolačních deskách v troubě. To je naprosto normální, a pokud k tomu dojde, je třeba počkat, než se kouř rozptýlí, a teprve poté vložit do trouby pokrmu. Výrobce neneseme žádnou odpovědnost v případech, kdy nebudou dodrženy pokyny obsažené v tomto dokumentu.



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

1.1 Bezpečnostní pokyny

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

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:

- neodpojujte napájecí kabel ze zásuvky taháním;
- nedotýkejte se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama či nohama;
- použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů není zásadně doporučeno;
- v případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.

1.2 Elektrická bezpečnost

ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

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

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

předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými pojistkami a použité kabely musí být správně napájení trouby.

ZAPOJENÍ

Trouba je dodávána s napájecím kabelem, který by měl být připojen pouze k elektrickému zdroji s 220–240 V AC 50 Hz mezi fázemi nebo mezi fází a nulovým vodičem. Pře připojením trouby k elektrické síti je důležité zkontrolovat:

- napájecí napětí uvedené na voltmetru;
- nastavení odpojovače.

Uzemňovací vodič připojený k zemnicí svorce trouby musí být připojen k zemnicí svorce napájecího zdroje.

VAROVÁNÍ

Před připojením trouby k elektrické síti požádejte kvalifikovaného elektrikáře o kontrolu spojitosti zemnicí svorky elektrického napájení. Výrobce neneseme žádnou odpovědnost za nehody nebo jiné problémy způsobené nepřipojením trouby k zemnicí svorce nebo uzemněním, které má vadnou spojitost.

POZNÁMKA: protože trouba může vyžadovat údržbu, je vhodné mít k dispozici další elektrickou zásuvku, ke které lze troubu připojit po vyjmutí z prostoru, ve kterém je nainstalována. Napájecí kabel smí být nahrazen pouze servisním technikem nebo technikem s rovnocennou kvalifikací.

1.3 Doporučení

Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě.

Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách.

U hliníkové fólie nebo jakékoliv jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu. Aby se zabránilo nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách. Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu.

Vedle příslušenství dodávaného s troubou doporujeme používat pouze nádobí a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

1.4 Instalace

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

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

1.5 Odpadové hospodářství a ochrana životního prostředí



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

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

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

Šetrnost a ohleduplnost k životnímu prostředí Kdykoli je to možné, vyhněte se přehřátí trouby a vždy se jí snažte naplnit. Otvírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z dutiny. Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba nadále generuje. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím doby vaření na dobu s nižší sazbou.

1.6 Prohlášení o shodě

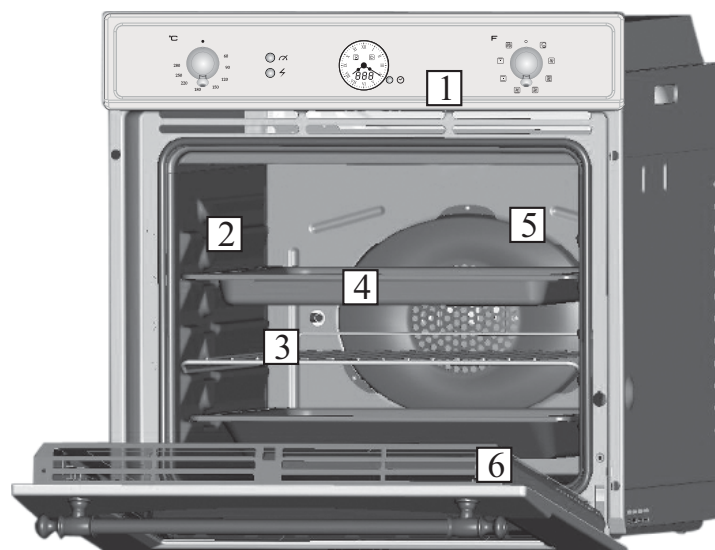
Součásti tohoto spotřebiče, které mohou přicházet do kontaktu s potravinami, jsou ve shodě s ustanoveními směrnice EHS 89/109.

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

2. Popis výrobku

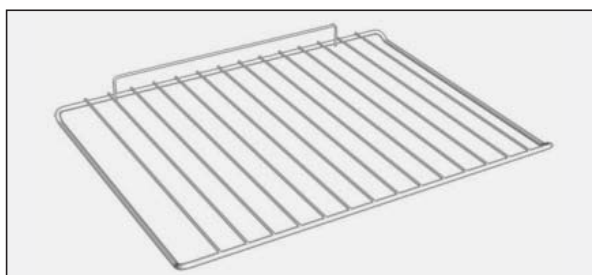
2.1 Přehled

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



2.2 Příslušenství

1 Kovový rošt



Drží pečicí plechy a talíře.

2 Odkapávací plech



Shromažďuje zbytky, které odkapávají během pečení potravin na roštích.

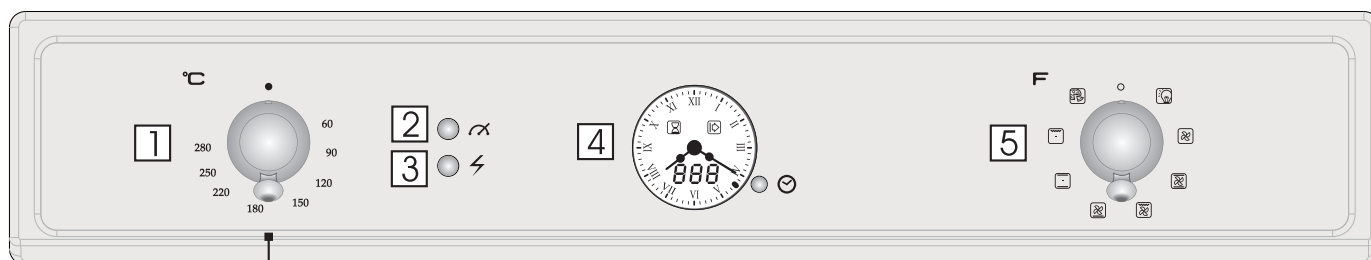
2.3 První použití

PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

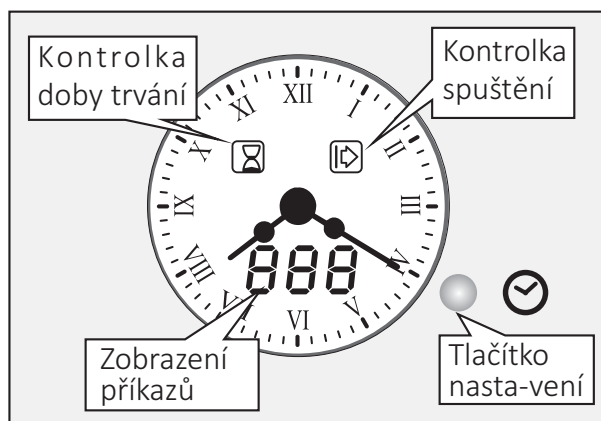
Před prvním použitím trouby vyčistěte. Otřete vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem. Umyjte všechna příslušenství a vytřete vnitřek trouby roztokem horké vody a promývací kapaliny. Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a ponechte ji zapnutou zhruba po dobu 1 hodiny. To odstraní veškeré zápachy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

3. Použití trouby

3.1 Popis displeje



1. Knoflík termostatu
2. Kontrolka regulace
3. Kontrolka hlavního napájení
4. Programátor hodin
5. Funkční knoflík












POUŽITÍ PROGRAMÁTORU HODIN

NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU:

- Stiskněte a na 4 sekundy podržte tlačítko nastavení. Na displeji se zobrazí „SET“ (Nastavit). Zazníbzučák.
- Stiskem tlačítka nastavte denní čas. Otáčením přidáváte minuty v krocích po 1. Když tlačítko podržíte stisknuté, nastaví se automatické rychlé přidávání. Jakoukoli operaci je nutné provést do 4 sekund, jinak bude zrušena. Doba trvání nebo čas mohou být zobrazené ve výchozím nastavení, neberte je v úvahu.

FUNKCE	JAK JI AKTIVOVAT?	JAK JI VYPNOUT?	CO TO JE?	K ČEMU TO SLOUŽÍ?
MANUÁLNÍ	Lze nastavit pouze s režimem tepelné přípravy. Žádné nastavení na časovači.	Otočte ovládací knoflíky zpět do polohy vypnuto.	Umožňuje ovládání trouby.	Pro přípravu požadovaných receptů.
MINUTOVNÍK max 90 min. ZOBRAZENÍ „BEL“	Stiskněte dvakrát tlačítko nastavení a na displeji se zobrazí „BEL“ následované „---“. Otáčením tlačítka nastavení nastavte čas.	Během odpočítávání displej zobrazuje trvale zbývající čas v minutách a potom v sekundách. Na konci odpočítávání displej zobrazuje blikající „000“ a bzučák vydá konečný signál. Chcete-li bzučák vypnout, stiskněte tlačítko nastavení. Minutovník je možné kdykoli upravit nebo zrušit.	Na konci nastaveného času je vyslán signál.	Umožňuje používání trouby jako budíku, i když je trouba vypnutá.
DOBA PEČENÍ max. 24 H ZOBRAZENÍ „DUR“	<ul style="list-style-type: none"> • Nejprve zvolte funkci pečení a požadovanou teplotu. • Stiskněte jednou tlačítko nastavení. Displej zobrazí „DUR“ a začne blikat kontrolka doby trvání. - Otáčením tlačítka nastavení nastavte požadovanou dobu trvání. Je zobrazen zbývající čas a kontrolka doby trvání svítí. 	Po vypršení odpočítávání displej zobrazí „END“ (Konec), kontrolka doby trvání začne blikat a trouba se vypne. Bzučák vydá signál konce pečení. Chcete-li bzučák vypnout, stiskněte tlačítko nastavení. Pokud chcete v případě potřeby pečení spustit znovu, stiskněte tlačítko podruhé. Otočte ovládací knoflíky zpět do polohy vypnuto. V průběhu chodu trouby je možné dobu trvání pečení zrušit nebo upravit.	Umožňuje nastavit předem potřebnou dobu pečení pro zvolený recept.	Na konci nastavené doby pečení se trouba automaticky vypne a zazní zvukový signál.
PLNĚ AUTOMATICKÉ PEČENÍ Maximální doba pauzy 24 ZOBRAZENÍ „PAU“	Nejprve zvolte teplotu a požadovanou funkci pečení. <ul style="list-style-type: none"> • Stiskněte jednou a nastavte dobu trvání. Viz výše uvedené pokyny „Doba pečení – Dur“. Stiskněte podruhé, displej zobrazí -- PAU I' následované „---“, kontrolka spuštění začne blikat. - Před spuštěním trouby nastavte dobu pauzy. Během pauzy trouba nepeče, displej trvale zobrazuje zbývající délku pauzy, jak kontrolka spuštění, tak kontrolka zastavení svítí. Když odpočítávání vyprší, trouba začne péct a svítit bude pouze kontrolka zastavení.	Na konci doby pečení se trouba automaticky vypne. Bzučák vydá signál konce pečení. Chcete-li bzučák vypnout, stiskněte tlačítko nastavení. Pokud chcete v případě potřeby pečení spustit znovu, stiskněte tlačítko podruhé. Otočte ovládací knoflíky zpět do polohy vypnuto. V průběhu chodu trouby je možné buď dobu pauzy, nebo dobu trvání pečení zrušit nebo upravit.	Umožňuje naprogramovat troubu tak, aby byl recept připraven v požadovaném čase.	Př.: Denní čas je 10 hod., recept je nutné připravovat 45 minut a musí být hotov ve 12 hod. 1. Vyberte požadovanou funkci a teplotu. 2. Nastavte dobu trvání 45 minut, nastavte dobu pauzy 75 minut (10 hod. / 11 hod. 15 min.). Trouba bude v režimu pauzy od 10 hod, do 11 hod. 15 min.; v 11 hod. 15 min. začne péct a automaticky se zastaví ve 12 hod.

3.2 Režimy vaření

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

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

4. Čištění a údržba trouby

4.1 Obecné poznámky k čištění

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

SKLENĚNÉ DÍLY

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

TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství vyčistěte před oplachováním a sušením mokrou mýdlovou houbičkou: vyvarujte se použití abrazivních mycích prostředků.

ODKAPÁVACÍ PLECH

Po použití grilu vyjměte plech z trouby. Nalijte na plech horký tuk a umyjte jej v horké vodě pomocí houbičky a prostředku na mytí nádobí.

Pokud stále ulpívají mastné skvrny, ponořte plech do vody a mycího prostředku. Alternativně můžete plech umýt v myčce na nádobí nebo použít komerční saponát na trouby. Nikdy nedávejte znečištěný plech zpět do trouby.

4.2 Údržba

DEMONTÁŽ OKNA TROUBY

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

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ SKLENĚNÝCH DVÍŘEK

1. Otevřete dvířka trouby.

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

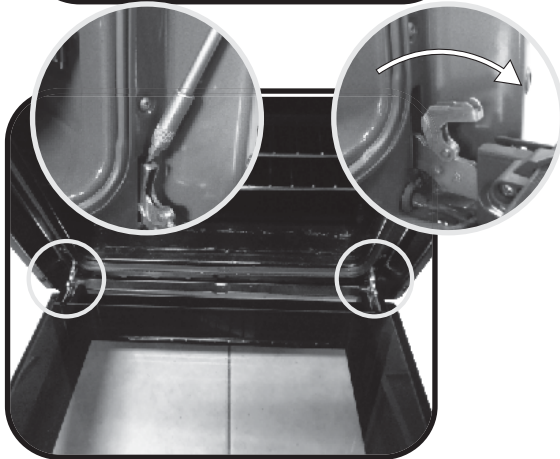
5.6. Vyměňte opatrně sklo ze dvířek trouby (Pozn: u pyrolytických trub vyměňte také druhé a třetí sklo (jsou-li osazena)).

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

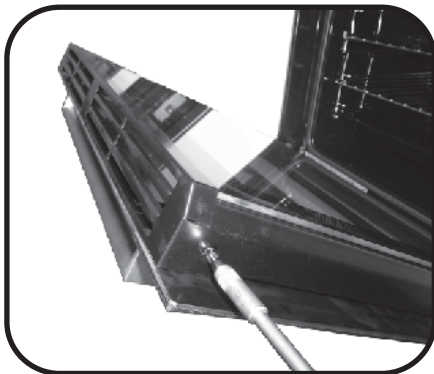
1.



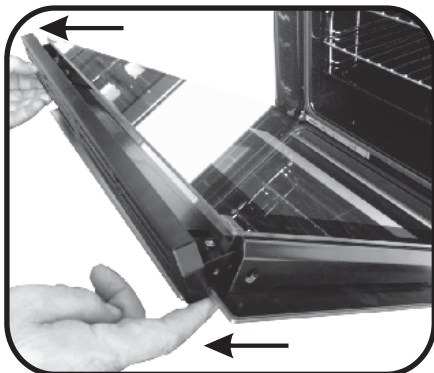
2.



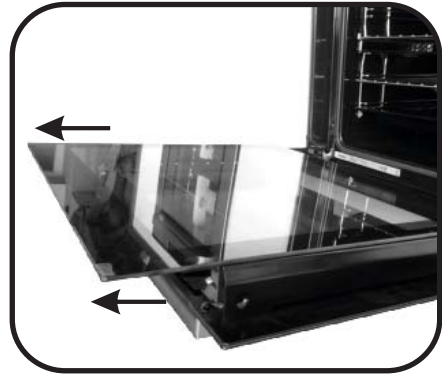
3.



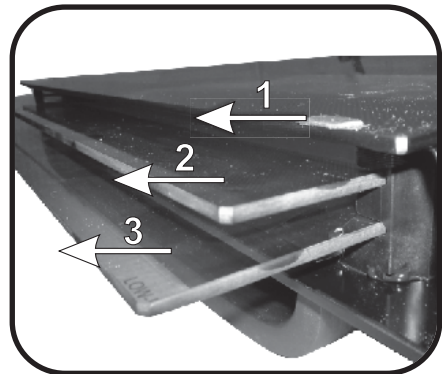
4.



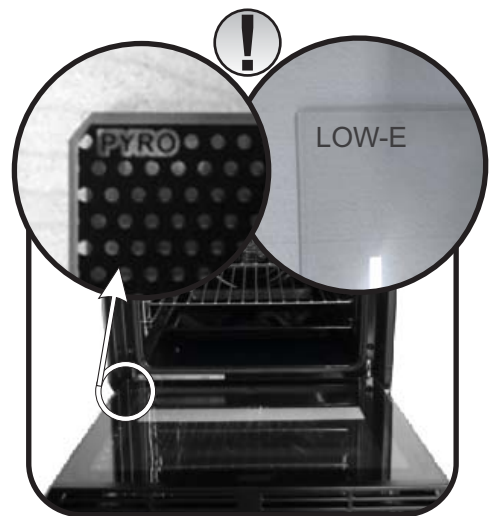
5.



6.



7.



VÝMĚNA ŽÁROVKY

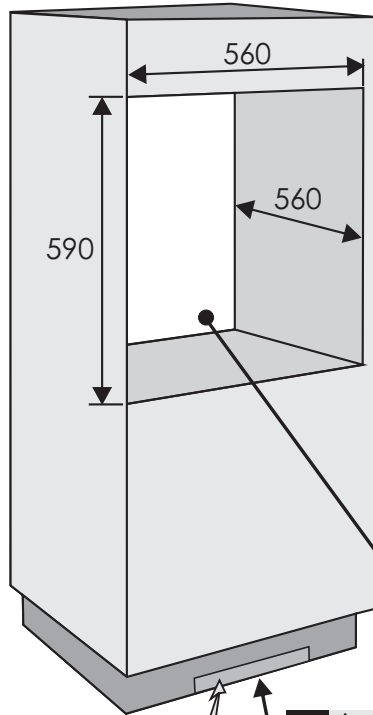
1. Odpojte troubu od síťového přívodu.
2. Sejměte skleněný kryt, vyšroubujte žárovku a vyměňte ji za novou žárovku stejného typu.
3. Jakmile je vadná žárovka vyměněna, vraťte zpět skleněný kryt.



5. Řešení potíží

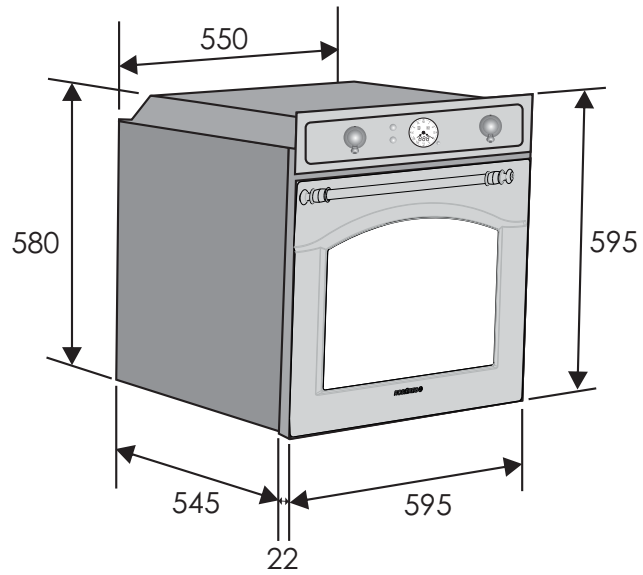
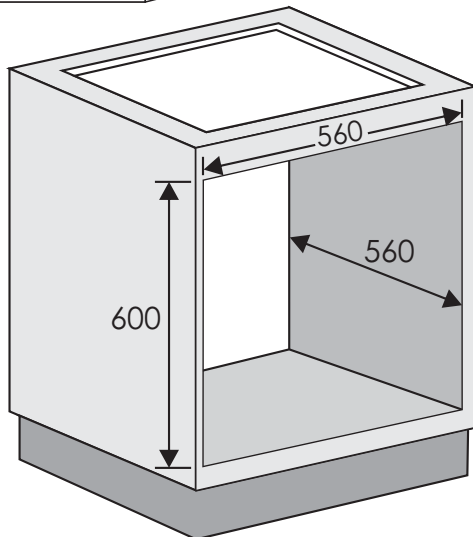
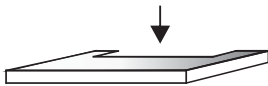
5.1 Často Kladené Otázky

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

INSTALLAZIONE**IT****INSTALLATION****GB****INSTALLATION DU FOUR****FR****INSTALLATION****DE****INSTALACE****CZ**

IT Apertura 500 x 45
GB Opening 500 x 45
FR Ouverture 500 x 45
DE Öffnung 500 x 45
CZ Otvor 500 x 45

IT Apertura 500 x 10
GB Opening 500 x 10
FR Ouverture 500 x 10
DE Öffnung 500 x 10
CZ Otvor 500 x 10



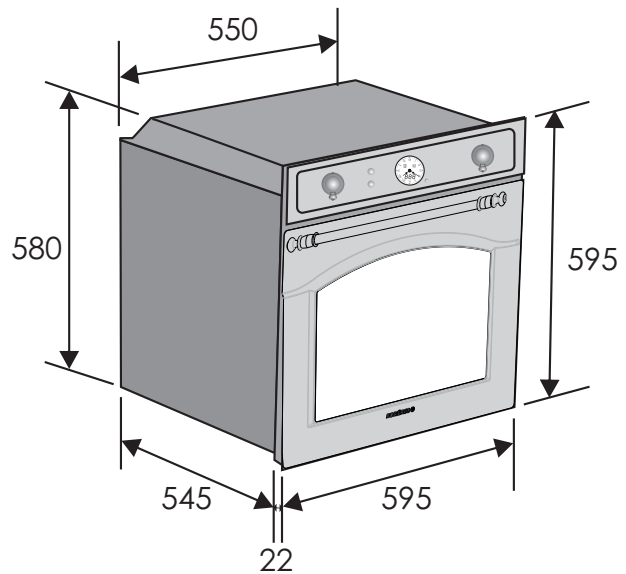
IT Se il mobile è equipaggiato con una copertura posteriore, provvedere ad una apertura per il passaggio del cavo di alimentazione.

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

FR Si le meuble est équipé d'un fond à l'arrière : prévoir une ouverture pour le passage du câble d'alimentation.

DE Wenn der Küchenschrank mit einer Hinterwand ausgestattet ist, dann ist eine Öffnung notwendig damit das Stromkabel angeschlossen werden kann.

CZ Pokud je nábytek vybavený stěnou v zadní části, udělejte otvor pro přívodní kabel.





01.2017 • REV.0 • 42822071

IT

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

GB

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

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles Inexactitudes Imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

CZ

Výrobce neodpovídá za tiskové chyby v návodu. Vyhrazujeme si právo na změny spotřebiče podle potřeby, včetně údajů spotřeby, bez vlivu na bezpečnost nebo funkci.