



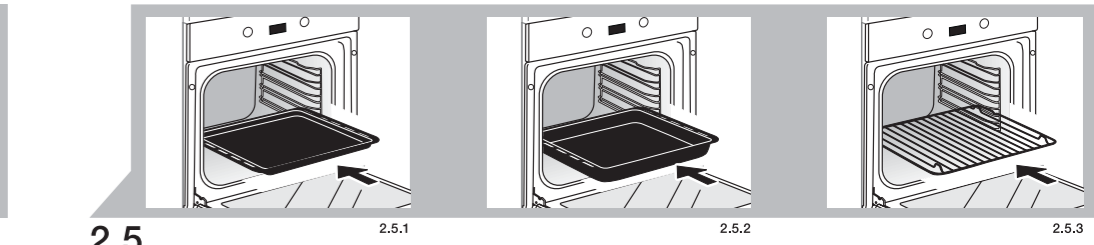
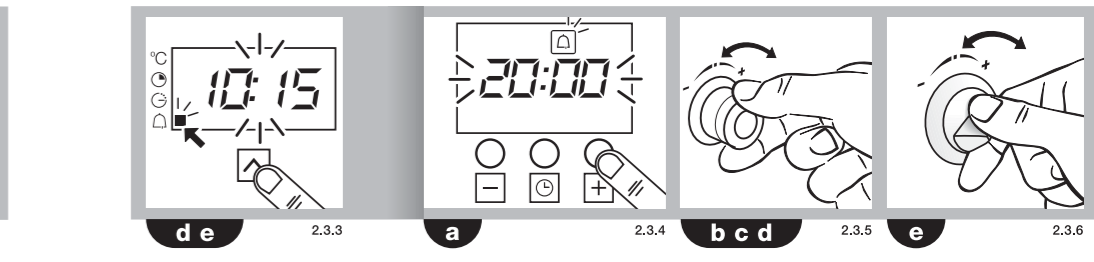
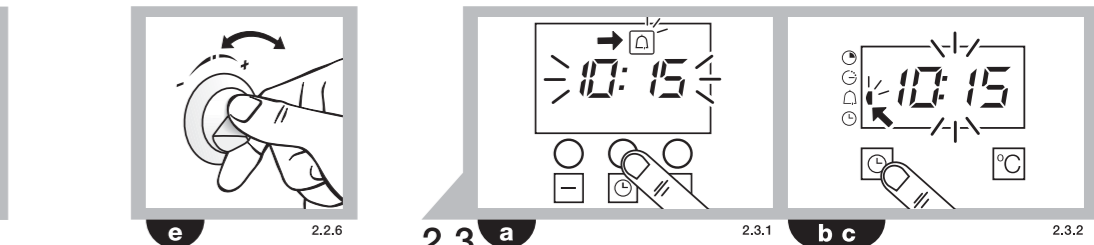
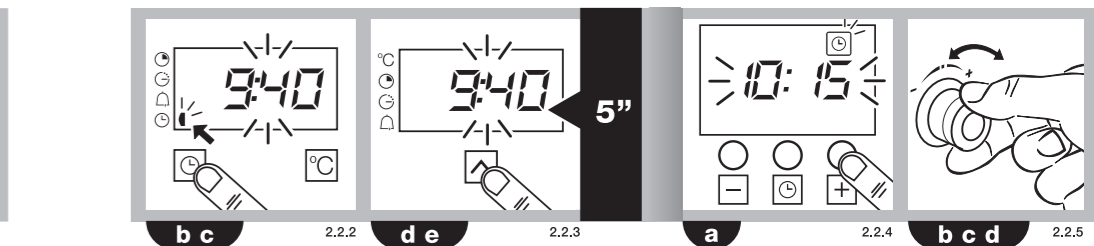
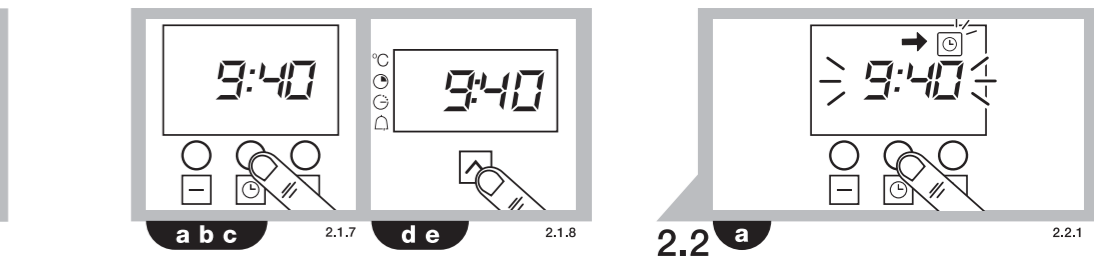
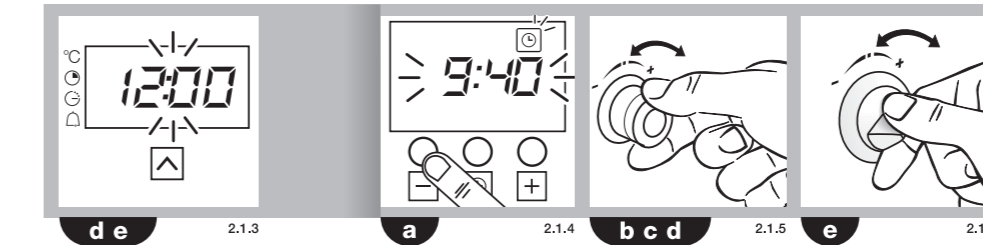
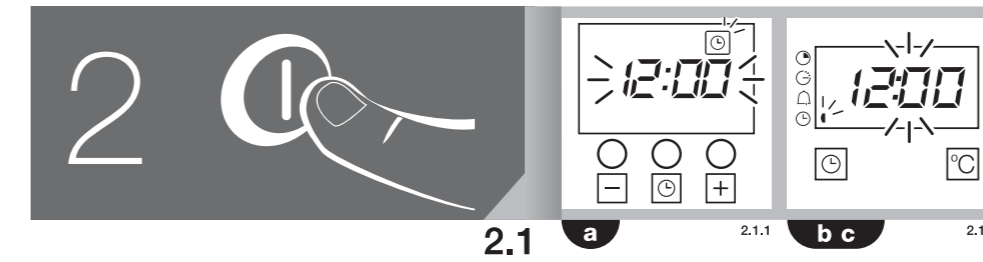
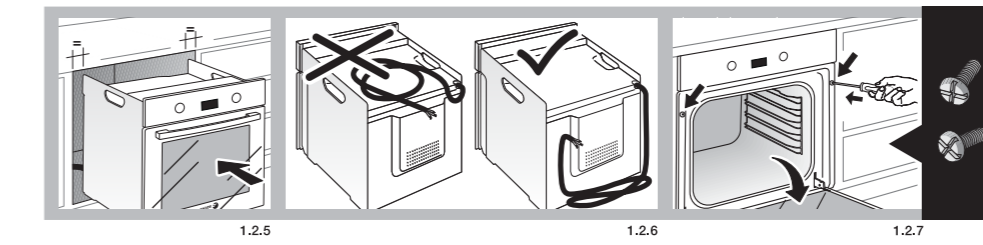
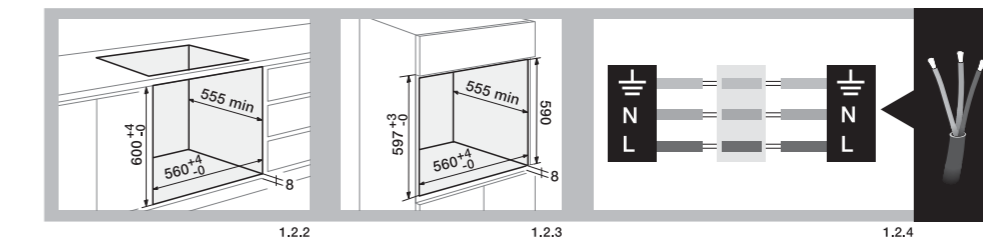
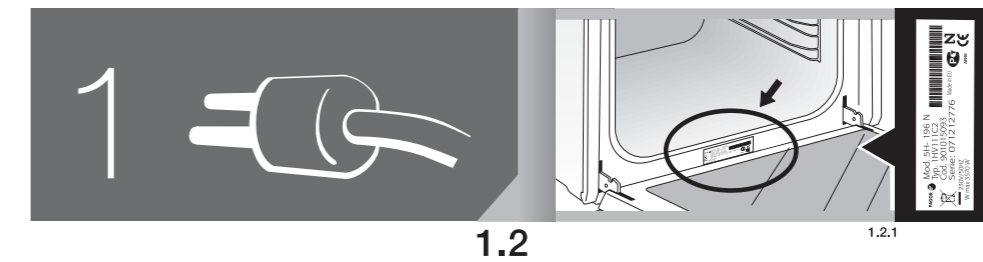
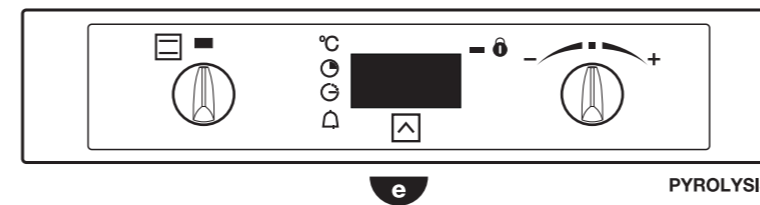
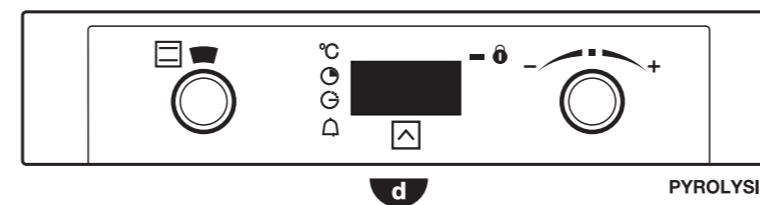
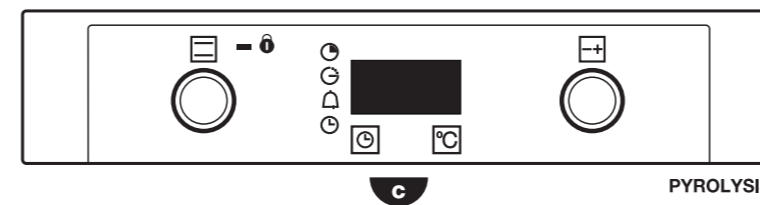
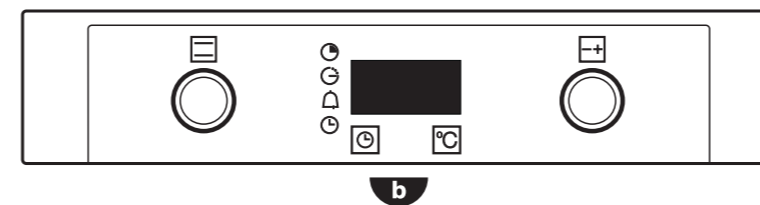
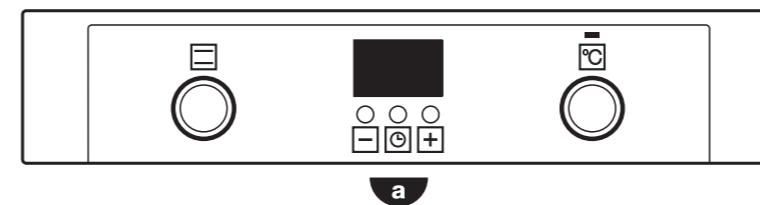
**edesa**

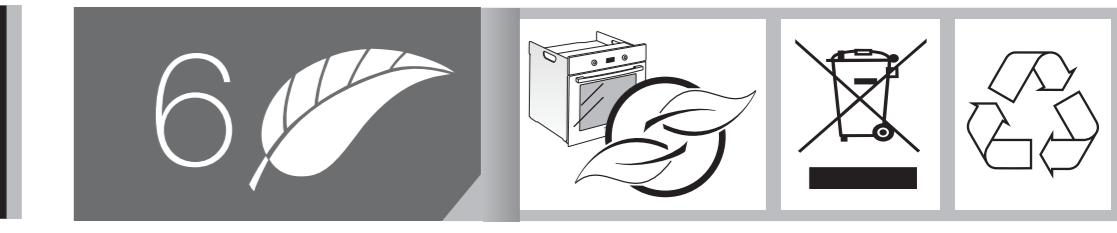
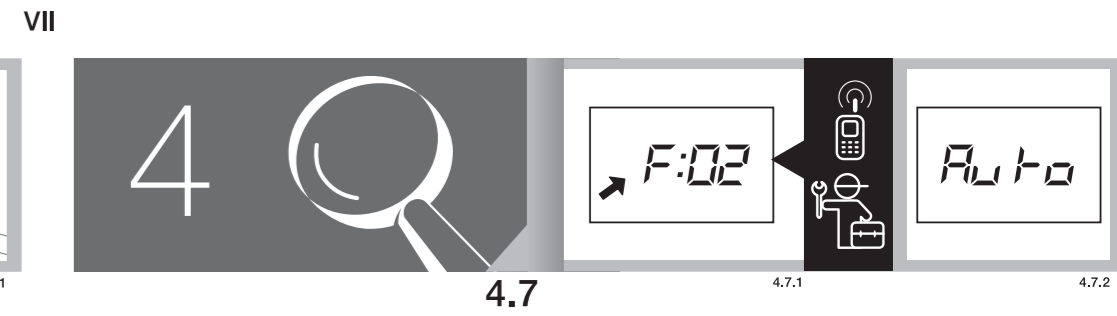
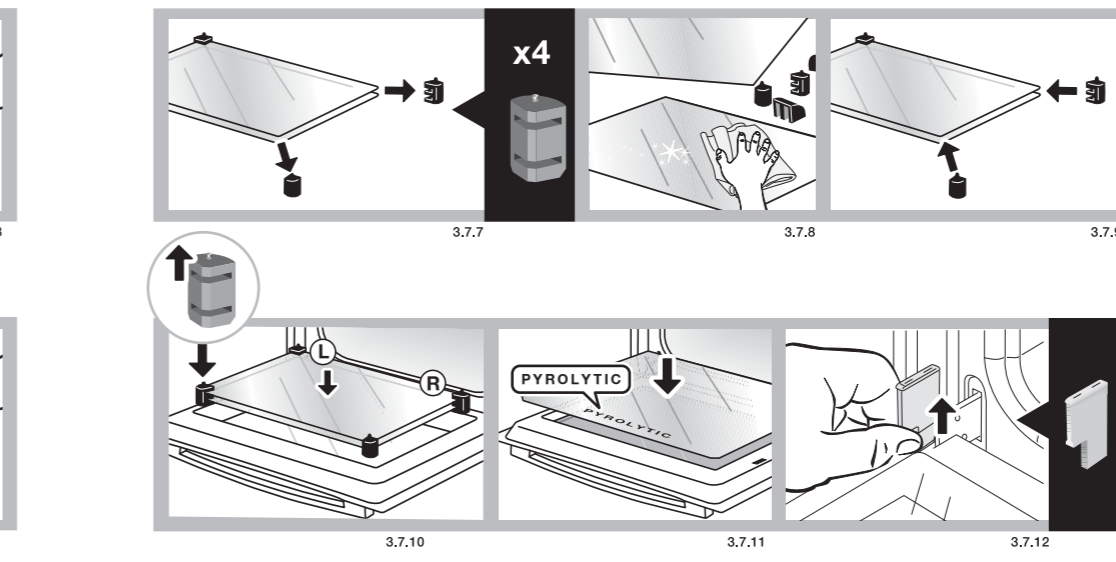
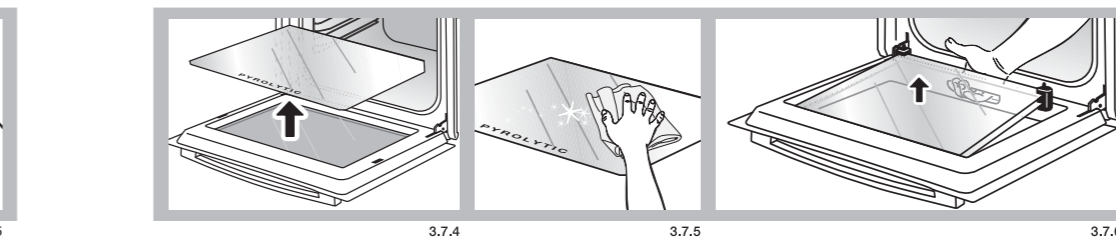
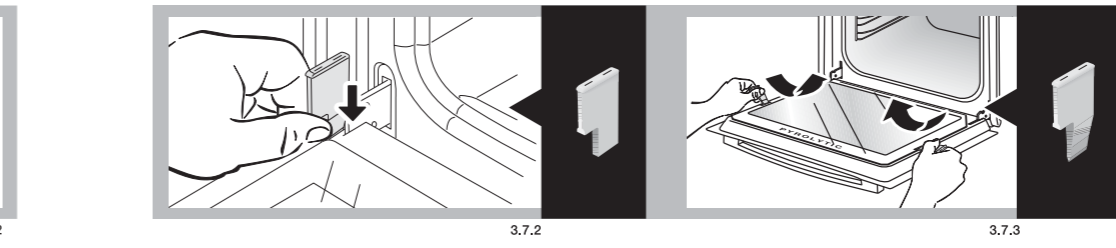
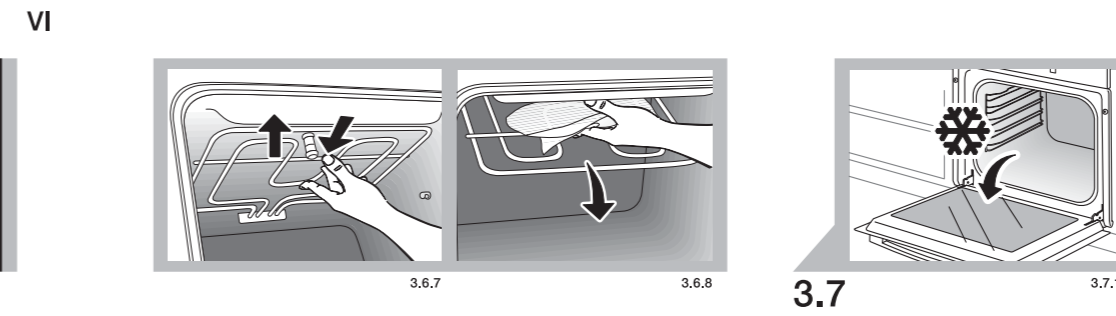
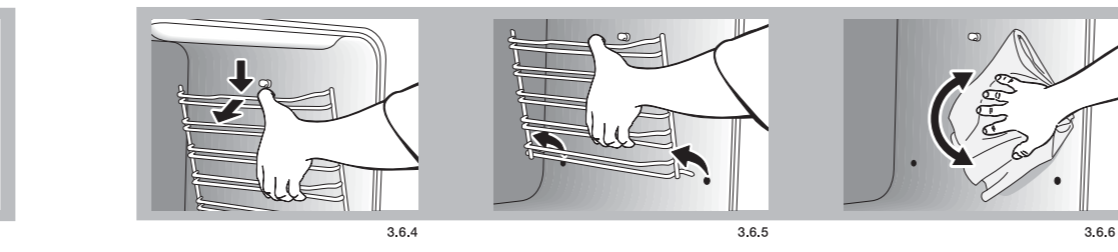
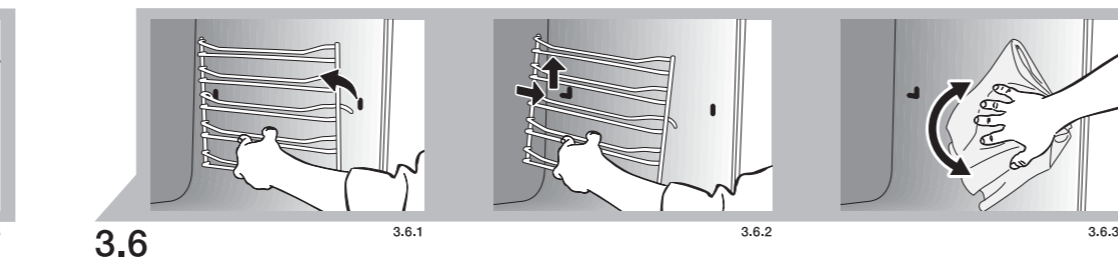
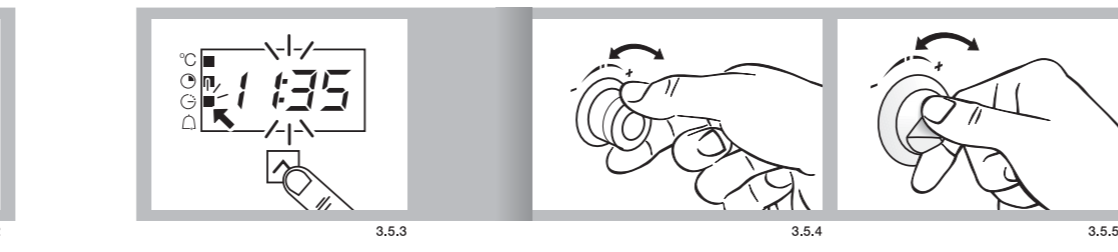
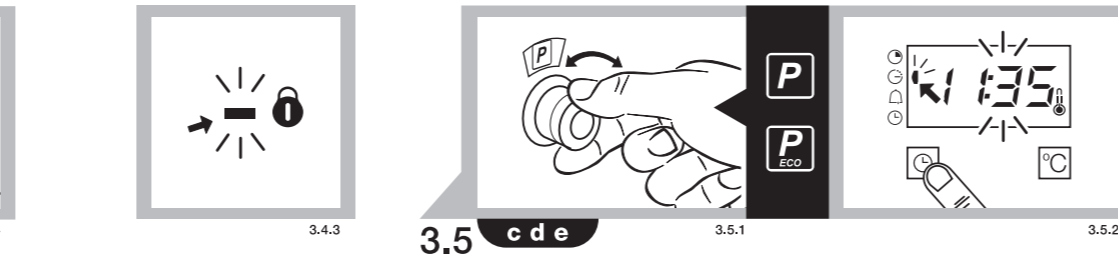
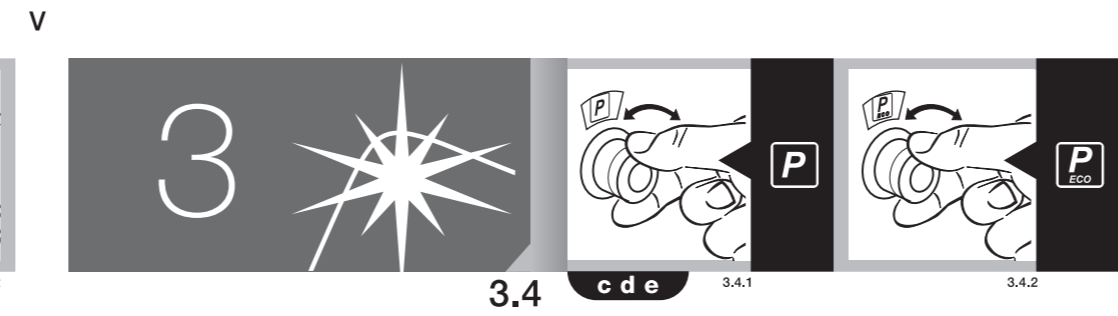
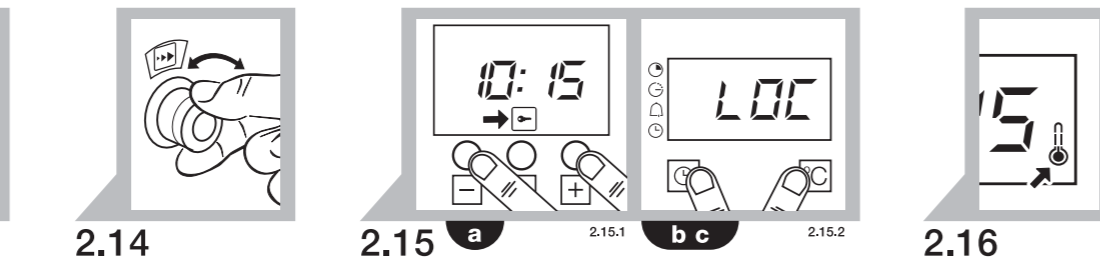
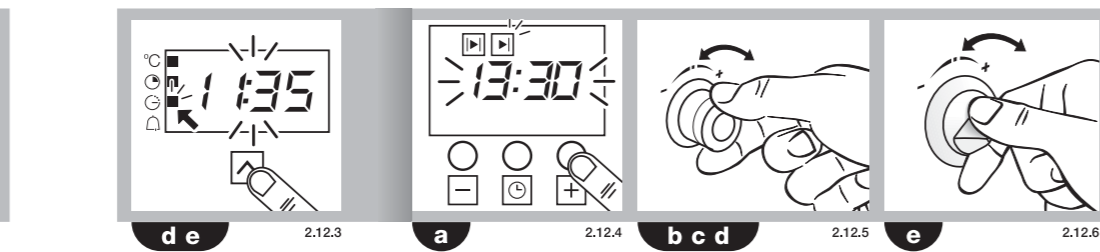
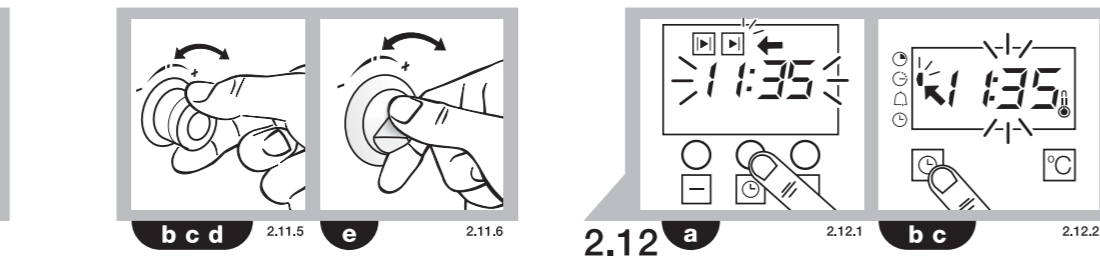
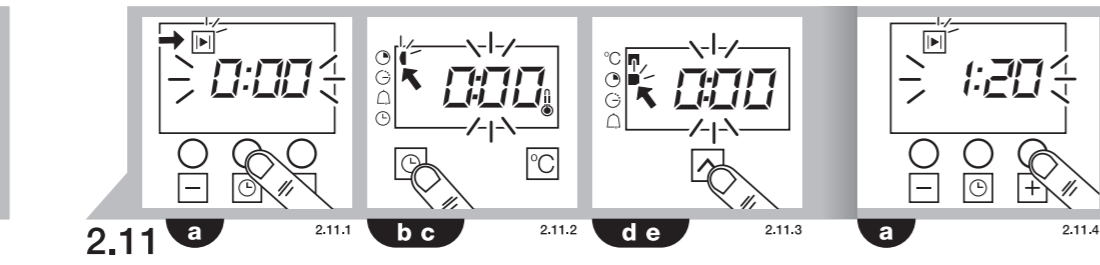
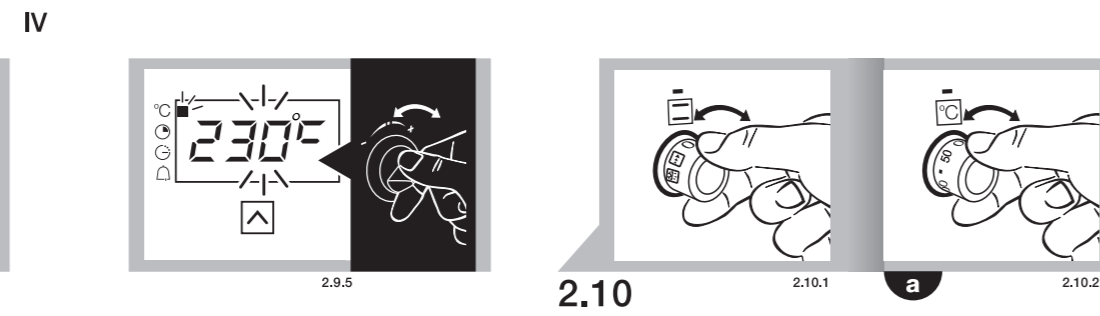
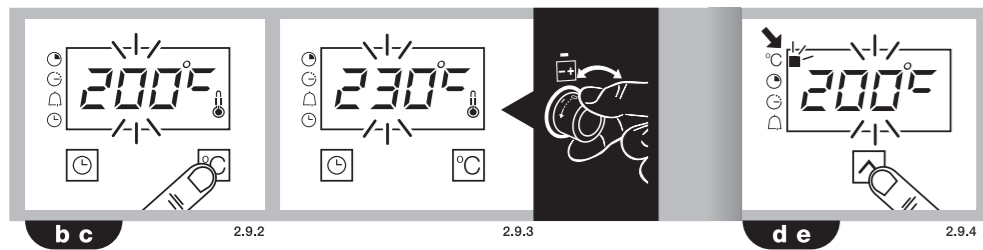
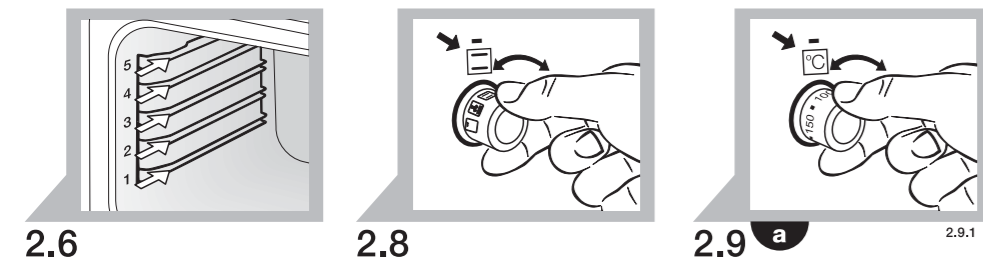
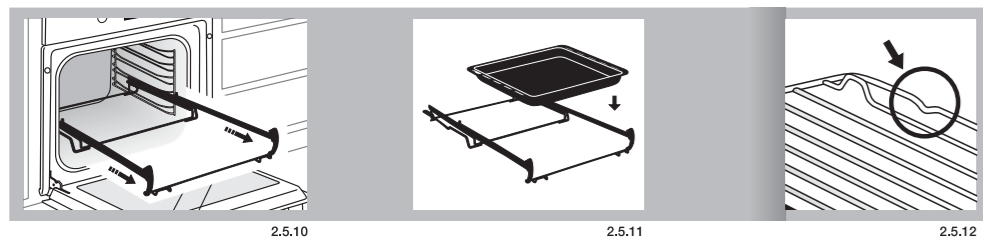
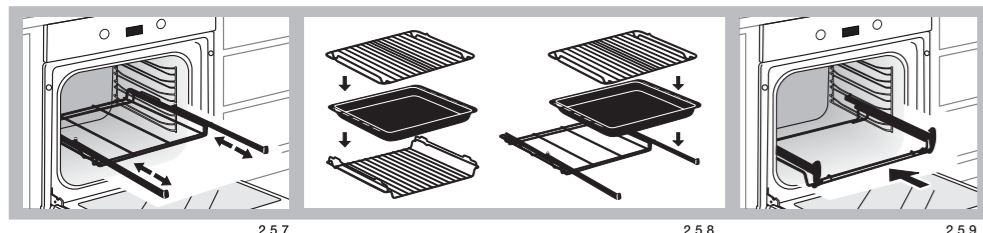
EDESA  
 Apdo. 49 B° San Andrés 18  
 20500 Mondragón (SPAIN)  
 info@edesa.com  
 www.edesa.com



**edesa**

- ES** MANUAL DE INSTRUCCIONES
- PT** MANUAL DE INSTRUÇÕES
- EN** INSTRUCTION MANUAL
- CA** MANUAL D'INSTRUCCIONS
- GL** MANUAL DE INSTRUCIÓNS
- EU** ERABILERA-ESKULIBURUA





ES	ESPAÑOL	1
PT	PORTUGUÊS	7
EN	ENGLISH	13
CA	CATALÀ	19
GL	GALEGO	25
EU	EUSKARA	31

# Manual de instrucciones

*Muy importante: Lee íntegramente este manual antes de utilizar el horno. La documentación y accesorios, los encontrarás en el interior del horno.*

*Este manual está diseñado de forma que los textos estén relacionados con los dibujos correspondientes.*



## Identificación



**Identifica el modelo de tu horno ("a", "b", "c", "d", "e")** comparando el panel de mandos de tu aparato con el de las ilustraciones.



## Instalación



**1.1 Desembalaje.** Retira todos los elementos de protección.

**1.2 Conexión a la red eléctrica.** Ten siempre en cuenta los datos de la placa de características (1.2.1) y las medidas del mueble en el que se va a encastrar el horno (1.2.2, 1.2.3).

El aparato debe conectarse a la red mediante una conexión fija monofásica, en la cual, la conexión neutro (color azul) con neutro debe quedar garantizada (1.2.4). Introduce el horno y céntralo en el hueco (1.2.5). Cuida que el cable sobrante no quede en la parte superior (1.2.6). Sujétalo al mueble con los dos tornillos suministrados (1.2.7).



## Uso



**2.1 Ajuste de hora.** Al conectar el horno el visor parpadea (2.1.1, 2.1.2, 2.1.3). Ajusta la hora pulsando las teclas **+**, **-** (2.1.4) ó girando el mando **+** (2.1.5, 2.1.6). Al cabo de 3 segundos o pulsando la tecla **⏻** (2.1.7) ó **⏪** (2.1.8) la hora queda validada.  
**Nota:** Vuelve a ajustar la hora después de un corte de suministro eléctrico

**2.2 Modificación de hora** **⏻**. Con el horno apagado, pulsa **⏻** hasta llegar a la posición **⏻** (2.2.1, 2.2.2) ó pulsa **⏪** durante unos segundos (2.2.3). La hora parpadea, ajusta la hora pulsando las teclas **+**, **-** (2.2.4) ó girando el mando **+** (2.2.5, 2.2.6). En unos segundos la hora queda validada.

**2.3 Función avisador** **🔔**. Pulsa **🔔** ó **🔔** hasta llegar a la posición **🔔** (2.3.1, 2.3.2, 2.3.3). Ajusta el tiempo con las teclas **+**, **-** ó girando el mando **+** (2.3.4, 2.3.5, 2.3.6). En unos segundos el tiempo queda validado y comienza la cuenta atrás. Al finalizar se activa una señal sonora. Para silenciar pulsa cualquier tecla.

**2.4 Antes de utilizar tu nuevo horno por primera vez caliéntalo en vacío** (sin alimento, en posición **🔥**, 250°C y 30 minutos de duración). Puede producir humo o mal olor (es normal debido al calentamiento de restos de grasa, etc). Una vez se haya enfriado, efectúa una limpieza previa pasando por el interior un paño húmedo.

**2.5 Accesorios.** Según modelos, dispones de Bandeja Estándar **🍳** (2.5.1), Bandeja Profunda **🍳** (2.5.2) y Parrilla Estándar **🍷** (2.5.3) que funcionan de forma independiente. Además puedes combinar cualquier bandeja con la parrilla estándar **🍷** **🍳** (2.5.4) formando un conjunto. La Parrilla de extracción parcial (2.5.5) y la Parrilla de extracción total (2.5.6, 2.5.7) son el soporte de las bandejas o conjunto (2.5.8). Si dispones de guías auto extraíbles "impulse", introdúcelas primero en el horno sin la bandeja (2.5.9). Las guías "impulse" salen automáticamente con el peso de la bandeja al abrir el horno. Es obligatorio utilizar una bandeja como soporte de los alimentos con las guías "impulse" (2.5.11). Ten en cuenta la posición de las parrillas al introducirlos en el interior. Disponen de topes laterales antivuelco (2.5.12).

**2.6 Posición accesorio.** Dispones de 5 posiciones para colocar los accesorios **🍳**<sub>1</sub> **🍳**<sub>2</sub> **🍳**<sub>3</sub> **🍳**<sub>4</sub> **🍳**<sub>5</sub>.

**2.7 Alimento a cocinar.** Introduce el alimento en el horno. Selecciona el accesorio(s) y su posición recomendado o consulta la tabla de cocción. Cierra la puerta.

## PREPARAR UN PLATO






**2.8 Selección función de cocinado** **🔥**. Gira el mando selector de funciones **🔥** y selecciona la función deseada según modelo.

**🍷** **Calor tradicional ventilado.** Para cualquier tipo de plato. Se pueden cocinar varios platos





-  a la vez sin que se mezclen sabores ni olores.
-  **Turbo plus.** El calor es producido por la resistencia central.
-  **Grill fuerte ventilado.** Gratina repartiendo el calor de modo uniforme. Ideal para asados de gran tamaño.
-  **Grill fuerte.** Gratinados: pastas, soufflé y salsa bechamel.
-  **Grill suave.** Hamburguesas, tostadas y alimentos con pequeña superficie.
-  **Calor de solera intenso.** El fuerte calor inferior se reparte uniformemente. ideal para paellas, pizzas.
-  **Calor de solera ventilada.** El ventilador reparte el calor inferior de manera uniforme. Indicado para paellas.
-  **Calor tradicional.** Pan, tartas, pasteles rellenos y carnes magras.
-  **Descongelación.** Descongela en tiempos mínimos cualquier producto.










**2.9 Selección de temperatura.** Gira el mando selector de temperatura  hasta la posición deseada (2.9.1).










Si al seleccionar la función de cocinado el horno te propone una temperatura óptima, la cocción empieza de inmediato. Puedes modificar esta temperatura durante los 3 segundos de parpadeo o de los siguientes modos: pulsa la tecla  (2.9.2), la temperatura parpadea, modifícala girando el mando  (2.9.3). Ó pulsa la tecla  hasta llegar a la posición  (2.9.4), la temperatura parpadea, modifícala girando el mando  (2.9.5).

En los modelos (b, c) si mantienes pulsada la tecla "C", se visualizará la temperatura real del interior del horno.


**2.10 Apagado del horno.** En todos los casos cuando la cocción este finalizada, gira el mando selector de funciones  a la posición **0** (2.10.1). Si tu horno dispone de mando selector de temperatura  gíralo también hasta la posición **0** (2.10.2).







**FUNCIONES DE TIEMPO**

**2.11 Selección de la duración**  ó . Selecciona la función de cocinado y la temperatura deseada. Pulsa  ó  hasta que  ó  parpadee (2.11.1, 2.11.2, 2.11.3). Ajusta el tiempo de cocinado pulsando las teclas  ,  (2.11.4) ó girando el mando  (2.11.5, 2.11.6). En unos segundos el tiempo queda validado y comienza la cuenta atrás. Al finalizar el horno emite un pitido, para silenciarlo pulsa cualquier tecla y apaga el horno.

**2.12 Selección hora fin**  ó : Selecciona la función de cocinado, la temperatura y la duración del cocinado. Pulsa  ó  hasta que  ó  parpadee (2.12.1, 2.12.2, 2.12.3). Ajusta la hora de fin de cocción pulsando las teclas  ,  (2.12.4) ó girando el mando  (2.12.5, 2.12.6). La puesta en marcha queda retardada para que finalice a la hora indicada. Al finalizar el horno emite un pitido. Para silenciarlo pulsa cualquier tecla y apaga el horno.

**2.13 Desconexión automática (b, c, d, e).** Si por olvido no has desconectado el horno, éste se desconecta automáticamente al cabo de un tiempo. Con una temperatura inferior a 100°C el horno se desconecta en 10 horas. Con una temperatura superior a 100°C se desconecta al cabo de 3 horas.

**2.14 Función Celeris.** Para precalentamiento del horno. Gira el mando selector de funciones hasta la posición  e introduce la temperatura deseada (2.9). El horno alcanza rápidamente la temperatura seleccionada. Una vez alcanzada introduce el alimento y selecciona la función de cocinado y tiempo necesario.

**2.15 Función Bloqueo.** Para evitar manipulaciones por parte de los niños. Actívalo pulsando simultáneamente las teclas  ,  hasta visualizar  (2.15.1). Ó pulsa simultáneamente las teclas  ,  hasta visualizar  (2.15.2). Para desbloquear repite la operación.

**2.16 Calor residual.** Indica que el horno una vez apagado todavía se mantiene caliente. El termómetro se visualizará en el display mientras la temperatura en el interior sea superior a 60°C.

**3 Mantenimiento y limpieza** 


**3.1 Limpieza de accesorios.** Son aptos para lavavajillas. Si los limpias a mano, usa detergente de uso corriente. Ponlos a remojo para facilitar la limpieza.

**Hornos no pyrolytics**

**3.2 Modelos de paredes lisas.** Limpia el horno a temperatura templada, pasando un paño con agua caliente y jabón.

### 3.3 Modelos de paredes rugosas.

**autolimpiantes.** En estos hornos la placa posterior y los paneles laterales están recubiertos con un esmalte autolimpiante que elimina la grasa mientras el horno está en funcionamiento. Los paneles laterales son reversibles de esta forma duplican la duración del revestimiento.

Cuando los paneles no se limpian lo suficiente por sí mismos es necesario regenerarlos. Para ello retira todos los accesorios y recipientes del interior del horno. Limpia a fondo las superficies del horno que no son autolimpiantes. Selecciona la función .

Pon la temperatura a 250° C y el tiempo entre 30 y 60 minutos dependiendo del grado de suciedad.




Cuando el programa de limpieza termine y el horno se enfríe pasa con una esponja humedecida los elementos autolimpiantes que volverán a ser completamente funcionales.

## Hornos pyrolyticos




### 3.4 Limpieza por pyrolysis.

- La limpieza se produce por eliminación de la suciedad a altas temperaturas.
- Los humos y olores se eliminan al pasar por un catalizador.
- No es necesario esperar a que el horno tenga mucha grasa para efectuar la limpieza.
- Después de la pyrolysis, cuando el horno esté frío, pasa un paño húmedo para retirar los restos de ceniza blanca.
- Antes de poner en marcha la pyrolysis saca todos los accesorios del horno, incluyendo los accesorios de cocina y guías telescópicas.
- Si hay desbordamientos importantes, retíralos antes de efectuar la pirólisis para evitar que se inflamen o se produzca demasiado humo.
- Durante la pyrolysis las superficies se calientan más que durante el uso normal. Mantén alejados a los niños.



Según el grado de suciedad del horno puedes optar entre dos tipos de pirólisis.








**Pyrolysis **: Utilízala sólo cuando el grado de suciedad sea alto, la limpieza se realiza en 2 horas. Para activar, gira el mando selector de funciones  a la posición  (3.4.1).

**Nota:** En esta opción de pyrolysis, es factible la limpieza de la bandeja esmaltada. Posiciónala en el nivel 2 y previamente retira el exceso de grasa acumulado.

**Pirólisis ECO **: Realiza la limpieza en 1 hora 30 minutos. Para activar, gira el mando selector de funciones  a la posición  (3.4.2).

**Nota:** Los parámetros de tiempo y temperatura son fijos y no pueden modificarse.

 Al comenzar el proceso el horno alcanza temperaturas muy altas, por seguridad la puerta se bloquea, se ilumina el piloto luminoso junto al símbolo  (3.4.3). Cuando la temperatura baje, el piloto se apaga y puedes abrir la puerta.

**3.5 Pyrolysis diferida.** Puedes programar la hora a la que termina el proceso de pyrolysis. Gira el mando selector de funciones  y selecciona  ó  (3.5.1). Pulsa  (3.5.2) ó  (3.5.3) hasta que  parpadee. Ajusta la hora fin de pyrolysis girando el mando selector de tiempo  (3.5.4, 3.5.5).

**3.6 Limpieza paredes interiores.** Extrae las guías laterales para limpiar los restos de grasa o ceniza que puedan quedar tras los procesos de limpieza. Según modelos las guías laterales disponen de dos tipos de fijación, sin soporte (3.6.1, 3.6.2) o con soporte, (3.6.4, 3.6.5). Una vez extraídas utiliza un paño húmedo para limpiar las paredes laterales (3.6.3, 3.6.6). Una vez limpias las paredes del horno vuelve a colocar las guías.

Si tu horno dispone de grill abatible, tira hacia arriba y presiona para bajarlo (3.6.7) y limpia el techo con un paño húmedo (3.6.8).

### 3.7 Limpieza de los cristales.

**Limpieza exterior:** Utiliza un trapo suave empapado con producto limpiacristales.

**Limpieza interior:** Si el interior de los

crisetales está sucio, puedes desmontarlos para su limpieza.

Cuando el horno esté frío, abre la puerta del todo (3.7.1), y fija la con los topes rojos que se suministran en la bolsita de accesorios (3.7.2). Introduce los dos accesorios restantes para levantar el cristal haciendo palanca (3.7.3). Retira el cristal (3.7.4), límpialo y sécalo con un paño (3.7.5). Si es necesario retira el conjunto de cristales interiores de la puerta. Este conjunto puede estar formado por uno o dos cristales según modelo con un tope negro en cada esquina. Para extraerlos introduce la mano por la parte inferior de la puerta y tira hacia arriba (3.7.6). Una vez extraídos retira los topes para limpiar los cristales (3.7.7).

Cuando los cristales estén limpios (3.7.8), vuelve a encajarlos en los topes de goma, con el pitón hacia arriba (3.7.9) y coloca los cristales de forma que "L" izquierda y "R" derecha queden al lado de las bisagras (3.7.10). Para terminar coloca el cristal restante de forma que leas la palabra PYROLYTIC (3.7.11). Retira los topes (3.7.12) y cierra la puerta.

**Advertencias de uso:**

- Asegúrate de que el horno está apagado.
- Antes de soltar el cristal, deja que se enfríe.
- Nunca utilices máquinas de limpieza a vapor.

**3.8 Limpieza exterior del horno:** Usa productos neutros. Sécalo bien con un paño suave.

4

**Solución de problemas**



Hay una serie de incidencias que puedes solucionar tú mismo.

- 4.1 El horno no calienta.** Comprueba si está conectado o el fusible no está fundido. Incrementa la temperatura seleccionada.
- 4.2 La luz interior no funciona.** Cambia la bombilla o cambia el fusible.
- 4.3 Sale humo durante la cocción.** Reduce la temperatura y/o limpia el horno.
- 4.4 La limpieza por pyrolysis no se realiza.** Comprueba que la puerta está bien cerrada.

Fallo del sistema de bloqueo o sensor de temperatura. Llama al Servicio Técnico.

- 4.5 El horno emite un pitido.** Se ha alcanzado la temperatura de elección. El ciclo de cocción está finalizado.
- 4.6 Hace ruido después de la cocción.** Es normal, el ventilador sigue funcionando hasta reducir la temperatura del interior y la del exterior.

**4.7 Avisos de incidencias.**

- F 01** Fallo del sensor de temperatura.
- F 02** Puerta bloqueada (4.7.1).
- F 03** No es posible realizar la pyrolysis.
- F 04** Fallo de bloqueo de la puerta.
- F 05** Fallo del Software.
- F 10** Corte de la alimentación eléctrica durante el cocinado.
- Auto** Desconexión automática por llevar varias horas funcionando (4.7.2).

**No manipules el horno.** Para repararlo llama al servicio técnico.

**5 Seguridad**

- La instalación del horno, debe ser efectuada por un instalador autorizado, que seguirá las instrucciones y esquemas del fabricante.
- La instalación eléctrica debe de estar dimensionada a la potencia máxima indicada en la placa de características y la toma de corriente eléctrica con toma a tierra reglamentaria.
- El circuito de la red que alimenta el horno, debe tener un interruptor de corte omnipolar de al menos 3 mm de separación entre contactos.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por su servicio postventa o personal cualificado similar, con el fin de evitar un peligro.
- Asegúrate de que el aparato está desconectado antes de sustituir la lámpara, para evitar

posibles choques eléctricos.

- No utilizar productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos duros para limpiar la puerta del horno, ya que se puede arañar la superficie y provocar la rotura en añicos del vidrio.
- Mantener alejados del horno a los niños pequeños. Durante el funcionamiento, hay partes accesibles que pueden calentarse.
- Evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.
- Este aparato no está destinado al uso por parte de personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o que carezcan de experiencia o conocimiento, salvo bajo supervisión o después de recibir instrucciones relativas al uso del aparato de una persona responsable de su seguridad. Deberá supervisarse su uso por parte de los niños para evitar que jueguen con el aparato.

## 6


### Medio-ambiente



**El horno ha sido diseñado pensando en la conservación del medio ambiente.**

**Respetar el medio ambiente.** Precalienta el horno sólo cuando haga falta (consulta la tabla). Usa preferentemente moldes de color oscuro. Para largos periodos de horneado desconecta el horno 5 ó 10 minutos antes del tiempo previsto.

**Gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.**

El símbolo  indica que no debe eliminarse el aparato utilizando los contenedores tradicionales para residuos domésticos.

Entrega tu horno en un centro especial de recogida.

El reciclado de electrodomésticos evita consecuencias negativas para la salud, el medio ambiente y permite ahorrar energía y recursos. Para más información, contacta con las autoridades locales o establecimiento donde adquiriste el horno.

## Tabla de Cocción

	Alimento	Programa y temperatura	Tiempo	Posición	Precalen- tamiento	Accesorios
carnes y aves	ternera 1,5 Kg	 190° C  210° C	50 - 60 min	 1	no	
	cerdo 1,5 Kg	 150° C  180° C	85 - 95 min	 2	no	
	cordero 1,2 Kg	 200° C  220° C	40 - 50 min	 2	no	 
	pavo 4 Kg	 170° C  190° C	115 - 125 min	 1	no	
	pollo 1,25 Kg	 210° C  230° C	50 - 60 min	 1	no	
verduras	pimientos rojos asados 1,25 Kg	 190° C  210° C	30 - 40 min	 2	no	 
	tomates rellenos 4 unid.	 200° C  220° C	15 - 19 min	 2	no	
pescados y mariscos	merluza asada 1,5 Kg	 210° C  230° C	7 - 9 min	 2	si	
	langostino al horno 1 Kg	 220° C  240° C	4 - 5 min	 4	si	
	pescados asados 1 Kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	si	
	bacalao al horno 1,5 Kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	si	
varios	pizza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	si	
	pan	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	no	
	magdalenas	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	si	
	flan	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	no	
	descongelación para todo tipo de alimentos	 75° C		 2	no	



# Manual de instruções

Muito importante: Leia o manual por completo antes de utilizar o seu forno. A documentação e os acessórios estão no interior do forno.

Este manual foi concebido para que os textos estejam relacionados com os desenhos correspondentes.



## Identificação



Identifique o modelo do seu forno ("a", "b", "c", "d", "e") comparando o painel de comandos do aparelho com as ilustrações.



## Instalação



**1.1 Desembalagem.** Retire todos os elementos de protecção.

**1.2 Ligação à rede eléctrica.** Tenha sempre em conta os dados da placa de características (1.2.1) e as medidas do móvel onde vai encastrar o forno (1.2.2, 1.2.3).

O aparelho deve ser ligado à rede através de uma ligação fixa monofásica, na qual a ligação neutra (cor azul) com neutro deve ficar garantida (1.2.4). Introduza o forno e centre-o no espaço (1.2.5). Tenha o cuidado de não deixar ficar o cabo que sobra na parte superior (1.2.6). Fixe-o ao móvel com os dois parafusos fornecidos (1.2.7).



## Utilização



**2.1 Ajuste da hora.** Ao ligar o forno o visor fica a piscar (2.1.1, 2.1.2, 2.1.3). Ajuste a hora premindo as teclas **[+]**, **[-]** (2.1.4) ou rodando o comando **[+/-]** (2.1.5, 2.1.6). Após 3 segundos ou premindo a tecla **[OK]** (2.1.7) ou **[↵]** (2.1.8) a hora fica validada.

**Nota:** Volte a ajustar a hora depois de um corte do fornecimento de energia.

**2.2 Modificação da hora** **[⌚]**. Com o forno desligado, prima **[OK]** até chegar à posição **[⌚]** (2.2.1, 2.2.2) ou prima **[↵]** durante alguns segundos (2.2.3). Com a hora a piscar, ajuste a hora premindo as teclas **[+]**, **[-]** (2.2.4) ou rodando o comando **[+/-]** (2.2.5, 2.2.6). Após alguns segundos a hora fica validada.

**2.3 Função alarme** **[🔔]**. Prima **[OK]** ou **[↵]** até

chegar à posição **[🔔]** (2.3.1, 2.3.2, 2.3.3). Ajuste o tempo com as teclas **[+]**, **[-]** rodando o comando **[+/-]** (2.3.4, 2.3.5, 2.3.6). Após alguns segundos o tempo fica validado e começa a contagem decrescente. No final é activado um sinal sonoro. Para silenciar prima qualquer tecla.

### 2.4 Antes de utilizar o seu novo forno pela primeira vez, aqueça-o vazio

(sem alimentos no forno e na posição **[🔥]**, a 250°C e durante 30 minutos. Pode produzir fumo ou mau cheiro (é normal devido ao aquecimento de restos de gordura, etc). Quando tiver arrefecido, faça uma limpeza ao forno passando um pano húmido no interior do forno.

**2.5 Acessórios.** Consoante os modelos existe um Tabuleiro standard **[🍳]** (2.5.1), Tabuleiro profundo **[🍳]** (2.5.2) e Grelha standard **[🍳]** (2.5.3) que funcionam de forma independente. Além disso, pode combinar qualquer tabuleiro com a grelha standard **[🍳]** **[🍳]** (2.5.4) formando um conjunto. A grelha de extracção parcial (2.5.5) e a grelha de extracção total (2.5.6, 2.5.7) são o suporte dos tabuleiros ou do conjunto (2.5.8). Se tem guias auto extráveis "impulso", introduza-as primeiro no forno sem o tabuleiro (2.5.9). As guias "impulso" saem automaticamente com o peso do tabuleiro quando abrir o forno (2.5.10). É obrigatório utilizar um tabuleiro como suporte dos alimentos com as guias "impulso" (2.5.11). Tenha em conta a posição das grelhas quando as introduzir no interior. Tem amortecedores laterais anti-viragem (2.5.12).

**2.6 Posição acessório.** Tem 5 posições para colocar os acessórios **[1]**, **[2]**, **[3]**, **[4]**, **[5]**.

**2.7 Alimento a cozinhar.** Introduza o alimento no forno. Selecciono o acessório(s) e a sua posição recomendada ou consulte a tabela de cozedura. Feche a porta.

## PREPARAR UM PRATO

**2.8 Selecção função de cozedura** **[🍳]**. Rode o comando selector de funções **[🍳]** e seleccione a função desejada de acordo com o modelo.

**[🍳]** **Calor tradicional ventilado.** Para qualquer

tipo de prato. Podem cozinhar-se vários pratos de uma vez, sem que se misturem os sabores ou os odores.



**Turbo plus.** O calor é produzido pela resistência central.



**Grelhador forte ventilado.** Gratina repartindo o calor de maneira uniforme. Ideal para assados de grande tamanho.



**Grelhador forte.** Gratina: massas, soufflé e molho bechamel.



**Grelhador suave.** Hambúrgueres, torradas e alimentos de pequena dimensão.



**Calor da placa intenso.** O forte calor inferior reparte-se uniformemente. Ideal para paelhas, pizzas.



**Calor da placa ventilado.** O ventilador reparte o calor inferior de maneira uniforme. Indicado para paelhas.








**Calor tradicional.** Pão, tartes, pastéis com recheio e carnes magras.




**Descongelação.** Descongela em tempos mínimos qualquer produto.





## 2.9 Seleção de temperatura.

Rode o comando selector de temperatura  até à posição desejada (2.9.1).

Se ao seleccionar a função de cozedura o forno propuser uma temperatura ideal, a cozedura começa de imediato. Pode modificar esta temperatura durante 3 segundos de em que fica a piscar ou da seguinte maneira: prima a tecla  (2.9.2), a temperatura fica a piscar, mude-a rodando o comando  (2.9.3). Ou prima a tecla  até chegar à posição  (2.9.4), a temperatura fica a piscar, modifique-a rodando o comando  (2.9.5).








Se mantiver o botão  premido, visualizar-se-á a temperatura real do interior do forno.

## 2.10 Desligar o forno.

Em qualquer caso, quando a cozedura estiver terminada, rode o comando selector de funções  para a posição  (2.10.1). Se o seu forno tiver o comando selector de temperatura  rode-o também para a posição  (2.10.2).








## FUNÇÕES DE TEMPO

### 2.11 Seleção da duração ou

. Selecciona a função de cozedura e a temperatura desejada. Prima  ou  até que o  ou  fique a piscar (2.11.1, 2.11.2, 2.11.3). Ajuste a hora de cozedura premindo as teclas  ,  (2.11.4) ou rodando o comando  (2.11.5, 2.11.6). Após alguns segundos o tempo fica validado

e começa a contagem decrescente. Quando o forno terminar o programa seleccionado emite um apito, para silênciá-lo prima qualquer tecla e o forno desliga-se.


### 2.12 Seleção hora fim ou

Selecione a função de cozedura, a temperatura e a duração da cozedura. Prima  ou  até que o  ou  fique a piscar (2.12.1, 2.12.2, 2.12.3). Ajuste a hora de fim de cozedura premindo as teclas  ,  (2.12.4) ou rodando o comando  (2.12.5, 2.12.6). A colocação em funcionamento fica retardada para finalizar à hora indicada. Quando o programa terminar emite um apito. Para silênciá-lo prima qualquer tecla e o forno desliga-se.







### 2.13 Desligação automática (b, c, d, e).

Se por esquecimento não tiver desligado o forno, este desliga-se automaticamente após algum tempo. Com uma temperatura inferior a 100°C o forno desliga-se em 10 horas. Com uma temperatura superior a 100°C desliga-se após 3 horas.

### 2.14 Função Celeris.

Para o pré-aquecimento do forno. Rode o comando selector de funções até à posição  e introduza a temperatura desejada (2.9). O forno atinge rapidamente a temperatura seleccionada. Uma vez alcançada introduza o alimento e selecione a função de cozedura e o tempo necessário.

### 2.15 Função Bloqueio.

Para evitar manipulações por crianças. Active-o premindo simultaneamente as teclas  ,  até visualizar  (2.15.1). Ou prima simultaneamente as teclas  ,  até visualizar  (2.15.2). Para desbloquear, repita a operação.

### 2.16 Calor residual.

Indica que o forno embora esteja desligado continua quente. O termómetro é visualizado no visor enquanto a temperatura no interior for superior a 60° C.

## 3

## Manutenção e limpeza




### 3.1 Limpeza dos acessórios.

Podem ir à máquina de lavar loiça. Se os lavar à mão, use detergentes de uso corrente. Coloque-os de molho para facilitar a limpeza.

## Fornos não pirolíticos

**3.2 Modelos de paredes lisas.** Limpe o forno a uma temperatura média, passando um pano com água quente e detergente.

**3.3 Modelos de paredes rugosas. Auto-limpeza.** Nestes fornos a placa posterior e os painéis laterais estão revestidos com um esmalte de auto-limpeza que elimina a gordura enquanto o forno está a funcionar. Os painéis laterais são reversíveis e desta forma duplicam a duração do revestimento.

Quando os painéis não ficarem suficientemente limpos por si próprios tem de os substituir. Para isso basta retirar todos os acessórios e recipientes do interior do forno. Limpe em profundidade as superfícies do forno que não são de auto-limpeza. Selecciona a função .

Coloque a temperatura a 250° C e o tempo entre 30 e 60 minutos dependendo do grau de sujidade.

Quando o programa de limpeza terminar e o forno arrefecer passe com uma esponja humedecida nos elementos de auto-limpeza que voltarão a estar completamente funcionais.




## Fornos pirolíticos

### 3.4 Limpeza por pirólise.




- A limpeza ocorre por eliminação da sujidade a altas temperaturas.
- Os fumos e odores são eliminados quando passam por um catalisador.
- Não é necessário esperar que o forno tenha muita gordura para fazer a limpeza.
- Depois da pirólise, quando o forno estiver frio, passe um pano húmido para retirar os restos de cinza branca.
- Antes de colocar a pirólise a funcionar retire todos os acessórios do forno, incluindo os acessórios de cozinha e guias telescópicas.
- Se ocorrerem transbordamentos grandes, retire-os antes de efectuar a pirólise para evitar que inflamem ou produzam muito fumo.

- Durante a pirólise as superfícies ficam mais aquecidas do que durante a sua utilização normal. Mantenha as crianças afastadas.



De acordo com o grau de sujidade do forno, pode optar entre dois tipos de pirólise.








**Pirólise ** : Utilize-a apenas quando o grau de sujidade for elevado, a limpeza é realizada em 2 horas. Para activar, rode o comando selector de funções  para a posição  (3.4.1).

**Nota:** Nesta opção é possível a limpeza por pirólise, o acessório bandeja esmaltada. Posicione no nível 2. Previamente retire o excesso de gordura acumulado.

**Pirólise ECO ** : Faz a limpeza em 1 hora e 30 minutos. Para activar, rode o comando selector de funções  para a posição  (3.4.2).

**Nota:** Os parâmetros de tempo e temperatura são fixos e não podem ser modificados.

 Ao iniciar o processo o forno atinge temperaturas muito altas, por segurança a porta fica bloqueada, acende-se o piloto luminoso ao lado do símbolo  (3.4.3). Quando a temperatura descer, o piloto apaga-se e pode abrir a porta.

**3.5 Pirólise diferida.** Pode programar a hora a que termina o processo de pirólise. Rode o comando selector de funções  e seleccione  ou  (3.5.1). Prima  (3.5.2) ou  (3.5.3) até que o  fique a piscar. Ajuste a hora de fim da pirólise rodando o comando selector de tempo  (3.5.4, 3.5.5).

**3.6 Limpeza paredes interiores.** Retire as guias laterais para limpar os restos de gordura ou cinza que possam ter ficado após os processos de limpeza. De acordo com os modelos as guias laterais têm dois tipos de fixação, sem suporte (3.6.1, 3.6.2) ou com suporte, (3.6.4, 3.6.5). Uma vez retiradas utilize um pano húmido para limpar as paredes laterais (3.6.3, 3.6.6). Quando as paredes do forno estiverem limpas volte a colocar as guias.

Se o seu forno dispor de grill rebatível, puxe para cima e pressione para baixá-lo (3.6.7) e limpe o tecto com um pano húmido (3.6.8).

### 3.7 Limpeza dos vidros.

**Limpeza exterior:** Utilize um pano suave embebido com um produto para limpeza de vidros.

**Limpeza interior:** Se o interior dos vidros estiver sujo, pode desmontá-los para proceder à sua limpeza.

Quando o forno estiver frio, abra totalmente a porta (3.7.1), e fixe-a com os amortecedores vermelhos que são fornecidos na bolsa de acessórios (3.7.2). Introduza os dois acessórios restantes para levantar o vidro fazendo uma alavanca (3.7.3). Retire o vidro (3.7.4), limpe-o e seque-o com um pano (3.7.5). Se for necessário retire o conjunto de vidros interiores da porta. Este conjunto pode ser formado por um ou dois vidros de acordo com o modelo e com um amortecedor preto em cada canto. Para retirá-los coloque a mão na parte inferior da parte e puxe para cima (3.7.6). Uma vez retirados tire os amortecedores para limpar os vidros (3.7.7).

Quando os vidros estiverem limpos (3.7.8) volte a encaixá-los nos batentes de borracha, com o bico virado para cima (3.7.9) e coloque os vidros de forma que "L" esquerda e "R" direita fiquem ao lado das dobradiças (3.7.10). Para terminar coloque o restante vidro de forma a ler a palavra PIROLÍTICO (3.7.11). Retire os amortecedores (3.7.12) e feche a porta.

#### Avisos de utilização:

- Certifique-se de que o forno está desligado.
- Antes de retirar o vidro, deixe que arrefeça.
- Nunca utilize máquinas de limpeza a vapor.

**3.8 Limpeza exterior do forno.** Use produtos neutros. Seque-o bem com um pano suave.

## 4

### Resolução de problemas



Existem várias incidências que você mesmo pode solucionar.

**4.1 O forno não aquece.** Verifique se está ligado ou se o fusível não está fundido. Aumente a temperatura seleccionada.

**4.2 A luz interior não funciona.** Mude a lâmpada ou o fusível.

**4.3 Sai fumo durante a cozedura.** Reduza a temperatura e/ou limpe o forno.

**4.4 A limpeza por pirólise não se realiza.** Verifique se a porta está bem fechada. Falha do sistema de bloqueio ou do sensor de temperatura. Contacte o Serviço Técnico.

**4.5 O forno emite um apito.** Foi alcançada a temperatura escolhida. O ciclo de cozedura está finalizado.

**4.6 Faz ruído depois da cozedura.** É normal, o ventilador continua a funcionar até reduzir a temperatura do interior e a temperatura do exterior.

#### 4.7 Avisos de incidências.

**F 01** Falha do sensor de temperatura. ⚠

**F 02** Porta bloqueada (4.7.1). ⚠

**F 03** Não é possível realizar a pirólise. ⚠

**F 04** Falha de bloqueio da porta. ⚠

**F 05** Falha do Software.

**F 10** Corte da alimentação eléctrica durante a cozedura.

**AUTO** Desligação automática por estar a funcionar há várias horas (4.7.2).

⚠ **Não manipule o forno.** Para repará-lo contacte o serviço técnico.

## 5

### Segurança



- A instalação do forno deve ser efectuada por um instalador autorizado, que seguirá as instruções e esquemas do fabricante.
- A instalação eléctrica deve estar dimensionada à potência máxima indicada na placa de características e a tomada de corrente eléctrica com tomada de terra regulamentar.

- O circuito da rede que alimenta o forno deve ter um interruptor de corte unipolar de pelo menos 3 mm de separação entre contactos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço de pós-venda ou por pessoal qualificado por um cabo semelhante com o fim de evitar danos.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar possíveis choques eléctricos.
- Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou esfregões de metal duros para limpar a porta do forno, já que pode arranhar a superfície e provocar a ruptura no vidro.
- Manter as crianças pequenas afastadas do forno. Durante o funcionamento, existem partes acessíveis que podem aquecer.
- Evitar tocar nos elementos aquecedores dentro do forno.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais são diminuídas, ou têm falta de experiência ou conhecimentos, excepto sob supervisão ou após receber instruções sobre a utilização do aparelho, por uma pessoa responsável pela sua segurança. Deverá supervisionar a sua utilização por crianças para evitar que brinquem com o aparelho.

A reciclagem de electrodomésticos evita consequências negativas para a saúde e para o meio ambiente, e permite poupar energia e recursos.

Para mais informação, contacte as autoridades locais ou o estabelecimento onde adquiriu o forno.

## 6


### Meio-ambiente



**O forno foi concebido a pensar na conservação do meio ambiente.**

**Respeite o meio ambiente.** Aqueça previamente o forno só quando fizer falta (consulte a tabela). Use preferentemente moldes de cor escura. Para grandes períodos de cozedura desligue o forno 5 ou 10 minutos antes do tempo previsto.

**Gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos.**

O símbolo  indica que o aparelho não deve ser eliminado usando os contentores tradicionais para resíduos domésticos.

Entregue o seu forno num centro especial de recolha.



## Tabela de cozedura

	Alimento	Programa e temperatura	Tempo	Posição	Pré-aquecimento	Acessórios
carnes e aves	vitela 1,5 Kg	 190° C  210° C	50 - 60 min	 1	não	
	porco 1,5 Kg	 150° C  180° C	85 - 95 min	 2	não	
	borrego 1,2 Kg	 200° C  220° C	40 - 50 min	 2	não	 
	peru 4 Kg	 170° C  190° C	115 - 125 min	 1	não	
	frango 1,25 Kg	 210° C  230° C	50 - 60 min	 1	não	
verduras	pimentos vermelhos assados 1,25 Kg	 190° C  210° C	30 - 40 min	 2	não	 
	tomates recheados 4 unid.	 200° C  220° C	15 - 19 min	 2	não	
peixes e mariscos	pescada assada 1,5 Kg	 210° C  230° C	7 - 9 min	 2	sim	
	camarão no forno 1 Kg	 220° C  240° C	4 - 5 min	 4	sim	
	peixes assados 1 Kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	sim	
	bacalhau no forno 1,5 Kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	sim	
vários	piza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	sim	
	pão	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	não	
	madalenas	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	sim	
	podim flan	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	não	
	descongelação para todo o tipo de alimentos	 75° C		 2	não	

# Instruction manual

*Important! Read the entire manual before using the oven. The documentation and accessories are inside the oven.*

The texts in the manual correspond to the numbered diagrams.



## Identification



To find out which model your oven is ("a", "b", "c", "d", "e") compare its control panel with the control panels shown in the illustrations.



## Installation



- 1.1 **Unpacking.** Remove all the protective packaging elements.
- 1.2 **Mains connection.** Always take into account the data on the reference plate (1.2.1) and the measurements of the cabinet the oven will be housed in (1.2.2, 1.2.3).

The appliance must be connected to the mains with a fixed single-phase connection with the neutral-to-neutral (blue) connection guaranteed (1.2.4). Fit the oven into the space and centre it (1.2.5). Make sure there is no excess cable in the upper part (1.2.6). Screw it to the fitting using the two screws supplied (1.2.7).












## Using the oven







- 2.1 **Setting the time.** When you switch on the oven, the display will flash (2.1.1, 2.1.2, 2.1.3). Adjust the time by pressing or (2.1.4), or turning the dial (2.1.5, 2.1.6). The time will automatically be validated after 3 seconds, or if you press either the (2.1.7) or button (2.1.8).  
**Note:** The time will need to be reset if a power cut occurs.
- 2.2 **Changing the time** . With the oven switched off, press until it shows (2.2.1, 2.2.2), or press and hold it down for a few seconds (2.2.3). The time will flash. Adjust it by pressing or (2.2.4), or by turning the dial (2.2.5, 2.2.6). The hour will automatically be validated after a few seconds.
- 2.3 **Beeper function** . Press or until appears (2.3.1, 2.3.2, 2.3.3). Adjust the time using the and buttons or by turning the dial (2.3.4, 2.3.5, 2.3.6). The time will automatically be validated after a few seconds and the countdown will start. A beep will sound when the countdown ends. Press any button to stop the beep.
- 2.4 **Before using your new oven for the first time, heat it up while empty** (with no food in it and with the control turned to , for 30 minutes at 250°C). It may produce some smoke or a bad smell (this is normal and is caused by the oven heating up grease residue etc.). When it has cooled down, pre-clean it by wiping the inside with a damp cloth.
- 2.5 **Accessories.** Depending on the model, the oven is equipped with a Standard Tray (2.5.1), a Deep Tray (2.5.2) and a Standard Rack (2.5.3), which function separately. You may also combine any tray with the standard rack (2.5.4) to form a unit. The half-removable rack (2.5.5) and the fully-removable rack (2.5.6, 2.5.7) support the trays or the unit (2.5.8). If your oven has "Impulse" slide-out runners, firstly slide them into the oven without the tray (2.5.9). The "Impulse" runners will come out automatically due to the weight of the tray when the oven is opened. To prevent this from happening (2.5.10). You must use a tray under the food with the "Impulse" runners (2.5.11). Take the position of the racks into account when placing them inside the oven. They have anti-overflow side stops (2.5.12).
- 2.6 **Accessory positions.** The accessories can be fitted in 5 different positions <sub>1</sub> <sub>2</sub> <sub>3</sub> <sub>4</sub> <sub>5</sub>.
- 2.7 **Cooking the food.** Place the food in the oven. Choose the accessory or accessories to be used and their recommended position, or consult the cooking table. Close the oven door.

## COOKING



- 2.8 **Selecting the cooking function** . Turn the function selector and select the desired function according to the model.

-  **Traditional fanned heat.** For any kind of dish. Several dishes may be cooked at once without their flavours or smells mixing.
-  **Turbo plus.** The heat is produced by the central element.
-  **Fanned high grill.** This browns the food, distributing the heat evenly. Ideal for large-sized roasts.
-  **High grill.** For browning pasta, soufflés and bechamel sauce.
-  **Low grill.** For hamburgers, toast and food with a small surface area.
-  **High base heat.** The heat from the oven base is evenly distributed. Ideal for paellas or pizzas.
-  **Fanned base heat.** The fan distributes the base heat evenly. Suitable for paellas.
-  **Traditional heat.** For bread, cakes, cakes with filling and lean meat.
-  **Defrost.** Rapidly thaws any kind of food.










**2.9 Selecting the temperature.** Turn the temperature selector dial  to the desired setting (2.9.1).

If the oven suggests an optimum temperature when you select the cooking function, the cooking process will start immediately. You can change this temperature during the 3 seconds the temperature is flashing, or as follows: press the  button (2.9.2). The temperature will flash. Change the temperature by turning the  dial (2.9.3). Alternatively, press the  button until °C appears (2.9.4). The temperature will flash. Change it by turning the  dial (2.9.5).










If the °C button is pressed and held down, the real temperature inside the oven will appear on the display.

**2.10 Switching off the oven.** In all cases, when the cooking process is complete, turn the function selector dial  to 0 (2.10.1). If your oven has a temperature selector dial , you should also turn it to 0 (2.10.2).


## TIME FUNCTIONS







**2.11 Selecting the cooking time**  or . Select the cooking function and the desired temperature. Press  or  until  or  starts to flash (2.11.1, 2.11.2, 2.11.3). Adjust the cooking time by pressing  or  (2.11.4), or by turning the  dial (2.11.5, 2.11.6). After a few seconds the time will automatically be validated and the countdown will begin. When cooking is complete, a beep will sound. To stop the

beep, press any button and switch off the oven.

**2.12 Selecting the end time**  or : Select the cooking function, the temperature and the cooking time. Press  or  until  or  is flashing (2.12.1, 2.12.2, 2.12.3). Adjust the cooking end time by pressing  or  (2.12.4), or by turning the  dial (2.12.5, 2.12.6). The start of cooking will be delayed so that it finishes at the time shown. When the end time is reached, the oven will beep. To stop the beep, press any button and switch off the oven.

**2.13 Automatic switch-off (b, c, d, e).** If you forget to switch off the oven, it will switch off automatically after a certain time. If the temperature is lower than 100°C, the oven will switch off after 10 hours. If the temperature is higher than 100°C, it will switch off after 3 hours.

**2.14 Celeris Function.** For pre-heating the oven. Turn the function selector dial to  and enter the desired temperature (2.9). The oven will quickly reach the temperature selected. When it has been reached, place the food inside the oven and select the cooking function and cooking time required.

**2.15 Child lock.** For preventing children from playing with the oven. It is activated by pressing  and  simultaneously until  appears (2.15.1). Alternatively, press the  and  buttons simultaneously until  appears (2.15.2). To unblock it, repeat the operation.

**2.16 Residual heat.** This shows that the oven is still hot after it has been switched off. The thermometer will appear on the display while the temperature inside the oven is over 60° C.

## 3

### Maintenance and cleaning




**3.1 Cleaning the accessories.** The accessories are dishwasher-safe. To wash them up by hand, use ordinary detergent. Leave them to soak for easier cleaning.

#### Non-pyrolytic ovens

**3.2 Smooth-walled models.** Clean the oven while it is warm, wiping the walls with a cloth soaked in hot soapy water.

**3.3 Self-cleaning rough-walled models.** On these models, the rear plate and side panels are covered with a self-cleaning enamel that removes the grease while the oven is functioning. The side panels are reversible, doubling the lifetime of the coating.

If the panels are not performing the self-cleaning process sufficiently, they will need regenerating. To do this, remove all the accessories and utensils from the inside of the oven. Thoroughly clean the oven surfaces that are not self-cleaning. Select the  function.

Set the temperature to 250°C and set the time between 30 and 60 minutes, depending on how dirty the oven is.



When the cleaning programme ends and the oven has cooled down, wipe the self-cleaning elements with a damp sponge. They will then be totally functional again.

## Pyrolytic ovens



### 3.4 Pyrolysis cleaning.

- The cleaning process consists of the dirt being burnt at high temperatures.
- The smoke and smells are eliminated by a catalyser.
- There is no need to wait until the oven has accumulated a large amount of grease to perform the cleaning process.
- After pyrolysis, when the oven has cooled down, wipe it with a damp cloth to remove the white ash residue.
- Before starting the pyrolysis process, take all the accessories out of the oven, including the cooking accessories and the telescopic runners.
- If any substances are stuck to the inside of the oven due to spill-overs, remove them before carrying out the pyrolysis process as they could catch fire or give off large amounts of smoke.
- During the pyrolysis process the surfaces become hotter than during normal use. Keep children away from the oven.



Depending on how dirty the oven is, you can choose between two types of pyrolysis.






**Pyrolysis **: This type of pyrolysis should only be used when the oven is very dirty. The cleaning process takes 2 hours. To activate it, turn the function selector dial  to **P** (3.4.1).

**Note:** Pyrolysis cleaning is possible with this option, with the enamelled tray accessory. Place it at level 2. First remove the excess grease accumulated.

**ECO pyrolysis **: The cleaning process takes 1 hour 30 minutes. To activate it, turn the function selector  to **P** (3.4.2).

**Note:** The time and temperature parameters are set parameters and cannot be altered.

 When the process begins, the oven reaches very high temperatures, the door safety lock is activated and the pilot light beside the  symbol comes on (3.4.3). When the oven has cooled down, the pilot light switches off and the door can be opened.

**3.5 Delayed pyrolysis.** You can programme the pyrolysis end time. Turn the function selector dial  and select **P** or **P** (3.5.1). Press  (3.5.2) or  (3.5.3) until  begins to flash. Adjust the pyrolysis end time by turning the time selector dial  (3.5.4, 3.5.5).

**3.6 Cleaning the inside walls.** Take out the side runners and clean off any grease or ash that has been left after the cleaning processes. Depending on the models, the side runners are fixed in two ways, either without a support (3.6.1, 3.6.2) or with a support (3.6.4, 3.6.5). When you have removed them, use a damp cloth to clean the side walls (3.6.3, 3.6.6). When you have cleaned the oven walls, replace the runners. If your oven has a fold-down grill, pull upwards and press to fold it down (3.6.7) and clean the top wall with a damp cloth (3.6.8).

### 3.7 Cleaning the glass.

**Cleaning the outside of the glass:** Use a soft cloth soaked in a glass cleaning product.

**Cleaning the inside of the glass:** If the inside of the glass is dirty, you can remove it for cleaning.

When the oven has cooled down, open the door as far as it will go (3.7.1) and fix it in place with the red stops supplied in the accessory bag (3.7.2). Insert the two

remaining accessories so that they provide leverage to lift up the glass (3.7.3). Remove the glass (3.7.4), clean it and dry it with a cloth (3.7.5). If necessary, remove the whole glass panel unit inside the door. This unit consists of either one or two glass panels, depending on the model, with a black stop in each corner. To remove them, place your hand under the door and pull upwards (3.7.6). When you have taken out the unit, remove the stops to clean the glass panels (3.7.7).

When the glass panels are clean (3.7.8) fit them onto the rubber stops again, with the stud facing upwards (3.7.9) and replace the glass panels so that the letters "L" (left) and "R" (right) are beside the hinges (3.7.10). Lastly, place the remaining glass panel so that the word PYROLYTIC can be read (3.7.11). Remove the stops (3.7.12) and close the door.

#### Warnings:

- Make sure the oven is switched off.
- Allow the glass to cool down before removing it.
- Never use steam cleaning machines.

**3.8 Cleaning the outside of the oven.** Use neutral cleaning products. Dry the oven well with a soft cloth.

## 4

### Troubleshooting



You can solve the following problems yourself:

- 4.1 The oven is not heating up.** Check it is plugged in and switched on and that the fuse has not blown. Select a higher temperature setting.
- 4.2 The interior light is not working.** Change the bulb or replace the fuse.
- 4.3 Smoke is coming out during cooking.** Turn the temperature down and/or clean the oven.
- 4.4 The pyrolysis cleaning process is not being carried out.** Ensure the door is correctly closed. Locking system or temperature sensor failure. Call the Technical Service.
- 4.5 A beep is sounding.** The selected temperature setting has been reached. The

cooking cycle is complete.

#### 4.6 The oven makes a noise after cooking.

This is normal, as the fan keeps running until the temperature inside and outside the oven is reduced.

#### 4.7 Failure warnings.

**F 01** Temperature sensor failure.

**F 02** Door blocked (4.7.1).

**F 03** Pyrolysis cannot be carried out.

**F 04** Door block failure.

**F 05** Software Failure

**F 10** Power cut during cooking.

**Auto** The oven automatically switches off as it has been functioning for several hours (4.7.2).

**Do not try to repair the oven yourself.** Call the technical assistance service.

## 5

### Safety



- The oven must be installed by an authorised installer in accordance with the manufacturer's instructions and diagrams.
- The electrical installation must be dimensioned for the maximum power indicated on the reference plate and the electrical socket must have a regulatory earth connection.
- The mains circuit supplying the oven must have a single-pole cut-off switch with at least 3 mm between contacts.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the after-sales technical service or by similarly qualified staff, to avoid hazard.
- Ensure the appliance is unplugged from the mains before replacing the oven lamp, to avoid electric shock.
- Do not use abrasive cleaning products or metal scouring pads to clean the oven door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.



- Keep small children away from the oven. It has accessible parts that can heat up during functioning.
- Do not touch the heating elements inside the oven.
- This appliance is not intended for use by people (including children) whose physical, sensory, or mental capacities are reduced or who lack experience or knowledge, except under supervision or after receiving instruction regarding use of the appliance from a person responsible for their safety. Use by children should be supervised to prevent them playing with the appliance.

## 6


## The Environment



**This oven has been designed with environmental protection in mind.**

**Respect the environment.** Only preheat the oven when necessary (see table). Use dark coloured cake tins whenever possible. For long cooking times, switch off the oven 5 or 10 minutes before the end of cooking time.

**Management of waste electrical and electronic equipment.**

The symbol  indicates that the appliance must not be disposed of in traditional bins for domestic waste.

Take your oven to the a special collection centre. Recycling domestic appliances will prevent negative consequences for health and the environment and will allow savings on energy and resources.

For further information, contact the local authorities or the shop where you bought the oven.

# Cooking Table

	Food	Programme and temperature		Time	Position	Preheat	Accessories
meat and poultry	beef 1,5 Kg	190° C	210° C	50 - 60 min	1	no	
	pork 1,5 Kg	150° C	180° C	85 - 95 min	2	no	
	lamb 1,2 Kg	200° C	220° C	40 - 50 min	2	no	
	turkey 4 Kg	170° C	190° C	115 - 125 min	1	no	
	chicken 1,25 Kg	210° C	230° C	50 - 60 min	1	no	
vegetables	roasted red peppers 1,25 Kg	190° C	210° C	30 - 40 min	2	no	
	stuffed tomatoes 4 servings	200° C	220° C	15 - 19 min	2	no	
fish and seafood	baked hake 1,5 Kg	210° C	230° C	7 - 9 min	2	yes	
	roasted lobster 1 Kg	220° C	240° C	4 - 5 min	4	yes	
	baked fish 1 Kg	200° C	220° C	13 - 17 min	2	yes	
	baked cod 1,5 Kg	210° C	220° C	7 - 9 min	2	yes	
sundry	pizza	200° C	220° C	18 - 22 min	1	yes	
	bread	200° C	220° C	18 - 22 min	2	no	
	sponge cakes	190° C	210° C	15 - 19 min	2	yes	
	flan	130° C	150° C	30 - 40 min	1	no	
	defrosting, all types of food	75° C			2	no	

# Manual d'instruccions

Molt important: llegeix íntegrament aquest manual abans d'utilitzar el forn. Trobaràs la documentació i els accessoris a l'interior del forn.

Aquest manual està dissenyat de manera que els textos estiguin relacionats amb els dibuixos corresponents.



## Identificació



Identifica el model del teu forn ("a", "b", "c", "d", "e") comparant la placa de comandaments del teu aparell amb el de les il·lustracions.



## Instal·lació



**1.1 Desembalatge.** Retira tots els elements de protecció.

**1.2 Connexió a la xarxa elèctrica.** Tingues sempre en compte les dades de la placa de característiques (1.2.1) i les mesures del moble en què s'encastarà el forn (1.2.2, 1.2.3).

L'aparell s'ha de connectar a la xarxa per mitjà d'una connexió fixa monofàsica, en què ha de quedar garantida la connexió neutre (color blau) amb neutre (1.2.4). Introdueix el forn i centra'l a l'espai (1.2.5). Vigila que el cable que sobra no quedi a la part superior (1.2.6). Fixa'l al moble amb els dos cargols que se subministren (1.2.7).



## Ús



**2.1 Ajustament d'hora.** En connectar el forn, el visor parpelleja (2.1.1, 2.1.2, 2.1.3). Ajusta l'hora pitjant les tecles **+**, **-** (2.1.4) o girant el regulador **[-+]** (2.1.5, 2.1.6). Al cap de 3 segons o pitjant la tecla **⏻** (2.1.7) o **⏮** (2.1.8), l'hora queda validada.

**Nota:** Torna a ajustar l'hora en cas que es produeixi un tall del subministrament elèctric.

**2.2 Modificació de l'hora** **⏻**. Amb el forn apagat, pitja **⏻** fins arribar a la posició **⏻** (2.2.1, 2.2.2) o pitja **⏮** durant uns segons (2.2.3). Quan l'hora parpellegi, ajusta l'hora pitjant les tecles **+**, **-** (2.2.4) o girant el regulador **[-+]** (2.2.5, 2.2.6). Al cap d'uns segons l'hora queda validada.

**2.3 Funció avisador** **🔔**. Pitja **🔔** o **🔔** fins arribar a la posició **🔔** (2.3.1, 2.3.2, 2.3.3). Ajusta el temps amb les tecles **+**, **-** girant el regulador **[-+]** (2.3.4, 2.3.5, 2.3.6). Al cap d'uns segons el temps queda validat i comença el compte enrere. Quan finalitza, s'activa un senyal acústic. Per silenciar-lo, pitja qualsevol tecla.

**2.4 Abans d'utilitzar el nou forn per primera vegada, escalfa'l en buit** (sense aliment, en posició **🔥** i a 250° C durant 30 minuts). Pot produir fum o mala olor (és normal a causa de l'escalfament de restes de greix, etc). Un cop s'hagi refredat, fes-ne una neteja prèvia de l'interior amb un drap humit.

**2.5 Accessoris.** En funció dels models, disposes de safata estàndard **🍳** (2.5.1), safata fonda **🍲** (2.5.2) i graella estàndard **🍷** (2.5.3), que funcionen de manera independent. A més, pots combinar qualsevol safata amb la graella estàndard **🍷** **🍳** (2.5.4) per formar un conjunt. La graella d'extracció parcial (2.5.5) i la graella d'extracció total (2.5.6, 2.5.7) són el suport de les safates o del conjunt (2.5.8). Si disposes de guies autoextraïbles impulse, introdueix-les al forn en primer lloc sense la safata (2.5.9). Les guies impulse surten automàticament amb el pes de la safata quan s'obre el forn (2.5.10). És obligatori utilitzar una safata com a suport dels aliments amb les guies impulse (2.5.11). Tingues en compte la posició de les graelles quan les introdueixis al forn. Disposen de límits laterals antigir (2.5.12).


**2.6 Posició dels accessoris.** Disposes de 5 posicions per col·locar els accessoris: **🍳**<sub>1</sub> **🍳**<sub>2</sub> **🍳**<sub>3</sub> **🍳**<sub>4</sub> **🍳**<sub>5</sub>.


**2.7 Aliment per cuinar.** Introdueix l'aliment al forn. Selecciona el(s) accessori(s) i la posició recomanada o consulta la taula de cocció. Tanca la porta.

## PREPARAR UN PLAT

**2.8 Selecció de funció de cuinat** **🍳**. Gira el regulador selector de funcions **🍳** i selecciona la funció desitjada segons el model.

**🍳** **Calor tradicional ventilada.** Per a qualsevol tipus de plat. Es poden cuinar diversos plats


 **alhora sense que es mesclin gustos ni olors.**  
**Turbo plus.** La calor es produeix gràcies a la resistència central.


 **Graella forta ventilada.** Gratina repartint la calor de manera uniforme. Ideal per a rostits de mida gran.


 **Graella forta.** Gratinats: pastes, suflés i salsa beixamel.

 **Graella suau.** Hamburgueses, torrades i aliments amb petita superfície.






 **Calor de solera intensa.** La intensa calor inferior es reparteix uniformement. Ideal per a paelles i pizzes.

 **Calor de solera ventilada.** El ventilador reparteix la calor inferior de manera uniforme. Indicada per a paelles.



 **Calor tradicional.** Pa, pastissos, pastissos farcits i carns magres.

 **Descongelació.** Descongela qualsevol producte en temps mínims.










**2.9 Selecció de temperatura.** Gira el regulador selector de temperatura  fins a la posició desitjada (2.9.1).

Si en seleccionar la funció de cuinat el forn et proposa una temperatura òptima, la coccio comença de manera immediata. Pots modificar aquesta temperatura durant els 3 segons de parpelleig o dels modes següents: pitja la tecla  (2.9.2) i la temperatura parpelleja; modifica-la girant el regulador  (2.9.3). O pitja la tecla  fins arribar a la posició  (2.9.4) i la temperatura parpelleja; modifica-la girant el regulador  (2.9.5).



Si mantens pulsada la tecla  °C, es visualitzarà la temperatura real de l'interior del forn.








**2.10 Apagada del forn.** En tots els casos, quan la coccio hagi finalitzat, gira el regulador selector de funcions  a la posició **0** (2.10.1). Si el teu forn no disposa de regulador selector de temperatura , gira' també fins a la posició **0** (2.10.2).

## FUNCIONS DE TEMPS


**2.11 Selecció de la durada**  o . Selecciona la funció de cuinat i la temperatura desitjada. Pitja  o  fins que la tecla  o  parpellegi (2.11.1, 2.11.2, 2.11.3). Ajusta el temps de cuinat pitjant les tecles  ,  (2.11.4) o girant el regulador  (2.11.5, 2.11.6). Al cap d'uns segons el temps queda validat i comença el compte enrere. Quan finalitza, el forn emet un senyal acústic; per







silenciar-lo, pitja qualsevol tecla i apaga el forn.

**2.12 Selecció de l'hora de fi**  o 

: Selecciona la funció de cuinat, la temperatura i la durada de preparació. Pitja  o  fins que la tecla  o  parpellegi (2.12.1, 2.12.2, 2.12.3). Ajusta l'hora de fi de coccio pitjant les tecles  ,  (2.12.4) o girant el regulador  (2.12.5, 2.12.6). La posada en marxa queda retardada perquè finalitzi a l'hora indicada. Quan finalitza, el forn emet un senyal acústic. Per silenciar-lo, pitja qualsevol tecla i apaga el forn.

**2.13 Desconnexió automàtica (b, c, d, e).** Si t'has descuidat de desconnectar el forn, l'aparell es desconnecta automàticament al cap d'un temps. Amb una temperatura inferior a 100° C el forn es desconnecta al cap de 10 hores; amb una temperatura superior a 100° C el forn es desconnecta al cap de 3 hores.

**2.14 Funció Celeris.** Per preescalfar el forn. Gira el regulador selector de funcions fins a la posició  i introdueix la temperatura desitjada (2.9). El forn assoleix ràpidament la temperatura seleccionada. Un cop assolida, introdueix l'aliment i selecciona la funció de cuinat i el temps necessari.

**2.15 Funció de bloqueig.** Per evitar que els nens manipulin el forn. Activa aquesta funció pitjant alhora les tecles  ,  fins que es visualitzi  (2.15.1), o pitja simultàniament les tecles  ,  fins que es visualitzi  (2.15.2). Per desbloquejar, repeteix aquesta operació.

**2.16 Calor residual.** Indica que, un cop apagat, el forn encara es manté calent. El termòmetre es visualitzarà a la pantalla sempre que la temperatura a l'interior sigui superior a 60° C.

## 3

### Manteniment i neteja



**3.1 Neteja dels accessoris.** Són aptes per al rentavaixel·la. Si els neteges a mà, utilitza un detergent d'ús corrent. Posa'ls en remull per facilitar-ne la neteja.


**Forns no pirolítics**

**3.2 Models de parets llises.** Neteja el forn a

temperatura mitjana, passant un drap amb aigua calenta i sabó.

### 3.3 Models de parets rugoses autonetejadors.

Aquests forns tenen la placa posterior i els panells laterals recoberts amb un esmalt autonetejador que elimina el greix mentre el forn està en funcionament. Els panells laterals són reversibles, de manera que dupliquen la durada del revestiment.

Quan els panells no es netegen prou ells mateixos, cal regenerar-los. Per fer això, retira tots els accessoris i recipients de l'interior del forn i neteja a fons les superfícies del forn que no són autonetejadors. Selecciona la funció .

Regula la temperatura a 250° C i el temps, entre 30 i 60 minuts en funció del grau de brutícia.




Quan el programa de neteja acabi i el forn es refredi, passa-hi una esponja humida pels elements autonetejadors, que tornaran a estar completament operatius.

## Forns pirolítics




### 3.4 Neteja per piròlisi.

- La neteja es realitza per eliminació de la brutícia a altes temperatures.
- Els fums i les olors s'eliminen quan passen per un catalitzador.
- No cal esperar que el forn tingui molt de greix per netejar-lo.
- Després de la piròlisi, quan el forn estigui fred, passa-hi un drap humit per retirar les restes de cendra blanca.
- Abans de posar en marxa la piròlisi, retira tots els accessoris del forn, incloent-hi els accessoris de cuina i les guies telescòpiques.
- Si es produeixen desbordaments importants, retira'ls abans de fer la piròlisi per evitar que s'inflamin o que es produeixi massa fum.
- Durant la piròlisi les superfícies s'escalfen més que durant l'ús normal. Mantén allunyats els nens.



En funció del grau de brutícia del forn, pots optar entre dos tipus de piròlisi.








**Piròlisi ** : Utilitza-la només quan el grau de brutícia sigui alt (la neteja es realitza en 2 hores). Per activar-la, gira el regulador selector de funcions  a la posició  (3.4.1).

**Nota:** en aquesta opció és factible la neteja per piròlisi de l'accessori safata esmaltada. Selecciona el nivell 2. Enretira prèviament l'excés de greix acumulat.

**Piròlisi ECO ** : Fa la neteja en 1 hora i 30 minuts. Per activar-la, gira el regulador selector de funcions  a la posició  (3.4.2).

**Nota:** Els paràmetres de temps i de temperatura són fixos i no es poden modificar.

-  Quan comença el procés, el forn assoleix temperatures molt altes; per raons de seguretat, la porta es bloqueja i s'il·lumina el pilot lluminós que hi ha al costat del símbol  (3.4.3). Quan la temperatura baixa, el pilot s'apaga i ja es pot obrir la porta.

**3.5 Piròlisi diferida.** Pots programar l'hora a què acaba el procés de piròlisi. Gira el regulador selector de funcions  i selecciona  o  (3.5.1). Pritja  (3.5.2) o  (3.5.3) fins que  parpellegi. Ajusta l'hora de fi de la piròlisi girant el regulador selector de temps  (3.5.4, 3.5.5).

**3.6 Neteja de parets interiors.** Retira les guies laterals per netejar les restes de greix o de cendra que puguin haver quedat després dels processos de neteja. En funció dels models, les guies laterals disposen de dos tipus de fixació: sense suport (3.6.1, 3.6.2) o amb suport (3.6.4, 3.6.5). Un cop retirades, utilitza un drap humit per netejar les parets laterals (3.6.3, 3.6.6). Quan les parets del forn estiguin netes, torna a col·locar les guies.

Si el teu forn disposa de grill abatible, tira cap amunt i pressiona per fer-lo baixar (3.6.7) i neteja el sostre amb un drap humit (3.6.8).

### 3.7 Neteja dels vidres.

**Neteja exterior:** utilitza un drap suau nen xop amb producte netejavidres.

**Neteja interior:** Si l'interior dels vidres és brut, els pots desmuntar per netejar-los.



Quan el forn estigui fred, obre la porta completament (3.7.1) i fixa-la amb els límits vermells que se subministren a la bosseta d'accessoris (3.7.2). Introdueix els dos accessoris restants per aixecar el vidre fent alçaprem (3.7.3). Retira el vidre (3.7.4), neteja'l i eixuga'l amb un drap (3.7.5). Si cal, retira el conjunt de vidres interiors de la porta. Aquest conjunt pot estar format per un o dos vidres, en funció del model, amb un límit negre a cada cantó. Per retirar-los, introdueix la mà per la part inferior de la porta i tira cap amunt (3.7.6). Un cop retirats, treu els límits per netejar els vidres (3.7.7).

Quan els vidres estiguin nets (3.7.8) torna a encaixar-los en els topalls de goma, amb el piu cap amunt (3.7.9) i col·loca els vidres de manera que la "L" d'esquerra i la "R" de dreta quedin al costat de les frontisses (3.7.10). Per acabar, col·loca el vidre restant de manera que llegeixis la paraula PYROLYTIC (3.7.11). Retira els límits (3.7.12) i tanca la porta.

#### Advertències d'ús:

- Assegura't que el forn és apagat.
- Abans de deixar anar el vidre, deixa que es refredi.
- No utilitzis mai màquines netejadores de vapor.

### 3.8 Neteja exterior del forn. Utilitza productes neutres. Eixuga'l bé amb un drap suau.

## 4

### Solució de problemes



Hi ha un seguit d'incidències que pots solucionar tu mateix.

- 4.1 El forn no escalfa.** Comprova si està connectat o si el fusible no és fos. Incrementa la temperatura seleccionada.
- 4.2 El llum interior no funciona.** Canvia la bombeta o canvia el fusible.
- 4.3 En surt fum durant la cocció.** Redueix la temperatura i/o neteja el forn.
- 4.4 La neteja per piròlisi no funciona.** Comprova que la porta és ben tancada. Fallada del sistema de bloqueig o del sensor de temperatura. Truca al servei tècnic.
- 4.5 El forn emet un xiulet.** S'ha assolit la

temperatura d'elecció. El cicle de cocció ha finalitzat.

### 4.6 Fa soroll després de la cocció. És normal: el ventilador continua funcionant fins que es redueixen les temperatures interior i exterior.

### 4.7 Avisos d'incidències.

**F 01** Fallada del sensor de temperatura. 

**F 02** Porta bloquejada (4.7.1). 


**F 03** No és possible fer la piròlisi. 

**F 04** Fallada de bloqueig de la porta. 

**F 05** Error del programari.

**F 10** Tall de l'alimentació elèctrica durant el procés de cuinar.

**Auto** Desconnexió automàtica a causa de la quantitat d'hores de funcionament (4.7.2).

 **No manipulis el forn.** Per reparar-lo, truca al servei tècnic.

## 5

### Seguretat



- La instal·lació del forn l'ha de dur a terme un instal·lador autoritzat, que cal que segueixi les instruccions i esquemes del fabricant.
- La instal·lació elèctrica ha d'estar dimensionada a la potència màxima que s'indica a la placa de característiques i la presa de corrent elèctrica amb presa a terra reglamentària.
- El circuit de la xarxa que alimenta el forn ha de tenir un interruptor de tall omnipolar de com a mínim 3 mm de separació entre contactes.
- Si el cable d'alimentació està danyat cal que el servei de postvenda o personal qualificat similar el substitueixi, per tal d'evitar perills.
- Assegura't que l'aparell està desconnectat abans de substituir la làmpada per tal d'evitar possibles xocs elèctrics.
- No utilitzis productes de neteja abrasius o fregalls metàl·lics durs per netejar la porta del forn, ja que es pot ratllar la superfície i provocar que el vidre s'esmicoli.

- No permetis que els nens petits s'acostin al forn. Durant el funcionament, hi ha certes parts accessibles que es poden escalfar.
- Evita tocar els elements calefactors de dins del forn.
- Aquest aparell no està destinat perquè l'utilitzin persones (incloent-hi nens) amb les capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o sense experiència o coneixement, excepte amb supervisió o després de rebre instruccions relatives a l'ús de l'aparell d'una persona responsable de la seva seguretat. Caldrà que se supervisi l'ús de l'aparell per part dels nens per evitar que hi juguin.

6


Medi Ambient



**El forn ha estat dissenyat pensant en la conservació del medi ambient.**

**Respecta el medi ambient.** Preescalfa el forn només quan realment calgui (consulta la taula). Utilitza preferentment motllos d'un color fosc. En períodes llargs de fornejat desconnecta el forn 5 o 10 minuts abans del temps previst.

**Gestió de residus d'aparells elèctrics i electrònics.**

El símbol  indica que l'aparell no s'ha d'eliminar utilitzant els contenidors tradicionals per a residus domèstics. Porta el teu forn a un centre especial de recollida. El reciclatge d'electrodomèstics evita conseqüències negatives per a la salut i el medi ambient i permet estalviar energia i recursos. Si vols més informació, posa't en contacte amb les autoritats locals o amb l'establiment on vas comprar el forn.

## Taula de cocció

	Aliment	Programa i temperatura	Temps	Posició	Preescal·fament	Accessoris
carn i au	vedella 1,5 kg	 190° C  210° C	50 - 60 min	 1	no	
	porc 1,5 kg	 150° C  180° C	85 - 95 min	 2	no	
	xai 1,2 kg	 200° C  220° C	40 - 50 min	 2	no	 
	gall d'indi 4 kg	 170° C  190° C	115 - 125 min	 1	no	
	pollastre 1,25 kg	 210° C  230° C	50 - 60 min	 1	no	
verdures	pebrots vermells escalivats 1,25 kg	 190° C  210° C	30 - 40 min	 2	no	 
	tomàquets farçits 4 unit.	 200° C  220° C	15 - 19 min	 2	no	
peix i marisc	lluç rostit 1,5 kg	 210° C  230° C	7 - 9 min	 2	sí	
	llagostins al forn 1 kg	 220° C  240° C	4 - 5 min	 4	sí	
	peixos rostits 1 kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	sí	
	bacallà al forn 1,5 kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	sí	
varis	pizza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	sí	
	pa	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	no	
	magdalenes	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	sí	
	flam	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	no	
	descongelació de tot tipus d'aliments	 75° C		 2	no	

# Manual de instrucións

*Moi importante: Le integramente este manual antes de utilizar o forno. Atoparás a documentación e accesorios no interior do forno.*

*Este manual está deseñado de forma que os textos estean relacionados cos debuxos correspondentes.*



## Identificación



**Identifica o modelo do teu forno ("a", "b", "c", "d", "e")** comparando o panel de mandos do teu aparello co das ilustracións.



## Instalación



**1.1 Desembalaxe.** Retira todos os elementos de protección.

**1.2 Conexión á rede eléctrica.** Ten sempre en conta os datos da placa de características (1.2.1) e as medidas do moble no que se vai encaixar o forno (1.2.2, 1.2.3).

Cómpre que o aparello se conecte á rede mediante unha conexión fixa monofásica, na cal, a conexión neutro (cor azul) con neutro debe quedar garantida (1.2.4). Introduce o forno e céntrao no oco (1.2.5). Coida que o cable sobrante non quede na parte superior (1.2.6). Suxéitao ao moble cos dous parafusos subministrados (1.2.7).



## Uso



**2.1 Axuste de hora.** Ao conectar o forno o visor escintila (2.1.1, 2.1.2, 2.1.3). Axusta a hora premendo as teclas **+**, **-** (2.1.4) ou xirando o mando **+** (2.1.5, 2.1.6). Ao cabo de 3 segundos ou premendo a tecla **⏸** (2.1.7) ou **⏹** (2.1.8) a hora queda validada.

**Nota:** Volve axustar a hora despois dun corte de subministro eléctrico.

**2.2 Modificación de hora** **⌚**. Co forno apagado, preme **⏸** ata chegar á posición **⌚** (2.2.1, 2.2.2) ou preme **⏹** durante uns segundos (2.2.3). A hora escintila, axusta a hora premendo as teclas **+**, **-** (2.2.4) ou xirando o mando **+** (2.2.5, 2.2.6). Nuns segundos a hora queda validada.

**2.3 Función avisador** **🔔**. Preme **⏸** ou **⏹** ata

chegar á posición **🔔** (2.3.1, 2.3.2, 2.3.3). Axusta o tempo coas teclas **+**, **-** xirando o mando **+** (2.3.4, 2.3.5, 2.3.6). Nuns segundos o tempo queda validado e comeza a conta atrás. Ao rematar, actívase un sinal sonoro. Para silenciar, preme calquera tecla.

**2.4 Antes de utilizares o teu novo forno por primeira vez, quéntao en baleiro** (sen alimento, en posición **🔥**, 250°C e 30 minutos de duración). Pode producir fume ou mal cheiro (é normal debido ao queamento de restos de graxa, etc). Unha vez que se arrefriase, efectúa unha limpeza previa pasando polo interior un pano húmido.

**2.5 Accesorios.** Segundo o modelo, dispós de Bandexa estándar **🍷** (2.5.1), Bandexa profunda **🍷** (2.5.2) e Grella estándar **🍷** (2.5.3) que funcionan de forma independente. Ademais podes combinar calquera bandexa coa grella estándar **🍷** **🍷** (2.5.4) formando un conxunto. A Grella de extracción parcial (2.5.5) e a Grella de extracción total (2.5.6, 2.5.7) son o soporte das bandexas ou conxunto (2.5.8). Se dispós de guías auto extraíbles "impulse", introdúceas primeiro no forno sen a bandexa (2.5.9). As guías "impulse" saen automaticamente co peso da bandexa ao abrir o forno (2.5.10). É obrigatorio utilizar unha bandexa como soporte dos alimentos coas guías "impulse" (2.5.11). Ten en conta a posición das grellas ao introducilas no interior. Dispoñen de topes laterais antienvorcadura (2.5.12).

**2.6 Posición accesorio.** Dispós de 5 posicións para colocares os accesorios **🍷**<sub>1</sub> **🍷**<sub>2</sub> **🍷**<sub>3</sub> **🍷**<sub>4</sub> **🍷**<sub>5</sub>.









**2.7 Alimento que se vai cocinar.** Introduce o alimento no forno. Selecciona o(s) accesorio(s) e a súa posición recomendada ou consulta a táboa de cocción. Pecha a porta.

## PREPARAR UN PRATO


**2.8 Selección función de cociñado** **🍳**. Xira o mando selector de funcións **🍳** e selecciona a función desexada segundo o modelo.






**🍳** **Calor tradicional ventilada.** Para calquera tipo de prato. Pódense cocinar varios pratos

á vez sen que se mesturen sabores nin cheiros.

-  **Turbo plus.** A calor é producida pola resistencia central.
-  **Grill forte ventilado.** Gratina repartindo a calor de modo uniforme. Ideal para asados de gran tamaño.
-  **Grill forte.** Gratinados: pastas, soufflé e salsa bechamel.
-  **Grill suave.** Hamburguesas, torradas e alimentos con pequena superficie.
-  **Calor de soleira intensa.** A forte calor inferior repártese uniformemente. ideal para paellas, pizzas.
-  **Calor de soleira ventilada.** O ventilador reparte a calor inferior de maneira uniforme. Indicado para paellas.
-  **Calor tradicional.** Pan, tortas, pasteis recheos e carnes magras.
-  **Desconxelación.** Desconxela en tempos mínimos calquera produto.



## 2.9 Selección de temperatura.

Xira o mando selector de temperatura  ata a posición desexada (2.9.1).

Se, ao seleccionar a función de cociñado, o forno che propón unha temperatura óptima, a cocción comeza de inmediato. Podes modificar esta temperatura durante os 3 segundos de escintilación ou dos seguintes modos: preme a tecla  (2.9.2), a temperatura escintila, modifícaa xirando o mando  (2.9.3); ou preme a tecla  ata chegar á posición  (2.9.4), a temperatura escintila, modifícaa xirando o mando  (2.9.5).








Se mantés pulsada a tecla , visualizarase a temperatura real do interior do forno.

## 2.10 Apagado do forno.

En todos os casos cando a cocción estea finalizada, xira o mando selector de funcións  á posición **0** (2.10.1). Se o teu forno dispón de mando selector de temperatura  xírao tamén ata a posición **0** (2.10.2).








## FUNCIÓNS DE TEMPO

### 2.11 Selección da duración ou

. Selecciona a función de cociñado e a temperatura desexada. Preme  ou  ata que  ou  escintile (2.11.1, 2.11.2, 2.11.3). Axusta o tempo de cociñado premendo as teclas ,  (2.11.4) ou xirando o mando  (2.11.5, 2.11.6). Nuns segundos o tempo queda validado e comeza a conta atrás. Ao finalizar o forno emite un

asubío. Para silencialo, preme calquera tecla e apaga o forno.


### 2.12 Selección hora fin ou

Selecciona a función de cociñado, a temperatura e a duración do cociñado. Preme  ou  ata que  ou  escintile (2.12.1, 2.12.2, 2.12.3). Axusta a hora de fin de cocción premendo as teclas ,  (2.12.4) ou xirando o mando  (2.12.5, 2.12.6). A posta en marcha queda retardada para que finalice á hora indicada. Ao finalizar, o forno emite un asubío. Para silencialo, preme calquera tecla e apaga o forno.






### 2.13 Desconexión automática (b, c, d, e).

Se, por esquecemento, non desconectaches o forno, este desconéctase automaticamente ao cabo dun tempo. Cunha temperatura inferior a 100°C, o forno desconéctase en 10 horas. Cunha temperatura superior a 100°C, desconéctase ao cabo de 3 horas.

### 2.14 Función Celeris.

Para quentamento do forno. Xira o mando selector de funcións ata a posición  e introduce a temperatura desexada (2.9). O forno alcanza rapidamente a temperatura seleccionada. Unha vez alcanzada, introduce o alimento e selecciona a función de cociñado e tempo necesario.

### 2.15 Función Bloqueo.

Para evitar manipulacións por parte dos nenos. Actívaoo premendo simultaneamente as tecla ,  ata ver  (2.15.1), ou preme simultaneamente as teclas ,  ata ver **LOC** (2.15.2). Para desbloquear, repite a operación.

### 2.16 Calor residual.

Indica que o forno unha vez apagado aínda se mantén quente. O termómetro verase no visor mentres a temperatura no interior sexa superior a 60 °C.

## 3

## Mantemento e limpeza



### 3.1 Limpeza de accesorios.

Son aptos para lavalouzas. Se os limpas a man, usa deterxente de uso corrente. Ponos a remollo para facilitar a limpeza.


### Fornos non pirólíticos

### 3.2 Modelos de paredes lisas.

Limpa o forno a temperatura morna, pasando un pano con auga quente e xabón.

### 3.3 Modelos de paredes rugosas.

**Autolimpantes.** En estes fornos a placa posterior e os paneis laterais están recubertos cun esmalte autolimpante que elimina a graxa mentres o forno está en funcionamento. Os paneis laterais son reversibles. Desta forma, duplican a duración do revestimento.

Cando os paneis non se limpan o suficiente por si mesmos, cómpre rexeralos. Para iso, retira todos os accesorios e recipientes do interior do forno. Limpas a fondo as superficies do forno que non son autolimpantes. Selecciona a función .

Pon a temperatura a 250 °C e o tempo entre 30 e 60 minutos, dependendo do grao de sucidade.


Cando o programa de limpeza remate e o forno arrefeza, pasa cunha esponxa humedecida os elementos autolimpantes que volverán ser completamente funcionais.



## Fornos pirólíticos

### 3.4 Limpeza por pirólise.




- A limpeza prodúcese por eliminación da sucidade a altas temperaturas.
- Os fumes e cheiros elimínanse ao pasaren por un catalizador.
- Non é necesario esperar a que o forno teña moita graxa para efectuar a limpeza.
- Despois da pirólise, cando o forno estea frío, pasa un pano húmido para retirar os restos de cinza branca.
- Antes de poñer en marcha a pirólise saca todos os accesorios do forno, incluídos os accesorios de cociña e guías telescópicas.
- Se hai desbordamentos importantes, retíraos antes de efectuar a pirólise para evitar que se inflamen ou se produza demasiado fume.
- Durante a pirólise, as superficies quéntanse máis que durante o uso normal. Mantén afastados os nenos.

Segundo o grao de sucidade do forno, podes optar entre dous tipos de pirólise.



**Pirólise ** : Utilízase só cando o grao de








sucidade sexa alto; a limpeza realízase en 2 horas. Para activar, xira o mando selector de funcións  á posición  (3.4.1).

**Nota:** Nesta opción, é factible a limpeza por pirólise, o accesorio de bandexa esmaltada. Colócaa no nivel 2. Previamente retira o exceso de graxa acumulado.

**Pirólise ECO ** : Realiza a limpeza en 1 hora 30 minutos. Para activar, xira o mando selector de funcións  á posición  (3.4.2).

**Nota:** Os parámetros de tempo e temperatura son fixos e non poden modificarse.

 Ao comezar o proceso, o forno alcanza temperaturas moi altas, por seguridade a porta bloquéase, ilumínase o piloto luminoso xunto ao símbolo  (3.4.3). Cando a temperatura baixe, o piloto apágase e podes abrir a porta.

**3.5 Pirólise diferida.** Podes programar a hora á que remata o proceso de pirólise. Xira o mando selector de funcións  e selecciona  ou  (3.5.1). Preme  (3.5.2) ou  (3.5.3) ata que  escintile. Axusta a hora fin de pirólise xirando o mando selector de tempo  (3.5.4, 3.5.5).

**3.6 Limpeza paredes interiores.** Extrae as guías laterais para limpar os restos de graxa ou cinza que poidan quedar tras os procesos de limpeza. Segundo modelos as guías laterais dispoñen de dous tipos de fixación, sen soporte (3.6.1, 3.6.2) ou con soporte, (3.6.4, 3.6.5). Unha vez extraídas, utiliza un pano húmido para limpar as paredes laterais (3.6.3, 3.6.6). Unha vez limpas as paredes do forno, volve colocar as guías.

Se o teu forno dispón de grella abatible, tira cara arriba e pulsa para baixalo (3.6.7) e limpa o teito cun pano húmido (3.6.8).

### 3.7 Limpeza dos cristais.

**Limpeza exterior:** Utiliza un trapo suave empapado con produto limpacristais.

**Limpeza interior:** Se o interior dos cristais está sucio, podes desmontalos para a súa limpeza.

Cando o forno estea frío, abre a porta completamente (3.7.1), e fíxaas cos topes vermellos que se subministran na bolsiña

de accesorios (3.7.2). Introduce os dous accesorios restantes para levantar o cristal facendo panca (3.7.3). Retira o cristal (3.7.4), límpao e sécao cun pano (3.7.5). Se é necesario retira o conxunto de cristais interiores da porta. Este conxunto pode estar formado por un ou dous cristais, segundo o modelo, cun tope negro en cada esquina. Para extraelos introduce a man pola parte inferior da porta e tira cara arriba (3.7.6). Unha vez extraídos retira os topes para limpar os cristais (3.7.7).

Cando os cristais estean limpos (3.7.8), volve a encaixalos nos topes de goma, co pitón cara arriba (3.7.9) e coloca os cristais de forma que "L" esquerda e "R" dereita queden ao lado das bisagras (3.7.10). Para terminar coloca o cristal restante de forma que leas a palabra PYROLYTIC (3.7.11). Retira os topes (3.7.12) e pecha a porta.

#### Advertencias de uso:

- Asegúrate de que o forno está apagado.
- Antes de soltar o cristal, deixa que arrefeza.
- Nunca utilices máquinas de limpeza a vapor.

### 3.8 Limpeza exterior do forno. Usa produtos neutros. Sécao ben cun pano suave.

## 4

### Solución de problemas



Hai unha serie de incidencias que podes solucionar ti mesmo.

- 4.1 O forno non quenta.** Comproba se está conectado ou o fusible non está fundido. Incrementa a temperatura seleccionada.
- 4.2 A luz interior non funciona.** Cambia a lámpada ou cambia o fusible.
- 4.3 Sae fume durante a cocción.** Reduce a temperatura e/ou limpa o forno.
- 4.4 A limpeza por pirólise non se realiza.** Comproba que a porta está ben pechada. Fallo do sistema de bloqueo ou sensor de temperatura. Chama o servizo técnico.
- 4.5 O forno emite un asubío.** Alcanzouse a temperatura de elección. O ciclo de cocción está finalizado.

**4.6 Fai ruído despois da cocción.** É normal, o ventilador segue funcionando ata reducir a temperatura do interior e a do exterior.

#### 4.7 Avisos de incidencias.

**F 01** Fallo do sensor de temperatura.

**F 02** Porta bloqueada (4.7.1).

**F 03** Non é posible realizar a pirólise.

**F 04** Fallo de bloqueo da porta.

**F 05** Fallo do Software.

**F 10** Corte da alimentación eléctrica durante o cociñado.

**Auto** Desconexión automática por levar varias horas funcionando (4.7.2).

**Non manipules o forno.** Para reparalo, chama o servizo técnico.

## 5

### Seguridade



- Cómpre que a instalación do forno a efectúe un instalador autorizado, que seguirá as instrucións e esquemas do fabricante.
- A instalación eléctrica debe estar dimensionada á potencia máxima indicada na placa de características e a toma de corrente eléctrica coa toma a terra regulamentaria.
- Cómpre que o circuito da rede que alimente o forno teña un interruptor de corte omnipolar de, polo menos, 3 mm de separación entre contactos.
- Se o cable de alimentación está danado, debe ser substituído polo seu servizo posvenda ou persoal cualificado semellante, co fin de evitar un perigo.
- Asegúrate de que o aparello está desconectado antes de substituír a lámpada, para evitar posibles choques eléctricos.
- Non utilizar produtos de limpeza abrasivos ou estropallos metálicos duros para limpar a porta do forno, xa que se pode riscar a superficie e provocar a rotura en anacos do vidro.



- Manter afastados do forno os nenos pequenos. Durante o funcionamento, hai partes accesibles que se poden queentar.
- Evitar tocar os elementos calefactores dentro do forno.
- Este aparato non está destinado ó uso por parte de persoas (incluídos nenos) coas capacidades físicas, sensoriais ou mentais reducidas ou que carezan de experiencia ou coñecemento, salvo baixo supervisión ou despois de recibir instrucións relativas ó uso do aparato dunha persoa responsable da súa seguridade. Deberase supervisar o uso por parte dos nenos para evitar que xoguen co aparato.

## 6


## Medio ambiente



### O forno foi deseñado pensando na conservación do medio ambiente.

**Respecta o medio ambiente.** Prequenta o forno só cando faga falla (consulta a táboa). Usa preferentemente moldes de cor escura. Para longos períodos de forneado desconnecta o forno 5 ou 10 minutos antes do tempo previsto.

### Xestión de residuos de aparellos eléctricos e electrónicos.

O símbolo  indica que o aparato non se debe eliminar utilizando os contedores tradicionais para residuos domésticos.

Entrega o teu forno nun centro especial de recolla.

A reciclaxe de electrodomésticos evita consecuencias negativas para a saúde, o medio ambiente e permite aforrar enerxía e recursos.

Para máis información, contacta coas autoridades locais ou establecemento onde adquiriches o forno.

## Táboa de cocción

	Alimento	Programa e temperatura	Tempo	Posición	Frequen- tamento	Accesorios
carnes e aves	tenreira 1,5 Kg	 190° C  210° C	50 - 60 min	 1	non	
	porco 1,5 Kg	 150° C  180° C	85 - 95 min	 2	non	
	cordeiro 1,2 Kg	 200° C  220° C	40 - 50 min	 2	non	 
	pavo 4 Kg	 170° C  190° C	115 - 125 min	 1	non	
	polo 1,25 Kg	 210° C  230° C	50 - 60 min	 1	non	
verduras	pementos ver- mellos asados 1,25 Kg	 190° C  210° C	30 - 40 min	 2	non	 
	tomates recheos 4 unid.	 200° C  220° C	15 - 19 min	 2	non	
peixes e mariscos	pescada asada 1,5 Kg	 210° C  230° C	7 - 9 min	 2	si	
	lagostino ao forno 1 Kg	 220° C  240° C	4 - 5 min	 4	si	
	peixes asados 1 Kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	si	
	bacallau ao forno 1,5 Kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	si	
varios	pizza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	si	
	pan	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	non	
	madalenas	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	si	
	flan	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	non	
	desconxelación para todo tipo de alimentos	 75° C		 2	non	

# Erabilera-eskuliburua

Oso garrantzitsua: Labea erabili baino lehen, irakurri eskuliburua osorik. Dokumentazioa eta osagarriak labearen barruan aurkituko dituzu.

Eskuliburu hau testuak dagozkien irudiekien erlazioatzeko moduan diseinatu da.

0

## Identifikazioa



Identifikatu zure labearen modeloa (“a”, “b”, “c”, “d”, “e”), zure aparatuen aginte panela irudietakoarekin alderatuz.

1

## Instalazioa



**1.1 Bilgarria kentzea.** Babes-elementu guztiak kendu.

**1.2 Sare elektrikora konektatzea.** Izan beti kontutan ezaugarri-plakako datuak (1.2.1) nahiz labea sartuko den altzariaren neurria (1.2.2, 1.2.3).

Aparatua konexio monofasiko finko baten bidez konektatu behar da sarera, konexio neutroa (urdina) neutroa konektatzen dela bermatuz. Sartu labea eta egoki kokatu bere tartean (1.2.5). Soberako kablea ezin da goiko aldean geratu (1.2.6). Emandako bi torlojuekin, altzarira lotu ezazu (1.2.7).

2

## Erabilera



**2.1 Ordua doitzea.** Labea konektatzean, bisoreak dir-dir egingo du (2.1.1, 2.1.2, 2.1.3). Doitu ordua , teklak sakatzuz (2.1.4) edo agintea biratuz (2.1.5, 2.1.6). 3 segundo igarotakoan, edo (2.1.7) tekla nahiz (2.1.8) tekla sakatzuz, ordua finkatuta geratuko da.

**Oharra:** Ordua berriz doitu beharko duzu hornikuntza elektrikoa eten egiten bada.

**2.2 Ordua aldatzea** . Labea itzalita dagoela, sakatu posizioira heldu arte (2.2.1, 2.2.2) edo sakatu segundo batzuez (2.2.3). Orduak dir-dir egiten duenean, doitu ordua , teklak sakatzuz (2.2.4) edo agintea biratuz (2.2.5, 2.2.6). Segundo gutxi batzuetan, ordua finkatuta gertuko da.

**2.3 Ohartarazle funtzioa** . edo sakatu posizioira heldu arte (2.3.1, 2.3.2, 2.3.3). Denbora doitu , teklekin, agintea biratuz (2.3.4, 2.3.5, 2.3.6). Segundo batzuetan, denbora finkaturik geratzen da eta atzerako kontaketa hasten da. Bukatzean, soinuak seinalea aktibatuko da. Seinalea isilarazteko, sakatu edozein tekla.

**2.4 Zure labe berria lehenengo aldiz erabili baino lehen, hutsik dagoela berotu** (sin (elikagairik gabe, posizioan, 250 gradutan eta 30 minutuz). Kea edota usain txarra sor dezake (normala da, koipe-hondarrak berotzen direlako, etab.). Behin hoztuta, garbitu barritik zapi heze batekin.

**2.5 Osagarriak.** Modeloen arabera, erretilu arrunta (2.5.1), erretilu sakona (2.5.2) eta parrilla arrunta (2.5.3) dituzu, era independentean funtzionatzen dutenak. Gainera, edozein erretilu konbinatu dezakezu parrilla arruntarekin (2.5.4). Parrilla erdi-ateragarria (2.5.5) eta parrilla ateragarria (2.5.6, 2.5.7) bi erretiluen edo, bestela esanda, multzoaren euskarri dira. “Bultzatu” gidari ateragarriak badiuzu, sartu itzazu labean erretilua baino lehenago (2.5.9). “Bultzatu” gidariak automatikoki ateratzen dira labea irekitzean erretiluaren pisuarekin. (2.5.10). “Bultzatu” gidariekin, nahitaezkoa da elikagaien euskarri gisa erretilu bat erabiltzea (2.5.11). Kontutan hartu parrillen posizioa barrura sartzerakoan. Alboetan, buelta ez emateko topeak dituzte (2.5.12).

**2.6 Osagarrien posizioa.** 5 posizio dituzu osagarriak kokatzeko 1 2 3 4 5.


**2.7 Prestatu beharreko elikagaia.** Sartu elikagaia labean. Osagarri(k) eta gomendatutako posizioa aukeratu edo kontsultatu prestaketa-taula. Itxi atea.


## PLATER BAT PRESTATZEA

**2.8 Prestaketa-funtzioa aukeratzea** . Funtzioak aukeratzeko agintea biratu eta modeloaren arabera nahi duzun funtzioa aukeratu.

**Bero arrunta, haizagailuarekin.** Edozein plater prestatzeko. Plater bat baino gehiago

presta daiteke usainak edo zaporeak nahastu gabe.


 **Turbo plus.** Erdiko erresistentziak sortzen du beroa.

 **Grill indartsua haizagailuarekin.** Beroa era uniformearen banatuz gainerretzen du.


Tamaina handiko platerak erretzeko egokia.


 **Grill indartsua.** Gainerretzeko: pasta, soufflé eta bexamela.


 **Grill suabea.** Hanburgesak, ogi txigortua eta azalera txikiko elikagaiak.





 **Zolako bero indartsua.** Azpitik ateratzen den bero indartsua era uniformearen banatzen da. Paella eta pizzetarako egokia.

 **Zolako bero indartsua, haizagailuarekin.** Haizagailuak azpitik datorren beroa era uniformearen banatzen du. Paelletarako egokia.



 **Bero arrunta.** Ogia, tartak, pastel beteak eta okela.

 **Desizoztea.** Oso denbora laburrean desizozten du edozein produktu.



**2.9 Temperatura aukeratzea.** Temperatura aukeratzeko agintea  biratu nahi duzun posizioan jarri arte (2.9.1).







Prestaketa era aukeratzeko labeak temperatura optimoa proposatzen badizu, berehala hasiko da prestatzen. Temperatura alda dezakezu dir-dir egiten duen 3 segundotan edo honela: sakatu  tekla (2.9.2), temperaturak dir-dir egingo du; aldatu + agintea biratuz (2.9.3). Edo sakatu  tekla °C posiziara heldu arte (2.9.4), temperaturak dir-dir egingo du; aldatu agintea biratuz + (2.9.5).

°C tekla sakatuta mantentzen baduzu, labearen barruko temperatura erreala bistaratuko da.



**2.10 Labea itzaltzea.** Prestaketa bukatzen den guztietan, funtzioak aukeratzeko  agintea biratu 0 posizioan jarri arte (2.10.1). Zure labeak temperatura aukeratzeko  agintea badu, biratu baita ere 0 posizioan jarri arte (2.10.2).








## DENBORA-FUNTZIOAK

**2.11 Iraupena aukeratzea**  edo .


Aukeratu nahi duzun prestaketa-funtzioa eta temperatura.  edo  sakatu  tekla dir-dir egin arte (2.11.1, 2.11.2, 2.11.3). Doitu prestaketa-denbora +,  tekla sakatuz (2.11.4) edo + agintea biratuz (2.11.5, 2.11.6). Segundo batzuetan, denbora finkaturik geratzen da eta atzerako







kontaketa hasten da. Bukatzerakoan, labeak txistu egingo du. Txistua eteteko sakatu edozein tekla eta itzali labea.

**2.12 Bukatzeko ordua aukeratu**  edo .

Aukeratu prestaketa-funtzioa, temperatura eta prestaketaren iraupena.  edo  sakatu  edo  tekla dir-dir egin arte (2.12.1, 2.12.2, 2.12.3). Doitu prestaketa bukatzeko ordua +,  tekla sakatuz (2.12.4) edo + agintea biratuz (2.12.5, 2.12.6). Zehaztutako orduan bukatzeko atzeratuko da martxan jartzea. Bukatzerakoan, labeak txistu egingo du. Txistua eteteko sakatu edozein tekla eta itzali labea.

**2.13 Deskonexio automatikoa (b, c, d, e).** Labea itzaltzea ahaztu bazaizu, automatikoki deskonektatuko da denbora bat igarota. 100° C baino gutxiagotan, labea 10 ordu igarota deskonektatzen da. 100° C baino gehiagotan, 3 orduan deskonektatzen da.

**2.14 Celeris funtzioa.** Labea aurretiaz berotzeko. Funtzioak aukeratzeko agintea  posiziara biratu eta sartu nahi duzun temperatura (2.9). Labeak berehala hartuko du aukeraturako temperatura. Behin temperatura hartuta, elikagaia sartu eta aukeratu prestaketa-funtzioa nahiz beharrezko denbora.

**2.15 Blokeatze-funtzioa.** Umeak labearekin ibili daitezke ekiditeko. Aktibatzeko, sakatu aldi berean ,  tekla  ikurra ikusi arte (2.15.1). Edo bestela, sakatu aldi berean ,  tekla  ikurra ikusi arte (2.15.2). Desblokeatzeko, errepikatu eragiketara.

**2.16 Hondar-bero.** Itzali eta gero labeak bero jarraitzen duela adierazten du. Termometroa pantailan bistaratuko da barruko temperatura 60° C baino altuagoa den bitartean.

## 3

### Mantentze-lanak eta garbitzea




**3.1 Osagarriak garbitzea.** Plater-ikuzgailuan sartu daitezke. Eskuz garbitzen badituzu, erabili ezazu detergente arrunta. Aurretik uretan jarri garbiketa errazagoa izan dadin.

### Pyrolytikoak ez diren labeak

**3.2 Horma lauak dituzten modeloak.** Labea epel dagoela garbitu ur beroz eta xaboiak bustitako zapi batekin.

### 3.3 Horma zimurtsuak dituzten labeak.

**Autogarbigarriak.** Labe hauen kasuan, atzeko plaka eta alboetako panelak esmalte autogarbigarri batekin estalita daude, labeak funtzionatzen duen bitartean koipea kentzeko balio dutenak. Alboetako panelak alderantzikagarriak dira eta, horrela, estalduraren iraupena bikoizten da.

Panelak ez direnean berez nahikoa garbi geratzen, leheneratu beharra dute. Horretarako, atera osagarri eta ontzi guztiak labetik. Ondo garbitu autogarbigarriak ez diren gainazalak. Aukeratu  funtzioa.




Jarri tenperatura 250° C-tan eta denbora 30 eta 60 minutu bitartean, zikinkeria kopuruaren arabera. Garbiketa-programa bukatu eta labea hoztutakoan, belaki heze batekin elementu autogarbigarriak garbitu eta guztiz funtzionalak izango dira berriz.

### Labe pyrolytikoak

#### 3.4 Pyrolysi bidezko garbiketa.

- Zikinkeria tenperatura altuekin kenduz garbitzen da.
- Keak eta usainak katalizatzaile batetik igarotzean kentzen dira.
- Ez da beharrezkoa labeak koipe asko izan arte itxarotea garbiketa egiteko.
- Pyrolysiaren ostean, labea hotz dagoela, igaro zapi heze bat errauts zuria kentzeko.
- Pyrolysia martxan jarri baino lehen, atera osagarri guztiak labetik, sukaldeko osagarriak eta gidari teleskopikoak barne.
- Zikinkeria-multzo handirik badago, kendu pyrolysia egin baino lehen, su hartu edo ke gehiegi sortu dezaten ekiditeko.
- Pyrolysiaren gainazalak normalean baino beroago jartzen dira. Umeek urrun egon behar dute.

Labearen zikinkeria-mailaren arabera, bi pyrolysi mota aukeratu ditzakezu.



**Pyrolysia ** : Labea oso zikin dagoenean erabili, garbiketa 2 ordutan egiten da. Aktibatzeke, funtzioak aukeratzeko  agintea  posizioan jarri (3.4.1).








**Oharra:** Aukera honetan, pyrolysi bidezko

garbiketa egin daiteke, erretilu esmaltatua osagarria. Metatutako koipea kendu ondoren, 2. mailan jarri.

**ECO Pyrolysia ** : Garbiketa ordu eta erdian egiten du. Aktibatzeke, funtzioak aukeratzeko  agintea  posizioan jarri (3.4.2).

**Oharra:** Denbora eta tenperatura parametroak finkoak dira eta, beraz, ezin dira aldatu.

 Prozesua hastean, labeak oso tenperatura altuak hartzen ditu eta, segurtasuna bermatzeko, atea blokeatu eta argia pizten da  ikurraren alboan (3.4.3). Tenperatura jaisten denean, argia itzaliko da eta atea ireki ahal izango da berriz.

**3.5 Pyrolysi geroratu.** Pyrolysi prozesua bukatzeko ordua programatzeko aukera ere baduzu. Funtzioak aukeratzeko  agintea biratu eta aukeratu  edo  (3.5.1). Sakatu  (3.5.2) edo  (3.5.3)  ikurrak dir-dir egin arte. Pyrolysia bukatzeko ordua doitzeko, biratu denbora aukeratzeko  agintea (3.5.4, 3.5.5).

**3.6 Barruko hormak garbitzea.** Alboetako gidariak atera garbiketa prozesuen ondoren egon litezkeen koipe-hondarrak edota errautsak kentzeko. Modeloen arabera, alboetako gidariak bi finkatze mota dute; euskarririk gabekoa (3.6.1, 3.6.2) edo euskarriiduna (3.6.4, 3.6.5). Behin gidariak aterata, erabili zapi heze bat alboetako hormak garbitzeko (3.6.3, 3.6.6). Behin labea hormak garbituta, jarri gidariak berriz.

Zure labeak grill eraisgarria badu, egin tira gorantz eta sakatu jaisteko (3.6.7) eta garbitu sabaia zapi heze batekin (3.6.8).

#### 3.7 Kristalak garbitzea.

**Kanpoko garbiketa:** Erabili ezazu zapi leun bat kristalak garbitzeko produktu batez hezetuta.

**Barruko garbiketa:** Kristalen barruko aldea zikin badago, Garbitzeko desmunta ditzakezu.

Labea hotz dagoela, irekia tea guzti zeta osagarrien poltsatxoan aurkituko dituzun tope gorriekin finka ezazu. Geratzen diren bi osagarriak sartu palanka eginez kristala atxartzeko (3.7.3). Kendu kristala (3.7.4),

garbitu eta lehortu zapi batekin (3.7.5). Beharrezkoa bada, ate barruko kristalak kendu. Modeloaren arabera kristal bat edo bi izan daitezke, izkina bakoitzean tope beltza dutenak. Horiek kentzeko, sartu eskua atearen azpiko aldetik eta tiratu gorantz (3.7.6). Behin kenduta, kendu topeak kristala garbitzeko (3.7.7).

Kristalak garbi daudenean (3.7.8) sartu itzazu berriz gomazko topeetan, muturra gorantz dutela (3.7.9) eta jarri kristalak ezkerrekoa (L) nahiz eskuinekoa (R) bisagren ondoan daudela ziurtatuz (3.7.10). Bukatzeko, jarri geratzen den kristala PYROLYTIC hitza irakurtzeko moduan (3.7.11). Kendu topeak (3.7.12) eta itxi atea.

**Erabilera-oharrak:**

- Ziurtatu labea itzalita dagoela.
- Kristala askatu baino lehenago, utzi hozten.
- Ez erabili lurrin bidez garbitzeko tresnarik.

**3.8 Labea kanpotik garbitzea:** Erabili produktu neutroak. Lehortu ondo zapi leun batekin.

4

**Arazoak konpontzea**



Badaude zuk zeuk konpondu ditzakezun arazo batzuk.

- 4.1 Labea ez da berotzen.** Ziurtatu konektaturik dagoela eta fusiblea ez dagoela erreta. Igo aukeraturako tenperatura.
- 4.2 Barruko argiak ez du funtzionatzen.** Aldatu bonbilla edo fusiblea.
- 4.3 Janaria prestatzean kea ateratzen da.** Jaitsi tenperatura edota labea garbitu.
- 4.4 Pyrolysi bidezko garbiketa ez da martxan jartzen.** Ziurtatu atea ondo itxi duzula. Blokeatze-sistemak edo tenperatura sentsoreak akatsen bat du. Deitu Zerbitzu Teknikoari.
- 4.5 Labeak txistu egiten du.** Aukeraturako tenperatura lortu da. Prestaketa-zikloa amaitu egin da.
- 4.6 Prestaketa amaitu eta gero zarata egiten du.** Normala da, haizagailuak martxan jarraitzen du barruko nahiz kanpoko tenperatura jaitsi bitartean.

**4.7 Arazoen ohartarazpenak**

**F01** Tenperatura-sentsorearen akatsa.

**F02** Atea blokeatuta (4.7.1).

**F03** Ez da posible pyrolysis egitea.

**F04** Atearen blokeatze-sistemaren akatsa.

**F05** Software-akatsa.

**F10** Prestaketa martxan dagoen bitartean elektrizitate-hornidura etetea.

**Auto** Automatikoki deskonektatzea hainbat orduz funtzionatu ondoren (4.7.2).

**Ez ibili labearekin.** Konpontzeko zerbitzu teknikoari deitu.

5 **Segurtasuna**

- Labea baimendutako instalatzaile batek instalatu behar du, eta horretarako fabrikatzailearen instrukzioak eta eskemak jarraitu behar ditu.
- Instalazio elektrikoa ezaugarri-plakan adierazitako gehienezko potentziara egokitu behar da, eta korronte elektrikoaren hargunera arazuko lur-hargunera.
- Labearen sareko zirkuituak ebaketa-etengailu omnipolar bat izan behar du, eta etengailu horren kontaktuen artean gutxienez 3 mm-ko distantzia izan behar da.
- Argindar-kablea hondatuta badago, saldu osteko zerbitzuak edo antzeko langile gaituren batek ordeztu behar du, arriskua saihesteko.
- Ziurtatu aparatua deskonektatuta dagoela lanpara ordeztu aurretik, balizko txoke elektrikoak saihesteko.
- Labeko atea garbitzeko, ez ezazu erabili garbiketa-produktu urratzailerik ezta metalezko espartzu gogorrik, gainazala urratu eta beira apurtu daitekeelako.
- Haur txikiak labetik urruti mantendu. Labea martxan dagoela eskura dauden atalak bero daitezke.
- Ez ukitu labe barruko berogailurik.

- Gailu hau ezin dute ezintasunen bat (fisikoa, zentzumenekoa edota burukoa) duten pertsonak erabili (haurrak barne) ezta eskarmenturik edota ezagutzarik ez dutenek ere haien segurtasunaren ardurara duen norbaitek gailua erabiltzeko argibiderik eman ez badio edota horrek erabilera gainbegiratzen ez badu. Umeak gainbegiratu beharko dira gailuarekin jolastea saihesteko.

## 6

### Ingurumena



#### Labea ingurumena babesteko diseinatu da.

**Ingurumena zaintzen du.** Labea behar denean bakarrik aurre-berotu (ikus taula). Ahal bada kolore iluneko moldeak erabili. Labea denbora luzez erabili behar baduzu, aurreikusitakoa baino 5 edo 10 minutu lehenago deskonektatu.

#### Tresna elektriko eta elektronikoen hondakin-kudeaketa.



ikurrak esan nahi du gailua ez dela etxeko hondakinak jasotzeko ohiko edukiontzietara bota behar.

Hondakinen bilketarako zentro berezi batean utzi zure labea.

Etxetresna elektrikoaren birziklatzeak osasunerako eta ingurumenerako ondorio kaltegarriak saihesten ditu, eta energia eta baliabideak aurrezteko ahalbidetzen du.

Informazio gehiago nahi izanez gero, jar zaitez harremanetan herriko agintariekin edo labea erosi zenuen saltokiarekin.



## Egosketa-taula

	Elkagaia	Programa eta temperatura	Iraupena	Kokalekua	Aurre-beroketa	Osagarriak	
haragiak eta hegaztiak	txahalkia 1,5 Kg	 190° C	 210° C	50 - 60 min	 1	ez	
	txerrikoa 1,5 Kg	 150° C	 180° C	85 - 95 min	 2	ez	
	bildotsa 1,2 Kg	 200° C	 220° C	40 - 50 min	 2	ez	 
	indioilarra 4 Kg	 170° C	 190° C	115 - 125 min	 1	ez	
	oilaskoa 1,25 Kg	 210° C	 230° C	50 - 60 min	 1	ez	
barazkiak	piper gorriak erreta 1,25 Kg	 190° C	 210° C	30 - 40 min	 2	ez	 
	tomate beteak 4 ale	 200° C	 220° C	15 - 19 min	 2	ez	
arrainak eta itsaskiak	legatz errea 1,5 Kg	 210° C	 230° C	7 - 9 min	 2	bai	
	otarrainka labean 1 Kg	 220° C	 240° C	4 - 5 min	 4	bai	
	arrain erreak 1 Kg	 200° C	 220° C	13 - 17 min	 2	bai	
	bakailoa labean 1,5 Kg	 210° C	 220° C	7 - 9 min	 2	bai	
bestelakoak	pizza	 200° C	 220° C	18 - 22 min	 1	bai	
	ogia	 200° C	 220° C	18 - 22 min	 2	ez	
	madalenak	 190° C	 210° C	15 - 19 min	 2	bai	
	budina	 130° C	 150° C	30 - 40 min	 1	ez	
	desizozketa elikagai mota guztietarako	 75° C			 2	ez	