

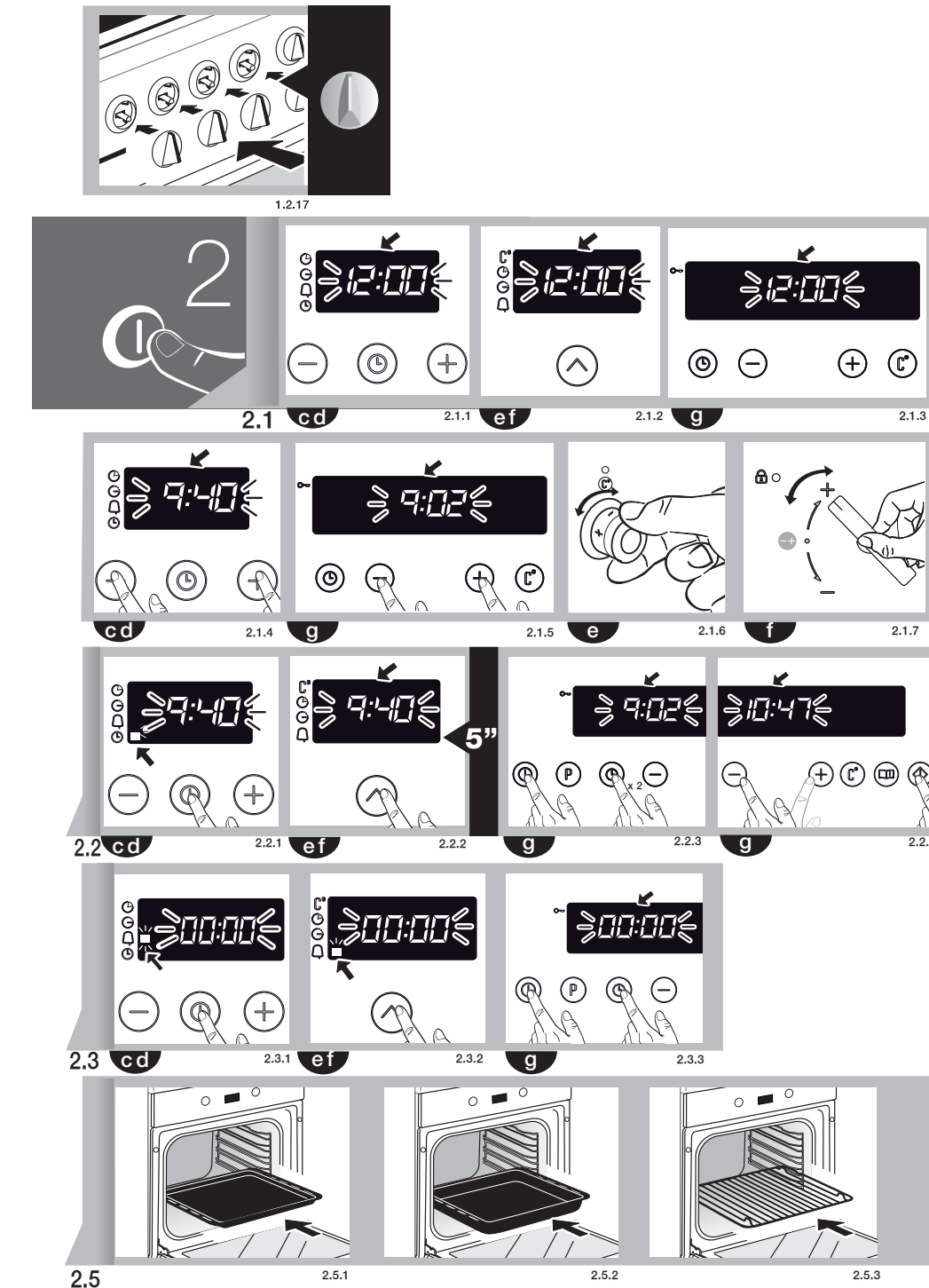
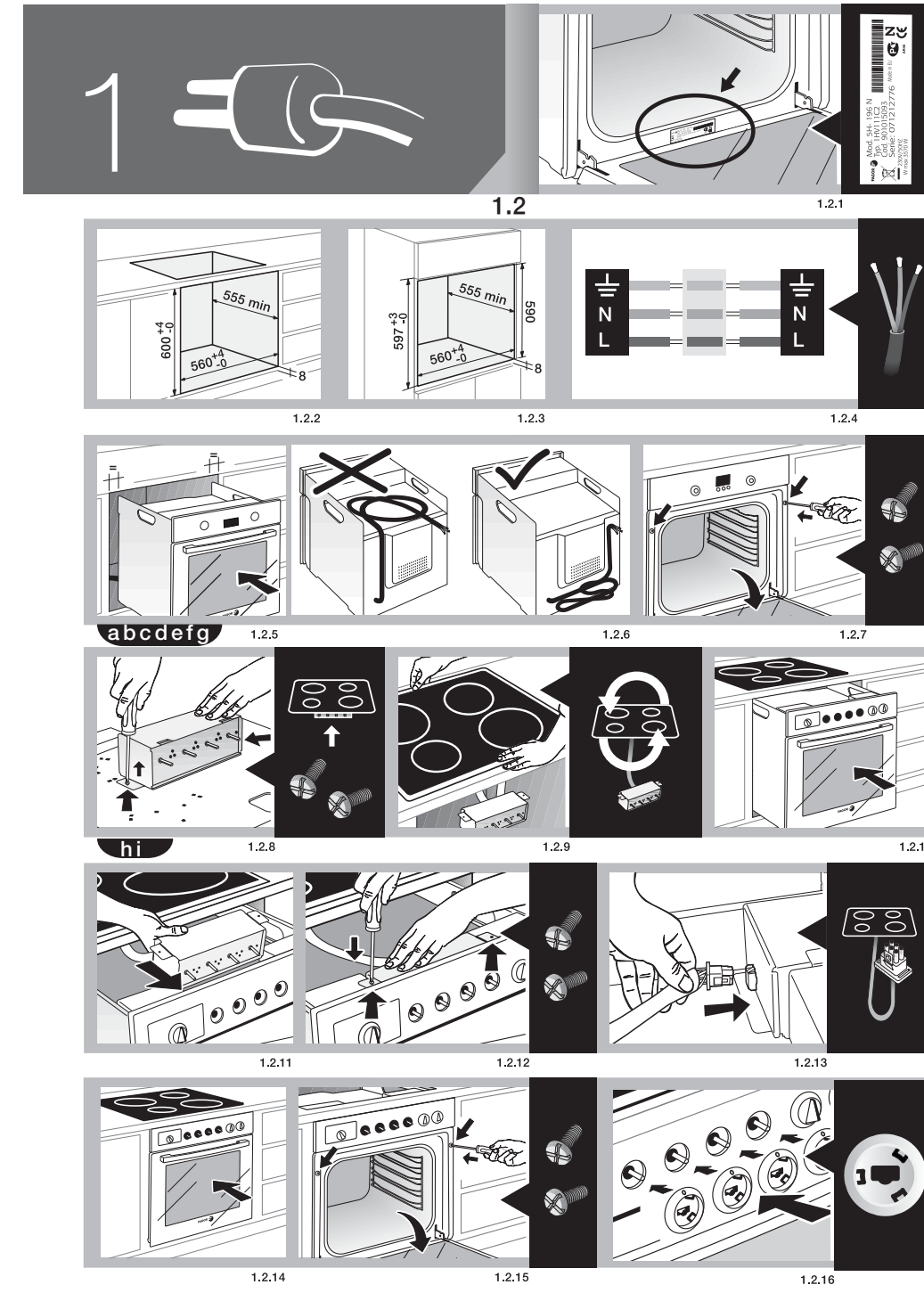
edesa

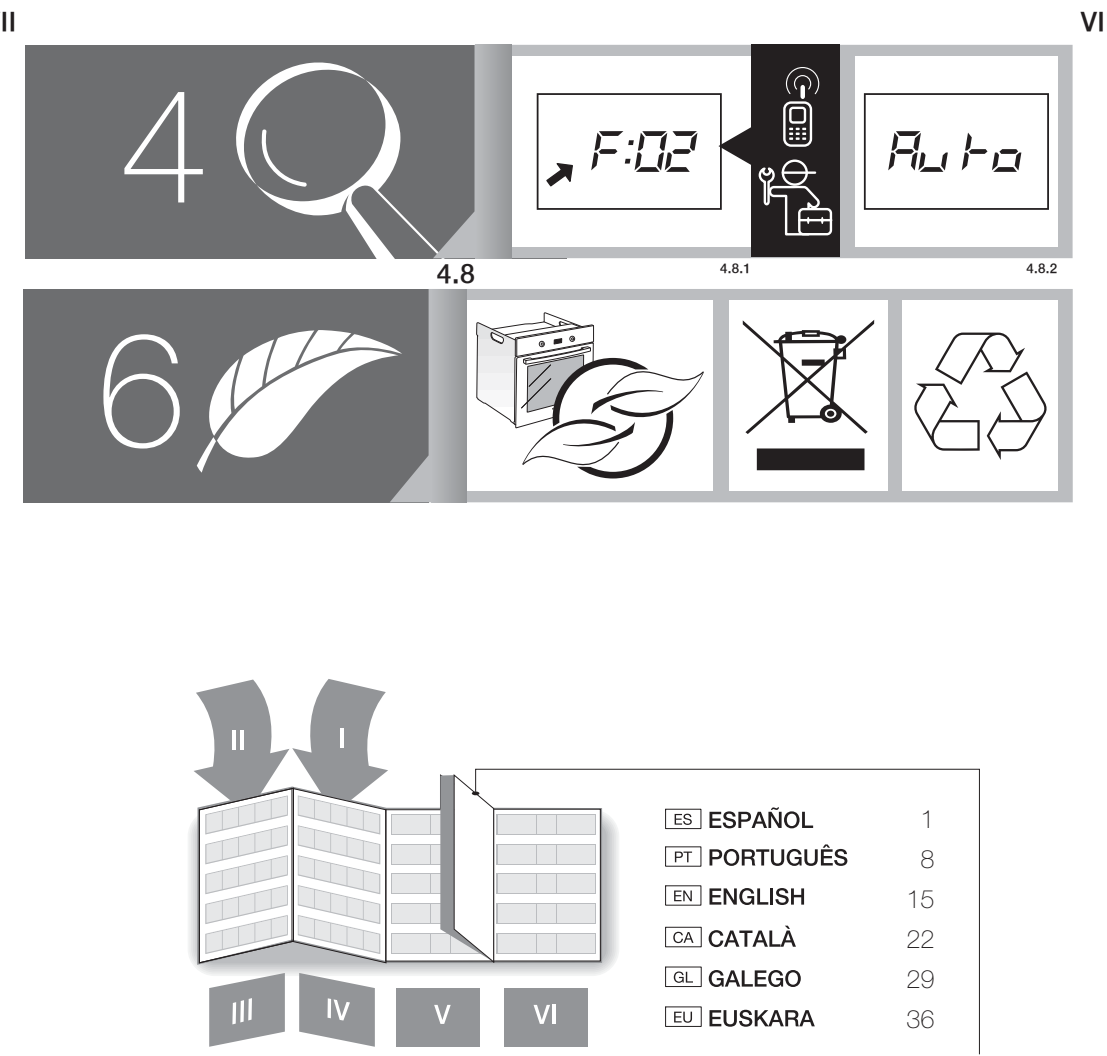
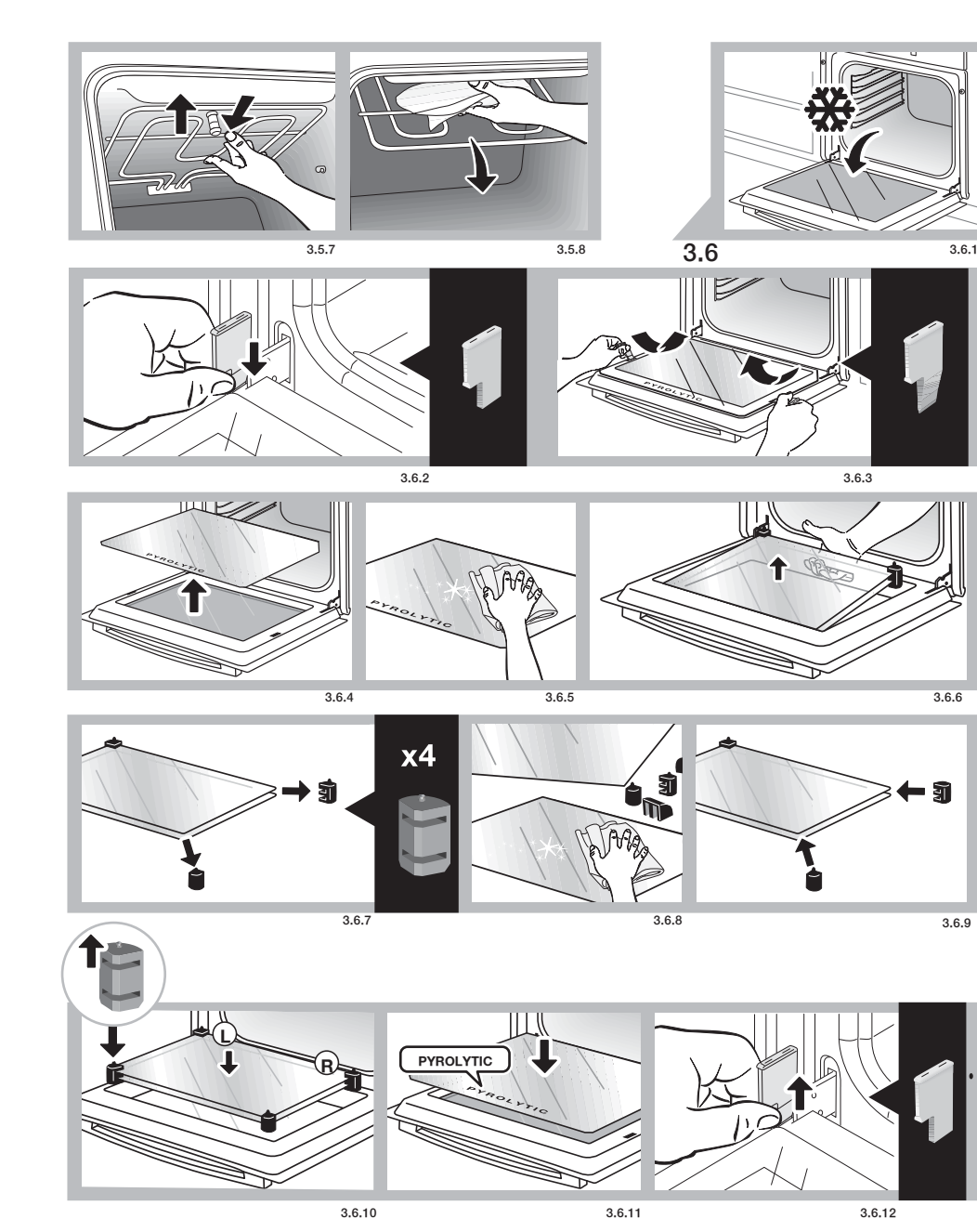
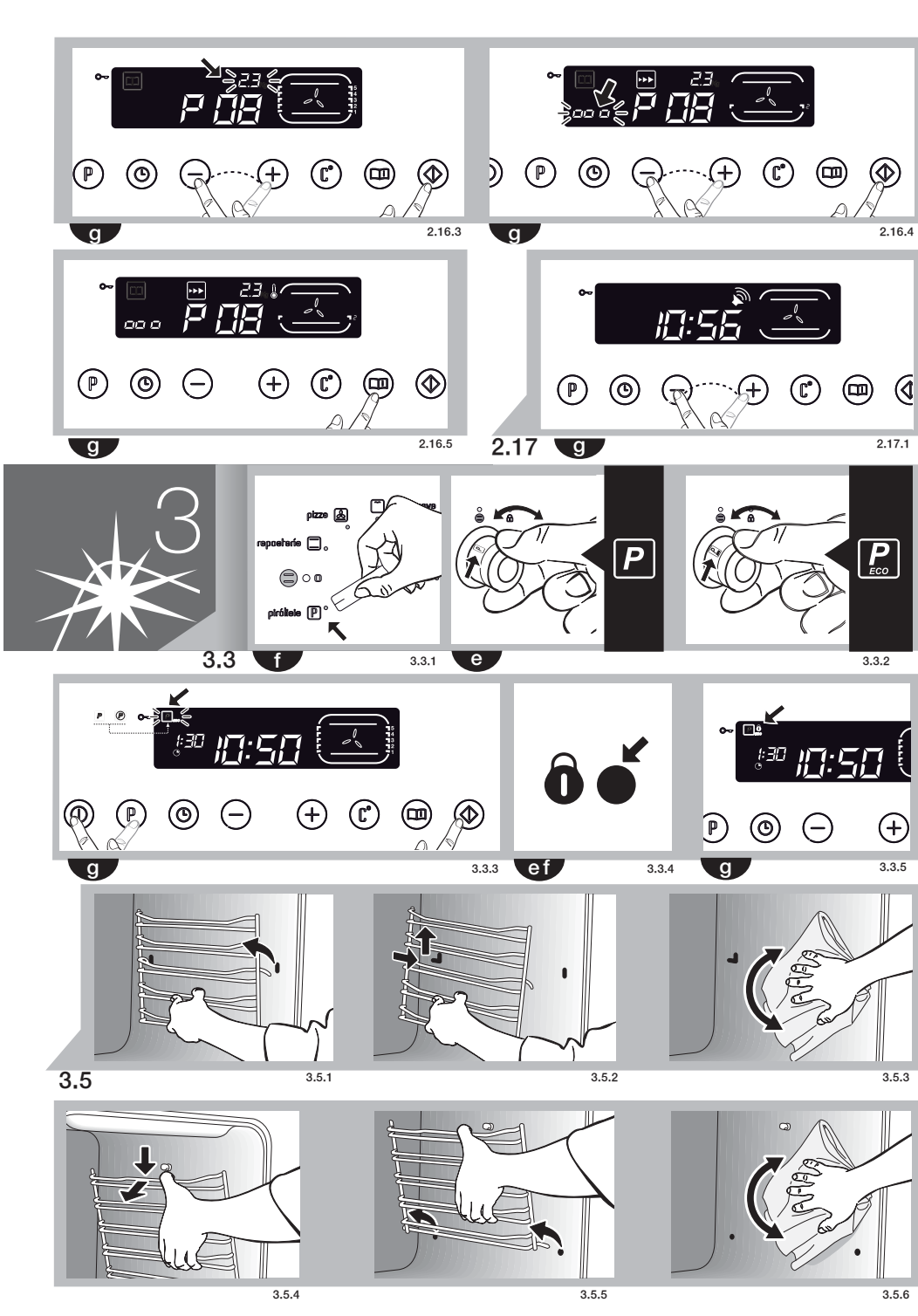
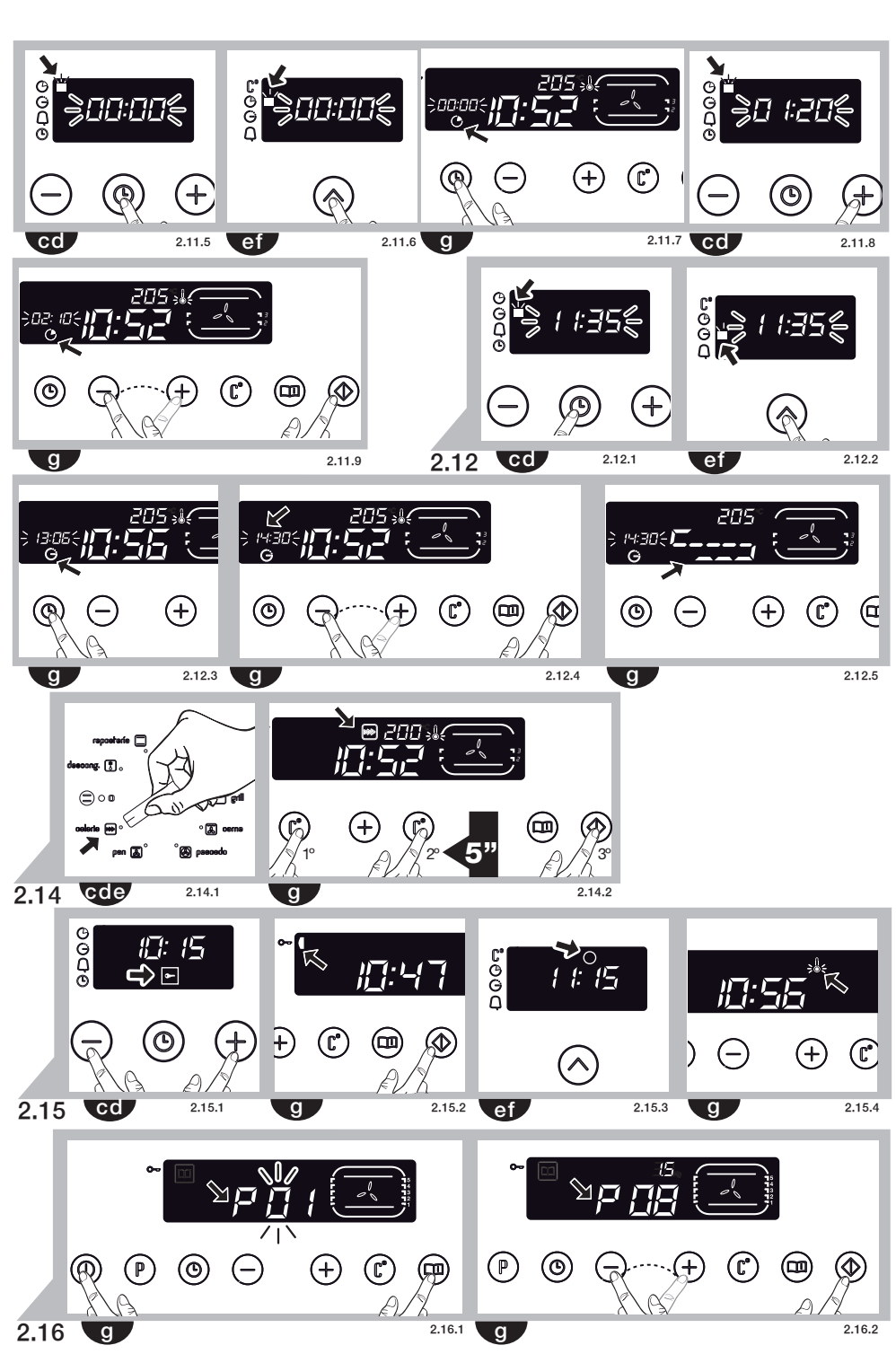
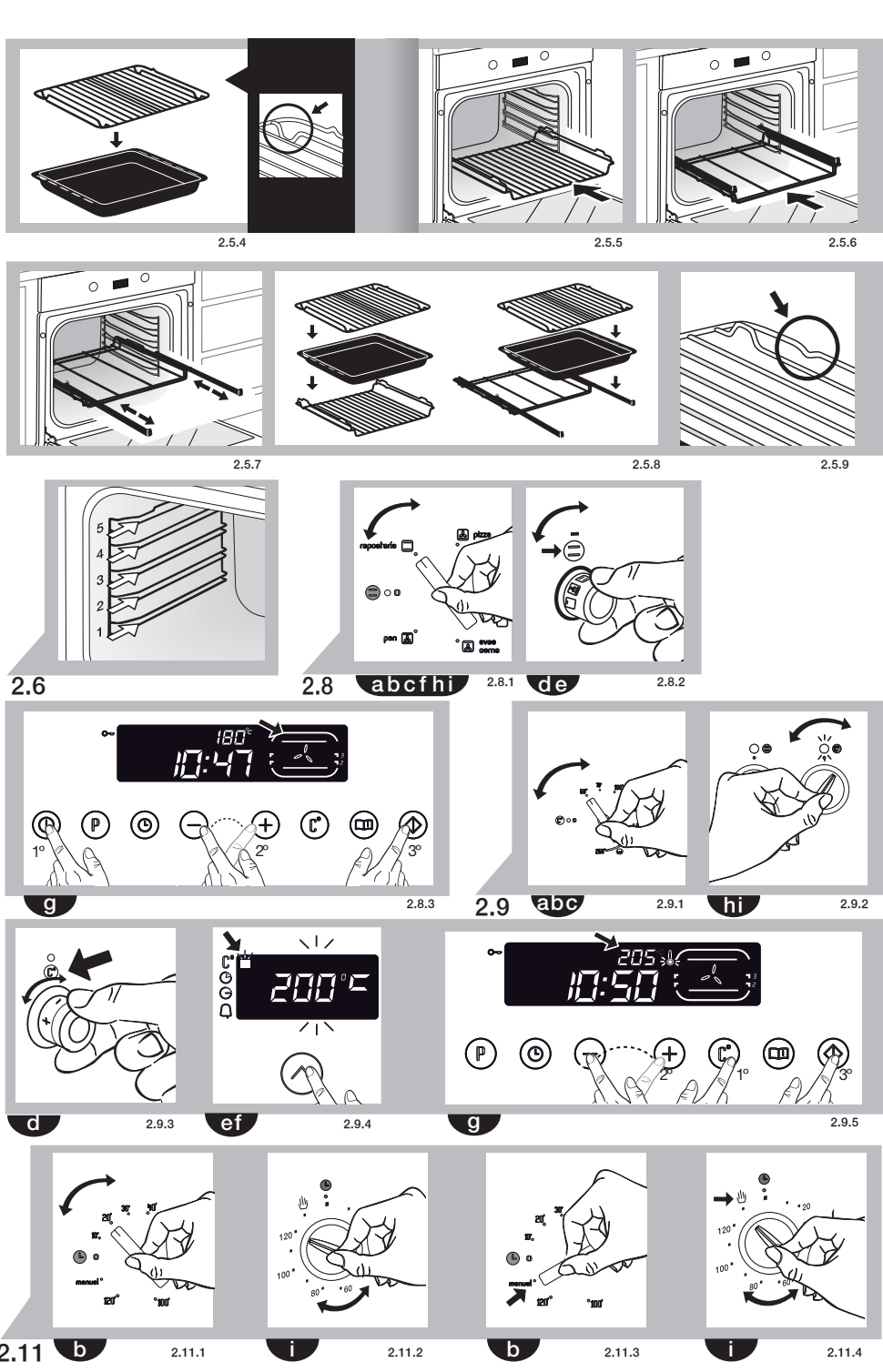
EDESA
Apdo. 49 B° San Andrés 18
20500 Mondragón (SPAIN)
info@edesa.com
www.edesa.com



edesa

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





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.

0

Identificación



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

1

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 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).

- 1.3 **Hornos polivalentes para placas vitrocerámicas (h, i):** el horno sólo se instalará con las placas vitrocerámicas recomendadas por el fabricante con el fin de evitar un peligro. Coloca la placa de cocción encima de la encimera y suelta la caja de los conmutadores (1.2.8). Introduce la placa en el hueco de la encimera cumpliendo los requisitos de instalación (ver manual de la placa) (1.2.9). Introduce el horno en el hueco del mueble dejando espacio para su manipulación (1.2.10). Atornilla la caja al horno (1.2.11, 1.2.12). Conecta la placa al horno (1.2.13). Introduce el horno hasta el fondo y sujétalo con los dos tornillos suministrados (1.2.14, 1.2.15). Coloca a presión los suplementos de los mandos, según el tipo de foco de calor (1.2.16) y los mandos (1.2.17).

2

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, 2.1.5) ó girando el mando (2.1.6, 2.1.7). Al cabo de 3 segundos ó pulsando la tecla ó la hora queda validada. **Nota:** Vuelve a ajustar la hora después de un corte de suministro eléctrico.

- 2.2 **Modificación de hora** (c,d,e,f). Con el horno apagado, pulsa hasta llegar a la posición (2.2.1) ó pulsa durante unos segundos (2.2.2). La hora parpadea, ajusta la hora pulsando las teclas , ó girando el mando (2.1.6, 2.1.7). En unos segundos la hora queda validada.






Mod. (g). Enciende el horno y pulsa 2 veces , el visor parpadea (2.2.3). Modifica la hora con , y valida pulsando (2.2.4).



- 2.3 **Función avisador** (c,d,e,f). Pulsa ó hasta llegar a la posición (2.3.1, 2.3.2). Ajusta el tiempo con las teclas , ó girando el mando (2.1.6, 2.1.7). En unos segundos el tiempo queda validado y comienza la cuenta atrás. Al finalizar se activa una señal sonora. Para silenciar pulsa cualquier tecla.

Mod. (g). Enciende el horno . Pulsa , el visor pasa a y parpadea (2.3.3). Ajusta el tiempo con , . Valida pulsando para comenzar la cuenta atrás.

Transcurrido el tiempo el horno emite una señal acústica. Pulsa cualquier tecla para silenciar.



- 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). Ten en cuenta la posición de las parrillas al introducirlos en el interior. Disponen de topes laterales antivuelco (2.5.9).


2.6 Posición accesorio. Dispones de 5 posiciones para colocar los accesorios     .


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  (a, b, c, d, e, f, h, i). Gira el mando selector de funciones  y selecciona la función deseada según modelo (2.8.1, 2.8.2).


Mod. (g). Enciende el horno  con ,  selecciona la función de cocinado deseada. Válida pulsando  (2.8.3).


 **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.



 **Función Celeris.** Recomendada para platos que requieren un calentamiento previo.

2.9 Selección de temperatura  (a, b, c, d, e, f, h, i). Gira el mando selector de temperatura  hasta la posición deseada (2.9.1, 2.9.2, 2.9.3).



Si al seleccionar la función de cocinado el horno te propone una temperatura óptima, la cocción empieza de inmediato. Puedes modificar esta temperatura (2.9.4) girando el mando  (2.1.6, 2.1.7).








Mod. (g). Una vez seleccionado el programa, pulsa . Modifica la temperatura con , . Valida pulsando  (2.9.5). Si mantienes pulsado la tecla °C, se visualizará la temperatura real del interior del horno.








Nota: Se puede detener la cocción en cualquier momento pulsando la tecla . Para apagar el horno pulsa .


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






FUNCIONES DE TIEMPO


2.11 Temporizador  (b, i): selecciona los minutos girando el mando selector (2.11.1, 2.11.2). Si quieres que funcione sin limite de tiempo, ponlo en la posición **manual**  (2.11.3, 2.11.4).

Selección de la duración  (c, d, e, f, g). Selecciona la función de cocinado y la temperatura deseada. Pulsa  ó  hasta que  parpadee (2.11.5, 2.11.6, 2.11.7). Ajusta el tiempo de cocinado pulsando las teclas ,  (2.11.8, 2.11.9) ó girando el mando  (2.1.6, 2.1.7). 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  (c, d, e, f): Selecciona la función de cocinado, la temperatura y la duración del cocinado. Pulsa  ó  hasta que  parpadee (2.12.1, 2.12.2). Ajusta la hora de fin de cocción pulsando las teclas ,  ó girando el mando  (2.1.6, 2.1.7). 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.






Mod. (g): Selecciona una función de cocinado, temperatura y duración. Pulsa  hasta




visualizar  (2.12.3). Pulsa  ,  para regular la hora fin de cocinado y valida con  (2.12.4). Mientras el horno está a la espera en el display se visualizará una línea discontinua en movimiento  (2.12.5). La cocción termina a la hora indicada. Al terminar, el horno emite una señal sonora. Pulsa cualquier tecla para silenciar.


Nota: Durante la cocción el termómetro  parpadea. Una vez alcanzada la temperatura seleccionada, emite un pitido.


2.13 Desconexión automática (c, d, e, f, g). 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  (c, d, e). Para precalentamiento del horno. Gira el mando selector de funciones hasta la posición  e introduce la temperatura deseada (2.14.1). El horno alcanza rápidamente la temperatura seleccionada. Una vez alcanzada introduce el alimento y selecciona la función de cocinado y tiempo necesario.






Mod. (g): Recomendada para platos que requieren un calentamiento previo. Selecciona una función. Pulsa  y vuelve a pulsar  durante 5 segundos, hasta que aparezca en el display . Valida pulsando  (2.14.2). Una vez alcanzada la temperatura  desaparece.

2.15 Función Bloqueo (c, d). Para evitar manipulaciones por parte de los niños. Actívalo pulsando simultáneamente las teclas  ,  hasta visualizar  (2.15.1).











Mod. (g) (Teclas). Para evitar manipulaciones por parte de los niños. Con el horno cocinando o totalmente apagado mantén pulsada la tecla  durante unos segundos (2.15.2). Para desbloquear el horno repite la operación.


Nota: Si bloqueas el horno estando encendido, puedes apagarlo manteniendo pulsado .



Calor residual (e, f, g). Indica que el horno una vez apagado todavía se mantiene caliente. Se visualizará (o ) en el display mientras la temperatura en el interior sea superior a 60° C (2.15.3, 2.15.4).

2.16 Función Recetas  (g). Enciende el horno . Pulsa  (2.16.1), con  ,  selecciona la receta adecuada de entre las incluidas.

g	Receta
P 01	Tomates rellenos
P 02	Pimientos rojos asados
* P 03	Merluza o bacalao asado
* P 04	Salmón a la cerveza
* P 05	Truchas con champiñones
* P 06	Langostinos
P 07	Cinta de lomo de cerdo
P 08	Cordero asado
P 09	Roti de ternera
P 10	Conejo asado
P 11	Pollo asado
P 12	Bizcocho tradicional
* P 13	Magdalenas
P 14	Flan de huevo
P 15	Pan, Baguetinas precocinadas

Valida  (2.16.2). Ajusta el peso con  ,  y valida  (2.16.3). Ajusta el grado de acabado ( poco hecho a  muy hecho) con  ,  y valida  (2.16.4). El horno se pone en funcionamiento (2.16.5). Las recetas marcadas con (*) requieren de un calentamiento previo  , excepto en programación diferida. Alcanzada la temperatura te avisa mediante unos pitidos. En ese momento puedes introducir el alimento en el horno.

Nota: Durante la cocción al mantener pulsado  se muestra la información de la receta en curso.

2.17 Función luz interior del horno (g): Cuando el horno está en modo ahorro de energía la luz se enciende sólo durante unos segundos al pulsar °C. Puedes desactivarlo para que la luz permanezca encendida permanentemente durante el cocinado. Para ello, con el horno apagado pulsa simultáneamente las teclas  ,  hasta oír un pitido. Para volver al modo ahorro de energía repite la operación (2.17.1).

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.

3.2 Hornos no pyrolyticos (a, b, c, d, h, i). Limpia el horno a temperatura templada, pasando un paño con agua caliente y jabón.

Hornos pyrolyticos (e, f, g).


3.3 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 pyrolysis 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.


Puedes optar entre tres tipos de pyrolysis para efectuar la limpieza.



Pyro Turbo : Realiza la limpieza en 2 horas.







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.

Pyro Eco : Realiza la limpieza en 1 hora 30 minutos.




Auto Pyro : La duración depende del grado de suciedad del horno.







Mod (f): Gira el mando selector de funciones a la posición  (3.3.1).








Mod (e): Gira el mando selector de funciones a la posición ,  (3.3.2).

Mod (g): Para activar enciende el horno  pulsa  hasta seleccionar el modo de limpieza deseado , , . Valida  (3.3.3). La limpieza comienza inmediatamente.

Nota: En la pyrolysis, 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 visualiza (3.3.4, 3.3.5). Cuando la temperatura baje, el símbolo  se apaga ó  desaparece y puedes abrir la puerta.

3.4 Pyrolysis diferida (e, f). Puedes programar la hora a la que termina el proceso de pyrolysis. Gira el mando selector de funciones  y selecciona  ó . Pulsa  hasta que  parpadee. Ajusta la hora fin de pyrolysis girando el mando selector de tiempo  (2.1.6, 2.1.7).

Mod. (g). Puedes programar la hora a la que termina el proceso de pyrolysis. Enciende el horno  y pulsa  para seleccionar el modo de pyrolysis adecuado. Pulsa  y visualizarás el símbolo . Introduce hora de fin de limpieza con , . Valida .

3.5 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 (3.5.1, 3.5.2) o con soporte, (3.5.4, 3.5.5). Una vez extraídas utiliza un paño húmedo para limpiar las paredes laterales (3.5.3, 3.5.6). 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 (3.5.7) y limpia el techo con un paño húmedo (3.5.8).

3.6 Limpieza de los cristales.

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

Limpieza interior (e, f, g): Si el interior de los cristales está sucio, puedes desmontarlos para su limpieza.

Cuando el horno esté frío, abre la puerta del todo (3.6.1), y fjala con los topes rojos que se suministran en la bolsita de accesorios (3.6.2). Introduce los dos accesorios restantes para levantar el cristal haciendo palanca (3.6.3). Retira el cristal (3.6.4), límpialo y sécalo con un paño (3.6.5). 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 (3.6.6). Una vez extraídos retira los topes para limpiar los cristales (3.6.7).

Cuando los cristales estén limpios (3.6.8), vuelve a encajarlos en los topes de goma, con el pitón hacia arriba (3.6.9) y coloca los cristales de forma que "L" izquierda y "R" derecha queden al lado de las bisagras (3.6.10). Para terminar coloca el cristal restante de forma que leas la palabra PYROLYTIC (3.6.11). Retira los topes (3.6.12) 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.

3.7 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 No funciona.** Comprueba si está conectado, y/o que el mando selector de tiempo no está en 0.
- 4.8 Avisos de incidencias.**

F 03 ! Fallo del sensor de temperatura.

F 02 ? Puerta bloqueada (4.8.1).

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 (4.8.2).

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	Precalentamiento	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.

0

Identificação



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

1

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).

1.3 Fornos polivalentes para placas vitrocerâmicas (h, i): só dever instalar o forno com as placas vitrocerâmicas recomendadas pelo fabricante a fim de evitar perigos. Coloque a placa de cozedura por cima do tampo e solte a caixa dos comutadores (1.2.8). Introduza a placa no orifício do tampo cumprindo os requisitos de instalação (ver manual da placa) (1.2.9). Introduza o forno no orifício do móvel, deixando espaço para a sua manipulação (1.2.10). Aparafuse a caixa ao forno (1.2.11, 1.2.12). Ligue a placa ao forno (1.2.13). Introduza o forno até ao fundo e fixe-o com os dois parafusos fornecidos (1.2.14, 1.2.15). Coloque à pressão os suplementos dos comandos, de acordo com o foco de calor (1.2.16) e os comandos (1.2.17).

2

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 $\boxed{+}$, $\boxed{-}$ (2.1.4, 2.1.5) ou rodando o comando $\boxed{+}$ (2.1.6, 2.1.7). Após 3 segundos ou premindo a tecla ⏻ ou ⏮ a hora fica validada. **Nota:** Volte a ajustar a hora depois de um corte do fornecimento de energia.

2.2 Modificação da hora ⏻ (c,d,e,f). Com o forno desligado, prima ⏻ até chegar à posição ⏻ (2.2.1) ou prima ⏮ durante alguns segundos (2.2.2). Com a hora a piscar, ajuste a hora premindo as teclas $\boxed{+}$, $\boxed{-}$ ou rodando o comando $\boxed{+}$ (2.1.6, 2.1.7). Após alguns segundos a hora fica validada.

Mod. (g). Ligue o forno ⏻ e prima 2 vezes ⏻ , o visor fica a piscar (2.2.3). Modifique a hora com $\boxed{+}$, $\boxed{-}$ e valide premindo ⏻ (2.2.4).

2.3 Função alarme ⏻ (c,d,e,f). Prima ⏻ ou ⏮ até chegar à posição ⏻ (2.3.1, 2.3.2). Ajuste o tempo com as teclas $\boxed{+}$, $\boxed{-}$ rodando o comando $\boxed{+}$ (2.1.6, 2.1.7). Após alguns segundos o tempo fica validado e começa a contagem decrescente. No final é activado um sinal sonoro. Para silenciar prima qualquer tecla.

Mod. (g). Ligue o forno ⏻ . Prima ⏻ , o visor passa para ⏻ e fica a piscar (2.3.3). Ajuste o tempo com $\boxed{+}$, $\boxed{-}$. Valide premindo ⏻ para começar a contagem decrescente.

Após esse tempo o forno emite um sinal acústico. Prima qualquer tecla para silenciar o alarme.

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). Tenha em conta a posição das grelhas quando as introduzir no interior. Têm amortecedores laterais anti-viragem (2.5.9).

2.6 Posição acessório. Tem 5 posições para colocar os acessórios .

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 (a, b, c, d, e, f, h, i). Rode o comando selector de funções e seleccione a função desejada de acordo com o modelo (2.8.1, 2.8.2).

Mod. (g). Ligue o forno com , seleccione a função de cozedura desejada. Valide premindo (2.8.3).

- 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.** Gratinados: 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.
- Função Celeris.** Recomendada para pratos que requerem um aquecimento prévio.

2.9 Selecção de temperatura (a, b, c, d, e, f, h, i). Rode o comando selector de temperatura até à posição desejada (2.9.1, 2.9.2, 2.9.3).

Se ao seleccionar a função de cozedura o forno propuser uma temperatura ideal, a cozedura começa de imediato. Pode modificar esta temperatura (2.9.4) rodando o comando (2.1.6, 2.1.7).

Mod. (g). Uma vez seleccionado o programa, prima . Modifique a temperatura com , . Valide pressionando (2.9.5). Se mantiver o botão °C premido, visualizar-se-á a temperatura real do interior do forno.

Nota: Se pretende parar a cozedura em qualquer momento prima a tecla . Para desligar o forno prima .







2.10 Desligar o forno. Em qualquer caso, quando a cozedura estiver terminada, rode o comando selector de funções para a posição **0**. Se o seu forno tiver o comando selector de temperatura rode-o também para a posição **0**.


FUNÇÕES DE TEMPO

2.11 Temporizador (b, i): seleccione os minutos rodando o comando selector. (2.11.1, 2.11.2). Se pretender que funcione sem limite de tempo, coloque-o na posição **manual** (2.11.3, 2.11.4).



Selecção da duração (c, d, e, f, g). Selecciono a função de cozedura e a temperatura desejada. Prima ou até que o fique a piscar (2.11.5, 2.11.6, 2.11.7). Ajuste a hora de cozedura premindo as teclas , (2.11.8, 2.11.9) ou rodando o comando (2.1.6, 2.1.7). Após alguns segundos o tempo fica validado e começa a contagem decrescente. Quando o forno terminar o programa seleccionado emite um apito, para silenciá-lo prima qualquer tecla e o forno desliga-se.






2.12 Selecção hora fim (c, d, e, f): Selecciono a função de cozedura, a temperatura e a duração da cozedura. Prima ou até que o fique a piscar (2.12.1, 2.12.2). Ajuste a hora de fim de cozedura premindo as teclas , ou rodando o comando (2.1.6, 2.1.7). A colocação em funcionamento fica retardada para finalizar à hora indicada. Quando o programa terminar emite um apito. Para silenciá-lo prima qualquer tecla e o forno desliga-se.




Mod. (g). Seleccione uma função de cozedura, temperatura e duração. Prima  até visualizar  (2.12.3). Prima ,  para regular a hora de fim de cozedura e valide com  (2.12.4). Enquanto o forno estiver a aguardar é visualizado no visor uma linha descontinua em movimento  (2.12.5). A cozedura termina na hora indicada. Quando terminar, o forno emite um sinal sonoro. Prima qualquer tecla para silenciar o alarme.


Nota: Durante a cozedura o termómetro  fica a piscar. Uma vez atingida a temperatura seleccionada, é emitido um apito.


2.13 Desligação automática (c, d, e, f, g). 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  (c, d, e). Para o pré-aquecimento do forno. Rode o comando selector de funções até à posição  e introduza a temperatura desejada (2.14.1). O forno atinge rapidamente a temperatura seleccionada. Uma vez alcançada introduza o alimento e seleccione a função de cozedura e o tempo necessário.






Mod. (g): Recomendada para pratos que requerem um aquecimento prévio. Seleccione uma função. Prima  e volte a premir  durante 5 segundos, até aparecer no visor . Valide pressionando . (2.14.2) Uma vez alcançada a temperatura  desaparece.

2.15 Função Bloqueio (c, d). Para evitar manipulações por crianças. Active-o premindo simultaneamente as teclas ,  até visualizar  (2.15.1).











Mod. (g) (botões): Para evitar manipulações por crianças. Com o forno ainda a cozinhar ou totalmente desligado mantenha premeida a tecla  durante alguns segundos (2.15.2). Para desbloquear o forno repita a operação.


Nota: Se bloquear o forno com o forno ligado, pode desligá-lo mantendo premido .



Calor residual (e, f, g). Indica que o forno embora esteja desligado continua quente. Visualizado (o ) no visor enquanto a temperatura no interior for superior a 60° C (2.15.3, 2.15.4).

2.16 Função Receitas  (g). Ligue o forno  Prima  (2.16.1), com ,  seleccione a receita adequada de entre as receitas incluídas.

g	Receita
P01	Tomates recheados
P02	Pimentos vermelhos assados
* P03	Pescada ou bacalhau assado
* P04	Salmão com cerveja
* P05	Truta com cogumelos
* P06	Lagostins
P07	Fatias de lombo de porco
P08	Borrego assado
P09	Roti de vitela
P10	Coelho assado
P11	Frango assado
P12	Pão-de-ló tradicional
* P13	Madalenas
P14	Pudim flan de ovo
P15	Pão, Baguetes pré-cocinadas

Valide  (2.16.2). Ajuste o peso com ,  e valide  (2.16.3). Ajuste o grau de acabamento ( pouco assado a  muito assado) com ,  e valide  (2.16.4). O forno começa a funcionar (2.16.5). As receitas marcadas com (*) requerem um aquecimento prévio , excepto na programação diferida. Alcançada a temperatura avisa-o mediante alguns apitos. Nesse momento pode introduzir o alimento no forno.

Nota: Durante a cozedura, ao manter premeida a tecla  é apresentada a informação da receita em curso.

2.17 Função luz interior do forno (g): Quando o forno estiver no modo de poupança de energia a luz acende-se apenas alguns segundos ao premir °C. Pode desactivar esta função para que a luz permaneça acesa permanentemente durante a cozedura. Para isso, com o forno desligado prima simultaneamente as teclas ,  até ouvir um apito. Para voltar ao modo de poupança de energia repita a operação (2.17.1).

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.


3.2 Fornos não pirólíticos (a, b, c, d, h, i). Limpe o forno a uma temperatura média, passando um pano com água quente e detergente.

Fornos pirólíticos (e, f, g).

3.3 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.

Pode optar entre três tipos de pirólise para efectuar a limpeza.

Piro Turbo : Faz a limpeza em 2 horas.







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

Piro Eco : Faz a limpeza em 1 hora e 30 minutos.

Auto Piro : A duração depende do grau de sujidade do forno.



Mod (f): Rode o selector para a posição  (3.3.1).







Mod (e): Rode o selector para a posição ,  (3.3.2).








Mod (g): Para activar, ligue o forno , prima  até seleccionar o modo de limpeza desejado , , . Valide  (3.3.3). A limpeza começa de imediato.

Nota: Na pirólise, os parâmetros de tempo

e temperatura são fixos e não podem ser modificados.

 Ao iniciar o processo o forno atinge temperaturas muito elevadas, por segurança a porta é bloqueada. É visualizado (3.3.4, 3.3.5). Quando a temperatura descer, o símbolo (•) sai o símbolo  desaparece e pode abrir a porta.

3.4 Pirólise diferida (e, f). Pode programar a hora a que termina o processo de pirólise. Rode o comando selector de funções  e seleccione  ou . Prima  até que o  fique a piscar. Ajuste a hora de fim da pirólise rodando o comando selector de tempo  (2.1.6, 2.1.7).

Mod. (g). Pode programar a hora a que termina o processo de pirólise. Ligue o forno  e prima  para seleccionar o modo de pirólise adequado. Prima  e vai visualizar o símbolo . Introduza a hora de fim da limpeza com , . Valide .

3.5 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 (3.5.1, 3.5.2) ou com suporte, (3.5.4, 3.5.5). Uma vez retiradas utilize um pano húmido para limpar as paredes laterais (3.5.3, 3.5.6). 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 (3.5.7) e limpe o tecto com um pano húmido (3.5.8).

3.6 Limpeza dos vidros.

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

Limpeza interior (e, f, g): Se o interior dos vidros estiver sujo, pode desmontá-los para proceder à sua limpeza.

Quando o forno estiver frio, abra totalmente a porta (3.6.1), e fixe-a com os amortecedores vermelhos que são fornecidos na bolsa de acessórios (3.6.2). Introduza os dois acessórios restantes para levantar o vidro fazendo uma alavanca(3.6.3). Retire o vidro (3.6.4), limpe-o e seque-o com um pano (3.6.5). 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 (3.6.6). Uma vez retirados tire os amortecedores para limpar os vidros (3.6.7).

Quando os vidros estiverem limpos (3.6.8) volte a encaixá-los nos batentes de borracha, com o bico virado para cima (3.6.9) e coloque os vidros de forma que "L" esquerda e "R" direita fiquem ao lado das dobradiças (3.6.10). Para terminar coloque o restante vidro de forma a ler a palavra PIROLÍTICO (3.6.11). Retire os amortecedores (3.6.12) 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.

3.7 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 Não funciona.** Verifique se está ligado, e/ou que o comando selector de tempo não está em 0.

4.8 Avisos de incidências.

- F 01** Falha do sensor de temperatura.
- F 02** Porta bloqueada (4.8.1).
- 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.
- Fu 10** Desligação automática por estar a funcionar há várias horas (4.8.2).

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.

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.

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.

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	
	pudding flan	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	não	
	descongelamento 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.

0

Identification



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

1

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).

- 1.3 **Multi-purpose ovens for vitro-ceramic hobs (h, i):** to avoid hazard, the oven may only be installed with the vitro-ceramic hobs recommended by the manufacturer. Fit the cooking hob into the worktop and remove the switch box (1.2.8). Insert the hob in the worktop space according to the installation requirements (see the hob manual) (1.2.9). Insert the oven into the cabinet space, leaving enough room for handling (1.2.10). Screw the switch box onto the oven (1.2.11, 1.2.12). Connect the hob to the oven (1.2.13). Fully insert the oven and fix it in place with the two screws supplied (1.2.14, 1.2.15). Firmly push in the control accessories, according to the cooking ring type (1.2.16), and the controls (1.2.17).

2

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, 2.1.5), or turning the **+** dial (2.1.6, 2.1.7). The time will automatically be validated after 3 seconds, or if you press either the **⏻** or **⏮** button.
Note: The time will need to be reset if a power cut occurs.
- 2.2 **Changing the time** **⌚** (c,d,e,f). With the oven switched off, press **⏻** until it shows **⌚** (2.2.1), or press **⏮** and hold it down for a few seconds (2.2.2). The time will flash. Adjust it by pressing **+** or **-**, or by turning the **+** dial (2.1.6, 2.1.7). The hour will automatically be validated after a few seconds.

Mod. (g). Switch on the oven **⏻** and press **⏻** twice. The display will flash (2.2.3). Change the time by pressing **+** or **-**, then validate by pressing **⏻** (2.2.4).






- 2.3 **Beeper function** **🔔** (c,d,e,f). Press **⏻** or **⏮** until **🔔** appears (2.3.1, 2.3.2). Adjust the time using the **+** and **-** buttons or by turning the **+** dial (2.1.6, 2.1.7). 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.

Mod. (g). Switch on the oven **⏻**. Press **⏻**. **🔔** will flash on the display (2.3.3). Adjust the time by pressing **+** or **-**. Validate by pressing **⏻** for the countdown to start.

When this time has elapsed, a beep will sound. 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). Take the position of the racks into account when placing them inside the oven. They have anti-overturn side stops (2.5.9).





2.6 Accessory positions. The accessories can be fitted in 5 different positions













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  (a, b, c, d, e, f, h, i). Turn the function selector  and select the desired function according to the model (2.8.1, 2.8.2).



Mod. (g). Press  to switch on the oven. Then press  or  to select the desired cooking function. Validate by pressing  (2.8.3).



-  **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.
-  **Celeris function.** Recommended for dishes requiring pre-heating.

2.9 Selecting the temperature  (a, b, c, d, e, f, h, i). Turn the temperature selector dial  to the desired setting (2.9.1, 2.9.2, 2.9.3).



If the oven suggests an optimum temperature when you select the cooking function, the cooking process will start immediately. You can change this temperature (2.9.4) turning the  dial (2.1.6, 2.1.7).








Mod. (g). When you have selected the programme, press . Change the temperature by pressing  or . Validate by pressing  (2.9.5). If the °C button is pressed and held down, the real temperature inside the oven will appear on the display.








Note: The cooking process can be stopped at any time by pressing . To switch off the oven, press .



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

TIME FUNCTIONS

2.11 Timer  (b, i): select the minutes by turning the selector dial. (2.11.1, 2.11.2). If you prefer the oven to function without a time limit, turn it to **manual or hand position**  (2.11.3, 2.11.4).

Selecting the cooking time  (c, d, e, f, g). Select the cooking function and the desired temperature. Press  or  until  starts to flash (2.11.5, 2.11.6, 2.11.7). Adjust the cooking time by pressing  or  (2.11.8, 2.11.9), or by turning the  dial (2.1.6, 2.1.7). 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  (c, d, e, f): Select the cooking function, the temperature and the cooking time. Press  or  until  is flashing (2.12.1, 2.12.2). Adjust the cooking end time by pressing  or , or by turning the  dial (2.1.6, 2.1.7). 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.

Mod. (g). Select a cooking function, temperature and cooking time. Press  until  (2.12.3) appears on the display.

Press **+** or **-** to adjust the end of cooking time and validate by pressing **⏻** (2.12.4). While the oven is on hold, a moving dotted line will appear on the display **⏻ - - -** (2.12.5). The cooking process will end at the time indicated. When it ends, a beep will sound. Press any button to stop the beep. **Note:** During the cooking process, the thermometer **🌡** will flash. When the selected temperature is reached, a beep will sound.

2.13 Automatic switch-off (c, d, e, f, g). 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 **▶▶▶ (c, d, e).** For pre-heating the oven. Turn the function selector dial to **▶▶▶** and enter the desired temperature (2.14.1). 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.

Mod. (g). Recommended for dishes requiring pre-heating.

Select a function. Press **°C** and then press **°C** again and hold it down for 5 seconds until **▶▶▶** appears on the display. Validate by pressing **⏻** (2.14.2) When the temperature is reached, **▶▶▶** will disappear.

2.15 Child lock (c, d). For preventing children from playing with the oven. It is activated by pressing **+** and **-** simultaneously until **🔒** appears (2.15.1).

Mod. (g) (Button): For preventing children from playing with the oven.

With the oven cooking or completely switched off, press **⏻** and hold it down for a few seconds (2.15.2). To unlock the oven, repeat the operation. **Note:** If you block the oven when it is switched on, you can switch it off by pressing **⏻** and holding it down. Recommended for dishes requiring pre-heating.

Residual heat (e, f, g). This shows that the oven is still hot after it has been switched off. (🌡) appear on the display while the temperature inside the oven is over 60° C (2.15.3, 2.15.4).

2.16 Recipe function **📖 (g).** Switch on the oven **⏻**. Press **📖** (2.16.1) and use **+** and **-** to select the recipe from the ones you have stored.

9

Recipe

P 01	Stuffed tomatoes
P 02	Roasted red peppers
* P 03	Baked hake or cod
* P 04	Salmon in beer
* P 05	Trout and mushrooms
* P 06	King prawns
P 07	Pork tenderloin
P 08	Roast lamb
P 09	Beef roti
P 10	Roast rabbit
P 11	Roast chicken
P 12	Traditional sponge cake
* P 13	Fairy cakes
P 14	Egg flan
P 15	Bread, pre-cooked baguettes

Validate by pressing **⏻** (2.16.2). Adjust the weight by pressing **+** or **-** and validate by pressing **⏻** (2.16.3). Adjust the cooking degree (rare **🍖** well done **🍖🍖🍖**) by pressing **+** or **-**, and validate by pressing **⏻** (2.16.4). The oven will start functioning (2.16.5). The recipes marked with (*) require pre-heating **▶▶▶**, except on delayed programming. When the temperature is reached, a beeper will sound. You can then place the food in the oven.

Note: During the cooking process, if you press **📖** and hold it down, the information on the recipe in progress will appear on the display.

2.17 Interior oven light function (g): When the oven is in power saving mode, the light only comes on for a few seconds, when you press **°C**. You can deactivate this function so that the light remains permanently on during cooking if you wish. To do this, with the oven switched off, press the **+** and **-** buttons simultaneously and hold them down until you hear a beep. To return to power saving mode, repeat the operation (2.17.1).

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.

3.2 Non-pyrolytic ovens (a, b, c, d, h, i). Clean the oven while it is warm, wiping the walls with a cloth soaked in hot soapy water.

Pyrolytic ovens (e, f, g).

3.3 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.

You can choose between three types of pyrolysis for cleaning.

Pyro Turbo **[P]**: The cleaning process takes 2 hours.

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

Pyro Eco **[P_{eco}]**: The cleaning process takes one-and-a-half hours.

Auto Pyro **[P]**: The duration depends on how dirty the oven is.

Mod (f): Turn the selector knob to position **[P]** (3.3.1).

Mod (e): Turn the selector knob to position **[P]**, **[P_{eco}]** (3.3.2).

Mod (g): To activate it, switch on the oven by pressing **[O]**, then press **[P]** repeatedly to select the desired cleaning mode **[P]**, **[P_{eco}]**, **[P]**. Validate by pressing **[↻]** (3.3.3). The cleaning will begin immediately.

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

⚠ When the process begins, the oven reaches very high temperatures, the door safety lock is activated and appears on the display (3.3.4, 3.3.5). When the oven has cooled down, the symbol **(●)** goes out or the symbol **(i)** disappears and the door can be opened.

3.4 Delayed pyrolysis (e, f). You can programme the pyrolysis end time. Turn the function selector dial **[]** and select **[P]** or **[P_{eco}]**. Press **[↵]** until **(⌚)** begins to flash. Adjust the pyrolysis end time by turning the time selector dial **[+]** (2.1.6, 2.1.7).

Mod. (g). You can programme the pyrolysis end time. Press **[O]** to switch on the oven and then press **[P]** to select the most suitable pyrolysis mode. Press **[O]**. The symbol **(⌚)** will appear on the display. Enter the cleaning end time by pressing **[+]**, **[−]**. Validate by pressing **[↻]**.

3.5 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 (3.5.1, 3.5.2) or with a support (3.5.4, 3.5.5). When you have removed them, use a damp cloth to clean the side walls (3.5.3, 3.5.6). 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 (3.5.7) and clean the top wall with a damp cloth (3.5.8).

3.6 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 (e, f, g): 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 (3.6.1) and fix it in place with the red stops supplied in the accessory bag (3.6.2). Insert the two remaining accessories so that they provide leverage to lift up the glass (3.6.3). Remove the glass (3.6.4), clean it and dry it with a cloth (3.6.5). 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 (3.6.6). When you have taken out the unit, remove the stops to clean the glass panels (3.6.7).

When the glass panels are clean (3.6.8) fit them onto the rubber stops again, with the stud facing upwards (3.6.9) and replace the glass panels so that the letters "L" (left) and "R" (right) are beside the hinges (3.6.10). Lastly, place the remaining glass panel so that the word PYROLYTIC can be read (3.6.11). Remove the stops (3.6.12) 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.

3.7 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 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 The oven does not switch on.** Check it is plugged in and that the time selector dial is not turned to 0.

4.8 Failure warnings.

F 01 Temperature sensor failure.

F 02 Door blocked (4.8.1).

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 (4.8.2).

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.

0

Identificació



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

1

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).

1.3 Forns polivalents per a plaques vitroceràmiques (h, i): el forn només es pot instal·lar amb les plaques vitroceràmiques que recomana el fabricant per tal d'evitar perills. Col·loca la placa de cocció sobre el taulell i desenganxa la caixa dels commutadors (1.2.8). Introdueix la placa en el forat del taulell, complint tots els requisits d'instal·lació (vegeu manual de la placa) (1.2.9). Introdueix el forn en el forat del moble deixant espai per poder manipular (1.2.10). Colla la caixa al forn (1.2.11, 1.2.12). Connecta la placa al forn (1.2.13). Introdueix el forn fins al fons i subjecta'l amb els dos cargols proporcionats (1.2.14, 1.2.15). Col·loca a pressió els suplementes dels comandaments, segons el tipus de focus de calor (1.2.16) i els comandaments (1.2.17).

2

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, 2.1.5) o girant el regulador **→** (2.1.6, 2.1.7). Al cap de 3 segons o pitjant la tecla **⏻** o **⏪**, 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 ⏻ (c,d,e,f). Amb el forn apagat, pitja **⏻** fins arribar a la posició **⏻** (2.2.1) o pitja **⏪** durant uns segons (2.2.2). Quan l'hora parpellegi, ajusta l'hora pitjant les tecles **+**, **-** o girant el regulador **→** (2.1.6, 2.1.7). Al cap d'uns segons l'hora queda validada.

Mod. (g). Engega el forn **⏻** i pitja 2 vegades la tecla **⏻**; aleshores, el visor parpelleja (2.2.3). Modifica l'hora amb les tecles **+**, **-** i valida pitjant **⏻** (2.2.4).






2.3 Funció avisador ⏻ (c,d,e,f). Pitja **⏻** o **⏪** fins arribar a la posició **⏻** (2.3.1, 2.3.2). Ajusta el temps amb les tecles **+**, **-** girant el regulador **→** (2.1.6, 2.1.7). 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.

Mod. (g). Engega el forn **⏻**. Pitja **⏻**; el visor passa a **0:00** i parpelleja (2.3.3). Ajusta el temps amb **+**, **-**. Valida pitjant **⏻** per començar el compte enrere.

Un cop transcorregut el temps, el forn emet un senyal acústic. Pitja qualsevol tecla per silenciar-lo.

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). Tingues en compte la posició de les graelles quan les introdueixis al forn. Disposen de límits laterals antigir (2.5.9).

2.6 Posició dels accessoris. Disposes de 5 posicions per col·locar els accessoris:





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


PREPARAR UN PLAT


2.8 Selecció de funció de cuinar  (a, b, c, d, e, f, h, i). Gira el regulador selector de funcions  i selecciona la funció desitjada segons el model (2.8.1, 2.8.2).


Mod. (g). Engega el forn  i amb les tecles ,  selecciona la funció de cuinar desitjada. Valida pitjant  (2.8.3).


 **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, sufflés 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 pizzas.


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





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



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



 **Funció Celeris.** Recomanada per a plats que requereixen un escalfament previ.

2.9 Selecció de temperatura  (a, b, c, d, e, f, h, i). Gira el regulador selector de temperatura  fins a la posició desitjada (2.9.1, 2.9.2, 2.9.3).



Si en seleccionar la funció de cuinar el forn et proposa una temperatura òptima, la coccio comença de manera immediata. Pots modificar aquesta temperatura (2.9.4) girant el regulador  (2.1.6, 2.1.7).

Mod. (g). Un cop seleccionat el programa, pitja . Modifica la temperatura amb les tecles , . Valida pitjant  (2.9.5). Si mantens pulsada la tecla °C, es visualitzarà la temperatura real de l'interior del forn.








Nota: Es pot aturar la coccio en qualsevol moment pitjant la tecla . Per apagar el forn, pitja .







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

FUNCIONS DE TEMPS


2.11 Temporitzador  (b, i): selecciona els minuts girant el comandament de selecció. (2.11.1, 2.11.2). Si vols que funcioni sense límit de temps, posa'l en posició **manual** o  (2.11.3, 2.11.4).

Selecció de la durada  (c, d, e, f, g). Selecciona la funció de cuinar i la temperatura desitjada. Pitja  o  fins que la tecla  parpellegi (2.11.5, 2.11.6, 2.11.7). Ajusta el temps de cuinar pitjant les tecles ,  (2.11.8, 2.11.9) o girant el regulador  (2.1.6, 2.1.7). 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  (c, d, e, f): Selecciona la funció de cuinar, la temperatura i la durada de preparació. Pitja  o  fins que la tecla  parpellegi (2.12.1, 2.12.2). Ajusta l'hora de fi de coccio pitjant les tecles ,  o girant el regulador  (2.1.6, 2.1.7). 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.



Mod. (g). Selecciona una funció de cuinar, la temperatura i la durada. Pitja  fins que es visualitzi  (2.12.3). Pitja ,  per regular l'hora de fi de cuinar i valida pitjant  (2.12.4). Mentre el forn espera, a la pantalla es visualitzarà una línia discontinua en moviment  (2.12.5). La coccio






acaba a l'hora indicada. Quan acaba, el forn emet un senyal acústic. Pitja qualsevol tecla per silenciar-lo.




Nota: Durant la coccio el termòmetre  parpelleja. Un cop assolida la temperatura seleccionada, el forn emet un xiulet.

2.13 Desconnexió automàtica (c, d, e, f, g).


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  (c, d, e). Per preescalfar el forn. Gira el regulador selector de funcions fins a la posició  i introdueix la temperatura desitjada (2.14.1). El forn assoleix ràpidament la temperatura seleccionada. Un cop assolida, introdueix l'aliment i selecciona la funció de cuinar i el temps necessari.


Mod. (g). Recomanada per a plats que requereixen un escalfament previ. Selecciona una funció. Pitja  i torna a pitjar  durant 5 segons, fins que aparegui  a la pantalla. Valida pitjant  (2.14.2). Un cop assolida la temperatura,  desapareix.






2.15 Funció de bloqueig (c, d). Per evitar que els nens manipulin el forn. Activa aquesta funció pitjant alhora les tecles  ,  fins que es visualitzi  (2.15.1).

Mod. (g) (tecles). Per evitar que els nens manipulin el forn.

Amb el forn en funcionament o totalment apagat, mantén pitjada la tecla  durant uns segons (2.15.2). Per desbloquejar el forn, repeteix aquesta operació.

Nota: Si bloqueges el forn mentre és encès, el pots apagar mantenint pitjada la tecla .





Calor residual (e, f, g). Indica que, un cop apagat, el forn encara es manté calent. Visualitzarà (o ) a la pantalla sempre que la temperatura a l'interior sigui superior a 60° C (2.15.3, 2.15.4).


2.16 Funció Receptes  (g). Engega el forn  . Pitja  (2.16.1), i amb les tecles  ,  selecciona la recepta adient d'entre les que ofereix l'aparell.



9

Recepta

<i>P 01</i>	Tomàquets farcits
<i>P 02</i>	Pebrots vermells escalivats
* <i>P 03</i>	Lluç o bacallà al forn
* <i>P 04</i>	Salmó amb cervesa
* <i>P 05</i>	Trites amb xampinyons
* <i>P 06</i>	Llagostins
<i>P 07</i>	Llom de porc
<i>P 08</i>	Xai rostit
<i>P 09</i>	Rostit de vedella
<i>P 10</i>	Conill rostit
<i>P 11</i>	Pollastre rostit
<i>P 12</i>	Pa de pessic tradicional
* <i>P 13</i>	Magdalenes
<i>P 14</i>	Flam d'ou
<i>P 15</i>	Pa, baguetines precuinades

Valida  (2.16.2). Ajusta el pes amb les tecles  ,  i valida  (2.16.3). Ajusta el grau d'acabat ( poc fet a  molt fet) amb les tecles  ,  i valida  (2.16.4). El forn es posa en funcionament (2.16.5). Les receptes marcades amb (*) necessiten un escalfament previ  , excepte en programació diferida. Quan assoleix la temperatura, t'avisava amb uns xiulets. En aquest moment pots introduir l'aliment al forn.

Nota: Si mantens pitjada la tecla  durant la coccio, apareix la informació de la recepta en curs.

2.17 Funció de llum interior del forn (g). Quan el forn està en mode d'estalvi d'energia, la llum s'encén només durant uns segons quan es pitja °C. Es pot desactivar perquè la llum es mantingui encesa permanentment durant el cuinat. Per fer això, amb el forn apagat pitja simultàniament les tecles  ,  fins que se senti un senyal acústic. Per tornar al mode d'estalvi d'energia, repeteix l'operació (2.17.1).

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.

3.2 Forns no pirolítics (a, b, c, d, h, i). Neteja el forn a temperatura mitjana, passant un drap amb aigua calenta i sabó.

Forns pirolítics (e, f, g).

3.3 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.

Pots optar entre tres tipus de piròlisi per netejar el forn.

Pyro Turbo : Fa la neteja en 2 hores.







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.

Pyro Eco : Fa la neteja en 1 hora i 30 minuts.




Auto Pyro : La durada depèn del grau de brutícia del forn.







Mod (f): Gira el comandament selector de funcions a la posició  (3.3.1).








Mod (e): Gira el comandament selector de funcions a la posició  (3.3.2).

Mod (g): Per activar-la, engega el forn  i pitja  fins que se seleccioni el mode de neteja desitjat , , . Valida pitjant  (3.3.3). La neteja comença immediatament.

Nota: Pel que fa a la piròlisi, els paràmetres de temps i de temperatura són fixos i no es poden modificar.

 Quan comença el procés, el forn assoleix temperatures molt altes i per raons de seguretat, la porta es bloqueja i es visualitza (3.3.4, 3.3.5). Quan la temperatura baixa, el símbol  s'apaga o el símbol  desapareix i ja es pot obrir la porta.

3.4 Piròlisi diferida (e, f). Pots programar l'hora a què acaba el procés de piròlisi. Gira el regulador selector de funcions  i selecciona  o . Pitja  fins que  parpellegi. Ajusta l'hora de fi de la piròlisi girant el regulador selector de temps  (2.1.6, 2.1.7).

Mod. (g). Pots programar l'hora a què acaba el procés de piròlisi. Engega el forn  i pitja  per seleccionar el mode de piròlisi adient. Pitja  i visualitzaràs el símbol . Introdueix l'hora de fi de neteja amb les tecles , . Valida pitjant .

3.5 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 (3.65.1, 3.5.2) o amb suport (3.5.4, 3.5.5). Un cop retirades, utilitza un drap humit per netejar les parets laterals (3.5.3, 3.5.6). 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 (3.5.7) i neteja el sostre amb un drap humit (3.5.8).

3.6 Neteja dels vidres.

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

Neteja interior (e, f, g): Si l'interior dels vidres és brut, els pots desmuntar per netejar-los.

Quan el forn estigui fred, obre la porta completament (3.6.1) i fixa-la amb els límits vermells que se subministren a la bosseta d'accessori (3.6.2). Introdueix els dos accessoris restants per aixecar el vidre fent alçaprem (3.6.3). Retira el vidre (3.6.4), neteja'l i eixuga'l amb un drap (3.6.5). 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 (3.6.6). Un cop retirats, treu els límits per netejar els vidres (3.6.7).

Quan els vidres estiguin nets (3.6.8) torna a encaixar-los en els topalls de goma, amb el piu cap amunt (3.6.9) i col·loca els vidres de manera que la "L" d'esquerra i la "R" de dreta quedin al costat de les frontisses (3.6.10). Per acabar, col·loca el vidre restant de manera que llegeixis la paraula PYROLYTIC (3.6.11). Retira els límits (3.6.12) 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.

3.7 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 No funciona.** Comprova si està connectat, i/o que el comandament de selecció de temps està a 0.
- 4.8 Avisos d'incidències.**

F 01 Fallada del sensor de temperatura.

F 02 Porta bloquejada (4.8.1).

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 cuinat.

F 10 Desconnexió automàtica a causa de la quantitat d'hores de funcionament (4.8.2).

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 farcits 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.

0

Identificación



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

1

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). Introdúce 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).

- 1.3 **Fornos polivalentes para placas vitrocerámicas (h, i):** o forno só se instalará coas placas vitrocerámicas recomendadas polo fabricante co fin de evitar un perigo. Coloca a placa de cocción enriba da encimeira e solta a caixa dos conmutadores (1.2.8). Introdúce a placa no oco da encimeira cumprindo os requisitos de instalación (véxase o manual da placa) (1.2.9). Introdúce o forno no oco do moble deixando espazo para a súa manipulación (1.2.10). Aparáfusa a caixa ao forno (1.2.11, 1.2.12). Conecta a placa ao forno (1.2.13). Introdúce o forno ata o fondo e suxéitao cos dous parafusos subministrados (1.2.14, 1.2.15). Coloca a presión os suplementos dos mandos, segundo o tipo de foco de calor (1.2.16) e os mandos (1.2.17).

2

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, 2.1.5) ou xirando o mando (2.1.6, 2.1.7). Ao cabo de 3 segundos ou premendo a tecla ou a hora queda validada. **Nota:** Volve axustar a hora despois dun corte de subministro eléctrico.
- 2.2 **Modificación de hora** (c,d,e,f). Co forno apagado, preme ata chegar á posición (2.2.1) ou preme durante uns segundos (2.2.2). A hora escintila, axusta a hora premendo as teclas , ou xirando o mando (2.1.6, 2.1.7). Nuns segundos a hora queda validada.

Mod. (g). Acende o forno e preme 2 veces , o visor escintila (2.2.3). Modifica a hora con , e valida premendo (2.2.4).
- 2.3 **Función avisador** (c,d,e,f). Preme ou ata chegar á posición (2.3.1, 2.3.2). Axusta o tempo coas teclas , xirando o mando (2.1.6, 2.1.7). Nuns segundos o tempo queda validado e comeza a conta atrás. Ao rematar, actívase un sinal sonoro. Para silenciar, preme calquera tecla.

Mod. (g). Acende o forno . Preme o visor pasa a e escintila (2.3.3). Axusta o tempo con , . Valida premendo para comezar a conta atrás.



Transcorrido o tempo, o forno emite un sinal acústico. Preme calquera tecla para silenciar.
- 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 queimado 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). Ten en conta a posición das grellas ao introducilas no interior. Dispoñen de topes laterais antienvorcadura (2.5.9).


2.6 Posición accesorio. Dispóns de 5 posicións para colocares os accesorios     .


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  (a, b, c, d, e, f, h, i). Xira o mando selector de funcións  e selecciona a función desexada segundo o modelo (2.8.1, 2.8.2).

Mod. (g). Acende o forno  con  ,  selecciona a función de cociñado desexada. valida premendo  (2.8.3).


 **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.



 **Función Celeris.** Recomendada para pratos que requiren un queamento previo.

2.9 Selección de temperatura  (a, b, c, d, e, f, h, i). Xira o mando selector de temperatura  ata a posición desexada (2.9.1, 2.9.2, 2.9.3).



Se, ao seleccionar a función de cociñado, o forno che propón unha temperatura óptima, a cocción comeza de inmediato. Podes modificar esta temperatura (2.9.4) xirando o mando  (2.1.6, 2.1.7).








Mod. (g). Unha vez seleccionado o programa, preme . Modifica a temperatura con  , . Valida premendo  (2.9.5). Se mantés pulsada a tecla °C, visualizarase a temperatura real do interior do forno.








Nota: Pódese deter a cocción en calquera momento premendo a tecla . Para apagar o forno preme .






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



FUNCIONES DE TIEMPO


2.11 Temporizador  (b, i): selecciona os minutos xirando o mando selector (2.11.1, 2.11.2). Se queres que funcione sen límite de tempo, pono na posición **manual** o  (2.11.3, 2.11.4).

Selección da duración  (c, d, e, f, g). Selecciona a función de cociñado e a temperatura desexada. Preme  ou  ata que  escintile (2.11.5, 2.11.6, 2.11.7). Axusta o tempo de cociñado premendo as teclas  ,  (2.11.8, 2.11.9) ou xirando o mando  (2.1.6, 2.1.7). Nuns segundos o tempo queda validado e comeza a conta atrás. Ao finalizar o forno emite un asubio. Para silencialo, preme calquera tecla e apaga o forno.



2.12 Selección hora fin  (c, d, e, f): Selecciona a función de cociñado, a temperatura e a duración do cociñado. Preme  ou  ata que  escintile (2.12.1, 2.12.2). Axusta a hora de fin de cocción premendo as teclas  ,  ou xirando o mando  (2.1.6, 2.1.7). A posta en marcha queda retardada para que finalice á hora indicada. Ao finalizar, o forno emite un asubio. Para silencialo, preme calquera tecla e apaga o forno.






Mod. (g). Selecciona unha función de cociñado, temperatura e duración. Preme  ata ver  (2.12.3). Preme  ,  para regular a hora fin de cociñado e valida con  (2.12.4). Mentres o forno está á espera, no visor verase unha liña descontinua en




movemento   (2.12.5). A cocción termina á hora indicada. Ao rematar, o forno emite un sinal sonoro. Preme calquera tecla para silenciar.


Nota: Durante a cocción o termómetro  escintila. Unha vez alcanzada a temperatura seleccionada, emite un asubío.


2.13 Desconexión automática (c, d, e, f, g). 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  (c, d, e). Para quentamento do forno. Xira o mando selector de funcións ata a posición  e introduce a temperatura desexada (2.14.1). O forno alcanza rapidamente a temperatura seleccionada. Unha vez alcanzada, introduce o alimento e selecciona a función de cociñado e tempo necesario.






Mod. (g). Recomendada para pratos que requiren un quentamento previo. Selecciona unha función. Preme  e volve premer  durante 5 segundos, ata que apareza no visor . Valida premendo  (2.14.2) Unha vez alcanzada a temperatura  desaparece.

2.15 Función Bloqueo (c, d). Para evitar manipulacións por parte dos nenos. Actívalo premendo simultaneamente as teclas ,  ata ver  (2.15.1).

Mod. (g) (teclas). Para evitar manipulacións por parte dos nenos. Co forno cociñando ou totalmente apagado mantén premida a tecla  durante uns segundos (2.15.2). Para desbloquear o forno repite a operación.

Nota: Se bloqueas o forno estando aceso, podes apágalo mantendo premido .











Calor residual (e, f, g). Indica que o forno unha vez apagado aínda se mantén quente. Verase (o ) no visor mentres a temperatura no interior sexa superior a 60 °C (2.15.3, 2.15.4).


2.16 Función Receitas  (g). Acende o forno . Preme  (2.16.1), con ,  selecciona a receita adecuada de entre as incluídas.



9

Receita

P 01	Tomates recheos
P 02	Pementos vermellos asados
* P 03	Pescada ou bacallau asado
* P 04	Salmón á cervexa
* P 05	Troitas con champiñóns
* P 06	Lagostinos
P 07	Cinta de lombo de porco
P 08	Cordeiro asado
P 09	Roti de tenreira
P 10	Coello asado
P 11	Polo asado
P 12	Biscoito tradicional
* P 13	Madalenas
P 14	Flan de ovo
P 15	Pan, Baguetinas precociñadas

Valida  (2.16.2). Axusta o peso con ,  e valida  (2.16.3). Axusta o grao de acabado ( pouco feito a  moi feito) con ,  e valida  (2.16.4). O forno ponse en funcionamento (2.16.5). As receitas marcadas con (*) requiren un quecemento previo , excepto en programación diferida. Alcanzada a temperatura avísache mediante uns asubíos. Nese momento, podes introduci-lo alimento no forno.

Nota: Durante a cocción ao manter premido  amósase a información da receita en curso.

2.17 Función luz interior do forno (g): Cando o forno está en modo aforro de enerxía, a luz acéndese só durante uns segundos ao premer °C. Podes desactivalo para que a luz permaneza acesa permanentemente durante o cociñado. Para iso, co forno apagado preme simultaneamente as teclas ,  ata oír un asubío. Para volver ao modo aforro de enerxía repite a operación (2.17.1).

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.


3.2 Fornos non pirolíticos (a, b, c, d, h, i). Limpa o forno a temperatura morna, pasando un pano con auga quente e xabón.

Fornos pirolíticos (e, f, g).


3.3 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.

Podes optar entre tres tipos de pirólise para efectuares a limpeza.

Pyro Turbo : Realiza a limpeza en 2 horas.







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.

Pyro Eco : Realiza a limpeza en 1 hora 30 minutos.




Auto Pyro : A duración depende do grao de sucidade do forno.







Mod (f): Rode o selector para a posición  (3.3.1).








Mod (e): Rode o selector para a posición ,  (3.3.2).

Mod (g): Para activar, acende o forno , preme  ata seleccionar o modo de limpeza desexado , , . Valida  (3.3.3). A limpeza comeza inmediatamente.

Nota: Na pirólise, 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 e vese (3.3.4, 3.3.5). Cando a temperatura baixe, o símbolo  sae, o símbolo  desaparece e podes abrir a porta.

3.4 Pirólise diferida (e, f). Podes programar a hora á que remata o proceso de pirólise. Xira o mando selector de funcións  e selecciona  ou . Preme  ata que  escintile. Axusta a hora fin de pirólise xirando o mando selector de tempo  (2.1.6, 2.1.7).

Mod. (g). Podes programar a hora á que remata o proceso de pirólise. Acende o forno  e preme  para seleccionar o modo de pirólise adecuado. Preme  e verás o símbolo . Introduce hora de fin de limpeza con , . Valida .

3.5 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 (3.5.1, 3.5.2) ou con soporte, (3.5.4, 3.5.5). Unha vez extraídas, utiliza un pano húmido para limpar as paredes laterais (3.5.3, 3.5.6). 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 (3.5.7) e limpa o teito cun pano húmido (3.5.8).

3.6 Limpeza dos cristais.

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

Limpeza interior (e, f, g): Se o interior dos cristais está sucio, podes desmontalos para a súa limpeza.

Cando o forno estea frío, abre a porta completamente (3.6.1), e fixaa cos topes vermellos que se subministran na bolsiña de accesorios (3.6.2). Introduce os dous accesorios restantes para levantar o cristal facendo panca (3.6.3). Retira o cristal (3.6.4), límpao e sécao cun pano (3.6.5). 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 (3.6.6). Unha vez extraídos retira os topes para limpar os cristais (3.6.7).

Cando os cristais estean limpos (3.6.8), volve a encaixalos nos topes de goma, co pitón cara arriba (3.6.9) e coloca os cristais de forma que "L" esquerda e "R" dereita queden ao lado das bisagras (3.6.10). Para terminar coloca o cristal restante de forma que leas a palabra PYROLYTIC (3.6.11). Retira os topes (3.6.12) 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.

3.7 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 Non funciona.** Comproba se está conectado e/ou que o mando selector de tempo non está en 0.
- 4.8 Avisos de incidencias.**

F 01 Fallo do sensor de temperatura. ⚠

F 02 Porta bloqueada (4.8.1). ⚠

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.

Fu 10 Desconexión automática por levar varias horas funcionando (4.8.2).

⚠ **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 circuíto 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 posventa 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 queantar.
- 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 desconecta 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	Prequen- 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	
varios	bacallau ao forno 1,5 Kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	si	
	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”, “f”, “g”, “h”, “i”), zure aparatuaren 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 berro tartean (1.2.5). Soberako kablea ezin da goiko aldean geratu (1.2.6). Emandako bi torlojuekin, altzarira lotu ezazu (1.2.7).

1.3 Bitrozeramikazko plakatarako erabilera anitzeko labeak: arriskua saihesteko, fabrikatzaileak gomendatutako bitrozeramikazko plakekin bakarrik instalatuko da labea. Egosketa-plaka gainestalkiaren gainean jarri, eta konmutadore-kaxa askatu (1.2.8). Plaka gainestalkiaren hutsunean sartu, instalazio-baldintzak betez (ikus plakaren eskuliburua) (1.2.9). Labea altzariaren hutsunean sartu, maneiatzeko lekua utziz (1.2.10). Kaxa labera torlojutu (1.2.11, 1.2.12). Plaka labera konektatu (1.2.13). Labea barruraino sartu, eta bi torlojuekin lotu (1.2.14, 1.2.15). Agintearen osagarriak presio bidez kokatu, bero-foku eta aginte motak kontuan hartuta (1.2.16 eta 1.2.17).

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, 2.1.5) edo agintea biratuz (2.1.6, 2.1.7). 3 segundo igarotakoan, edo tekla nahiz tekla sakatzuz, ordua finkatuta geratuko da.

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

2.2 Ordua aldatzea sakatu posizioa heldu arte (2.2.1) edo sakatu segundo batzuez (2.2.2). Orduak dir-dir egiten duenean, doitu ordua , teklak sakatzuz edo agintea biratuz (2.1.6, 2.1.7). Segundo gutxi batzuetan, ordua finkatuta gertuko da.

(g) modeloa. Piztu labea eta sakatu bi aldiz, bisoreak dir dir egingo du (2.2.3). Aldatu ordua , teklak erabiliz eta balioztatu sakatzuz (2.2.4).

2.3 Ohartarazle funtzioa (c,d,e,f). edo sakatu posizioa heldu arte (2.3.1, 2.3.2). Denbora doitu , teklekin, agintea biratuz (2.1.6, 2.1.7). Segundo batzuetan, denbora finkaturik geratzen da eta atzerako kontaketa hasten da. Bukatzean, soinuak seinalea aktibatuko da. Seinalea isilarazteko, sakatu edozein tekla.

(g) modeloa. Piztu labea . Sakatu pantailan agertuko da eta dir-dir egingo du (2.3.3). Denbora doitu , teklak erabiliz. Sakatu balioztatzeko eta atzerako kontaketa hasiko da.

Denbora igaro denean, labeak seinale akustikoa egingo du. Sakatu edozein tekla isilarazteko.

2.4 Zure labe berria lehenengo aldiz erabili baino lehen, hutsik dagoela berotu (sin (elikkagairik gabe, posizioan, 250 gradutan eta 30 minutuz). Kea edota usain txarra sor dezake (normala da, koipe-hondarrak berotzen direlako, etab.). Behin hoztuta, garbitu barrutik 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 funtzionatzan 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 (2.5.8). Kontutan hartu parrillen posizioa barrura sartzerakoan. Alboetan, buelta ez emateko topeak dituzte (2.5.9).

2.6 Osagarrien posizioa. 5 posizio dituzu osagarriak kokatzeko .

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

PLATER BAT PRESTATZEA

2.8 Prestaketa-funtzioa aukeratzeara (a, b, c, d, e, f, h, i). Funtzioak aukeratzeko agintea biratu eta modeloaren arabera nahi duzun funtzioa aukeratu (2.8.1, 2.8.2).

Mod. (g). Piztu labea , eta , teklak erabiliz, aukeratu prestaketa-funtzioa. Balioztatu sakatuz (2.8.3).

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 uniforme 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 uniforme banatzen da. Paella eta pizzetarako egokia.

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

Bero arrunta. Ogia, tartak, pastel bateak eta okela.

Desizoztea. Oso denbora laburrean desizozten du edozein produktu.

Celeris funtzioa. Aurretiaz berotu behar diren platerentzat gomendatua.

2.9 Temperatura aukeratzeara (a, b, c, d, e, f, h, i). Temperatura aukeratzeko agintea biratu nahi duzun posizioan jarri arte (2.9.1, 2.9.2, 2.9.3).

Prestaketa era aukeratzekoan labeak temperatura optimoa proposatzen baduzu, berehala hasiko da prestatzen. Temperatura alda dezakezu (2.9.4) biratuz (2.1.6, 2.1.7).

(g) modelo. Behin programa aukeratuta, sakatu . Temperatura teklak eta sakatuz alda dezakezu. Balioztatzeko, sakatu (2.9.5). °C tekla sakatuta mantentzen baduzu, labearen barruko temperatura erreala bistaratuko da.

Oharra: Edozein unetan eten daiteke prestaketa tekla sakatuz. Labea itzaltzeko, sakatu .

2.10 Labea itzaltzea. Prestaketa bukatzen den guztietan, funtzioak aukeratzeko agintea biratu posizioan jarri arte. Zure labeak temperatura aukeratzeko agintea badu, biratu baita ere posizioan jarri arte.

DENBORA-FUNTZIOAK

2.11 Tenporizadorea (b, i): minutuak aukeratu hautagailua biratuz (2.11.1, 2.11.2). Denbora-mugarik gabe funtziona dezan, **manual edo eskuako posizioan jarri** (2.11.3, 2.11.4).

Iraupena aukeratzeara (c, d, e, f, g). Aukeratu nahi duzun prestaketa-funtzioa eta temperatura. edo sakatu tekla dir-dir egin arte (2.11.5, 2.11.6, 2.11.7). Doitu prestaketa-denbora , teklak sakatuz (2.11.8, 2.11.9) edo agintea biratuz (2.1.6, 2.1.7). 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 (c, d, e, f): Aukeratu prestaketa-funtzioa, temperatura eta prestatetaren iraupena. edo sakatu teklak dir-dir egin arte (2.12.1, 2.12.2). Doitu prestaketa bukatzeko ordua , teklak sakatuz edo agintea biratuz (2.1.6, 2.1.7). Zehaztutako orduan bukatzeko atzeratuko da martxan jartzea. Bukatzerakoan, labeak txistu egingo du. Txistua eteteko sakatu edozein tekla eta itzali labea.

Mod. (g). Aukeratu prestaketa-funtzioa, temperatura eta iraupena. sakatu ikusi

arte (2.12.3). Sakatu **[+]** nahiz **[-]** prestaketa bukatu behar den ordua ezartzeko eta sakatu **[⏻]** balioztatzeko (2.12.4). Labea itxaroten ari den bitartean, pantailan mugitzen den lerro etena agertuko da **[↔]** (2.12.5). Zehaztutako orduan bukatuko da prestaketa. Bukatzean, labeak soinuak seinalea egingo du. Sakatu edozein tekla isilarazteko.
Oharra: Prestaketa martxan dagoen bitartean, termometroak dir-dir egiten du **[🔊]**. Aukeraturako tenperatura lortutakoan, txistu egiten du.

2.13 Deskonexio automatikoa (c, d, e, f, g).

Labea itzaltea ahaztu bazaizu, automatikoki deskonektatuk oda denbora bat igarota. 100° C baino gutxiagotan, labea 10 ordu igarota deskonektatzen da. 100° C baino gehiagotan, 3 ordutan deskonektatzen da.

2.14 Celeris funtzioa **[↔] (c, d, e).**

Labea aurretiaz berotzeko. Funtzioak aukeratzeko agintea **[↔]** posiziora biratu eta sartu nahi duzun tenperatura (2.14.1). Labeak berehala hartuko du aukeraturako tenperatura. Behin tenperatura hartuta, elikagaia sartu eta aukeratu prestaketa-funtzioa nahiz beharrezko denbora.

(g) modeloa. Aurretiaz berotu behar diren platerentzat gomendatua.

Aukeratu funtzio bat. Sakatu **[°C]** eta sakatu **[°C]** berriz 5 segundoz, pantailan **[↔]** agertu arte. Balioztatzeko, sakatu **[⏻]** (2.14.2). Tenperatura lortutakoan, **[↔]** desagertzen da.

2.15 Blokeatze-funtzioa (c, d).

Umeak labearekin ibili daitezen ekiditeko. Aktibatzeko, sakatu aldi berean **[+]**, **[-]** teklak **[🔊]** ikurra ikusi arte (2.15.1).

(g) modeloa (Teklak): Umeak labearekin ibili daitezen ekiditeko.

Labea martxan dagoela edo guztiz itzalita dagoela, sakatu **[⏻]** tekla segundo batzuek (2.15.2). Labea desblokeatzeko, errepikatu eragiketa.

Oharra: Labea martxan dagoela blokeatzen baduzu, **[⏻]** sakatu itzali dezakezu.

Hondar-bero (e, f, g). Itzali eta gero labeak bero jarraitzen duela adierazten du. Pantailan (o **[🔊]**) bistaratu da barruko tenperatura 60° C baino altuagoa den bitartean (2.15.3, 2.15.4).

2.16 Errezeta funtzioa **[📖] (g).**

Piztu labea **[⏻]**. Sakatu **[📖]** (2.16.1) eta **[+]** nahiz **[-]** teklak erabiliz, aukeratu errezeta daudenen artean.

g	Errezeta
P 01	Tomate beteak
P 02	Piper gorri erreak
* P 03	Legatz edo bakailao errea
* P 04	Izokina garagar-dotan
* P 05	Amuarraina txanpinoekin
* P 06	Otarrainxkak
P 07	Txerriaren solomo-zinta
P 08	Arkume errea
P 09	Txahalaren rotia
P 10	Untxi errea
P 11	Oilasko errea
P 12	Bizkotxo tradizionala
* P 13	Magdalenak
P 14	Arrautza-budina
P 15	Ogia, aurrez prestatua

Balioztatu **[⏻]** (2.16.2). Pisua **[+]** eta **[-]** teklak erabiliz doitu eta sakatu **[⏻]** balioztatzeko (2.16.3). Bukatze-puntua doitzeko (**[🔊]** gutxi egina, **[🔊🔊🔊🔊]** oso egina), erabili **[+]** nahiz **[-]** teklak eta sakatu **[⏻]** balioztatzeko (2.16.4). Labea martxan jarriko da (2.16.5). (*) zeinuaz markatutako errezetarako, labea aurretiaz berotu egin behar da **[↔]**, programa geroratan izan ezik. Beharrezko tenperatura lortutakoan, txistuen bidez jakinaraziko dizu. Une horretan, elikagaia labean sartu ahal izango duzu.

Oharra: Prestaketa martxan dagoen bitartean, prestatzen ari den errezetaren informazioa bistaratu daiteke **[📖]** tekla sakatuta mantenduz.

2.17 Labearen barruko argia (g): Labea energia aurrezteko funtzioan dagoenean, °C sakatzean argia segundo batzuek baino ez da pizten. Desaktibatu egin dezakezu argiak pizturik jarraitu dezan prestaketa martxan dagoen bitartean. Horretarako, labea itzalita dagoela, sakatu aldi berean **[+]** eta **[-]** teklak txistua entzun arte. Energia aurrezteko funtziora itzultzeko, eragiketa errepikatu (2.17.1).

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.

3.2 Pyrolytikoak ez diren labeak (a, b, c, d, h, i). Labea epel dagoela garbitu ur beroz eta xaboiak bustitako zapi batekin.

Pyrolytikoak diren labeak (e, f, g).

3.3 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.
- Pyrolysian, gainazalak normalean baino beroago jartzen dira. Umeek urrun egon behar dute.

Hiru pyrolysi mota dituzu garbitzeko.

Pyro Turbo : Garbiketa 2 ordutan egiten du.






Oharra: Aukera honetan, pyrolysi bidezko garbiketa egin daiteke, erretilu esmaltatua osagarria. Metatutako koipea kendu ondoren, 2. mailan jarri

Pyro Eco : Garbiketa ordu eta erdian egiten du.



Auto Pyro : Iraupena labearen zikinkeria-mailaren arabera da.







Mod (f): Funtzioen hautagailua biratu  posiziora (3.3.1).








Mod (e): Funtzioen hautagailua biratu  ,  posiziora (3.3.2).

Mod (g): Aktibatzeko, piztu labea  eta sakatu  nahi duzun garbiketa modua aukeratu arte  ,  . Balioztatu  (3.3.3). Pyrolysia berehala hasiko da.

Oharra: Pyrolysian, denbora eta tenperatura parametroak finkoak dira eta, beraz, ezin dira aldatu.

 Prozesua hastean, labeak oso tenperatura altua hartzen duela-eta, atea blokeatu eta (3.3.4, 3.3.5) bistaratzten da, segurtasuna bermatzeko. Tenperatura jaisten denean, (●) ikurra itzali edo  ikurra desagertu eta atea ireki ahal izango da berriz.

3.4 Pyrolysi gerorotua (e, f). Pyrolysi prozesua bukatzeko ordua programatzeko aukera ere baduzu. Funtzioak aukeratzeko  agintea biratu eta aukeratu  edo  . Sakatu   ikurrak dir-dir egin arte. Pyrolysia bukatzeko ordua doitzeko, biratu denbora aukeratzeko  agintea (2.1.6, 2.1.7).

(g) modeloa. Pyrolysi prozesua bukatzeko ordua programatzeko aukera ere baduzu. Piztu labea  eta  sakatu pyrolysi mota egokia aukeratzeko.  sakatu eta  ikurra ikusiko duzu. Garbiketa bukatzeko ordua sartu  eta  teklak erabiliz. Balioztatu .

3.5 Barruko hormak garbitzea. Alboetako gidariak atera garbiketa prozesuen ondoren egon litezkeen koipe-hondarrak edota errautsak kentzeko. Modeloan arabera, alboetako gidariak bi finkatze mota dute; euskarririk gabekoa (3.5.1, 3.5.2) edo euskarriduna (3.5.4, 3.5.5). Behin gidariak aterata, erabili zapi heze bat alboetako hormak garbitzeko (3.5.3, 3.5.6). Behin labea hormak garbituta, jarri gidariak berriz.

Zure labeak grill eraisgarria badu, egin tira gorantz eta sakatu jaisteko (3.5.7) eta garbitu sabaia zapi heze batekin (3.5.8).

3.6 Kristalak garbitzea.

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

Barruko garbiketa (e, f, g): Kristalen barruko alde 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 altxatzeko (3.6.3). Kendu kristala (3.6.4), garbitu eta lehortu zapi batekin (3.6.5). Beharrezkoa bada, ate barruko kristalak kendu. Modeloaren arabera kristal bat edo bi izan daitezke, izkina bakoitzean tope beltza dutenak. Horiek kentzeko, sartu eskuia atearen azpiko aldetik eta tiratu gorantz (3.6.6). Behin kenduta, kendu topeak kristala garbitzeko (3.6.7).

Kristalak garbi daudenean (3.6.8) sartu itzazu berriz gomazko topeetan, muturra gorantz dutela (3.6.9) eta jarri kristalak ezkerrekoa (L) nahiz eskuinekoa (R) bisagren ondoan daudela ziurtatuz (3.6.10). Bukatzeko, jarri geratzen den kristala PYROLYTIC hitza irakurtzeko moduan (3.6.11). Kendu topeak (3.6.12) eta itxi atea.

Erabilera-oharrak:

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

3.7 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 aukeratutako 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.** Aukeratutako 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 Ez dabil.** Ziurtatu konektatuta dagoela edo/ eta denbora-hautagailua 0 posizioan ez dagoela.
- 4.8 Arazoen ohartarazpenak**

F 01 Tenperatura-sentsorearen akatsa.

F 02 Atea blokeatuta (4.8.1).

F 03 Ez da posible pyrolysis egitea.

F 04 Atearen blokeatze-sistemaren akatsa.

F 05 Software-akatsa.

F 10 Prestaketa martxan dagoen bitartean elektrizitate-hornidura etetea.

Auto Automatikoki deskonektatzea hainbat orduz funtzionatu ondoren (4.8.2).

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 elektrikoa argunea 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 labeetik 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 ardura 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

	Elikagaia	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 
	otarrainxka 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 
	bakailaoa 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 

