Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

HM978BKD

ES. Instrucciones de uso
EN. Instructions for use
FR. Mode d'emploi
PT. Instruções de uso
CA. Instruccions d'ús
BG. Инструкция заупотреба

taurus

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.
Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

Icono	Tipo	Significado
	ADVERTENCIA	Riesgo de lesión grave o muerte
	RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA	Riesgo de voltaje peligroso
	INCENDIO	Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables
	PRECAUCIÓN	Riesgo de lesiones o daños materiales
	IMPORTANTE / NOTA	Uso correcto del sistema

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

ÍNDICE

1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 4
1.1. Advertencias generales de seguridad 4
1.2. Advertencias para la instalación 6
1.3. Durante el uso 7
1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento 8
2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO 10
2.1. Instrucciones para el instalador 10
2.2. Instalación del horno 10
2.3. Conexión eléctrica y seguridad 12
3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 13
4.USO DEL PRODUCTO 14
4.1. Controles del horno 14
4.2. Mesa de cocción 15
4.3. Accesorios 18
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 20
5.1. Limpieza 20
5.2. Mantenimiento 22
6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE 23
6.1. Solución de problemas 23
6.2. Transporte 23
7.ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 24
7.1. Ficha energética 24

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y guarde este manual en un lugar de fácil acceso para poder consultarlo cuando sea necesario.
- Este manual ha sido redactado para más de un modelo. Por lo tanto, puede que su aparato no tenga algunas de las características descritas en él. Por este motivo, es importante que preste especial atención a las figuras que se proporcionan en el manual.

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

- Este aparato lo pueden usar niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.

⚠ **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento. Mantenga a los niños de menos de 8 años de edad lejos del aparato salvo que estén supervisados en todo momento.

⚠ ⚠ **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies donde se cocina.

⚠ ⚠ **ADVERTENCIA:** Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica.

- No use el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

- Durante el uso, el aparato se calentará. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento que hay dentro del horno.
- Durante el uso, los tiradores se pueden calentar en un corto período de tiempo.
- No use productos de limpieza abrasivos agresivos ni estropajos para limpiar el cristal de la puerta del horno y el resto de superficies. Pueden rayar las superficies, lo que podría hacer que se resquebrajase el cristal de la puerta o se dañasen las superficies.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar el aparato.

⚠⚠ **ADVERTENCIA:** Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Las piezas accesibles podrían estar calientes al cocinar o asar. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se esté usando.

- El aparto se ha fabricado de acuerdo con las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben llevarlos a cabo técnicos de servicio autorizados. Es peligroso que un técnico no autorizado lleve a cabo los trabajos de instalación y reparación del aparato. No altere ni modifique en modo alguno las especificaciones del aparato. El uso de protectores de encimera no adecuados puede dar lugar a accidentes.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la distribución local (naturaleza y presión del gas o frecuencia y voltaje de electricidad) y las especificaciones del aparato sean

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etiqueta.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Este aparato solo ha sido diseñado para cocinar alimentos en el interior de una vivienda. No se debe usar para ningún otro fin o aplicación, como para uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- No utilice los tiradores de la puerta para levantar o mover el aparato.
- Se han tomado todas las medidas posibles con el fin de garantizar su seguridad. Puesto que el cristal se puede romper, debe tenerse cuidado al limpiar el aparato para evitar que se raye. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado durante la instalación. Si el cable de alimentación se ha dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada equivalente a fin de evitar que se produzca un peligro.
- No deje que los niños se cuelguen de la puerta del horno o se sienten en ella cuando esté abierta.
- Mantenga a los niños y animales alejados de este electrodoméstico.

1.2. ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

- No utilice el aparato antes de que se haya instalado por completo.
- El aparato debe instalarlo un técnico autorizado. El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda producirse por una colocación o instalación defectuosa realizada por una persona no autorizada.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no haya resultado dañado durante el transporte. Si

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

detecta algún tipo de defecto, no use el aparato y póngase en contacto inmediatamente con un agente de servicio cualificado. Los materiales empleados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de estireno, etc.) pueden resultar dañinos para los niños y se deben recoger y retirar inmediatamente.

- Proteja el aparato de la atmósfera. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo o una humedad excesiva.
- Los materiales que rodean el aparato (p ej., armarios) deben ser capaces de soportar al menos una temperatura de 100 °C.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

1.3. DURANTE EL USO

- Al usar el horno por primera vez, podría observar un ligero olor. Este olor es totalmente normal y se debe a los materiales de aislamiento de los elementos calentadores. Le recomendamos que antes de usar el horno por primera vez, lo deje vacío y lo ponga a trabajar a la temperatura máxima durante 45 minutos. Asegúrese de que el entorno en el que se haya instalado el producto esté bien ventilado.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno cuando esté cocinando o tras haber terminado de cocinar. El valor caliente del horno puede producir quemaduras.
- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro ni cerca del aparato cuando este esté funcionando.
- Use siempre guantes para horno para retirar la comida del horno y para volver a introducir alimentos en él.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

- En ningún caso se debe cubrir el horno con papel de aluminio, ya que existe la posibilidad de que se produzca un sobrecalentamiento.
- No coloque platos o bandejas de horno directamente sobre la base del horno mientras se esté cocinando. La base se calienta mucho y se puede dañar el aparato.

No deje desatendida la cocina al cocinar con aceites sólidos o líquidos. Pueden prenderse bajo condiciones extremas de calentamiento. Nunca vierta agua sobre llamas producidas por aceite. En su lugar, apague la cocina y cubra el recipiente con su tapa o una manta ignífuga.

- Si no se va a usar el producto durante un largo período de tiempo, apague el interruptor de mando principal.
- Asegúrese de que los mandos de control del aparato estén siempre en la posición “**0**” (parada) cuando no se esté utilizando.
- Al extraer las bandejas, estas se inclinan- Tenga cuidado para que no se le derrame ni se le caiga la comida caliente al sacarla del horno.
- No coloque nada sobre la puerta del horno cuando esté abierta. Esto podría desequilibrar el horno o dañar la puerta.
- No cuelgue toallas, trapos ni ropa en el aparato o en uno de sus tiradores.

1.4. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.

Declaración de conformidad de la CE

Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

Este aparato se ha diseñado únicamente para cocinar en casa. Cualquier otro uso (como calentar una habitación) es inadecuado y peligroso.

Las instrucciones de funcionamiento son aplicables a varios modelos. Puede que observe diferencias entre lo indicado en estas instrucciones y el modelo que ha adquirido.

Cómo desechar la antigua máquina

Este símbolo sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuos domésticos. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto sea desechado correctamente, estará contribuyendo a evitar posibles daños en el medioambiente y la salud de las personas, que podrían producirse si los residuos de este producto se tratasen de manera incorrecta. Si desea obtener información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de desecho de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió el producto.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

ADVERTENCIA: Este aparato debe instalarlo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas en esta guía y cumpliendo las normativas locales vigentes.

- Si la instalación se realiza de manera incorrecta, la garantía quedará anulada y podrían producirse daños físicos y materiales, de los que el fabricante no se hace responsable.
- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de la distribución local (voltaje de electricidad y frecuencia) y los ajustes del aparato son compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Deben cumplirse las leyes, ordenanzas, directivas y estándares vigentes en el país en el que se vaya a usar el aparato (normativas de seguridad, reciclaje adecuado conforme a las normativas, etc.).
- Si el producto contiene guías de rejillas extraíbles (parrillas metálicas) y el manual de usuario incluye recetas como el yogur, las parrillas metálicas deberán retirarse y el horno deberá funcionar en el modo de cocción definido. La información sobre la extracción de la rejilla metálica se incluye en la sección de LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

2.1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Instrucciones generales

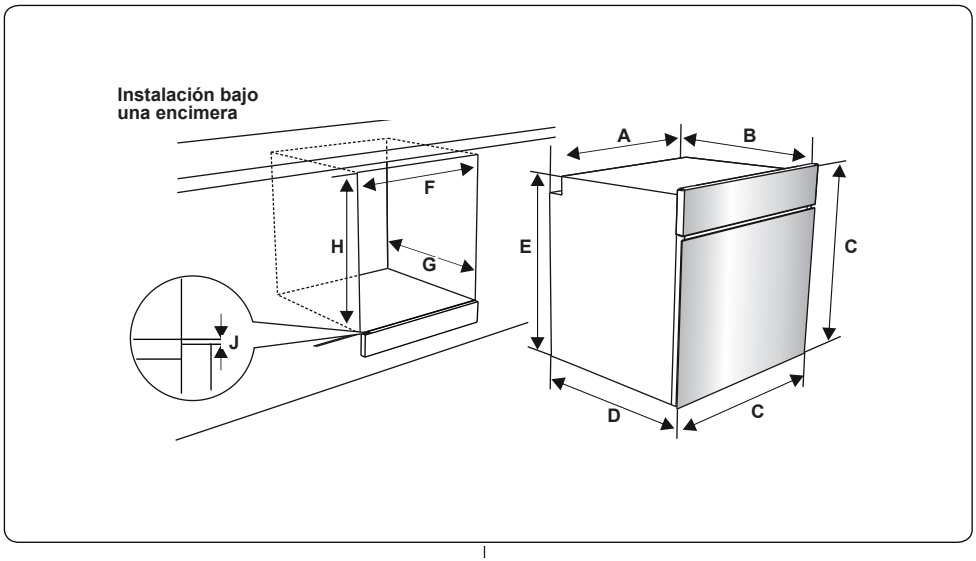
- Tras quitar el material de embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado.
  Si sospecha que pueda haber cualquier tipo de daño en el aparato, no lo utilice. Póngase en contacto inmediatamente con una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del aparato, como cortinas, aceite, trapos, etc., que podrían prenderse fuego.
- La encimera y el mobiliario que rodee el aparato debe estar hecho de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.
- El aparato no se debe instalar directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.

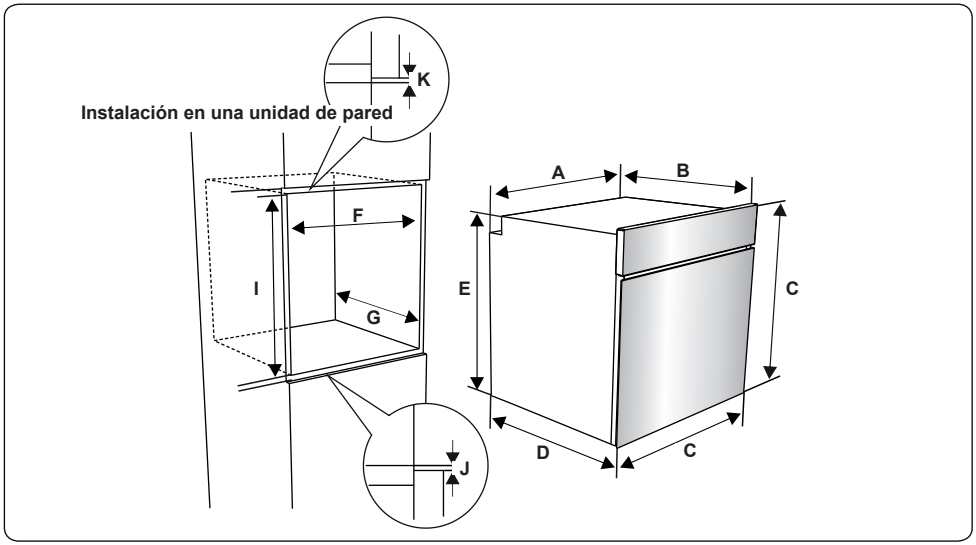
2.2. INSTALACIÓN DEL HORNO

Los aparatos se suministran con kits de instalación y se pueden instalar en una encimera de dimensiones adecuadas. Las dimensiones para la encimera y el horno se proporcionan debajo.

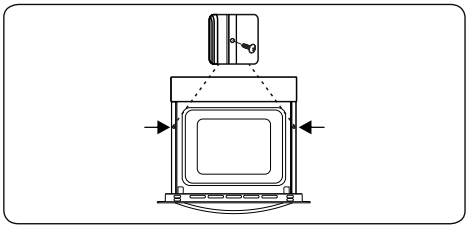
A (mm)	557	**min./max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**min. G (mm)**	555
C (mm)	595	**min. H/I (mm)**	600/590
D (mm)	575	**min. J/K (mm)**	5/10
E (mm)	576		

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET





Una vez que se hayan realizado las conexiones eléctricas, inserte el horno en el armario empujándolo hacia delante. Abra la puerta del horno e inserte 2 tornillos en los orificios que se encuentran en el bastidor del horno. Con el marco del producto tocando la superficie de madera del armario, apriete los tornillos.



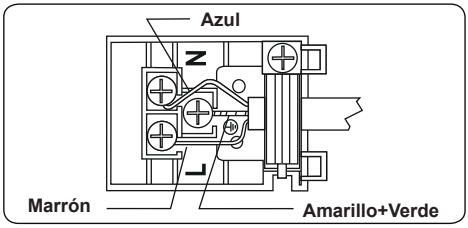
Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

2.3. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

ADVERTENCIA: La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla una persona de servicio autorizada o un electricista cualificado conforme a las instrucciones proporcionadas en esta guía y las normativas locales vigentes.

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa identificativa).
- Asegúrese de que se usen cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla personal cualificado.
- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, se podría dañar el cable, lo que daría lugar a un cortocircuito.
- Si el aparato no está conectado a la red mediante un enchufe, se debe usar un interruptor aislante multipolar (con una separación de contacto mínima de 3 mm) para cumplir las normativas de seguridad.
- El aparato está diseñado para un suministro eléctrico de 220-240V. Si el suministro eléctrico de su vivienda es distinto, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o un electricista cualificado.
- El cable de alimentación (H05VV-F) debe ser lo suficientemente largo como para conectarlo al aparato aunque este se encuentre en la parte delantera del armario.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.

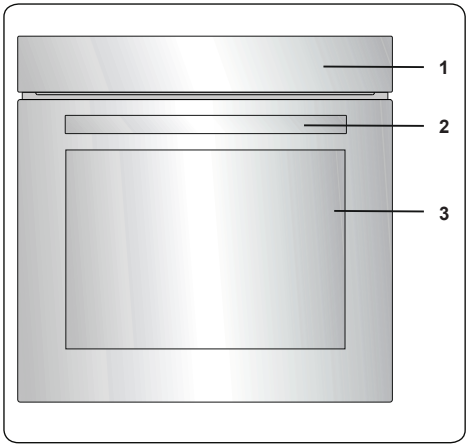


Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

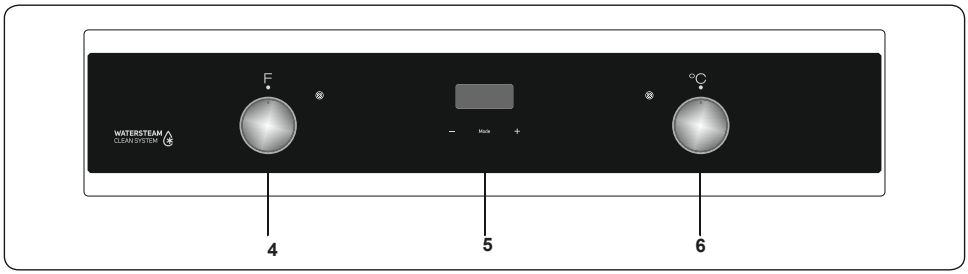
Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes



1. Panel de mando
2. Tirador de puerta de horno
3. Puerta de horno

Panel de mando



4. Mando de control de funciones del horno
5. Temporizador
6. Mando de termostato del horno

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

4. USO DEL PRODUCTO

4.1. CONTROLES DEL HORNO

Mando de control de funciones del horno

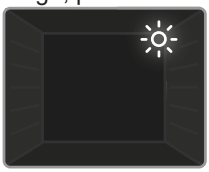
Gire el mando hasta el símbolo correspondiente de la función de cocción deseada. Para obtener detalles de las distintas funciones, consulte “Funciones del horno”.

Mando de termostato del horno

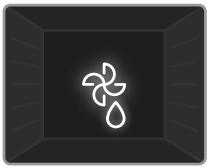
Tras seleccionar una función de cocción, gire este mando para establecer la temperatura deseada. La luz del termostato del horno se iluminará cuando el termostato esté funcionando para calentar el horno o mantener la temperatura.

Funciones del horno

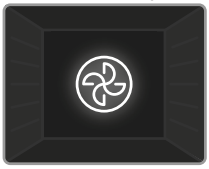
* Dependiendo del modelo de horno que tenga, podrían variar las funciones.



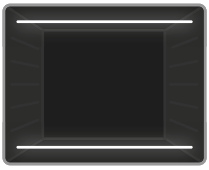
Luz del horno: Solo se encenderá la luz del horno. Seguirá encendida mientras esté activada la función de cocción.



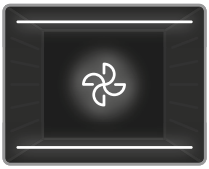
Función de descongelación: Las luces de advertencia del horno se encenderán y comenzará a funcionar el ventilador. Para usar la función de descongelación, coloque los alimentos congelados en el horno en un estante colocado en la tercera ranura comenzando desde la parte inferior. Se recomienda colocar una bandeja de horno bajo los alimentos que se vayan a descongelar para que caiga en ella el agua que se produce al descongelarse el hielo. Esta función no cocinará ni cocerá la comida, solo ayudará a descongelarla.



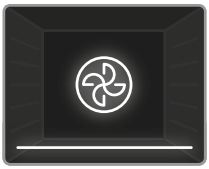
Función Turbo: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar el elemento de calentamiento del anillo y el ventilador. La función Turbo distribuye el calor de manera homogénea por el horno para que se cocinen por igual todos los alimentos de todos los estantes. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



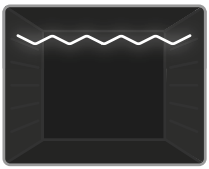
Función de cocción estática: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento inferiores y superiores. La función de cocción estática emite calor, garantizando una cocción homogénea de los alimentos. Esto es ideal para cocinar pastelitos, tartas, pasta al horno, lasañas y pizzas. Se recomienda precalentar el horno 10 minutos. Asimismo, se recomienda no usar más de un estante a la vez con esta función.



Función de ventilador: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento superior e inferior y el ventilador. Esta función es buena para hornear pastelitos. La cocción se lleva a cabo mediante los elementos de calentamiento inferior y superior que hay en el interior del horno y mediante el ventilador, que distribuye el aire, dando un ligero toque grill a la comida. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



Función de pizza: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento inferiores y del anillo, así como el ventilador. Esta función es ideal para hornear alimentos, como pizzas, de manera uniforme y en poco tiempo. Mientras el ventilador distribuye de forma homogénea el calor del horno, el elemento de calentamiento inferior se encarga de hornear los alimentos.

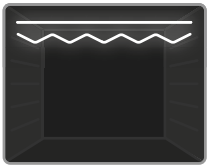


Función de grill: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzará a operar el elemento de calentamiento del grill. Esta función se usa para cocinar al grill y para tostar alimentos. Use los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

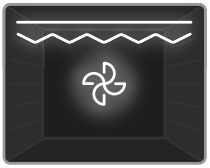
impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

Advertencia: Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.



Función de grill rápido: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán. Comenzarán a operar los elementos de calentamiento superiores y del grill. Esta función se usa para cocinar al grill más rápidamente y para cocinar al grill alimentos que tengan una gran superficie, como, por ejemplo, carne. Use los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

Advertencia: Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.



Función de doble grill y ventilador: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar el ventilador y los elementos de calentamiento superiores y del grill. Esta función se usa para cocinar alimentos gruesos al grill más rápidamente y para cocinar al grill alimentos que tengan una gran superficie. Se pondrán en marcha los elementos de calentamiento superiores y los del grill, así como el ventilador, para asegurarse de que los alimentos se cocinen de manera uniforme. Use los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

Advertencia: Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.

WaterSteam Clean System:

Establezca el horno en modo estático a 90 °C para utilizar WaterSteam. Vierta de 200 a 250 ml de agua en la badeja situada en la base del horno. Ponga en marcha el horno y WaterSteam tardará unos 20 minutos en prepararlo para una limpieza sencilla.

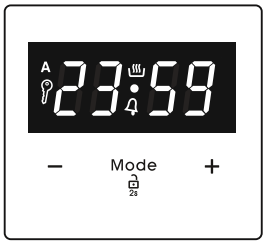
4.2. MESA DE COCCIÓN

Función	Platos		°C	min.
Estática	Hojaldre	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Tarta	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Galleta	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
	Pollo	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Ventilador	Hojaldre	2 - 3 - 4	170 - 190	25 - 35
	Tarta	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Galleta	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
	Pollo	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Turbo	Hojaldre	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Tarta	2 - 3 - 4	150 - 170	30 - 40
	Galleta	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
Asado	Albóndigas asadas	7	200	10 - 15
	Pollo	*	190	50 - 60
	Chuletas	6 - 7	200	15 - 25
	Bistecs	6 - 7	200	15 - 25

*Si dispone de ella, cocine con la brocheta para pollo asado.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Uso del temporizador digital táctil

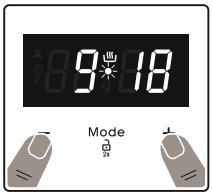


Descripción de la función	
A	Cocción automática
	Cocción manual
	Bloqueo de teclas
	Temporizador
Mode	Modo
–	Disminuir el tiempo
+	Aumentar el tiempo
23 59	Pantalla del temporizador

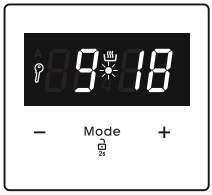
Ajuste de tiempo

El tiempo se debe ajustar antes de empezar a utilizar el horno. Después de conectar la alimentación, el símbolo “**A**” y “**00:00**” o “**12:00**” parpadearán en la pantalla.

1. Pulse “**MODE**” durante 2 segundos para desactivar el bloqueo de teclas y el punto del centro de la pantalla comenzará a parpadear.



2. Ajuste el tiempo mientras el punto parpadea con las teclas “**+**” y “**-**”.



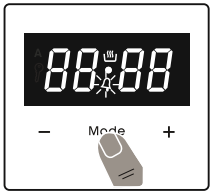
3. Tras unos segundos, el punto dejará de parpadear y permanecerá iluminado.

Bloqueo de teclas

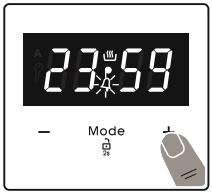
El bloqueo de teclas se activa automáticamente si el temporizador no se utiliza durante 7 segundos. El símbolo “” aparecerá y permanecerá iluminado. Para desbloquear los botones del temporizador, mantenga pulsado el botón “**MODE**” durante 2 segundos. De esta forma se podrá llevar a cabo la operación deseada.

Ajuste del tiempo de la señal acústica

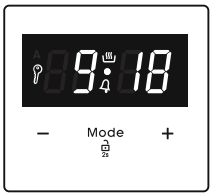
El tiempo de la señal acústica se puede ajustar en cualquier momento entre las “**00:00**” y las “**23:59**” horas. El ajuste del tiempo de la seña acústica sirve únicamente para avisar. El horno no se activará con esta función.



1. Pulse “**MODE**”. El símbolo “” empezará a parpadear y se mostrará “**000**”.



2. Seleccione el periodo de tiempo deseado mediante las teclas “**+**” y “**-**” mientras “” esté parpadeando.



3. El símbolo “” se quedará iluminado, se guardará la hora y se ajustará el aviso.

Cuando el temporizador llegue a cero, se escuchará una señal acústica de aviso y el símbolo “” parpadeará en la pantalla. Pulse cualquier tecla para detener la señal acústica de aviso. Pulse “**MODE**” durante 2

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

segundos, el símbolo “🔔” desaparecerá y se mostrará el reloj.

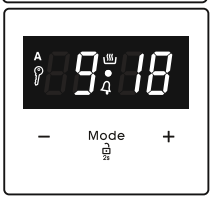
Ajuste semiautomático de tiempo (período de cocción)

Esta función le ayuda a cocinar durante un periodo de tiempo fijo. Se puede ajustar un intervalo de tiempo entre 0 y 10 horas. Prepare la comida para cocinar y póngala en el horno.

1. Seleccione la función de cocción deseada y la temperatura mediante los botones de control.

2. Pulse “**MODE**” hasta que vea el símbolo “**dur**” en la pantalla. El símbolo “**A**” parpadeará.

3. Seleccione el periodo de tiempo de cocción deseado mediante las teclas “**+**” y “**-**”.



4. Aparecerá de nuevo la hora actual en la pantalla, y los símbolos “**A**”, y “♨” se quedarán iluminados.

Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará y se escuchará una señal acústica de aviso. El símbolo “**A**” parpadeará. Gire ambos botones de control a la posición “**0**” y pulse cualquier tecla del temporizador para detener la señal acústica de aviso. Pulse “**MODE**” durante 2 segundos, el símbolo “**A**” desaparecerá y el temporizador volverá a la función manual.

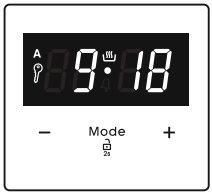
Ajuste semiautomático de tiempo (tiempo de finalización)

Esta función enciende automáticamente el horno para que la cocción termine a una hora determinada. Puede fijar una hora de finalización de hasta 10 horas después de la hora actual. Prepare la comida para cocinar y póngala en el horno.

1. Seleccione la función de cocción deseada y la temperatura mediante los botones de control.

2. Pulse “**MODE**” hasta que vea el símbolo “**end**” en la pantalla. “**A**” y la hora actual del día parpadearán.

3. Utilice los botones “**+**” y “**-**” para ajusta el tiempo de finalización deseado.



4. En la pantalla aparecerá de nuevo la hora actual, los símbolos “**A**” y “♨” permanecerán iluminados.

Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará y se escuchará una señal acústica de aviso. El símbolo “**A**” parpadeará. Gire ambos botones de control a la posición “**0**” y pulse cualquier tecla del temporizador para detener el sonido. Pulse “**MODE**” durante 2 segundos, el símbolo “**A**” desaparecerá y el temporizador volverá a la función manual.

Programación totalmente automática

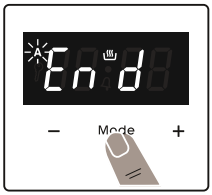
Esta función se utiliza para iniciar la cocción tras un determinado periodo de tiempo y durante una determinada duración. Se puede fijar una hora de hasta 23 horas y 59 minutos después de la hora actual del día. Prepare la comida para cocinar y póngala en el horno.

1. Seleccione la función de cocción deseada y la temperatura mediante los botones de control.

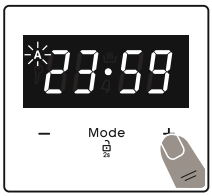
2. Pulse “**MODE**” hasta que vea el símbolo “**dur**” en la pantalla. El símbolo “**A**” parpadeará.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

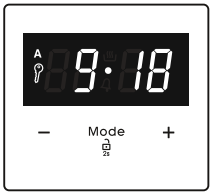
3. Seleccione el periodo de tiempo de cocción deseado mediante las teclas “**+**” y “**-**”.



4. Pulse “**MODE**” hasta que vea el símbolo “**End**” en la pantalla. La hora y los símbolos “**A**” parpadearán.



5. Seleccione el tiempo de finalización deseado mediante las teclas “**+**” y “**-**”. El símbolo “♨” desaparecerá. Añada el periodo de cocción a la hora actual del día. Puede fijar un tiempo de hasta 23 horas y 59 minutos después de esta.



6. Aparecerá de nuevo la hora actual en la pantalla, y los símbolos “**A**”, permanecerán iluminados.

Se calculará el tiempo de funcionamiento y el símbolo “♨” volverá a aparecer en la pantalla de forma automática para que la cocción termine a la hora de finalización establecida. Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará, se escuchará una señal acústica de aviso y los símbolos “**A**” parpadearán. Gire ambos botones de control a la posición “**0**” y pulse cualquier tecla para detener el sonido. El símbolo desaparecerá y el temporizador volverá a la función manual. Pulse “**MODE**” durante 2 segundos, el símbolo “**A**” desaparecerá y el temporizador volverá a la función manual.

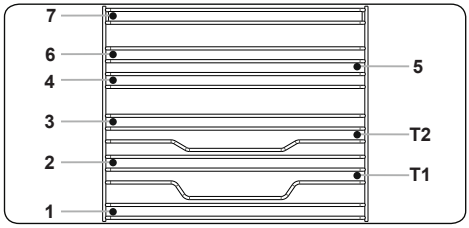
Ajuste de sonido

Para ajustar el volumen del sonido de la señal acústica de aviso, mientras se muestra la hora actual del día, pulse las teclas “**+**” y “**-**” y el punto del centro de la pantalla comenzará a parpadear. Pulse “**MODE**” para mostrar el sonido de la señal actual. Después de esto, cada vez que pulse el botón “**-**”, se escuchará una señal de sonido diferente. Existen tres tipos diferentes de sonidos de señal. Seleccione el sonido deseado y no pulse ningún otro botón. Después de un corto periodo de tiempo, el sonido seleccionado se guardará.

4.3. ACCESORIOS

La rejilla EasyFix

Limpie bien los accesorios con agua caliente, detergente y un paño limpio suave cuando vaya a utilizarlos por primera vez.



- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Deje al menos 1 cm de espacio entre la cubierta del ventilador y los accesorios.
- Tenga cuidado al sacar los utensilios de cocina o los accesorios del horno. Los alimentos calientes o accesorios pueden causar quemaduras.
- Los accesorios pueden deformarse con el calor. Tras enfriarse, recuperarán su apariencia y función originales.
- Las bandejas y las rejillas se pueden colocar en cualquier nivel del 1 al 7.
- Las guías telescópicas se pueden colocar en los niveles T1 y T2.
- Se recomienda utilizar el nivel 3 para preparar alimentos en un nivel.
- Se recomienda utilizar el nivel T2 para preparar alimentos en un nivel con guías telescópicas.
- Se recomienda utilizar los niveles 2 y 4 para preparar alimentos en dos niveles.
- La rejilla de parrilla giratoria debe colocarse en el nivel 3.
- El nivel T2 se utiliza para colocar la rejilla de parrilla giratoria con guías telescópicas.

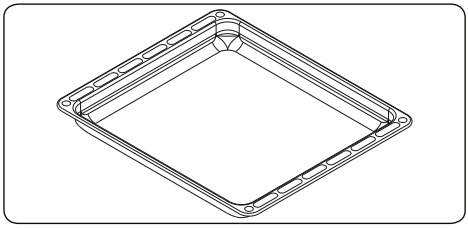
****Los accesorios pueden variar en función del modelo adquirido.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

La bandeja honda

La bandeja honda es ideal para estofados.

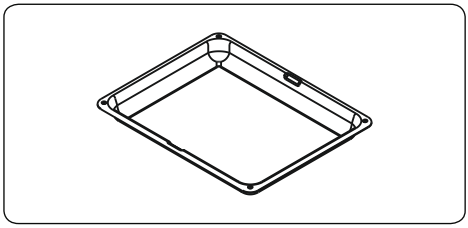
Coloque la bandeja en cualquiera de los estantes y empújela hasta el fondo para asegurarse de que quede bien colocada.



La bandeja pequeña

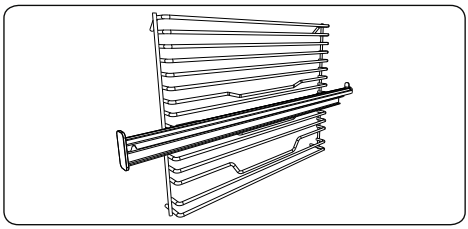
La bandeja pequeña es ideal para hornear pastelitos.

Coloque la bandeja en el centro de una rejilla.



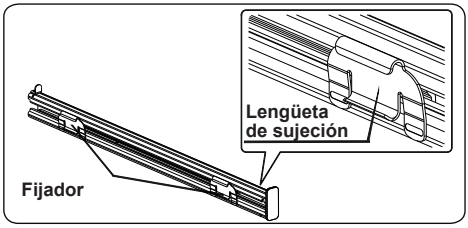
Rejilla con guía telescópica de media extensión Easyfix

La guía telescópica se extiende hasta la mitad para permitir un acceso sencillo a los alimentos.

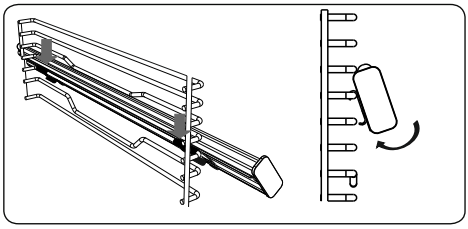


Guías telescópicas

Limpie bien los accesorios con agua caliente, detergente y un paño limpio suave cuando vaya a utilizarlos por primera vez.



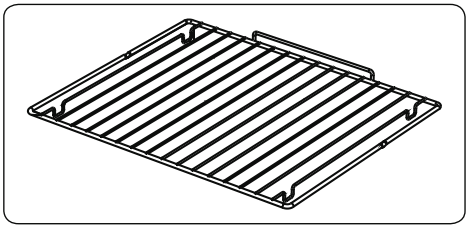
- A cada lado de la guía telescópica hay sujetadores que permiten retirarlos para tareas de limpieza y reubicación.
- Retire el carril lateral. Consulte la sección «Retirar la bandeja de rejilla».



- Cuelgue los fijadores superiores de las guías telescópicas en la rejilla de referencia del nivel de la parrilla lateral y presione simultáneamente los fijadores inferiores hasta que oiga claramente cómo encajan en la rejilla de fijación del nivel de parrilla lateral.
- Para retirarlos, sujete la superficie frontal de la guía y repita las instrucciones anteriores en orden inverso.

Parrilla

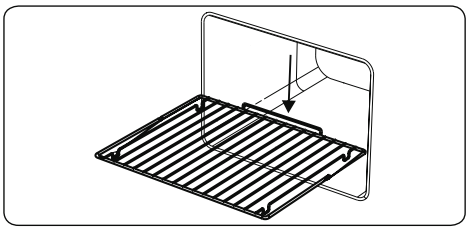
La parrilla es ideal para asar o procesar alimentos en recipientes para hornos.



ADVERTENCIA

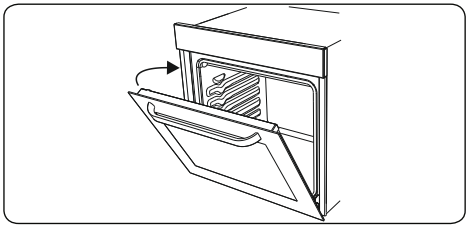
Coloque la rejilla correctamente en la cavidad del horno y empújela hasta el final.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET



Puerta del horno de cierre lento

La puerta del horno se cierra lentamente por sí sola cuando se suelta justo antes de la posición de cierre.



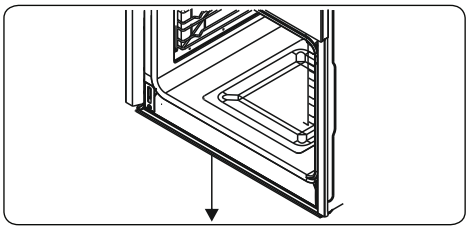
Colector de agua

A veces al cocinar, se produce condensación en el cristal interior de la puerta del horno. Esto no significa que el producto esté averiado.

Abra la puerta del horno en la posición de grill y déjela en esta posición 20 segundos.

El agua caerá en el colector.

Deje que se enfríe el horno y limpie el interior de la puerta con un trapo seco. Este procedimiento debe realizarse con regularidad.



5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. LIMPIEZA

ADVERTENCIA: Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados y si el fabricante los ha recomendado.
- Utilice productos de limpieza líquidos o cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.

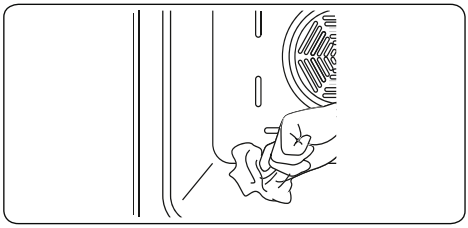
No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.

No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.

Limpieza del interior del horno

- El interior de los hornos esmaltados se limpia mejor con el horno caliente.
- Después de usar el horno, siempre debe limpiarse con un trapo suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiar el horno con un trapo húmedo y séquelo.
- En ocasiones, puede que tenga que usar un producto de limpieza líquido para limpiar el horno por completo.



Limpieza de las partes de cristal

- Limpie las partes de cristal del aparato de manera periódica.
- Utilice limpiacristales para limpiar el interior y el exterior de las partes de cristal. A continuación enjuáguelas y séquelas bien con un trapo seco.

Limpieza de las partes de acero inoxidable (si las hubiese)

- Limpie las partes de acero inoxidable del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes de acero inoxidable

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

con un trapo suave empapado únicamente en agua. A continuación séquelas bien con un trapo seco.

No limpie las partes de acero inoxidable si siguen calientes tras haber cocinado.

No deje mucho tiempo sobre el acero inoxidable restos de vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón.

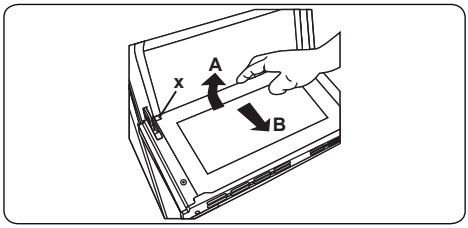
Limpieza de superficies pintadas (si existen)

- Las manchas de tomate, pasta de tomate, kétchup, limón, derivados del aceite, leche, productos azucarados, bebidas azucaradas y café se deben limpiar de inmediato con un paño mojado en agua tibia. Si las manchas no se limpian y se dejan secar sobre las superficies donde se encuentran, NO se deben frotar con objetos duros (objetos puntiagudos, estropajos de alambre de acero y plástico, esponjas para platos que dañan la superficie) o con agentes de limpieza que contengan elevados contenidos de alcohol, quitamanchas, desengrasantes, productos químicos abrasivos para la superficie. De lo contrario, se puede producir corrosión en las superficies pintadas a base de polvo y provocar manchas. El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por el uso de productos o métodos de limpieza inadecuados.

Extracción del cristal interior

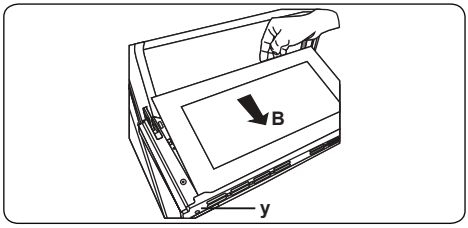
Debe retirar el cristal de la puerta del horno antes de limpiarlo, tal como se muestra debajo.

1. Empuje el cristal en la dirección de **B** y libérelo del soporte de colocación (**x**). Extraiga el cristal en la dirección de **A**.

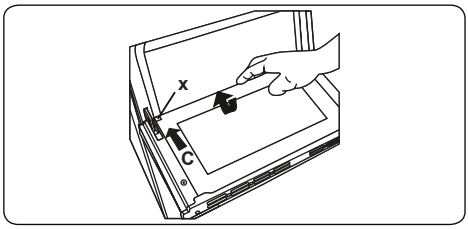


Para cambiar el cristal interior:

2. Empuje el cristal hacia el soporte de colocación y bajo él (**y**), en la dirección de **B**.



3. Coloque el cristal bajo el soporte de colocación (**x**) en la dirección de **C**.

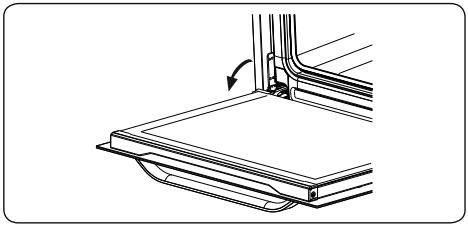


Si la puerta del cristal es una puerta de horno de triple cristal, la tercera capa de cristal se puede quitar de la misma manera que la segunda capa.

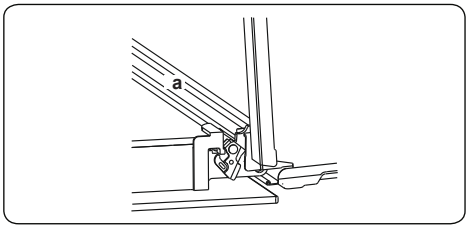
Extracción de la puerta del horno

Antes de limpiar el cristal de la puerta del horno, debe quitar la puerta del horno, tal como se muestra debajo.

1. Abra la puerta del horno.



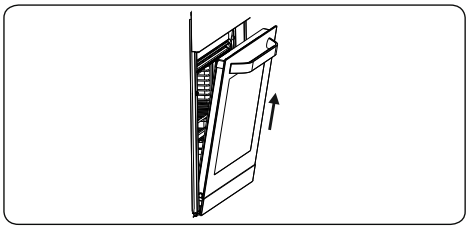
2. Abra la abrazadera de zapata (**a**) (con la ayuda de un destornillador) hasta la posición final.



3. Cierre la puerta hasta que esté prácticamente en la posición de cierre total

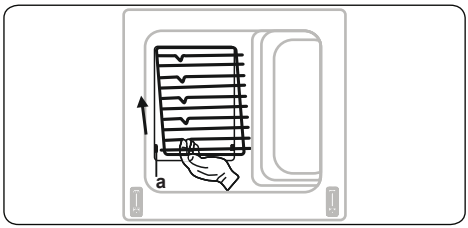
Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

y quite la puerta tirando de ella hacia usted.



Extracción de la parrilla

Para quitar la parrilla, tire de ella tal como se indica en la figura. Una vez que la haya liberado de los clips (**a**), levántela.



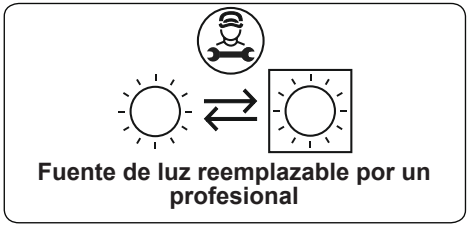
5.2. MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: El mantenimiento de este aparato solo debe llevarlo a cabo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.

Cambio de la lámpara del horno

ADVERTENCIA: Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

- Quite primero la lente del cristal y a continuación quite la bombilla.
- Sustituya la bombilla retirada por una nueva (capaz de soportar 300 °C) (230 V, 15-25 W, tipo E14).
- Cambie la lente del cristal, tras lo cual el horno estará listo para su uso.
- El producto contiene una fuente de luz con clase de eficiencia energética G.
- La fuente de luz no puede reemplazarse por el usuario final. Se necesita un servicio postventa.
- La fuente de luz incluida no está diseñada para usarse en otras aplicaciones.



La lámpara está diseñada específicamente para ser utilizada en electrodomésticos de cocina. No está diseñada para iluminar un hogar.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si sigue teniendo algún problema con su aparato tras comprobar estos pasos básicos de resolución de problemas, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o con un técnico cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende.	No hay corriente.	Compruebe si el aparato recibe corriente. Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina.
No se genera calor o el horno no calienta.	El control de temperatura del horno no se ha colocado bien. Se ha dejado abierta la puerta del horno.	Compruebe que se haya colocado bien el mando de control de temperatura del horno.
La luz del horno (si la hubiese) no funciona.	La lámpara se ha estropeado. El suministro eléctrico se ha interrumpido o desconectado.	Cambie la lámpara de acuerdo con las instrucciones. Asegúrese de que el enchufe de la pared tenga corriente.
Los alimentos no se cocinan de forma homogénea en el horno.	Los estantes del horno se han colocado mal.	Compruebe que se estén siguiendo las temperaturas y las posiciones de estantes recomendadas. No abra la puerta a menudo salvo que necesite darle la vuelta a los alimentos que esté cocinando. Si abre la puerta frecuentemente, la temperatura interior será inferior, lo que podría afectar al resultado final de la comida.
Los botones del temporizador no se pueden pulsar correctamente.	Hay materias extrañas entre los botones del temporizador. Modelo táctil: hay humedad en el panel de mando. La función de bloqueo de teclado está activada.	Quite las materias extrañas y vuelva a intentarlo. Quite la humedad y vuelva a intentarlo. Compruebe si está activada la función de bloqueo de teclado.
El ventilador del horno (si lo hubiese) hace ruido.	Los estantes del horno vibran.	Compruebe que el horno esté nivelado. Compruebe que los estantes o los utensilios para el horno no estén vibrando o en contacto con el panel trasero del horno.

6.2. TRANSPORTE

Si debe transportar el producto, use el embalaje original del producto y transpórtelo en su caja original. Siga las instrucciones de transporte que se muestran en el embalaje. Pegue con cinta todas las piezas extraíbles del producto para evitar que se dañe el producto durante el transporte.

Si no dispone del embalaje original, prepare un carrito para que el aparato quede protegido de las amenazas externas, en especial las superficies externas del producto.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

7.1. FICHA ENERGÉTICA

Marca		taurus
Modelo		HM978BKD
Tipo de horno		ELÉCTRICO
Masa	Kg	30,9
Índice de eficiencia energética – convencional		105,7
Índice de eficiencia energética – ventilación forzada		94,3
Clase energética		A
Consumo de energía (electricidad) - convencional	kWh/ciclo	0,93
Consumo de energía (electricidad) – ventilación forzada	kWh/ciclo	0,83
Número de cavidades		1
Fuente de calor		ELÉCTRICO
Volumen	L	78
Este horno cumple con EN 60350-1		

Trucos para ahorrar energía

Horno
-A ser posible, cocine los alimentos juntos.

- Mantenga el tiempo de precalentamiento durante poco tiempo.

-No prolongue el tiempo de cocción.

-No olvide apagar el horno al final de la cocción.

- No abra la puerta del horno durante el periodo de cocción.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Thank you for choosing this product.
This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS....4
1.1 General Safety Warnings....4
1.2 Installation Warnings....6
1.3 During Use....7
1.4 During Cleaning and Maintenance....8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE....10
2.1 Instructions for the Installer....10
2.2 Installation of the Oven....10
2.3 Electrical Connection and Safety....12
3.PRODUCT FEATURES....13
4.USE OF PRODUCT....14
4.1 Oven Controls....14
4.2 Cooking Table....15
4.3 Accessories....18
5.CLEANING AND MAINTENANCE....20
5.1 Cleaning....20
5.2 Maintenance....22
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT....23
6.1 Troubleshooting....23
6.2 Transport....23
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS....24
7.1 Energy Fiche....24

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

⚠⚠ **WARNING**: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

⚠⚠ **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

⚠⚠ **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

⚠ **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

⚠ **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it is has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.

Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

- Make sure the appliance control knobs are always in the “**0**” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Disposal of your old machine

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

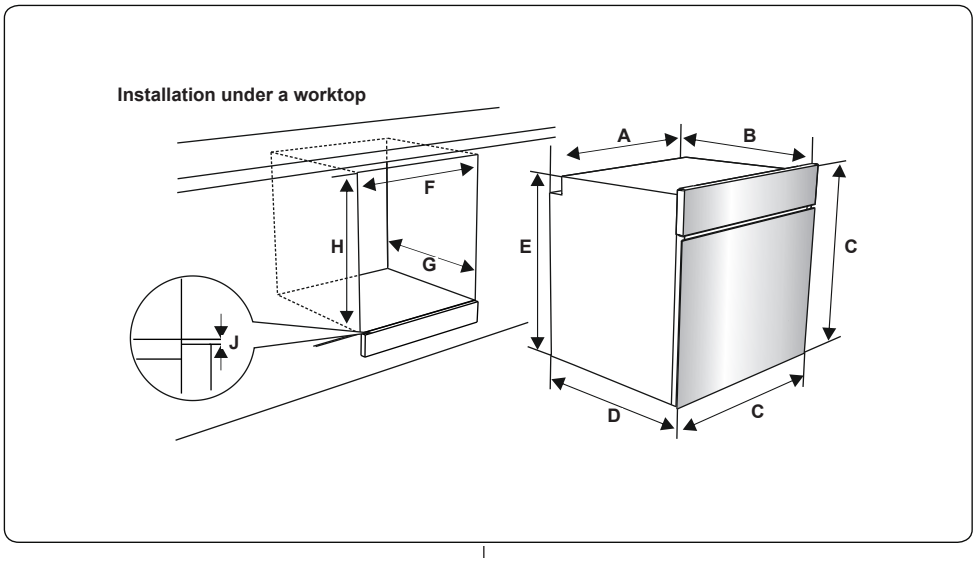
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

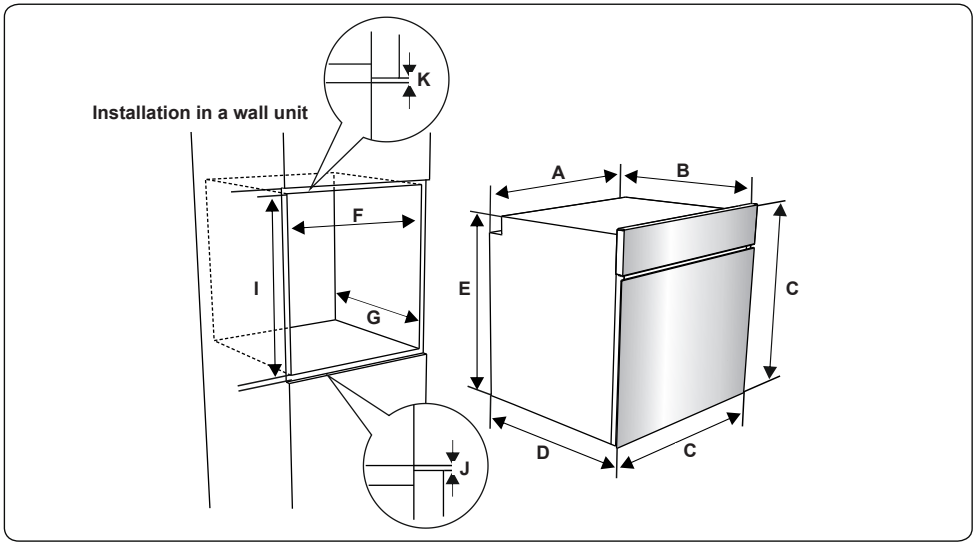
2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

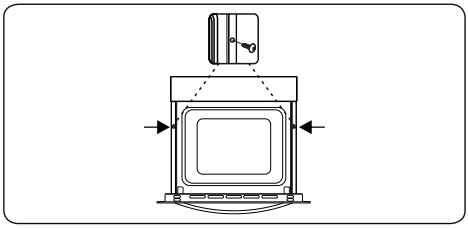
A (mm)	557	**min./max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**min. G (mm)**	555
C (mm)	595	**min. H/I (mm)**	600/590
D (mm)	575	**min. J/K (mm)**	5/10
E (mm)	576		

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET





After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.



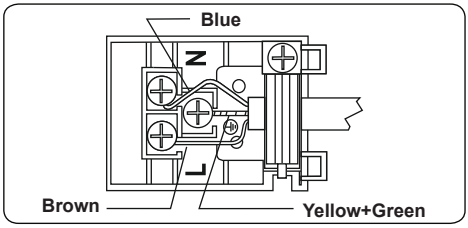
Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

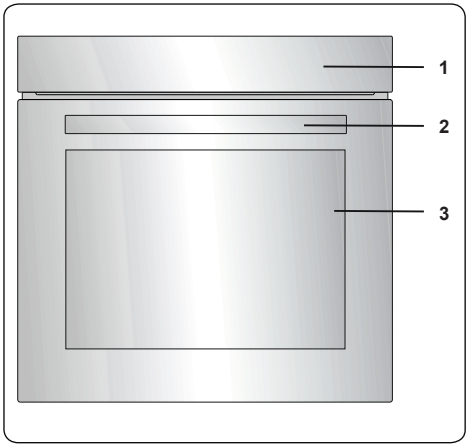


Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

3. PRODUCT FEATURES

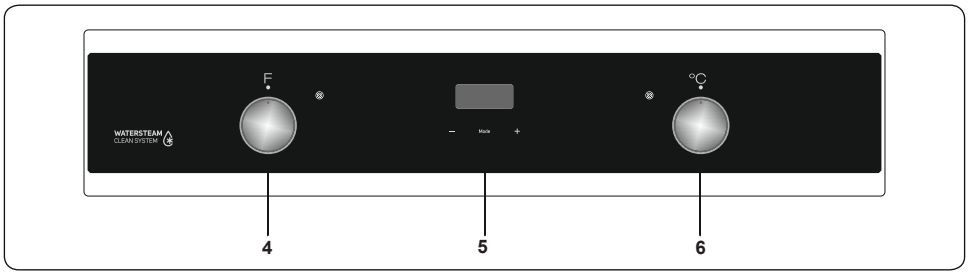
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door

Control Panel



4. Oven Function Control Knob
5. Timer
6. Oven Thermostat Knob

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

4. USE OF PRODUCT

4.1 OVEN CONTROLS

Oven function control knob

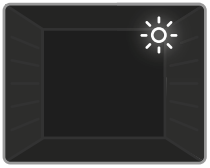
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see ´Oven Functions`.

Oven thermostat knob

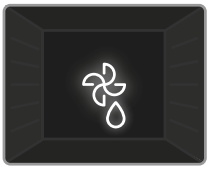
After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

Oven Functions

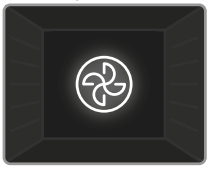
* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



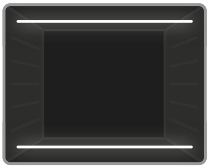
Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



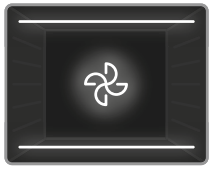
Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



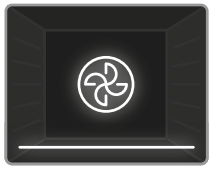
Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



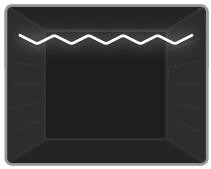
Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating. This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

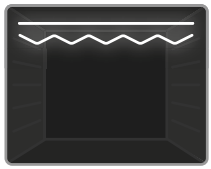


Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for grilling and toasting food. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

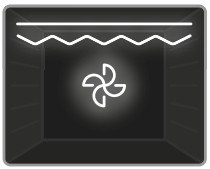


Faster Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on. The grill and upper heating elements will start

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Double Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

WaterSteam Clean System:

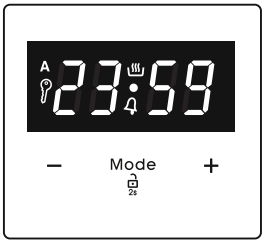
Set your oven function to static function at 90 °C to operate WaterSteam function. Spill 200-250ml of water to the tray which is stated on the oven base. Start the oven and WaterSteam will take approximately 20 minutes to prepare your oven for cleaning easily.

4.2 COOKING TABLE

Function	Dishes		°C	min.
Static	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	7	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	6 - 7	200	15-25
	Beefsteak	6 - 7	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

Use of the Digital Touch Timer



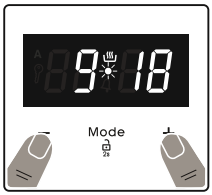
Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Function Description	
A	Auto cooking
	Manual cooking
	Key Lock
	Minute minder
Mode	Mode function
–	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

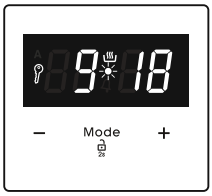
Time adjustment

The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "**A**" and "**00:00**" or "**12:00**" will flash on the display.

1. Press the "**MODE**" for 2 sec to deactive keylock and the dot in the middle of the screen will start to flash.



2. Adjust the time while the dot is flashing using the "**+**" and "**-**" keys.



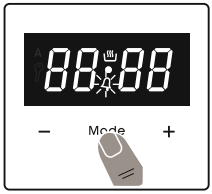
3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

Key Lock

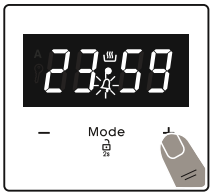
The key lock automatically activates after the timer has not been used for 7 seconds. "" symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the "**MODE**" button for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

Audible warning time adjustment

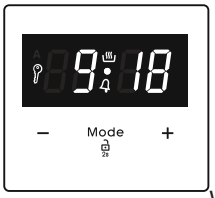
The audible warning time can be set to any time between "**00:00**" and "**23:59**" hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press "**MODE**". The symbol "" will begin to flash and "**000**" will be displayed.



2. Select the desired time period using the "**+**" and "**-**" keys while " " is flashing.



3. The symbol "" will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol "" will flash on the display. Press any key to stop the audible warning. Press "**MODE**" for 2 seconds the "" symbol will disappear and the clock will be displayed.

Semi-automatic time adjustment (cooking period)

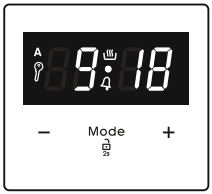
This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.

2. Press "**MODE**" until you see "**dur**" symbol on the display screen. The symbol "**A**" will flash.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

3. Select the desired cooking time period using the “**+**” and “**-**” keys.



4. The current time will reappear on the screen, and the symbols “**A**”, and “♨” will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols “**A**” will flash. Turn both control knobs to the “**0**” position and press any key on the timer to stop the warning sound. Press “**MODE**” for 2 seconds the “**A**” symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

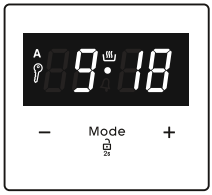
Semi-automatic time adjustment (finishing time)

This function automatically starts the oven so that cooking will finish at a set time. You can set an end time of up to 10 hours after the current time of day. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.

2. Press “**MODE**” until you see “**end**” symbol on the display screen. “**A**” and the current time of day will flash.

3. Use the “**+**” and “**-**” buttons to set the desired finishing time.



4. The current time will reappear on the screen, the symbols “**A**” and “♨” will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbol “**A**” will flash. Turn both control knobs to the “**0**” position and press any key on the timer to stop the sound. Press “**MODE**” for 2 seconds the “**A**” symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

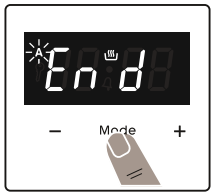
Full-automatic programming

This function is used to start cooking after a certain period of time and for a certain duration. A time of up to 23 hours and 59 minutes after the current time of day can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.

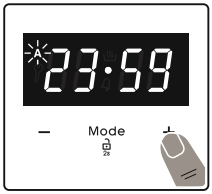
2. Press “**MODE**” until you see “**dur**” symbol on the screen. The symbol “**A**” will flash.

3. Select the desired cooking time period using the “**+**” and “**-**” keys.

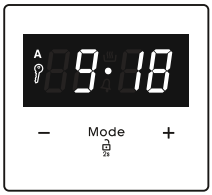


4. Press “**MODE**” until you see “**end**” symbol on the screen. The time and the symbols “**A**” will flash.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET



5. Select the desired finishing time using the "**+**" and "**-**" keys. "♨" symbol will disappear. Add the cooking period to the current time of day. You can set a time of up to 23 hours and 59 minutes after this.



6. The current time will reappear on the screen, and the symbols "**A**", and will remain illuminated.

The operating time will be calculated and the oven will automatically start "♨" symbol will reappear on the screen so that cooking will finish at the set finishing time. When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the symbols "**A**" will flash. Turn both control knobs to the "**0**" position and press any key to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function. Press "**MODE**" for 2 seconds the "**A**" symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

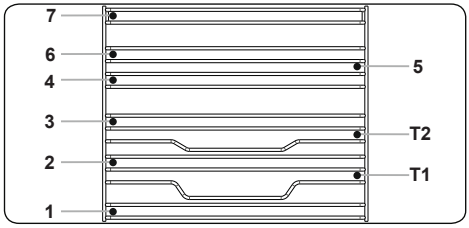
Sound Adjustment

To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press "**+**" and "**-**" keys and the dot in the middle of the screen will start to flash. Press "**MODE**" to display current signal sound. After this, each time the "**-**" button is pressed, a different signal will sound. There are three different types of signal sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

4.3 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

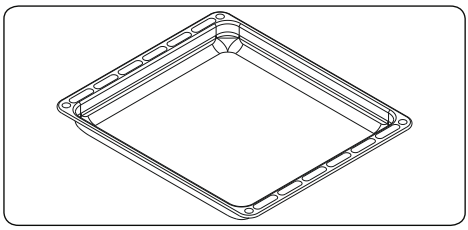
****Accessories may vary depending on the model purchased.

The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.

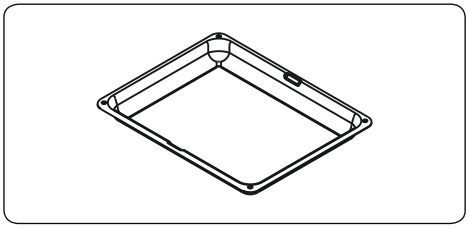
Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET



The Small Tray

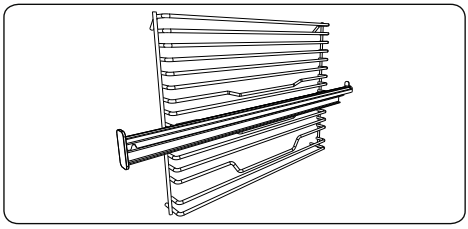
The small tray is best used for baking pastry.

Place the tray in the centre of a wire grid.



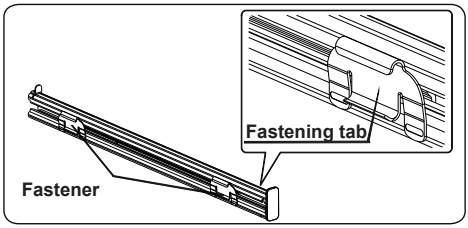
The Wire Rack with Easyfix Half Telescopic Rail

The half telescopic rail extends half-way out, to allow easy access to your food.

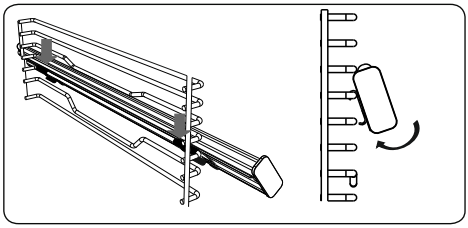


Telescopic rails

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



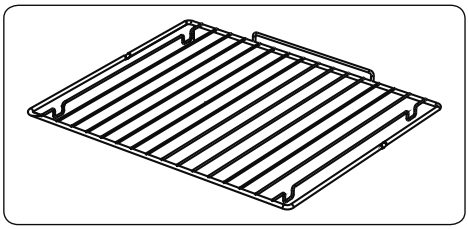
- On each telescopic rail there are fasteners that allow you to remove them for cleaning and repositioning.
- Remove the side runner. See section “Removal of the wire shelf”.



- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.
- In order to remove, hold the front surface of the rail and repeat the previous instructions in reverse.

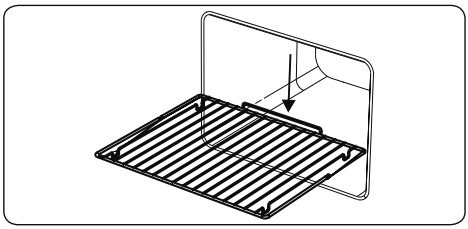
The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



WARNING

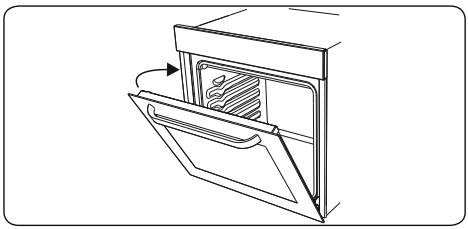
Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



Soft-Close Oven Door

The oven door closes slowly by itself when it is released just before the closed position.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET



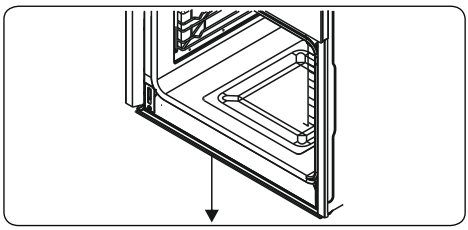
The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

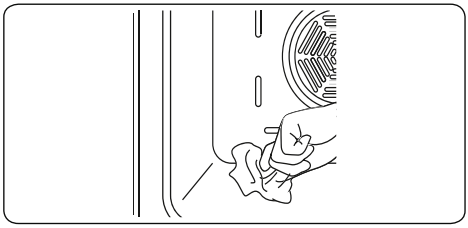
Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are

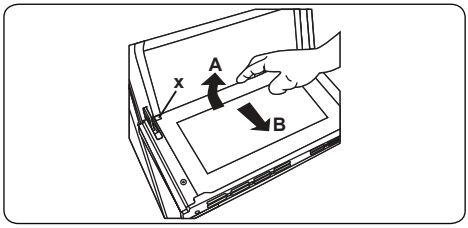
Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

Removal of the Inner Glass

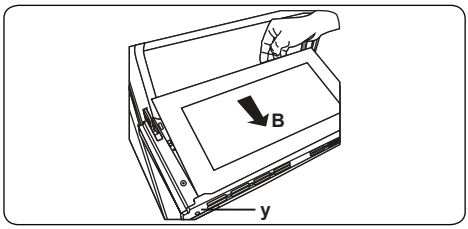
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

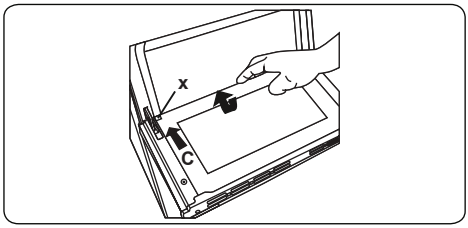


To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

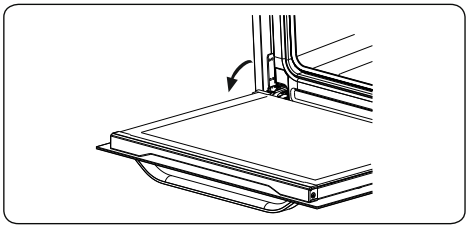


If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

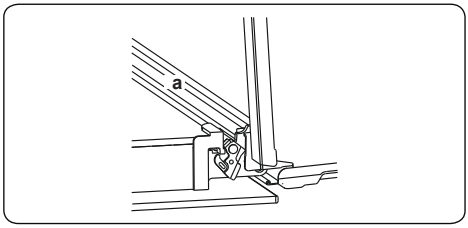
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

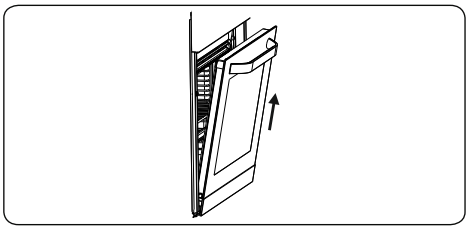
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (**a**) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.



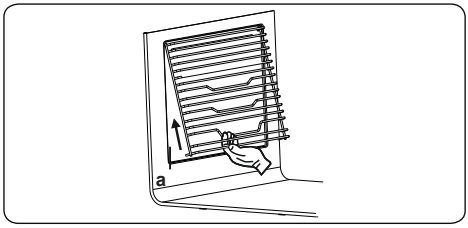
3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (**a**), lift it up.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET



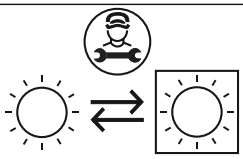
5.2 MAINTENANCE

WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



Replaceable light source by a professional

The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING

If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Brand		taurus
Model		HM978BKD
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	30,9
Energy Efficiency Index - conventional		105,7
Energy Efficiency Index - fan forced		94,3
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,93
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,83
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	78
This oven complies with EN 60350-1		

Energy Saving Tips

Oven
- Cook the meals together, if possible.

- Keep the pre-heating time short.

- Do not elongate cooking time.

- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.

- Do not open oven door during cooking period.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Merci d’avoir choisi ce produit.

Cette notice d’utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l’utilisation et l’entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d’utilisation avant d’utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D’ÉLECTROCUTION	Risque d’électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Utilisation correcte de l’appareil

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

TABLE DES MATIÈRES

1.CONSIGNES DE SÉCURITÉ....4
1.1. Avertissements de sécurité généraux....4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation....6
1.3. Au cours de l'utilisation....7
1.4. Nettoyage et entretien....9
2.INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION....11
2.1. Instructions destinées à l'installateur....11
2.2. Installation du four....11
2.3. Branchement électrique et sécurité....13
3.CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT....14
4.UTILISATION DE L'APPAREIL....15
4.1. Commandes du four....15
4.2. Table de cuisson....16
4.3. Accessoires La grille métallique EasyFix....19
5.NETTOYAGE ET ENTRETIEN....21
5.1. Nettoyage....21
5.2. Entretien....23
6.DÉPANNAGE ET TRANSPORT....23
6.1. Dépannage....23
6.2. Transport....24
7.SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES....25
7.1. Table des injecteurs....25
7.2. Fiche énergie....25

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d’utilisation dans son intégralité avant d’utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d’utilisation.

1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d’expérience et de connaissances à condition qu’elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l’utilisation de l’appareil en toute sécurité et qu’elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil. Le nettoyage et l’entretien par l’usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

⚠ **MISE EN GARDE :** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

⚠ **MISE EN GARDE :** Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

⚠⚠ **MISE EN GARDE :** Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

⚠⚠ **MISE EN GARDE :** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

⚠ **MISE EN GARDE :** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

⚠ **ATTENTION :** Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.
- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un techncien non qualifié.

- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Tous les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

1.3. AU COURS DE L'UTILISATION

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

- Rester prudent lors de l’ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s’échappant du four peut provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l’appareil ou près de l’appareil lorsqu’il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE :** La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.
- En aucun cas, le four ne doit être recouvert d'une feuille d'aluminium, car une augmentation de la température pourrait survenir.
- Ne placez pas les plats ou les plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude et des dommages peuvent être causés au produit.

MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- **ATTENTION :** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- Si l’appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l’interrupteur principal.
- S’assurer que les manettes de l’appareil restent toujours en position « **0** » (arrêt) lorsqu’il n’est pas utilisé.
- La lèchefrite s’incline lorsqu’on la sort du four.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Attention à ne pas renverser ni à faire tomber de nourriture en la sortant du four.

- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.

1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Mise au rebut de votre machine

Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).
- Si le produit contient des guides de grilles amovibles (grilles métalliques) et que le manuel d'utilisation comprend des recettes comme le yaourt, les grilles métalliques doivent être retirées et le four doit fonctionner en utilisant le mode de cuisson défini. Des informations sur le retrait de la grille métallique sont incluses dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Instructions générales

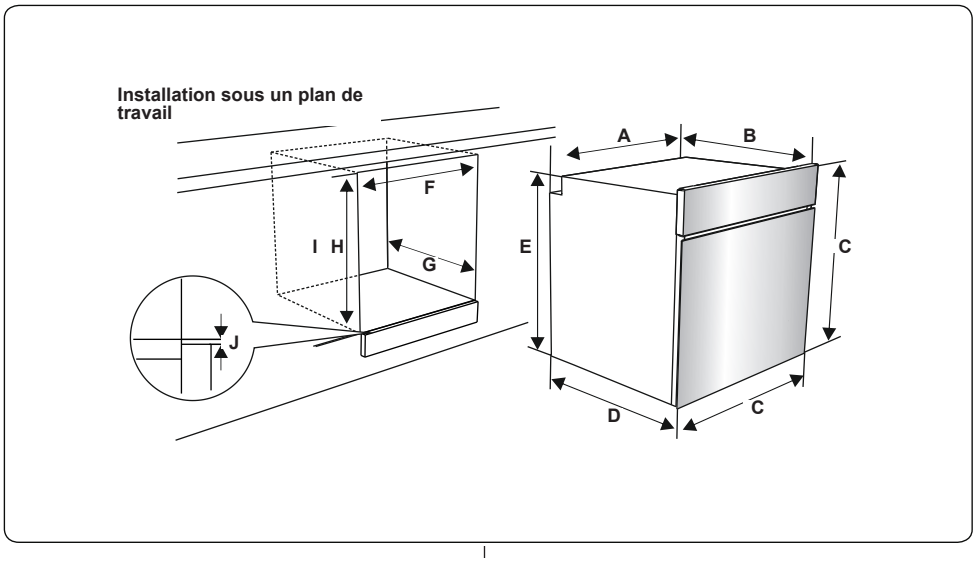
- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

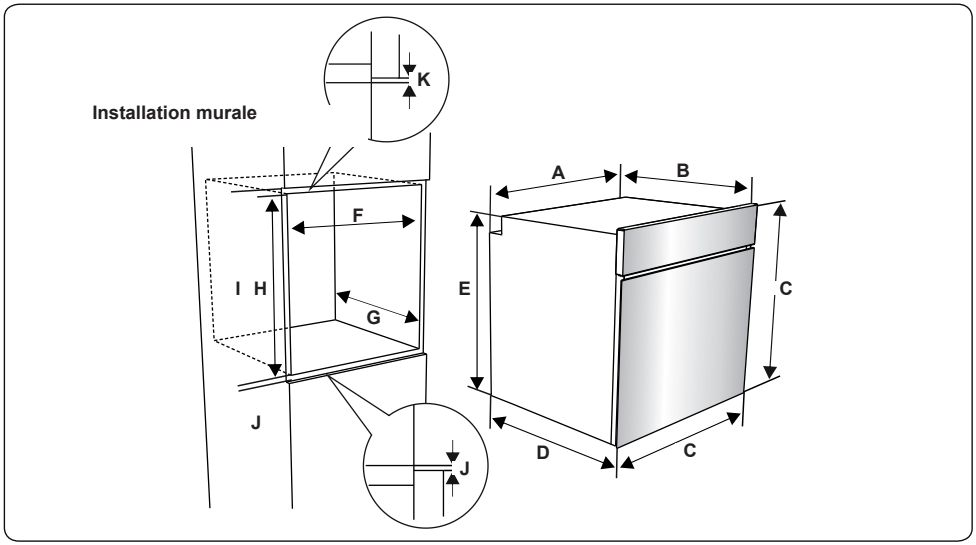
2.2. INSTALLATION DU FOUR

Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

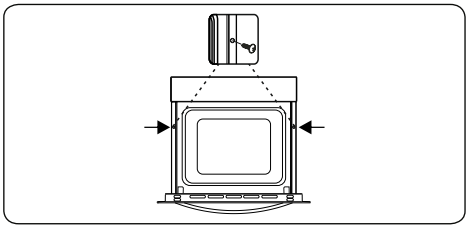
A (mm)	557	**min./max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**min. G (mm)**	555
C (mm)	595	**min. H/I (mm)**	600/590
D (mm)	575	**min. J/K (mm)**	5/10
E (mm)	576		

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET





Une fois les branchements électriques effectués, insérer le four dans son emplacement en la poussant vers l'avant. Ouvrir la porte du four et insérer 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface du bois du meuble, serrer les vis.



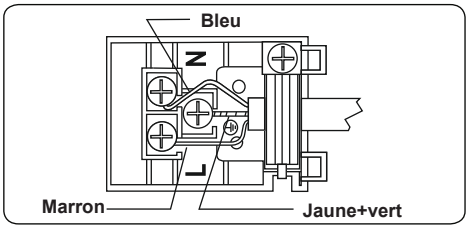
Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240V. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si l'appareil se trouve devant le meuble.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.

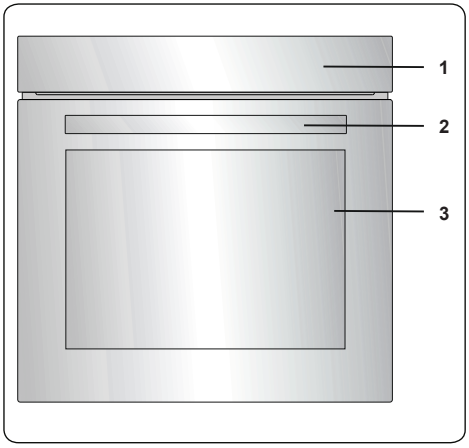


Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

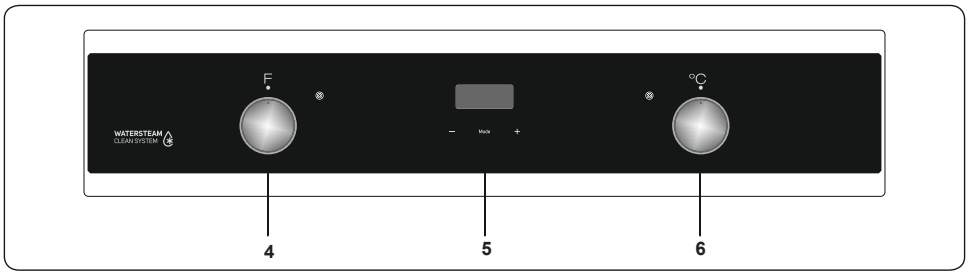
Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



1. Bandeau de commande
2. Poignée de la porte du four
3. Porte du four

Bandeau de commande



4. Manette de fonction
5. Minuteur
6. Manette thermostat du four

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. COMMANDES DU FOUR

Manette de fonction

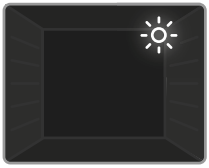
Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour les détails des différentes fonctions, se reporter à « Fonctions du four ».

Manette thermostat du four

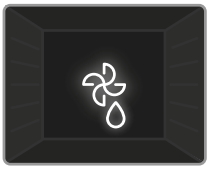
Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, faire tourner ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat fonctionne pour chauffer le four ou le maintenir à température.

Fonctions du four

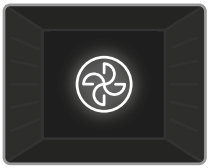
*Les fonctions de votre four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.



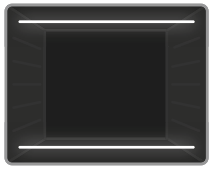
Lampe du four : Seule la lampe du four s'allume. Elle reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.



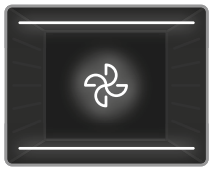
Fonction Décongélation : Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



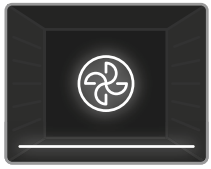
Fonction Turbo : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance circulaire commence à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Turbo répartit uniformément la chaleur dans le four et assure une cuisson uniforme des aliments sur tous les niveaux. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



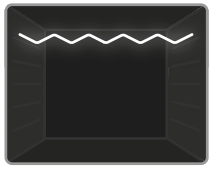
Fonction Convection naturelle : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure commencent à chauffer. La fonction Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



Fonction Ventilation : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Pizza : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistance circulaire et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Pizza convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un court laps de temps. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.

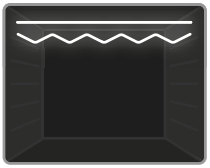


Fonction Gril : Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer. Cette fonction sert à griller et à toaster les aliments. Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

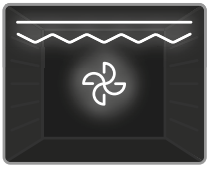
empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction Gril express : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument. Le gril et les résistances supérieures commencent à chauffer. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction Double gril ventilé : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le gril et les résistances supérieures commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient pour griller les aliments épais plus rapidement et sur une plus grande surface. Les éléments chauffants supérieurs, le gril et l'hélice de brassage d'air sont activés pour assurer une cuisson uniforme. Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

Fonction Nettoyage vapeur : Régler la fonction du four et le thermostat sur le symbole de la fonction Nettoyage vapeur. Verser entre 200 et 250 ml d'eau (1 tasse environ) dans le petit récipient situé à la base du four. La fonction Nettoyage vapeur s'exécute pendant environ 30 - 60 minutes et prépare votre four afin d'en faciliter le nettoyage.

WaterSteam Clean System:

Réglez la fonction de votre four sur la fonction statique à 90 ° C pour activer la fonction WaterSteam. Versez 200 à 250 ml d'eau sur le plateau indiqué sur la base du four. Démarrez le four et WaterSteam prendra environ 20 minutes pour préparer votre four pour un nettoyage facile.

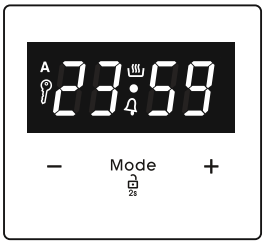
4.2. TABLE DE CUISSON

Fonction	Plats		°C	min.
Statique	Pâte feuilletée	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Gâteau	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookies	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilateur	Pâte feuilletée	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Gâteau	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookies	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Pâte feuilletée	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Gâteau	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookies	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
Gril	Boulettes grillées	7	200	10-15
	Poulet	*	190	50-60
	Côtelettes	6 - 7	200	15-25
	Bifteck	6 - 7	200	15-25

*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

Utilisation de la minuterie numérique à écran tactile

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

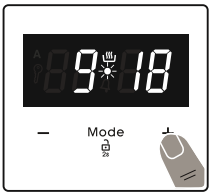


Description des fonctions	
A	Cuisson automatique
	Cuisson manuelle
	Verrouillage
	Bip minute
Mode	Fonction mode
–	Réduction de la minuterie
+	Augmentation de la minuterie
23 59	Affichage de la minuterie

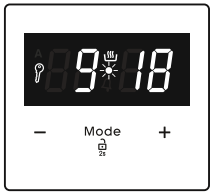
Réglage de l'heure

Vous devez procéder au réglage de l'heure avant de commencer à utiliser le four. Après la mise sous tension du four, l'icône « **A** » et « **00:00** » ou « **12:00** » clignotent à l'écran.

1. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes pour désactiver le verrouillage des touches et le point au milieu de l'écran se mettra à clignoter.



2. Programmez l'heure pendant que le point clignote à l'aide des touches « **+** » et « **-** ».



3. Au bout de quelques secondes, le point cesse de clignoter et reste en surbrillance.

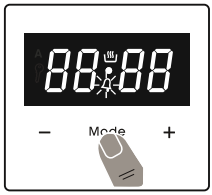
Verrouillage

Le verrouillage est activé automatiquement après que la minuterie n'a pas été utilisée pour 7 secondes. Le symbole « » s'affiche et reste en surbrillance. Pour déverrouiller le minuteur, appuyez sur le bouton « **MODE** » pendant 2 secondes. L'opération souhaitée peut être effectuée.

Réglage du temps d'avertissement audible

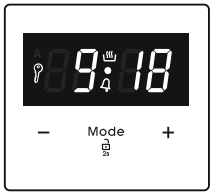
La durée de réglage du temps d'avertissement audible est comprise entre « **00:00** » et « **23 h 59** » minutes. Le temps d'avertissement audible est uniquement réservé aux fins d'avertissement. Cette fonction ne permet

pas d'activer le four.



1. Appuyez sur le bouton « **MODE** ». L'icône « » commence à clignoter et « **000** » s'affiche.

2. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « **+** » et « **-** » pendant que « » clignote.



3. L'icône « » va rester en surbrillance, le temps sera enregistré et le temps d'avertissement sera programmé.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, un signal sonore résonne et l'icône « » clignote. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes et l'icône « » disparaît et l'horloge s'affiche.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

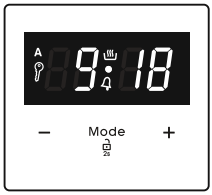
Réglage semi-automatique du temps (durée de cuisson)

Cette fonction vous permet de cuire vos aliments pendant une période déterminée. La durée de réglage peut être comprise entre 0 et 10 heures. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.

2. Appuyez sur le bouton « **MODE** »jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran l'icône « **dur** ». L'icône « **A** » clignote.

3. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « **+** » et « **-** ».



4. Le temps actuel réapparaît à l'écran, les icônes « **A** », et « ♨ » restent en surbrillance.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête et un signal sonore résonne. L'icône « **A** » clignote. Placez les deux boutons de commande sur « **0** » et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes et l'icône « **A** » disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

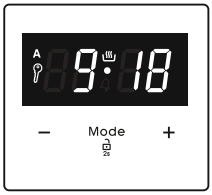
Réglage semi-automatique du temps (temps de fin)

Cette fonction permet de mettre automatiquement en marche le four pour que la cuisson se termine à une heure programmée. Vous pouvez programmer une heure de fin jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.

2. Appuyez sur le bouton « **MODE** »jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran l'icône « **end** ». « **A** » et le temps actuel clignotent.

3. Sélectionnez le temps de fin souhaité à l'aide des touches « **+** » et « **-** ».



4. Le temps actuel réapparaît à l'écran, les icônes « **A** » et « ♨ » restent en surbrillance.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête et un signal sonore résonne. L'icône « **A** » clignote. Placez les deux boutons de commande sur « **0** » et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes et l'icône « **A** » disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

Programmation complètement automatique

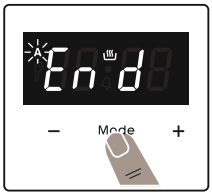
Cette fonction est utilisée pour cuire les aliments après une période donnée et pendant une durée donnée. Vous pouvez programmer une heure de fin jusqu'à 23 heures et 59 minutes après l'heure actuelle. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.

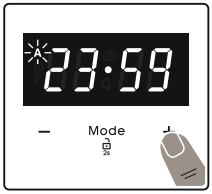
2. Appuyez sur le bouton « **MODE** »jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran « **dur** ». L'icône « **A** » clignote.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

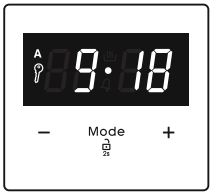
3. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « **+** » et « **-** ».



4. Appuyez sur le bouton « **MODE** »jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran l'icône « **end** ». Le temps et l'icône « **A** » clignote.



5. Sélectionnez le temps de fin souhaité à l'aide des touches « **+** » et « **-** ». L'icône « ♨ » disparaît. Ajoutez la durée de cuisson à l'heure actuelle. La limite de programmation de l'heure est de 23 heures et 59 minutes.



7. Le temps actuel réapparaît à l'écran, l'icône « **A** » reste en surbrillance.

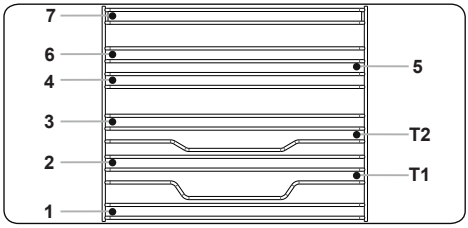
La durée de fonctionnement est calculée et le four se met en marche automatiquement et l'icône « ♨ » apparaît sur l'écran pour que la cuisson se termine à l'heure de fin programmée. Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête, un signal sonore résonne et l'icône « **A** » clignote. Placez les deux boutons de commande sur « **0** » et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. L'icône disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes et l'icône « **A** » disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

Réglage du signal sonore

Pour régler le volume du signal sonore, lorsque le minuteur affiche l'heure actuelle, appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » et le point au milieu de l'écran se mettra à clignoter. Appuyez sur « **MODE** » pour afficher le signal sonore actuel. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur le bouton « **-** », un bip différent est émis. Il existe trois types de bips différents. Sélectionnez le bip souhaité et n'appuyez sur aucun autre bouton. Après un court instant, le bip sélectionné est enregistré.

4.3. ACCESSOIRES LA GRILLE MÉTALLIQUE EASYFIX

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.
- Les plateaux et les grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 7.
- Le rail télescopique peut être positionné sur les niveaux T1, T2.
- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.
- Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
- Les niveaux 2 et 4 sont recommandés pour une cuisson à deux niveaux.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

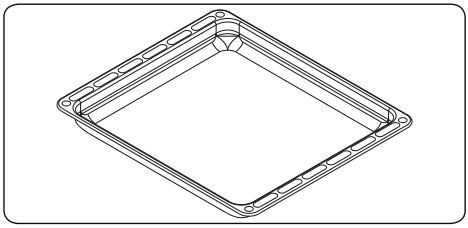
du tournebroche avec les rails télescopiques.

****Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Plaque creuse

La plaques creuse sert à cuisiner des ragoûts.

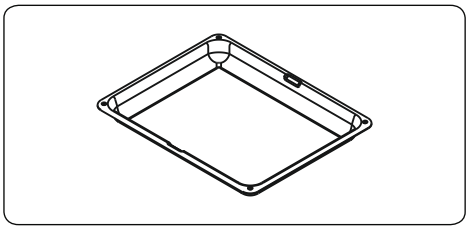
Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



Petit plateau

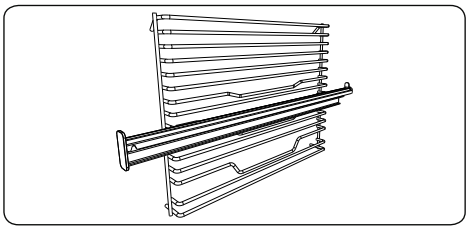
Le petit plateau est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

Pour placer correctement le plateau dans la cavité, disposez-la au centre du grillage métallique.



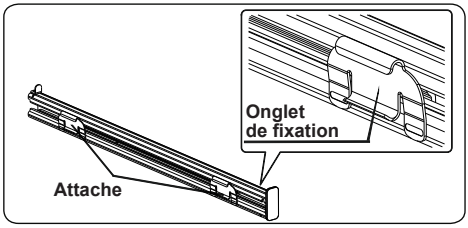
La grille métallique avec un rail télescopique à demi-extension

Le rail semi-télescopique s’étend à mi-chemin pour vous permettre d’accéder facilement à vos aliments.

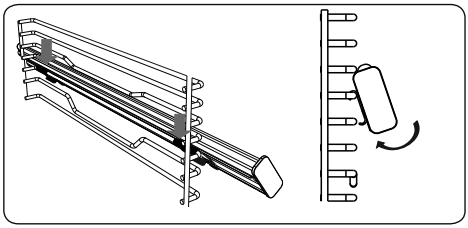


Rails télescopiques

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l’eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



- Sur chaque rail télescopique, il y a des attaches qui vous permettent de les retirer pour le nettoyage et le repositionnement.
- Retirez la glissière latérale. Voir section « Retrait de la grille métallique ».

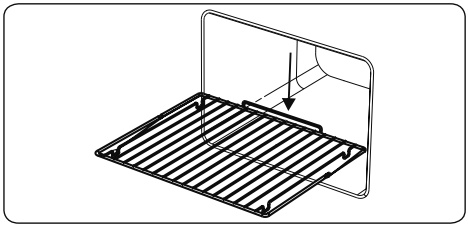


- Accrochez les attaches supérieures du rail télescopique sur le fil de référence du niveau du rack latéral et appuyez simultanément sur les attaches inférieures jusqu’à ce que vous entendiez clairement les attaches se clipser dans le fil de fixation au niveau du rack latéral.
- Pour le retirer, tenez la surface avant du rail et répétez les instructions précédentes dans le sens inverse.

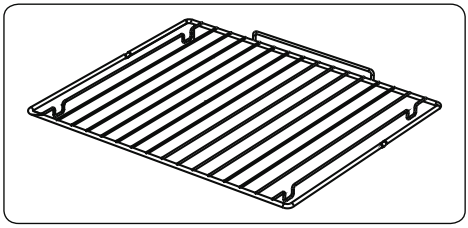
Grillage métallique

Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

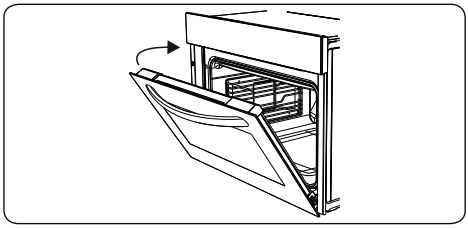


AVERTISSEMENT
Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.



Porte du four à fermeture silencieuse

La porte du four se ferme doucement d'elle-même lorsqu'elle est relâchée juste avant la position fermée.



Collecteur d'eau

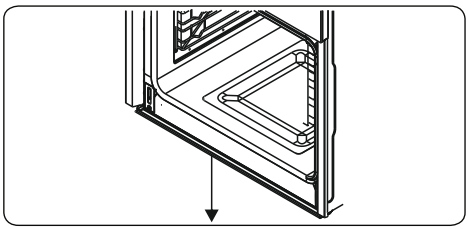
Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.

Ouvrez la porte du four jusqu'au niveau du gril et laissez-la à cette position pendant 20 secondes.

L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'aide d'une serviette sèche.
Cette procédure doit être appliquée régulièrement.



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. NETTOYAGE

AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

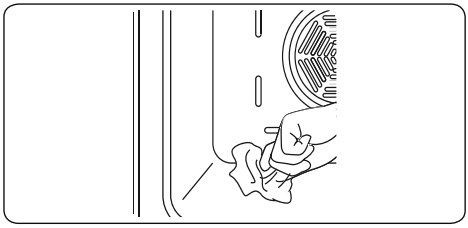
- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyants liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
- N'utilisez pas de nettoyants contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
- N'utilisez pas de nettoyants à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four.

- L'intérieur des fours émaillés est idéalement nettoyé lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse, après utilisation. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-le.
- De façon occasionnelle, vous pourriez avoir besoin d'utiliser un nettoyant

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

liquide pour entièrement nettoyer le four.



Nettoyage des pièces en verre

- Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.
- Utilisez un produit pour vitre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

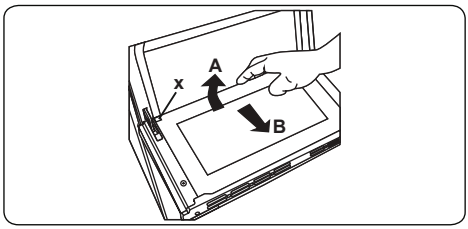
Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
- Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
- Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

Retrait des vitres internes

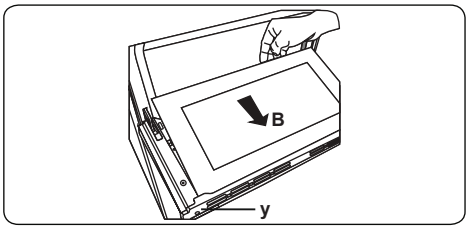
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

1. Poussez la vitre vers la direction B et relâchez à partir de la console de positionnement (**x**). Tirez la vitre vers la direction A.

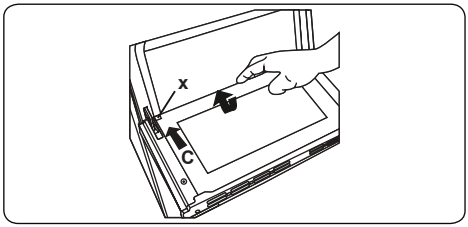


Pour remplacer la vitre interne :

2. Poussez la vitre vers et en dessous de la console de positionnement (**y**) vers la direction B.



3. Placez la vitre sous la console de positionnement (**x**) vers la direction C.

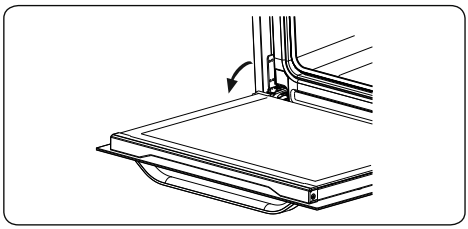


Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.

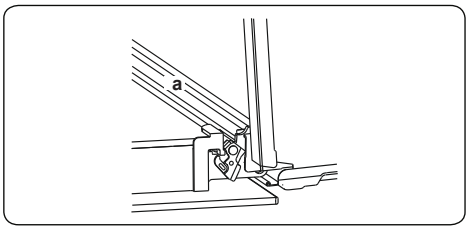
Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

1. Ouvrez la porte du four.



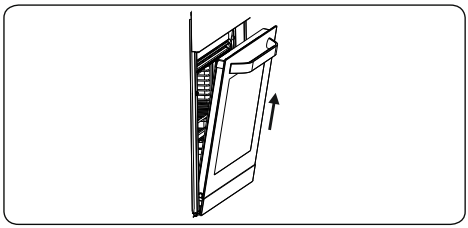
2. Ouvrez le support de selle (**a**)(à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.



3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

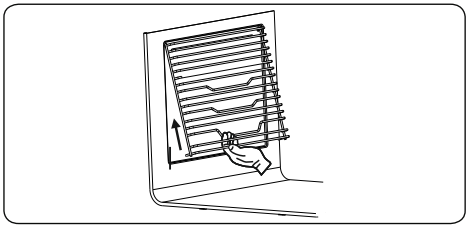
atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



Retrait du plateau métallique

Pour retirer le plateau métallique ;

Tirez le plateau métallique tel qu'illustré dans la figure. Une fois libéré des attaches, (**a**), veuillez le soulever.



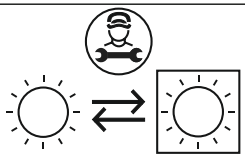
5.2. ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

Remplacement de la lampe du four

AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



Source lumineuse remplaçable par un professionnel

Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE

Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.	Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide. La fonction de verrouillage est activée.	Retirer les corps étrangers, puis réessayer. Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer. Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.

6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Marque		taurus
Modèle		HM978BKD
Type de four		ÉLECTRIQUE
Masse de l'appareil	kg	30,9
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		105,7
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		94,3
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,93
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,83
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	78
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Four

- Cuisinez les repas simultanément, si possible.

- Réduisez le temps de préchauffage.

- Ne prolongez pas le temps de cuisson.

- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.

- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Obrigado por escolher este produto.

Este Manual de Utilizador contém informações de segurança e instruções importantes relativamente ao manuseamento e manutenção do seu eletrodoméstico.
Por favor, despenda algum tempo a ler este Manual de Utilizador antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-o para referência futura.

Ícone	Tipo	Significado
	NOTA	Risco de lesão grave ou morte
	RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO	Risco de tensão perigosa
	INCÊNDIO	Aviso; risco de incêndio/materiais inflamáveis
	PRECAUÇÃO	Risco de danos materiais ou lesão
	IMPORTANTE / AVISO	Manusear corretamente o sistema

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

ÍNDICE

1.INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA 4
1.1. Avisos Gerais de Segurança 4
1.2. Avisos de instalação 6
1.3. Durante a Utilização 7
1.4. Durante a Limpeza e Manutenção 8
2.INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO 10
2.1. Instruções para o Instalador 10
2.2. Instalação do Forno 10
2.3. Segurança e Ligação Elétrica 12
3.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 13
4.UTILIZAÇÃO DO PRODUTO 14
4.1. Controlos do Forno 14
4.2. Mesa de Cozinhar 15
4.3. Acessórios 18
5.LIMPEZA E MANUTENÇÃO 20
5.1. Limpeza 20
5.2. Manutenção 22
6.RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE 23
6.1. Resolução de problemas 23
6.2. Transporte 23
7.ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS 24
7.1. Mesa do Injetor 24
7.2. Ficha Energética 24

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leia cuidadosamente todas as instruções antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-as num local conveniente para consulta quando necessário.
- Este manual foi preparado para mais do que um modelo, portanto, o seu eletrodoméstico poderá não possuir algumas das características aqui descritas. Por esta razão, é importante tomar particular atenção a quaisquer imagens aquando da leitura do manual operativo.

1.1. AVISOS GERAIS DE SEGURANÇA

- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade e superior e por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais e físicas reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento a menos que tenham sido supervisionados ou tenham recebido instruções relativamente à utilização do eletrodoméstico de forma segura e que tenham entendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não deverão ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ **NOTA:** O eletrodoméstico e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha crianças com idade inferior a 8 anos afastadas a menos que tenham supervisão contínua.

⚠ ⚠ **NOTA**: Perigo de incêndio: Não coloque itens sobre as superfícies de cozedura.

⚠ ⚠ **NOTA:** Se a superfície estiver rachada, desligue o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- Não manuseie o eletrodoméstico através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

- Durante a utilização o eletrodoméstico irá ficar quente. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes dentro do forno.
- As pegas podem ficar quentes após um curto período durante a utilização.
- Não utilize detergentes abrasivos ou escovas de arame para limpar o vidro da porta do forno ou outras superfícies. Estas podem riscar as superfícies sendo que isto poderá resultar em fracionamento da porta de vidro ou danos nas superfícies.
- Não utilize detergentes de vapor para limpar o eletrodoméstico.

⚠⚠ **NOTA:** Para evitar a possibilidade de choque elétrico, certifique-se de que desliga o eletrodoméstico antes de substituir a lâmpada.

⚠ **CUIDADO:** As partes acessíveis poderão ficar quentes quando cozinhar ou grelhar. Mantenha crianças afastadas do eletrodoméstico quando o mesmo estiver a ser utilizado.

- O seu eletrodoméstico é fabricado de acordo com todas as regulamentações e padrões locais e internacionais.
- Os trabalhos de manutenção e reparação só deverão ser realizados por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação que sejam realizados por técnicos não autorizados poderão ser perigosos. Não altere ou modifique, de forma alguma, as especificações do eletrodoméstico. Proteções de placa inadequadas poderão causar acidentes.
- Antes de conectar o seu eletrodoméstico, certifique-se de que as condições de distribuição local (natureza do gás e pressão do gás ou frequência e tensão da eletricidade) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As especificações para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

⚠ **CUIDADO:** Este eletrodoméstico foi concebido apenas para cozinhar alimentos e serve apenas para uso doméstico. Não deverá ser utilizado para qualquer outro propósito ou em qualquer outra aplicação, como por exemplo, utilização não doméstica, em ambiente comercial ou para aquecer uma divisão.

- Não utilize as pegas da porta do forno para levantar ou mover o eletrodoméstico.
- Todas as medidas possíveis foram tomadas para assegurar a sua segurança. Uma vez que o vidro pode partir, deverá ser tido cuidado aquando da limpeza para evitar riscos. Evite bater ou danificar o vidro com acessórios.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não é preso ou danificado durante a instalação. Se o cabo elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou por pessoas qualificadas similares de modo a evitar perigos.
- Não deixe que crianças subam para a porta do forno ou se sentem na mesma enquanto esta estiver aberta.
- Deve manter as crianças e os animais afastados deste aparelho.

1.2. AVISOS DE INSTALAÇÃO

- Não manuseie o eletrodoméstico antes de o mesmo estar totalmente instalado.
- O eletrodoméstico deverá ser instalado por um técnico autorizado. O fabricante não é responsável por quaisquer danos que possam ter ocorrido devido de uma colocação e instalação ineficientes por parte de pessoas não autorizadas.
- Quando o eletrodoméstico for desembalado, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. Em caso de defeito, não utilize o eletrodoméstico e contacte um agente de serviço

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

qualificado imediatamente. O material utilizado no embalamento (nylon, agrafos, isopor, etc.) poderá ser perigoso para crianças e deverão ser imediatamente removidos e recolhidos.

- Proteja o seu eletrodoméstico da atmosfera. Não o exponha ao sol, à chuva, à neve, ao pó ou a humidade em excesso.
- Os materiais que rodeiam o eletrodoméstico (ou seja, armários) deverão conseguir suportar uma temperatura mínima de 100 °C.
- O aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.

1.3. DURANTE A UTILIZAÇÃO

- Quando utilizar o seu forno pela primeira vez é provável que note um ligeiro odor. Isto é perfeitamente normal e causado pelos materiais de isolamento nos elementos do aquecedor. Sugerimos que, antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, o deixe vazio e o coloque à temperatura máxima durante 45 minutos. Certifique-se de que o ambiente no qual o produto é instalado é bem ventilado.
- Tome cuidado quando abrir a porta do forno durante ou após a cozedura. O vapor quente do forno poderá causar queimaduras.
- Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis em ou próximo do eletrodoméstico enquanto o mesmo estiver a funcionar.
- Utilize sempre luvas para remover e substituir a comida no forno.
- Sob nenhumas circunstâncias deve o forno ser revestido com papel de alumínio, pois pode sobreaquecer.
- Não coloque pratos ou tabuleiros diretamente na base do forno enquanto cozinha. A base torna-se

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

extremamente quente e pode danificar o produto.

Não deixe o fogão sozinho quando cozinhar com óleos líquidos ou sólidos. Os mesmos poderão pegar fogo em condições de aquecimento extremas. Nunca coloque água sobre as chamas que são causadas pelo óleo, ao invés disso, desligue o fogão e cubra a panela com a tampa ou com um cobertor de incêndio.

- Se o produto não for utilizado durante um longo período de tempo, desligue o interruptor de controlo principal.
- Certifique-se de que os botões giratórios de controlo do eletrodoméstico estão sempre na posição "**0**" (stop) quando não estiver a ser utilizado.
- Os tabuleiros inclinam-se quando puxados para fora. Tome cuidado para não derramar ou deixar cair comida quente quando da remoção da mesma do forno.
- Não coloque nada na porta do forno quando a mesma estiver aberta. Isto poderá desequilibrar o forno ou danificar a porta.
- Não pendure toalhas, panos de cozinha ou roupas no eletrodoméstico ou nas suas pegas.

1.4. DURANTE A LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que o seu eletrodoméstico está desligado da alimentação principal antes de realizar qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- Não retire os botões giratórios de controlo para limpar o painel de controlo.
- Para manter a eficiência e a segurança do seu eletrodoméstico, recomendamos que utilize sempre peças suplentes originais e que contacte os agentes de serviço autorizados sempre que necessário.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Declaração de Conformidade CE

Declaramos que os nossos produtos cumprem com as Diretivas, Decisões e Regulamentações Europeias e com os requisitos listados nos padrões referenciados.

Este eletrodoméstico foi indicado para ser apenas utilizado para cozinhar em casa. Qualquer outra utilização (como por exemplo, aquecer uma divisão) é inadequada e perigosa.

As instruções operativas aplicam-se a vários modelos. Poderá notar diferenças entre estas instruções e o seu modelo.

Eliminação da sua máquina antiga

Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não poderá ser tratado como resíduo doméstico. Ao invés disso, deverá ser entregue no ponto de recolha adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao assegurar que este produto é eliminado corretamente, irá ajudar a evitar consequências potencialmente negativas para o ambiente e para a saúde humana que poderiam, de outra forma, ser causadas pelo manuseamento inadequado de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor, contacte a secretaria da sua cidade, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou o revendedor onde adquiriu este produto.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

NOTA: Este eletrodoméstico deverá ser instalado por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

- A instalação incorreta poderá causas lesões ou danos, pelos quais o fabricante não assume qualquer responsabilidade e para os quais a garantia não será válida.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (tensão elétrica e frequência) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As condições de ajuste para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.
- As leis, decretos, diretivas e padrões em vigor no país de utilização devem ser seguidos (regulamentações de segurança, reciclagem adequada de acordo com as regulamentações, etc.).
- Se o produto incluir guias de prateleira amovíveis (prateleiras de grelha) e se o manual do utilizador incluir receitas como iogurte, as prateleiras de grelha devem ser removidas e deve utilizar o forno no modo de confeção definido. As informações relativas à remoção da prateleira de grelha estão incluídas na secção LIMPEZA E MANUTENÇÃO.

2.1. INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

Instruções Gerais

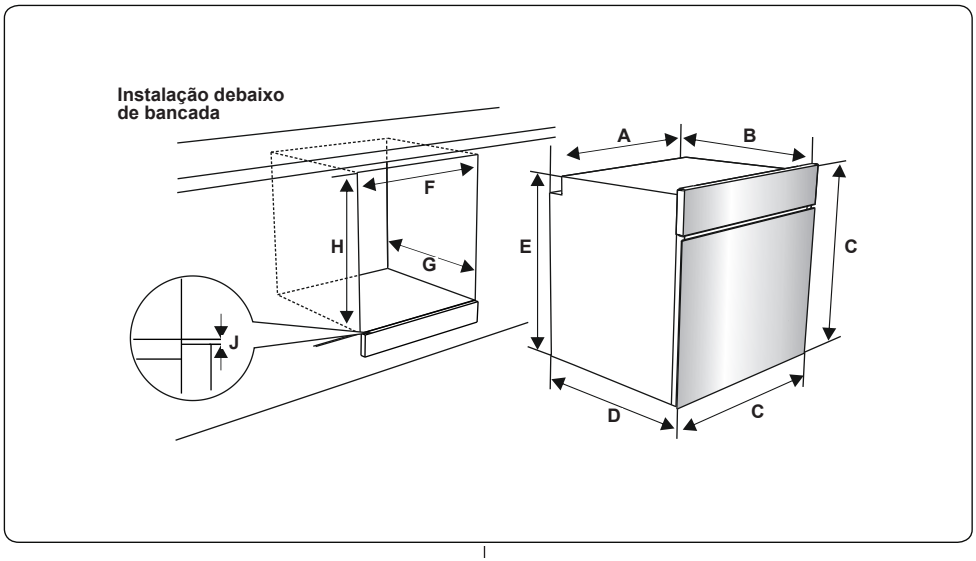
- Após a remoção do material de embalamento do eletrodoméstico e seus acessórios, certifique-se de que o eletrodoméstico não está danificado. Se suspeitar de qualquer dano, não o utilize e contacte, imediatamente uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado.
- Certifique-se de que não existem materiais inflamáveis ou combustíveis nas proximidades, como por exemplo, cortinas, óleo, roupas, etc. que possam pegar fogo.
- A bancada e a mobília circundante ao eletrodoméstico deverão ser fabricadas de materiais resistentes a temperaturas acima de 100 °C.
- O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar.

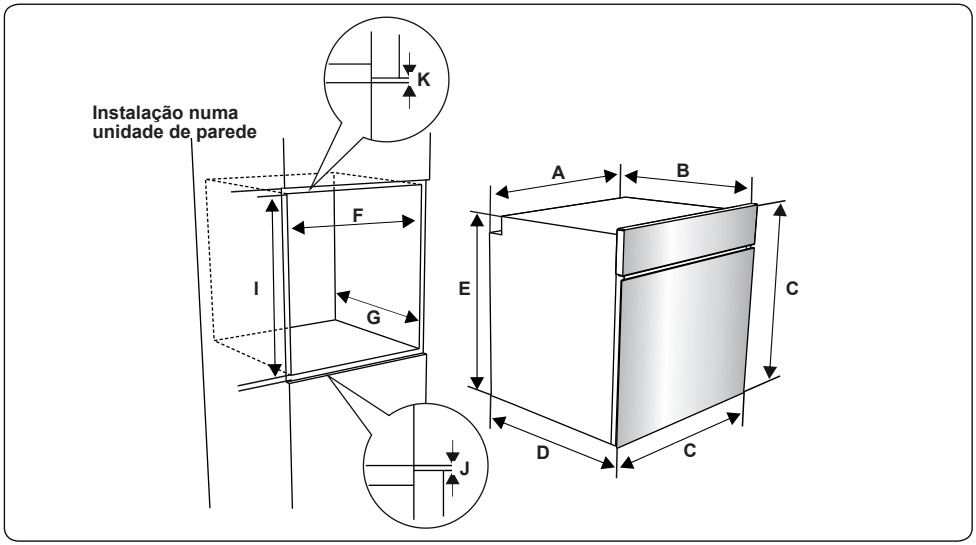
2.2. INSTALAÇÃO DO FORNO

Os eletrodomésticos são fornecidos com kits de instalação e podem ser instalados numa bancada com as dimensões adequadas. As dimensões da placa e a instalação do forno são as indicadas abaixo.

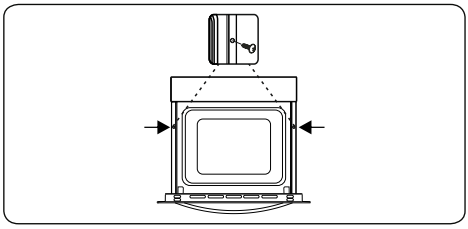
A (mm)	557	**min./max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**min. G (mm)**	555
C (mm)	595	**min. H/I (mm)**	600/590
D (mm)	575	**min. J/K (mm)**	5/10
E (mm)	576		

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET





Após a realização das conexões elétricas, insira o forno no armário empurrando-o para a frente. Abra a porta do forno e insira 2 parafusos nos orifícios localizados na estrutura do forno. Enquanto a estrutura do produto toca na superfície de madeira do armário, aperte os parafusos.



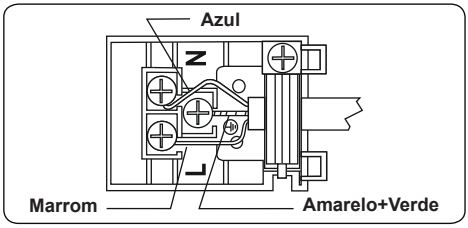
Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

2.3. SEGURANÇA E LIGAÇÃO ELÉTRICA

NOTA: A ligação elétrica deste eletrodoméstico deverá ser realizada por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

NOTA: O ELETRODOMÉSTICO DEVERÁ TER LIGAÇÃO A TERRA.

- Antes de conectar o eletrodoméstico à alimentação elétrica, a classificação de tensão do eletrodoméstico (indicada na placa de identificação do eletrodoméstico) deverá ser verificada quanto a correspondência com a tensão de alimentação elétrica disponível e a cablagem elétrica principal deverá conseguir manusear a classificação de tensão do eletrodoméstico (também indicada na placa identificadora).
- Durante a instalação, certifique-se de que são utilizados cabos isolados. Uma ligação incorreta poderá danificar o seu eletrodoméstico. Se o cabo principal estiver danificado e necessitar de ser substituído, a substituição deverá ser realizada por pessoal qualificado.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas e / ou extensões.
- O cabo de alimentação deverá ser mantido afastado de partes quentes do eletrodoméstico e não deverá ser dobrado ou comprimido. Caso contrário, o cabo poderá ficar danificado, causando um curto circuito.
- Se o eletrodoméstico não estiver conectado à alimentação principal com uma tomada (com pelo menos um espaçamento de contacto de 3 mm), deverá ser utilizado um interruptor isolador multipolar de modo a cumprir com as regulamentações de segurança.
- O eletrodoméstico foi criada para uma tensão de alimentação de 220-240V. Se a sua alimentação for diferente, contacte uma pessoa de serviço autorizada ou um eletricista qualificado.
- O cabo elétrico (H05VV-F) deverá ter comprimento suficiente para ser conectado ao eletrodoméstico, mesmo se o eletrodoméstico ficar em frente a este armário.
- Certifique-se de que todas as conexões estão bem apertadas.
- Fixe o cabo de alimentação no grampo do cabo e depois feche a tampa.
- A conexão da caixa terminal é colocada na caixa terminal.

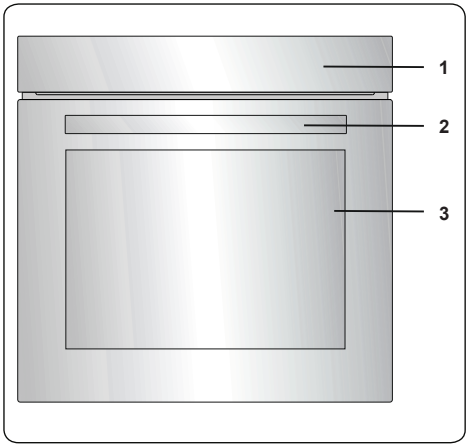


Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

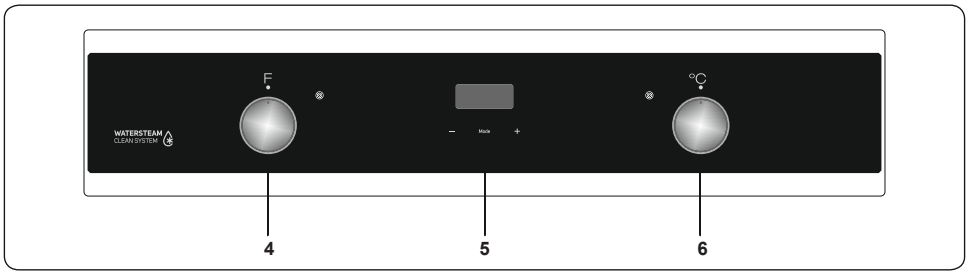
Importante: As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

Lista de Componentes



1. Painel de Controlo
2. Pega da Porta do Forno
3. Porta do Forno

Painel de Controlo



4. Botão Giratório de Controlo de Função de Forno
5. Temporizador
6. Botão Giratório do Termóstato do Forno

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

4.1. CONTROLOS DO FORNO

Botão Giratório de Controlo de Função de Forno

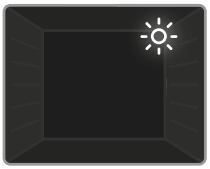
Rode o botão giratório até ao símbolo correspondente da função da cozedura desejada. Para detalhes das diferentes funções, consultar “Funções do Forno”.

Botão Giratório do Termóstato do Forno

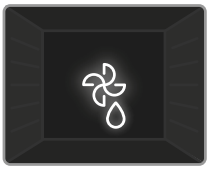
Após selecionar a função de cozedura, rode este botão giratório até à temperatura desejada. A luz do termóstato do forno acender-se-á sempre que o termóstato estiver a funcionar para aquecer o forno ou manter a temperatura.

Funções do Forno

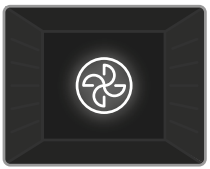
* As funções do seu forno poderão ser diferentes com base no modelo do seu produto.



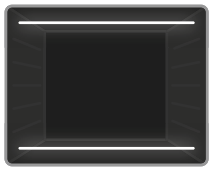
Luz do Forno: Apenas a luz do forno irá acender. Irá permanecer ligado durante a função de cozedura.



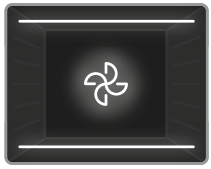
Função de Descongelamento: As luzes de aviso do forno acender-se-ão e a ventoinha irá começar a funcionar. Para utilizar a função de descongelamento, coloque os seus alimentos cozinhados no forno numa prateleira colocada na terceira ranhura a partir do fundo. Recomenda-se que coloque um tabuleiro de forno debaixo dos alimentos a descongelar devido ao gelo que derrete. Esta função não irá cozinhar ou cozer os seus alimentos, só ajudará a descongelá-los.



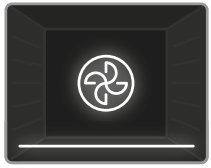
Função Turbo: O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento do anel e a ventoinha irão começar a funcionar. A função turbo dispersa, uniformemente, o calor no forno, para os alimentos em todas as calhas cozinhem de igual forma. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.



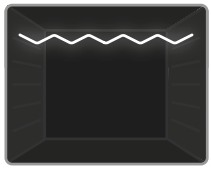
Função de Cozinhar Estática: O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e os elementos de aquecimento inferior e superior irão começar a funcionar. A função de cozinhar estática emite calor, assegurando um cozinhar adequado dos alimentos. Isto é ideal para fazer bolos, massa, lasanha e pizza. O pré-aquecimento do forno durante 10 minutos é recomendado e é o adequado para cozinhar em apenas uma prateleira de uma vez, nesta função.



Função da Ventoinha: O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e os elementos de aquecimento superior e inferior e a ventoinha irão começar a funcionar. Esta função é ótima para cozinhar bolos. O cozinhar é realizado pelos elementos de aquecimento superior e inferior dentro do forno e pela ventoinha, que proporciona circulação de ar, dando um ligeiro efeito grelhado à comida. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.



Função de Pizza: O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o anel, os elementos de aquecimento inferior e a ventoinha irão começar a funcionar. Esta função é ideal para cozinhar comida como por exemplo, pizza, mesmo num curto período de tempo. A ventoinha dispersa, de forma uniforme, o calor do forno, enquanto que o elemento de aquecimento inferior cozinha a comida.

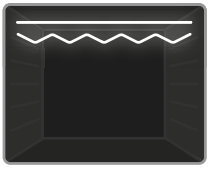


Função de Grelhar: O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento de grelha irá começar a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar e assar comida. Utilize as prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

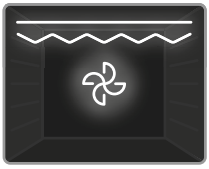
coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

Nota: Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.



Função de Grelhar Rápido: O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão. A grelha e os elementos de aquecimento superior irão começar a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar rápido e para grelhar comida com uma área de superfície grande, como por exemplo, carne. Utilize as prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

Nota: Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.



Função da Ventoinha e de Grelha Dupla: O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e a grelha, os elementos de aquecimento superiores e a ventoinha irão começar a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar rápido de alimentos espessos e para grelhar alimentos com uma área de superfície grande. Os elementos de aquecimento superior e a grelha serão ativados juntamente com a ventoinha para assegurar uma cozinhar uniforme. Utilize as prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

Nota: Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.

WaterSteam Clean System:

Coloque a função do forno na função estática a 90 °C para usar a função WaterSteam . Deite 200-250ml de água no tabuleiro situado na base do forno. Inicie o funcionamento do forno e o WaterSteam demorará cerca de 20 minutos a preparar o forno para ser facilmente limpo.

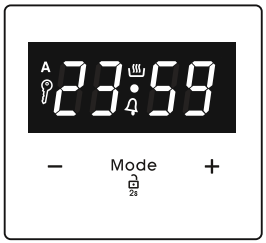
4.2. MESA DE COZINHAR

Função	Pratos		°C	min.
Estático	Massa Folhada	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Bolo	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Bolachas	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
	Frango	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Ventoinha	Massa Folhada	2 - 3 - 4	170 - 190	25 - 35
	Bolo	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Bolachas	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
	Frango	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Turbo	Massa Folhada	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Bolo	2 - 3 - 4	150 - 170	30 - 40
	Bolachas	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
Grelhar	Almôndegas grelhadas	7	200	10 - 15
	Frango	*	190	50 - 60
	Costeletas	6 - 7	200	15 - 25
	Bife de vaca	6 - 7	200	15 - 25

*Se disponível, cozinhe com espeto para grelhar frango.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

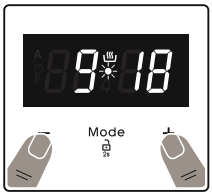
Utilização do temporizador tátil digital



Descrição das funções	
A	Cozedura automática
	Cozedura manual
	Bloqueio de teclas
	Contador de minutos
Mode	Função de modo
–	Diminuir temporizador
+	Aumentar temporizador
23 59	Mostrador do temporizador

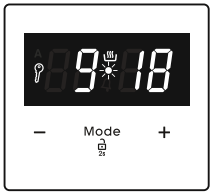
Ajuste do temporizador

Tem de se definir o tempo antes de se começar a utilizar o forno. Após se ligar o forno, o símbolo "**A**" e "**00:00**" ou "**12:00**" piscarão no mostrador.



1. Prima o botão "**MODE**" durante 2 segundos para desativar o bloqueio de teclas. O ponto que se encontra no meio do mostrador começará a piscar.

2. Acerte a hora enquanto o ponto estiver a piscar com as teclas "**+**" e "**-**".



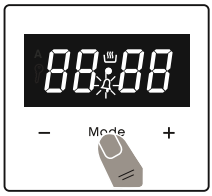
3. Após alguns segundos, o ponto deixará de piscar e ficará continuamente aceso.

Bloqueio de teclas

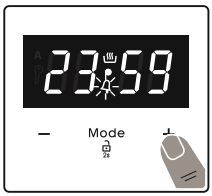
O bloqueio de teclas ativa-se automaticamente quando o temporizador não é utilizado durante 7 segundos. O símbolo "" aparecerá e ficará continuamente aceso. Para desbloquear as teclas do temporizador, mantenha o botão "**MODE**" premido durante 2 segundos. Posto isto, é possível realizar a operação desejada.

Ajuste do tempo do aviso sonoro

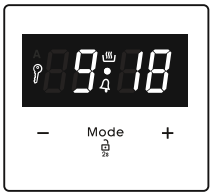
O tempo do aviso sonoro pode ser definido para qualquer hora entre "**00:00**" e "**23:59**". O tempo do aviso sonoro é apenas para fins de aviso. O forno não será ativado através desta função.



1. Prima o botão "**MODE**". O símbolo "" começará a piscar e aparecerá "**000**".



2. Selecione o período de tempo desejado com as teclas "**+**" e "**-**" enquanto "" estiver a piscar.



3. O símbolo "" ficará continuamente aceso, o tempo será guardado e o aviso ficará definido.

Quando o temporizador chegar a zero, será emitido um aviso sonoro e o símbolo "" piscará no mostrador. Prima qualquer tecla para parar o aviso sonoro. Prima o botão "**MODE**" durante 2 segundos. O símbolo "

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

” desaparecerá e o relógio aparecerá.

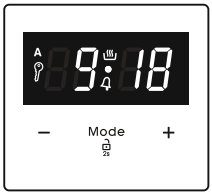
Ajuste de tempo semiautomático (período de cozedura)

Esta função ajuda a cozinhar durante um período de tempo fixo. É possível definir um intervalo de tempo entre 0 e 10 horas. Prepare os alimentos e coloque-os no forno.

1. Selecione a função de cozedura e a temperatura desejadas com os botões de controlo.

2. Prima o botão “**MODE**” até ver o símbolo “**dur**” no mostrador. O símbolo “**A**” piscará.

3. Selecione o período de tempo de cozedura desejado com as teclas “**+**” e “**-**”.



4. O tempo atual voltará a aparecer no mostrador e os símbolos “**A**” e “♨” ficarão continuamente acesos.

Quando o temporizador chegar a zero, o forno desligar-se-á e será emitido um aviso sonoro. O símbolo “**A**” piscará. Rode os dois botões de controlo para a posição “**0**” e prima qualquer uma das teclas do temporizador para parar o sinal de aviso. Prima o botão “**MODE**” durante 2 segundos. O símbolo “**A**” desaparecerá e o temporizador regressará à função manual.

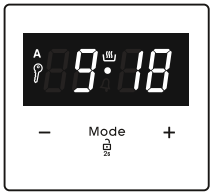
Ajuste de tempo semiautomático (tempo de fim)

Esta função faz com que o forno comece a funcionar automaticamente para que a cozedura acabe passado um determinado tempo definido. Pode definir um tempo de fim até 10 horas após a hora atual do dia. Prepare os alimentos e coloque-os no forno.

1. Selecione a função de cozedura e a temperatura desejadas com os botões de controlo.

2. Prima o botão “**MODE**” até ver o símbolo “**end**” no mostrador. O símbolo “**A**” e a hora atual do dia piscarão.

3. Utilize os botões “**+**” e “**-**” para definir o tempo de fim desejado.



4. O tempo atual voltará a aparecer no mostrador e os símbolos “**A**” e “♨” ficarão continuamente acesos.

Quando o temporizador chegar a zero, o forno desligar-se-á e será emitido um aviso sonoro. O símbolo “**A**” piscará. Rode os dois botões de controlo para a posição “**0**” e prima qualquer uma das teclas do temporizador para parar o som. Prima o botão “**MODE**” durante 2 segundos. O símbolo “**A**” desaparecerá e o temporizador regressará à função manual.

Programação totalmente automática

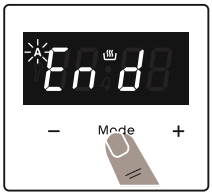
Esta função é utilizada para começar a cozinhar após um certo período e durante um determinado tempo. É possível definir um tempo até 23 horas e 59 minutos após a hora atual do dia. Prepare os alimentos e coloque-os no forno.

1. Selecione a função de cozedura e a temperatura desejadas com os botões de controlo.

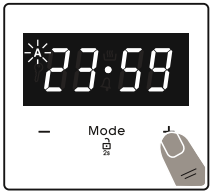
2. Prima o botão “**MODE**” até ver o símbolo “**dur**” no mostrador. O símbolo “**A**” piscará.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

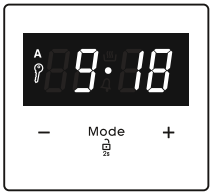
3. Selecione o período de tempo de cozedura desejado com as teclas “**+**” e “**-**”.



4. Prima o botão “**MODE**” até ver o símbolo “**end**” no mostrador. O tempo e o símbolo “**A**” piscarão.



5. Selecione o tempo de fim desejado com as teclas “**+**” e “**-**”. O símbolo “♨” desaparecerá. Adicione o período de cozedura à hora atual do dia. Pode definir um tempo até 23 horas e 59 minutos após esta hora.



6. O tempo atual voltará a aparecer no mostrador e os símbolos “**A**” ficarão continuamente acesos.

O tempo de funcionamento será calculado e o forno começará a funcionar automaticamente. O símbolo “♨” voltará a aparecer no mostrador para que a cozedura termine quando o tempo de fim for alcançado. Quando o temporizador chegar a zero, o forno desligar-se-á, será emitido um aviso sonoro e o símbolo “**A**” piscará. Rode os dois botões de controlo para a posição “**0**” e prima qualquer uma das teclas para parar o som. O símbolo desaparecerá e o temporizador regressará à função manual. Prima o botão “**MODE**” durante 2 segundos. O símbolo “**A**” desaparecerá e o temporizador regressará à função manual.

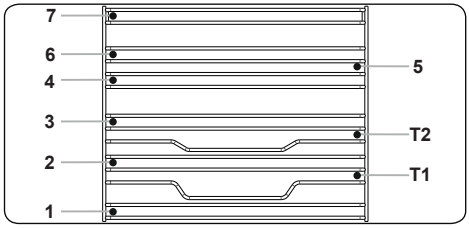
Ajuste do som

Para ajustar o volume do aviso sonoro, prima as teclas “**+**” e “**-**” enquanto a hora atual do dia estiver a ser apresentada. O ponto que se encontra no meio do mostrador começará a piscar. Prima o botão “**MODE**” para que o som do sinal atual seja emitido. Depois disto, sempre que se premir o botão “**-**”, será emitido um sinal diferente. Há três tipos diferentes de sons de sinal. Selecione o som desejado e não prima mais nenhum botão. Após um breve período, o som selecionado será guardado.

4.3. ACESSÓRIOS

Grelha EasyFix

Antes da primeira utilização, limpe bem os acessórios com água morna, detergente e um pano limpo macio.



- Insira o acessório na posição correta dentro do forno.
- Deixe pelo menos 1 cm de espaço entre a cobertura da ventoinha e os acessórios.
- Tenha cuidado ao remover os utensílios de cozinha e/ou acessórios do forno. Refeições ou acessórios quentes podem provocar queimaduras.
- Os acessórios podem deformar-se com o calor. Assim que tiverem arrefecido, recuperarão o aspeto e desempenho original.
- Os tabuleiros e as grelhas podem ser colocados em qualquer nível de 1 a 7.
- As calhas telescópicas podem ser colocadas nos níveis T1 e T2.
- O nível 3 é recomendado para a cozedura de nível único.
- O nível T2 é recomendado para a cozedura de nível único com calhas telescópicas.
- O nível 2 e o nível 4 são recomendados para a cozedura de nível duplo.
- A grelha de espeto deve ser colocada no nível 3.
- O nível T2 é usado para colocar a grelha de espeto com as calhas telescópicas.

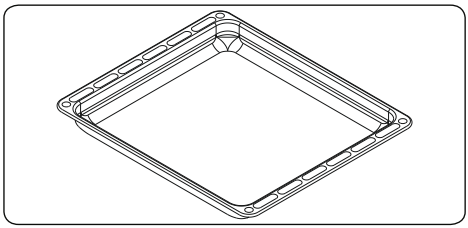
Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

****Os acessórios podem diferir em função do modelo comprado.

Tabuleiro Fundo

O tabuleiro fundo é mais adequado para cozinhar guisados.

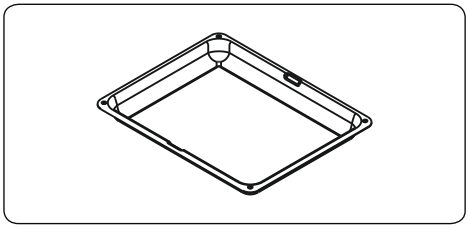
Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.



Tabuleiro pequeno

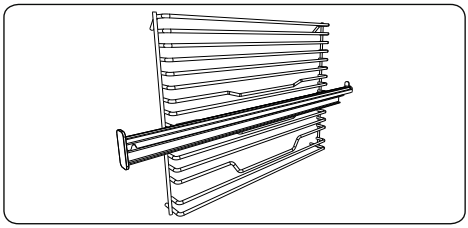
O tabuleiro pequeno é mais adequado para cozinhar bolos.

Coloque o tabuleiro no centro de uma rede de arame.



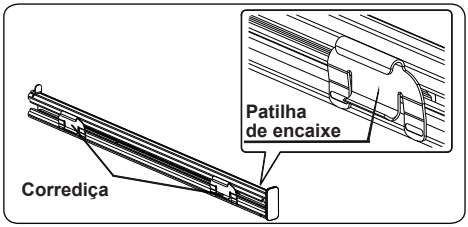
Grelha com meia calha telescópica Easyfix

A meia calha telescópica sai até metade, para permitir aceder failmente aos alimentos.

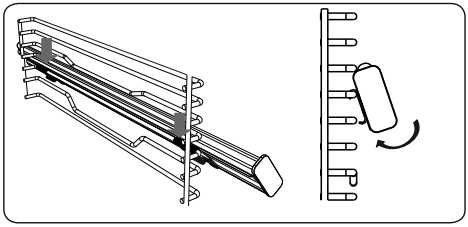


Calhas telescópicas

Antes da primeira utilização, limpe bem os acessórios com água morna, detergente e um pano limpo macio.



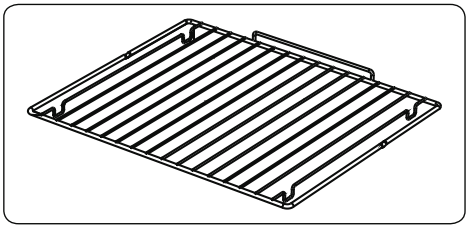
- Cada calha telescópia tem elementos de fixação que permitem a sua remoção para limpeza e o reposicionamento.
- Remova a corrediça lateral. Veja a secção “Remover a prateleira de arame”.



- Pendure as corrediças de cima da calha telescópica no arame de referência do nível lateral da grelha e, ao mesmo tempo, pressione as corrediças de baixo até ouvir nitidamente o som das corrediças a encaixar no arame de fixação do nível lateral da grelha.
- Para remover, segure na superfície dianteira da calha e repita as instruções anteriores pela ordem inversa.

Rede de Arame

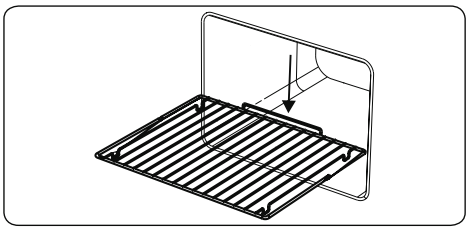
A rede de arame deverá ser utilizada para grelhar ou para processar alimentos em recipientes que podem ir ao forno.



AVISO

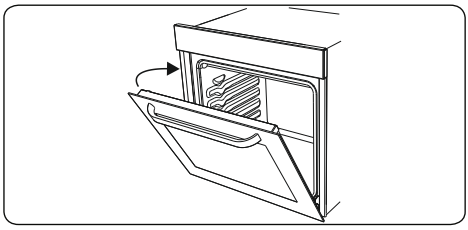
Coloque a grelha corretamente em qualquer suporte de prateleira correspondente na cavidade do forno e empurre-a até ao fim.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET



Porta de Forno de Fecho Suave

A porta do forno fecha-se devagar, por si só, quando é libertada pouco antes da posição fechada.



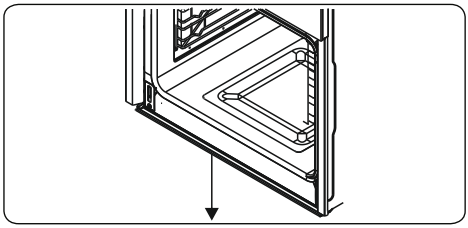
Coletor de Água

Em alguns casos, aquando da cozedura, poderá surgir condensação no vidro interior da porta do forno. Isto não é uma avaria do produto.

Abra a porta do forno para a posição de grelhar e deixe-a nessa posição durante 20 segundos.

A água irá cair para o coletor.

Refresque o forno e limpe o interior da porta com uma toalha seca. Este procedimento deverá ser realizado com regularidade.



5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

5.1. LIMPEZA

NOTA: Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de realizar a limpeza.

Instruções Gerais

- Verifique se os materiais de limpeza são os adequados e recomendados pelo fabricante antes de os utilizar no seu eletrodoméstico.
- Utilize detergentes em creme ou líquidos que não contenham partículas. Não utilize cremes cáusticos (corrosivos), pós de limpeza abrasivos, palha de aço ou ferramentas rígidas uma vez que estas podem danificar as superfícies do fogão.

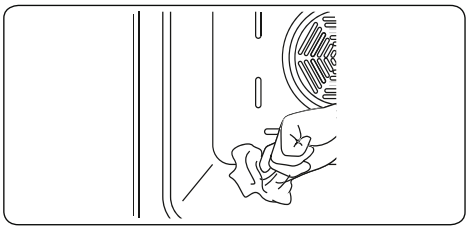
Não utilize detergentes que contenham partículas uma vez que estas poderão arranhar o vidro, as partes esmaltadas e/ou pintadas do seu eletrodoméstico.

- Se houver derrame de quaisquer líquidos, limpe-os imediatamente para evitar que as partes fiquem danificadas.

Não utilize detergentes de vapor para limpar qualquer parte do eletrodoméstico.

Limpar o Interior do Forno

- O interior dos fornos esmaltados é mais bem limpo quando o forno está quente.
- Limpe o forno com um pano suave embebido em água com sabão após cada utilização. Depois, limpe novamente o forno com um pano húmido e seque-o.
- Poderá necessitar de utilizar material de limpeza líquido ocasionalmente para limpar, na totalidade, o forno.



Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Limpar as Partes de Vidro

- Limpe as partes de vidro do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Utilize um detergente limpa-vidros para limpar o interior e o exterior das partes de vidro. Depois, enxague e seque-as adequadamente com um pano seco.

Limpar as Partes em Aço Inoxidável (se disponíveis)

- Limpe as partes em aço inoxidável do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Limpe as partes em aço inoxidável com um pano suave embebido em água. Depois, seque-as adequadamente com um pano seco.

Não limpe as partes em aço inoxidável enquanto ainda estão quentes da cozedura.

Não deixe vinagre, café, leite, sal, água, limão ou sumo de tomate em cima do aço inoxidável durante um longo período de tempo.

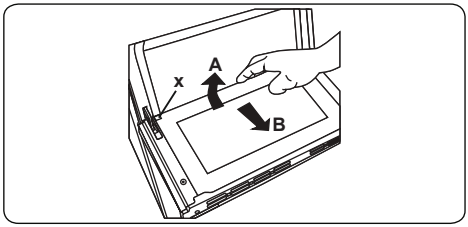
Limpeza de superfícies pintadas (se disponível)

- Nódoas de tomate, polpa de tomate, ketchup, limão, derivados de óleo, leite, alimentos açucarados, bebidas açucaradas e café devem ser imediatamente limpas com um pano embebido em água morna. Caso estas manchas não sejam limpas e forem deixadas a secar nas superfícies, NÃO devem ser esfregadas com objetos duros (objetos pontiagudos, esfregões de palha de aço e plástico, esponjas para lavar loiça que possam danificar a superfície) ou produtos de limpeza que contenham elevados níveis de álcool, tira-nódoas, desengordurantes, produtos químicos abrasivos para a superfície. Caso contrário, poderá provocar a corrosão das superfícies pintadas a pó e o aparecimento de manchas. O fabricante não será responsabilizado por quaisquer danos causados pela utilização indevida de produtos e métodos de limpeza.

Remoção do Vidro Interior

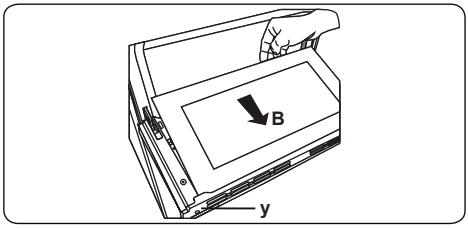
Deve remover o vidro da porta do forno antes de limpeza, tal como indicado abaixo.

1. Empurre o vidro na direção de **B** e retire-o do suporte de localização (**x**). Puxe o vidro na direção de **A**.

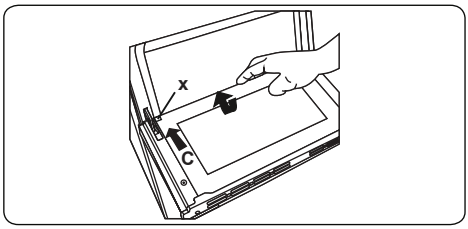


Substituir o vidro interior:

2. Empurre o vidro na direção e debaixo do suporte de localização (**y**) na direção de **B**.



3. Coloque o vidro debaixo do suporte de localização (**x**) na direção de **C**.

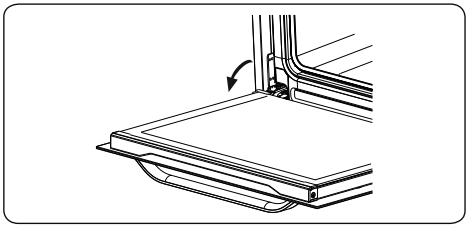


Se a porta do forno for uma porta de forno de vidro triplo, a camada de vidro tripla pode ser removida da mesma forma que a segunda camada de vidro.

Remoção da Porta do Forno

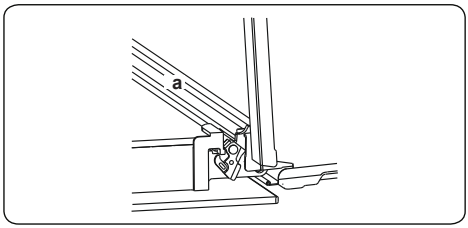
Antes de limpeza o vidro da porta do forno, deverá remover a porta do forno, tal como indicado abaixo.

1. Abrir a porta do forno.

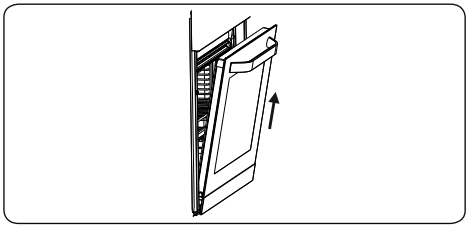


2. Abrir o suporte de selim (**a**) (com a ajuda de uma chave de fendas) até à posição final.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

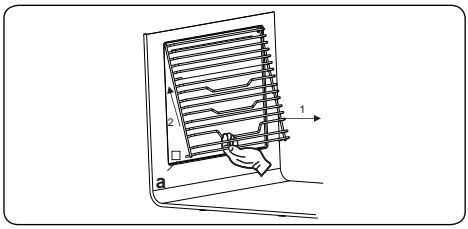


3. Fechar a porta até quase atingir a posição de fecho total e retire a porta puxando-a na sua direção.



Remoção da Prateleira de Rede

Para remover a calha de rede, puxe a calha de rede tal como indicado na imagem. Após a libertar dos clipes (**a**), levante-a.



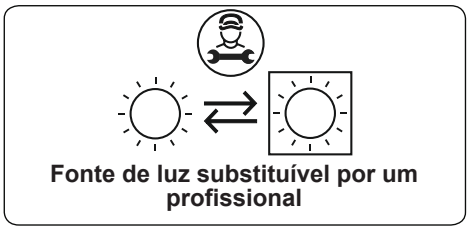
5.2. MANUTENÇÃO

NOTA: A manutenção deste eletrodoméstico deverá ser realizada apenas por uma pessoa de serviço autorizada ou por um técnico qualificado.

Mudar a Lâmpada do Forno

NOTA: Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de limpar o eletrodoméstico.

- Retire a lente do vidro e depois retire a lâmpada.
- Insira a nova lâmpada (resistente a 300 °C) para substituir a lâmpada que removeu (230 V, 15-25 Watt, Tipo E14).
- Substitua a lente do vidro e o seu forno está pronto a ser utilizado.
- O produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.
- A fonte de luz não pode ser substituída pelo usuário final. É necessário serviço pós-venda.
- A fonte de luz incluída não se destina a ser utilizada noutras aplicações.



A lâmpada foi criada especificamente para ser utilizada em eletrodomésticos de cozinha. Não é adequada para iluminar uma divisão da casa.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE

6.1. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se ainda assim tiver um problema com o seu eletrodoméstico, após a verificação destes passos de resolução de problemas básicos, por favor, entre em contacto com a pessoa de serviço autorizada ou com um técnico qualificado.

Problema	Causa Possível	Solução
O forno não liga.	A alimentação elétrica está desligada.	Verifique se existe alimentação elétrica. Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar.
Não há calor ou o forno não aquece.	O controlo de temperatura do forno está incorretamente definido. A porta do forno foi deixada aberta.	Verifique se o botão giratório de controlo de temperatura do forno está definido corretamente.
A luz do forno (se disponível) não funciona.	A lâmpada está avariada. A alimentação elétrica está desconectada ou desligada.	Substitua a lâmpada de acordo com as instruções indicadas. Certifique-se de que a alimentação elétrica está ligada à tomada na parede.
O cozinhar é uniforme dentro do forno.	As prateleiras do forno estão incorretamente posicionadas.	Verifique se estão as temperaturas recomendadas e as posições da prateleira são as recomendadas. Não abra, de forma frequente, a porta a menos que esteja a cozinhar algo que precise de ser virado. Se abrir a porta do forno com frequência, a temperatura interior será inferior e isto afetará os resultados do seu cozinhado.
Os botões do temporizador não podem ser premidos adequadamente.	Existe material estranho preso entre os botões do temporizador. Modelo tátil: existe humidade no painel de controlo. A função de bloqueio de tecla está definida.	Remova o material estranho e tente novamente. Remova a humidade e tente novamente. Verifique se a função de bloqueio de tecla está definida.
A ventoinha do forno (se disponível) é ruidosa.	As prateleiras do forno estão a vibrar.	Verifique se o forno está nivelado. Verifique se as prateleiras e qualquer material de cozedura não estão a vibrar ou em contacto com o painel traseiro do forno.

6.2. TRANSPORTE

Se necessitar de transportar o produto, utilize a embalagem do produto original e transporte-o utilizando a caixa original. Siga os sinais de transporte indicados na embalagem. Ponha fita-cola em todas as partes independentes do produto para evitar danos no produto durante o transporte.

Se não tiver a embalagem original, prepare uma caixa de transporte para que o eletrodoméstico, especialmente as superfícies exteriores do produto, fique protegido contra ameaças externas.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Marca		taurus
Modelo		HM978BKD
Tipo de forno		ELÉTRICO
Massa	kg	30,9
Índice de eficiência energética - convencional		105,7
Índice de eficiência energética - forçado com ventoinha		94,3
Classe de energia		A
Consumo energético (eletricidade) - convencional	kilowatt-hora/ciclo	0,93
Consumo energético (eletricidade) - forçado com ventoinha	kilowatt-hora/ciclo	0,83
Número de cavidades		1
Fonte de calor		ELÉTRICO
Volume	l	78
Este forno está em conformidade com a norma EN 60350-1		

Conselhos para poupança de energia

Forno
- Cozinhe as refeições juntas, se possível.

- Mantenha o tempo de pré-aquecimento breve.

- Não tente prolongar o tempo de cozedura.

- Não se esqueça de desligar o forno no fim da cozedura.

- Não abra a porta do forno durante o período de cozedura.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Gràcies per haver triat aquest producte.
Aquest manual d'usuari conté informació de seguretat important i les instruccions sobre el funcionament i el manteniment de l'aparell.
Si us plau, preneu-vos el temps necessari per llegir aquest manual d'usuari abans d'utilitzar el vostre electrodomèstic i conserveu-lo per a consultes futures.

Icona	Tipus	Significat
	ADVERTÈNCIA	Lesions greus o risc de mort
	RISC DE DESCÀRREGUES ELÈCTRIQUES	Risc de voltatge perillós
	INCENDI	Advertència: risc d'incendi o materials inflamables
	PRECAUCIÓ	Risc de lesions o danys materials
	IMPORTANT/NOTA	Funcionament correcte del sistema

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

CONTINGUT

1.INSTRUCCIONS DE SEGURETAT 4
1.1 Advertències generals de seguretat 4
1.2 Advertències per a la instal·lació 6
1.3 Durant l'ús 7
1.4 Durant la neteja i el manteniment 8
2.INSTAL·LACIÓ I PREPARACIÓ PER A L'ÚS 10
2.1 Instruccions per a l'instal·lador 10
2.2 Instal·lació del forn 10
2.3 Connexió elèctrica i seguretat 12
3.CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE 13
4.ÚS DEL PRODUCTE 14
4.1 Comandaments del forn 14
4.2 Accessoris 18
5.NETEJA I MANTENIMENT 20
5.1 Neteja 20
5.2 Manteniment 22
6.RESOLUCIÓ DE PROBLEMES I TRANSPORT 23
6.1 Resolució de problemes 23
6.2 Transport 23
7.ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES 24
7.1 Fitxa energètica 24

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

1. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

- Llegiu atentament totes les instruccions abans d'utilitzar l'electrodomèstic i conserveu-les en un lloc accessible per consultar-les quan calgui.
- Aquest manual ha estat elaborat per a més d'un model. Per tant, és possible que el vostre electrodomèstic no tingui algunes de les característiques que s'hi descriuen. Per això, és important que pareu especial atenció a les figures quan llegiu el manual d'instruccions.

1.1 ADVERTÈNCIES GENERALS DE SEGURETAT

- Aquest aparell el poden utilitzar nens a partir de 8 anys i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o sense experiència i coneixement, si se'ls supervisa o se'ls donen instruccions sobre l'ús de l'aparell de manera segura i comprenen els perills que comporta. Els nens no haurien de jugar amb l'aparell. Els nens sense supervisió no poden encarregar-se de la neteja ni el manteniment d'usuari d'aquest aparell.

⚠ **ADVERTÈNCIA:** L'aparell i les parts accessibles s'escalfen durant l'ús. Cal tenir cura i evitar tocar els elements d'escalfament. Manteniu els nens menors de 8 anys allunyats de l'aparell, llevat que estiguin supervisats contínuament.

⚠ ⚠ **ADVERTÈNCIA:** Perill d'incendi: no col·loqueu objectes en les superfícies de cocció.

⚠ ⚠ **ADVERTÈNCIA:** Si la superfície està esquerdada, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrregues elèctriques.

- No utilitzeu l'aparell amb un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

- Durant l'ús, l'aparell s'escalfarà. Eviteu tocar els elements d'escalfament de l'interior del forn.
- Les nanses es poden escalfar després d'un període de temps curt d'ús.
- No utilitzeu netejadors o fregalls abrasius per netejar el vidre de la porta del forn ni altres superfícies. Poden ratllar les superfícies, i això podria provocar que s'esquerdi el vidre de la porta o es facin malbé les superfícies.
- No utilitzeu netejadors de vapor per netejar l'aparell.

⚠⚠ **ADVERTÈNCIA:** Per evitar la possibilitat que hi hagi descàrregues elèctriques, assegureu-vos que l'aparell estigui apagat abans de substituir el llum.

⚠ **PRECAUCIÓ:** Les parts accessibles poden estar calentes quan es cuina. Manteniu els nens petits allunyats de l'aparell quan s'utilitzi.

- Aquest electrodomèstic s'ha fabricat d'acord amb totes les normes i estàndards locals i internacionals aplicables.
- Només els tècnics de servei autoritzats poden efectuar les tasques de manteniment i reparació. Els treballs d'instal·lació i reparació fets per tècnics no autoritzats poden ser perillosos. No altereu ni modifiqueu les especificacions de l'aparell de cap manera. L'ús de proteccions inadequades de la placa de cocció pot causar accidents.
- Abans de connectar l'electrodomèstic, assegureu-vos que les condicions de distribució locals (naturalesa del gas, pressió del gas, tensió elèctrica i voltatge) i les especificacions de l'aparell són compatibles. Les especificacions d'aquest aparell s'indiquen en l'etiqueta.

⚠ **PRECAUCIÓ:** Aquest aparell està dissenyat únicament per cuinar aliments i està pensat per a ús

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

domèstic en interiors. No s'ha d'utilitzar per a cap altra finalitat ni en cap altra aplicació, com per exemple, per a ús no domèstic, en un entorn comercial o per escalfar una habitació.

- No utilitzeu les nanses de la porta del forn per aixecar o moure l'aparell.
- S'han pres totes les mesures possibles per garantir la vostra seguretat. Com que el vidre es pot trencar, cal tenir cura quan es netegi per evitar que es ratlli. Eviteu colpejar el vidre amb accessoris.
- Assegureu-vos que el cable d'alimentació no quedi atrapat ni danyat durant la instal·lació. Si el cable d'alimentació està malmès, caldrà que el substitueixin el fabricant, el seu servei tècnic o persones amb una qualificació semblant, a fi d'evitar un perill.
- No deixeu que els nens es pengin a la porta del forn ni que s'hi asseguin quan estigui obert.
- Assegureu-vos de mantenir els nens i els animals lluny d'aquest aparell.

1.2 ADVERTÈNCIES PER A LA INSTAL·LACIÓ

- No utilitzeu l'aparell abans que estigui completament instal·lat.
- Cal que instal·li l'electrodomèstic un tècnic autoritzat. El fabricant no es responsablitza dels danys que es puguin causar per una col·locació i una instal·lació defectuoses per part de persones no autoritzades.
- Quan desembaleu l'aparell, assegureu-vos que no hagi patit danys durant el transport. En cas que hi hagi qualsevol defecte, no utilitzeu l'aparell i poseu-vos en contacte immediatament amb un agent de servei qualificat. Els materials utilitzats per

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

a l’embalatge (niló, grapes, poliestirè, etc.) poden ser nocius per als nens i s’han de recollir i retirar immediatament.

- Protegiu el vostre aparell de l’atmosfera. No l’exposeu a efectes com el sol, la pluja, la neu, la pols o la humitat excessiva.
- Els materials que envolten l’aparell (com poden ser els armaris) han de poder suportar una temperatura mínima de 100 °C.
- L’aparell no s’ha d’instal·lar darrere d’una porta decorativa, per tal d’evitar que se sobreescalfi.

1.3 DURANT L’ÚS

- Quan utilitzeu el forn per primera vegada, és possible que noteu una lleugera olor. És perfectament normal i està causat pels materials d’aïllament dels elements d'escalfament. Us suggerim que, abans d’utilitzar el forn per primera vegada, el deixeu buit i el fixeu a temperatura màxima durant 45 minuts. Assegureu-vos que l’ambient en el qual s’instal·la l’aparell estigui ben ventilat.
- Aneu amb compte quan obriu la porta del forn mentre cuineu o després de cuinar. El vapor calent del forn pot causar cremades.
- No col·loqueu materials inflamables ni combustibles a dins ni a prop de l’aparell quan estigui en funcionament.
- Utilitzeu sempre guants de cuina per introduir i treure els aliments al forn.
- En cap cas s’ha de revestir el forn amb paper d’alumini, ja que es pot sobreescalfar.
- No col·loqueu plats ni safates de cocció directament sobre la base del forn mentre es cuina. La base

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

s’escalfa molt i l’aparell es pot fer malbé.

No deixeu el forn sense vigilància mentre cuineu amb olis sòlids o líquids. Es poden incendiar en condicions d'escalfament extremes. No aboqueu mai aigua a les flames causades per l’oli, apagueu el forn i cobriu el recipient amb la tapadora o amb una manta ignífuga.

- Si no utilitzeu el forn durant un llarg període de temps, desactiveu l’interruptor de control principal.
- Assegureu-vos que els comandaments de control de l’aparell sempre estiguin en la posició "**0**” (parada) quan no s’utilitza.
- Quan les safates es treuen del forn, s’inclinen. Aneu amb compte de no vessar ni deixar caure aliments calents en treure’ls del forn.
- No col·loqueu res a la porta del forn quan estigui oberta. Això podria desequilibrar el forn o fer malbé la porta.
- No pengeu tovalloles, draps de cuina ni roba a l’aparell ni a les nanses.

1.4 DURANT LA NETEJA I EL MANTENIMENT

- Assegureu-vos que l’aparell estigui desconnectat de la xarxa elèctrica abans de dur a terme qualsevol operació de neteja o manteniment.
- No traieu els comandaments de control per netejar el tauler de control.
- Per tal de mantenir l’eficiència i la seguretat de l’aparell, us recomanem que utilitzeu sempre peces de recanvi originals i truqueu als nostres agents de servei autoritzats quan calgui.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Declaració de conformitat de la CE

Declarem que els nostres productes compleixen les directives, les decisions i les normatives europees aplicables que figuren en els estàndards a què fan referència.

Aquest aparell s'ha dissenyat únicament per cuinar a casa. Qualsevol altre ús (com ara escalfar una habitació) és inadequat i perillós.

Les instruccions de funcionament s'apliquen a diversos models. És possible que trobeu diferències entre aquestes instruccions i el vostre model.

Eliminació de l'electrodomèstic antic

Aquest símbol en el producte o en l'embalatge indica que no s'ha de tractar com a residu domèstic sinó que s'ha de lliurar al punt de recollida corresponent per al reciclatge d'equips elèctrics i electrònics. Si us assegureu d'eliminar correctament aquest producte, ajudareu a prevenir possibles conseqüències negatives per al medi ambient i la salut humana, que podrien produir-se si es manipula inadequadament. Per obtenir informació més detallada sobre el reciclatge d'aquest producte, poseu-vos en contacte amb les autoritats locals competents, el servei d'eliminació de residus domèstics o el comerç que us va vendre aquest producte.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

2. INSTAL·LACIÓ I PREPARACIÓ PER A L'ÚS

ADVERTÈNCIA: Cal que instal·li aquest aparell una persona autoritzada del servei tècnic o un tècnic qualificat, segons les instruccions d'aquesta guia i d'acord amb les normatives locals actuals.

- Una instal·lació incorrecta pot causar danys i perjudicis, dels quals el fabricant no es fa responsable i la garantia no serà vàlida.
- Abans d'instal·lar-lo, assegureu-vos que les condicions locals de distribució (tensió elèctrica i voltatge) i els ajustos de l'aparell siguin compatibles. Les condicions de configuració d'aquest aparell s'indiquen en l'etiqueta.
- Cal respectar les lleis, les ordenances, les directives i les normes vigents al país d'ús (normatives de seguretat, reciclatge adequat d'acord amb la normativa, etc.).
- Si el producte conté graelles extraïbles i el manual d'usuari inclou receptes com la del iogurt, caldrà extreure les graelles i el forn haurà de funcionar en el mode de cocció adient. La informació sobre l'extracció de la graella s'inclou en la secció de NETEJA I MANTENIMENT.

2.1 INSTRUCCIONS PER A L'INSTAL·LADOR

Instruccions generals

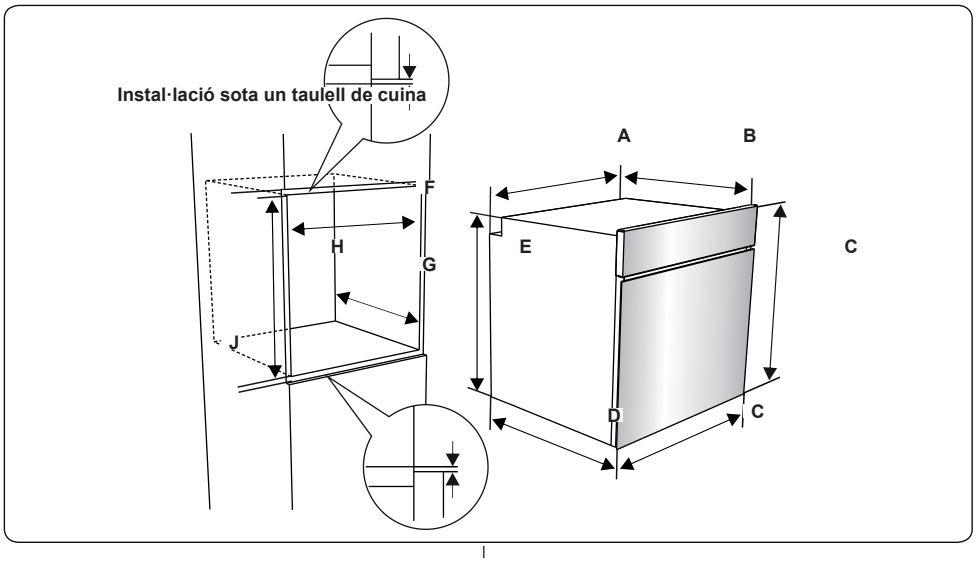
- Després de retirar el material d'embalatge de l'electrodomèstic i dels accessoris, assegureu-vos que l'aparell no estigui danyat. Si sospiteu que està danyat, no l'utilitzeu i poseu-vos en contacte immediatament amb una persona autoritzada del servei tècnic o un tècnic qualificat.
- Assegureu-vos que no hi hagi materials inflamables ni combustibles al voltant, com ara cortines, oli, draps, etc. que es puguin incendiar.
- El taulell de cuina i els mobles que envolten l'aparell han de ser de materials resistents a temperatures superiors a 100 °C.
- No s'ha d'instal·lar l'aparell directament sobre un rentaplats, una nevera, un congelador, una rentadora o una assecadora.

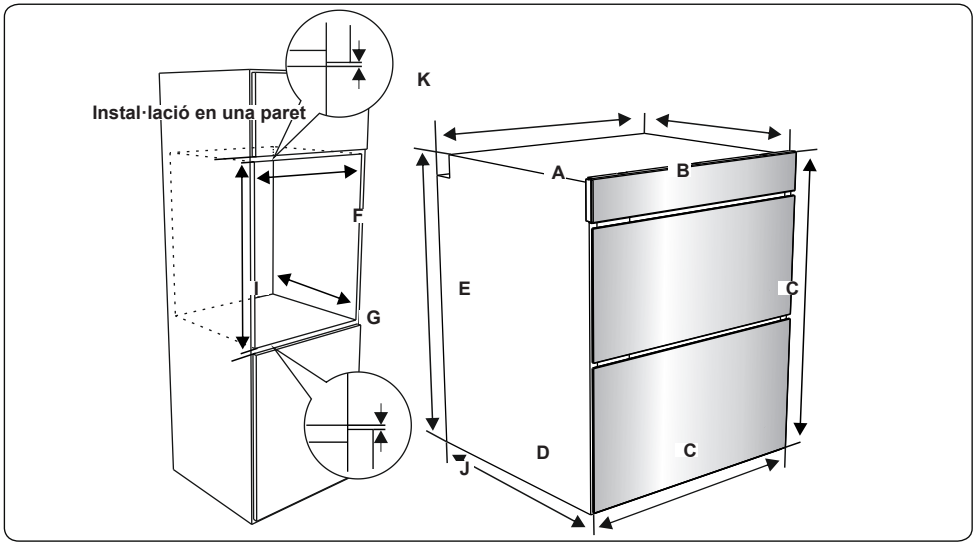
2.2 INSTAL·LACIÓ DEL FORN

Els aparells se subministren amb equips d'instal·lació i es poden instal·lar en un taulell de cuina amb les dimensions adequades. A continuació s'indiquen les dimensions per instal·lar la placa de cocció i el forn.

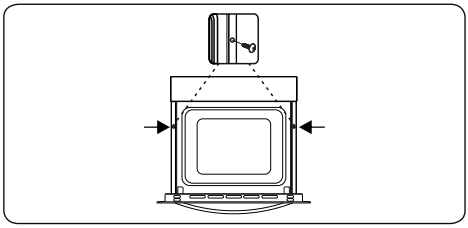
A (mm)	557	**mín./màx. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**mín. G (mm)**	555
C (mm)	595	**mín. H/I (mm)**	600/590
D (mm)	575	**mín. J / K (mm)**	5/10
E (mm)	576		

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET





Un cop fetes les connexions elèctriques, col·loqueu el forn en el moble i empenyeu-lo cap endavant. Obriu la porta del forn i inseriu dos cargols als forats que hi ha al marc del forn. Quan el marc del forn toqui la superfície de fusta de l'armari, reforceu els cargols.



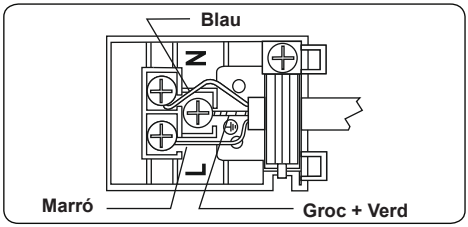
Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

2.3 CONNEXIÓ ELÈCTRICA I SEGURETAT

ADVERTÈNCIA: La connexió elèctrica d'aquest aparell l'ha de dur a terme una persona autoritzada del servei tècnic o un electricista qualificat, segons les instruccions d'aquesta guia i en compliment de les normatives locals actuals.

ADVERTÈNCIA: L'APARELL HA D'ESTAR CONNECTAT A TERRA.

- Abans de connectar l'aparell a la font d'alimentació, cal comprovar que el voltatge de l'aparell (estampat en la placa d'identificació) es correspon amb la tensió de xarxa disponible. A més, el cablejat elèctric de la xarxa ha de poder suportar la potència de l'aparell (també indicada en la placa d'identificació).
- Durant la instal·lació, assegureu-vos que s'utilitzen cables aïllants. Una connexió incorrecta podria danyar l'aparell. Si el cable de xarxa està danyat i s'ha de substituir, cal que ho faci una persona qualificada.
- No utilitzeu adaptadors, endolls múltiples o allargadors.
- El cable d'alimentació s'ha de mantenir allunyat de les parts calentes de l'aparell i no s'ha de doblegar ni comprimir. En cas contrari, el cable es pot fer malbé i pot provocar un curtcircuit.
- Si l'aparell no està connectat a la xarxa elèctrica amb un endoll, cal utilitzar un interruptor aïllant omnipolar (amb una separació mínima de contacte de 3 mm) per tal de complir les normes de seguretat.
- L'aparell està dissenyat per a una font d'alimentació de 220-240V. Si la vostra alimentació és diferent, contacteu la persona autoritzada del servei tècnic o un electricista qualificat.
- El cable elèctric (H05VV-F) ha de ser prou llarg per connectar-lo a l'aparell, fins i tot si es troba a la part davantera de l'armari.
- Assegureu-vos que totes les connexions estan ben ajustades.
- Fixeu el cable d'alimentació en l'abraçadora i després tanqueu la tapa.
- La connexió de la caixa de terminals és a la caixa de terminals.

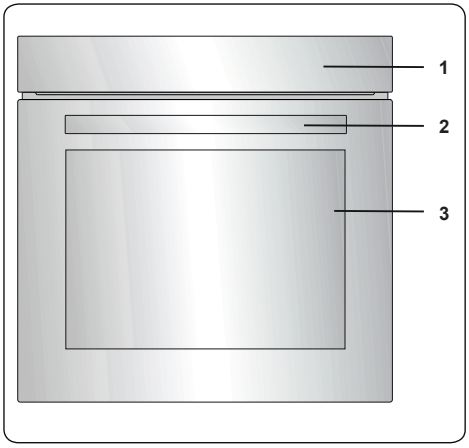


Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

3. CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE

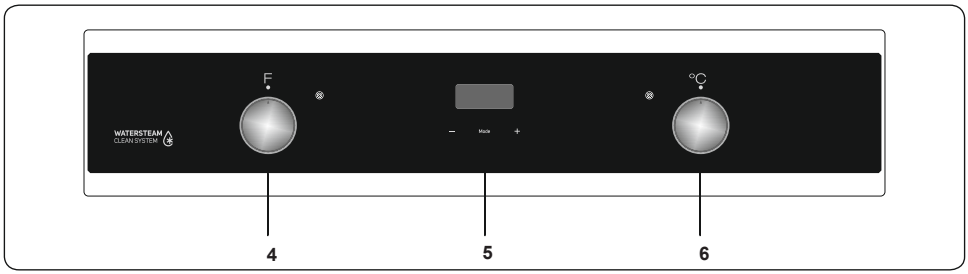
Important: Les especificacions del producte varien i l'aparença de l'electrodomèstic pot diferir de la que es mostra en les figures següents.

Llista de components



1. Tauler de control
2. Nansa de la porta del forn
3. Porta del forn

Tauler de control



4. Comandament de control de les funcions del forn
5. Temporitzador
6. Comandament del termòstat del forn

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

4. ÚS DEL PRODUCTE

4.1 COMANDAMENTS DEL FORN

Botó regulador de les funcions del forn

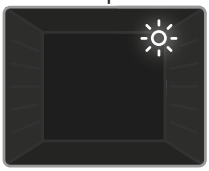
Gireu el botó fins al símbol corresponent a la funció de cocció desitjada. Per a més detalls sobre les diverses funcions, vegeu “Funcions del forn”.

Botó del termòstat del forn

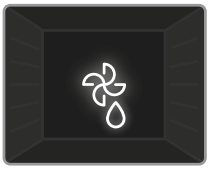
Després de seleccionar una funció de cocció, gireu aquest botó per ajustar la temperatura desitjada. La llum del termòstat del forn s’il·luminarà quan el termòstat estigui en funcionament per escalfar el forn o mantenir la temperatura.

Funcions del forn

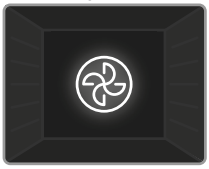
* Les funcions del forn poden variar segons el model del producte.



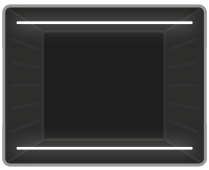
Llum del forn Només s’encendrà el llum del forn. Es mantindrà encès mentre duri la funció de cocció.



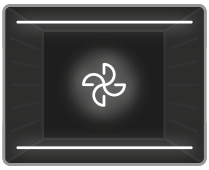
Funció de descongelació Els indicadors lluminosos del forn s’encendran i el ventilador començarà a funcionar. Per utilitzar la funció de descongelació, col·loqueu els aliments congelats en el tercer nivell de la part inferior del forn. Us recomanem que col·loqueu una safata a sota dels aliments que voleu descongelar per recollir l’aigua acumulada a causa de la fusió del gel. Aquesta funció no courà els aliments, només ajudarà a descongelar-los.



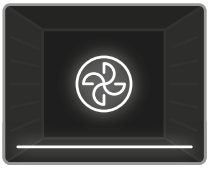
Funció turbo El termòstat i els indicadors lluminosos del forn s’encendran i la resistència circular i el ventilador començaran a funcionar. La funció turbo dispersa uniformement la calor al forn de manera que els aliments de tots els nivells es coguin de manera uniforme. Es recomana preescalfar el forn durant uns 10 minuts.



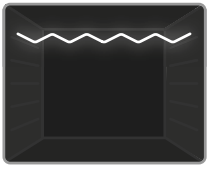
Funció de cocció estàtica El termòstat del forn i els indicadors lluminosos s’engegaran i els elements d’escalfament inferiors i superiors començaran a funcionar. La funció de cocció estàtica emet calor i assegura una cocció uniforme dels aliments. És ideal per fer pastissos, pasta al forn, lasanyes i pizzes. Es recomana preescalfar el forn durant 10 minuts i no utilitzar més d’un nivell a la vegada en aquesta funció.



Funció ventilador El termòstat i els indicadors lluminosos del forn s’encendran i els elements calefactors superiors i inferiors començaran a funcionar. Aquesta funció és adequada per a la pastisseria. La cocció es fa mitjançant els elements calefactors inferiors i superiors del forn i el ventilador, que proporciona la circulació d’aire i dona un efecte lleugerament rostit al menjar. Es recomana preescalfar el forn durant uns 10 minuts.



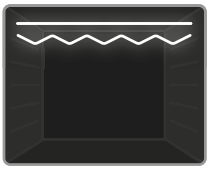
Funció pizza El termòstat i els indicadors lluminosos del forn s’encendran i la resistència circular, la inferior i el ventilador començaran a funcionar. Aquesta funció és ideal per coure aliments, com la pizza, de manera uniforme en poc temps. Mentre que el ventilador dispersa uniformement la calor del forn, l’element calefactor de baix assegura la cocció dels aliments.



Funció grill El termòstat del forn i els indicadors lluminosos s’encendran i l’element calefactor del grill començarà a funcionar. Aquesta funció s’utilitza per rostir i torrar i els aliments. Utilitzeu els nivells superiors del forn. Apliqueu una mica d’oli al grill per evitar que els aliments s’hi enganxin i col·loqueu-los al centre. Col·loqueu sempre una safata sota els aliments per recollir qualsevol degoteig d’oli o greix. Es recomana preescalfar el forn durant uns 10 minuts.

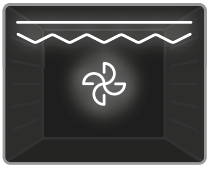
Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Advertència: Quan es cuina al grill, la porta del forn s'ha de tancar i la temperatura del forn s'ha de configurar a 190 °C.



Funció grill ràpida S'encendran els indicadors lluminosos del forn. El grill i les resistències superiors començaran a funcionar. Aquesta funció s'utilitza per rostir d'una manera més ràpida i per a aliments amb una superfície més gran, com ara la carn. Utilitzeu els nivells superiors del forn. Apliqueu una mica d'oli al grill per evitar que els aliments s'hi enganxin i col·loqueu-los al centre. Col·loqueu sempre una safata sota els aliments per recollir qualsevol degoteig d'oli o greix. Es recomana preescalfar el forn durant uns 10 minuts.

Advertència: Quan es cuina al grill, la porta del forn s'ha de tancar i la temperatura del forn s'ha de configurar a 190 °C.



Funció doble grill i ventilador El termòstat i els indicadors lluminosos del forn s'encendran i el grill, les resistències superiors i el ventilador començaran a funcionar. Aquesta funció s'utilitza per coure més ràpidament els aliments més gruixuts i amb una superfície més gran. Tant les resistències superiors com el grill s'activaran, juntament amb el ventilador, per tal de garantir una cocció uniforme. Utilitzeu els nivells superiors del forn. Apliqueu una mica d'oli al grill per evitar que els aliments s'hi enganxin i col·loqueu-los al centre. Col·loqueu sempre una safata sota els aliments per recollir qualsevol degoteig d'oli o greix. Es recomana preescalfar el forn durant uns 10 minuts.

Advertència: Quan es cuina al grill, la porta del forn s'ha de tancar i la temperatura del forn s'ha de configurar a 190 °C.

WaterSteam Clean System

Seleccioneu la funció estàtica del forn a 90 °C per activar la neteja a vapor. Aboqueu 200-250 ml d'aigua a la safata que es troba a la base del forn. Engegueu el forn. La funció WaterSteam de neteja a vapor trigarà aproximadament 30-60 minuts a preparar el forn per netejar-lo fàcilment.

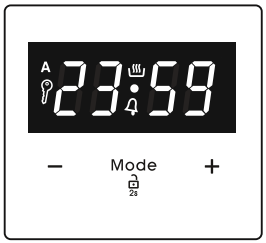
TAULA DE COCCIÓ

Funció	Plats		°C	min.
Forn estàtic	Pasta de full	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Pastissos	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Galetes	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Guisats	2	175-200	40-50
	Pollastre	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilador	Pasta de full	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Pastissos	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Galetes	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Guisats	2	175-200	40-50
	Pollastre	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Pasta de full	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Pastissos	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Galetes	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Guisats	2	175-200	40-50
Graella	Mandonguilles rostides	7	200	10-15
	Pollastre	*	190	50-60
	Llonzes	6 - 7	200	15-25
	Bistecs	6 - 7	200	15-25

* Si la teniu, cuineu-lo amb la broqueta per a pollastre al forn.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Ús del temporitzador digital

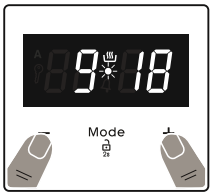


Descripció de la funció	
A	Cocció automàtica
	Cocció manual
	Tecla de bloqueig
	Avís de minuts
Mode	Funció de mode
–	Temporitzador descendent
+	Temporitzador ascendent
23 59	Visualitzador del temps

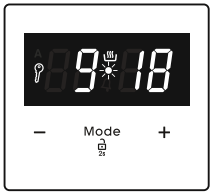
Control del temps

Cal configurar el temps abans d'utilitzar el forn. Un cop connectat, els símbols "**A**" i "**00.00**" o "**12.00**" parpellejaran a la pantalla.

1. Premeu "**MODE**" durant 2 segons per desactivar el teclat i el punt al mig de la pantalla començarà a parpellejar.



2. Configureu el temps mentre el punt parpelleja amb les tecles "**+**" i "**-**".



3. Al cap d'uns segons, el punt deixarà de parpellejar i quedarà il·luminat.

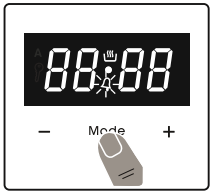
Bloqueig

El bloqueig de tecles s'activa automàticament quan el temporitzador no s'ha utilitzat durant 7 segons. Apareixerà el símbol "" i quedarà fixat. Per desbloquejar els botons del temporitzador, premeu "**MODE**" durant 2 segons. A continuació, es pot dur a terme l'operació desitjada.

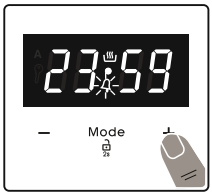
Control del temps amb avís sonor

L'avís sonor del temps es pot establir en qualsevol moment entre les **00:00** i les **23.59** hores. L'avís sonor només té finalitats d'advertència. El forn no

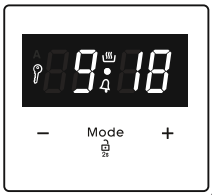
s'activarà amb aquesta funció.



1. Premeu "**MODE**". El símbol "" començarà a parpellejar i apareixerà "**000**".



2. Seleccioneu el període de temps amb les tecles "**+**" i "**-**" mentre parpelleja "".



3. El símbol quedarà il·luminat, es desarà el temps i l'avís quedarà fixat.

Quan el temporitzador arribi a zero, se sentirà un avís sonor i el símbol "" apareixerà a la pantalla. Premeu qualsevol tecla per aturar l'avís sonor. Premeu "**MODE**" durant 2 segons i el símbol "" desapareixerà i es mostrarà el rellotge.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

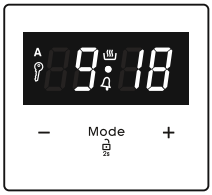
Control del temps semiautomàtic (període de cocció)

Aquesta funció us ajudarà a cuinar durant un període determinat de temps. Es pot establir un període de temps entre 0 i 10 hores. Prepareu els aliments que haureu de cuinar i poseu-los al forn.

1. Seleccioneu la funció de cocció desitjada i la temperatura amb els botons reguladors.

2. Premeu "**MODE**" fins que veieu el símbol "**dur**" a la pantalla de visualització. El símbol "**A**" parpellejarà.

3. Seleccioneu el període de temps de cocció desitjat amb les tecles "**+**" i "**-**".



4. L'hora tornarà a aparèixer a la pantalla i els símbols "**A**" i "♨ "s'il·luminaran.

Quan el temporitzador arribi a zero, el forn es desconnectarà i sonarà un avís sonor. El símbol "**A**" parpellejarà. Gireu els dos botons reguladors fins a la posició **0** i premeu qualsevol tecla del temporitzador per aturar el so de l'avís. Premeu "**MODE**" durant 2 segons, el símbol "**A**" desapareixerà i el temporitzador tornarà a la funció manual.

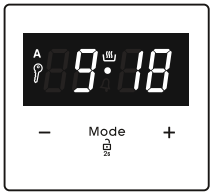
Control del temps semiautomàtic (temps de finalització)

Aquesta funció posa en marxa automàticament el forn perquè la cocció finalitzi en un moment determinat. Es pot establir una hora de finalització fins a 10 hores després de l'hora actual. Prepareu els aliments que haureu de cuinar i poseu-los al forn.

1. Seleccioneu la funció de cocció desitjada i la temperatura amb els botons reguladors.

2. Premeu "**MODE**" fins que veieu a la pantalla "**end**". El símbol "**A**" i l'hora actual parpellejaran.

3. Utilitzeu els botons "**+**" i "**-**" per establir el temps de finalització.



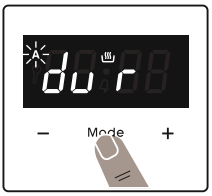
4. L'hora actual reapareixerà a la pantalla, els símbols "**A**" ♨ romandran il·luminats.

Quan el temporitzador arribi a zero, el forn es desconnectarà i sonarà un avís sonor. El símbol "**A**" parpellejarà. Gireu els dos botons reguladors fins a la posició "**0**" i premeu qualsevol tecla del temporitzador per aturar el so. Premeu "**MODE**" durant 2 segons, el símbol "**A**" desapareixerà i el temporitzador tornarà a la funció manual.

Programació completa automàtica

Aquesta funció s'utilitza per començar a cuinar després d'un determinat període de temps i durant una certa durada. Es pot establir un temps fins les 23 hores i 59 minuts després de l'hora actual del dia. Prepareu els aliments que haureu de cuinar i poseu-los al forn.

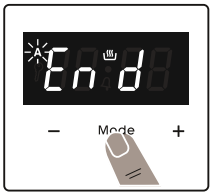
1. Seleccioneu la funció de cocció desitjada i la temperatura amb els botons reguladors.



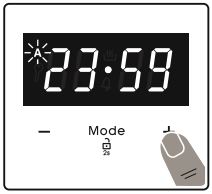
2. Premeu "**MODE**" fins que veieu el símbol "**dur**" a la pantalla de visualització. El símbol "**A**" parpellejarà.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

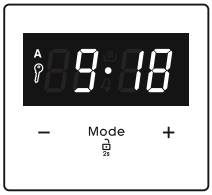
3. Seleccioneu el període de temps de cocció desitjat amb les tecles “**+**” i “**-**”.



4. Premeu en “**MODE**” fins que veieu el símbol “**end**”.a la pantalla. El temps i els símbols “**A**” parpellejaran.



5. Seleccioneu el temps de finalització amb les tecles “**+**” i “**-**”. El símbol “♨” desapareixerà. Afegiu el període de cocció a l’hora actual del dia. Es pot establir un temps de fins a 23 hores i 59 minuts després.



6. L’hora tornarà a aparèixer a la pantalla i els símbols “**A**” i s’il·luminaran.

Es calcularà el temps de funcionament i el forn es posarà en marxa automàticament. El símbol “♨” tornarà a aparèixer a la pantalla, de manera que la cocció acabarà en el temps establert. Quan el temporitzador arribi a zero, el forn s’apagarà, se sentirà un avís sonor i els símbols “**A**” parpellejaran. Gireu els dos botons reguladors fins a la posició “**0**” i premeu qualsevol tecla per aturar el so. El símbol desapareixerà i el temporitzador tornarà a la funció manual. Premeu “**MODE**” durant 2 segons, el símbol “**A**” desapareixerà i el temporitzador tornarà a la funció manual.

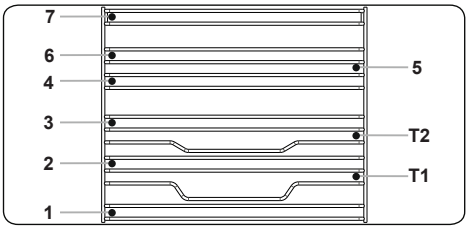
Configuració del so

Per configurar el volum del so d’avís, mentre es mostra l’hora actual del dia, premeu les tecles "**+**” i "**-**” i el punt al mig de la pantalla començarà a parpellejar. Premeu “**MODE**” per mostrar el so del senyal actual. A continuació, cada vegada que premeu el botó “**-**”, sonarà un senyal diferent. Hi ha tres tipus diferents de senyals sonors. Seleccioneu el so desitjat i no premeu cap altre botó. Al cap de poc temps, es desarà el so seleccionat.

4.2 ACCESSORIS

Graella EasyFix

Netegeu bé els accessoris amb aigua calenta, detergent i un drap net i suau abans del primer ús.



- Inseriu l’accessori en la posició correcta dins del forn.
- Deixeu un espai d’almenys 1 cm entre la coberta del ventilador i els accessoris.
- Aneu amb compte quan traieu els estris de cuina o els accessoris del forn. Els aliments calents o els accessoris poden causar cremades.
- Els accessoris es poden deformar amb la calor. Una vegada s’hagin refredat, recuperaran l’aspecte i la funció originals.
- Les safates i les graelles es poden situar en qualsevol nivell de l’1 al 7.
- Les guies telescòpiques es poden situar en els nivells T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Es recomana utilitzar el nivell 3 per cuinar en un sol nivell.
- Es recomana el nivell T2 per cuinar en un sol nivell amb guies telescòpiques.
- Es recomanen els nivells 2 i 4 per cuinar a doble nivell.
- La graella giratòria s’ha de situar en el nivell 3.
- El nivell T2 s’utilitza per col·locar la graella giratòria amb guies telescòpiques.

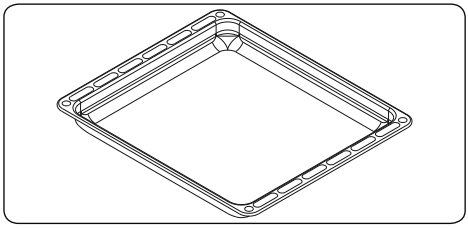
**** Els accessoris poden variar en funció del model adquirit.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Safata fonda

La safata fonda és la més adequada per als guisats.

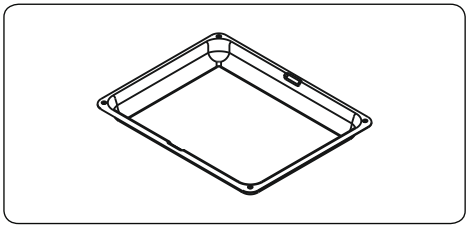
Poseu la safata en qualsevol guia i empenyeu-la fins al fons del forn per assegurar-vos que està ben col·locada.



Safata petita

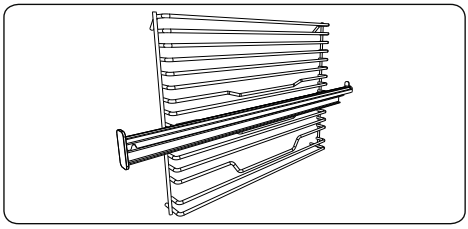
Us recomanem que utilitzeu la safata petita per a la pastisseria.

Col·loqueu la safata al centre d'una graella.



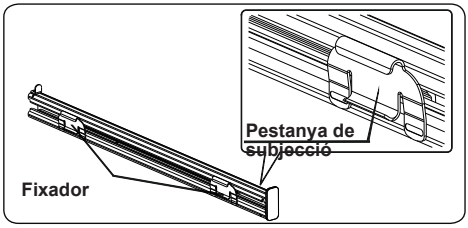
Graelles amb guies telescòpiques de mitja extensió Easyfix

Aquesta guia telescòpica s'estén fins a la meitat per permetre que accediu fàcilment als aliments.

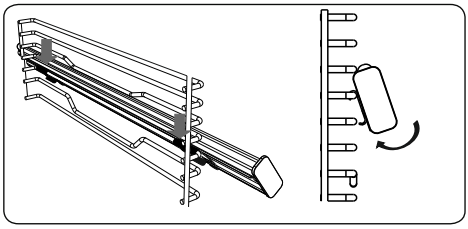


Guies telescòpiques

Netegeu bé els accessoris amb aigua calenta, detergent i un drap net i suau abans del primer ús.



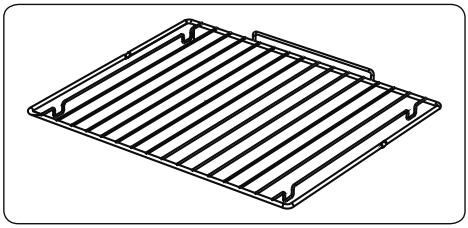
- Cada guia telescòpica té uns elements de subjecció que podreu treure per netejar-los i tornar-los a posar.
- Traieu el carril lateral. Vegeu la secció "Extracció de la graella".



- Col·loqueu els fixadors superiors de les guies telescòpiques en la graella de referència del nivell de la guia lateral i pressioneu simultàniament els fixadors inferiors fins que sentiu clarament que encaixen en la graella de fixació del nivell de la guia lateral.
- Per extreure'ls, subjecteu la superfície frontal de la guia i repetiu les instruccions anteriors en ordre invers.

Graella

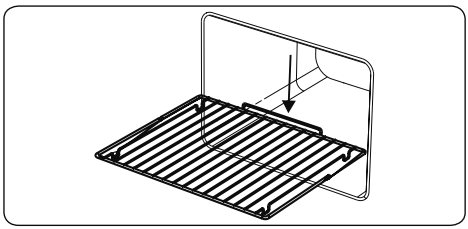
La graella és idea per rostir o escalfar aliments preparats en recipients aptes per al forn.



ADVERTÈNCIA

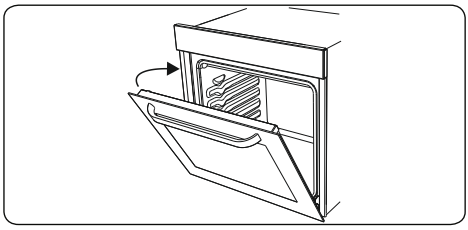
Col·loqueu correctament la graella en qualsevol guia i empenyeu-la fins al fons del forn.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET



Porta de forn amb tancament suau

La porta del forn es tancarà lentament quan la deixeu anar abans d'arribar a la posició de tancament.



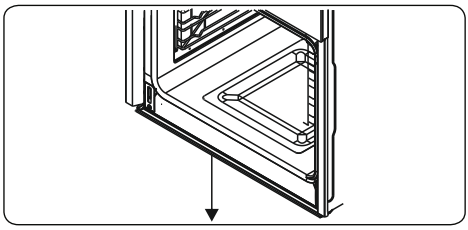
Col·lector d'aigua

En alguns casos, mentre es cuina es pot formar condensació al vidre interior de la porta del forn. No es tracta de cap avaria del producte.

Obriu la porta del forn en la posició del grill i deixeu-la en aquesta posició durant 20 segons.

L'aigua degotarà al col·lector.

Deixeu que el forn es refredi i eixugueu l'interior de la porta amb un drap sec. Cal efectuar aquest procediment periòdicament.



5. NETEJA I MANTENIMENT

5.1 NETEJA

ADVERTÈNCIA: Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi abans de netejar-lo.

Instruccions generals

- Abans d'utilitzar materials de neteja en el vostre aparell, comproveu que són adequats i estan recomanats pel fabricant.
- Utilitzeu productes de neteja en crema o líquids que no continguin partícules. No utilitzeu cremes càustiques (corrosives), productes de neteja en pols abrasius, fregalls d'alumini o estris de neteja aspres, ja que poden danyar les superfícies de cocció.

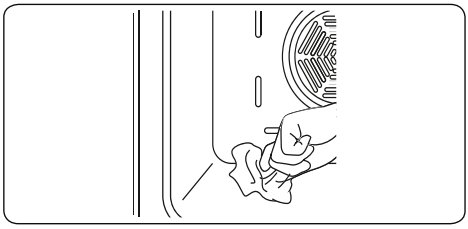
No feu servir productes de neteja que continguin partícules perquè poden ratllar el vidre, l'esmalt o les parts pintades de l'aparell.

- Si es vessa un líquid, netegeu-lo immediatament per evitar que es malmeti alguna part del forn.

No utilitzeu productes de neteja a vapor per netejar cap part de l'aparell.

Neteja de l'interior del forn

- L'interior dels forns esmaltats es neteja millor amb el forn calent.
- Després de fer servir el forn, netegeu-lo sempre amb un drap suau mullat amb aigua i sabó. A continuació, passeu-hi un drap humit i eixugueu-lo.
- És possible que, ocasionalment, calgui utilitzar un producte líquid per fer-ne una neteja a fons.



Neteja de les parts de vidre

- Netegeu periòdicament les parts de vidre de l'aparell.
- Utilitzeu netejavidres per netejar

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

l'interior i l'exterior de les parts de vidre. A continuació, esbandiu-les i eixugueu-les bé amb un drap sec.

Neteja de les parts d'acer inoxidable (si n'hi ha)

- Netegeu periòdicament les parts d'acer inoxidable de l'aparell.
- Passeu-hi un drap suau mullat només amb aigua. Després, eixugueu-les bé amb un drap sec.

No netegeu les peces d'acer inoxidable mentre encara estiguin calentes després de la cocció.

No deixeu vinagre, cafè, llet, sal, aigua, suc de llimona o tomàquet sobre l'acer inoxidable durant gaire estona.

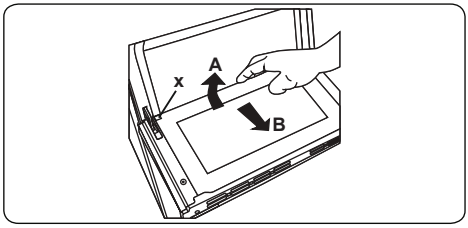
Neteja de les superfícies pintades (si n'hi ha)

- Les taques de tomàquet, pasta de tomàquet, quètxup, llimona, derivats de l'oli, llet, aliments ensucrats, begudes ensucrades i cafè s'han de netejar immediatament amb un drap humitejat amb aigua calenta. Si aquestes taques no desapareixen i no es poden eixugar en les superfícies en què es troben, NO s'han de fregar amb estris durs (objectes punxeguts, fregalls d'acer o plàstic ni d'altres menes que danyin la superfície) o agents de neteja que continguin nivells elevats d'alcohol, llevataques, desgreixadors o productes químics abrasius superficials. En cas contrari, poden aparèixer taques o corrosió en les superfícies pintades amb pols. El fabricant no es farà responsable de cap dany causat per l'ús de productes o mètodes de neteja inadequats.

Extracció del vidre interior

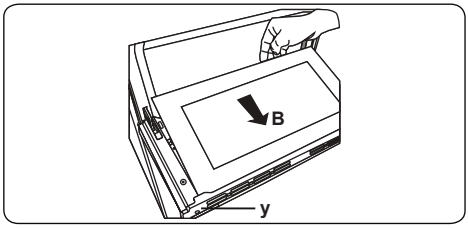
Per netejar el vidre de la porta del forn, cal extreure'l com es mostra a continuació.

1. Empenyeu el vidre cap a **B** i traieu-lo del suport de col·locació (**x**). Extraieu el vidre estirant en direcció **A**.

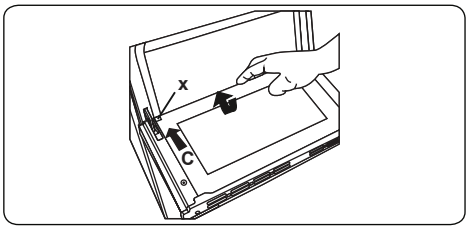


Per canviar el vidre interior:

2. Empenyeu el vidre cap al suport de col·locació (**y**), en la direcció **B.**



3. Encaixeu el vidre en el suport (**x**) en la direcció **C.**



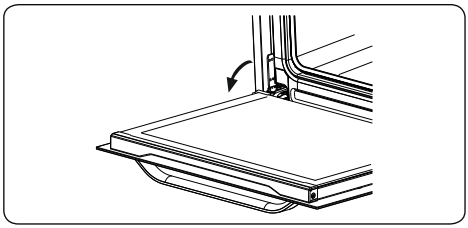
Si la porta del forn és de vidre triple, se'n pot treure la tercera capa de la mateixa manera que la segona.

Extracció de la porta del forn

Abans de netejar el vidre de la porta del forn, cal que desmunteu la porta, tal com es mostra

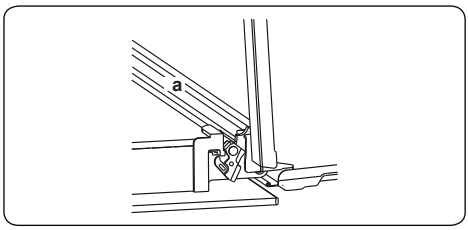
a continuació.

1. Obriu la porta del forn.

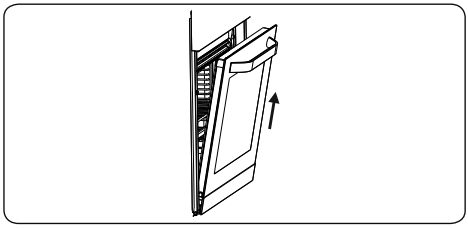


2. Desbloquegeu-la totalment (**a**) (amb ajuda d'un tornavís).

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

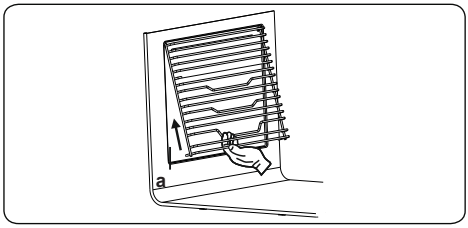


3. Tanqueu quasi totalment la porta i extraieu-la empenyent cap amunt i cap a vosaltres.



Extracció de la graella

Per treure la graella, tireu tal com es mostra en la figura. Després d'extreure-la dels clips (**a**), aixequeu-la.



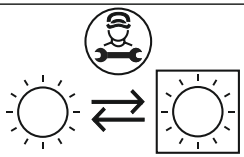
5.2 MANTENIMENT

ADVERTÈNCIA: El manteniment d'aquest aparell l'ha de dur a terme una persona autoritzada del servei tècnic o un tècnic qualificat.

Substitució del llum del forn

ADVERTÈNCIA: No és adequat per il·luminar espais domèstics.

- Traieu la lent de vidre i, a continuació, traieu la bombeta.
- Inseriu la nova bombeta (resistent a 300 °C) que substituirà la que s'ha tret (230 V, 15-25 Watt, tipus E14).
- Un cop recol·locada la lent, podreu tornar a utilitzar el forn.
- El producte conté una font de llum d'eficiència energètica classe G.
- L'usuari final no pot substituir la font de llum. Cal contactar amb el servei postvenda.
- La font de llum inclosa no és apta per a altres aplicacions.



Font de llum reemplaçable per un professional

El llum està dissenyat específicament per utilitzar-lo en electrodomèstics de cuina. No és adequat per il·luminar espais domèstics.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

6. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES I TRANSPORT

6.1 RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Si continueu tenint problemes amb el vostre aparell després de comprovar aquests passos bàsics de resolució de problemes, poseu-vos en contacte amb una persona autoritzada del servei tècnic o un tècnic qualificat.

Problema	Possible causa	Solució
El forn no s'encén.	No hi ha corrent.	Comproveu si arriba corrent elèctric a l'aparell. Comproveu també que funcionin els altres aparells de la cuina.
No es genera calor ni s'escalfa el forn.	El control de temperatura del forn no s'ha configurat correctament. La porta del forn ha quedat oberta.	Comproveu que el comandament de control de la temperatura del forn estigui ben ajustat.
El llum del forn (si n'hi ha) no funciona.	El llum s'ha espatllat. S'ha interromput el subministrament elèctric o està desconnectat.	Substituïu el llum segons les instruccions. Assegureu-vos que arriba subministrament elèctric a la presa de corrent.
Els aliments no es couen de manera uniforme a dins del forn.	Les safates del forn estan mal col·locades.	Comproveu que esteu utilitzant les temperatures i les posicions de les safates recomanades. No obriu la porta freqüentment, llevat que hàgiu de tombar els aliments que esteu cuinant. Si obriu la porta sovint, la temperatura interior es reduirà i això pot afectar els resultats de la cocció.
No es poden prémer els botons del temporitzador.	Hi ha alguna substància estranya entre els botons del temporitzador. Model tàctil: hi ha humitat en el tauler de control. La funció de bloqueig de tecles està activada.	Elimineu la substància estranya i intenteu-ho de nou. Elimineu la humitat i torneu a intentar-ho. Comproveu si la funció de bloqueig de tecles està configurada.
El ventilador del forn (si n'hi ha) fa soroll.	Els prestatges del forn vibren.	Consulteu que el forn està anivellat. Comproveu que les safates i qualsevol altre estri de cocció no estigui vibrant ni en contacte amb el panell posterior del forn.

6.2 TRANSPORT

Si heu de transportar el producte, utilitzeu l'embalatge original i porteu-lo en la caixa original. Seguiu les instruccions de transport que apareixen en l'embalatge. Poseu cinta adhesiva a totes les parts independents del producte per evitar que es malmetin durant el transport.

Si no disposeu de l'embalatge original, vigileu que l'aparell, especialment les superfícies externes, estigui protegit de les amenaces externes.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

7. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

7.1 FITXA ENERGÈTICA

Marca		taurus
Model		HM978BKD
Tipus de forn		ELÈCTRIC
Massa	kg	30,9
Índex d'eficiència energètica - convencional		105,7
Índex d'eficiència energètica - amb aire		94,3
Classe energètica		A
Consum d'energia (electricitat) - convencional	kWh/cicle	0,93
Consum d'energia (electricitat) - amb aire	kWh/cicle	0,83
Nombre de cavitats		1
Font de calor		ELÈCTRIC
Volum	l	78
Aquest forn compleix amb la norma EN 60350-1		

Consells d'estalvi d'energia

Forn

- Cuini els àpats junts, si és possible.

- Preescalfi el forn durant poc temps.

- No allargui el temps de cocció.

- No oblidi apagar el forn al final de la cocció.

- No obri la porta del forn durant el període de cocció.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Благодари Ви, че закупихте този продукт.
Това ръководство за потребителя съдържа важна информация за безопасността и инструкции относно работата и поддръжката на Вашия уред.
Моля, отделете време да прочетете това ръководство за потребителя, преди да използвате уреда си и го запазете за бъдещи справки.

Икона	Тип	Значение
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Риск от сериозно нараняване или смърт
	ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР	Риск от високо напрежение
	ПОЖАР	Предупреждение; Риск от пожар/запалими материали
	ВНИМАНИЕ	Риск от нараняване или повреждане на имуществото
	ВАЖНО / ЗАБЕЛЕЖКА	Правилна работа със системата

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

СЪДЪРЖАНИЕ

1.ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ 4
1.1 Общи предупреждения за безопасност 4
1.2 Предупреждения при монтажа 6
1.3 По време на употреба 7
1.4 По време на почистване и поддръжка 9
2.МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА 11
2.1 Съвети за монтажника 11
2.2 Монтаж на фурната 11
2.3 Електрическа връзка и безопасност 13
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА 14
4.ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА 15
4.1 Бутони за управление на фурната 15
4.2 Таблица за готвене 17
4.3 Аксесоари 20
5.ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА 21
5.1 Почистване 22
5.2 Поддръжка 23
6.ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ 25
6.1 Отстраняване на неизправности 25
6.2 Транспортиране 25
7.ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ 26
7.1 Таблица на инжекторите 26
7.2 Таблица с енергийната ефективност 26

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Внимателно прочетете всички инструкции преди да използвате уреда и ги запазете на удобно място за справка при необходимост.
- Настоящото ръководство е подготвено за повече от един модел и вашият уред е възможно да няма някои от описаните тук функции. Поради тази причина е важно да обърнете особено внимание на фигурите и списъка с фигури при четене на ръководството за работа.

1.1 ОБЩИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Този уред може да се използва от деца на възраст 8 години и повече и от лица с намалени физически, сензорни и умствени способности или липса на опит и познания, ако бъдат наблюдавани или инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с него опасности. Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и достъпните му части стават горещи по време на употреба. Необходимо е да бъдете внимателни, за да избегнете докосването на горещите части. Пазете децата под 8 години далеч, освен ако не ги наблюдавате непрекъснато.

⚠⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**: Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху готварските повърхности.

⚠⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможен токов удар.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

- Не работете с уреда при използване на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- По време на използване уредът се нагорещява. Необходимо е да бъдете внимателни и да не докосвате нагревателните елементи във фурната.
- Дръжките могат да се нагорещят след кратък период по време на употреба.
- Не използвайте силни абразивни почистващи препарати или тел за почистване на стъклото на вратата на фурната и друга повърхност. Възможно е повърхностите да се надраскат, което да доведе во счупване на стъклото на вратата или повреда на повърхностите.
- Не използвайте парочистачки за почистване на уреда.

⚠⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да избегнете опасността от токов удар, се уверете, че уредът е изключен преди да смените лампата.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Достъпните части могат да се нагорещят при готвене или печене на грил. Пазете малките деца далеч от уреда, когато го използвате.

- Уредът е произведен в съответствие с приложимите местни и международни стандарти и разпоредби.
- Поддръжката и ремонта трябва да се извършват само от упълномощени сервизни техници. Монтажните и ремонтни работи, които се извършват от упълномощените техници, могат да бъдат опасни. Не променяйте и не модифицирайте спецификациите на уреда по никакъв начин. Неподходящите предпазители за котлони могат да причинят инциденти.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

- Преди да свържете уреда се уверете, че местното захранване (вид на газа и газово налягане или електрическо напрежение и честота) и спецификациите на уреда са в съответствие. Спецификациите на уреда са посочени на етикета.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Този уред е създаден само за приготвяне на храна и е предназначен за използване само в домашни условия. Не трябва да се използва за други цели или други приложения, като промишлена употреба в търговска среда или за затопляне на помещения.

- Не използвайте дръжките на вратата на фурната за повдигане или преместване на уреда.
- Необходимо е да вземете всички предпазни мерки, за да гарантирате безопасността си. Тъй като е възможно стъклото да се счупи, е необходимо да бъдете внимателни при почистване и да не го надрасквате. Не удряйте стъклото с принадлежности.
- Уверете се, че захранващият кабел не е захванат или повреден по време на монтажа. Ако захранващият кабел е повреден, е необходимо да бъбде сменен от производителя, техен сервизен агент или лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасностите.
- Не позволявайте на децата да се катерят на вратата на фурната или да сядат върху нея, когато е отворена.
- Пазете децата и животните далеч от уреда.

1.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПРИ МОНТАЖА

- Не работете с уреда преди да го монтирате напълно.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

- Уредът трябва да бъде монтиран от упълномощен техник. Производителят не е отговорен за повреди, които могат да бъдат причинени от дефектно разполагане и монтаж от неупълномощени лица.
- При разопаковане на уреда се уверете, че няма транспортни повреди. В случай на какъвто и да е дефект не използвайте уреда и се свържете с квалифициран сервизен агент незабавно. Използваните за опаковане на уреда материали (найлон, телбодове, стиропяна и др.) могат да бъдат вредни за децата и трябва да се събират и отстраняват незабавно.
- Защитете уреда от влиянията на атмосферата. Не излагайте на въздействия като слънце, дъжд, сняг, прах или твърде голяма влажност.
- Всички материали (напр. шкафове) около уреда трябва да могат да издържат минимална температура от 100°C.
- За да се избегне прегряване, уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата.

1.3 ПО ВРЕМЕ НА УПОТРЕБА

- При първото използване на фурната можете да усетите лека миризма. Това е нормално и се причинява от изолационните материали на нагревателните елементи. Предлагаме преди да използвате фурната за първи път да я оставите празна и да я включите на максимална температура за 45 минути. Уверете се, че средата, в която е монтиран продуктът, е добре провертрена.
- Внимавайте при отварянето на вратата на фурната по време на готвене. Горещата пара от фурната може да причини изгаряния.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

- Не поставяйте възпламеними или горими материали в или в близост до уреда, когато го използвате.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна и обръщайте храната във фурната.
- Не обвивайте фурната с алуминиево фолио при никакви обстоятелства, тъй като може да прегрее.
- Не поставяйте чинии или тави за печене директно върху основата на фурната докато готвите. Основата става много гореща и може да причини повреда на продукта.

Не оставяйте фурната без наблюдение, когато готвите с твърди или течни масла.. Те могат да се възпламенят при условия на висока температура. Никога не изсипвайте вода върху пламъци, които са причинени от мазнини. Вместо това изключете фурната и покрийте съда с капак или противопожарно одеяло.

- Ако не предвиждате да използвате продукта за продължителен период от време, изключете от главния превключвател.
- Проверявайте дали бутоните за управление на уреда винаги са в позиция „**0**” (стоп), когато не го използвате.
- Тавите се накланят при изваждане. Внимавайте да не разсипете горещата храна, докато я изваждате от фурната.
- Не поставяйте нищо върху отворената врата на фурната. Това може да окаже неблагоприятно влияние върху баланса на фурната или да повреди вратата.
- Не окачвайте хавлиени кърпи, кърпи за съдове или други кърпи на уреда или неговите дръжки.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

1.4 ПО ВРЕМЕ НА ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Уверете се, че уредът е изключен от захранването преди да извършите операции по почистване или поддръжка.
- Не отстранявайте бутоните за управление, за да почистите панела за управление.
- За да поддържате ефективността и безопасността на уреда, препоръчваме винаги да използвате оригинални резервни части и да се свързвате с упълномощен сервизен агент, в случай че е необходимо.

ЕО Декларация за съответствие

CE Декларираме, че продуктите ни отговарят на приложимите европейски директиви, решения, регламенти и изискванията, изброени в посочените стандарти.

Този уред е проектиран да се използва само за домашно готвене Всяка друга употреба (като отопление на стая) е неправилна и опасна.

Инструкциите за работа се отнасят за различни модели. Възможно е да забележите разлики между тези инструкции и Вашия модел.

Изхвърляне на стария Ви уред

Този символ върху продукта или върху неговата опаковка показва, че този продукт не трябва да се третира като битов отпадък. Вместо това, той трябва да бъде предаден в подходящо място за събиране и рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Като се погрижите този продукт да бъде депониран по подходящ начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които в противен случай могат да се случат при неправилното изхвърляне на този продукт. За повече подробна информация относно рециклирането на този продукт, моля свържете се с местния градски съвет, службите за изхвърляне на отпадъци или търговеца, от когото е закупен.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

2. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Монтирането на уреда трябва да се извърши от упълномощен сервиз или квалифициран електротехник, съгласно инструкциите в ръководството и в съответствие с местните разпоредби.

- Неправилното монтиране може да причини щети и повреди, за които производителят не носи отговорност и гаранцията ще бъде отменена.
- Преди монтажа проверете дали местното захранване (електрическо напрежение и честота) съответства на настройките на уреда. Условията за използване на уреда са посочени върху етикета.
- Необходимо е да спазвате законите, разпоредбите и директивите, които са в сила в страната на употребата (разпоредби за безопасност, правилно рециклиране в съответствие с разпоредбите и др.).
- Ако продуктът има сваляеми водачи на рафтове (телени решетки) и ръководството за потребителя съдържа рецепти като кисело мляко, телените решетки трябва да се отстранят и фурната да работи в определения режим на готвене. Информация за отстраняване на теления рафт е включена в раздел ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА.

2.1 СЪВЕТИ ЗА МОНТАЖНИКА

Общи инструкции

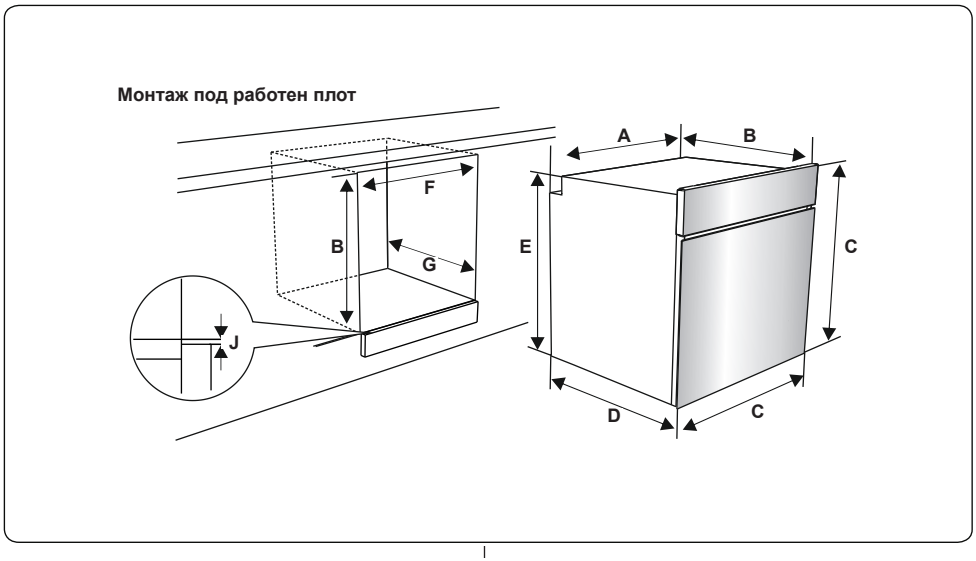
- След отстраняване на опаковъчните материали от уреда и принадлежностите му, се уверете, че уредът не е повреден. Ако подозирате повреда, не го използвайте и се свържете с упълномощен сервизен техник или квалифициран техник незабавно.
- Уверете се, че няма възпламеними или горими материали в близост, като завеси, масла, кърпи и други, които могат да се запалят.
- Работният плот и мебелите около уреда трябва да бъдат направени от материали, устойчиви на температури над 100 C°.
- Уредът не трябва да се монтира директно над съдомиялни машини, хладилници, фризери, перални или сушилни.

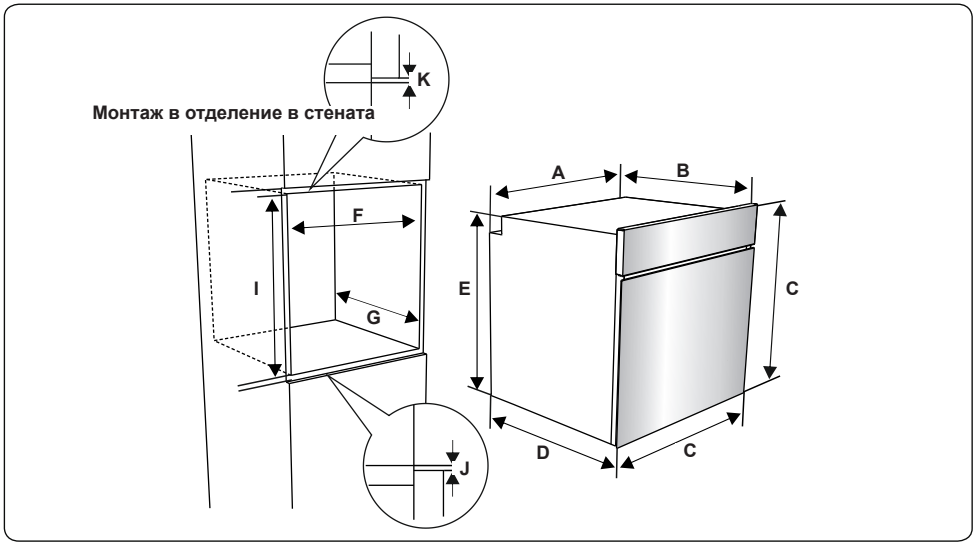
2.2 МОНТАЖ НА ФУРНАТА

Уредите се доставят с комплекти за инсталация и могат да бъдат монтирани на работен плот с подходящите размери. Размерите за монтаж на котлон и фурна са дадени по-долу.

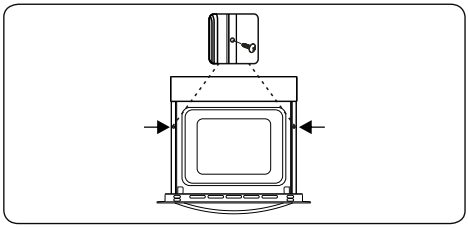
A [mm]	557	**мин./макс. F (mm)**	560/580
B [mm]	550	**мин. G (mm)**	555
C (mm)	595	**мин. H/I (mm)**	600/590
Д (mm)	575	**мин. J/K (mm)**	5/10
E (mm)	576		

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET





След като направите електрическите връзки, вкарайте фурната в шкафа, като я натиснете напред. Отворете вратата на фурната и вкарайте два винта в отворите, разположени на рамката на фурната. Затегнете винтовете, докато рамката на продукта докосва дървената повърхност на шкафа.



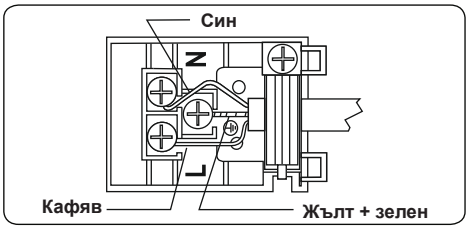
Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

2.3 ЕЛЕКТРИЧЕСКА ВРЪЗКА И БЕЗОПАСНОСТ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Електрическото свързване на този уред трябва да се извърши от оторизиран сервиз или квалифициран електротехник, съгласно инструкциите в ръководството и в съответствие с местните разпоредби.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: УРЕДЪТ ТРЯБВА ДА БЪДЕ ЗАЗЕМЕН.

- Преди да включите уреда в електрическото захранване, трябва да се провери дали напрежението на уреда (маркирано на идентификационната табелка на уреда) е съобразено с наличното захранващо напрежение, а захранващата електрическа инсталация трябва да може да работи с мощността на уреда (също така посочена на идентификационната табелка).
- Уверете се, че по време на инсталацията се използват изолирани проводници. Една неправилна връзка може да повреди уреда. Ако захранващият кабел е повреден и трябва да бъде подменен, това трябва да се извърши от квалифициран персонал.
- Не използвайте адаптери, контакти с много гнезда и/или удължители.
- Захранващия кабел трябва да се държи далеч от горещите части на уреда и не трябва да се огъва или притиска. В противен случай, кабелът може да се повреди, което да доведе до късо съединение.
- Ако уредът не е свързан към електрическата мрежа с щепсел, за да се спазват правилата за безопасност, трябва да се използва полюсен разединител (с минимално разстояние между контактите 3 мм).
- Уредът е предназначен да работи със захранване 220-240V. Ако вашето електроснабдяване е различно, свържете се с упълномощения сервизен техник или с квалифициран електротехник.
- Захранващият кабел (H05VV-F) трябва да е достатъчно дълъг, за да може да се свърже към уреда, дори ако уредът стои в предната част на шкафа.
- Уверете се. че всичките връзки са затегнати адекватно.
- Фиксирайте захранващия кабел в кабелната скоба, след което затворете капака.
- Свързването на клемната кутия е поставено върху клемната кутия.

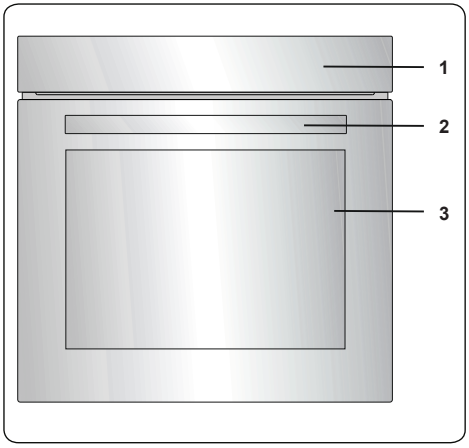


Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

3. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА

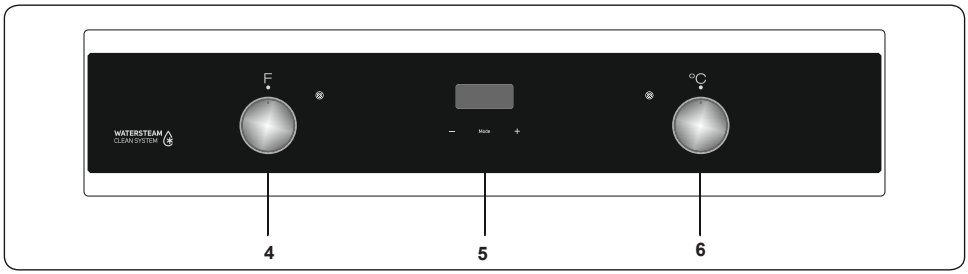
Важно: Спецификациите на продукта са различни и изгледът на продукта може да се различава от показания на следващите фигури.

Списък на компонентите



1. Контролен панел
2. Дръжка на вратата на фурната
3. Врата на фурната

Контролен панел



4. Бутон за управление на работата на фурната
5. Таймер
6. Бутон за термостата на фурната

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА

4.1 БУТОНИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА ФУРНАТА

Бутон за управление на функциите на фурната

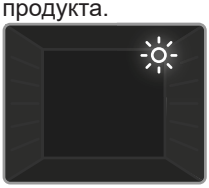
Завъртете бутона до съответния символ на желаната функция за готвене. За подробности за различните функции вижте “Функции на фурната”.

Бутон за термостата на фурната

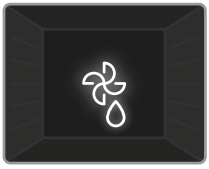
След като изберете функция за готвене, завъртете бутона, за да зададете желаната температура. Индикаторът за термостата на фурната ще светне, когато термостатът е в действие, за да загрее фурната или да поддържа температурата.

Функции на фурната

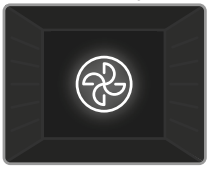
* Функциите на вашата фурна може да се различават в зависимост от модела на продукта.



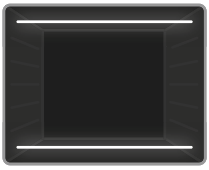
Осветително тяло във фурната: Ще се включи само осветлението във фурната. То ще остане включено по време на функцията за готвене.



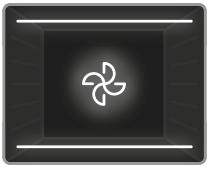
Функция за размразяване: Предупредителните светлини на фурната ще се включат и вентилаторът ще започне да работи. За да използвате функцията за размразяване, поставете замразената храна във фурната върху лавица на трета позиция от долната страна на фурната. Препоръчва се да поставите тава под размразяващата се храна, за да съберете водата от стопяването на леда. Тази функция не приготвя и не изпича храната. Служи само за размразяване.



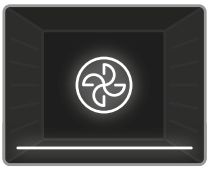
Турбо функция: Включват се термостатът и предупредителните светлинни индикатори на фурната и започват работа пръстеновидният нагревателен елемент и вентилаторът. Турбо функцията разпределя равномерно топлината във фурната, готвейки равномерно храната върху всички решетки. Препоръчва се да подгреете фурната за около 10 минути.



Статични готварски функции: Термостатът на фурната и предупредителните светлинни индикатори се включват и горният и долният нагревателни елементи започват работа. Статичните готварски функции излъчват топлина, осигурявайки равномерно изпичане на храната. Това е идеално решение при печене на хляб, кейкове, паста, лазаня и пица. Препоръчва се да подгреете фурната за 10 минути и да готвите ястията само на една лавица по време на тази функция.

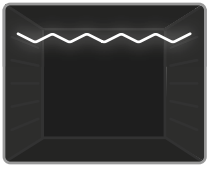


Функция за работа с вентилатор: Включват се термостатът и предупредителните светлинни индикатори на фурната и започват работа горните и долните нагревателни елементи и вентилаторът. Тази функция е подходяща за печене на тестени изделия. Приготвянето се извършва от горния и долния нагревателни елементи във фурната и чрез осигуряване на въздушна циркулация от вентилатора, което придава лек ефект на печене на скара на храната. Препоръчва се да подгреете фурната за около 10 минути.



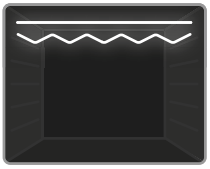
Функция за пица: Включват се термостатът и предупредителните светлинни индикатори на фурната и започват работа пръстеновидният и долният нагревателен елемент и вентилаторът. Тази функция е идеална за печене на храни, като пица. Води до равномерно изпичане за кратко време. Докато вентилаторът разпределя равномерно топлината във фурната, долният нагревателен елемент осигурява изпичането на храната.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET



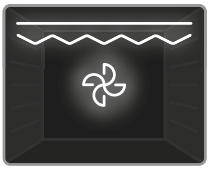
Функция за печене на скара: Включват се термостатът и предупредителните светлинни индикатори на фурната и нагревателният елемент на скарата започва работа. Тази функция се използва за печене и запичане на храни. Използвайте горните лавици на фурната. Леко нанесете олио по телената решетка, за да предотвратите залепването на храната. Поставете храната в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капките мазнина. Препоръчва се да подгреете фурната за около 10 минути.

Предупреждение: При печене на скара вратата на фурната трябва да бъде затворена и температурата да бъде настроена на 190°C.



Функция за по-бързо печене: Включват се термостатът и предупредителните светлинни индикатори на фурната. Скарата и горният нагревателен елемент ще започнат работа. Тази функция се използва за по-бързо печене на скара и за изпичане на храна с по-голяма повърхностна площ, като например месо. Използвайте горните лавици на фурната. Леко нанесете олио по телената решетка, за да предотвратите залепването на храната. Поставете храната в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капките мазнина. Препоръчва се да подгреете фурната за около 10 минути.

Предупреждение: При печене на скара вратата на фурната трябва да бъде затворена и температурата да бъде настроена на 190°C.



Функция за двойно изпичане с вентилатор: Включват се термостатът и предупредителните светлинни индикатори на фурната и започват работа скарата, горният нагревателен елемент и вентилаторът. Тази функция се използва за по-бързо печене на скара на по-плътна храна и за изпичане на храна с по-голяма повърхностна площ. Двата нагревателни елемента и скарата ще се енергизират с помощта на вентилатора, за да се осигури равномерно изпичане. Използвайте горните лавици на фурната. Леко нанесете олио по телената решетка, за да предотвратите залепването на храната. Поставете храната в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капките мазнина. Препоръчва се да подгреете фурната за около 10 минути.

Предупреждение: При печене на скара вратата на фурната трябва да бъде затворена и температурата да бъде настроена на 190°C.

WaterSteam (почистване с пара):

За използване на функцията Почистване с пара, задайте статична функция при 90 °C. Налейте 200-250 мл вода в тавата, разположена на дъното на фурната. След като включите фурната, е необходимо да изчакате приблизително 20 минути, докато функцията Почистване с пара я подготви за лесно почистване.

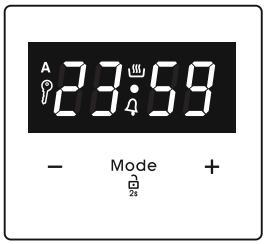
Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

4.2 ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Функция	Ястия		°C	min.
Статични	Бутер тесто	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Кекс	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Бисквити	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Задушаване	2	175-200	40-50
	Пиле	2 - 3 - 4	200	45-60
Вентилатор	Бутер тесто	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Кекс	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Бисквити	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Задушаване	2	175-200	40-50
	Пиле	2 - 3 - 4	200	45-60
Турбо	Бутер тесто	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Кекс	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Бисквити	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Задушаване	2	175-200	40-50
Печене на грил	Печени кюфтета	7	200	10-15
	Пиле	*	190	50-60
	Пържоли	6 - 7	200	15-25
	Бифтек	6 - 7	200	15-25

*При наличие гответе с шиш за печене на пилешко месо

Употреба на Дигитален сензорен таймер

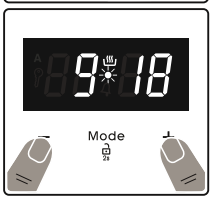


Описание на функциите	
A	Автоматично готвене
	Ръчно готвене
	Блокиране на бутоните
	Брояч на минутите
Mode	Функция за MODE
–	Намаляване на таймера
+	Увеличаване на таймера
23 59	Показване на таймера

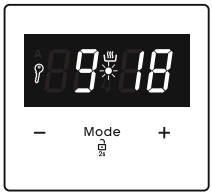
Настройка на времето

Времето трябва да бъде зададено преди да започнете да използвате фурната. След като уредът е свързан с електрическата мрежа, символът „**A**“ и „**00:00**“ или „**12:00**“ ще започне да премигва на дисплея.

1. Натиснете „**MODE**“ за 2 секунди, за да деактивирате блокирането на бутоните и точката в средата на екрана ще започне за примигва.



2. Настройте времето, докато точката премигва, с помощта на клавишите „**+**“ и „**-**“.



3. След няколко секунди, точката ще спре да премигва и ще продължи да свети.

Блокиране на бутоните

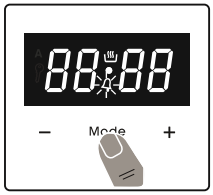
Блокирането на бутоните автоматично се активира ако таймерът не е бил използван в продължение на 7

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

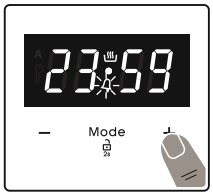
секунди. „“ ще се появи и ще остане светнал. За да отключите бутоните на таймера, натиснете и задръжте бутона „**MODE**“ за 2 секунди. Тогава желаната операция може да бъде извършена.

Настройка на звуково предупреждение за време

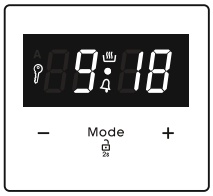
Звуковото предупреждение за време може да се настрои на всеки час между „**00:00**“ и „ **23:59**“. Звуковото предупреждение за време е само с цел предупреждение. Фурната няма да се активира с тази функция.



1. Натиснете „**MODE**“. Символът „“ ще започне да премигва и ще се покаже „**000**“.



2. Изберете желания времеви период с помощта на клавишите „**+**“ и „**-**“, докато „“ премигва.



3. Символът „“ ще продължи да свети, времето ще бъде запазено и предупреждението ще бъде зададено.

Когато таймерът достигне нула, ще прозвучи предупредителен звук и символът „“ ще премигва на дисплея. Натиснете произволен клавиш, за да спрете предупредителния звук. Натиснете „**MODE**“ за 2 секунди символът ще изчезне и на дисплея ще се появи часовник.

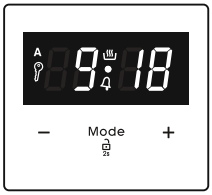
Полуавтоматична настройка на времето (период на готвене)

Тази функция Ви помага да готвите за определен период от време. Може да бъде зададен времеви интервал между 0 и 10 часа. Пригответе храната за готвене и я сложете във фурната.

1. Изберете желаната функция за готвене и температурата като използвате контролните копчета.

2. Натиснете „**MODE**“ докато видите символа „**dur**“ на екрана на дисплея. Символът „**A**“ ще премигва.

3. Изберете желания времеви период на готвене с помощта на копчетата „**+**“ и „**-**“.



4. Текущото време ще се появи отново на екрана, и символите „**A**“, и „“ ще останат светнали.

Когато таймерът достигне нула, фурната ще се изключи и ще прозвучи звуково предупреждение. Символите „**A**“ ще премигват. Завъртете и двете контролни копчета на позиция „**0**“ и натиснете копчето на таймера, за да спрете предупредителния звук. Натиснете „**MODE**“ за 2 секунди, символът „**A**“ ще изчезне и таймерът ще превключи обратно към ръчна функция.

Полуавтоматична настройка на времето (време за край)

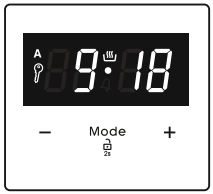
Функцията автоматично включва фурната, така че готвенето да завърши в зададеното време. Можете да настроите време за край до 10 часа след текущото време от деня. Пригответе храната за готвене и я сложете във фурната.

1. Изберете желаната функция за готвене и температурата като използвате контролните копчета.

2. Натиснете „**MODE**“ докато видите символа „**end**“ на екрана на дисплея. „**A**“ и текущото време от деня ще премигват.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

3. Използвайте „**+**“ и „**-**“, за да настроите желаното време за край.



4. Текущото време ще се появи отново на екрана, символите „**A**“, и „♨“ ще останат светнали.

Когато таймерът достигне нула, фурната ще се изключи и ще прозвучи звуково предупреждение. Символът „**A**“ ще премигва. Завъртете и двете контролни копчета на позиция „**0**“ и натиснете произволно копче, за да спрете звука. Натиснете „**MODE**“ за 2 секунди, символът „**A**“ ще изчезне и таймерът ще превключи обратно към ръчна функция.

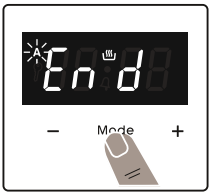
Напълно автоматично програмиране

Тази функция се използва за започване на готвене след определен период от време и за определена продължителност. Може да се настрои време до 23 часа и 59 минути след текущото време от деня. Пригответе храната за готвене и я сложете във фурната.

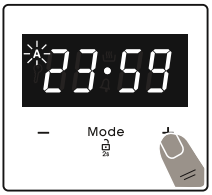
1. Изберете желаната функция за готвене и температурата като използвате контролните копчета.

2. Натиснете „**MODE**“ докато видите символа „**dur**“ на екрана. Символът „**A**“ ще премигва.

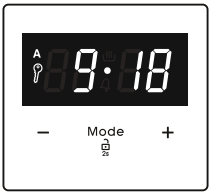
3. Изберете желания времеви период на готвене с помощта на копчетата „**+**“ и „**-**“.



4. Натиснете „**MODE**“ докато видите символа „**end**“ на екрана. Времето и символите „**A**“ ще премигват.



5. Изберете желаното време за край като използвате копчетата „**+**“ и „**-**“. Символът „♨“ ще изчезне. Добавете периода на гответе към текущото време от деня. Можете да настроите време до 23 часа и 59 минути след това.



6. Текущото време ще се появи отново на екрана, и символите „**A**“, и ще останат светнали.

Работното време ще бъде изчислено и фурната автоматично ще се включи, символът „♨“ ще се появи отново на екрана, така че готвенето да приключи в зададеното време за край. Когато таймерът достигне нула, фурната ще се изключи и ще прозвучи звуково предупреждение и символите „**A**“ ще премигват. Завъртете и двете контролни копчета на позиция „**0**“ и натиснете произволно копче, за да спрете звука. Символът ще изчезне и таймерът ще превключи обратно към ръчна функция. Натиснете „**MODE**“ за 2 секунди, символът „**A**“ ще изчезне и таймерът ще превключи обратно към ръчна функция.

Настройка на звука

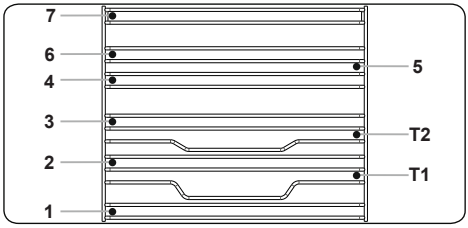
За да настроите силата на звука на звуковото предупреждение, докато е показан текущият час през деня, натиснете копчетата „**+**“ и „**-**“ и точката в средата на екрана ще започне да премигва. Натиснете „**MODE**“, за да се покаже текущият сигнален звук. След това, при всяко натискане на бутона „**-**“, ще прозвучава различен сигнал. Има три различни типа звукови сигнали. Изберете желания звук и не натискайте други бутони. След кратко избраният звук ще бъде запазен.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

4.3 АКСЕСОАРИ

Метална решетка EasyFix

Преди първоначална употреба почистете аксесоарите добре с топла вода, почистващ препарат и мека кърпа.



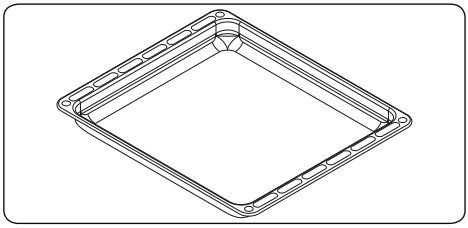
- Поставете този аксесоар на правилното място във вътрешността на фурната.
- Оставете най-малко 1 см отстояние от капака на вентилатора.
- Бъдете внимателни при изваждане на съдове за готвене и/или аксесоари от фурната. Нагорещените повърхности или храна могат да причинят изгаряния.
- Аксесоарите могат да се деформират от топлината. След като се охладят, техният първоначален външен вид и качества ще бъдат възстановени.
- Тавите и металните решетки могат да бъдат поставяни на всяко от нивата между 1 и 7.
- Телескопичната релса може да бъде поставяна на нива T1, T2.
- Ниво 3 се препоръчва при готвене на едно ниво.
- Използването на ниво T2 е препоръчително при готвене на едно ниво с помощта на телескопични релси.
- Нива 2 и 4 се препоръчват при готвене на две нива.
- Решетката за шиш трябва да бъде поставена на ниво 3.
- Ниво T2 служи за поставяне на решетка за шиш с телескопични релси.

****Аксесоарите могат да се различават в зависимост от закупения модел.

Дълбока тава

Дълбоката тава е най-добре да се използва за задушаване.

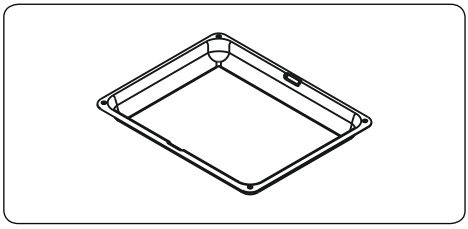
Поставете тавата в който и да е рафт и я натиснете докрай, за да се уверите, че е поставена правилно.



Малката тава

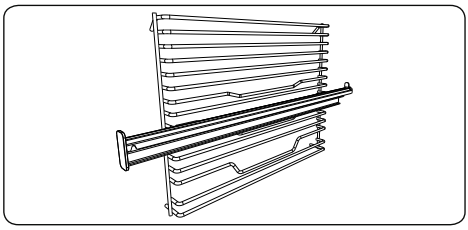
Малката тава е подходяща предимно за печене на сладкиши.

Поставете тавата в центъра на телената решетка.



Метална решетка с полутелескопична релса EasyFix

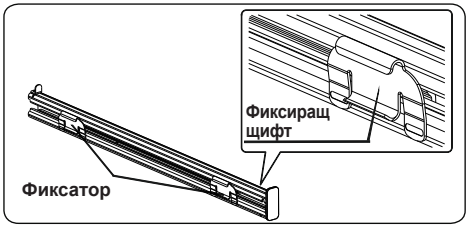
Полутелескопичната релса се разпъва навън до средата, позволявайки лесен достъп до храната.



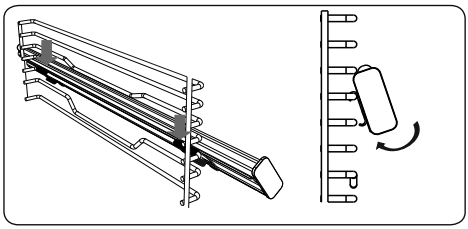
Телескопични релси

Преди първоначална употреба почистете аксесоарите добре с топла вода, почистващ препарат и мека кърпа.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET



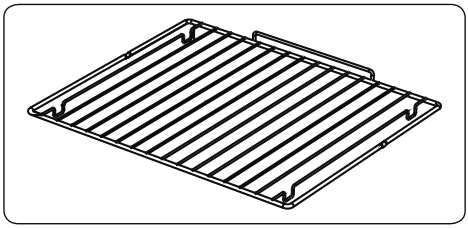
- Всяка от телескопичните релси разполага с крепежни елементи, които позволяват изваждане за почистване и промяна на позицията.
- Свалете страничния плъзгач. Вж. раздел “Изваждане на решетъчния стелаж”.



- Закачете горните крепежни елементи на телескопичната релса за страничния жлеб на съответното ниво и едновременно натиснете долните крепежни елементи, докато щракнат.
- За да я свалите, хванете предната страна на релсата и повторете описаните по-горе указания в обратен ред.

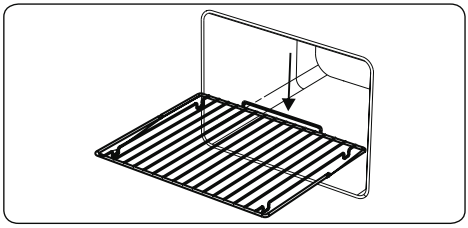
Решетъчна скара

Решетъчната скара е най-добре да се използва за печене или за обработка на храни в съдове, подходящи за фурна.



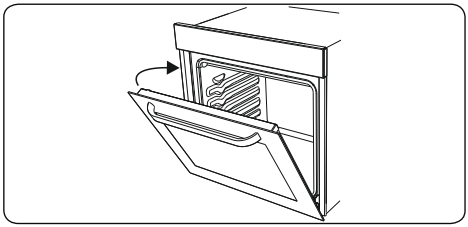
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Поставете правилно решетката в съответния рафт във фурната и я натиснете докрай.



Врата на фурната с омекотено затваряне

Вратата на фурната се затваря бавно сама, когато се освободи точно преди затвореното положение.



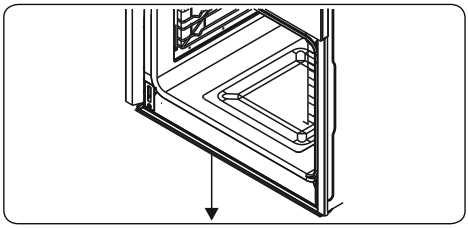
Колекторът за вода

В някои случаи при готвене може да се появи конденз на вътрешното стъкло на вратата на фурната. Това не е неизправност на продукта.

Отворете вратата на фурната в позиция за печене и я оставете в тази позиция за 20 секунди.

Водата ще се изтече в колектора.

Охладете фурната и избършете вътрешността на вратата със суха кърпа. Тази процедура трябва да се прилага редовно.



5. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

5.1 ПОЧИСТВАНЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Изключете уреда и го оставете да се охлади преди почистване.

Общи инструкции

- Преди да използвате почистващи материали за уреда, проверете дали те са подходящи и дали се препоръчват от производителя.
- Използвайте кремообразни или течни почистващи препарати, които не съдържат частици. Не използвайте съдържащи сода каустик кремове (корозивни), абразивни почистващи пудри, груби телчета или твърди инструменти, тъй като това може да повреди готварските повърхности.

Не използвайте почистващи препарати, които съдържат частици, тъй като могат да надраскат стъклото, емайлираните и/или боядисани части на уреда.

- Ако има преливане на течности, почистете незабавно, за да избегнете повреда в частите.

Не използвайте парочистачки за почистване на части от уреда.

Почистване на вътрешността на фурната

- Вътрешността на емайлираните фурни се почиства най-добре, когато фурната е топла.
- Бършете фурната с мека кърпа, натопена във вода с препарат след всяка употреба. След това избършете фурната отново с влажна кърпа и я подсушете.
- Може да се наложи да използвате течни почистващи материали за пълно почистване на фурната.

Почистване на стъклените части

- Редовно почиствайте стъклените части на уреда.
- Използвайте препарат за почистване на стъкло, за да почистите стъклените части отвън и отвътре. След това изплакнете добре и подсушете със суха кърпа.

Почистване на частите от неръждаема стомана (ако има такива)

- Редовно почиствайте частите от неръждаема стомана на уреда.
- Избършете частите от неръждаема стомана с мека кърпа, натопена във воден разтвор на препарат за почистване на съдове. След това подсушете със суха кърпа.

Не почиствайте частите от неръждаема стомана, ако са все още горещи от готвенето.

Не оставяйте оцет, кафе, мляко, сол, вода, лимон или доматен сок върху частите от неръждаема стомана за продължително време.

Почистване на боядисани повърхности (ако е налично)

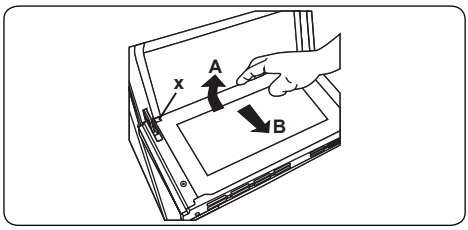
- Петна от домати, доматена паста, кетчуп, лимон, производни на масло, мляко, захарни храни, напитки съдържащи захар и кафе трябва да бъдат почистени незабавно с кърпа потопена в топла вода. Ако тези петна не се почистят и им бъде позволено да засъхнат на повърхностите, върху които са, НЕ трябва да се търкат с твърди предмети (заострени предмети, стоманена и пластмасова почистваща тел, нараняваща повърхността гъба за почистване на чинии) или почистващи препарати съдържащи високо ниво на алкохол, препарати за отстраняване на петна, обезмаслители, абразивни химикали. В противен случай може да се образува корозия върху прахово боядисаната повърхност и да се появят петна. Производителят няма да бъде отговорен за каквито и да е повреди причинени от употребата на неподходящи продукти и методи на почистване.

Отстраняване на вътрешното стъкло

Преди почистване трябва да отстраните стъклото на вратата на фурната, както е показано по-долу.

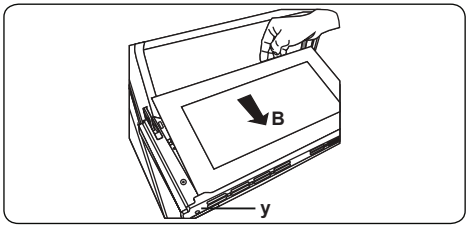
1. Бутнете стъклото по посока на **B** и го освободете от фиксиращата скоба (**x**). Дръпнете стъклото навън по посока на **A**.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

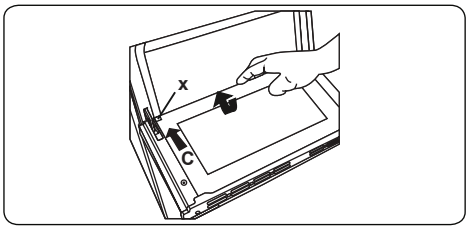


За да поставите обратно вътрешното стъкло:

2. Бутнете стъклото към и под фиксиращата скоба (**y**) по посока на **B**.



3. Поставете стъклото под фиксиращата скоба (**x**) по посока на **C**.

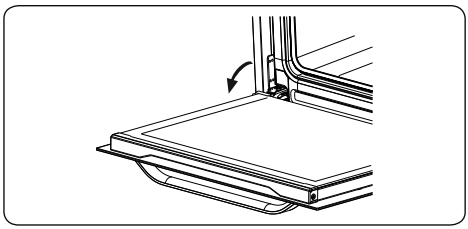


Ако вратата на фурната е от тройно стъкло, третият стъклен слой може да се отстрани по същия начин както втория стъклен слой.

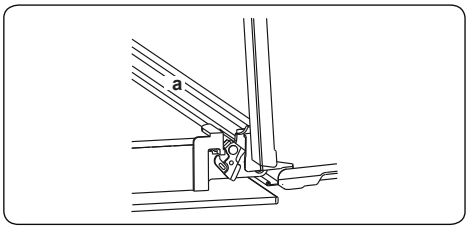
Отстраняване на вратата на фурната

Преди почистване на стъклото на вратата на фурната, трябва да отстраните вратата на фурната както е показано по-долу.

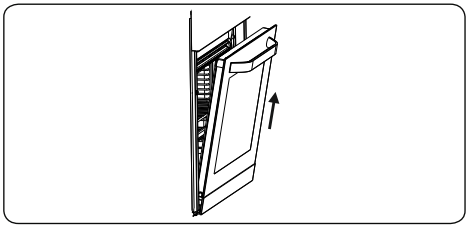
1. Отворете вратата на фурната.



2. Отворете заключващия механизъм (**a**) (с помощта на отвертка) до крайната позиция.

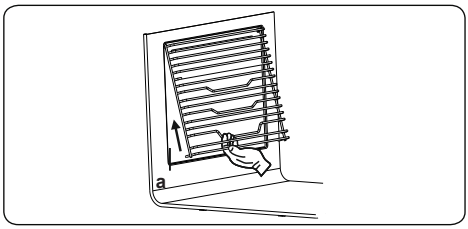


3. Затворете вратата докато е в почти напълно затворена позиция и отстранете вратата като я дърпате към вас.



Отстраняване на телеия рафт

За да отстраните телената решетка, дръпнете телената решетка както е показано на фигурата. След като я освободите от скобите (**a**) я повдигнете нагоре.



5.2 ПОДДРЪЖКА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Поддръжката на този уред трябва да се извършва само от оторизиран сервиз или квалифициран техник.

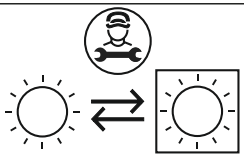
Смяна на лампата на фурната

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди почистване изключете уреда и го оставете да се охлади.

- Извадете стъклената леща, след което извадете крушката.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

- Поставете нова крушка (устойчива на 300 °C) на мястото на старата (230 V, 15-25 Watt, тип E14).
- Сменете стъклената леща, фурната Ви е готова за употреба.
- Продуктът съдържа източник на светлина с клас на енергийна ефективност G.
- Източникът на светлина не може да бъде заменен от крайния потребител. Необходимо е следпродажбено обслужване.
- Включеният източник на светлина не е предназначен за използване в други приложения.



Сменяем източник на светлина от професионалист

Крушката е предназначена специално за употреба в домакински уреди за готвене. Не е подходящ за осветление на стаите в дома.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

6. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ

6.1 ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Ако все още имате проблем с уреда след проверка на основните стъпки за отстраняване на неизправности, се свържете с упълномощен сервизен техник или квалифициран техник.

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не се включва.	Електрозахранването е изключено.	Проверете дали има захранване. Освен това проверете дали работят другите кухненски уреди.
Няма нагряване или фурната не се затопля.	Бутонът за температура на фурната не е настроен правилно. Вратата на фурната е отворена.	Проверете дали бутонът за управление на температурата на фурната е настроен правилно.
Осветлението във фурната (ако е налично) не работи.	Изгоряла лампа. Прекъснато или изключено електрозахранване.	Сменете лампата в съответствие с инструкциите. Уверете се, че захранването е включено в стенния контакт.
Готвенето е неравномерно във фурната.	Лавиците на фурната са разположени неправилно.	Проверете дали се използва препоръчваната температура и позиция на лавицата. Не отваряйте често вратата освен ако не готвите нещо, което трябва да бъде обърнато. Ако отваряте вратата често, вътрешната температура ще е по-ниска и това може да повлияе на резултата от готвенето.
Бутоните на таймера не могат да бъдат натиснати правилно.	Има чужда материя, захваната между бутоните на таймера. Модел със сензорен екран: има влага по контролния панел. Настроена е функцията за блокиране на бутон.	Отстранете чуждата материя и опитайте отново. Премахнете влагата и опитайте отново. Проверете дали е настроена функцията за блокиране на бутон.
Вентилаторът на фурната (ако е наличен) е шумен.	Лавиците на фурната вибрират.	Проверете дали фурната е нивелирана. Проверете дали лавиците или някакви готварски съдове вибрират или са в контакт със задния панел на фурната.

6.2 ТРАНСПОРТИРАНЕ

Ако е необходимо да транспортирате продукта, използвайте оригиналната опаковка и го носете в оригиналната кутия. Следвайте инструкциите за транспортиране, посочени на опаковката. Залепете всички отделни части към продукта, за да предотвратите повреда по време на транспортиране.

Ако не разполагате с оригиналната опаковка, подгответе кутия за носене така, че уредът и особено външните му повърхности, да са защитени от външни опасности.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Марка		taurus
Модел		HM978BKD
Тип на фурната		ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
Маса	kg	30,9
Индекс на енергоефективност - обикновени фурни		105,7
Индекс на енергоефективност - с вентилатор		94,3
Енергиен клас		A
Енергоконсумация (електрическа) - обикновени фурни	kWh/цикъл	0,93
Енергоконсумация (електрическа) - с вентилатор	kWh/цикъл	0,83
Брой кухини		1
Топлинен източник		ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
Обем	l	78
Тази фурна съответства на EN 60350-1		

Съвети за спестяване на енергия

Фурна
- Гответе ястията заедно, ако е възможно.

- Поддържайте кратко време за предварително нагряване.

- Не удлжавайте времето за готвене.

- Не забравяйте да изключите фурната след готвенето.

- Не отваряйте фурната по време на готвене.

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

52405558

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Español

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales.

Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: http://taurus-home.com/

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en http://taurus-home.com

English

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.

You can find the closest one by accessing the following web link: http://taurus-home.com/

You can also request related information by contacting us.

You can download this instruction manual and its updates at http://taurus-home.com/

Français

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.

Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : http://taurus-home.com/

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur http://taurus-home.com/

Português

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços oficiais de assistência técnica.

Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: http://taurus-home.com/

Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto connosco.

Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em http://taurus-home.com/

Italiano

GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: http://taurus-home.com/

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da http://taurus-home.com/

Català

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els seus drets o interessos ha d'acudir a qualsevol dels nostres serveis d'assistència tècnica oficials.

Podrà trobar el més proper accedint al següent enllaç web: http://taurus-home.com/

També pot demanar informació relacionada posant-se en contacte amb nosaltres al telèfon que apareix al final d'aquest manual.

Podeu descarregar aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a http://taurus-home.com

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Deutsch

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäss der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: http://taurus-home.com/

Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter http://taurus-home.com/

Nederlands

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantievoorwaarden zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service.

U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: http://taurus-home.com/

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualiseringen ervan downloaden via http://taurus-home.com/

Română

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați unuia dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: http://taurus-home.com/

De asemenea, puteți solicita informații conexe, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului).

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale la http://taurus-home.com/

Polski

GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Ten produkt jest uznawany i chroniony prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich prawa lub interesów, należy udać się do dowolnego z naszych oficjalnych usług pomocy technicznej.

Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: http://taurus-home.com/

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje na http://taurus-home.com/

Български

ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервизи.

Най-близкия до Вас сервиз можете да откриете на следния линк: http://taurus-home.com/

Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на наръчника).

Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния http://taurus-home.com/

Ελληνικά

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματα ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.

Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: http://taurus-home.com/

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο http://taurus-home.com/

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

čeština

ZÁRUKA A TECHNICKÁ PODPORA

Tento produkt má uznání a ochranu právní záruky v souladu s platnými právními předpisy. Chcete-li uplatnit vaše práva nebo zájmy, musíte navštívit některý z našich oficiálních servisů technické podpory.

Nejbližší můžete najít na následujícím odkazu: http://taurus-home.com/

Můžete si také vyžádat související informace, a to tak, že nás kontaktujete.

Tento návod k obsluze a jeho aktualizace si můžete stáhnout na adrese http://taurus-home.com/

العربية

الضمان والمساعدة التقنية

يحظى هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقًا للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصالحك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط الموقع التال:

http://taurus-home.com (حسب العلامة التجارية)

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع http://taurus-home.com

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Algeria	Zone d'Activite, Nº 62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Bulgaria	265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 / 35929211193
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 / 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 / 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atencioncliente@taurus.es	902 118 050
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404
Gibraltar	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 / 00350 200 41023
Greece	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000
Hong Kong	Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
Hungary	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
India	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Ivory Coast	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	22521251820 / 225 21 353494
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Marruecos	Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca	(+212) 522 89 40 21
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener Ilot D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
Mexico	Rosas Moreno Nº 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México	(+52) 55 55468162
Montenegro	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Netherlands	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Nigeria	8, Isaac; John Str,G.R.A Ikeja Lagos	23408023360099
Paraguay	Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción	21665100
Peru	Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima	(511) 421 6047
Portugal	Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
Romania	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
Serbia	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Slovakia	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Southafrica	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg	(+27) 011 392 5652
Tunisia	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
Ukraine	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 / 380563704161
Uruguay	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
Vietnam	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

Downloaded by: pd-oliana on 15-12-2022 16:19 CET

taurus

www.taurus-home.com

30/08/2022