

HM664IXD PYRO





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

taurus

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 |

ÍNDICE


| | |
|--|----|
| 1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD | 4 |
| 1.1. Advertencias generales de seguridad | 4 |
| 1.2. Advertencias para la instalación | 7 |
| 1.3. Durante el uso | 7 |
| 1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento..... | 9 |
| 2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO | 11 |
| 2.1. Instrucciones para el instalador..... | 11 |
| 2.2. Instalación del horno | 11 |
| 2.3. Conexión eléctrica y seguridad | 13 |
| 3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO | 14 |
| 4.USO DEL PRODUCTO | 15 |
| 4.1. Controles del horno | 15 |
| 4.2. Uso del temporizador digital | 16 |
| Ajuste de hora | 16 |
| 5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO | 20 |
| 5.1. Limpieza | 20 |
| 5.2. Mantenimiento | 21 |
| 6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE..... | 22 |
| 6.1. Solución de problemas | 22 |
| 6.2. Transporte | 22 |
| 7.ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | 23 |
| 7.1. Ficha energética..... | 23 |

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.

- 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 las superficies del horno. 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.

- Antes de realizar cualquier operación de limpieza pirolítica, quite los restos de alimentos en su mayor parte, los estantes del horno, los soportes de los estantes, las parrillas y todos los accesorios.
- El aparato 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 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 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 los efectos atmosféricos. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo o una humedad excesiva.
- El material que rodea el aparato debe ser capaz 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 vacíe y lo haga 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.
- 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.
- 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

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.

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

! **ADVERTENCIA:** Este aparato debe instalarse por 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.

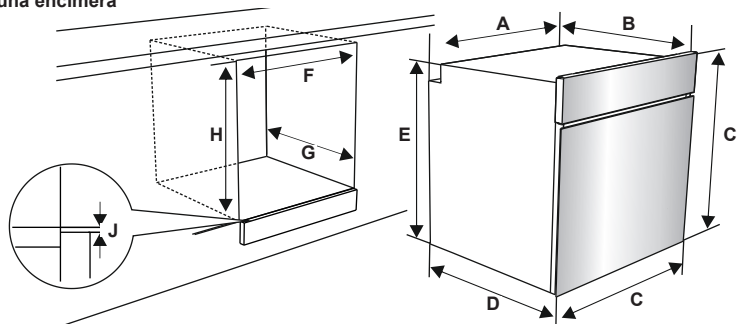
- El aparato no se debe instalar directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.

2.2. INSTALACIÓN DEL HORNO

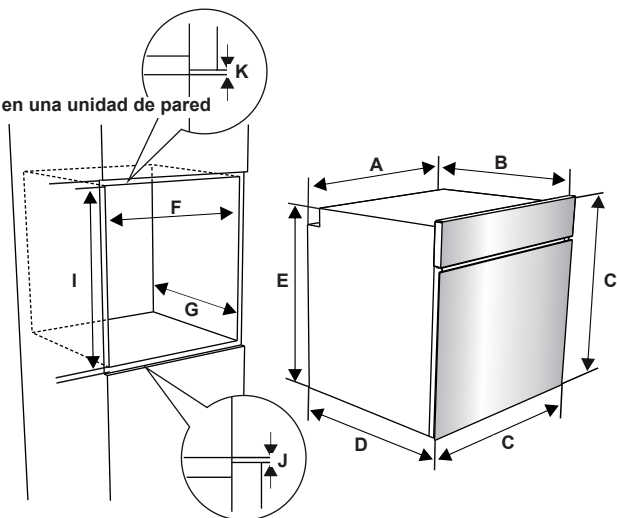
Los aparatos se suministran con kits de instalación y se pueden instalar en una encimera de dimensiones adecuadas. Las dimensiones para la encimera y el horno se proporcionan debajo.

| | | | |
|---------------|-----|-------------------------|---------|
| 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 | | |

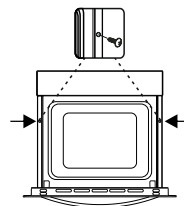
**Instalación bajo
una encimera**



Instalación en una unidad de pared



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.



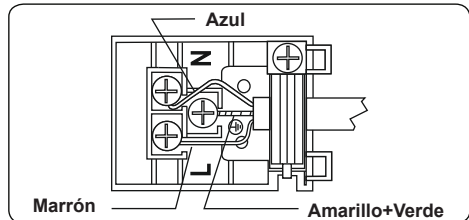
2.3. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

⚠️ 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.

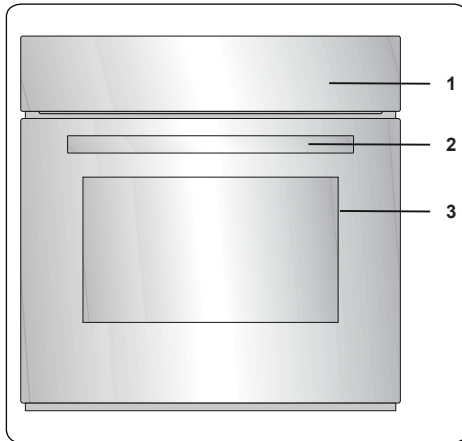
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.



3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

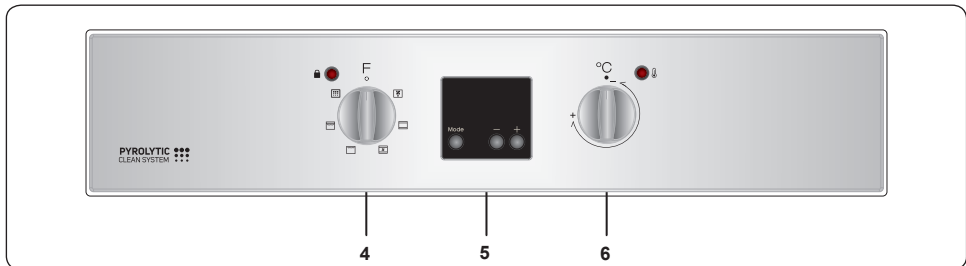
 **Importante:** Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

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

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.



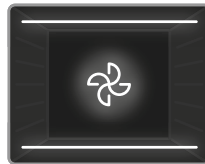
Función de descongelación: Las luces de advertencia del horno se encenderán y comenzará a funcionar el ventilador. Para usar

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.



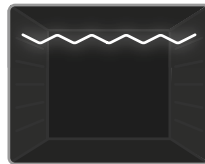
Función de cocción estática: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento

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

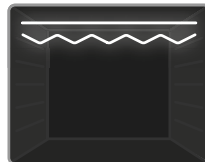
calentamiento superior e inferior y el ventilador. Esta función es buena para hornear pastelitos. La cocción se lleva a cabo mediante los elementos de calentamiento inferior y superior que hay en el interior del horno y mediante el ventilador, que distribuye el aire, dando un ligero toque grill a la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



Función de 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 tostar y cocinar alimentos al grill en 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 grill rápido: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y 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 limpieza pirolítica: Esta función permite limpiar a fondo el interior del horno.

Advertencia: Antes de activar la función de limpieza pirolítica, quite la mayor parte de los restos de alimentos que haya en el interior del horno y asegúrese de que no haya nada en su interior. No deje nada dentro del horno para evitar que se produzcan daños.

- Antes de activar la función de limpieza pirolítica, quite las parrillas del horno y los soportes de los estantes (si los hubiese) y asegúrese de que esté cerrada la puerta del horno.
- La puerta del horno se bloqueará cuando comience la función pirolítica.
- Cuando está activada la función de limpieza pirolítica, se recomienda no usar una encimera si está instalada sobre el horno. Esto podría producir sobrecalentamiento y dañar ambos aparatos.
- Durante el ciclo de limpieza pirolítica se calienta la puerta del horno. Mantenga alejados a los niños hasta que se haya enfriado.
- Al final del proceso de limpieza pirolítica, el indicador mostrará la hora. Mesa de cocción

| Función | Platos | | | |
|------------|----------|-----------|-----------|---------|
| Estática | Hojaldre | 1 - 2 | 170 - 190 | 35 - 45 |
| | Tarta | 1 - 2 | 170 - 190 | 30 - 40 |
| | Galleta | 1 - 2 | 170 - 190 | 30 - 40 |
| | Estofado | 2 | 175 - 200 | 40 - 50 |
| | Pollo | 1 - 2 | 200 | 45 - 60 |
| Ventilador | Hojaldre | 1 - 2 | 170 - 190 | 25 - 35 |
| | Tarta | 1 - 2 - 3 | 150 - 170 | 25 - 35 |
| | Galleta | 1 - 2 - 3 | 150 - 170 | 25 - 35 |
| | Estofado | 2 | 175 - 200 | 40 - 50 |
| | Pollo | 1 - 2 | 200 | 45 - 60 |

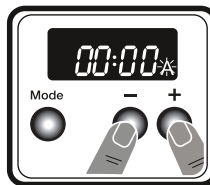
| Asado | Albóndigas asadas | 4 | 200 | 10 - 15 |
|-------|-------------------|-------|-----|---------|
| | Pollo | * | 190 | 50 - 60 |
| | Chuletas | 3 - 4 | 200 | 15 - 25 |
| | Bistecs | 4 | 200 | 15 - 25 |

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

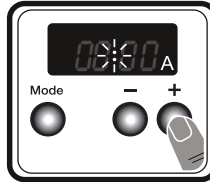
4.2. USO DEL TEMPORIZADOR DIGITAL

Ajuste de hora

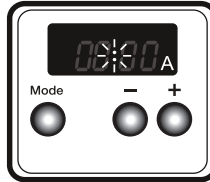
Antes de comenzar a usar el horno, debe establecerse la hora. Después de conectar el aparato a la red eléctrica, parpadeará el símbolo "A" y "000" en la pantalla.



1. Pulse a la vez los botones "+" y "-". Comenzarán a parpadear los puntos que hay en medio de la pantalla.



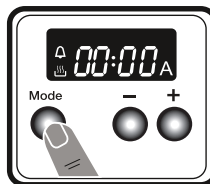
2. Ajuste la hora mientras estén parpadeando los puntos mediante los botones "+" y "-".



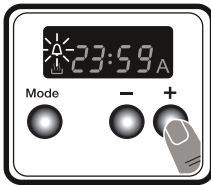
3. Pasados unos segundos, los puntos volverán a parpadear y permanecerán iluminados.


Ajuste de tiempo de advertencia sonora

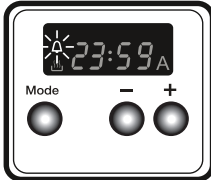
El tiempo de advertencia sonora se puede establecer en cualquier valor entre 0:00 y 23:59 horas. La hora de la advertencia sonora solo sirve de advertencia. El horno no se activará con esta función.





1. Pulse "MODE" (MODO). Comenzará a parpadear el símbolo A y se mostrará "000".



2. Seleccione el período de tiempo que desee mediante los botones “+” y “-” mientras esté parpadeando .



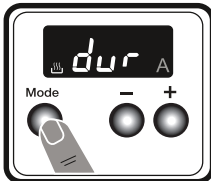
3. El símbolo  permanecerá iluminado, se guardará la hora y se establecerá la advertencia.

Cuando el temporizador llegue a cero, se emitirá una advertencia sonora y parpadeará el símbolo . Pulse cualquier tecla para detener el sonido y desaparecerá el símbolo.

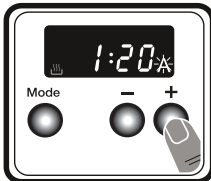
Ajuste de tiempo semiautomático (período de cocción)

Esta función le ayuda a cocinar un período de tiempo fijo. Se puede establecer un rango de tiempo de entre 0 y 10 horas. Prepare la comida que vaya a cocinar e introdúzcala en el horno.

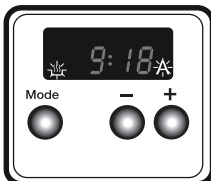
1. Seleccione la función de cocción y la temperatura que desee mediante los mandos de control.




2. Pulse “MODE” (MODO) hasta que vea “dur” en la pantalla. Parpadeará el símbolo “A”.



3. Seleccione el período de tiempo que desee mediante los botones “+” y “-”.



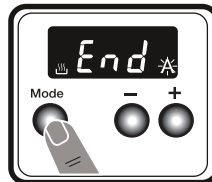
4. La hora actual volverá a mostrarse en la pantalla y permanecerán iluminados los símbolos “A” y .

Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará, se emitirá una advertencia sonora y parpadeará el símbolo “A”. Coloque ambos mandos de control en la posición “0” y pulse cualquier botón del temporizador para detener el sonido. Desaparecerá el símbolo y el temporizador volverá a la función manual.

Ajuste de tiempo semiautomático (tiempo de finalización)

Esta función pone en marcha el horno de forma automática para que la cocción termine a una hora determinada. Puede ajustar un tiempo de finalización de hasta 10 horas tras la hora actual. Prepare la comida que vaya a cocinar e introdúzcala en el horno.

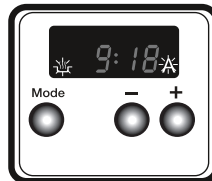
1. Seleccione la función de cocción y la temperatura que desee mediante los mandos de control.




2. Pulse “MODE” (MODO) hasta que vea “end” (fin) en la pantalla. Comenzará a parpadear el símbolo “A” y la hora actual.



3. Use los botones “+” y “-” para establecer el tiempo de finalización que desee.



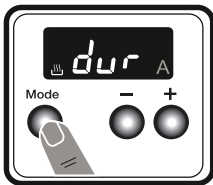
4. La hora actual volverá a mostrarse en la pantalla y permanecerán iluminados los símbolos “A” y .

Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará, se emitirá una advertencia sonora y parpadeará el símbolo “A”. Coloque ambos mandos de control en la posición “0” y pulse cualquier botón del temporizador para detener el sonido. Desaparecerá el símbolo y el temporizador volverá a la función manual.

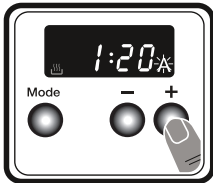
Programación totalmente automática

Esta función se usa para comenzar a cocinar después de un determinado período de tiempo y durante un determinado periodo de tiempo. Puede ajustar un tiempo de hasta 10 horas tras la hora actual. Prepare la comida que vaya a cocinar e introdúzcala en el horno.

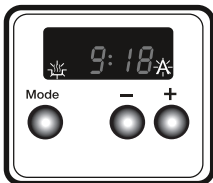
1. Seleccione la función de cocción y la temperatura que desee mediante los mandos de control.




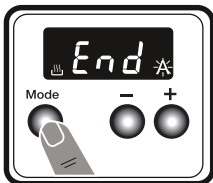
2. Pulse **"MODE"** (MODO) hasta que vea **"dur"** en la pantalla. Parpadeará el símbolo **"A"**.



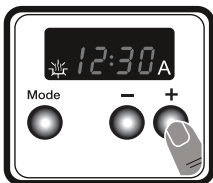
3. Seleccione el período de tiempo que desee mediante los botones **"+"** y **"-"**.



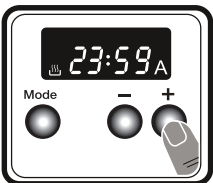
4. La hora actual volverá a mostrarse en la pantalla y permanecerán iluminados los símbolos **"A"** y .



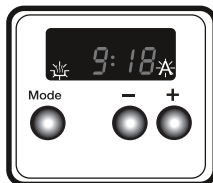
5. Pulse **"MODE"** (MODO) hasta que vea **"end"** (fin) en la pantalla. Parpadearán el símbolo **"A"** y la hora actual.




6. Seleccione el tiempo de finalización que desee mediante los botones **"+"** y **"-"**.



7. Añada el período de cocción a la hora actual. Puede establecer un tiempo de hasta 23 horas y 59 minutos tras la hora actual.



8. La hora actual volverá a mostrarse en la pantalla y permanecerán iluminados los símbolos **"A"** y .

El tiempo de funcionamiento se calculará y el horno comenzará automáticamente para que la cocción termine a la hora de acabado establecida. Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará, se emitirá una advertencia sonora y parpadeará el símbolo **"A"**. Coloque ambos mandos de control en la posición **"0"** y pulse cualquier botón para detener el sonido. Desaparecerá el símbolo y el temporizador volverá a la función manual.

Ajuste de sonido

Para ajustar el volumen de la advertencia sonora, pulse el botón **"MODE"** (MODO) tres veces mientras suene la señal.

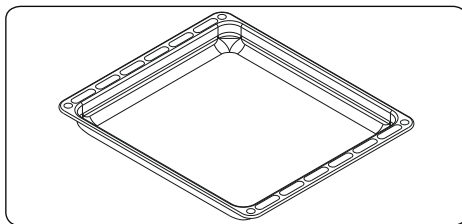
El mando de selección de función del horno debe estar en la posición **"0"**. **"L3"** aparecerá en la pantalla. Pulse los botones **"+"** y **"-"** para ajustar el volumen. Suelte los botones. Pasados unos segundos, quedará establecido el volumen de la señal.

Accesorios

La bandeja honda

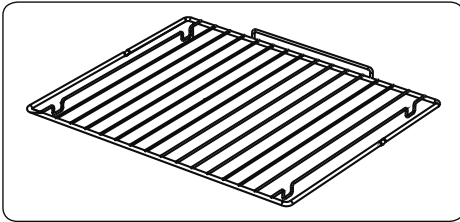
La bandeja honda es ideal para estofados.

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



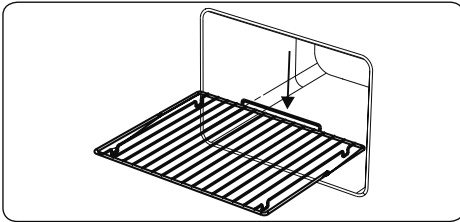
Parrilla

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.



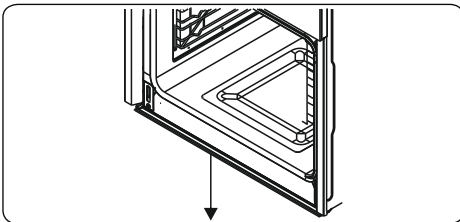
Colector de agua

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.

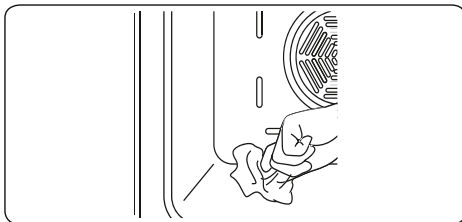
🚫 No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

• 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 pirolítica

⚠️ ADVERTENCIA: Antes de activar la función de limpieza pirolítica, quite la mayor parte de los restos de alimentos que haya en el interior del horno y asegúrese de que no haya nada en su interior. No deje nada dentro del horno, como parrillas, bandejas ni estantes o soportes del horno (si los hubiese), ya que podrían estropearse durante la limpieza pirolítica.

• El interior del horno dispone de un revestimiento especial de esmalte, resistente a temperaturas altas. Durante la operación de limpieza pirolítica, la temperatura en el interior del horno puede llegar a alcanzar cerca de 475 °C.

• Por su seguridad, la puerta del horno se bloquea automáticamente mientras se realiza la función de limpieza pirolítica. Una vez que se ha realizado el procedimiento de limpieza, el ventilador de refrigeración se pondrá en marcha y el horno permanecerá bloqueado hasta que se haya enfriado.

• Se recomienda limpiar el horno con una esponja empapada en agua caliente después de cada operación de cocinado o ciclo de limpieza pirolítica.

• Durante la pirólisis, se emitirá olor y ciertos humos debido a la destrucción de los residuos alimentarios que hubiese en el interior del horno. Esto es normal. Los humos que se generan al limpiar el horno podrían ser letales para pájaros, niños y mascotas, por lo que deben mantenerse alejados del horno hasta que se haya completado la operación.

• Deberá mantenerse bien ventilada el área en la que se haya instalado el horno, especialmente durante la función de limpieza pirolítica. Además, todas las puertas que permitan acceder a dicha área deberán estar cerradas para impedir que el olor y los humos pasen por ellas.

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 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.

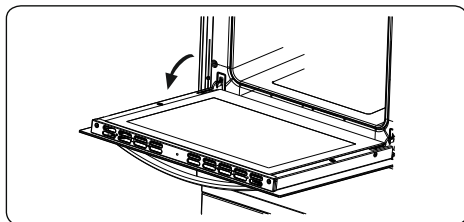
Limpeza de superficies pintadas (si existen)

- Las manchas 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.

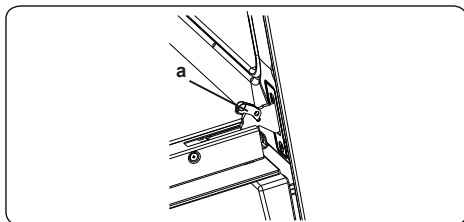
Extracción de la puerta del horno

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

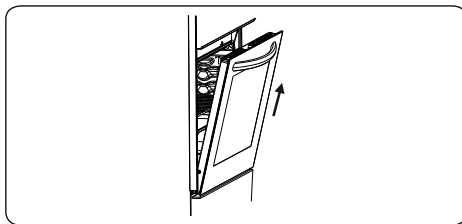
1. Abra la puerta del horno.



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



3. Cierre la puerta hasta que prácticamente alcance la posición de cierre total y quite la puerta tirando de ella hacia usted.



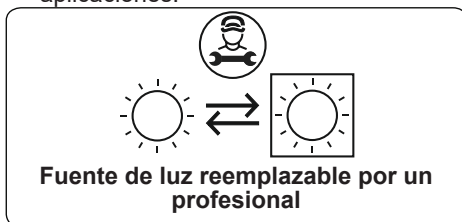
5.2. MANTENIMIENTO

⚠ 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.

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. |
| La puerta del aparato no se puede abrir. El símbolo de puerta bloqueada o la luz de señalización se enciende en la pantalla. | La puerta del aparato se ha bloqueado debido a la función pirofítica. | Espere a que se enfríe el compartimento de cocción y se apague el símbolo de puerta bloqueada. |
| 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 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. |
| Después del ciclo de limpieza mediante "pirólisis", no se puede seleccionar ninguna función. | El horno se enfría por sí solo activando el ventilador de refrigeración tras la pirólisis. | Compruebe si se ha desactivado el dispositivo de bloqueo de la puerta. Si no lo ha hecho, significa que sigue en marcha el proceso de enfriamiento. Durante el proceso de enfriamiento no se puede realizar ninguna función de cocción. |

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.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

7.1. FICHA ENERGÉTICA

| | | |
|---|-----------|---------------|
| Marca | | taurus |
| Modelo | | HM664IXD PYRO |
| Tipo de horno | | ELÉCTRICO |
| Masa | Kg | 33.8 |
| Índice de eficiencia energética – convencional | | 104.9 |
| Índice de eficiencia energética – ventilación forzada | | 95.1 |
| Clase energética | | A |
| Consumo de energía (electricidad) - convencional | kWh/ciclo | 0.86 |
| Consumo de energía (electricidad) – ventilación forzada | kWh/ciclo | 0.78 |
| Número de cavidades | | 1 |
| Fuente de calor | | ELÉCTRICO |
| Volumen | L | 64 |

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.

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 |

CONTENTS


| | |
|---|----|
| 1.SAFETY INSTRUCTIONS..... | 3 |
| 1.1 General Safety Warnings | 3 |
| 1.2 Installation Warnings | 5 |
| 1.3 During Use | 6 |
| 1.4 During Cleaning and Maintenance | 7 |
| 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE..... | 9 |
| 2.1 Instructions for the Installer | 9 |
| 2.2 Installation of the Oven..... | 9 |
| 2.3 Electrical Connection and Safety..... | 11 |
| 3.PRODUCT FEATURES | 12 |
| 4.USE OF PRODUCT | 13 |
| 4.1 Oven Controls..... | 13 |
| 4.2 Cooking Table..... | 14 |
| 4.3 Use of the Digital Timer | 14 |
| Time adjustment | 14 |
| 4.4 Accessories | 16 |
| 5.CLEANING AND MAINTENANCE..... | 17 |
| 5.1 Cleaning | 17 |
| 5.2 Maintenance | 19 |
| 6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT | 20 |
| 6.1 Troubleshooting | 20 |
| 6.2 Transport | 20 |



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

the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. 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 while it is in use.

- During pyrolytic operations, remove any excess spillage, oven shelves, shelf supports, wire shelves and all accessories before cleaning.
- 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 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 has not been damaged during transportation. In the case of a 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 against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- The material 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 operate 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 while 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.
- 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 oven.
- 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

CE 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.

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.

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

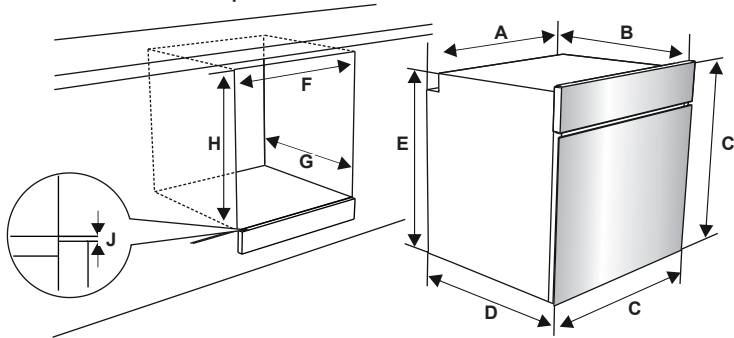
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials 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

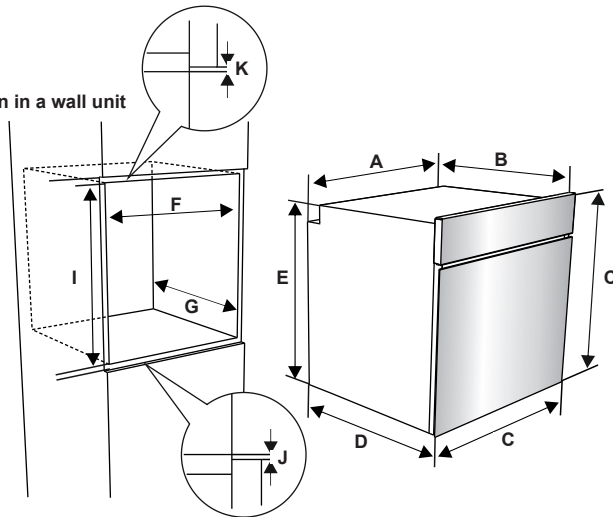
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

| | | | |
|---------------|-----|-------------------------|---------|
| 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 | | |

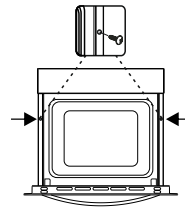
Installation under a worktop



Installation in a wall unit



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.

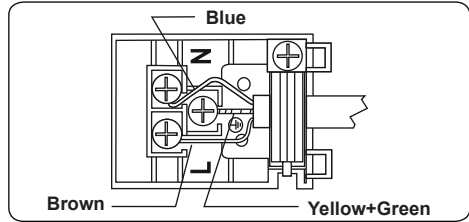


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

⚠ 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 disconnecter (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.

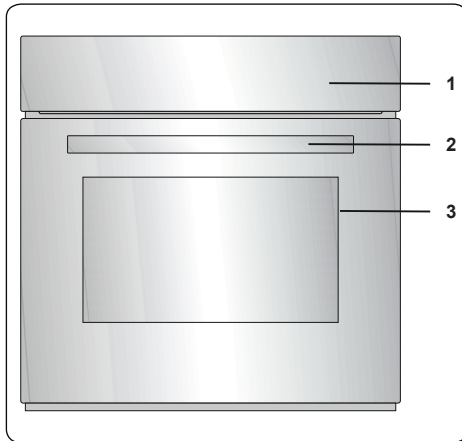


3. PRODUCT FEATURES



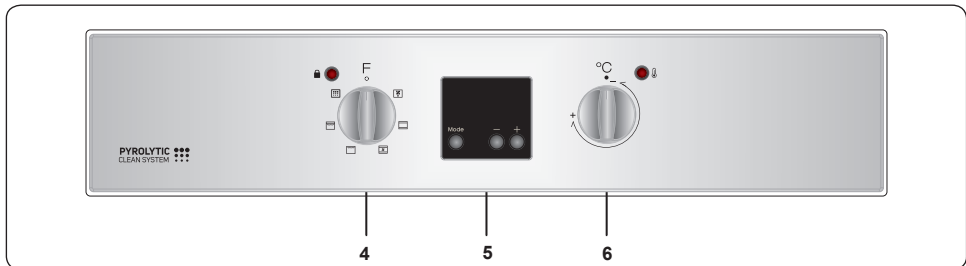
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

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

4. USE OF PRODUCT

4.1 OVEN CONTROLS

Oven function control knob

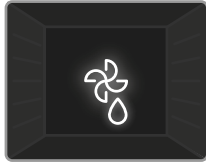
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

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.



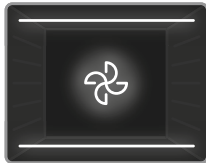
Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

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.



Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

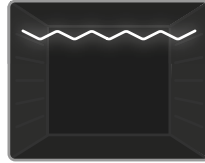
static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



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

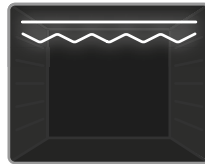
by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



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 foods on 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, and the grill and upper heating elements will start

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.






Pyrolytic Cleaning Function: This function allows you to clean the inside of the oven thoroughly.

Warning: Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that the oven is empty. Do not leave anything inside the oven cavity in order to prevent damage.

- Before activating the pyrolytic cleaning function, remove the wire oven shelves and shelf supports (if available) and ensure the oven door is closed.

- The oven door will lock when the pyrolytic function starts.
- When the pyrolytic cleaning function is on, it is advisable not to use a hob if it is fitted above the oven. This could cause overheating and damage to both appliances.
- During the pyrolytic cleaning cycle the oven door will become hot. Children should be kept away until it has cooled.
- At the end of pyrolytic cleaning process, the display will show the time of day.

4.2 COOKING TABLE

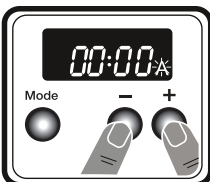
| Function | Dishes |  |  |  min. |
|----------|-------------------|---|---|--|
| Static | Puff Pastry | 1 - 2 | 170-190 | 35-45 |
| | Cake | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
| | Cookie | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
| | Stew | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Chicken | 1 - 2 | 200 | 45-60 |
| Fan | Puff Pastry | 1 - 2 | 170-190 | 25-35 |
| | Cake | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
| | Cookie | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
| | Stew | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Chicken | 1 - 2 | 200 | 45-60 |
| Grilling | Grilled meatballs | 4 | 200 | 10-15 |
| | Chicken | * | 190 | 50-60 |
| | Chop | 3 - 4 | 200 | 15-25 |
| | Beefsteak | 4 | 200 | 15-25 |

*If available cook with roast chicken skewer.

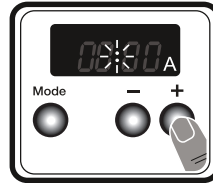
4.3 USE OF THE DIGITAL TIMER

Time adjustment

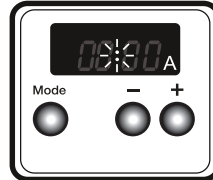
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "000" will flash on the display screen.



1. Press the "+" and "-" buttons simultaneously. The dots in the middle of the screen will start to flash.



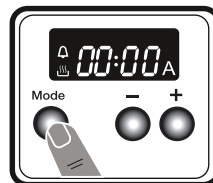
2. Adjust the time using the "+" and "-" buttons while the dots are flashing.




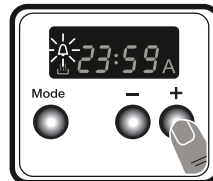
3. After a few seconds, the dots will stop flashing and will remain illuminated.


Audible warning time adjustment

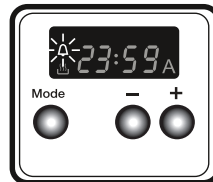
The audible warning time can be set to any time between 0:00 and 23:59 hours. The audible warning time is for warning purposes only, the oven will not be activated with this function.





1. Press "MODE". The symbol  will start flashing and "000" will appear.



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



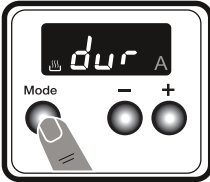
3. The symbol  will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol  will flash. Press any key to stop the sound and the symbol will disappear.

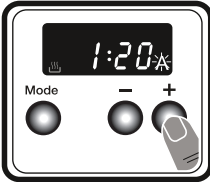
Semi-automatic time adjustment (cooking period)

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.

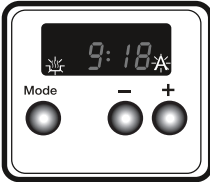
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.




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



3. Select the desired cooking time period using the "+" and "-" buttons.



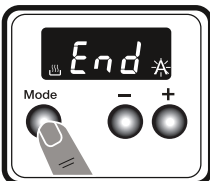
4. The current time of day will reappear on the screen, and the symbols "A" and  will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the symbol "A" will flash. Turn both control knobs to the "0" position and press any button on the timer to stop the sound. The 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.

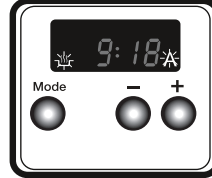
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.




2. Press "MODE" until you see "end" on the screen. The symbol "A" and the current time of day will start to flash.



3. Use the "+" and "-" buttons to set the desired finishing time.



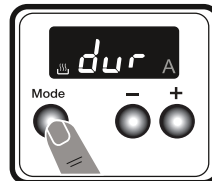
4. The current time will reappear on the screen, and the symbols "A" and  will remain illuminated.

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

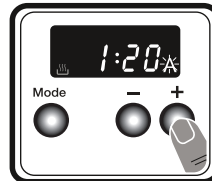
Full-automatic programming

This function is used to start cooking after a certain period of time and for a certain duration. A time of up to 10 hours after the current time of day can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

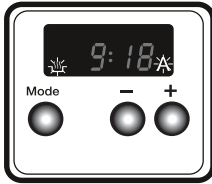
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.




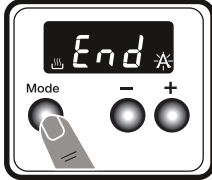
2. Press "MODE" until you see "dur" on the screen. The symbol "A" will flash.



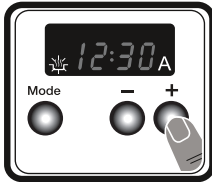
3. Select the desired cooking time period using the "+" and "-" buttons.



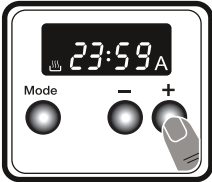
4. The current time will reappear on the screen, and the symbols "A" and  will remain illuminated.



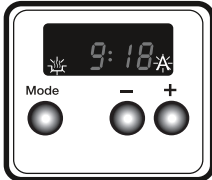
5. Press "MODE" until you see "end" on the screen. The symbol "A" and the current time of day will flash.




6. Select the desired finishing time using the "+" and "-" buttons.



7. 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.



8. 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 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 symbol "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.

Sound Adjustment

To adjust the volume of the audible warning sound, press the "MODE" button three times while the signal is sounding. The oven function selector knob must be at the "0" position. "L3" will appear on the display screen. Press the "+" and "-" buttons to adjust the sound level. Release the buttons

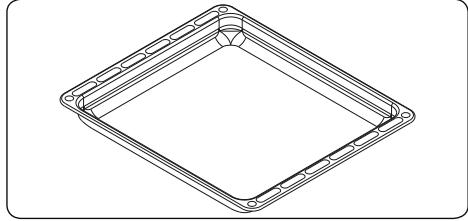
and, after a few seconds, the signal sound volume will be set.

4.4 ACCESSORIES

The Deep Tray

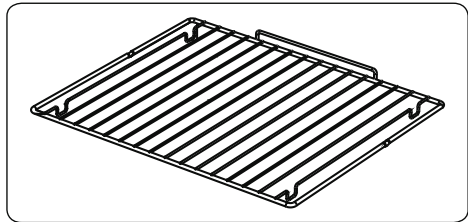
The deep tray is best used for cooking stews.

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



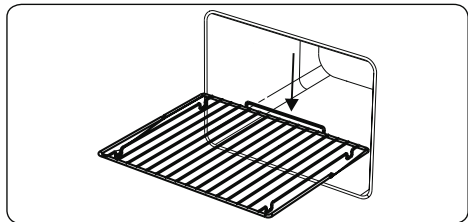
The Wire Grid

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.



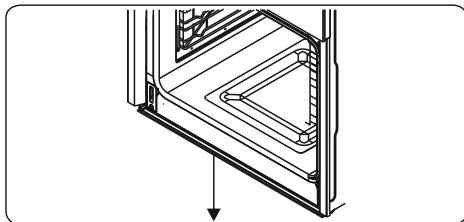
The Water Collector

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.

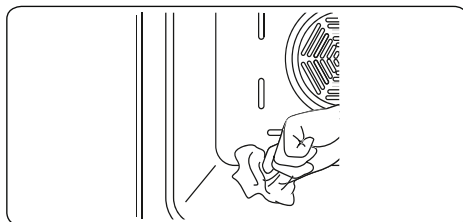
! Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

• 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.



Pyrolytic cleaning

! **WARNING:** Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that the oven is empty. Do not leave anything

inside the oven, such as wire grids, trays, or oven shelves and supports (if available), as they could be damaged during pyrolytic cleaning.

- The oven cavity is coated with a special enamel that is resistant to high temperatures. During the pyrolytic cleaning operation, the temperature inside the oven can reach about 475°C.
- The oven door will automatically lock, for your safety, while the pyrolytic cleaning function is in operation. After the cleaning is complete, the cooling fan will begin operating and the oven will remain locked until it has cooled.
- It is advisable to wipe the oven down with a sponge soaked in warm water, after each cooking operation or pyrolytic cleaning cycle has been carried out.
- During the pyrolytic operation, a smell and some fumes will emanate due to the destruction of food residue within the oven. This is normal. Oven cleaning fumes could be fatal to birds, children and pets so all should be kept away until the operation is complete.
- The area where the oven is installed should be kept well-ventilated, especially during the pyrolytic cleaning function, and any doors leading into the area should be closed to avoid passing the smell and fumes throughout.

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.

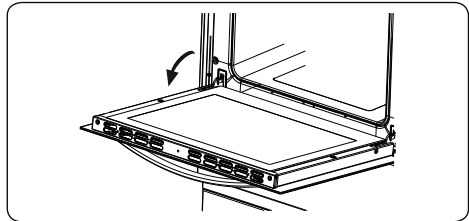
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- 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 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.

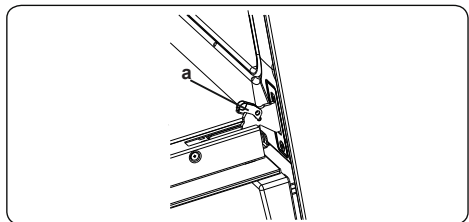
Removal of the Oven Door

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

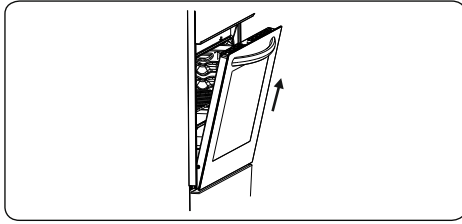
1. Open the oven door.



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



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



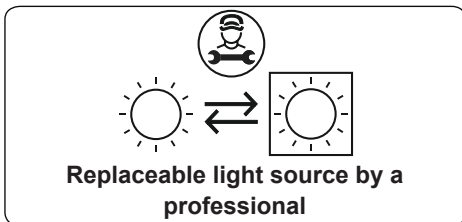
5.2 MAINTENANCE

⚠ 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.



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

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 appliance door cannot be opened; the door lock symbol or signal lamp lights up on the display. | The appliance door is locked due to the pyrolytic function. | Wait until the cooking compartment has cooled and the door lock symbol goes out. |
| 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 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. |
| After the "pyrolysis" cleaning cycle, it is not possible to select a function. | The oven cools itself by operating the cooling fan after "pyrolysis". | Verify whether the door locking device has switched off. If it has not, the oven is still in the cooling period. During the cooling fan period, no cooking function can be operated. |

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.

| | | |
|---|-----------|---------------|
| Brand | | taurus |
| Model | | HM664IXD PYRO |
| Type of Oven | | ELECTRIC |
| Mass | kg | 33,8 |
| Energy Efficiency Index - conventional | | 104,9 |
| Energy Efficiency Index - fan forced | | 95,1 |
| Energy Class | | A |
| Energy consumption (electricity) - conventional | kWh/cycle | 0,86 |
| Energy consumption (electricity) - fan forced | kWh/cycle | 0,78 |
| Number of cavities | | 1 |
| Heat Source | | ELECTRIC |
| Volume | l | 64 |
| 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.

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 |

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---|----|
| 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 4 |
| 1.1. Avertissements de sécurité généraux..... | 4 |
| 1.2. Avertissements relatifs à l'installation | 7 |
| 1.3. Au cours de l'utilisation | 8 |
| 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. Utilisation du minuteur électronique | 16 |
| 4.4. Accessoires Plaque creuse | 18 |
| 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN..... | 20 |
| 5.1. Nettoyage..... | 20 |
| 5.2. Entretien..... | 21 |
| 6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT..... | 22 |
| 6.1. Dépannage..... | 22 |
| 6.2. Transport | 22 |

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'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.


⚠ AVERTISSEMENT : 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

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.

- Lors des opérations de pyrolyse, les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage, démonter les supports des grilles et tous les autres accessoires avant le nettoyage.
- 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 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. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien 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 conditions atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil 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.

- 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. Attention à ne pas renverser ni à faire tomber d'aliments 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

CE 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.

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.

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.

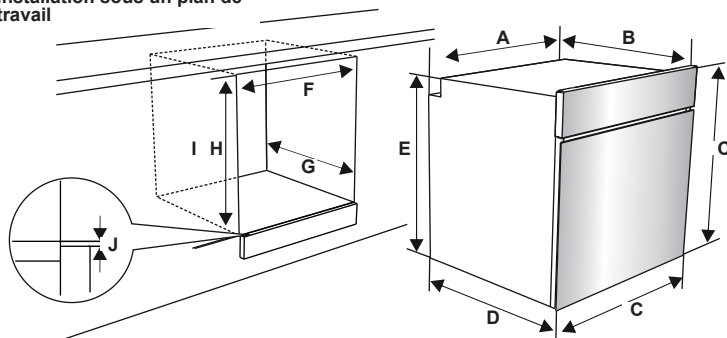
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

2.2. INSTALLATION DU FOUR

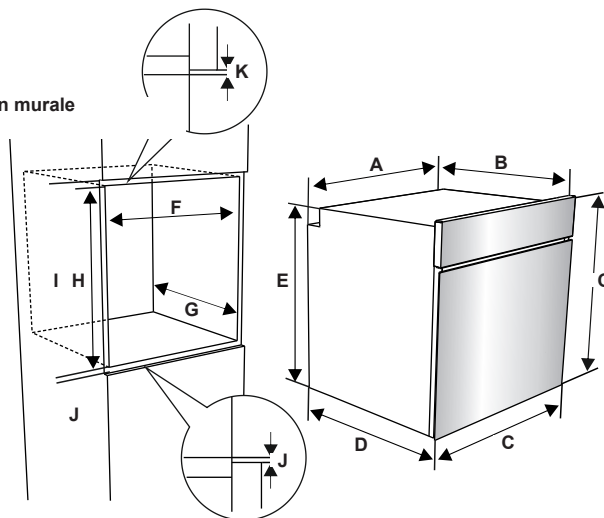
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

| | | | |
|---------------|-----|-------------------------|---------|
| 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 | | |

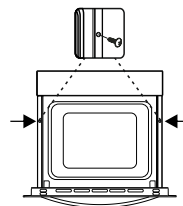
Installation sous un plan de travail



Installation murale



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.

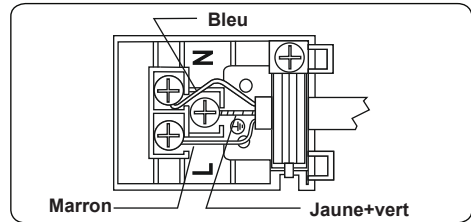


2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

⚠ 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.

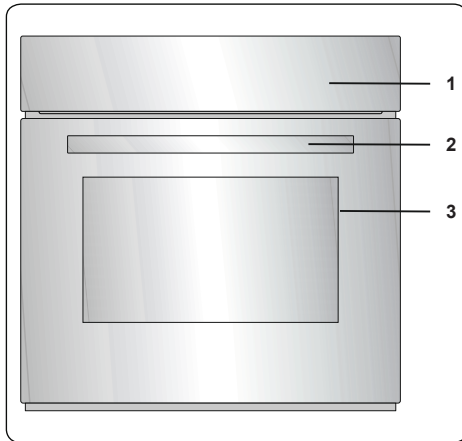


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



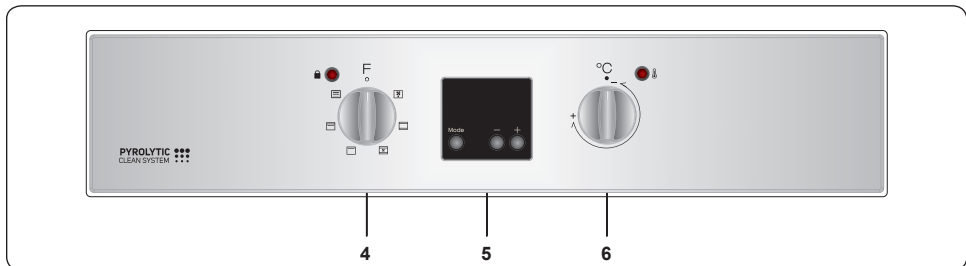
Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

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

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 du four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.



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.



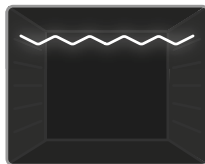
Fonction Convection naturelle : Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure commencent à

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

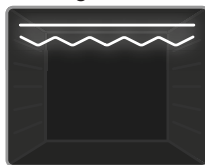
résistances supérieure et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé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



Fonction 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 placés sur les niveaux supérieurs du four. 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 Gril express : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance du gril ainsi

que la résistance supérieure 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 Pyrolyse : Cette fonction permet de nettoyer de fond en

comble l'intérieur du four.

⚠ Avertissement : Avant d'activer la fonction Pyrolyse, éliminer toutes les projections excessives et vérifier que le four est vide. Ne laisser rien dans le four afin d'éviter tout dommage.

- Avant de lancer la fonction Pyrolyse, retirer les grilles ainsi que les supports des niveaux (le cas échéant) et s'assurer que la porte du four est fermée.
- La porte du four se verrouille au démarrage de la fonction Pyrolyse.
- Lorsque la fonction Pyrolyse est activée, l'utilisation de la table de cuisson (si celle-ci est placée au-dessus du four) est déconseillée car cela pourrait entraîner une surchauffe et endommager les deux appareils.
- La porte du four devient chaude pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse, aussi, les enfants doivent être tenus à l'écart jusqu'à ce que la porte ait refroidi.
- Une fois le nettoyage par pyrolyse terminé, l'affichage indique l'heure.

4.2. TABLE DE CUISSON

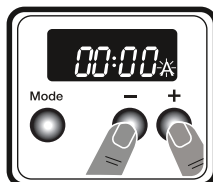
| Fonction | Plats |  |  |  min. |
|-------------|--------------------|---|---|---|
| Statique | Pâte feuilletée | 1 - 2 | 170-190 | 35-45 |
| | Gâteau | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
| | Cookies | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
| | Pot-au-feu | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Poulet | 1 - 2 | 200 | 45-60 |
| Ventilateur | Pâte feuilletée | 1 - 2 | 170-190 | 25-35 |
| | Gâteau | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
| | Cookies | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
| | Pot-au-feu | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Poulet | 1 - 2 | 200 | 45-60 |
| Gril | Boulettes grillées | 4 | 200 | 10-15 |
| | Poulet | * | 190 | 50-60 |
| | Côtelettes | 3 - 4 | 200 | 15-25 |
| | Bifteck | 4 | 200 | 15-25 |

*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

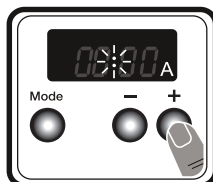
4.3. UTILISATION DU MINUTEUR ÉLECTRONIQUE

Réglage de l'heure

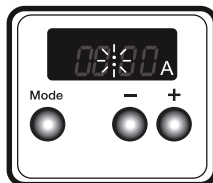
L'heure doit être réglée avant de commencer à utiliser le four. Après avoir assuré le raccordement électrique de l'appareil, les symboles « **A** » et « **000** » clignotent sur l'écran.



1. Appuyer simultanément sur les boutons « + » et « - ». Les points au milieu de l'écran se mettent à clignoter.



2. Régler l'heure à l'aide des boutons « + » et « - » pendant que les points clignotent.

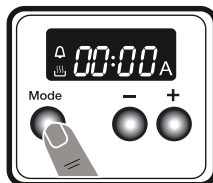



3. Après quelques secondes, les points cessent de clignoter et restent allumés.

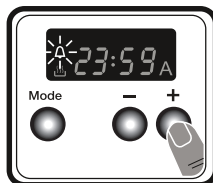
Réglage de l'alarme sonore


L'heure de l'alarme sonore peut être réglée n'importe quand entre **0:00** et **23:59**.

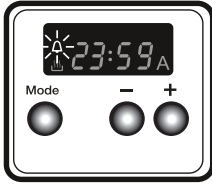
L'alarme sonore du temps existe à des fins d'alerte uniquement et n'active pas le four.





1. Appuyer sur « **MODE** ». Le symbole  se met à clignoter et le symbole « **000** » apparaît.



2. Sélectionner le délai souhaité à l'aide des touches « + » et « - » pendant que le symbole  clignote.



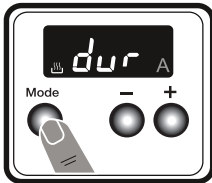
3. Le symbole  reste allumé, le délai est enregistré et l'alarme sonore est définie.

Une fois le temps écoulé, une alarme sonore retentit et le symbole  clignote. Appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter la tonalité et effacer le symbole.

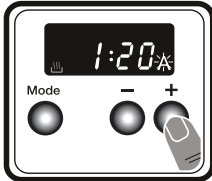
Réglage semi-automatique du temps (temps de cuisson)

Cette fonction permet de cuire sur une période fixe. Un temps compris entre 0 et 10 heures peut être sélectionné. Préparer les aliments à cuire et les placer dans le four.

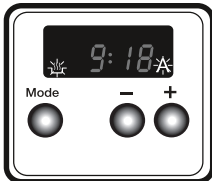
1. Sélectionner la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.




2. Appuyer sur « **MODE** » jusqu'à ce que « **dur** » s'affiche à l'écran. Le symbole « **A** » clignote.



3. Sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide des boutons « + » et « - ».



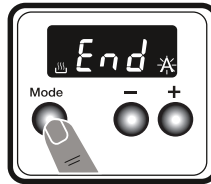
4. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles « **A** » et  restent allumés.

Une fois le minuteur écoulé, le four s'éteint, une alarme sonore retentit et le symbole « **A** » clignote. Tourner les deux manettes sur la position « **0** » et appuyer sur n'importe quelle touche du minuteur pour arrêter la tonalité. Le symbole disparaît et le minuteur repasse en fonctionnement manuel.

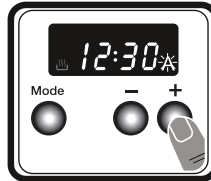
Réglage semi-automatique du temps (heure de fin)

Cette fonction démarre le four automatiquement de façon à ce que la cuisson se termine à une heure définie. Il est possible de définir une heure de fin jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle. Préparer les aliments à cuire et les placer dans le four.

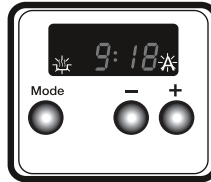
1. Sélectionner la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.




2. Appuyer sur « **MODE** » jusqu'à ce que « **end** » s'affiche à l'écran. Le symbole « **A** » et l'heure actuelle se mettent à clignoter.



3. À l'aide des boutons « + » et « - », définir l'heure de fin souhaitée.



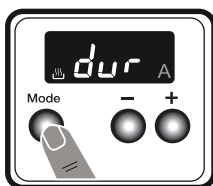
4. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles « **A** » et  restent allumés.

Une fois le minuteur écoulé, le four s'éteint, une alarme sonore retentit et le symbole « **A** » clignote. Tourner les deux manettes sur la position « **0** » et appuyer sur n'importe quelle touche du minuteur pour arrêter la tonalité. Le symbole disparaît et le minuteur repasse en fonctionnement manuel.

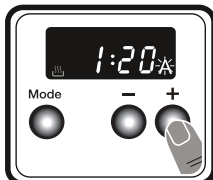
Programmation entièrement automatique

Cette fonction permet de démarrer la cuisson après un certain délai et pour une durée définie. Il est possible de définir un délai de démarrage de la cuisson jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle. Préparer les aliments à cuire et les placer dans le four.

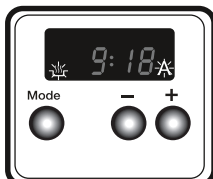
1. Sélectionner la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.




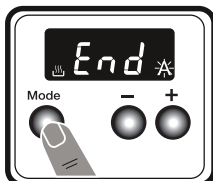
2. Appuyer sur « **MODE** » jusqu'à ce que « **dur** » s'affiche à l'écran. Le symbole « **A** » clignote.



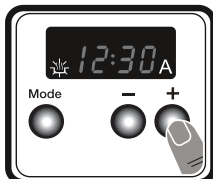
3. Sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide des boutons « + » et « - ».



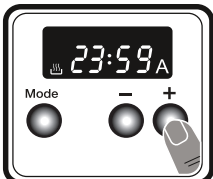
4. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles « **A** » et  restent allumés.



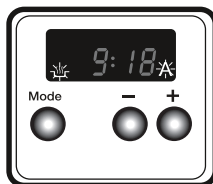
5. Appuyer sur « **MODE** » jusqu'à ce que « **end** » s'affiche à l'écran. Le symbole « **A** » et l'heure actuelle se mettent à clignoter.




6. Sélectionner l'heure de fin souhaitée à l'aide des boutons « + » et « - ».



7. Ajouter le temps de cuisson à l'heure actuelle. Le temps de cuisson peut atteindre 23 heures et 59 minutes à compter de l'heure actuelle.



8. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles « **A** » et  restent allumés.

Le temps de cuisson sera alors calculé et le four démarrera automatiquement de façon à ce que la cuisson se termine à l'heure de fin définie. Une fois le minuteur écoulé, le four s'éteint, une alarme sonore retentit et le symbole « **A** » clignote. Tourner les deux manettes sur la position « **0** » et appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter la tonalité. Le symbole disparaît et le minuteur repasse en fonctionnement manuel.

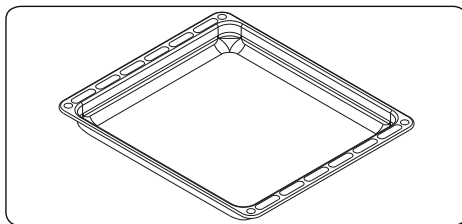
Réglage du son

Pour régler le volume de l'alarme sonore, appuyer sur le bouton « **MODE** » trois fois pendant que la tonalité retentit. Le sélecteur du four doit être sur la position « **0** ». « **L3** » s'affiche à l'écran. Appuyer sur les boutons « + » et « - » pour régler le volume du son. Relâcher les boutons. Le volume du signal sonore est défini au bout de quelques secondes.

4.4. ACCESSOIRES PLAQUE CREUSE

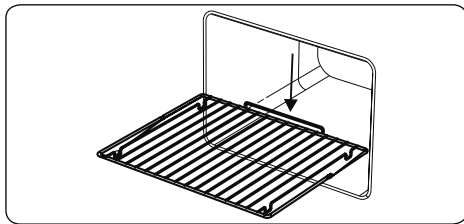
La plaque creuse sert à cuisiner des ragoûts.

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



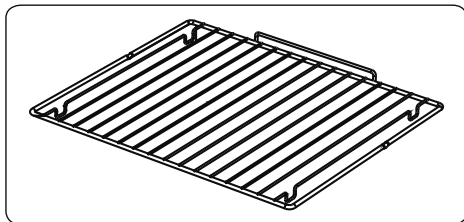
Grillage métallique

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



AVERTISSEMENT

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



Collecteur d'eau

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

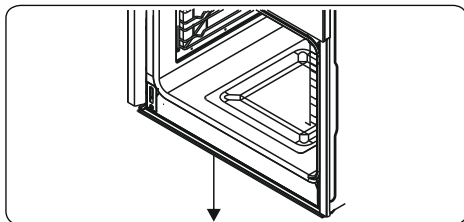
Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.

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

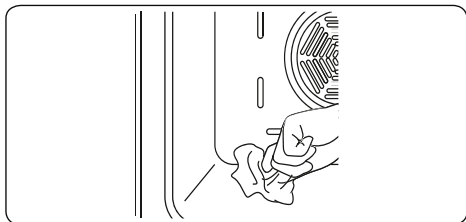
⚠ AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

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.

- Il est recommandé de nettoyer l'intérieur des fours émaillés de préférence lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé au préalable 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 liquide pour entièrement nettoyer le four.



Nettoyage pyrolytique



⚠ AVERTISSEMENT : Avant d'activer la fonction de nettoyage pyrolytique, nettoyez tous les déversements excessifs et assurez-vous que le four est vide. Ne laissez rien à l'intérieur de la cavité du four (ex. : grilles métalliques, plateaux et étagères de four, support d'étagère (si fourni) etc.) car ces composants pourraient être endommagés.

- La cavité du four est revêtue d'un émail spécial résistant aux températures élevées. En effet, pendant l'opération de nettoyage pyrolytique, la température interne du four peut atteindre environ 475 °C.
- Pour votre sécurité, pendant le nettoyage pyrolytique, la porte du four est automatiquement verrouillée. Après l'opération de nettoyage, la porte reste verrouillée et le ventilateur de refroidissement se met en marche jusqu'au refroidissement de la cavité du four.
- Il est recommandé de nettoyer le four à l'aide d'une éponge trempée dans de l'eau tiède après chaque cuisson ou cycle de nettoyage pyrolytique.
- Pendant l'opération pyrolytique, des odeurs et fumées résulteront de la destruction des résidus d'aliments. C'est normal. Les fumées résultant du nettoyage du four peuvent être fatales pour les oiseaux et particulièrement pour les enfants et les animaux domestiques. Vous devez donc les installer dans d'autres pièces jusqu'à la fin de la procédure.
- Pendant l'opération pyrolytique, la pièce dans laquelle est installé le four doit être suffisamment aérée et la porte de la cuisine doit être fermée pour éviter le passage des odeurs et des fumées vers les autres pièces.

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.

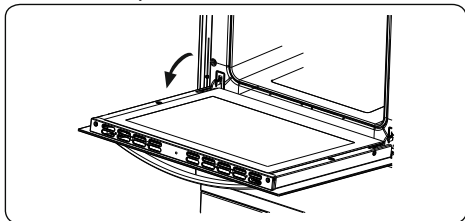
Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- 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.

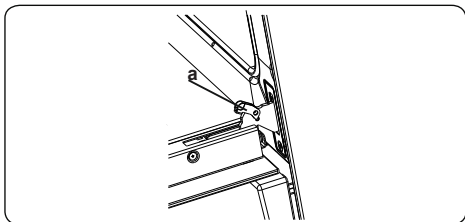
Démontage de la porte du four

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

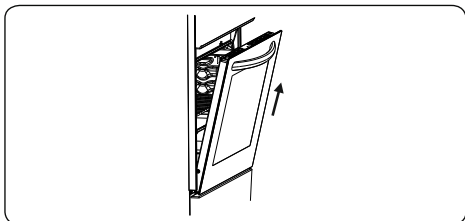
1. Ouvrez la porte du four.




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



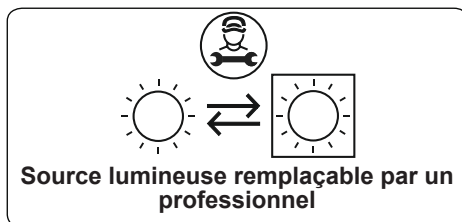
5.2. ENTRETIEN


 **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.



 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.

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. |
| La porte de l'appareil ne peut pas être ouverte ; le symbole de verrouillage de porte ou le témoin lumineux s'allume sur l'affichage. | La porte de l'appareil est verrouillée car le nettoyage par pyrolyse est activé. | Attendre que le compartiment du four ait refroidi et que le symbole de verrouillage de porte disparaisse. |
| 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 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. |
| Une fois le nettoyage par pyrolyse terminé, aucune fonction ne peut être sélectionnée. | Le four se refroidit au moyen du ventilateur après un nettoyage par pyrolyse. | Vérifier que le dispositif de verrouillage de la porte est désactivé. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que le four est toujours en cours de refroidissement. Lorsque le ventilateur fonctionne, aucune fonction de cuisson n'est sélectionnable. |

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.

| | | |
|---|-----------|---------------|
| Marque | | taurus |
| Modèle | | HM664IXD PYRO |
| Type de four | | ÉLECTRIQUE |
| Masse de l'appareil | kg | 33,8 |
| Indice d'efficacité énergétique - conventionnel | | 104,9 |
| Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée | | 95,1 |
| Classe énergétique | | A |
| Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle | kWh/cycle | 0,86 |
| Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée | kWh/cycle | 0,78 |
| Nombre de cavités | | 1 |
| Source de chaleur | | ÉLECTRIQUE |
| Volume | l | 64 |
| 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.

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 |

ÍNDICE


| | |
|---|----|
| 1.INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA | 4 |
| 1.1. Avisos Gerais de Segurança | 4 |
| 1.2. Avisos de instalação | 7 |
| 1.3. Durante a Utilização | 7 |
| 1.4. Durante a Limpeza e Manutenção | 9 |
| 2.INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO | 11 |
| 2.1. Instruções para o Instalador | 11 |
| 2.2. Instalação do Forno | 11 |
| 2.3. Segurança e Ligação Elétrica..... | 13 |
| 3.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO | 14 |
| 4.UTILIZAÇÃO DO PRODUTO | 15 |
| 4.1. Controlos do Forno..... | 15 |
| 4.2. Utilização do Temporizador Digital | 16 |
| Ajuste de hora | 16 |
| 4.3. Acessórios | 18 |
| 5.LIMPEZA E MANUTENÇÃO | 19 |
| 5.1. Limpeza | 19 |
| 5.2. Manutenção..... | 21 |
| 6.RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE | 22 |
| 6.1. Resolução de problemas..... | 22 |
| 6.2. Transporte | 22 |



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.

- 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 as superfícies do forno. 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.

- Durante as operações pirolíticas, remova qualquer derrame em excesso, prateleiras do forno, suportes de prateleira, prateleiras de rede e todos os acessórios antes da limpeza.
- 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.

⚠ 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. No caso de um defeito, não utilize o eletrodoméstico e contacte um agente de serviço 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 contra efeitos atmosféricos. Não o exponha ao sol, à chuva, à neve, ao pó ou a humidade em excesso.
- Os materiais que rodeiam o eletrodoméstico 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 nenhuma circunstância 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 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.

• Declaração de Conformidade CE

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.

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 causar 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 confeitura 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 embalagem 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.

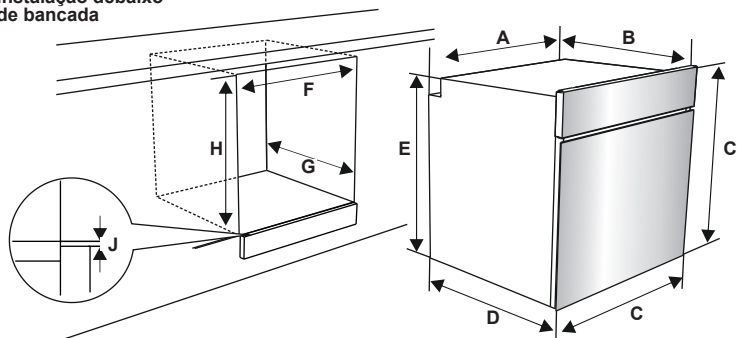
- O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar.

2.2. INSTALAÇÃO DO FORNO

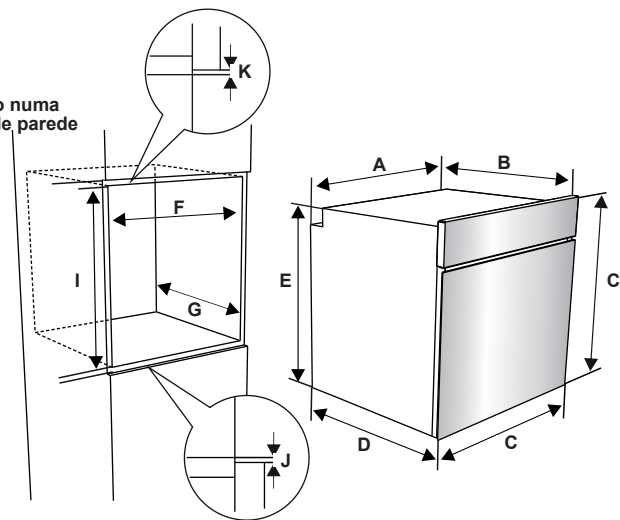
Os eletrodomésticos são fornecidos com kits de instalação e podem ser instalados numa bancada com as dimensões adequadas. As dimensões da placa e a instalação do forno são as indicadas abaixo.

| | | | |
|---------------|-----|-------------------------|---------|
| 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 | | |

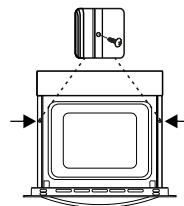
Instalação debaixo de bancada



Instalação numa unidade de parede



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.



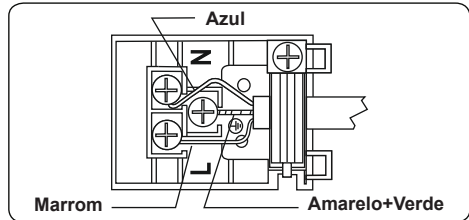
2.3. SEGURANÇA E LIGAÇÃO ELÉTRICA

! **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 electricista 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.

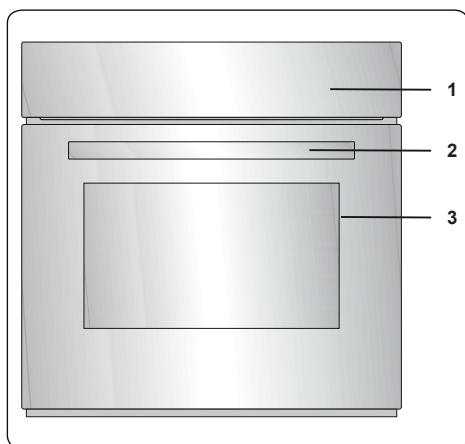
- Fixe o cabo de alimentação no grampo do cabo e depois feche a tampa.
- A conexão da caixa terminal é colocada na caixa terminal.



3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

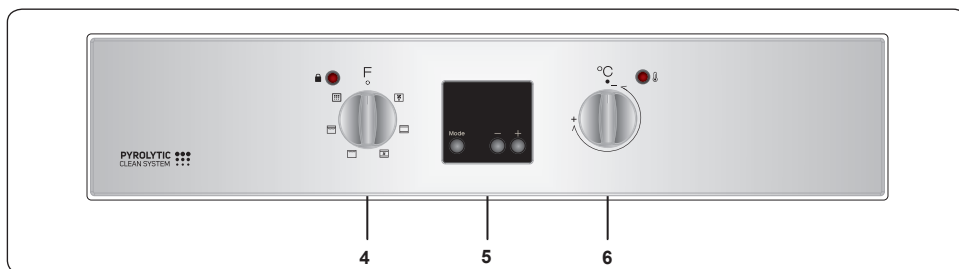
 **Importante:** As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

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

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.

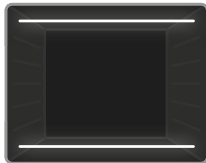
Funções do Forno

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



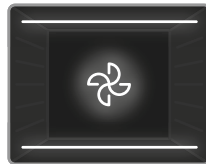
Função de Descongelamento: As luzes de aviso do forno acender-se-ão e a ventoinha irá começar a funcionar. Para utilizar a função de

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 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.

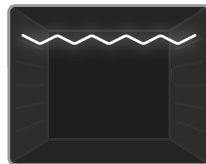
A função de cozinhar estática emite calor, assegurando um cozinhar adequado dos alimentos. Isto é ideal para fazer bolos, massa, lasanha e pizza. O pré-aquecimento do forno durante 10 minutos é recomendado e é o adequado para cozinhar em apenas uma prateleira de uma vez, nesta função.



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.



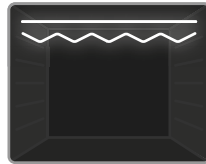
Função de Grelhar:

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 tostar alimentos nas 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 de Grelhar Rápido:

O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e 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 de Limpeza Pirolítica:
Esta função permite-lhe limpar o interior do forno adequadamente.

Nota: Antes de ativar a função de limpeza pirolítica, remova qualquer derrame em excesso e certifique-se de que o forno está vazio. Não deixe nada dentro da cavidade do forno de modo a evitar danos.

- Antes de ativar a função de limpeza pirolítica, remova as prateleiras de rede do forno e os suportes de prateleira (se disponíveis) e certifique-se de que a porta do forno está fechada.
- A porta do forno irá bloquear quando a função pirolítica começar.
- Quando a função de limpeza pirolítica estiver ativada, é aconselhável que não utilize a placa que está encaixada acima do forno. Isto poderá causar sobreaquecimento e danos em ambos os eletrodomésticos.
- Durante o ciclo de limpeza pirolítica, a porta do forno irá ficar quente. As crianças deverão ficar afastadas até que tenha arrefecido.
- No final do processo de limpeza pirolítica, o visor irá indicar a hora do dia. Mesa de Cozinhar

| Função | Pratos | | | |
|-----------|---------------|-----------|-----------|---------|
| | | | | min. |
| Estático | Massa Folhada | 1 - 2 | 170 - 190 | 35 - 45 |
| | Bolo | 1 - 2 | 170 - 190 | 30 - 40 |
| | Bolachas | 1 - 2 | 170 - 190 | 30 - 40 |
| | Guisado | 2 | 175 - 200 | 40 - 50 |
| | Frango | 1 - 2 | 200 | 45 - 60 |
| Ventoinha | Massa Folhada | 1 - 2 | 170 - 190 | 25 - 35 |
| | Bolo | 1 - 2 - 3 | 150 - 170 | 25 - 35 |
| | Bolachas | 1 - 2 - 3 | 150 - 170 | 25 - 35 |
| | Guisado | 2 | 175 - 200 | 40 - 50 |
| | Frango | 1 - 2 | 200 | 45 - 60 |

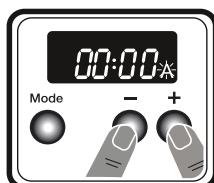
| Grelhar | Almôndegas grelhadas | 4 | 200 | 10 - 15 |
|---------|----------------------|-------|-----|---------|
| | Frango | * | 190 | 50 - 60 |
| | Costeletas | 3 - 4 | 200 | 15 - 25 |
| | Bife de vaca | 4 | 200 | 15 - 25 |

*Se disponível, cozinhe com espeto para grelhar frango.

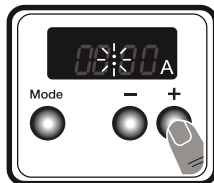
4.2. UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR DIGITAL

Ajuste de hora

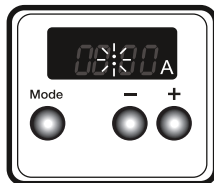
A hora deverá ser definida antes de começar a utilizar o forno. Após a conexão, o símbolo "A" e "000" irão piscar no visor do ecrã.



1. Prima os botões "+" e "-" simultaneamente. Os pontos no meio do ecrã irão começar a piscar.



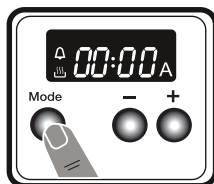
2. Ajuste a hora utilizando os botões "+" e "-" enquanto os pontos estão a piscar.



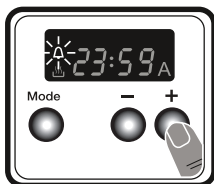
3. Após alguns segundos, os pontos irão parar de piscar e ficarão acesos.


Ajuste de hora com aviso sonoro

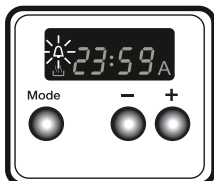
A hora do aviso sonoro poderá ser definida para qualquer hora entre 0:00 e 23:59. A hora do aviso sonoro tem apenas propósitos de aviso, o forno não será ativado com esta função.





1. Prima "MODE" (MODO). O símbolo irá começar a piscar e "000" será exibido.



2. Selecione o período de tempo desejado utilizando as teclas "+" e "-" enquanto  está a piscar.



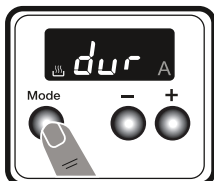
3. O símbolo  permanecerá aceso e o tempo será guardado e o aviso definido.

Quando o temporizador chegar a zero, irá soar um aviso sonoro e o símbolo  irá piscar no visor. Prima qualquer tecla para parar o aviso sonoro e o símbolo irá desaparecer.

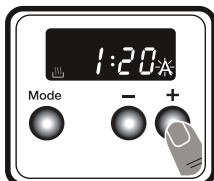
Ajuste de hora semiautomático (período de cozedura)

Esta função ajudará a cozinhar durante um período de tempo fixo. Um limite de tempo entre 0 e 10 horas poderá ser definido. Prepare os alimentos para cozinhar e coloque-os no forno.

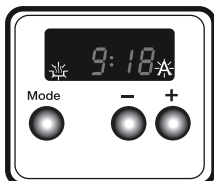
1. Selecione a função de cozinhar e a temperatura desejadas utilizando os botões giratórios.




2. Prima "MODE" (MODO) até ver "dur" no ecrã. O símbolo "A" irá piscar.



3. Selecione o período de tempo de cozedura desejado utilizando os botões "+" e "-".



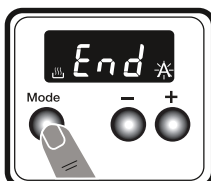
4. A hora atual do dia irá reaparecer no ecrã e os símbolos "A" e  permanecerão acesos.

Quando o temporizador chegar a zero, o forno irá desligar, irá soar um aviso sonoro e o símbolo "A" irá piscar no visor. Rode ambos os botões giratórios para a posição "0" e prima qualquer botão no temporizador para parar o som. O símbolo irá desaparecer e o temporizador irá voltar à função manual.

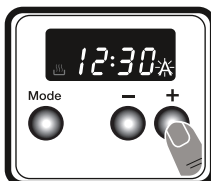
Ajuste de hora semiautomático (hora de fim)

Esta põe o forno a trabalhar automaticamente para que a cozedura termine dentro do tempo indicado. Pode definir a hora final até 10 horas após a hora atual do dia. Prepare os alimentos para cozinhar e coloque-os no forno.

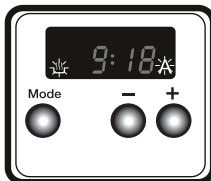
1. Selecione a função de cozinhar e a temperatura desejadas utilizando os botões giratórios.




2. Prima "MODE" (MODO) até ver "end" (fim) no ecrã. O símbolo "A" e a hora atual do dia irão começar a piscar.



3. Utilize os botões "+" e "-" para definir a hora de final desejada.



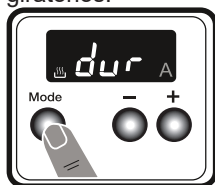
4. A hora atual irá reaparecer no ecrã e os símbolos "A" e  permanecerão acesos.

Quando o temporizador chegar a zero, o forno irá desligar, irá soar um aviso sonoro e o símbolo "A" irá piscar no visor. Rode ambos os botões giratórios para a posição "0" e prima qualquer tecla no temporizador para parar o som. O símbolo irá desaparecer e o temporizador irá voltar à função manual.

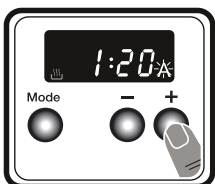
Programação totalmente automática

Esta função é utilizada para começar a cozinhar após um determinado período de tempo e para uma duração de tempo específica. Pode definir a hora final até 10 horas após a hora atual do dia. Prepare os alimentos para cozinhar e coloque-os no forno.

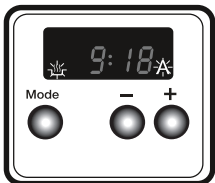
1. Selecione a função de cozinhar e a temperatura desejadas utilizando os botões giratórios.




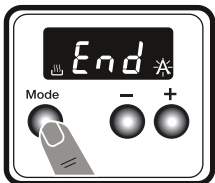
2. Prima "MODE" (MODO) até ver "dur" no ecrã. O símbolo "A" irá piscar.



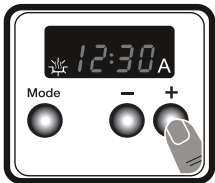
3. Selecione o período de tempo de cozedura desejado utilizando os botões "+" e "-".



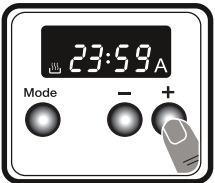
4. A hora atual irá reaparecer no ecrã e os símbolos "A" e  irão permanecer acesos.



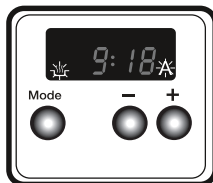
5. Prima "MODE" (MODO) até ver "end" (fim) no ecrã. O símbolo "A" e a hora atual do dia irão piscar.




6. Selecione a hora de fim desejada utilizando os botões "+" e "-".



7. Adicione o período de cozedura à hora atual do dia. Pode definir uma hora até 23 horas e 59 minutos depois disto.



8. A hora atual irá reaparecer no ecrã e os símbolos "A" e  permanecerão acesos.

O tempo operativo irá ser calculado e o forno irá arrancar automaticamente para que a cozedura termine na hora de término definida. Quando o temporizador chegar a zero, o forno irá desligar, irá soar um aviso sonoro e o símbolo "A" irá piscar no visor. Rode ambos os botões giratórios para a posição "0" e prima qualquer tecla para parar o som. O símbolo irá desaparecer e o temporizador irá voltar à função manual.

Ajuste de Som

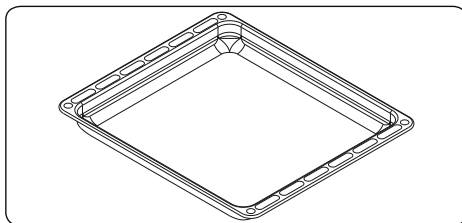
Para ajustar o volume do aviso sonoro audível, prima o botão "MODE" (MODO) três vezes enquanto o sinal estiver a soar. O botão giratório do seletor de função do forno deverá estar na posição "0". "L3" irá surgir no ecrã do visor. Prima os botões "+" e "-" para ajustar o nível de som. Liberte os botões e, após alguns segundos, o volume do sinal sonoro será definido.

4.3. ACESSÓRIOS

Tabuleiro Fundo

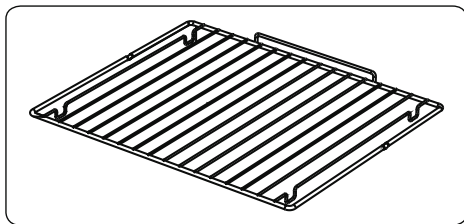
O tabuleiro fundo é mais adequado para cozinhar guisados.

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

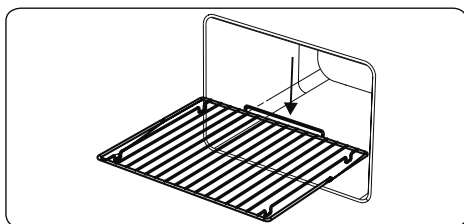


Rede de Arame

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.



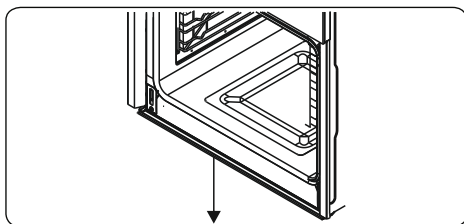
Coletor de Água

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

AVISO 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.

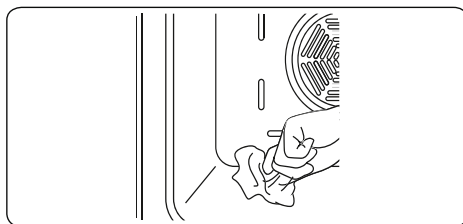
AVISO Não utilize detergentes que contenham partículas uma vez que estas poderão arranhar o vidro, as partes esmaltadas e/ou pintadas do seu eletrodoméstico.

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

AVISO 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.



Limpeza pirolítica

AVISO NOTA: Antes de ativar a função de limpeza pirolítica, remova qualquer derrame em excesso e certifique-se de que o forno está vazio. Não deixe nada dentro do forno, como por exemplo, grelhas, tabuleiros ou prateleiras e suportes de forno

(se disponíveis), uma vez que poderão ficar danificados durante a limpeza pirolítica.

- A cavidade do forno está revestida de um esmaltado especial que é resistente a altas temperaturas. Durante a operação de limpeza pirolítica, a temperatura no interior do forno pode atingir cerca de 475 °C.
- Enquanto a função de limpeza pirolítica estiver a decorrer, a porta do forno irá bloquear automaticamente para sua segurança. Após a limpeza estar completa, a ventoinha de arrefecimento irá começar a funcionar e o forno irá permanecer bloqueado até ter arrefecido.
- É aconselhável que limpe o forno com uma esponja embebida em água quente, após a operação de cozedura ou o ciclo de limpeza pirolítica ter sido realizado.
- Durante a operação pirolítica, um odor e alguns fumos irão emanar devido à destruição de resíduos de comida dentro do forno. Isto é normal. Os fumos de limpeza de forno poderão ser fatais para pássaros, crianças e animais de estimação portanto, todos deverão ser mantidos afastados até que a operação esteja completa.
- A área onde o forno está instalado deverá ser mantida bem ventilada, especialmente durante a função de limpeza pirolítica e quaisquer portas que se dirijam para a área deverão ser fechadas para evitar a passagem de odor e fumos.

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 apenas 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.

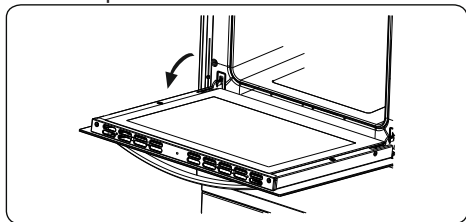
Limpeza de superfícies pintadas (se disponível)

- Nódos 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-nódos, 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.

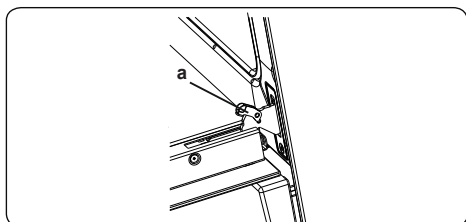
Remoção da Porta do Forno

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

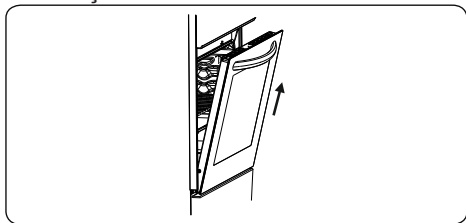
1. Abrir a porta do forno.



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



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



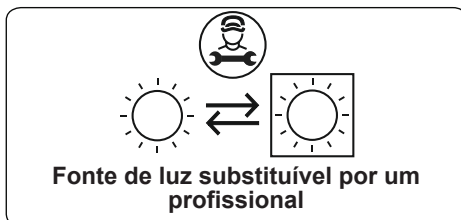
5.2. MANUTENÇÃO

⚠ 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.

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. |
| A porta do eletrodoméstico não pode ser aberta; o símbolo de bloqueio de porta ou a luz de sinal acende no visor. | A porta do eletrodoméstico é bloqueada devido à função pirolítica. | Aguarde até que o compartimento de cozedura tenha arrefecido e o símbolo de bloqueio de porta apague. |
| 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 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. |
| Após o ciclo de limpeza de "pirólise", não é possível selecionar uma função. | O próprio forno opera a ventoinha de arrefecimento após a "pirólise". | Verifique se o dispositivo de bloqueio da porta está desligado. Se não estiver desligado, o forno está ainda no período de arrefecimento. Durante o período de ventoinha de arrefecimento, nenhuma função de cozinhado pode ser operada. |

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.

| | | |
|---|---------------------|---------------|
| Marca | | taurus |
| Modelo | | HM664IXD PYRO |
| Tipo de forno | | ELÉTRICO |
| Massa | kg | 33,8 |
| Índice de eficiência energética - convencional | | 104,9 |
| Índice de eficiência energética - forçado com ventoinha | | 95,1 |
| Classe de energia | | A |
| Consumo energético (eletricidade) - convencional | kilowatt-hora/ciclo | 0,86 |
| Consumo energético (eletricidade) - forçado com ventoinha | kilowatt-hora/ciclo | 0,78 |
| Número de cavidades | | 1 |
| Fonte de calor | | ELÉTRICO |
| Volume | l | 64 |
| 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.

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 |

CONTINGUT

| | |
|--|----|
| 1.INSTRUCCIONS DE SEGURETAT | 4 |
| 1.1 Advertències generals de seguretat | 4 |
| 1.2 Advertències d'instal·lació | 7 |
| 1.3 Durant l'ús | 7 |
| 1.4 Durant la neteja i el manteniment..... | 9 |
| 2.INSTAL·LACIÓ I PREPARACIÓ PER A L'ÚS | 11 |
| 2.1 Instruccions per a l'instal·lador | 11 |
| 2.2 Instal·lació del forn | 11 |
| 2.3 Connexió elèctrica i seguretat | 13 |
| 3.CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE | 14 |
| 4.ÚS DEL PRODUCTE | 15 |
| 4.1 Comandaments del forn | 15 |
| 4.2 Taula de cocció..... | 16 |
| 4.3 Ús del temporitzador digital..... | 16 |
| 4.4 Accessoris | 19 |
| 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 |

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 preueu 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. S'ha de tenir cura i evitar tocar els elements de calefacció. 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.

- 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 les superfícies del forn. 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 mentre estigui en ús.

- Durant les operacions pirolítiques, elimineu qualsevol vessament en excés, les safates de forn, els suports de les safates, les graelles i tots els accessoris abans de netejar-los.
- 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 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 pugin a la porta del forn ni s'asseguin quan estigui obert.
- Assegureu-vos de mantenir els nens i els animals lluny d'aquest aparell.

1.2 ADVERTÈNCIES D'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 responsabilitza 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 un defecte, no utilitzeu l'aparell i poseu-vos en contacte immediatament amb un agent de servei qualificat. Els materials utilitzats per 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 dels efectes atmosfèrics. No l'exposeu a efectes com el sol, la pluja, la neu, la pols o la humitat excessiva.
- Els materials que envolten l'aparell 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 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.

Declaració de conformitat de la CE

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.

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 coccio 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

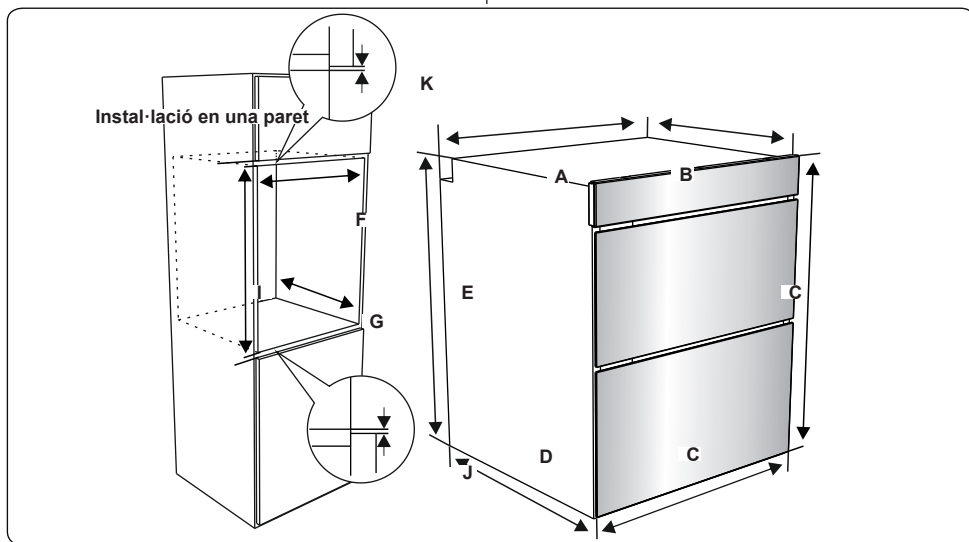
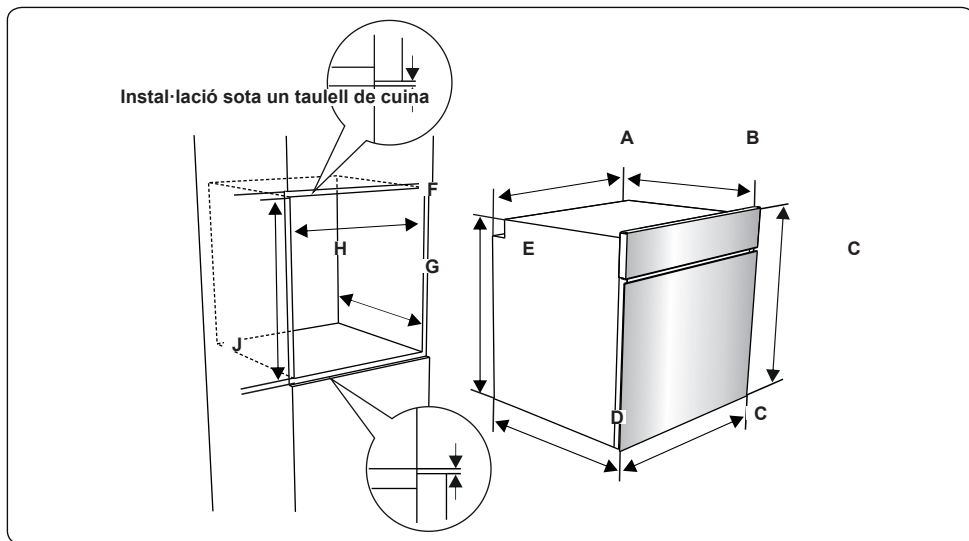
Instruccions generals

- 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.

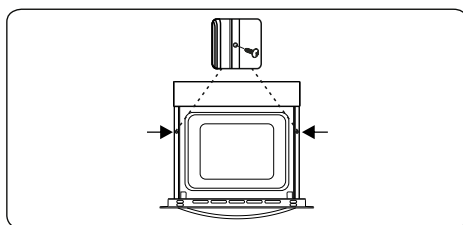
2.2 INSTAL·LACIÓ DEL FORN

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 coccio 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 | | |



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.

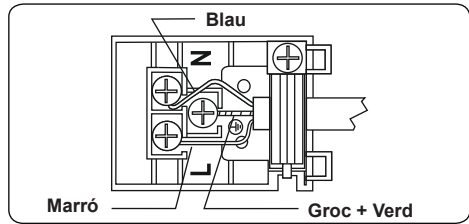


2.3 CONNEXIÓ ELÈCTRICA I SEGURETAT

⚠️ 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'utilitzin 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.

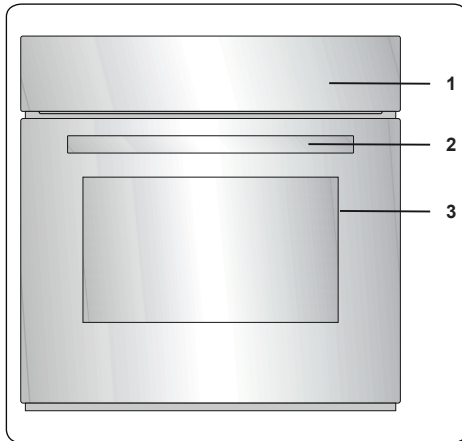


3. CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE



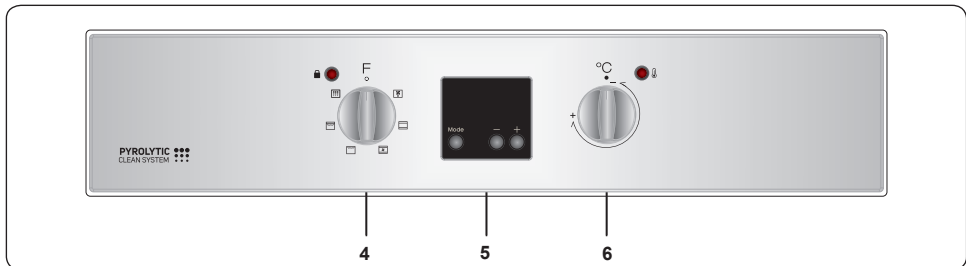
Important: Les especificacions del producte varien i l'aparença de l'electrodomèstic pot diferir de la que es mostra en les figures següents.

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

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.

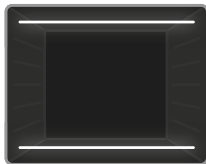
Funcions del forn

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



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 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

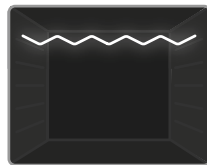
de cocció estàtica emet calor i assegura una cocció uniforme dels aliments. És ideal per fer pastissos, pasta al forn, lasanyes i pizzes. Es recomana preescalfar el forn durant 10 minuts i no utilitzar més d'un nivell a la vegada en aquesta funció.



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 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.

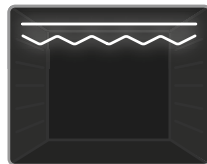


Funció grill El termòstat del forn i els indicadors lluminosos s'encendran i l'element calefactor del grill començarà a funcionar.

Aquesta funció s'utilitza per rostir i torrar els aliments en 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 grill ràpida El termòstat del forn i els indicadors lluminosos s'engegaran i els elements d'escalfament inferiors i 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 de neteja pirolítica Aquesta funció permet netejar a fons l'interior del forn.






Advertència Abans d'activar la funció de neteja pirolítica, elimineu els esquitxos i assegureu-vos que el forn estigui buit. No deixeu res a l'interior de la cavitat del forn per tal d'evitar danys.

- Abans d'activar la funció de neteja pirolítica, traieu les graelles del forn i els suports (si n'hi ha) i assegureu-vos que

la porta del forn estigui tancada.

- La porta del forn es bloquejarà quan s'iniciï la funció pirolítica.
- Quan la funció de neteja pirolítica estigui activada, s'aconsella no emprar la placa de cocció si està ubicada a sobre del forn. Això podria causar un sobreescalfament i provocar danys als dos aparells.
- Durant el cicle de neteja pirolítica, la porta del forn s'escalfarà. Mantingueu els nens allunyats del forn fins que s'hagi refredat.
- Al final del procés de neteja pirolítica, la pantalla mostrarà l'hora del dia.

4.2 Taula de Cocció

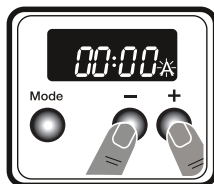
| Funció | Plats |  |  |  |
|--------------|---------------|---|---|---|
| | | | °C | min. |
| Forn estàtic | Pasta de full | 1 - 2 | 170-190 | 35-45 |
| | Pastissos | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
| | Galetes | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
| | Guisats | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Pollastre | 1 - 2 | 200 | 45-60 |
| Ventilador | Pasta de full | 1 - 2 | 170-190 | 25-35 |
| | Pastissos | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
| | Galetes | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
| | Guisats | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Pollastre | 1 - 2 | 200 | 45-60 |
| Graella | Mandonguilles | 4 | 200 | 10-15 |
| | Pollastre | * | 190 | 50-60 |
| | Llonzes | 3 - 4 | 200 | 15-25 |
| | Bistecs | 4 | 200 | 15-25 |

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

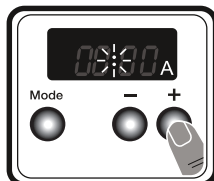
4.3 Ús del Temporitzador Digital

Control del temps

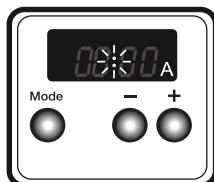
Cal configurar el temps abans d'utilitzar el forn. Un cop connectat, els símbols "A" i "000" parpel·lejaran a la pantalla.



1. Premeu els botons "+" i "-" simultàniament. Els punts al mig de la pantalla començaran a parpel·lejar.



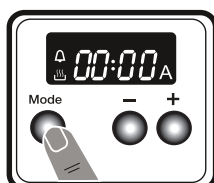
2. Configureu el temps amb els botons "+" i "-", mentre parpel·leguen els punts.




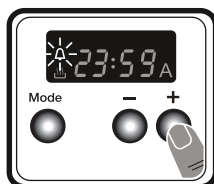
3. Al cap d'uns segons, els punts deixaran de parpel·lejar i quedaran il·luminats.


Control del temps amb avis sonor

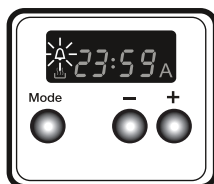
L'avis sonor del temps es pot establir en qualsevol moment entre les 0.00 i les 23.59 hores. L'avis sonor del temps només té finalitats d'advertència i el forn no s'activarà amb aquesta funció.





1. Premeu "MODE". El símbol  començarà a parpel·lejar i apareixerà "000".



2. Seleccioneu el període de temps desitjat amb les tecles "+" i "-" mentre parpel·leja. .



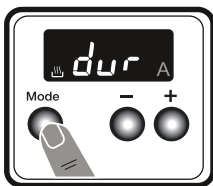
3. El símbol  quedarà il·luminat, es desarà el temps i l'avis quedarà fixat.

Quan el temporitzador arribi a zero, se sentirà un avís sonor i el símbol  parpellejarà a la pantalla. Premeu qualsevol tecla per aturar l'avís sonor i el símbol desapareixerà.

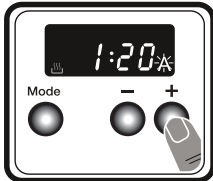
Control del temps semiautomàtic (període de cocció)

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.

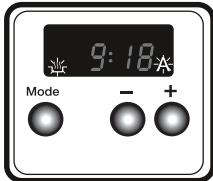
1. Seleccioneu la funció de cocció desitjada i la temperatura amb els botons reguladors.




2. Premeu "MODE" fins que veieu "dur". El símbol "A" parpellejarà.



3. Seleccioneu el període de temps de cocció desitjat amb els botons "+" i "-".



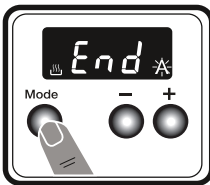
4. L'hora actual tornarà a aparèixer a la pantalla i els símbols "A" i  s'il·luminaran.

Quan el temporitzador arribi a zero, el forn s'apagarà, sonarà un avís sonor i el símbol "A" parpellejarà. Gireu els dos comandaments de control fins a la posició "0" i premeu qualsevol tecla del temporitzador per aturar el so. El símbol desapareixerà i el temporitzador tornarà a la funció manual.

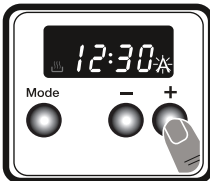
Control del temps semiautomàtic (temps de finalització)

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.

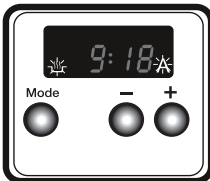
1. Seleccioneu la funció de cocció desitjada i la temperatura amb els botons reguladors.




2. Premeu "MODE" fins que veieu "end" a la pantalla. El símbol "A" i l'hora del dia començaran a parpellejar.



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



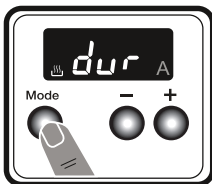
4. L'hora del dia tornarà a aparèixer a la pantalla i els símbols "A" i  s'il·luminaran.

Quan el temporitzador arribi a zero, el forn s'apagarà, sonarà un avís sonor i el símbol "A" parpellejarà. Gireu els dos botons reguladors fins a la posició "0" i premeu qualsevol tecla del temporitzador per aturar el so. El símbol desapareixerà i el temporitzador tornarà a la funció manual.

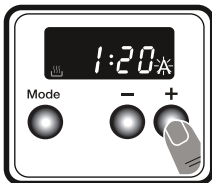
Programació completa automàtica

Aquesta funció s'utilitza per començar a cuinar després d'un determinat període de temps i durant una certa durada. Es pot programar un temps fins arribar a 10 hores després de l'hora actual. Prepareu els aliments que haureu de cuinar i poseu-los al forn.

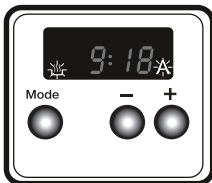
1. Seleccioneu la funció de cocció desitjada i la temperatura amb els botons reguladors.



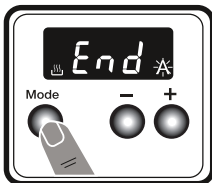
2. Premeu "MODE" fins que veieu "dur". El símbol "A" parpellejarà.



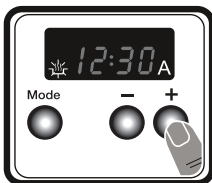
3. Seleccioneu el període de temps de cocció desitjat amb els botons "+" i "-".



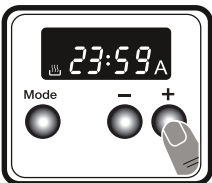
4. L'hora del dia tornarà a aparèixer a la pantalla i els símbols "A" i ☞ s'il·luminaran.



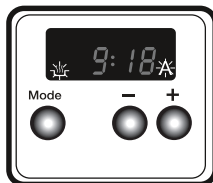
5. Premeu "MODE" fins que veieu "end" a la pantalla. El símbol "A" i l'hora del dia parpellejaran.



6. Seleccioneu el temps de finalització amb els botons "+" i "-".



7. 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.



8. L'hora actual reapareixerà 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 perquè la cocció acabi en el temps de finalització establert. Quan el temporitzador arribi a zero, el forn s'apagarà, sonarà un avis sonor i el símbol "A" parpellejarà. 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.

Configuració del so

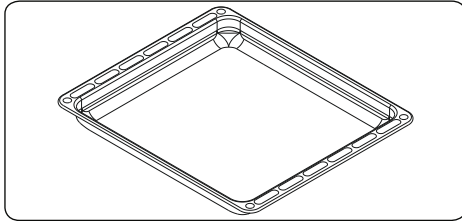
Per configurar el volum del so d'avis, premeu el botó "MODE" tres vegades mentre sona el senyal. El botó regulador que permet seleccionar la funció del forn ha d'estar en la posició "0". "L3" apareixerà en la pantalla de visualització. Premeu els botons "+" i "-" per configurar el nivell del so. Deixeu de pressionar els botons i, al cap d'uns segons, es configurarà el volum del senyal sonor.

4.4 ACCESSORIS

Safata fonda

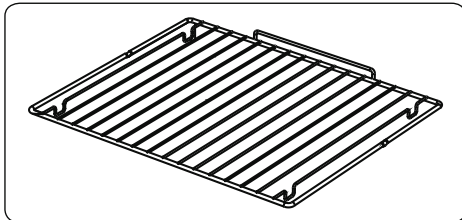
La safata fonda és la més adequada per als guisats.

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



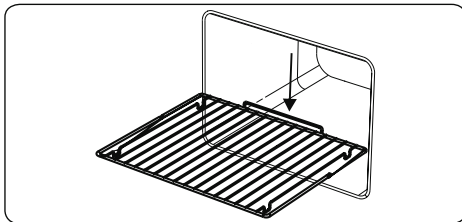
Graella

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.



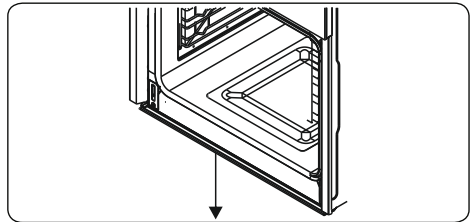
Col·lector d'aigua

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.

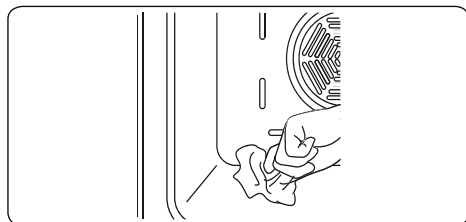
- Si es vessa un líquid, netegeu-lo immediatament per evitar que es malmeti alguna part del forn.



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. Després, torneu a netejar el forn amb un drap humit i eixugueu-lo.
- És possible que, ocasionalment, calgui utilitzar un producte líquid per fer-ne una neteja a fons.



Neteja pirolítica

⚠️ ADVERTÈNCIA: Abans d'activar la funció de neteja pirolítica, elimineu els esquitxos i assegureu-vos que el forn estigui buit. No deixeu res a l'interior del forn, com ara graelles, safates, o suports de forn (si n'hi ha), ja que es podrien fer malbé durant la neteja pirolítica.

- L'interior del forn està recobert amb un esmalt especial resistent a altes temperatures. Durant l'operació de neteja pirolítica, la temperatura interna del forn pot arribar a uns 475 °C.
- Per a la vostra seguretat, la porta del forn es tancarà automàticament mentre la funció de neteja pirolítica estigui en funcionament. Un cop finalitzada la neteja, començarà a funcionar el ventilador de refredament i el forn romandrà tancat fins que s'hagi refredat.
- Convé eixugar el forn amb una esponja mullada amb aigua calenta, després que s'hagi efectuat cada operació de cocció o cicle de neteja pirolítica.
- Durant l'operació pirolítica es poden desprendre olors i fums a causa de la destrucció de residus d'aliments dins del forn. Això és normal. Els fums de neteja del forn podrien ser mortals per a ocells, nens i mascotes, per la qual cosa s'han de mantenir allunyats fins que l'operació s'hagi completat.
- La zona en què s'instal·li el forn s'ha de mantenir ben ventilada, sobretot durant la funció de neteja pirolítica, i les portes que donin accés a la zona s'han de tancar per evitar que l'olor i el fum es propagui per tot arreu.

Neteja de les parts de vidre

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

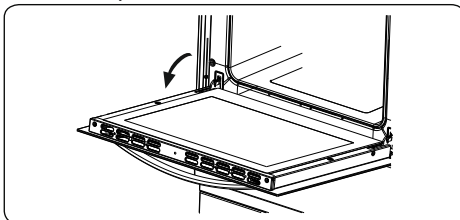
Neteja de les superfícies pintades (si n'hi ha)

- 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.

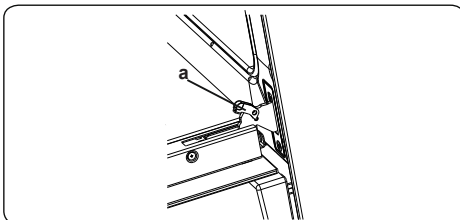
Extracció de la porta del forn

Abans de netejar el vidre de la porta del forn, cal desmuntar la porta, com es mostra a continuació.

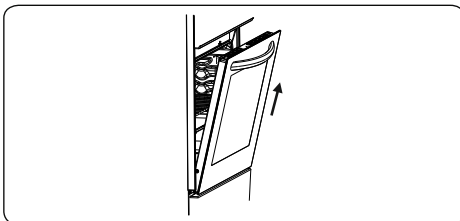
1. Obriu la porta del forn.



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



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



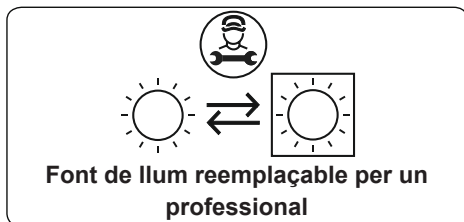
5.2 MANTENIMENT

⚠️ 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.
- Inserir 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.



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

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 s'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 espalltat. S'ha interromput el subministrament elèctric o està desconnectat. | Substituiu 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 pot obrir la porta de l'aparell. S'encén el símbol de bloqueig de la porta o l'indicador lluminós. | La porta de l'aparell està tancada a causa de la funció pirolítica. | Espereu fins que el compartiment de cocció s'hagi refredat i s'apagui el símbol de bloqueig de la porta. |
| No es poden prémer els botons del temporitzador. | Hi ha alguna substància estranya entre els botons del temporitzador. Model tàctil: hi ha humitat al tauler de control. La funció de bloqueig de tecles està activada. | Elimineu la substància estranya i torneu a intentar-ho. Elimineu la humitat i torneu a intentar-ho. Comproveu si la funció de bloqueig de tecles està configurada. |
| El ventilador del forn fa soroll. | Les safates del forn vibren. | Consulteu que el forn estigui anivellat. Comproveu que les safates i qualsevol altre estri de cocció no estigui vibrant ni en contacte amb el panell posterior del forn. |
| Després del cicle de neteja de piròlisi, no és possible seleccionar una funció. | El forn es refreda per si mateix i fa funcionar el ventilador de refrigeració després de la piròlisi. | Verifiqueu si el dispositiu de bloqueig de la porta s'ha apagat. Si no ho ha fet, el forn continua en període de refredament. Durant el període de refredament del ventilador, no es pot utilitzar cap funció de cocció. |

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.

7. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES






7.1 FITXA ENERGÈTICA

| | | |
|--|-----------|---------------|
| Marca | | taurus |
| Model | | HM664IXD PYRO |
| Tipus de forn | | ELÈCTRIC |
| Massa | kg | 33,8 |
| Índex d'eficiència energètica - convencional | | 104,9 |
| Índex d'eficiència energètica - amb aire | | 95,1 |
| Classe energètica | | A |
| Consum d'energia (electricitat) - convencional | kWh/cicle | 0,86 |
| Consum d'energia (electricitat) - amb aire | kWh/cicle | 0,78 |
| Nombre de cavitats | | 1 |
| Font de calor | | ELÈCTRIC |
| Volum | l | 64 |
| Aquest forn compleix amb la norma EN 60350-1 | | |
| Consells d'estalvi d'energia | | |
| Forn | | |
| - Cuini els àpats junts, si és possible | | |
| . | | |
| - Preescalafi el forn durant poc temps. | | |
| . | | |
| - No allargui el temps de cocció | | |
| . | | |
| - No obliidi apagar el forn al final de la cocció. | | |
| . | | |
| - No obri la porta del forn durant el període de cocció. | | |

Благодаря 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 |

СЪДЪРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1.ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ | 4 |
| 1.1 Общи предупреждения за безопасност | 4 |
| 1.2 Предупреждения при монтажа | 7 |
| 1.3 По време на употреба | 8 |
| 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 | 16 |
| 4.3 Употреба на цифровия таймер | 16 |
| 4.4 Аксесоари | 18 |
| 5.ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА | 19 |
| 5.1 Почистване | 19 |
| 5.2 Поддръжка..... | 21 |
| 6.ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ | 22 |
| 6.1 Отстраняване на неизправности | 22 |
| 6.2 Транспортиране | 23 |

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.

- 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 нагорещат след кратък период по време на употреба.
- Не използвайте силни абразивни почистващи препарати или тел за почистване на повърхностите на фурната. Възможно е повърхностите да се надраскат, което да доведе до 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 нагорещат при готвене или печене на грил. Пазете малките деца далеч от уреда, докато го използвате.

- При пиролитично почистване премахвайте излишните разливи, лавиците на фурната, опорите за лавиците, телените лавици и всички принадлежности преди почистване.

- 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.
- 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 бъде 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 седат 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.
- 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 дефект не използвайте уреда и се свържете с квалифициран сервизен агент незабавно. Използваните за опаковане на уреда материали (найлон, тиксо стиропяна и др.) могат да бъдат вредни за децата и трябва да се събират и отстраняват незабавно.
- Защитете уреда срещу атмосферни влияния. Не излагайте на въздействия като слънце, дъжд, сняг, прах или твърде голяма влажност.
- Материалът около уреда трябва да може да издържи 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 проветрена.
- Внимавайте при отварянето на вратата на фурната по време на готвене. Горещата пара от фурната може да причини изгаряния.
- Не поставяйте възпламеними или горими материали във 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.


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

С **Е** 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 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.

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. Условиата 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 (телените 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 С°.

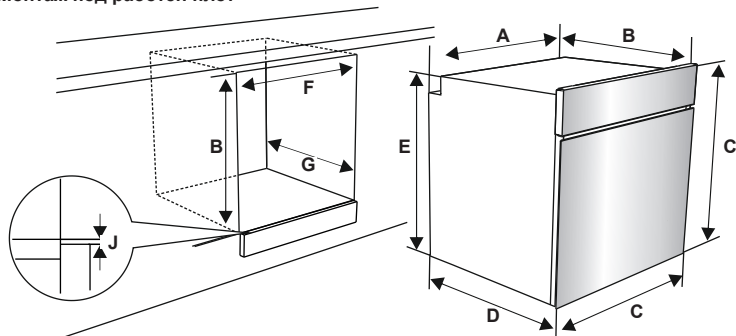
- Уредът не трябва да се монтира директно над съдомиялни машини, хладилници, фризери, перални или сушилни.

2.2 МОНТАЖ НА ФУРНАТА

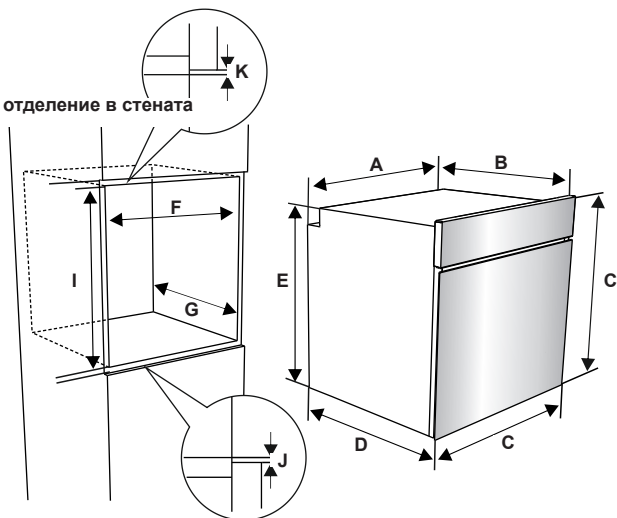
Уредите се доставят с комплекти за инсталация и могат да бъдат монтирани на работен плот с подходящите размери. Размерите за монтаж на котлон и фурна са дадени по-долу.

| | | | |
|--------|-----|-------------------|---------|
| 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 |
| D (mm) | 575 | мин. J/K (mm) | 5/10 |
| E (mm) | 576 | | |

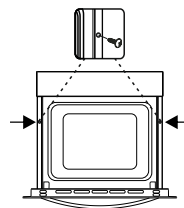
Монтаж под работен плот



Монтаж в отделение в стената



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.



2.3 ЕЛЕКТРИЧЕСКА ВРЪЗКА И БЕЗОПАСНОСТ

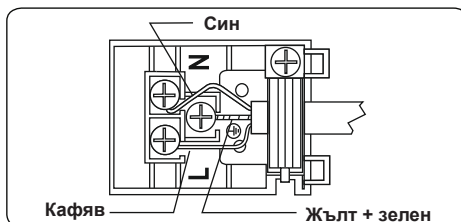
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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.

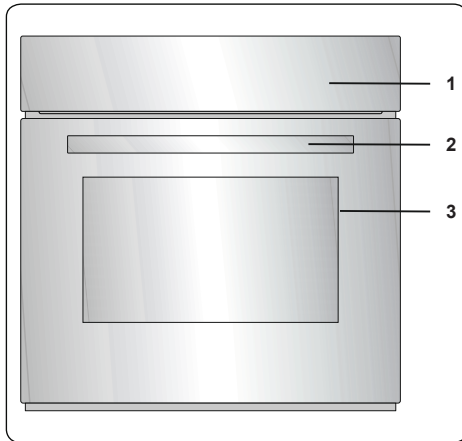


3. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА



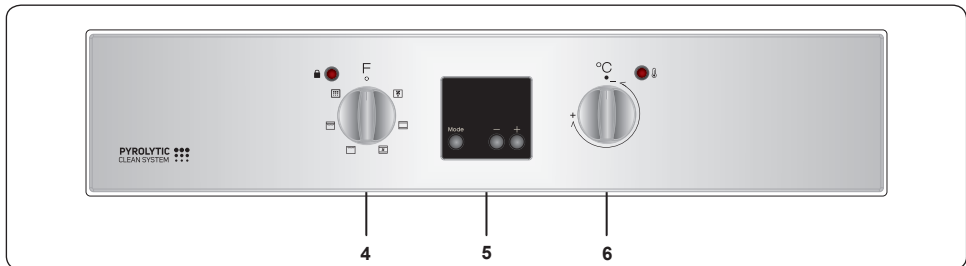
Важно: Спецификациите на продукта са различни и изгледът на продукта може да се различава от показания на следващите фигури.

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

4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА

4.1 БУТОНИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА ФУРНАТА

Бутон за управление на функциите на фурната

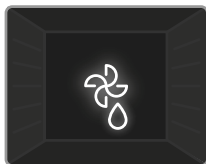
Завъртете бутона до съответния символ на желаната функция за готвене. За подробности за различните функции вижте "Функции на фурната".

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 могат да се различават от посочените поради различия в моделите.



Размразяване:

Светлинните индикатори на фурната се активират, а вентилаторът се включва. При използване на функция размразяване, поставете

замразената храна върху стелаж в третото гнездо от долу нагоре. Препоръчва се под храната да бъде поставяна тава за събиране на водата, получена при размразяването. С тази функция можете единствено да размразите храната, не и да я сготвите.



Статично готвене:

Светлинните индикатори на фурната и на термостата се активират. Горният и долният нагревател се включват. При функцията Статично готвене уредът излъчва

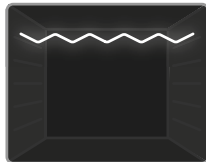
топлина, която гарантира равномерно изпичане на храната, което е идеално за приготвяне на сладкиши, кексове, тестени храни, лазаня и пица. При използване на тази функция се препоръчва десетминутно предварително затопляне на фурната и готвене само на единия от стелажите.



Вентилатор:

Светлинните индикатори на фурната и на термостата се активират. Горният, долният нагревател и вентилаторът на фурната

се включват. Тази функция е много удобна за приготвяне на печива. Готвенето се изпълнява с помощта на долния и горния нагреватели плюс вентилатора, осигуряващ въздушна циркулация. Това придава лек "грил ефект" на храната. Препоръчва се десетминутно предварително затопляне на фурната.

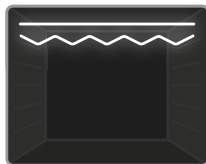


Печене на грил:

Светлинните индикатори на фурната и на термостата се активират. Нагревателят на грила се включва. Използвайте горните стелаж на

фурната, функцията служи за печене на грил и препичане на храни. При нея се използват горните стелаж на фурната. Лекко намажете решетката с масло, за да предотвратите залепване и поставете храната в нейния център. Винаги поставяйте тава за оттичане на мазнина под решетката. Препоръчва се десетминутно предварително затопляне на фурната.

⚠ Предупреждение: При печене на грил вратата на фурната трябва да бъде затворена, а температурата настроена на 190°C.



Бързо печене на грил:

Светлинните индикатори на фурната и на термостата се активират. Грилът и горният нагревател се включват. Тази функция служи за

по-бързо печене на грил на храни с голяма повърхност, напр. месо. Използвайте горните стелаж на фурната. Лекко намажете решетката с масло, за да предотвратите залепване и поставете храната в нейния център. Винаги поставяйте тава за оттичане на мазнина под решетката. Препоръчва се десетминутно предварително затопляне на фурната.

⚠ Предупреждение: При печене на грил вратата на фурната трябва да бъде затворена, а температурата настроена на 190°C.



Функция Пиролитично почистване:

Позволява цялостно почистване на вътрешността на фурната.

⚠ Предупреждение: Преди активиране на функцията за пиролитично почистване премахнете разсипаната храна и се уверете, че фурната е празна. Не оставяйте нищо във вътрешността на фурната, тъй като е възможно да се причинят повреди.

- Преди активиране на функцията за пиролитично почистване извадете металната решетка и носачите (ако такива са налични). Уверете се, че вратата на фурната е затворена.
- При стартиране на функцията вратата се заключва.
- Препоръчва се докато функцията е активирана да не използвате готварския плот, ако такъв е монтиран върху фурната. Възможно е това да доведе до прегряване и да повреди и двата уреда.
- По време на изпълнение на функцията вратата на фурната се нагорещява. Децата трябва да бъдат държани настрана, докато тя не изстине.
- След като функцията приключи действието си, върху дисплея се изписва точният час от деня.

4.2 ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

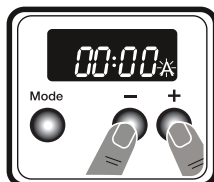
| Функция | Ястия | | | |
|----------------|----------------|-----------|---------|-------|
| | | | °C | min. |
| Статични | Бутер тесто | 1 - 2 | 170-190 | 35-45 |
| | Кекс | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
| | Бисквити | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
| | Задушаване | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Пиле | 1 - 2 | 200 | 45-60 |
| Вентилатор | Бутер тесто | 1 - 2 | 170-190 | 25-35 |
| | Кекс | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
| | Бисквити | 1 - 2 - 3 | 150-170 | 25-35 |
| | Задушаване | 2 | 175-200 | 40-50 |
| | Пиле | 1 - 2 | 200 | 45-60 |
| Печене на грил | Печени кюфтета | 4 | 200 | 10-15 |
| | Пиле | * | 190 | 50-60 |
| | Пържоли | 3 - 4 | 200 | 15-25 |
| | Бифтек | 4 | 200 | 15-25 |

*При наличие гответе с шиш за печене на пилешко месо

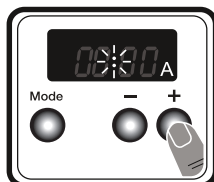
4.3 УПОТРЕБА НА ЦИФРОВИЯ ТАЙМЕР

Задаване на час

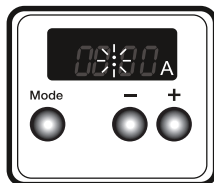
Часовникът трябва да бъде настроен преди да започнете работа с фурната. След като уредът бъде включен в електрическата мрежа, върху дисплея ще започнат да премигват символ "A" и "000".



1. Натиснете едновременно бутони "+" и "-". Точките в средата на екрана ще започнат да премигват.



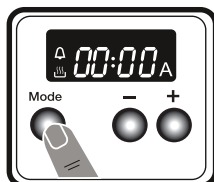
2. Регулирайте времето с помощта на бутони "+" и "-", докато точките премигват.



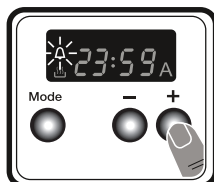
3. След няколко секунди точките ще започнат да светят без премигване.

Настройка на времето за предупредителен звуков сигнал:

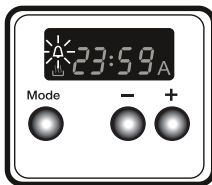
Времето за предупредителен звуков сигнал може да бъде зададено между 0:00 и 23:59 ч. То може да служи единствено за предупреждение. Тази функция няма да активира фурната.





1. Натиснете бутон "MODE". Символ Δ ще започне да премигва, а върху дисплея ще се появи надпис "000".



2. Изберете желанния времеви период с помощта на бутони "+" и "-", докато Δ премигва.



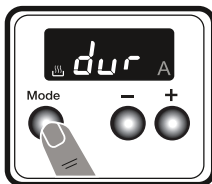
3. Символ  ще започне да свети без премигване, времето ще бъде запаметено, а предупредителният сигнал ще бъде зададен.

Когато таймерът достигне нула, ще прозвучи аудио сигнал, а символът  ще започне да премигва. С натискане на произволен бутон аудио сигналът се прекратява, а символът изчезва от дисплея.

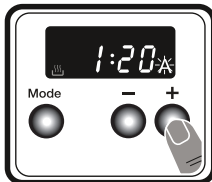
Полуавтоматично настройване на времето (времетраене на готвене)

Тази функция дава възможност за готвене във фиксиран времеви период. Времетраенето, което може да бъде зададено, е от 0 до 10 часа. Пригответе ястието и го поставете във фурната.

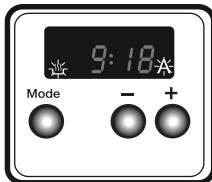
1. Изберете желаната функция и температура за готвене с помощта на приборите за управление.




2. Натиснете неколккратно бутон "MODE", докато върху дисплея бъде изписано "dur". Символ "A" ще започне да премигва.



3. Изберете желания времеви период за готвене с помощта на бутони "+" и "-".



4. Текущото време на деня ще бъде изписано на екрана, а символите "A" и  ще светят без премигване.

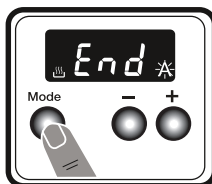
След като отброяването на таймера достигне нула, фурната ще се изключи, ще прозвучи аудио сигнал и символ "A" ще започне да премигва. Завъртете двата контролни регулатора в положение "0" и натиснете произволен бутон, докато

таймерът е включен, за прекъсване на аудио предупреждението. Символът ще изчезне, а таймерът ще бъде превключен към ръчно управление.

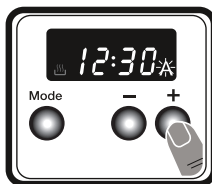
Полуавтоматично настройване на времето (време за приключване)

С помощта на тази функция фурната автоматично стартира готвене в определен момент, така че процесът да бъде завършен в зададения час. Крайният час, който може да бъде зададен посредством тази функция е до 10 часа след текущото време на деня. Пригответе ястието и го поставете във фурната.

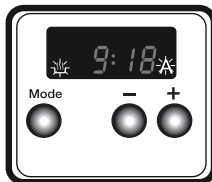
1. Изберете желаната функция и температура за готвене с помощта на приборите за управление.




2. Натиснете неколккратно бутон "MODE", докато върху дисплея бъде изписано "end". Символ "A" и текущото време на деня ще започнат да премигват.



3. Задайте желания час за приключване с помощта на бутони "+" и "-".



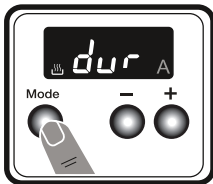
4. Текущото време на деня ще бъде изписано на екрана, а символите "A" и  ще светят без премигване.

След като отброяването на таймера достигне нула, фурната ще се изключи, ще прозвучи аудио сигнал и символ "A" ще започне да премигва. Завъртете двата контролни регулатора в положение "0" и натиснете произволен бутон, докато таймерът е включен, за прекъсване на аудио предупреждението. Символът ще изчезне, а таймерът ще бъде превключен към ръчно управление.

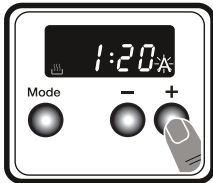
Автоматично програмиране

Функцията се използва за стартиране на готвене след определен период от време и при зададена продължителност. Крайният час, който може да бъде зададен, е до 10 часа след текущото време на деня. Пригответе ястието и го поставете във фурната.

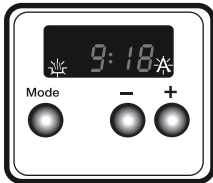
1. Изберете желаната функция и температура за готвене с помощта на приборите за управление.



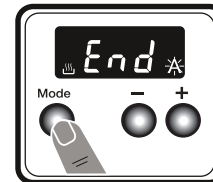
2. Натиснете неколккратно бутон "MODE", докато върху дисплея бъде изписано "dur". Символ "A" ще започне да премигва.



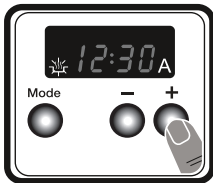
3. Изберете желания времеви период за готвене с помощта на бутони "+" и "-".



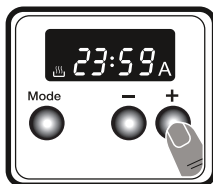
4. Текущото време на деня ще бъде изписано на екрана, а символите "A" и "☀" ще светят без премигване.



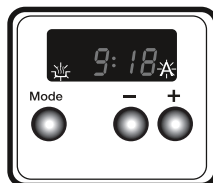
5. Натиснете неколккратно бутон "MODE", докато върху дисплея бъде изписано "end". Символ "A" и текущото време на деня ще започнат да премигват.



6. Изберете желаното време за завършване с помощта на бутони "+" и "-".



7. Добавете времетраенето на готвене към текущото време на деня. Можете да зададете време до 23 часа и 59 минути след текущото време.



8. Текущото време на деня ще бъде изписано на екрана, а символите "A" и "☀" ще светят без премигване.

Времето за работа ще бъде изчислено, а фурната ще стартира автоматично, така че готвенето да бъде завършено в предварително зададения час. След като отброяването на таймера достигне нула, фурната ще се изключи, ще прозвучи аудио сигнал и символ "A" ще започне да премигва. Завъртете двата контролни регулатора в положение "0" и натиснете произволен бутон, за прекъсване на аудио предупреждението. Символът ще изчезне, а таймерът ще бъде превключен към ръчно управление.

Регулиране на звука

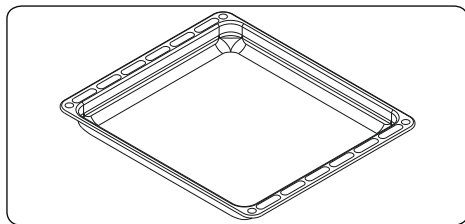
За регулиране на силата на звука на предупредителния аудио сигнал натиснете три пъти бутон "MODE" (Режим), докато сигналът звучи. Селекторът за функции на фурната трябва да бъде поставен в положение "0". Върху дисплея ще бъде изписано "L3". С помощта на бутони "+" и "-" можете да регулирате силата на звука. Освободете бутоните. След няколко секунди силата на звука на предупредителния аудио сигнал ще бъде зададена.

4.4 АКСЕСОАРИ

Дълбока тава

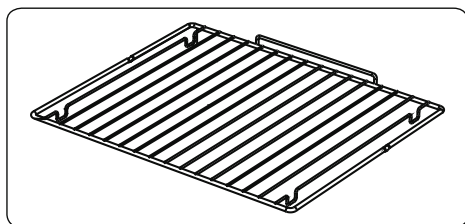
Дълбоката тава е най-добре да се използва за задушаване.

Поставете тавата в който и да е рафт и я натиснете докрай, за да се уверите, че е поставена правилно.

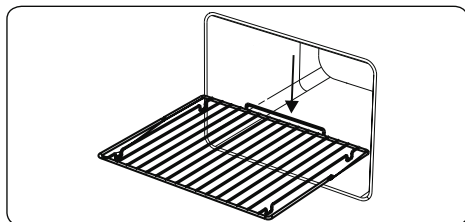


Решетъчна скара

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.



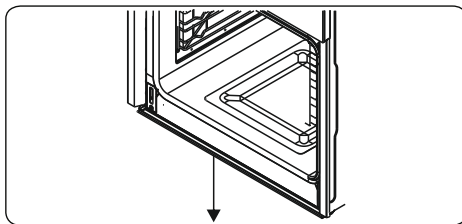
Колекторът за вода

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

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.

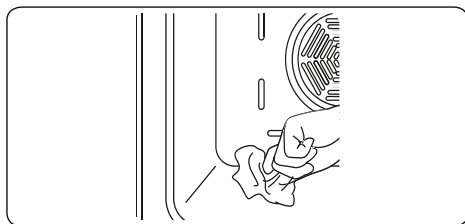
- Ако има преливане на течности, почистете незабавно, за да избегнете повреда в частите.

🚫 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.



Пиролитично почистване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди да активирате функцията за пиролитично почистване, отстранете излишните разливи и се уверете, че фурната е празна. Не оставяйте нищо във фурната като телени решетки, поставки или лавици и опори за фурна (ако има такива), тъй като те може да се повредят при пиролитично почистване.

- Кухината на фурната е покрита със специален емайл, който е устойчив на високи температури. По време на пиролитично почистване температурата във фурната може да достигне 475°C.
- Вратата на фурната ще се заключи автоматично за ваша безопасност, докато трае функцията за пиролитично почистване. След приключване на почистването охлаждащият вентилатор ще започне да работи и фурната ще остане заключена, докато се охлади.
- Препоръчва се да избърсвате фурната с гъба, накисната в топла вода, след всяко готвене или след извършване на цикъл на пиролитично почистване.
- По време на пиролитично почистване ще се отделят мирис и пушек поради разграждането на хранителни остатъци във фурната. Това е нормално. Пушеците от почистването на фурната може да са фатални за птици, деца и домашни любимци, затова техният достъп трябва да е ограничен до завършване на почистването.
- Зоната, в която е монтирана фурната, трябва да се поддържа добре проветрена, особено по време на

пиролитично почистване, и всички врати, водещи към зоната, трябва да бъдат затворени, за да се избегне преминаване на мириса и пушека.

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 само във вода. 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 домати сок върху частите от неръждаема стомана за продължително време.

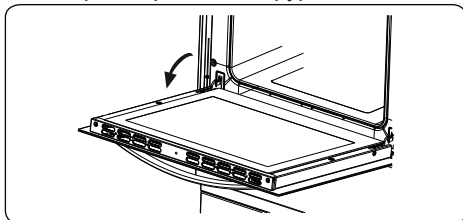
Почистване на боядисани повърхности (ако е налично)

- Петна от домати, домати 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.

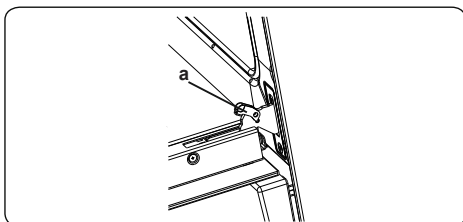
Сваляне на вратата на фурната

Преди да почистите стъклото на вратата на фурната, трябва да свалите вратата на фурната, както е показано по-долу.

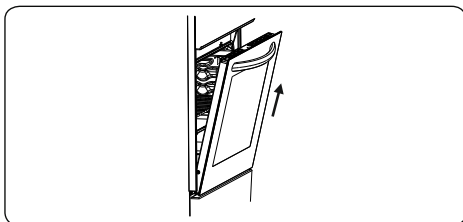
1. Отворете вратата на фурната.



2. Отворете скобата (а) (с помощта на отвертка) до крайно положение.



3. Затворете вратата, докато тя почти достигне напълно затвореното положение и извадете вратата, като я издърпате към Вас.



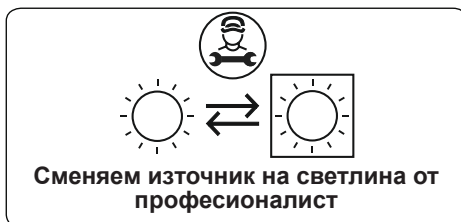
5.2 поддръжка

⚠ 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.
- 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.



⚠ Крушката е предназначена специално за употреба в домакински уреди за готвене. Не е подходящ за осветление на стаите в дома.

6. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ

6.1 ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



Ако след проверката на всички посочени стъпки все още имате проблеми с уреда, е необходимо да се свържете с упълномощен сервизен служител или квалифицирано техническо лице.

| Проблем | Възможна причина | Разрешение |
|---|---|---|
| Фурната не се включва. | Захранването е прекъснато. | Проверете дали уредът е захранен с електричество. Също така, проверете дали останалите електроуреди функционират. |
| Фурната не се затопля или не достига желаната температура. | Приборът за управление на температурата не е настроен правилно. Вратата на фурната е оставена отворена. | Проверете дали прибора за управление на температурата е настроен правилно. |
| Вътрешното осветление (ако е налично) не функционира. | Крушката е изгоряла. Захранването е прекъснато или изключено. | Сменете крушката, като се придържате към инструкциите. Уверете се, че към фурната се подава захранване. |
| Храната във фурната се пече неравномерно. | Стелажите на фурната са разположени неправилно. | Проверете дали препоръчителните температура на готвене и разпределение на стелажите са спазени. Не отваряйте вратата на фурната често, освен ако не приготвяте храна, която трябва да бъде обръщана. Ако вратата се отваря прекалено често, вътрешната температура ще бъде непостоянна и е възможно това да се отрази върху приготвянето на храната. |
| Вратата на фурната не се отваря, върху дисплея свети символ или индикация за заключване на вратата. | Вратата на фурната е заключена поради изпълнение на пиролитичната функция. | Изчакайте докато отделението за готвене се охлади и индикацията за заключване на вратата изчезне. |
| Бутоните на таймера не могат да бъдат натиснати нормално. | Между бутоните има попаднало чуждо тяло. За моделите със сензорни бутони: върху панела за управление има влага. Активирана е функцията за заключване на бутоните. | Отстранете чуждото тяло и опитайте отново. Избършете влагата и опитайте отново. Проверете дали функцията за заключване на бутоните е активирана. |
| Вентилаторът на фурната работи шумно. | Стелажите на фурната вибрират. | Проверете дали фурната е нивелирана правилно. Проверете дали стелажите или съдовете, които са поставени върху тях, не вибрират и дали не докосват задния панел на фурната. |
| След изпълнение на цикъл пиролитично почистване не може да бъде избрана функция. | Фурната се охлажда с помощта на вентилатора след изпълнение на пиролиза. | Проверете дали устройството за заключване на вратата е изключено. В случай че не е, фурната все още е в процес на охлаждане. Докато фурната се охлажда с помощта на вентилатора, не може да бъде стартирана друга функция. |

| | | |
|--|-----------|---------------|
| Марка | | TAURUS |
| Модел | | HM664IXD PYRO |
| Тип на фурната | | ЕЛЕКТРИЧЕСКИ |
| Маса | kg | 33,8 |
| Индекс на енергоефективност - обикновени фурни | | 104,9 |
| Индекс на енергоефективност - с вентилатор | | 95,1 |
| Енергиен клас | | A |
| Енергоконсумация (електрическа) - обикновени фурни | kWh/цикъл | 0,86 |
| Енергоконсумация (електрическа) - с вентилатор | kWh/цикъл | 0,78 |
| Брой кухни | | 1 |
| Топлинен източник | | ЕЛЕКТРИЧЕСКИ |
| Обем | l | 64 |
| Тази фурна съответства на EN 60350-1 | | |

Съвети за спестяване на енергия

Фурна

- Гответе ястията заедно, ако е възможно.
- Поддържайте кратко време за предварително нагриване.
- Не удължавайте времето за готвене.
- Не забравяйте да изключите фурната след готвенето.
- Не отваряйте фурната по време на готвене.

6.2 ТРАНСПОРТИРАНЕ

В случай на необходимост продуктът да бъде транспортиран, използвайте оригиналната опаковка. Спазвайте символите за транспортиране върху опаковката. Залепете всички подвижни части към продукта, за да предотвратите повреда по време на транспортиране.

Ако не разполагате с оригиналната опаковка, подгответе кутия, в която продуктът може да бъде транспортиран без повърхностите му да бъдат изложени на външни въздействия.

52405408



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 conosco.

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>

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 garantievoorzwaarden 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 praw 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 сервиси.

Най-близкия до Вас сервис 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/>

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 وفقاً 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 التالي:

<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, N° 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 |

| | | |
|--------------------|--|-----------------------------|
| 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 llot D, Nouakchott | 2225254469 / 2225251258 |
| Mexico | Rosas Moreno N° 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 |

taurus

www.taurus-home.com

30/08/2022