



EN Use

RO Utilizare

FR Utilisation

ES Uso

PL Użytkowanie

PT Utilização

DE Benutzung

TR Kullanım

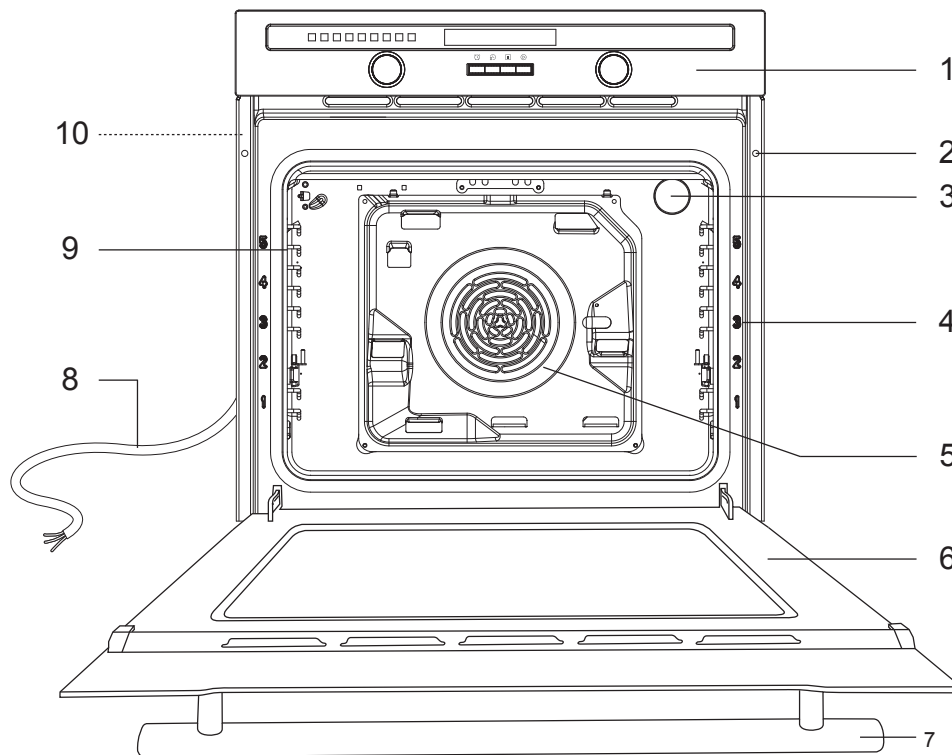
RUS Использование

Antes de empezar



ADVERTENCIA: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.

Funcionamiento y ajustes



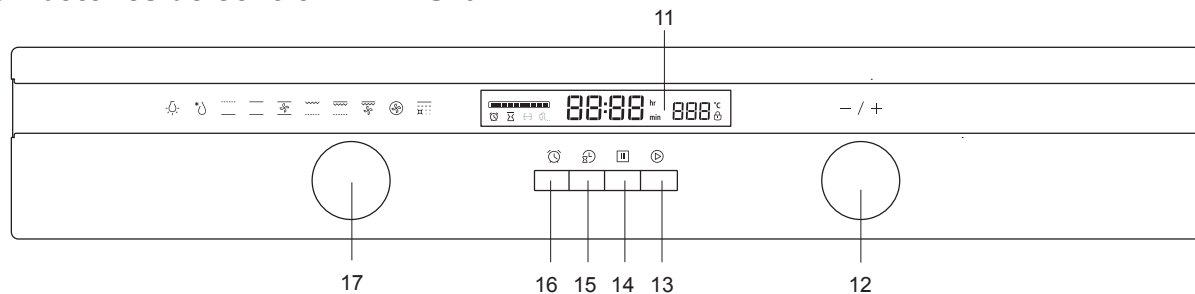
1	Panel de control	6	Puerta
2	Orificios de fijación (2)	7	Tirador
3	Lámpara del horno	8	Cable de alimentación
4	Marcas de nivel de las rejillas	9	Guías laterales
5	Ventilador	10	Asas de transporte

Nota:

Este diagrama puede no reflejar exactamente la disposición del aparato.

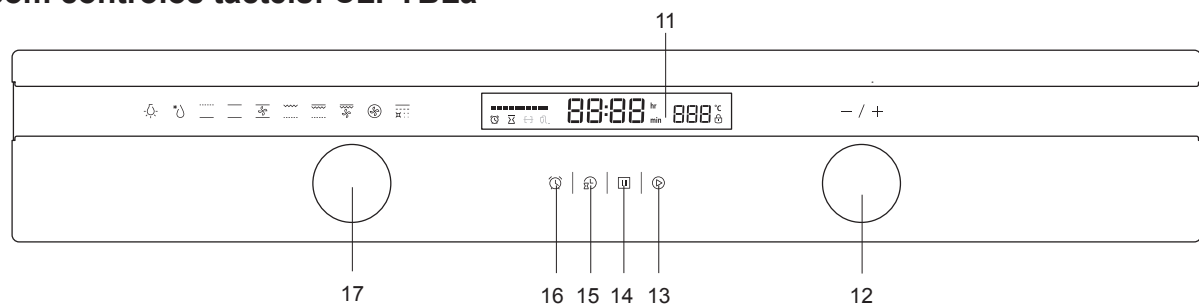
Los niveles de las rejillas están numerados de abajo arriba. Los niveles 4 y 5 se utilizan sobre todo para la función de grill. Consulte las instrucciones de cocción que se ofrecen en este manual para determinar cuál es el mejor nivel de la rejilla para sus platos.

Modelo con botones de control: CLPYSTa



11	Exposición	15	Temporizador ⌚
12	Selector F2 “-/+”	16	Alarma 🚨
13	Botón de inicio ▶	17	Selector de función F1
14	Botón de parada ■		

Modelos con controles tácteis: CLPYBLa



11	Exposición	15	Temporizador ⌚
12	Selector F2 “-/+”	16	Alarma 🚨
13	Botón de inicio ▶	17	Selector de función F1
14	Botón de parada ■		



ADVERTENCIA: Desconecte siempre la alimentación eléctrica antes de llevar a cabo tareas de mantenimiento en el horno. Si tiene algún problema, póngase en contacto con el servicio de atención telefónica al cliente. Encontrará los datos al final de la sección Cuidado y mantenimiento.

01 Funciones y ajustes

Este horno ofrece una amplia gama de ajustes y funciones para elegir, como se describe a continuación. La primera vez que se enciende el horno, se oye un pitido y en la pantalla se muestra 0.00. Consulte la información siguiente para ajustar el reloj por primera vez.

Ajuste del reloj

1. Pulse “⌚” para ir al modo de ajuste del reloj. Los dígitos de las horas empiezan a parpadear en la pantalla.
2. Gire el botón F2 para seleccionar los dígitos de las horas (0-23).
3. Pulse “⌚” para confirmar. Los dígitos de los minutos empiezan a parpadear.
4. Gire el botón F2 para seleccionar los dígitos de los minutos (0-59).
5. Pulse “⌚” para confirmar.
6. El reloj queda ajustado.





¡Nota!






Para utilizar la función de temporizador, primero debe ajustar el reloj.








Si se interrumpe la alimentación del aparato, es necesario volver a ajustar el reloj.



Utilice el selector F1 para seleccionar uno de los modos de funcionamiento disponibles. Se enciende el icono correspondiente.

Controles	Selector F1	Selector F2
Utilización	Pulse para mostrar u ocultar el control en la parte frontal.	
	Gire para seleccionar los modos de funcionamiento deseados.	Gire para seleccionar la temperatura entre 50 °C y 250 °C.
	Gire para seleccionar el tiempo de cocción durante el inicio de cocción retrasado.	Gire para ajustar el reloj.

Botón de inicio 	Botón de parada 	Temporizador 	Botón de alarma 
Pulse para empezar la cocción. Pulse para reanudar la cocción cuando la cocción se ha puesto en pausa.	Pulse una vez para poner la cocción en pausa. Pulse dos veces para cancelar la cocción.	Pulse para ajustar el tiempo y la hora de inicio retrasado.	Pulse para ajustar la alarma.

Icono	Exposición	Función	Descripción
	-	Lámpara del horno	Si desea usar la lámpara, pulse el botón de inicio  para observar el contenido del horno sin abrir la puerta. Pulse dos veces el botón de parada  para apagar la lámpara.
	-	Descongelación	Utilice esta función para acelerar la descongelación de la comida sin necesidad de usar el calor. Pulse el botón de inicio  y, a continuación, se mostrarán en la pantalla 9:00 horas y 10 barras. Gire el control F1 para seleccionar el tiempo de descongelación entre 0:01 minutos y 9:00 horas y pulse de nuevo el botón de inicio para empezar la descongelación. La pantalla iniciará una cuenta atrás y se apagará una barra cada 10% del tiempo total. El horno emitirá cinco pitidos cuando haya finalizado.

Icono	Exposición	Función	Descripción
	-	Calor inferior	Utiliza el elemento inferior del horno y es ideal para platos con cocciones lentas como guisos y estofados. También es ideal para dorar las bases de pasteles y pizzas. La temperatura se puede ajustar de 60 a 120 °C, en incrementos de 5 °C. La temperatura predeterminada es de 60 °C.
	-	Cocción convencional	Utiliza los dos elementos del horno y se usan para cocciones delicadas como flanes o soufflés. La temperatura se puede ajustar de 50 a 250 °C, en incrementos de 5 °C. La temperatura predeterminada es de 220 °C.
	-	Cocción convencional con ventilador	Utiliza ambos elementos de calefacción y el ventilador para asegurar la distribución del calor y reducir el tiempo de cocción. Se utiliza para asar carne y hornear pan. La temperatura se puede ajustar de 50 a 250 °C, en incrementos de 5 °C. La temperatura predeterminada es de 220 °C.
	-	Gratinador	Utiliza la parrilla como elemento calefactor para mantener la temperatura de ajuste. La temperatura se puede ajustar a 180 °C, 210 °C y 240 °C. La temperatura predeterminada es de 210 °C.
	-	Grill doble	Utiliza la parrilla y los elementos de calefacción superiores para dorar la comida. Las bandejas superiores se utilizan para productos pequeños y las bandejas inferiores para los más grandes. La temperatura se puede ajustar a 180 °C, 210 °C y 240 °C. La temperatura predeterminada es de 210 °C.
	-	Grill doble con ventilador	Utiliza la parrilla, el elemento superior y el ventilador para un dorado rápido de la carne y retención máxima de los jugos internos. Se utiliza para chuletas y hamburguesas. La temperatura se puede ajustar a 180 °C, 210 °C y 240 °C. La temperatura predeterminada es de 210 °C.
	-	Cocción por convección	Usar un elemento calefactor alrededor del ventilador para mejorar la circulación del calor. Usar para tartas pasteles y carne asada. No es necesario precalentamiento. La temperatura se puede ajustar de 50 a 240 °C, en incrementos de 5 °C. La temperatura predeterminada es de 180°C.



Icono	Exposición	Función	Descripción
	-	Limpieza pirolítica	Importante: Antes de utilizar esta función, asegúrese de sacar todos los accesorios del horno, incluidos el grill, el trípode y los escalones laterales. Se usa para limpiar el horno a alta temperatura. Cuando se selecciona, en la pantalla aparece "PyR". La temperatura predeterminada es de 450 °C. El temporizador se puede ajustar en 1:30 o 2:00 horas.
	E	Cocción ECO	Similar al cocinado por convección con ventilador. Esta es la opción energética más eficiente para dorar la carne y hornear el pan. La temperatura se puede ajustar de 50 a 250 °C, en incrementos de 5 °C. La temperatura predeterminada es de 160°C.

02 Consejos de cocción prácticos

El horno ofrece muchas opciones que le permiten cocinar cualquier tipo de alimento de forma óptima. Con el tiempo, aprenderá a hacer el mejor uso de este completo aparato de cocina y las indicaciones siguientes son solo instrucciones generales que se pueden cambiar en función de su propia experiencia personal.

Lea en los envases de los alimentos la información sobre tiempos y temperaturas de cocción. Cuando conozca el rendimiento del aparato, puede modificar las temperaturas y los tiempos para adaptarlos a sus gustos personales.

Asegúrese de que los alimentos congelados están totalmente descongelados antes de cocinarlos, a menos que se indique lo contrario.

Alimento	Ajuste de temperatura (°C)	Posición de rejilla recomendada desde abajo	Tiempo de cocción en minutos
	COCCIÓN CONVENCIONAL		
Pasteles pequeños	175 - 185	4	16 - 19
Bizcocho	180 - 185	2	20 - 25
Pizza	205 - 210	3	18 - 23
Tarta de levadura de manzana	185 - 195	4	25 - 50
	COCCIÓN POR CONVECCIÓN		
Pasteles pequeños (un solo nivel)	165 - 170	2	20 - 23
Bizcocho	160 - 165	2	30 - 40

Alimento	Ajuste de temperatura (°C)	Posición de rejilla recomendada desde abajo	Tiempo de cocción en minutos
Pizza	170 - 175	3	19 - 25
Tarta de levadura de manzana (un solo nivel)	170 - 175	2	60 - 70
Pasteles pequeños (dos niveles)	165 - 170	2 (bandeja honda)	20 - 23
		4 (bandeja llana)	
Tarta de levadura de manzana (dos niveles)	170 - 175	2 (bandeja honda)	65 - 75
		4 (bandeja llana)	



GRATINADOR

Tostada	240	3	4 - 5
Bistec	240	2	15 +



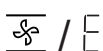
GRILL DOBLE

Bistec	240	4	6 - 8
--------	-----	---	-------



VENTILADOR DOBLE CON GRILL

Pollo	210	2	55 - 65 (Darle la vuelta a los 35 min)
Oca	210	2	75 - 88 (Darle la vuelta a los 35 min)
Pieza de cerdo asada	210	1	135 - 150



Cocción ECO

Patata Queso Gratén	180	1	90 - 100
Queso Pastel	160	1	100 - 150
Pastel de carne	190	1	110 - 130

03 Funciones de cocción

1. Gire el botón F1 hacia la derecha o hacia la izquierda para seleccionar la función de cocción deseada. Se enciende el icono correspondiente.
2. Gire el botón F2 para ajustar la temperatura. A continuación, pulse “⏸” para empezar.
3. El tiempo de cocción predeterminado es de nueve horas y la temperatura predeterminada aparece en la pantalla.
4. Gire el botón F1 para ajustar el tiempo de cocción, de 0.01 - 9.00. Pulse “⏸” para confirmar. Si no se pulsa “⏸” en el plazo de tres segundos, el horno continuará cocinando con el tiempo de cocción predeterminado. La temperatura parpadea en la pantalla hasta que se alcanza dicha; a continuación, permanece encendida.

Tiempo de duración	Incremento de tiempo
0 - 30 minutos	1 minuto
35 minutos - 9 horas	5 minutos

5. Gire el botón F2 para ajustar la temperatura de cocción una vez que se inicia la cocción. Pulse “⏸” para confirmar; se oye un pitido. Si no se pulsa “⏸” en el plazo de tres segundos, el horno continuará cocinando con la última temperatura de cocción. En la pantalla aparece una barra de cuenta atrás con los 10 pasos que quedan.

Funciones	Incremento de temperatura
Función de grill	30 °C
Otras funciones	5 °C

6. Cuando termine la cocción, el horno emitirá un pitido durante cinco segundos y pasará al modo de espera.

04 Ajuste de una alarma

El temporizador se puede ajustar de 1 minuto a 9 horas y 59 minutos.

Nota: Esta función solo puede utilizarse cuando el horno está en modo de espera.

1. Pulse “⌚” para ir al modo de alarma. Aparece el icono de reloj y los dígitos de las horas parpadean en la pantalla.
2. Gire el botón F2 para seleccionar los dígitos de las horas (0-9).
3. Pulse “⌚” para confirmar. Los dígitos de los minutos empiezan a parpadear.
4. Gire el botón F2 para seleccionar los dígitos de los minutos (0-59).
5. Pulse “⏸” para confirmar. La alarma queda ajustada y empieza la cuenta atrás.
6. Cuando se agota el tiempo ajustado, el horno emite un pitido durante diez segundos. Pulse cualquier botón para detener la alarma.








Nota: Pulse el botón “□” una vez para cancelar la alarma mientras la está configurando y dos veces para cancelarla cuando ya está configurada.

05 Programación de una hora de inicio automático


Esta función se utiliza para ajustar la hora de inicio automático del horno. Antes de utilizar esta función, asegúrese de que:

- Los alimentos están dentro del horno.
- El reloj está ajustado.





Nota: Esta función solo puede utilizarse cuando el horno está en modo de espera.

1. Pulse “” para ir al modo de inicio retrasado. Los dígitos de las horas empiezan a parpadear.
2. Gire el botón F2 para seleccionar los dígitos de las horas (0-23).
3. Pulse “” para confirmar. Los dígitos de los minutos empiezan a parpadear.
4. Gire el botón F2 para seleccionar los dígitos de los minutos (0-59).
5. Gire el botón F1 para seleccionar la función de cocción. En la pantalla aparece un temporizador y se selecciona la temperatura predeterminada.
6. Pulse “” para activar los ajustes de tiempo y temperatura de cocción. Se muestra el valor predeterminado de nueve horas. Gire el botón F1 para ajustar el tiempo de cocción y, a continuación, el botón F2 para ajustar la temperatura de cocción.
7. Pulse “” para confirmar los ajustes. La hora actual y el icono de temporizador “” se encienden en la pantalla.
8. Pulse “” para comprobar el tiempo de reserva si es necesario.
9. Cuando se llega a la hora de inicio automático, el horno emite un pitido y la cocción empieza automáticamente. El icono de temporizador “” se apaga.


Nota!

- Esta función no se puede utilizar para descongelar.
- La función de alarma no se puede utilizar.
- Pulse “” una vez para comprobar los ajustes y dos veces para cancelarlos. Pulse “ “ para continuar.

06 Comprobación del tiempo que queda

Modo	Descripción
Modo de funcionamiento	Si el reloj ya está ajustado, pulse  para comprobar la hora.
	Si la alarma ya está ajustada, pulse  para comprobar la hora de la alarma. La pantalla pasa a ser un reloj y vuelve al tiempo de cocción transcurridos 3 segundos.
Modo de alarma	Si el reloj ya está ajustado, pulse  para comprobar la hora. La pantalla pasa a ser un reloj y vuelve al tiempo de cocción transcurridos 3 segundos.
Modo de visualización del reloj	Si el temporizador ya está ajustado, pulse  para comprobar el tiempo de reserva. La pantalla pasa a ser un reloj y vuelve al tiempo de cocción transcurridos 3 segundos.

07 Función de ahorro de energía

En los modos de espera y de retraso, mantenga pulsado “” durante tres segundos para apagar la pantalla. Si no se selecciona ninguna función en el plazo de diez minutos, el horno pasa al modo de ahorro de energía automáticamente.

Para salir del modo de ahorro de energía

Utilice F2 o los botones de pausa o marcha para que se muestre el reloj.

Utilice F1 para seleccionar la función de cocción.

08 Función de bloqueo infantil

Activación del bloqueo infantil: En el modo de espera, mantenga pulsados “” y “” durante tres

segundos. El aparato emite un pitido que indica que se ha activado la función de bloqueo infantil. El icono de bloqueo infantil “🔒” se muestra en la pantalla.

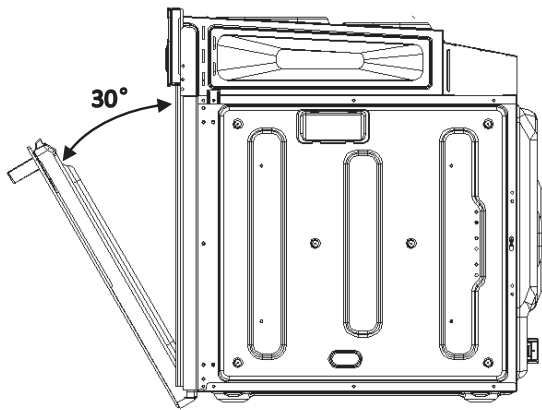
Desactivación del bloqueo infantil: En el estado de bloqueo, mantenga pulsados “▶” y “⏏” durante tres segundos. El aparato emite un pitido que indica que se ha desactivado la función de bloqueo infantil. El icono de bloqueo infantil “🔒” desaparece de la pantalla.

09 Puerta de cierre amortiguado

Si se abre más de 30°, la puerta se puede dejar en cualquier ángulo.

Si se abre menos de 30°, la puerta se cierra suavemente mediante el mecanismo de cierre amortiguado.

No cierre la puerta de golpe para no dañar el cristal y las bisagras.



10 Función pirolítica

Importante: Antes de utilizar esta función, asegúrese de sacar todos los accesorios del horno, incluidos el grill, el trípode y los escalones laterales.

Esta función permite limpiar a fondo el interior del horno.

1. Gire “F1” para seleccionar la función pirolítica. En la pantalla aparece “PyR”
2. Pulse “▶” para iniciar la función de limpieza. El tiempo predeterminado es de dos horas.
3. Hay dos opciones de duración disponibles, 1:30 o 2:00. Gire F1 para seleccionar la duración.

Nota:

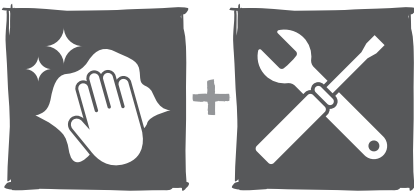
1. Esta función no se puede iniciar si la puerta está abierta. En la pantalla aparece “door”.
2. Esta función no se puede iniciar si el horno está muy caliente. En la pantalla aparece “Cool”.
3. La puerta no se puede abrir si ya he empezado la función de limpieza. Pulse el botón de pausa dos veces para cancelar la limpieza.
4. No desconecte la alimentación durante una hora después de la limpieza para que el ventilador pueda enfriar el horno.

Importante: El uso de la función pirolítica genera humo y gases. Esto es normal.

Asegúrese de abrir las ventanas y permitir que circule mucho aire fresco en la cocina.

No obstante, el uso de esta función no sustituye a la limpieza. Es necesario realizar el mantenimiento periódico del horno.

Si no se hace así, se generarán más humo y gases al quemarse los residuos de alimentos dentro del horno.



EN Care & maintenance
 PL Pielęgnacja i konserwacja
 RUS Уход и обслуживание
 ES Cuidados y Mantenimiento
 TR Bakım ve Onarım

FR Entretien et maintenance
 DE Pflege und Wartung
 RO Îngrijire și întreținere
 PT Cuidados e manutenção

01 Limpieza

Limpie el horno periódicamente para garantizar un uso seguro y satisfactorio.

Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento y limpieza, desconecte el cable de alimentación.

Ponga todos los controles en la posición de apagado, OFF.

Se recomienda limpiar el horno cuando todavía esté un poco caliente. No lo limpie cuando esté muy caliente.

Limpie la superficie del aparato con un paño húmedo, un cepillo suave o una esponja fina y, a continuación, séquelo.

Si está muy sucio, utilice agua caliente con un producto de limpieza abrasivo.

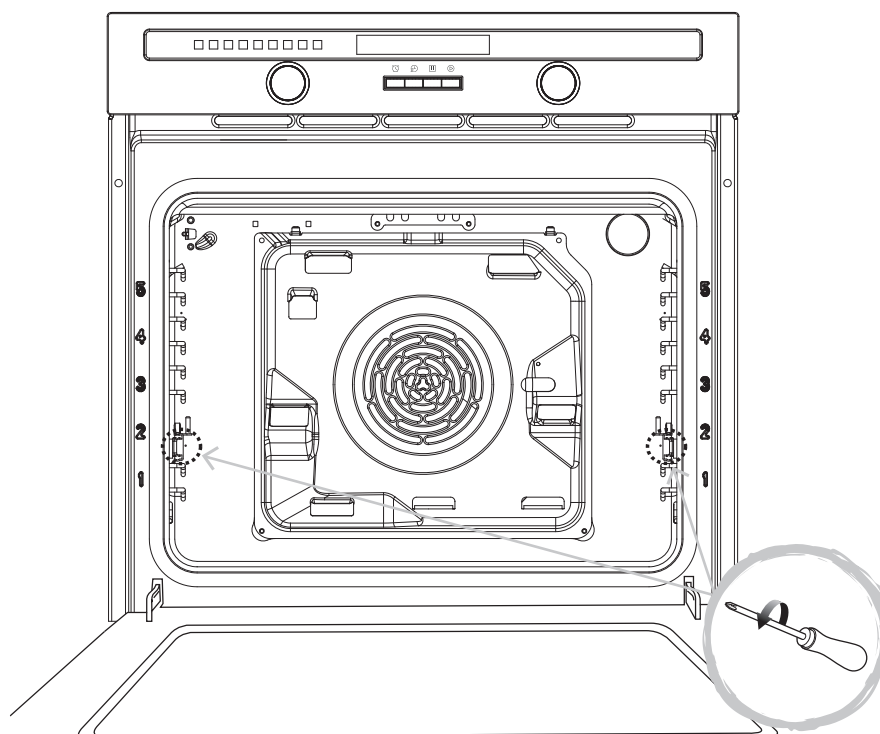
No limpie el cristal de la puerta del horno con limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados, que podrían rayar la superficie del cristal o dañarlo.

No deje nunca sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre) en las partes de acero inoxidable.

No use un limpiador a alta presión para limpiar el aparato. Las bandejas del horno se pueden lavar con un detergente suave.

02 Extracción de las guías laterales

1. Saque del horno todas las bandejas y rejillas para acceder fácilmente a las guías laterales.
2. Afloje los tornillos de fijación de las guías laterales.
3. Tras una limpieza minuciosa, seque bien el horno y las guías laterales.
4. Coloque las guías laterales en las paredes del horno y fijelas con los tornillos.



03 Limpieza del interior del horno

1. Abra la puerta.
2. Limpie todos los accesorios del horno con agua tibia o detergente y séquelos con un paño limpio.
3. Limpie el interior del horno con un paño suave limpio.
4. Limpie la parte frontal del aparato con un paño húmedo.
5. Deje que el horno y todos los accesorios se sequen bien.

¡Advertencia!

Nota: Los paneles laterales catalíticos no se pueden quitar.

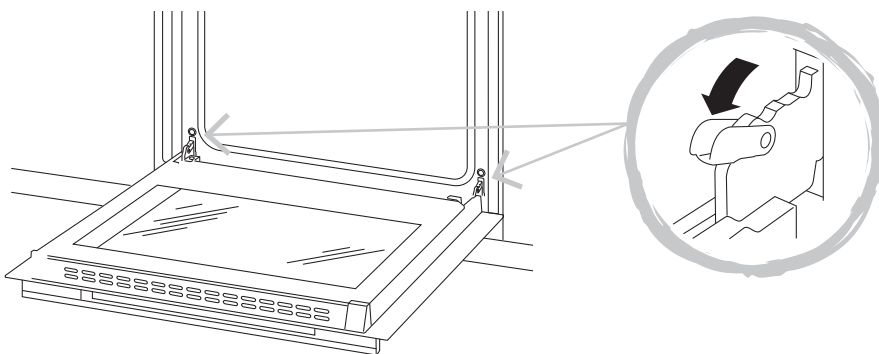
Limpie el horno a fondo antes de usarlo por primera vez.

No utilice artículos de limpieza afilados ni productos abrasivos. La superficie del horno podría dañarse.

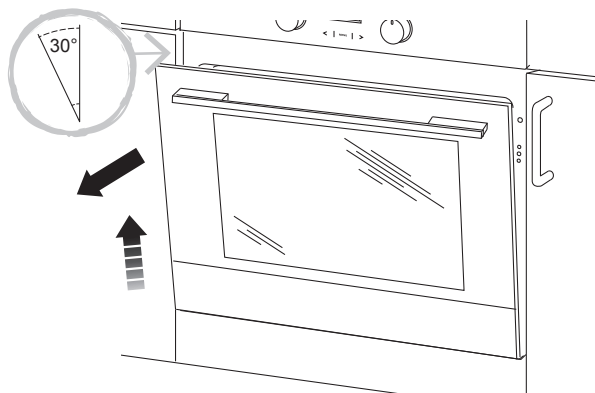
04 Limpieza de la puerta del hornor

Desmonte las puertas y los cristales del horno para limpiarlos

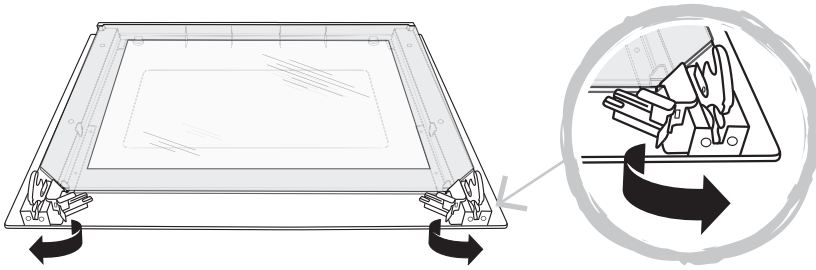
1. Abra la puerta completamente.
2. Tire de los cierres de ambas bisagras completamente hacia delante.



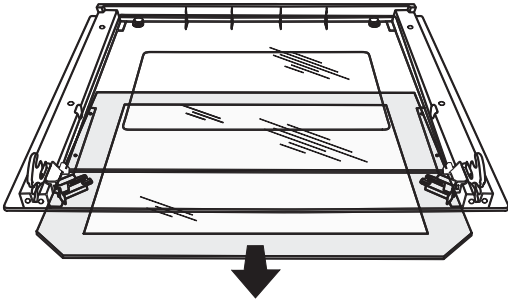
3. Cierre la puerta hasta que quede abierta unos 30° y levántela para extraerla del horno.



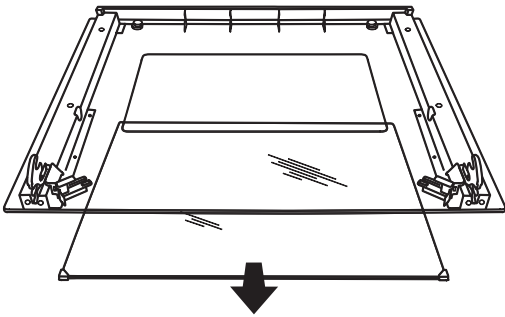
4. Para quitar el cristal interior, ponga la puerta boca abajo sobre una mesa. Utilice un paño suave para no rayar el cristal exterior.
5. Abra los dos soportes de fijación del cristal.



6. Saque el panel de cristal interior.



7. Saque el panel de cristal intermedio.

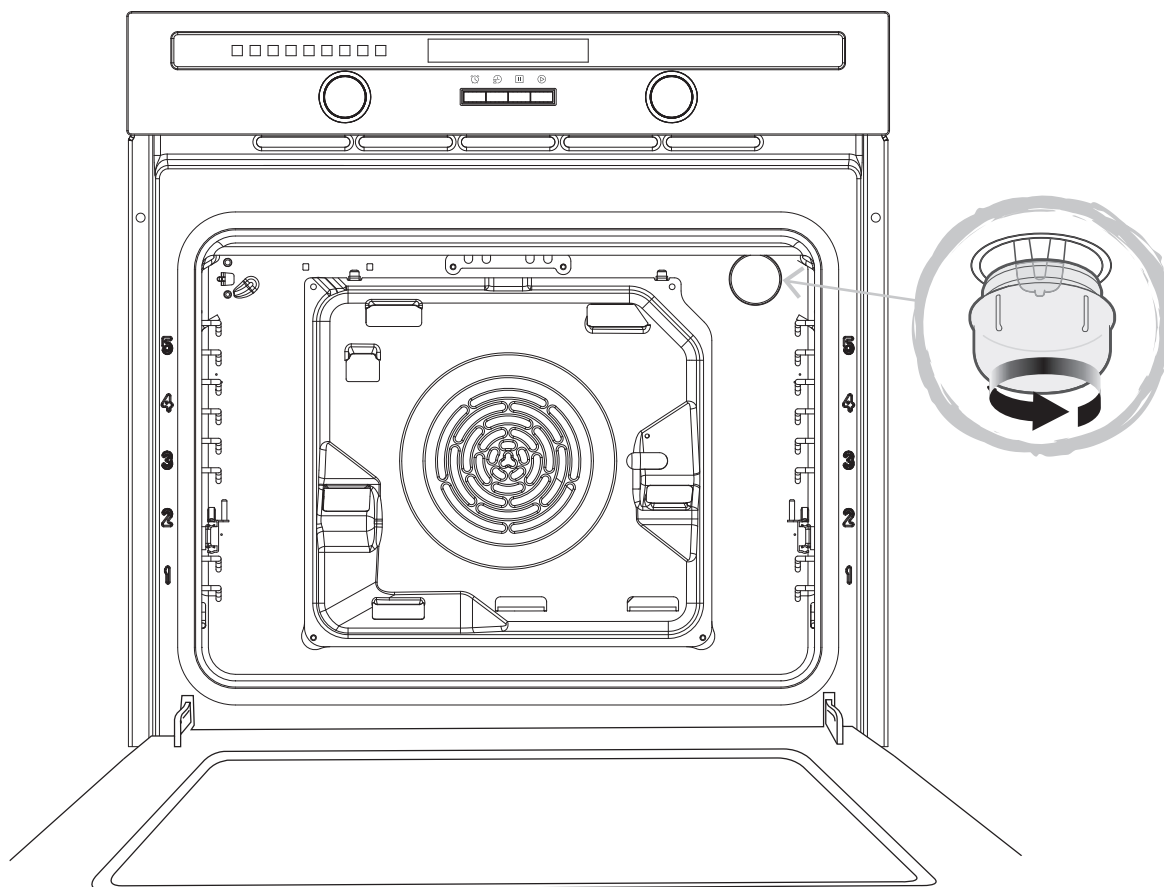


8. Después de la limpieza, vuelva a montar la puerta en el orden inverso y a ponerla en el horno.



ADVERTENCIA: No fuerce la puerta durante la extracción para que no se rompa y evitar lesiones. Coja la puerta solo por los bordes, no utilice el tirador.

05 Sustitución de bombillas



¡Advertencia!

Asegúrese de que el cristal que cubre la bombilla está completamente frío antes de quitarlo.

Desconecte siempre el aparato de la alimentación eléctrica antes de efectuar tareas de mantenimiento.

Cuando está en uso, el aparato se calienta. Debe tenerse cuidado para no tocar los elementos de calor del interior del horno. Espere hasta que todas las piezas se hayan enfriado.

¡Importante! La bombilla de la lámpara del horno es una bombilla especial y es muy resistente a altas temperaturas. Sustitúyala solo por una bombilla del mismo tipo.

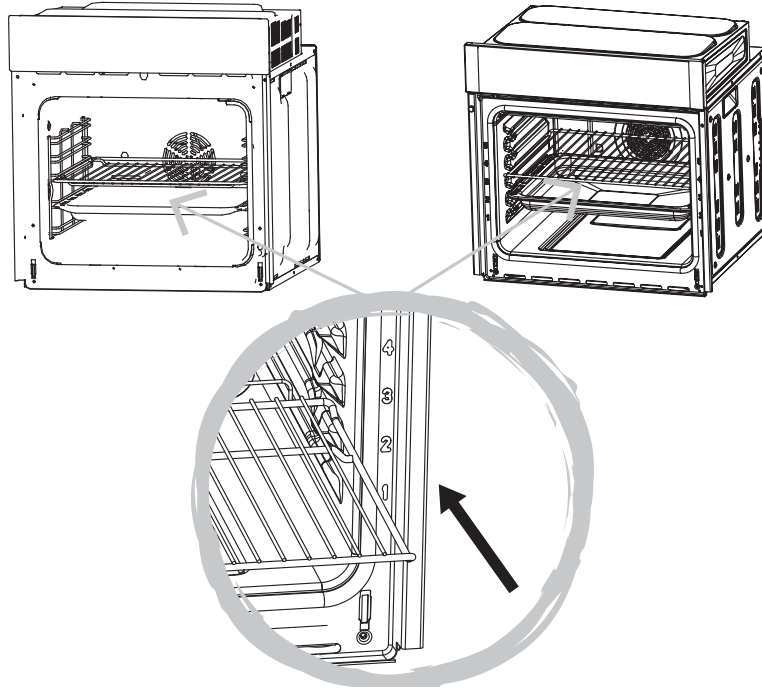
Para sustituirla, haga lo siguiente:

1. Desconecte la alimentación de la toma de corriente o apague el disyuntor de la toma de corriente del aparato.
2. Desatornille la cubierta de cristal de la bombilla girándola hacia la izquierda (tenga en cuenta que puede costarle un poco) y sustituya la bombilla por otra del mismo tipo. Utilice un paño para tocar la bombilla nueva para evitar que se averíe de forma temprana.
3. Vuelva a enroscar la cubierta de cristal de la bombilla en su sitio.

Nota: Utilice solo bombillas halógenas T300 °C G9 de 25-40 W y 220-240 V.

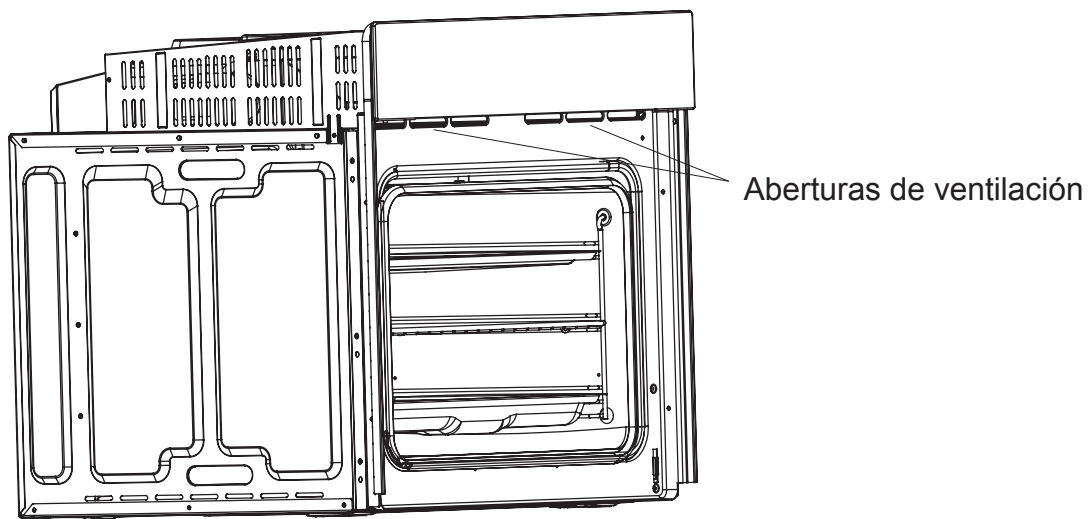
06 Advertencia de sustitución de las rejillas

Para garantizar que las rejillas del horno se pueden usar correctamente, es esencial colocarlas correctamente en las guías laterales. Las rejillas y la bandeja solo se pueden usar entre los niveles primero y quinto.



07 Aberturas de ventilación

Cuando termina la cocción, el ventilador sigue funcionando durante un breve tiempo, hasta que el horno se ha enfriado por debajo de 75 °C.



Línea de atención al cliente (número gratuito):

0800 098 794 spain@kingfisherservice.com



EN Use

RO Utilizare

FR Utilisation

ES Uso

PL Użytkowanie

PT Utilização

DE Benutzung

TR Kullanım

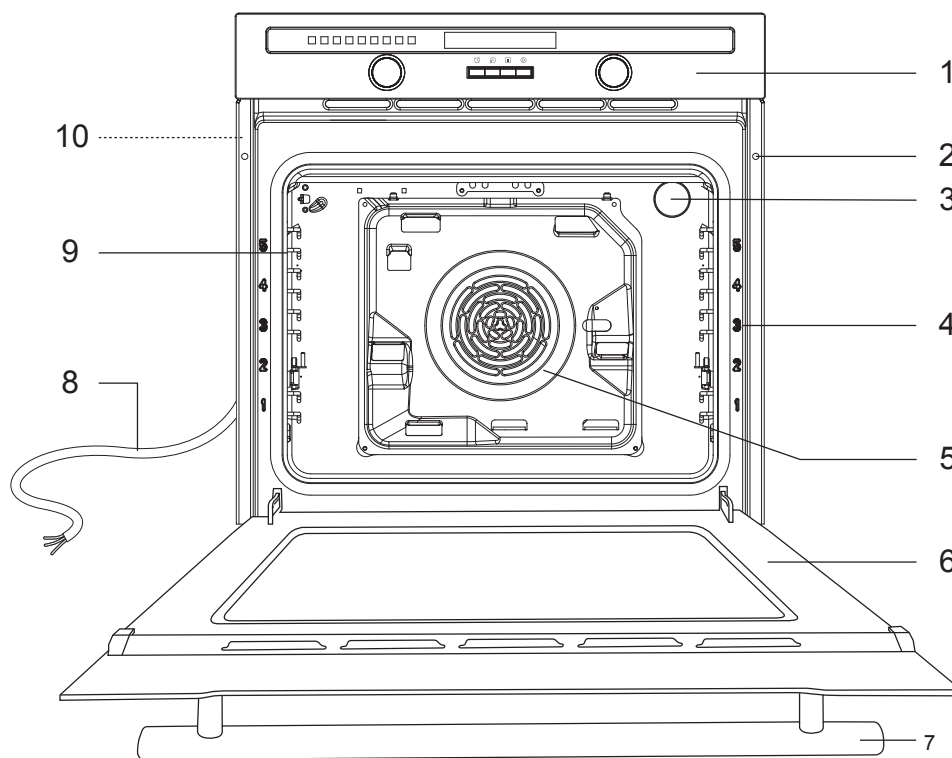
RUS Использование

Antes de começar



AVISO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho.

Função e configurações



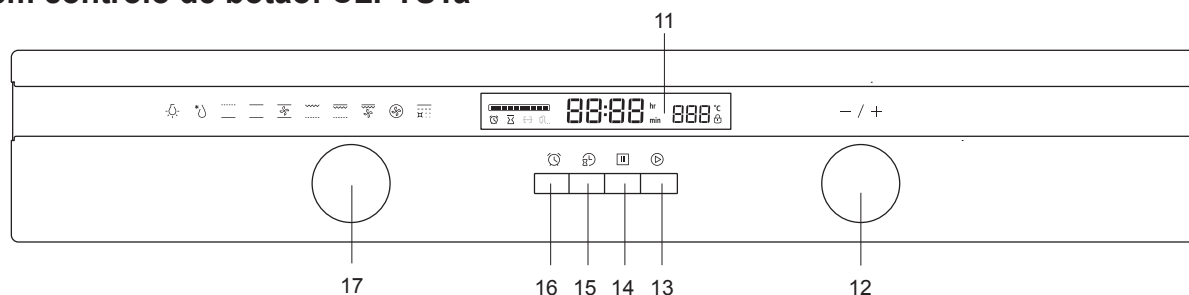
1	Painel de controlo	6	Porta
2	Orifícios de fixação (x2)	7	Cabo
3	Lâmpada do forno	8	Cabo de alimentação
4	Marcas de nível da prateleira	9	Calhas laterais
5	Ventilador	10	Pegas de transporte

Nota!

O diagrama poderá ser ligeiramente diferente do aspeto do aparelho.

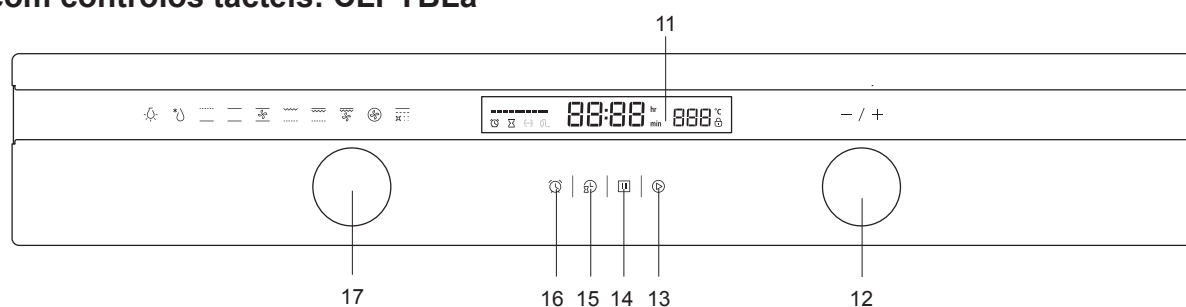
As marcas de nível da prateleira são numeradas de baixo para cima. Os níveis 4 e 5 são utilizados principalmente para a função de grelhar. Consulte os guias de cozinha disponibilizados ao longo deste manual para determinar o nível adequado das prateleiras para as suas receitas.

Modelo sem controlo de botão: CLPYSTa



11	Apresentação	15	Temporizador ⏰
12	Seletor F2 “-/+”	16	Alarme 🔔
13	Botão de iniciar ▶	17	Seletor de função F1
14	Botão de parar ■		

Modelos com controlos tácteis: CLPYBLa



11	Apresentação	15	Temporizador ⏰
12	Seletor F2 “-/+”	16	Alarme 🔔
13	Botão de iniciar ▶	17	Seletor de função F1
14	Botão de parar ■		



AVISO: Desligue sempre a alimentação elétrica antes de realizar a manutenção do forno. Em caso de avaria, entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente através da linha de atendimento que se encontra na parte final da secção de Cuidados e manutenção.

01 Funções e configurações

Este forno disponibiliza uma vasta gama de configurações e funções que pode seleccionar, tal como abaixo descrito. Quando ligar o forno pela primeira vez irá escutar um sinal sonoro e será apresentado 0.00. Consulte abaixo para saber como configurar o relógio a primeira vez.

Configurar o relógio

1. Prima “⏰” para entrar no modo de configuração do relógio. Os dígitos das horas começam a piscar no visor.
2. Rode o controlo F2 para seleccionar os dígitos das horas (0-23).
3. Prima “⏰” para confirmar. Os dígitos dos minutos começam a piscar.
4. Rode o controlo F2 para seleccionar os dígitos dos minutos (0-59).
5. Prima “⏰” para confirmar.
6. O relógio está agora configurado.





Nota!






Para utilizar a função de temporizar, tem de configurar o relógio primeiro.








Se o aparelho for desligado da alimentação elétrica será necessário configurar novamente o relógio.



Utilize o controlo F1 para seleccionar um dos modos de funcionamento disponíveis. O ícone correspondente acende.

Controlos	Seletor F1	Seletor F2
Como utilizar	Prima para mostrar ou ocultar o controlo no frontão.	
	Rode para seleccionar os modos de funcionamento pretendidos.	Rode para seleccionar a temperature entre 50 °C e 250 °C.
	Rode para seleccionar o tempo de cozedura durante a cozedura com início com atraso.	Rode para configurar o relógio.

Botão de iniciar 	Botão de parar 	Temporizador 	Botão de alarme 
Prima para começar a cozinhar. Prima para retomar a cozedura quando esta tiver sido colocada em pausa.	Prima uma vez para colocar a cozedura em pausa. Prima duas vezes para cancelar a cozedura.	Prima para configurar a hora e o tempo para início com atraso.	Prima para configurar o lembrete de alarme.

Ícone	Apresentação	Função	Descrição
	-	Lâmpada do forno	Para utilizar a lâmpada, prima o botão de iniciar  para ver o conteúdo do forno sem abrir a porta. Prima duas vezes o botão de parar  para desligar a lâmpada.
	-	Descongelar	Use esta função para acelerar a descongelação de alimentos sem utilização de calor. Prima o botão de iniciar  e são exibidas no visor 9:00 horas e 10 barras sólidas. Rode o controlo F1 para seleccionar o tempo de descongelação entre 0:01 minutos e 9:00 horas e prima o botão de iniciar novamente para começar a descongelar. O visor faz a contagem regressiva e uma barra sólida apaga-se por cada 10% do tempo total. O forno emite um sinal sonoro cinco vezes quando concluído

Ícone	Apresentação	Função	Descrição
	-	Aquecimento inferior	Usa a parte inferior do elemento do forno e é ideal para cozinhar lentamente pratos como estufados e guisados. Também é ideal para alourar as bases de tartes e pizza. A temperatura pode ser definida num intervalo entre 60-120 °C em intervalos de 5 °C. A temperatura predefinida é de 60 °C.
	-	Cozedura convencional	Utiliza ambos os elementos do forno e é usado para receitas delicadas como pudins e soufflés. A temperatura pode ser definida num intervalo entre 50-250 °C em intervalos de 5 °C. A temperatura predefinida é de 220 °C.
	-	Cozedura convencional com ventoinha	Utiliza os elementos de aquecimento e a ventoinha para garantir uma distribuição mais uniforme do calor e reduzir o tempo a cozinhar. Utilize para assar carne e cozer pão. A temperatura pode ser definida num intervalo entre 50-250 °C em intervalos de 5 °C. A temperatura predefinida é de 220 °C.
	-	Grelha radiante	Usa o elemento de grelha de aquecimento para manter a temperatura definida. A temperatura pode ser definida para 180 °C, 210 °C e 240 °C. A temperatura predefinida é de 210 °C.
	-	Grelha dupla	Usa os elementos de grelha e de aquecimento superior para dourar os alimentos. Utilize as prateleiras superiores para os artigos mais pequenos e as prateleiras inferiores para os artigos maiores. A temperatura pode ser definida para 180 °C, 210 °C e 240 °C. A temperatura predefinida é de 210 °C.
	-	Grelha dupla com ventoinha	Usa a grelha, o elemento superior e a ventoinha para dourar rapidamente a carne e maximizar a retenção dos sucos internos. Utilizar para costeletas e hambúrgueres. A temperatura pode ser definida para 180 °C, 210 °C e 240 °C. A temperatura predefinida é de 210 °C.
	-	Cozedura de convecção	Usa um elemento em volta da ventoinha para melhorar a circulação do calor. Use-o para fazer bolos, produtos de pastelaria e para assar carne. Não necessita de pré-aquecimento. A temperatura pode ser definida num intervalo entre 50-240 °C em intervalos de 5 °C. A temperatura predefinida é de 180 °C.



Ícone	Apresentação	Função	Descrição
	-	Limpeza pirólítica	Importante: antes de utilizar, certifique-se de que remove todos os acessórios do forno incluindo a grelha, o tripé e as calhas laterais. É utilizada para limpar o forno a alta temperatura e quando selecionada é apresentado “PyR” no visor. A temperatura predefinida é de 450 °C. O temporizador pode ser definido como 1:30 ou 2:00 horas.
	E	Cozedura ECO	Semelhante à cozedura Convencional com ventoinha, esta é uma opção mais suave e de maior eficiência energética para assar carne e cozer pão. A temperatura pode ser definida num intervalo entre 50-250 °C em intervalos de 5 °C. A temperatura predefinida é de 160 °C.






02 Conselhos práticos para cozinhar

O forno disponibiliza uma vasta gama de alternativas que lhe permitem cozinhar qualquer tipo de comida da melhor forma possível. Com o tempo aprenderá a tirar o máximo partido deste versátil aparelho de cozinha e as seguintes indicações são apenas orientações que poderá adaptar de acordo com a sua experiência pessoal.

Leia as informações incluídas na embalagem dos alimentos para saber o tempo e a temperatura de confeção. Assim que estiver familiarizado com o aparelho, as temperaturas e os tempos poderão ser adaptados aos seus gostos pessoais.

Certifique-se de que os produtos alimentares congelados estão totalmente descongelados antes de cozinhar, salvo indicação em contrário.

Alimentos	Configuração da temperatura (°C)	Posição recomendada da prateleira a partir do fundo	Tempo de cozedura em minutos
	COZEDURA CONVENCIONAL		
Bolos pequenos	175 - 185	4	16 - 19
Pão de ló	180 - 185	2	20 - 25
Piza	205 - 210	3	18 - 23
Bolo de maçã	185 - 195	4	25 - 50
	COZEDURA DE CONVECÇÃO		
Bolos pequenos (tabuleiro único)	165 - 170	2	20 - 23
Pão de ló	160 - 165	2	30 - 40
Piza	170 - 175	3	19 - 25

Alimentos	Configuração da temperatura (°C)	Posição recomendada da prateleira a partir do fundo	Tempo de cozedura em minutos
Bolo de maçã (tabuleiro único)	170 - 175	2	60 - 70
Bolos pequenos (tabuleiro duplo)	165 - 170	2 (tabuleiro fundo)	20 - 23
		4 (tabuleiro raso)	
Bolo de maçã (tabuleiro duplo)	170 - 175	2 (tabuleiro fundo)	65 - 75
		4 (tabuleiro raso)	
	GRELHA RADIANTE		
Torrada	240	3	4 - 5
Bife	240	2	15 +
	GRELHA DUPLA		
Bife	240	4	6 - 8
	VENTOINHA DUPLA COM GRELHA		
Frango	210	2	55 - 65 (Virar após: 35 min)
Pato	210	2	75 - 88 (Virar após: 35 min)
Lombo de porco assado	210	1	135 - 150
 / 	Cozedura ECO		
Batata Queijo Gratinado	180	1	90 - 100
Queijo Bolo	160	1	100 - 150
Rolo de carne	190	1	110 - 130

03 Como cozinhar

1. Rode o controlo F1 para a direita ou para a esquerda para selecionar a função de cozedura pretendida. O ícone correspondente acende.
2. Rode o controlo F2 para ajustar a temperatura. Em seguida, prima “▶” para começar.
3. O tempo de cozedura predefinido é de nove horas e a temperatura predefinida é apresentada

no visor.

- Rode o controlo F1 para ajustar o tempo de cozedura entre 0:01 - 9:00 horas. Prima “⏸” para confirmar. Se “⏸” não for premido em três segundos, o forno continuará a cozinhar com o tempo de cozedura predefinido. A temperatura pisca no visor até a temperatura ter sido atingida e depois permanece acesa.

Intervalo de tempo	Aumento de tempo
0 - 30 minutos	1 minuto
35 minutos. - 9 horas	5 minutos

- Rode o controlo F2 para ajustar a temperatura de cozedura assim que a cozedura iniciar. Prima “⏸” para confirmar e será emitido um sinal sonoro. Se “⏸” não for premido em três segundos, o forno continuará a cozinhar com a temperatura de cozedura predefinida. É apresentada no visor uma contagem decrescente a partir do 10

Funções	Aumento de temperatura
Função de grelha	30 °C
Outras funções	5 °C

- Após a cozedura estar concluída o forno emite um sinal sonoro durante 5 segundos e, em seguida, entra em modo de espera.

04 Configurar um alarme

Pode configurar um temporizador entre 1 minuto e 9 horas e 59 minutos

Nota: apenas é possível utilizar esta função quando o forno está em modo de espera.

- Prima “⌚” para entrar no modo de alarme. É apresentado o ícone de relógio e os dígitos das horas piscam no visor.
- Rode o controlo F2 para seleccionar os dígitos das horas (0-9).
- Prima “⌚” para confirmar. Os dígitos dos minutos começam a piscar.
- Rode o controlo F2 para seleccionar os dígitos dos minutos (0-59).
- Prima “⏸” para confirmar. O lembrete de alarme é configurado e começa a contagem decrescente.
- Quando o tempo definido termina, o forno emite um sinal sonoro durante 10 segundos. Prima qualquer botão para parar o alarme.

Nota: Prima o botão de pausa “⏸” uma vez para cancelar o lembrete durante a configuração e duas vezes para o cancelar após estar configurado.

05 Programação de uma hora para início automático

Esta função é utilizada para configurar uma hora para o forno começar a funcionar automaticamente. Antes de utilizar esta função, certifique-se de que:

- A comida está colocada dentro do forno.
- O relógio está configurado.





Nota: apenas é possível utilizar esta função quando o forno está em modo de espera.

1. Prima “⏸” para entrar no modo de início com atraso. Os dígitos das horas começam a piscar.
2. Rode o controlo F2 para seleccionar os dígitos das horas (0-23).
3. Prima “⏸” para confirmar. Os dígitos dos minutos começam a piscar.
4. Rode o controlo F2 para seleccionar os dígitos dos minutos (0-59).
5. Rode o controlo F1 para seleccionar a função de cozedura, é apresentado no visor um temporizador e a temperatura predefinida é seleccionada.
6. Prima “⏸” para ativar a configuração de tempo/temperatura de cozedura. É apresentada a predefinição de 9 horas. Rode o controlo F1 para ajustar o tempo de cozedura e, em seguida, rode o controlo F2 para ajustar a temperatura de cozedura.
7. Prima “⏸” para confirmar as configurações. A hora atual e o ícone do temporizador “⏸” acendem no visor.
8. Se necessário, prima “⏸” para verificar o tempo de reserva.
9. Quando tiver decorrido o tempo em falta para o início automático, o forno emite um sinal sonoro e começa automaticamente a cozinhar. O ícone de temporizador “⏸” apaga.


Nota!

- Não é possível utilizar esta função para descongelamento.
- Não é possível utilizar a função de alarme.
- Prima pausa “⏸” uma vez para verificar o estado, duas para cancelar ou prima iniciar “⏸” para continuar.

06 Verificar o tempo remanescente

Modo	Descrição
Modo de funcionamento	Se o relógio já estiver configurado, prima  para verificar a hora atual.
	Se o lembrete de alarme já estiver configurado, prima  para verificar a hora do lembrete de alarme, o visor muda para um relógio e após 3 segundos retoma o tempo de cozedura.
Modo de lembrete de alarme	Se o relógio estiver configurado, prima  para verificar a hora atual, o visor muda para um relógio e após 3 segundos retoma o tempo de cozedura.
Modo de apresentação do relógio	Se o temporizador para início com atraso estiver configurado, prima  para verificar o tempo de reserva, o visor muda para um relógio e após 3 segundos retoma o tempo de cozedura.

07 Função de poupança de energia




Em modo de espera e de início com atraso, mantenha premido “” durante 3 segundos e o visor apaga. Ou, se não for selecionada nenhuma função em dez minutos o forno entra automaticamente no modo de poupança de energia.




Para sair do modo de poupança de energia

Utilize F2, pausa ou iniciar para mostrar o relógio.

Utilize F1 para selecionar a função de cozedura.

08 Função de bloqueio para crianças

Ativar o bloqueio para crianças: no modo de espera, mantenha premido “” e “” durante três segundos. O aparelho emite um sinal sonoro que indica que a função de bloqueio para crianças está ativada. O ícone de bloqueio para crianças “” é apresentado no visor.

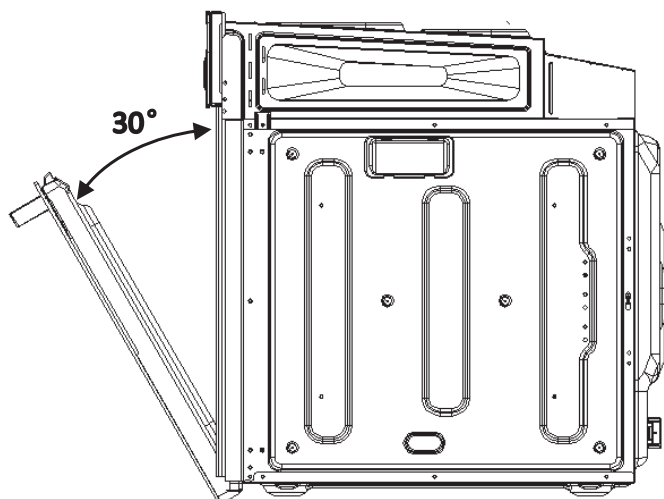
Desativar o bloqueio para crianças: No modo bloqueado, mantenha premido “” e “” durante três segundos. O aparelho emite um sinal sonoro que indica que a função de bloqueio para crianças está desativada. O ícone de bloqueio para crianças “” desaparece do visor.

09 Porta de fecho suave

Quando aberta a mais de 30°, a porta pode ser deixada em qualquer ângulo.

Quando aberta a menos de 30°, a porta encerra lentamente graças ao mecanismo de fecho suave.

Não bata com a porta para evitar danificar o vidro ou as dobradiças!



10 Função pirolítica

Importante: antes de utilizar, certifique-se de que remove todos os acessórios do forno incluindo a grelha, o tripé e as calhas laterais.

Esta função permite-lhe fazer uma limpeza profunda do interior do forno.

1. Rode “F1” para selecionar a função pirolítica. O visor apresentará “PyR”
2. Prima “⏻” para iniciar a função de limpeza. O tempo predefinido é de 2 horas.
3. Estão disponíveis duas opções de tempo, 1:30 ou 2:00. Rode F1 para selecionar o tempo.

Nota:

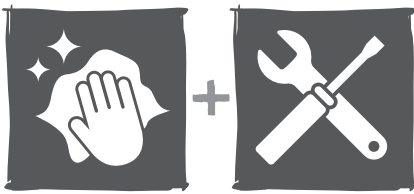
1. Não é possível ativar esta função se a porta estiver aberta, “door” será apresentado no visor.
2. Não é possível ativar esta função se o forno estiver demasiado quente, “Cool” será apresentado no visor.
3. Não é possível abrir a porta após o início da função de limpeza. Prima duas vezes o botão de pausa para cancelar a limpeza.
4. Não desligue da alimentação elétrica durante uma hora após o fim da limpeza para permitir que a ventoinha arrefeça o forno.

Importante: A utilização da função pirolítica gera fumos, o que é normal.

Certifique-se de que tem janelas abertas para permitir a entrada de ar fresco na cozinha.

No entanto, a utilização desta função não substitui a limpeza e manutenção normais, nem a manutenção regular a que o forno deve ser submetido.

Se tal não acontecer, é gerado fumo em excesso devido aos resíduos de comida presentes no interior do forno.



EN Care & maintenance
 PL Pielęgnacja i konserwacja
 RUS Уход и обслуживание
 ES Cuidados y Mantenimiento
 TR Bakım ve Onarım

FR Entretien et maintenance
 DE Pflege und Wartung
 RO Îngrijire și întreținere
 PT Cuidados e manutenção

01 Limpeza

Limpe o forno com regularidade para garantir um funcionamento seguro e fiável.

Antes da manutenção e limpeza, desligue da alimentação elétrica.

Coloque todos os controlos na posição OFF.

Recomenda-se que limpe o forno quando este ainda está ligeiramente quente; não limpe quando estiver demasiado quente.

Limpe a superfície da unidade com um pano húmido, uma escova macia ou uma esponja delicada e, em seguida, limpe com um pano seco.

Em caso de excesso de sujidade, utilize água quente com um produto de limpeza abrasivo.

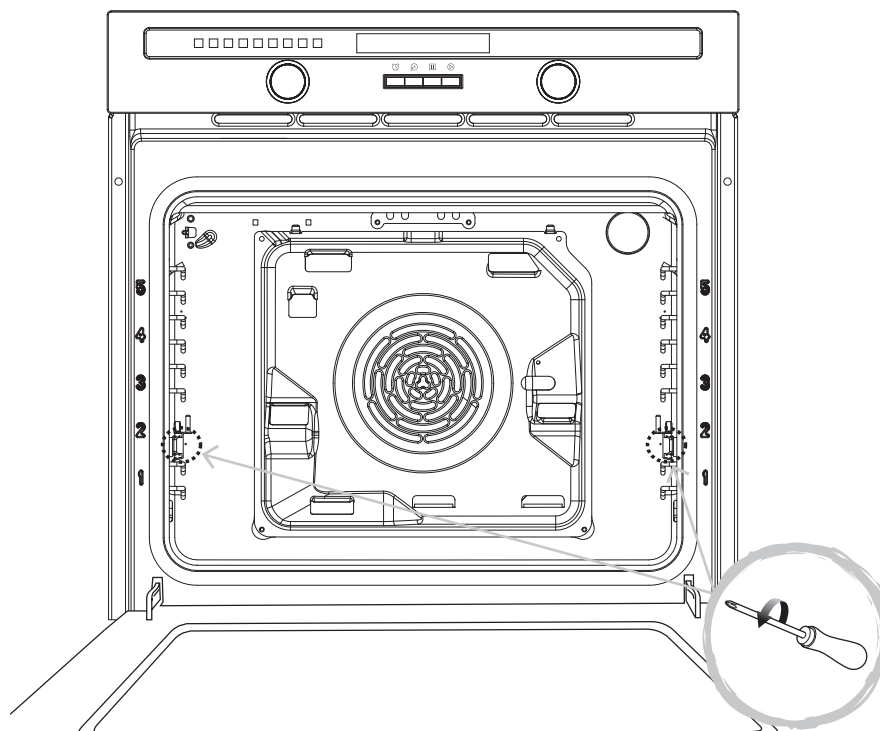
Não limpe a porta de vidro do forno com produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados pois podem provocar riscos na superfície ou danificar o vidro.

Nunca deixe as peças de aço inoxidável entrarem em contacto com substâncias ácidas (sumo de limão, vinagre).

Nunca utilize um dispositivo de limpeza de alta pressão para limpar a unidade. Os tabuleiros de forno podem ser lavados com um detergente suave.

02 Remover as calhas laterais

1. Retire todos os recipientes e grelhas do interior do forno para ter um acesso mais fácil às calhas laterais.
2. Desaperte os parafusos que fixam as calhas laterais.
3. Após uma limpeza cuidada, seque o forno e as calhas laterais.
4. Volte a fixar as calhas laterais às paredes do forno com os parafusos.



03 Limpar o interior do forno

1. Abra a porta.
2. Limpe todos os acessórios do forno com água ou líquido de lavagem mornos e seque com um pano limpo macio.
3. Limpe o interior do forno com um pano limpo macio.
4. Limpe a frente do aparelho com um pano húmido.
5. Deixe que o forno e todos os acessórios sequem bem.

Aviso!

Nota: Não é possível remover os painéis laterais catalíticos.

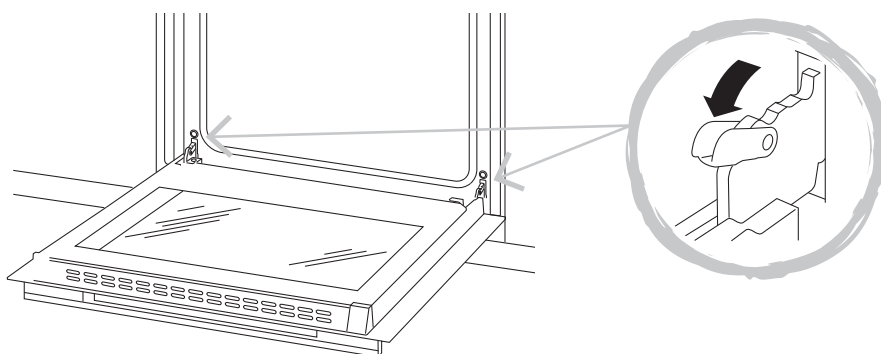
Limpe cuidadosamente o forno antes de o utilizar pela primeira vez.

Não utilize materiais de limpeza afiados ou abrasivos. Isto pode danificar a superfície do forno.

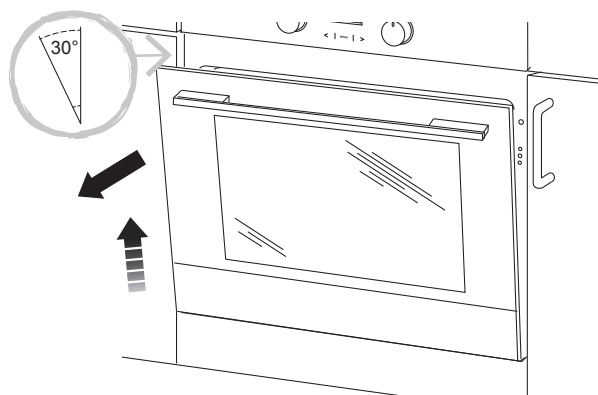
04 Limpar a porta do forno

Para limpar, desmonte as portas e vidros do forno

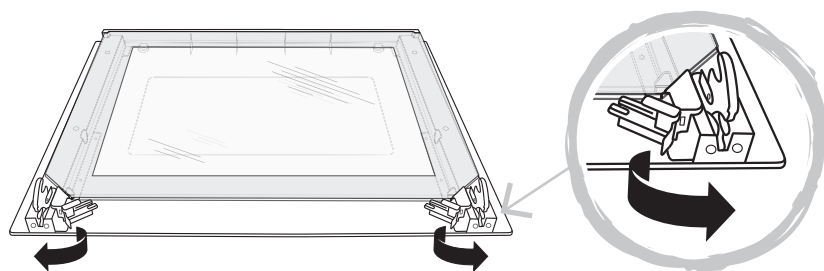
1. Abra totalmente a porta.
2. Puxe os travões das duas dobradiças totalmente para a frente.



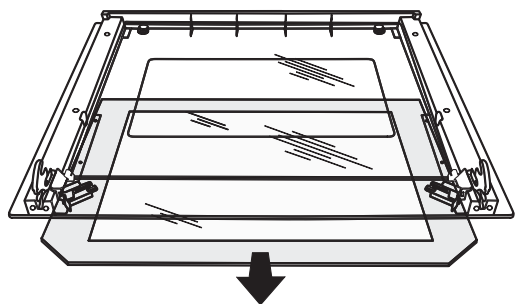
3. Coloque a porta num ângulo de 30°, levante-a e afaste-a do forno.



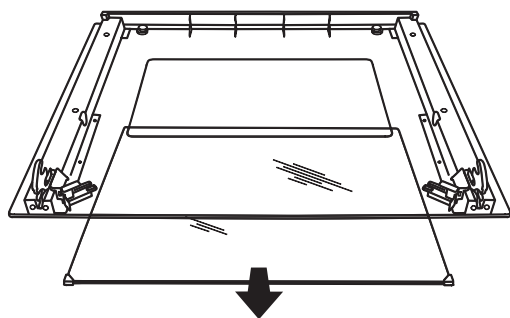
4. Para remover o vidro interior, coloque a porta voltada para baixo numa mesa. Utilize um pano macio para evitar riscar o vidro exterior.
5. Abra os dois suportes de fixação do vidro.



6. Remova o painel de vidro interior.



7. Remova o painel de vidro intermédio.

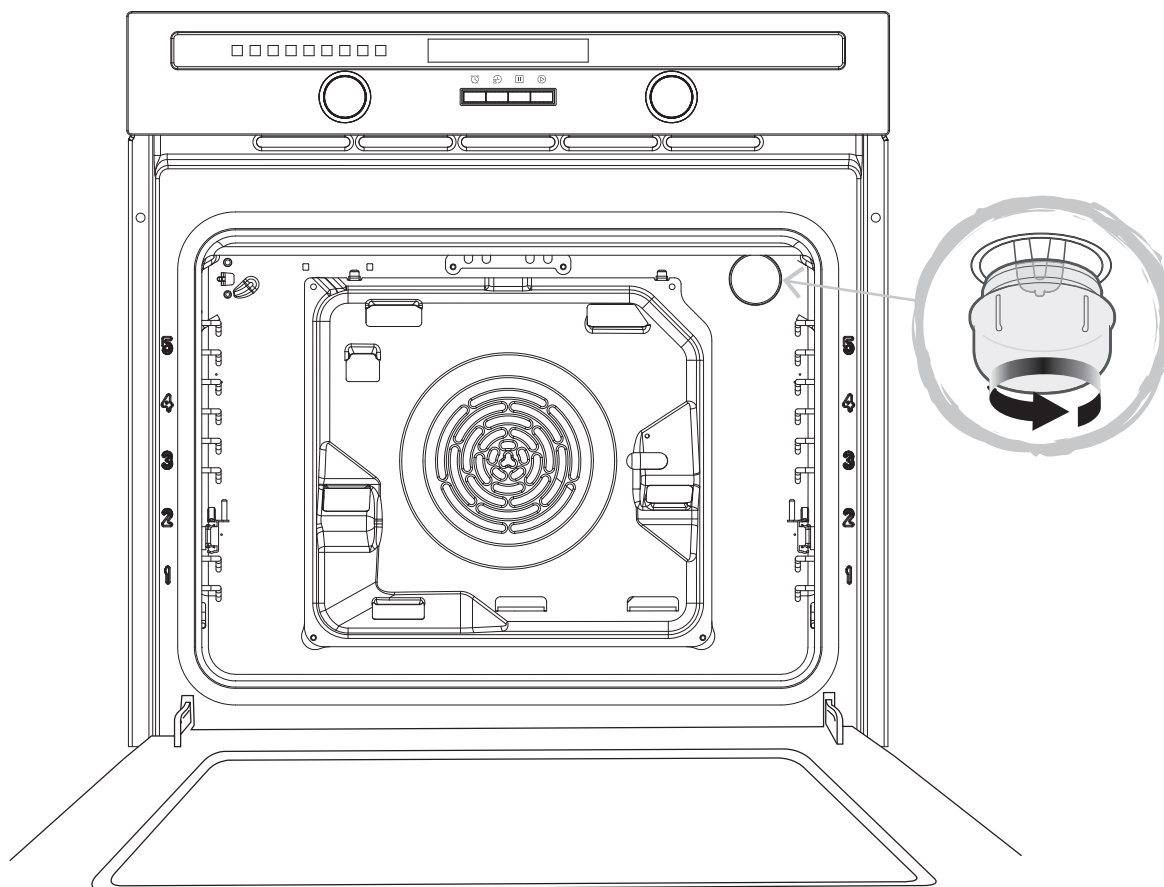


8. Após a limpeza, volte a montar a porta pela ordem inversa e volte a colocá-la no forno.



AVISO: Durante a remoção não force a porta para evitar partir ou provocar ferimentos. Transporte sempre a porta segurando pelas extremidades, nunca utilize o puxador.

05 Substituição de lâmpada



Aviso!

Antes de remover o vidro certifique-se de que este está completamente frio.

Desligue sempre o aparelho da alimentação elétrica antes de realizar a manutenção.

Durante a utilização o aparelho aquece. Tenha cuidado para não tocar nos elementos quentes no interior do forno. Aguarde até todas as peças do forno terem arrefecido.

Importante! A lâmpada tem um casquilho especial e é resistente a altas temperaturas. Substitua apenas por lâmpadas do mesmo tipo.

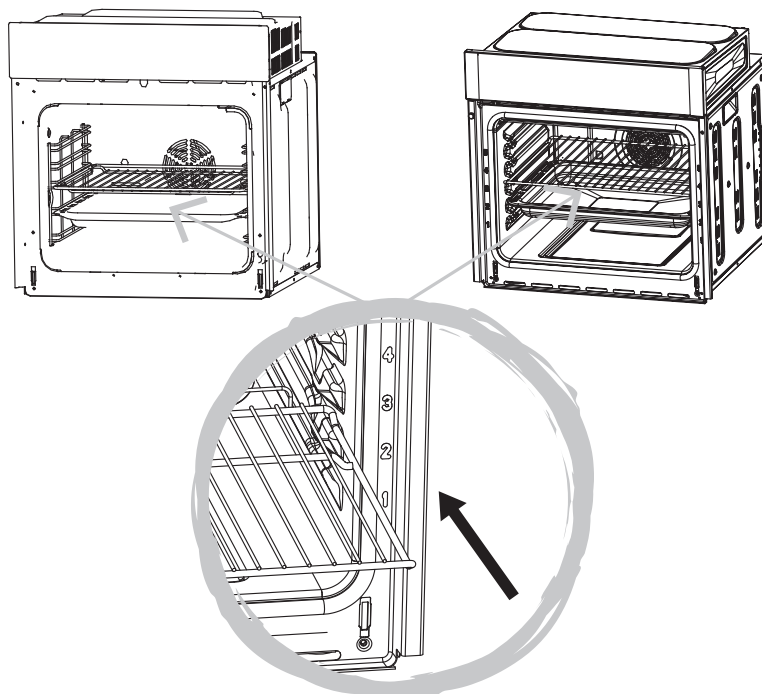
Para substituir, proceda da seguinte forma:

1. Desligue da tomada de alimentação elétrica ou desligue no disjuntor.
2. Desaperte a tampa da lâmpada rodando no sentido contrário aos ponteiros do relógio (nota: poderá estar um pouco apertado) e substitua a lâmpada por uma nova do mesmo tipo. Segure a lâmpada nova com um pano para evitar o risco de falha prematura.
3. Aparafuse novamente a tampa da lâmpada no local correto.

Nota: Utilize apenas lâmpadas de halogéneo de 25-40 W/220 V-240 V, T300°C G9.

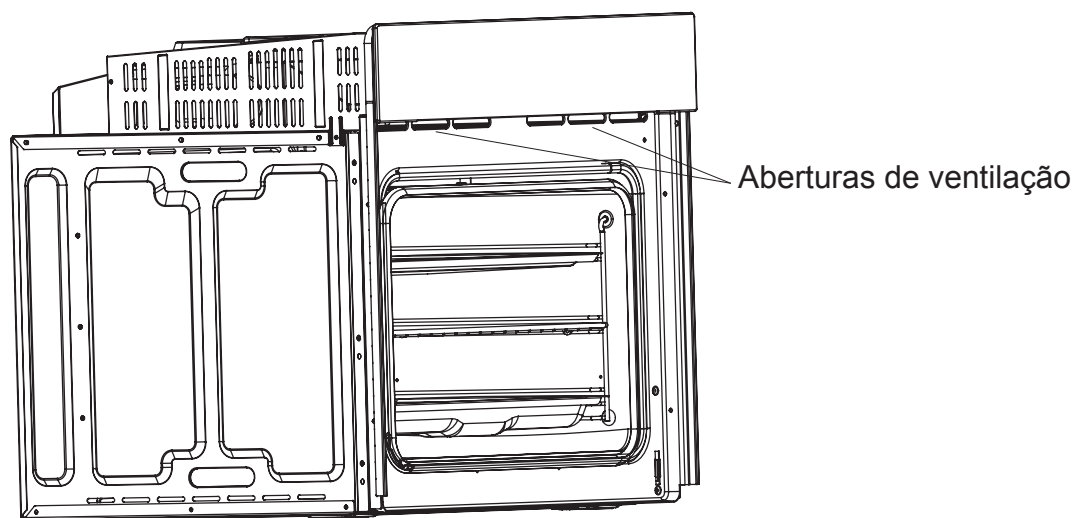
06 Cuidados com a substituição da prateleira de forno

Para garantir que as prateleiras do forno são utilizadas de forma segura, é fundamental colocá-las corretamente entre as calhas laterais. As prateleiras e o tabuleiro apenas podem ser utilizados entre a primeira e a quinta camada.



07 Aberturas de ventilação

Após concluir a cozedura, a ventoinha de refrigeração irá funcionar durante um curto período de tempo até a temperatura do forno ser inferior a 75 °C.



Linha de atendimento ao cliente (gratuita):

800 814 566 portugal@kingfisherservice.com



EN Use

RO Utilizare

FR Utilisation

ES Uso

PL Użytkowanie

PT Utilização

DE Benutzung

TR Kullanım

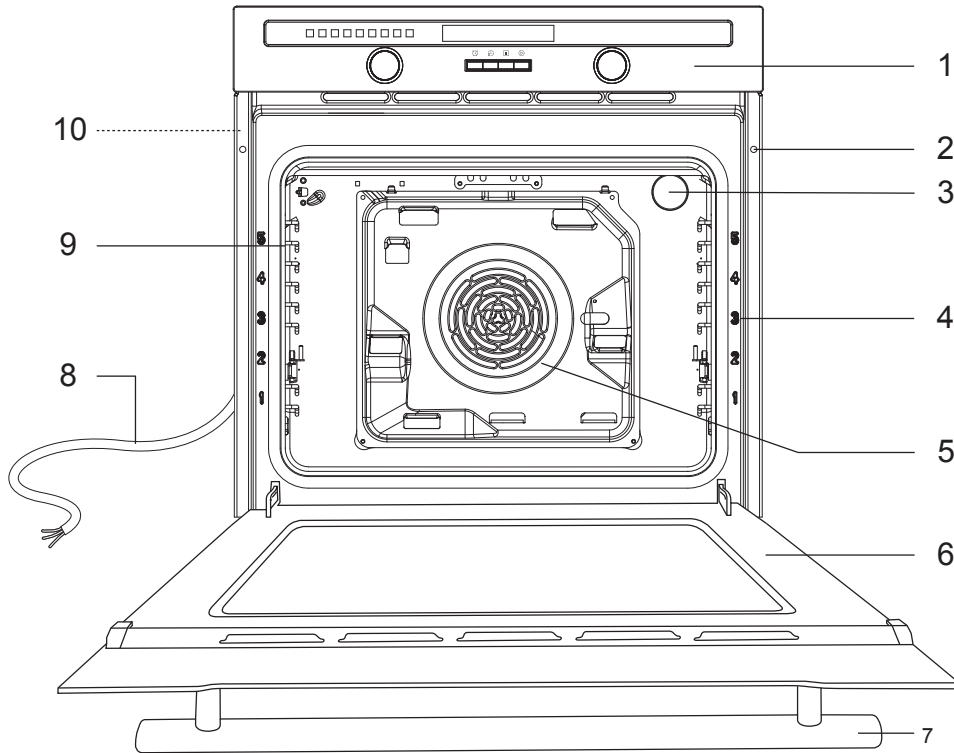
RUS Использование

Çalıştırmadan önce



UYARI: Cihazı kullanmadan önce talimatları okuyun.

Fonksiyon ve Ayarlar



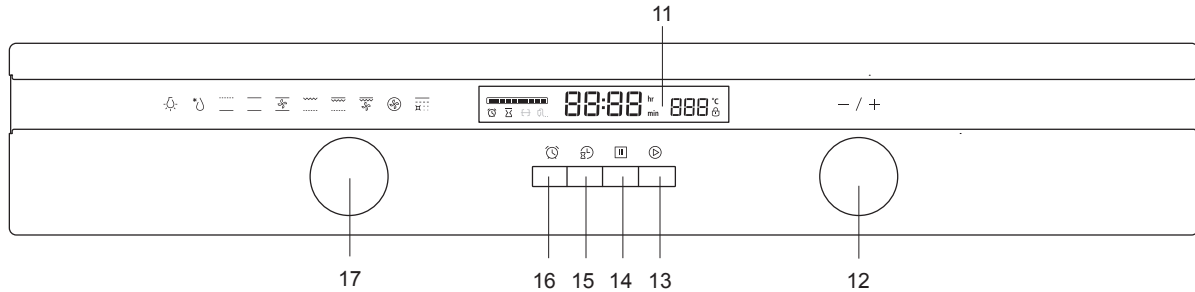
1	Kontrol paneli	6	Kapı
2	Tespit delikleri (2 adet)	7	Sap
3	Fırın lambası	8	Ana güç kablosu
4	Raf seviyesi işaretleri	9	Yan raylar
5	Fan	10	Taşıma kulpları

Dikkat edin!

Bu şema, cihazın yerleşim planından biraz farklı olabilir.

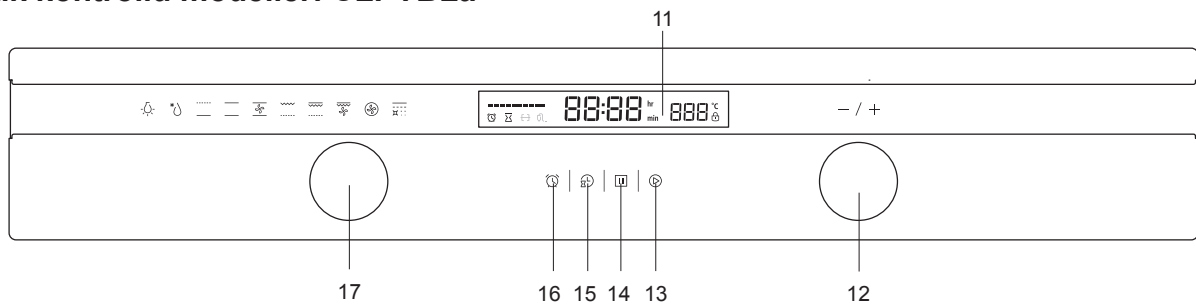
Raf seviyeleri aşağıdan yukarıya doğru numaralandırılmıştır. 4. ve 5. seviyeler esas olarak ızgara fonksiyonu için kullanılır. Kaplarınız için uygun raf seviyelerini belirlemek için lütfen bu kılavuzda belirtilen pişirme kılavuzlarına bakın.

Düğme kontrollü model: CLPYSTa



11	Vitrin	15	Zamanlayıcı
12	"-/+” seçici F2	16	Alarm
13	Başlatma düğmesi	17	Fonksiyon seçici F1
14	Durdurma düğmesi		

Dokunmatik kontrollü modeller: CLPYBLa



11	Vitrin	15	Zamanlayıcı
12	"-/+” seçici F2	16	Alarm
13	Başlatma düğmesi	17	Fonksiyon seçici F1
14	Durdurma düğmesi		



UYARI: Fırında bakım işi gerçekleştirmeden önce her zaman güç kaynağını kapatın. Bir arıza durumunda bakım ve muhafaza bölümünün sonunda yer alan yardım hattından müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.

01 Fonksiyonlar ve ayarlar

Bu fırın, aşağıda belirtildiği şekilde seçim yapabileceğiniz çok çeşitli ayarlar ve fonksiyonlar sunar. Fırını ilk kez çalıştırdığınızda bir bip sesi çıkar ve 0.00 görüntülenir. Saati ilk kez ayarlamak için aşağıya bakın.

Saati ayarlama

1. Saat ayarlama moduna girmek için “” düğmesine basın. Saat haneleri ekranda yanıp sönmeye başlar.
2. Saat hanelerini (0-23) seçmek için F2 kontrol düğmesini çevirin.
3. Onaylamak için “” düğmesine basın. Dakika haneleri yanıp sönmeye başlar.
4. Dakika hanelerini (0-59) seçmek için F2 kontrol düğmesini çevirin.
5. Onaylamak için “” düğmesine basın.
6. Saat şimdi ayarlandı.





Dikkat edin!






Zamanlayıcı fonksiyonunu kullanmak için lütfen öncelikle saati ayarlayın.










Cihazdan güç bağlantısı kesildiğinde saatin yeniden ayarlanması gerekecektir.

Mevcut çalıştırma modlarından birini seçmek için F1 kontrol düğmesini kullanın. İlgili simgenin ışığı yanar.

Kontrol düğmeleri	F1 seçici	F2 seçici
Nasıl kullanılır?	Ön paneldeki kontrol düğmesini göstermek veya gizlemek için basın.	
	İstenilen çalıştırma modlarını seçmek için çeviri	Sıcaklığı 50°C ile 250°C arasında seçmek için çevirin.
	Ertelenen pişirmeye başlama sırasında pişirme süresini seçmek için çevirin.	Saati ayarlamak için çevirin.

Başlatma düğmesi 	Durdurma düğmesi 	Zamanlayıcı 	Alarm düğmesi 
<p>Pişirmeye başlamak için basın.</p> <p>Pişirme durdurulduğunda pişirmeye devam etmek için basın.</p>	<p>Pişirmeyi durdurmak için bir kez basın.</p> <p>Pişirmeyi iptal etmek için iki kez basın.</p>	<p>Süreyi ve erteleme başlangıç zamanını ayarlamak için basın.</p>	<p>Alarm hatırlatıcıyı ayarlamak için basın.</p>

Simge	Vitrin	Fonksiyon	Açıklama
	-	Fırın lambası	<p>Lambayı kullanmak için, Başlat düğmesine  basın, böylece kapıyı açmadan fırının içeriğini gözlemleyebilirsiniz.</p> <p>Lambayı kapatmak için, iki kez Durdurma düğmesine  basın.</p>
	-	Buz çözme	<p>Isı kullanmadan, yiyeceklerin buzunu hızlı bir şekilde çözmek için bu işlevi kullanın.</p> <p>Başlat düğmesine  ve 9:00 saate basın, ekranda 10 adet katı çubuk görünür. Buz çözme süresini 0:01 dakika ile 9:00 saat arasında seçmek için F1 kontrol düğmesini çevirin ve buz çözme işlemini başlatmak için tekrar Başlat düğmesine basın.</p> <p>Ekran geri sayım yapar ve toplam sürenin her bir %10'luk bölümü için bir katı çubuk söner.</p> <p>İşlem tamamlandığında fırın beş kez bip sesi çıkarır.</p>

Simge	Vitrin	Fonksiyon	Açıklama
	-	Taban ısıtı	Fırının alt elemanını kullanır, güveç ve yahni gibi yavaş pişirilen yemekler için idealdir. Ayrıca pasta ve pizza tabanını kızartmak için idealdir. Sıcaklık, 5°C artışlarla 60-120°C aralığında ayarlanabilir. Varsayılan sıcaklık 60°C'dir.
	-	Geleneksel pişirme	Fırının her iki elemanını da kullanır, turta ve sufle gibi hassas pişirmeler için idealdir. Sıcaklık, 5°C artışlarla 50-250°C aralığında ayarlanabilir. Varsayılan sıcaklık 220°C'dir.
	-	Fan ile geleneksel pişirme	Daha eşit ısı dağılımı ve düşük pişirme süresi için hem ısıtma elemanlarını hem de fanı kullanır. Et kavurmak ve ekmek pişirmek için kullanın. Sıcaklık, 5°C artışlarla 50-250°C aralığında ayarlanabilir. Varsayılan sıcaklık 220°C'dir.
	-	Radyan ızgara	Ayarlanan sıcaklığı korumak için ızgara ısıtma elemanını kullanır. Sıcaklık 180°C, 210°C ve 240°C'ye ayarlanabilir. Varsayılan sıcaklık 210°C'dir.
	-	Çift taraflı ızgara	Gıda maddesini kızartmak için ızgara ve üst ısıtma elemanlarını kullanır. Küçük tepsiler için üst rafları ve büyük tepsiler için alt rafları kullanın. Sıcaklık 180°C, 210°C ve 240°C'ye ayarlanabilir. Varsayılan sıcaklık 210°C'dir.
	-	Fan ile çift taraflı ızgara	Etin hızla kızarması ve suyunu en üst düzeyde içinde tutmak için ızgara, üst eleman ve fanı kullanır. Pirzola ve hamburger için kullanın. Sıcaklık 180°C, 210°C ve 240°C'ye ayarlanabilir. Varsayılan sıcaklık 210°C'dir.
	-	Isı yayma	Isı sirkülasyonunu artırmak için fanın çevresinde bir ısıtma elemanı kullanır. Pasta, hamur işi ve et kızartma için kullanın. Ön ısıtma gerektirmez. Sıcaklık, 5°C artışlarla 50-240°C aralığında ayarlanabilir. Varsayılan sıcaklık 180°C'dir.
	-	Pirolitik temizlik	Önemli: Kullanmadan önce ızgara, sac ayağı ve yan basamaklar dahil tüm aksesuarları fırından çıkardığınızdan emin olun. Bu, yüksek sıcaklıkta temizleme için kullanılır ve seçildiğinde ekranda "PyR" çıkar. Varsayılan sıcaklık 450°C'dir. Zamanlayıcı 1.30 veya 2:00 saate ayarlanabilir.
	E	ECO pişirme	Fanlı konvansiyonel pişirmeye benzer şekilde, et kavurma ve ekmek pişirme için daha enerji verimli bir seçenektir. Sıcaklık, 5°C artışlarla 50-250°C aralığında ayarlanabilir. Varsayılan sıcaklık 160°C'dir.

02 Pratik pişirme tavsiyesi

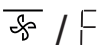
Fırın, her türlü yiyeceği mümkün olan en iyi şekilde pişirmenizi sağlayan çok çeşitli alternatifler sunar. Bu çok yönlü pişirme cihazını en iyi şekilde kullanmayı zamanla öğreneceksiniz ve aşağıdaki talimatlar yalnızca, sizin kendi kişisel deneyiminize göre değişiklik gösterebilen bir kılavuздur.

Pişirme sıcaklıkları ve süreleri için yiyecek ambalajındaki bilgileri okuyun. Cihazın performansına alıştığınızda, sıcaklıklar ve süreleri de damak zevkinize uyum sağlayacak şekilde değiştirebilirsiniz.

Aksi belirtilmedikçe, dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce buzunun tamamen çözüldüğünden emin olun.

Yiyecek	Sıcaklık ayarlama (°C)	Altan başlayarak önerilen raf konumu	Pişirme süresi (dakika)
GELENEKSEL PİŞİRME			
Küçük kekler	175 - 185	4	16 - 19
Pandispanya	180 - 185	2	20 - 25
Pizza	205 - 210	3	18 - 23
Elmalı mayalı kek	185 - 195	4	25 - 50
KONVEKSİYON PİŞİRME			
Küçük kekler (tek katlı)	165 - 170	2	20 - 23
Pandispanya	160 - 165	2	30 - 40
Pizza	170 - 175	3	19 - 25
Elmalı mayalı kek (tek katlı)	170 - 175	2	60 - 70
Küçük kekler (çift katlı)	165 - 170	2 (derin tepsi)	20 - 23
		4 (alçak tepsi)	
Elmalı mayalı kek (çift katlı)	170 - 175	2 (derin tepsi)	65 - 75
		4 (alçak tepsi)	
RADYAN IZGARA			
Tost	240	3	4 - 5
Biftek	240	2	15 +

Yiyecek	Sıcaklık ayarlama (°C)	Alttan başlayarak önerilen raf konumu	Pişirme süresi (dakika)
	ÇİFT TARAFLI IZGARA		
Biftek	240	4	6 - 8
	IZGARALI ÇİFT FAN		
Tavuk	210	2	55 - 65 (Arkasını çevirme: 35 dk.)
Kaz	210	2	75 - 88 (Arkasını çevirme: 35 dk.)
Kızarmış Büyük Parça domuz eti	210	1	135 - 150

	ECO pişirme		
Patates Peynir Graten	180	1	90 - 100
Peynir Kek	160	1	100 - 150
Et Dilimi	190	1	110 - 130

03 Nasıl pişirilir?

- İstenen pişirme fonksiyonunu seçmek için F1 kontrol düğmesini saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin. İlgili simgenin ışığı yanar.
- Sıcaklığı ayarlamak için F2 kontrol düğmesini çevirin. Ardından başlatmak için “▶” düğmesine basın.
- Varsayılan pişirme süresi dokuz saattir ve varsayılan sıcaklık ekranda görünür.
- 0.01 olan pişirme süresini 9.00 olarak ayarlamak için F1 kontrol düğmesini çevirin. Onaylamak için “▶” düğmesine basın. “▶” düğmesine üç saniye içinde basılmazsa fırın, varsayılan pişirme süresiyle pişirmeye devam eder. Sıcaklığa ulaşılan kadar sıcaklık ekranda yanıp söner ve ardından ışık yanık kalır.

Zaman aralığı	Zaman artışı
0 - 30 dakika	1 dakika
35 dakika – 9 saat	5 dakika

5. Pişirme başladığında pişirme sıcaklığını ayarlamak için F2 kontrol düğmesini çevirin. Onaylamak için “⏸” düğmesine basın, bir bip sesi çıkar. Üç saniye içinde “⏸” düğmesine basılmazsa fırın, önceki pişirme sıcaklığıyla pişirmeye devam eder. Geri kalan 10 adımdan geri sayım yapan çubuk ekranda gösterilir.

Fonksiyonlar	Sıcaklık artışı
Izgara fonksiyonu	30°C
Diğer fonksiyonlar	5°C

6. Pişirme bittikten sonra fırın 5 saniye bip sesi çıkarır ve ardından bekleme durumuna geçer.

04 Alarm kurma

1 dakikadan 9 saat 59 dakikaya kadar bir zamanlayıcı ayarlayabilirsiniz.

Not: bu fonksiyon yalnızca fırın bekleme durumundayken kullanılabilir.

1. Alarm moduna girmek için “⌚” düğmesine basın. Bir saat simgesi görüntülenir ve saat haneleri ekranda yanıp söner.
2. Saat hanelerini (0-9) seçmek için F2 kontrol düğmesini çevirin.
3. Onaylamak için “⌚” düğmesine basın. Dakika haneleri yanıp sönmeye başlar.
4. Dakika hanelerini (0-59) seçmek için F2 kontrol düğmesini çevirin.
5. Onaylamak için “⏸” düğmesine basın. Alarm hatırlatıcı ayarlanır ve geri sayım başlar.
6. Ayarlanan süre sona erdiğinde fırın 10 saniye boyunca bip sesi çıkarır. Alarmı durdurmak için herhangi bir düğmeye basın.

Not: Ayarlama sırasında hatırlatıcıyı iptal etmek için “⏸” durdurma düğmesine bir kez basın, ayarlandığında iptal etmek için bu düğmeye iki kez basın.

05 Otomatik başlama zamanı programlama

Bu fonksiyon, fırının otomatik başlama zamanını ayarlamak için kullanılır. Bu fonksiyonu kullanmadan önce şunlardan emin olun:

- Yiyeceğin fırının içine konduğundan.
- Saatin ayarlandığından.

Not: Bu fonksiyon yalnızca fırın bekleme durumundayken kullanılabilir.

1. Erteleme başlangıç moduna girmek için “⌚” düğmesine basın. Saat haneleri yanıp sönmeye başlar.
2. Saat hanelerini (0-23) seçmek için F2 kontrol düğmesini çevirin.
3. Onaylamak için “⌚” düğmesine basın. Dakika haneleri yanıp sönmeye başlar.
4. Dakika hanelerini (0-59) seçmek için F2 kontrol düğmesini çevirin.
5. Pişirme fonksiyonunu seçmek için F1 kontrol düğmesini çevirin, ekranda bir yumurta zamanlayıcısı çıkar ve varsayılan sıcaklık seçilir.
6. Pişirme süresi/sıcaklık ayarını etkinleştirmek için “⏸” düğmesine basın. Varsayılan 9 saat gösterilir. Pişirme süresini ayarlamak için F1 kontrol düğmesini çevirin, ardından pişirme sıcaklığını ayarlamak için F2 kontrol düğmesini çevirin.

7. Ayarları onaylamak için “⏪” düğmesine basın. Geçerli saat ve “⌚” yumurta zamanlayıcı simgesi ekranda yanar.
8. Gerekirse ayrılan süreyi kontrol etmek için “⏪” düğmesine basın.
9. Otomatik başlama zamanı sona erdiğinde fırın bir kez bip sesi çıkarır ve otomatik olarak pişirmeye başlar. “⌚” yumurta zamanlayıcı simgesi söner.

Dikkat edin!

- Bu fonksiyon buz çözme için kullanılamaz.
- Alarm fonksiyonu kullanılamaz.
- Durumu kontrol etmek için “⏪” durdurma düğmesine bir kez basın, iptal etmek için iki kez basın veya devam etmek için “⏪” çalıştırma düğmesine basın.

06 Kalan süreyi kontrol etme

Mod	Açıklama
Çalışma modu	Saat halihazırda ayarlıysa geçerli saati kontrol etmek için “⏪” düğmesine basın.
	Alarm hatırlatıcı halihazırda ayarlıysa alarm hatırlatıcısının süresini kontrol etmek için “⏪” düğmesine basın, ekran saate geçer ve ardından 3 saniye sonra pişirme süresine geri döner.
Alarm hatırlatıcı modu	Saat halihazırda ayarlıysa geçerli saati kontrol etmek için “⏪” düğmesine basın, ekran saate geçer ve ardından 3 saniye sonra pişirme süresine geri döner.
“Saat gösterme modu”	Zamanlayıcı erteleme halihazırda ayarlıysa ayrılan süreyi kontrol etmek için “⏪” düğmesine basın, ekran saate geçer ve ardından 3 saniye sonra pişirme süresine geri döner.

07 Enerji tasarrufu fonksiyonu

Bekleme ve erteleme madundayken “⏪” düğmesine basıp 3 saniye basılı tuttuğunuzda ekran söner. Veya on dakika içinde herhangi bir fonksiyon seçilmediyse fırın otomatik olarak enerji tasarrufu moduna geçer.

Enerji tasarrufu modundan çıkmak için

Saati göstermek için F2, durdurma veya çalıştırma düğmesini kullanın.

Pişirme fonksiyonunu seçmek için F1’i kullanın.

08 Çocuk kilidi fonksiyonu

Çocuk kilidini etkinleştirme: Bekleme modundayken “⏪” ve “⏪” düğmesine basıp üç saniye basılı tutun. Cihaz, çocuk kilidi fonksiyonunun ayarlandığını gösteren bir bip sesi çıkarır. Ekranda “🔒” çocuk kilidi simgesi çıkar.

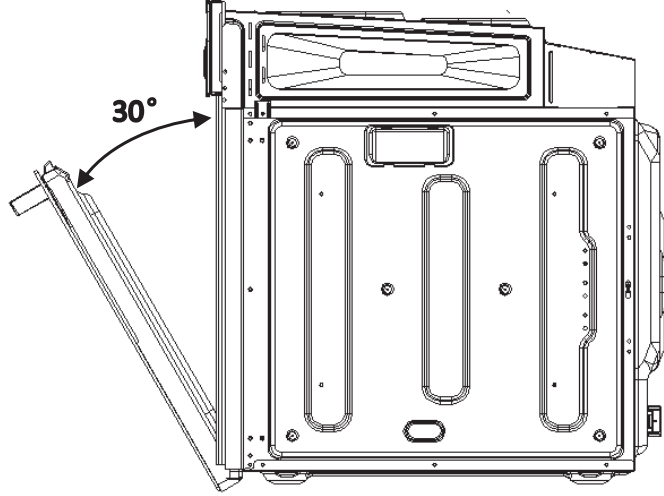
Çocuk kilidini devre dışı bırakma: Kilitli durumdayken “⏪” ve “⏪” düğmesine basıp üç saniye basılı tutun. Cihaz, çocuk kilidi fonksiyonunun devre dışı bırakıldığını gösteren bir bip sesi çıkarır. “🔒” çocuk kilidi simgesi ekrandan kaybolur.

09 Yavaş kapanan kapak

30°'den fazla açıldığında kapak herhangi bir açıda bırakılabilir.

30°'den az açıldığında kapak yavaş kapama mekanizmasını kullanarak yavaşça kapanacaktır.

Camın ve menteşelerin zarar görmesini engellemek için kapağı çarparak kapatmayın!



10 Pirolitik Fonksiyonu

Önemli: Kullanmadan önce ızgara, sac ayağı ve yan basamaklar dahil tüm aksesuarları fırından çıkardığınızdan emin olun.

Bu fonksiyon, fırın boşluğunu tamamen temizleyebilmenizi sağlar.

1. Pirolitik fonksiyonunu seçmek için "F1"i çevirin. Ekranda "PyR" çıkacaktır
2. Temizleme fonksiyonunu başlatmak için "▶" düğmesine basın. Varsayılan süre 2 saattir.
3. 1:30 veya 2:00 olmak üzere iki süre seçeneği mevcuttur. Süreyi seçmek için F1'i çevirin.

Not:

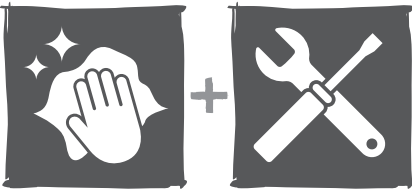
1. Kapak açıksa bu fonksiyonu başlatamazsınız, ekranda "door" yazısı çıkacaktır.
2. Fırın hala çok sıcaksa bu fonksiyonu başlatamazsınız, ekranda "Cool" yazısı çıkacaktır.
3. Temizleme fonksiyonu başlatıldığında kapağı açamazsınız. Temizlemeyi iptal etmek için durdurma düğmesine iki kez basın.
4. Fırın fanının fırını soğutmasını sağlamak için temizlik bittikten sonra bir saat ana güç bağlantısını kesmeyin.

Önemli: Pirolitik fonksiyonu kullanılırken duman ve is çıkabilir, bu normaldir.

Pencereleri açtığınızdan emin olun ve mutfakta bolca temiz havanın dolaşmasını sağlayın.

Ancak bu fonksiyonun kullanılması, normal temizleme düzeninin yerine geçmez; fırının düzenli bakımı yapılmalıdır.

Aksi takdirde, yiyecek kalıntıları fırın boşluğunda yanacağından aşırı duman ve is çıkarır.



EN Care & maintenance
 PL Pielęgnacja i konserwacja
 RUS Уход и обслуживание
 ES Cuidados y Mantenimiento
 TR Bakım ve Onarım

FR Entretien et maintenance
 DE Pflege und Wartung
 RO Îngrijire și întreținere
 PT Cuidados e manutenção

01 Temizlik

Güvenli kullanımı ve emniyeti sağlamak için lütfen fırını düzenli olarak temizleyin.

Herhangi bir bakım ve temizlik yapmadan önce güç bağlantısını kesin.

Tüm kontrol düğmelerini KAPALI duruma getirin.

Fırın hala ılıkken temizlenmesi önerilir; sıcakken temizlemeyin.

Ünitenin yüzeyini nemli bir bezle, yumuşak fırçayla veya ince süngerle temizleyin ve ardından silerek kurulayın.

Temizlemesi zor kirlerde aşındırıcı temizleme ürünüyle birlikte sıcak su kullanın.

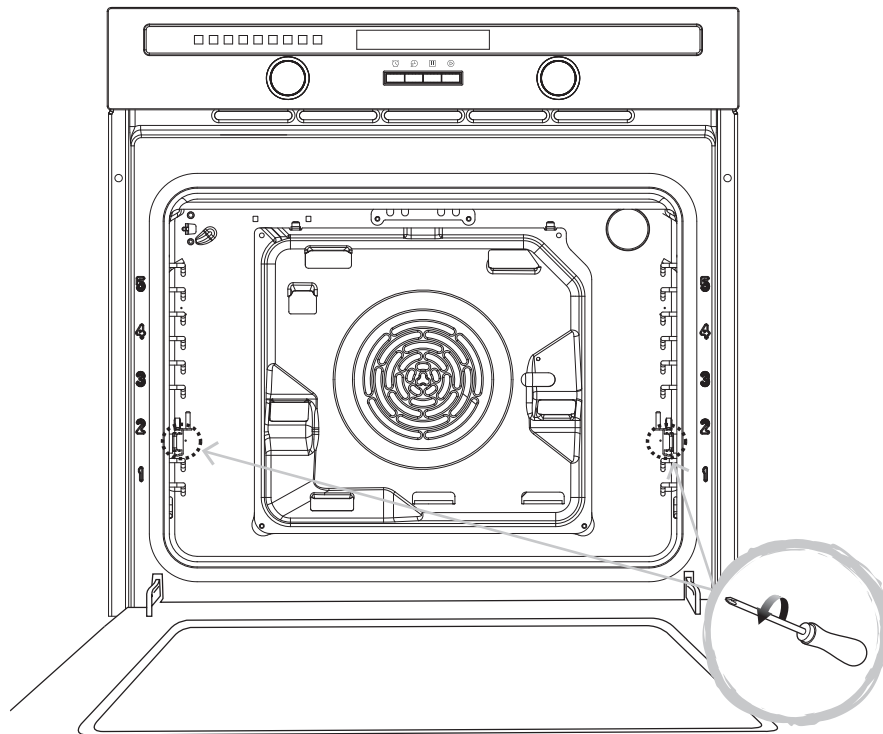
Fırın kapağının camını aşındırıcı temizleyicilerle ya da keskin metal kazıyıcılarla temizlemeyin, bunlar yüzeyi çizebilir ve camın zarar görmesine yol açabilir.

Paslanmaz çelik parçalar üzerinde kesinlikle asitli maddeler (limon suyu, sirke) bırakmayın.

Üniteyi temizlemek için yüksek basınçlı bir temizleyici kullanmayın. Fırın tavaları hafif deterjanla yıkanabilir.

02 Yan rayları çıkarma

1. Yan raylara kolayca ulaşmak için tüm tavaları ve ızgaraları fırının içinden çıkarın.
2. Yan rayları sabitleyen vidaları gevşetin.
3. Tamamen temizledikten sonra fırını ve yan rayları iyice kurulayın.
4. Yan rayları fırın duvarlarına takın ve vidalarla sabitleyin.



03 Fırın boşluklarını temizleme

1. Kapağı açın.
2. Tüm fırın aksesuarlarını ılık suyla veya bulaşık deterjanıyla temizleyin ve yumuşak, temiz bir bezle kurulayarak parlattın.
3. Fırının iç kısmını yumuşak, temiz bir bezle temizleyin.
4. Cihazın ön kısmını nemli bir bezle silin.
5. Fırını ve tüm aksesuarları iyice kurutun.

Uyarı!

Not: Katalizör yan paneller çıkarılamaz.

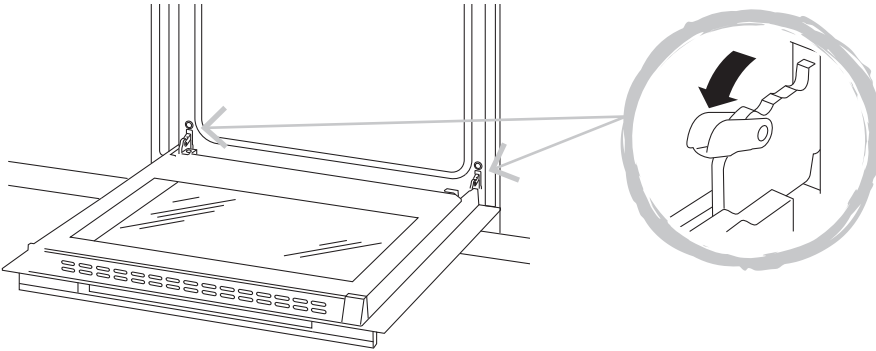
İlk kez kullanmadan önce fırını tamamen temizleyin.

Keskin veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın. Bunlar fırın yüzeyine zarar verebilir.

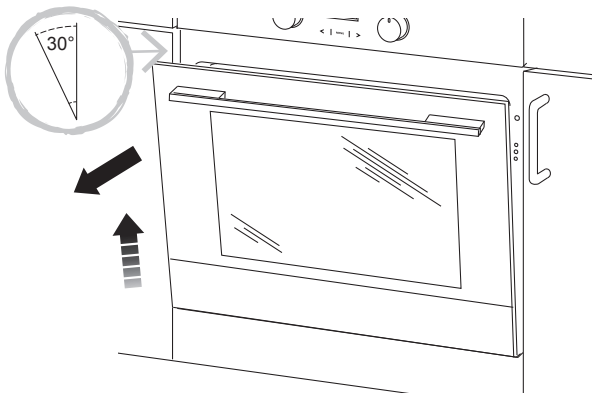
04 Fırın kapağını temizleme

Fırın kapağını ve camını temizlemek için parçalara ayırın

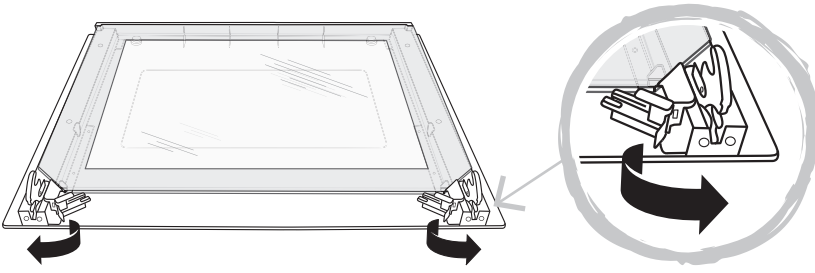
1. Kapağı tamamen açın.
2. Her iki menteşe kilidini ileri doğru tamamen çeki.



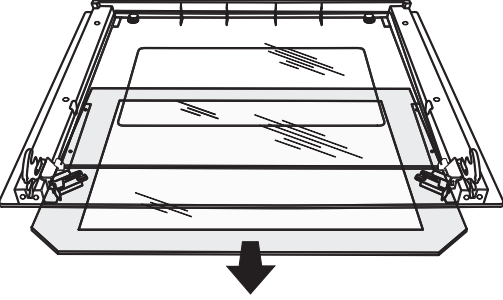
3. Kapağı 30° aralık olacak şekilde kapatın ve yukarı kaldırarak fırından çıkarın.



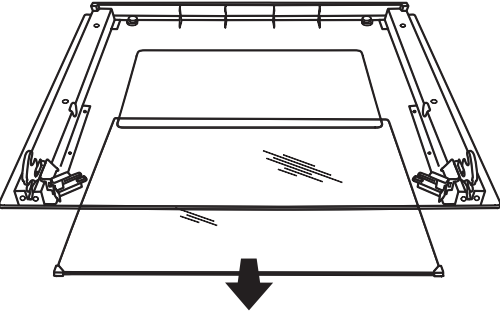
4. İç camı çıkarmak için kapağı ters bir şekilde bir masanın üzerine koyun. Dış camın çizilmesini engellemek için yumuşak bir bez kullanın.
5. İki cam emniyet braketini açın.



6. Camın iç bölümünü çekip çıkarın.



7. Camın orta bölümünü çekip çıkarın.

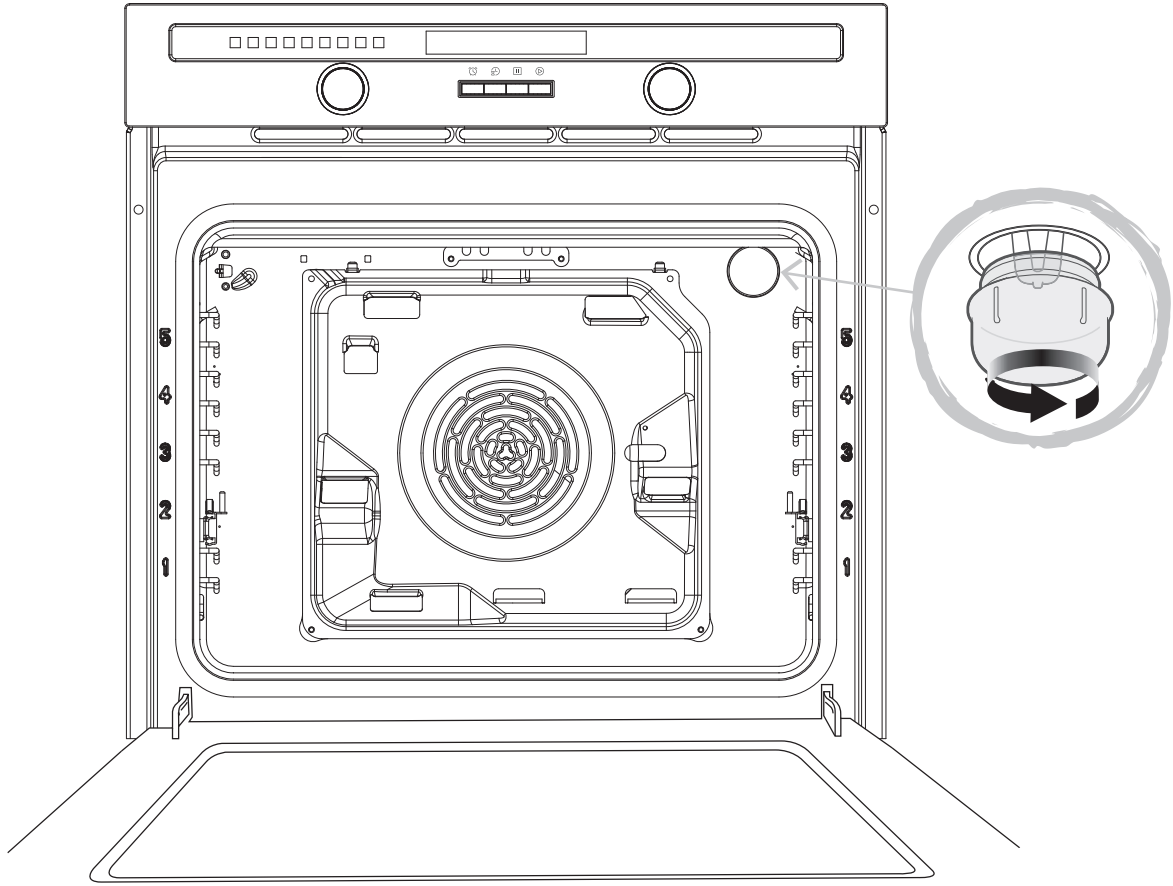


8. Temizledikten sonra kapağın sökülen parçalarını ters sırada yerine takın ve tekrar fırına takın.



UYARI: Kırılmayı veya zarar görmeyi engellemek için kapağı çıkarırken zorlamayın. Kapağı yalnızca kenarlarından taşıyın, kulpu kullanmayın.

05 Lamba değiştirme



Uyarı!

Çıkarmadan önce camın tamamen soğuk olduğundan emin olun.

Bir bakım işi gerçekleştirmeden önce her zaman cihazdan güç kaynağı bağlantısını kesin.

Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının iç kısmındaki ısıtma elemanlarına dokunmamaya dikkat edilmelidir. Tüm parçalar tamamen soğuyana kadar bekleyin.

nemli! Fırın lambasındaki ampul özel bir ampuldür ve yüksek sıcaklık direncine sahiptir. Yalnızca aynı türdeki bir ampulle değiştirin.

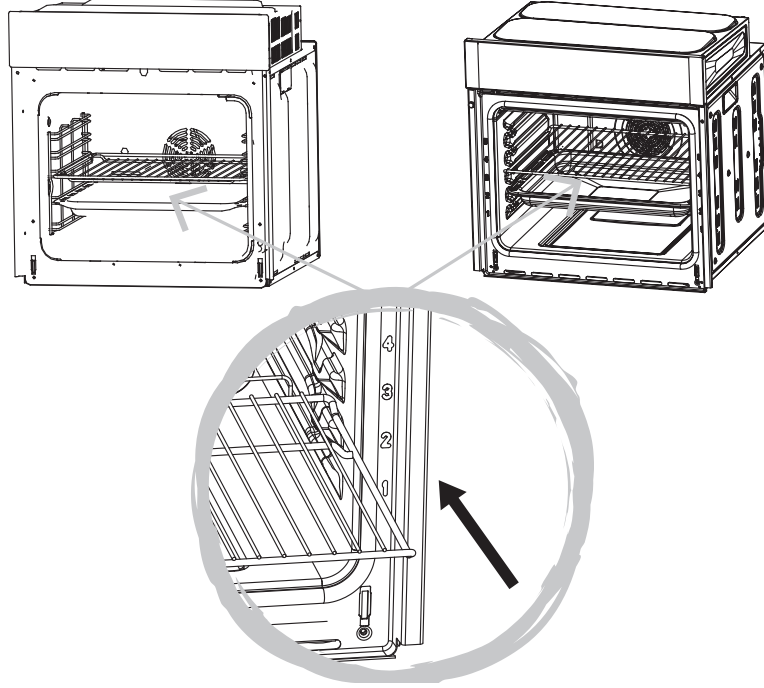
Değiştirmek için aşağıdaki işlemleri uygulayın:

1. Ana güç kaynağı çıkışından g bağlantısını kesin veya ünitenin ana güç kaynağı çıkışının devre kesicisini kapatın.
2. Cam lamba kapağının vidalarını saat yönünü tersine çevirerek skn (not: Çok sıkı olabilir) ve ampulü aynı türdeki yeni bir ampulle değiştirin. Kısa sürede bozulma riskinden kaçınmak için yeni ampulü bir bezle tutarak takın.
3. Cam lamba kapağını yerine geri vidalayın.

Not: Yalnızca 25-40 W/220 V-240 V, T300°C G9 halojen lambalar kullanın.

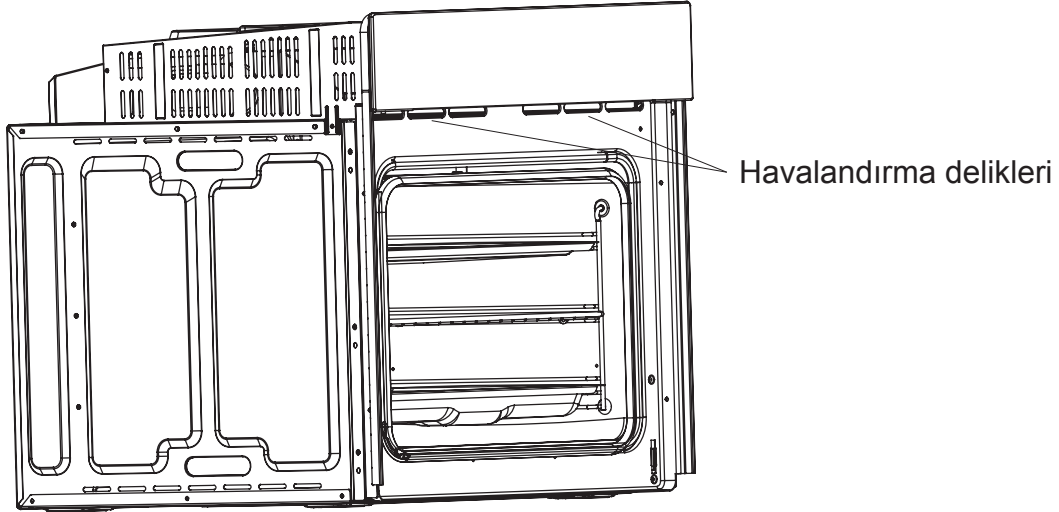
06 Raf değiştirme uyarısı

Fırın raflarının güvenli bir şekilde çalışmasını sağlamak için rafların yan ray arasına doğru şekilde yerleştirilmesi gereklidir. Raflar ve tava yalnızca birinci ve beşinci katlarda kullanılabilir.



07 Havalandırma delikleri

Pişirme bittiğinde fırının sıcaklığı 75°C'nin altına inene kadar soğutma fanı kısa bir süre çalışacaktır.



Müşteri yardım hattı (ücretsiz):

80044632181 turkey@kingfisherservice.com

EN**Manufacturer, Fabricant, Producent,
Hersteller, Producator, Fabricante:**

Kingfisher International Products Limited,
3 Sheldon Square, London, W2 6PX,
United Kingdom

Distributor:

B&Q plc, Chandlers Ford, Hants, SO53 3LE
United Kingdom www.diy.com
SFD Limited, Trade House, Mead Avenue,
Yeovil, BA22 8RT, United Kingdom
www.screwfix.com

PL**Dystrybutor:**

Castorama Polska Sp. z o.o. ul. Krakowiaków 78
02-255 Warszawa
www.castorama.pl

RUS**Импортер:**

ООО "Касторама РУС" Дербеневская наб.,
дом 7, стр 8 Россия, Москва, 115114
www.castorama.ru

Импортер:

ООО "Кингфишер Интернейшнл Продактс РУС"
Дербеневская наб., дом 7, стр 8 Россия, Москва,
115114

Изготовитель для России:

Гуандун Мидэа Китчен Эплаянсез Мануфэкчеринг Ко., Лтд.

Адрес: № 6 Юньань роуд, городской округ Бэйцзяо, район
Шуньдэ, город Фошань, провинция Гуандун, Китай

Дата изготовления (месяц.год) см. на упаковке

ES**Distribuidor:**

Euro Depot España, S.A.U. c/ La Selva,
10 - Edificio Inblau A 1a Planta 08820-El Prat de Llobregat
www.bricodepot.es

TR**İthalatçı Firma:**

KOÇTAŞ YAPI MARKETLERİ TİC. A.Ş.
Taşdelen Mah. Sırrı Çelik Bulvarı No: 5
34788 Taşdelen/Çekmeköy/İSTANBUL
Tel: +90 216 4300300
Faks: +90 216 4844313
www.koctas.com.tr

FR**Distributeur:**

Castorama France C.S. 50101 Templemars
59637 Wattignies CEDEX
www.castorama.fr

BRICO DÉPÔT 30-32 rue de la Tourelle
91310 Longpont-sur-Orge France
www.bricodepot.com

DE**Screwfix Direct Limited**

Mühlheimer Straße 153
63075 Offenbach/Main
www.screwfix.de

RO**Distribuitor:**

SC Bricostore România SA Calea Giulesti 1-3,
Sector 6, București, România
www.bricodepot.ro

Distribuitor:

Praktiker Romania S.A.
Splaiul Independenței, nr 319 L și M, Clădirea Bruxelles,
etaj 1, Sector 6, RO-060044, București, România
Tel: +40 021 204 71 00
www.praktiker.ro

PT**Distribuidor:**

Brico Depot Portugal SA Rua Castilho,
5 - 1 esquerdo, sala 13 1250-066 Lisboa
www.bricodepot.pt

Yetkili servis istasyonları ve yedek parça temini için aşağıda yer alan Koçtaş Müşteri Hattı ve Koçtaş Genel Müdürlük irtibat bilgilerinden faydalanınız.

KOÇTAŞ MÜŞTERİ HİZMETLERİ
0850 209 50 50

AEEE Yönetmeliğine Uygundur. Made in China

