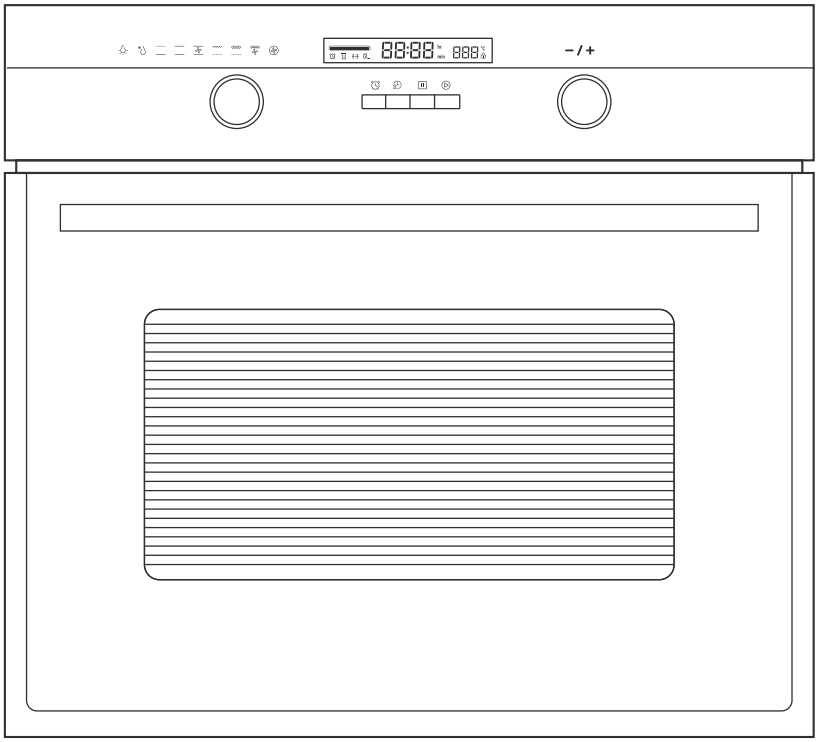


CLMFBIa
3663602429555

CLMFMIa
3663602429562

CLMFSTa
3663602429548



EN IMPORTANT - Please read carefully the separate safety guide before use.

FR IMPORTANT - Lire attentivement le guide de sécurité séparé avant utilisation.

PL WAŻNE - Przed użyciem proszę dokładnie zapoznać się z instrukcją bezpieczeństwa.

DE WICHTIG - Bitte lesen sie die separaten sicherheitsanweisungen vor gebrauch.

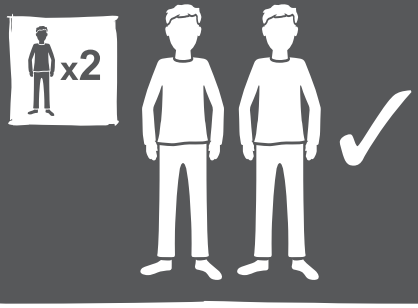
RUS ВАЖНО - Пожалуйста, внимательно прочитайте отдельное руководство по технике безопасности перед использованием.

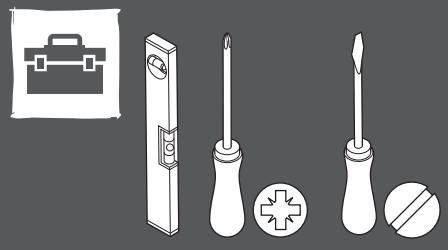
RO IMPORTANT - Vă rugăm să citiți cu atenție ghidul de siguranță separat înainte de utilizare.

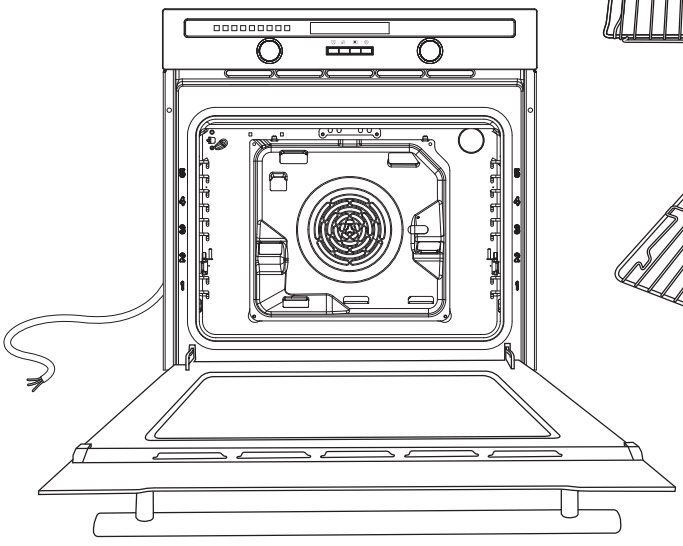
ES IMPORTANTE - Lea atentamente la guía de seguridad separado antes de utilizar.

PT IMPORTANTE - Leia atentamente o guía de segurança separado antes de usar.

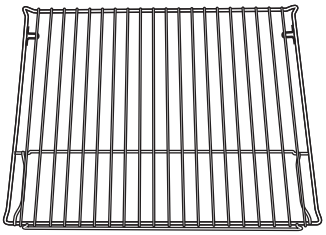
TR ÖNEMLI - Kullanmadan önce emniyet kurallarını lütfen dikkatle okuyun.



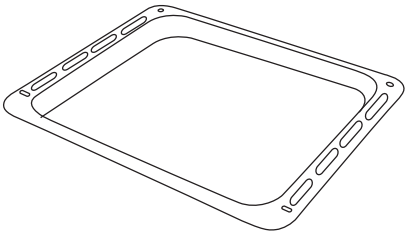




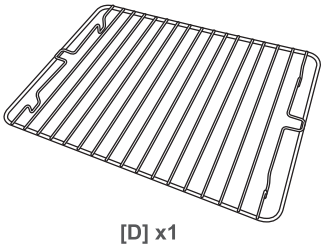
[A] x1



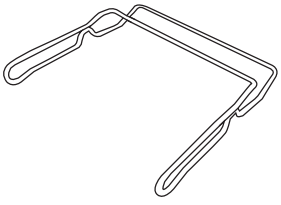
[B] x1



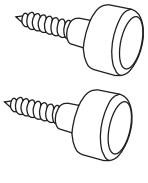
[C] x1



[D] x1



[E] x1



[F] x2



EN Preparation
DE Vorbereitung
ES Preparación
FR Préparation
RUS Подготовка
PT Preparação
PL Przygotowanie
RO Pregătire
TR Hazırlık

2



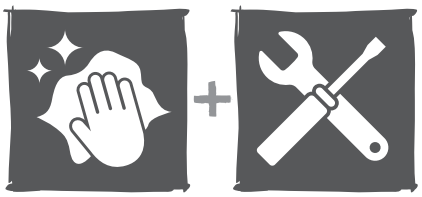
EN Installation
DE Installation
ES Instalación
FR Installation
RUS Установка
PT Instalação
PL Instalacja
RO Instalare
TR Montaj

4



EN Use
RO Utilizare
FR Utilisation
ES Uso
PL Użytkowanie
PT Utilização
DE Benutzung
TR Kullanım
RUS Использование

EN 37
FR 50
PL 63
DE 76
RUS 90
RO 104
ES 118
PT 132
TR 146



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

EN 45
FR 58
PL 71
DE 85
RUS 99
RO 113
ES 127
PT 141
TR 154



EN Installation
DE Installation
ES Instalación
FR Installation
RUS Установка
PT Instalação
PL Instalacja
RO Instalare
TR Montaj

EN This appliance must be installed correctly by a qualified person, strictly following the manufacturer's instructions.

Warning: Danger of electric shock! The power supply must be cut off before the appliance is installed completely.

Only a qualified person in compliance with the instructions provided can install the appliance. The manufacturer declines all responsibility for improper installation, which may harm persons and animals and cause damage.

Check the package and make sure you have all of the parts listed.

Decide on the appropriate location for your product.

This product contains glass please take care when fitting or handling to prevent personal injury or damage to the product.

The specifications plate is available on this appliance. This plate displays all the necessary identification information for ordering replacement parts.

If you sell the appliance, give it away, or leave it behind when you move house, make sure you also pass on this manual so that the new owner can become familiar with the appliance and its safety warnings.

FR Cet appareil doit être correctement installé par une personne qualifiée, en suivant rigoureusement les instructions du fabricant.

Avertissement : risque de choc électrique ! L'alimentation électrique doit être coupée avant que l'appareil ne soit installé complètement.

Seule une personne qualifiée, conformément aux instructions fournies, peut installer l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation incorrecte susceptible de blesser des personnes et des animaux et de provoquer des dommages.

Vérifier l'emballage et s'assurer qu'il contient toutes les pièces énumérées.

Décider de l'emplacement approprié pour votre produit.

Ce produit comporte du verre, rester prudent lors du montage ou de la manipulation pour éviter toute blessure ou dommage du produit.

La plaque signalétique est disponible sur cet appareil. Cette plaque affiche toutes les informations d'identification nécessaires pour commander des pièces de rechange.

Si vous vendez l'appareil, si vous le donnez, ou si vous le laissez lors de votre déménagement, assurez-vous de transmettre ce manuel de façon à ce que le nouveau propriétaire puisse se familiariser avec l'appareil et les avertissements de sécurité.

PL Niniejsze urządzenie musi zostać prawidłowo zamontowane przez wykwalifikowaną osobę, ściśle przestrzegającą instrukcji producenta.

Ostrzeżenie: Ryzyko porażenia prądem! Zasilanie musi być odcięte do momentu zakończenia montażu urządzenia.

Urządzenie może zamontować wyłącznie wykwalifikowana osoba, postępując zgodnie z dostarczoną instrukcją. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowy montaż, który może spowodować obrażenia u ludzi i zwierząt oraz uszkodzenia mienia.

Sprawdzić zawartość opakowania i upewnić się, że zawiera części wymienione w specyfikacji.

Wybrać odpowiednie miejsce montażu produktu.

Ten produkt zawiera szkło; podczas montażu i obsługi zachować ostrożność, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzeń mienia.

Na tym urządzeniu znajduje się tabliczka znamionowa. Tabliczka przedstawia wszystkie informacje dotyczące specyfikacji potrzebne do zamówienia części zamiennych.

W przypadku sprzedaży urządzenia lub przeprowadzki należy oddać tabliczkę lub pozostawić ją na swoim miejscu. Należy również przekazać niniejszą instrukcję obsługi nowemu właścicielowi, aby umożliwić mu zaznajomienie się z urządzeniem i ostrzeżeniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

DE Dieses Gerät ist korrekt und durch eine entsprechend qualifizierte Person unter Beachtung der Herstelleranweisungen zu installieren.

Warnung: Stromschlaggefahr! Vor der Installation des Geräts muss die Stromversorgung ausgeschaltet werden.

Die Installation des Geräts darf ausschließlich durch eine entsprechend qualifizierte Person und unter Beachtung der Anweisungen erfolgen. Der Hersteller haftet nicht für eine unsachgemäße Installation, die zu Verletzungen von Menschen und Tieren führen und Schäden verursachen kann.

Überprüfen Sie die Verpackung und stellen Sie sicher, dass alle aufgeführten Teile in der Packung vorhanden sind.

Wählen Sie einen geeigneten Einsatzort für Ihr Produkt.

Dieses Produkt enthält Glas. Gehen Sie beim Montieren und Handhaben umsichtig vor, um Verletzungen oder eine Beschädigung des Produkts zu vermeiden.

Auf dem Gerät befindet sich ein Typenschild. Auf diesem Schild befinden sich alle für die Bestellung von Ersatzteilen erforderlichen Informationen.

Wenn Sie das Gerät bei einem Umzug verkaufen, verschenken oder zurücklassen, stellen Sie bitte sicher, dass Sie dieses Handbuch weitergeben, sodass sich der neue Besitzer mit dem Gerät und seinen Sicherheitshinweisen vertraut machen kann.

RUS Установка прибора должна производиться квалифицированным специалистом со строгим соблюдением инструкций производителя.

Предупреждение. Риск поражения электрическим током! Не подключайте прибор к источнику питания до полного завершения установки.

Установка может производиться только квалифицированным специалистом в соответствии с приведенными инструкциями. Производитель снимает с себя всю ответственность за неправильную установку, которая может повлечь за собой ущерб и нанести вред людям и животным.

Проверьте комплект поставки и убедитесь в наличии всех указанных деталей.

Выберите подходящее место для установки прибора.

Прибор содержит элементы из стекла, поэтому во избежание травм и повреждения самого прибора соблюдайте необходимые меры предосторожности при установке и эксплуатации.

На приборе присутствует табличка с техническими характеристиками. Она содержит всю информацию, необходимую для заказа запасных деталей.

Если вы собираетесь продать прибор, отдать его или оставить новым жильцам при переезде, передайте данное руководство новому владельцу прибора, чтобы он мог ознакомиться с необходимой информацией и правилами безопасности.

RO Acest aparat trebuie instalat corespunzător de o persoană calificată, urmând cu stricteţe instrucţiunile producătorului.

Avertisment: Pericol de electrocutare! Alimentarea electrică trebuie întreruptă înainte de montarea completă a aparatului.

Numai o persoană calificată în conformitate cu instrucţiunile furnizate poate instala aparatul. Producătorul nu îşi asumă răspunderea pentru instalarea necorespunzătoare, care poate vătăma persoane sau animale şi poate produce daune.

Verificaţi ambalajul şi asiguraţi-vă că aveţi toate piesele specificate.

Stabiliţi o locaţie corespunzătoare a produsului.

This Acest produs conţine sticlă, aveţi grijă la montare sau manipulare pentru a preveni vătămările corporale sau deteriorarea produsului.

Plăcuţa cu specificaţii este disponibilă pe aparat. Pe plăcuţă sunt afişate toate informaţiile de identificare necesare pentru comandarea pieselor de schimb.

Dacă vindeţi, donaţi sau abandonaţi aparatul când vă mutaţi în altă casă, predaţi şi acest manual noului proprietar, pentru ca acesta să se familiarizeze cu aparatul şi avertismentele de siguranţă.

ES Este aparato debe ser instalado correctamente por una persona cualificada y que siga estrictamente las instrucciones del fabricante.

Advertencia: Peligro de descarga eléctrica. La corriente eléctrica debe permanecer cortada hasta que el dispositivo esté completamente instalado.

Solo debe instalar el aparato una persona cualificada que debe, además, seguir las instrucciones suministradas. El fabricante declina cualquier responsabilidad por una instalación incorrecta, que puede causar lesiones a personas y animales, y provocar daños.

Compruebe el paquete y asegúrese de tener todas las piezas de la lista.

Decida sobre la ubicación adecuada para el producto.

Tenga cuidado durante el montaje o la manipulación para evitar lesiones personales o daños en el producto.

Este dispositivo cuenta con una placa de especificaciones que muestra toda la información de identificación necesaria para realizar pedidos de piezas de recambio.

Si vende, regala o deja instalado el aparato al mudarse de casa, asegúrese de pasar también este manual, de modo que el nuevo propietario pueda familiarizarse con el aparato y las advertencias de seguridad.

PT Este aparelho tem de ser instalado corretamente, por uma pessoa qualificada, seguindo rigorosamente as instruções do fabricante.

Aviso: Perigo de choque elétrico! A alimentação tem de ser cortada antes de o aparelho ser completamente instalado.

O aparelho só pode ser instalado por uma pessoa qualificada, em conformidade com o manual de instruções fornecido. O fabricante recusa qualquer responsabilidade por uma instalação incorreta que possa prejudicar pessoas e animais e causar danos.

Verifique a embalagem e certifique-se de que dispõe de todas as peças indicadas.

Escolha o local adequado para o produto.

Este produto contém vidro, pelo que deve ter cuidado durante a instalação ou utilização para evitar ferimentos pessoais ou danos no produto.

A placa de especificações está disponível neste aparelho. Esta placa apresenta todas as informações de identificação necessárias para encomendar peças de substituição.

Se vender o aparelho, o oferecer ou deixar ao próximo morador quando mudar de casa, certifique-se de que entrega este manual, para que o novo proprietário se possa familiarizar com o aparelho e os respetivos avisos de segurança. warnings.

TR Bu cihaz üreticinin talimatlarına tamamen uyularak uzman bir kişi tarafından doğru şekilde monte edilmelidir.

Uyarı: Elektrik çarpabilir! Cihaz tamamen monte edilene kadar güç kaynağı kapalı olmalıdır.

Yalnızca uzman bir kişi, belirtilen talimatlara uygun olarak cihazı monte edebilir. Üretici, insanlara ve hayvanlara zarar verebilecek ve hasara neden olabilecek hatalı montaj konusunda hiçbir sorumluluk kabul etmez.

Ambalaj içeriğini kontrol edin ve listelenen parçaların hepsinin elinizde bulunduğundan emin olun.

Ürününüzü yerleştireceğiniz uygun bir yer belirleyin.

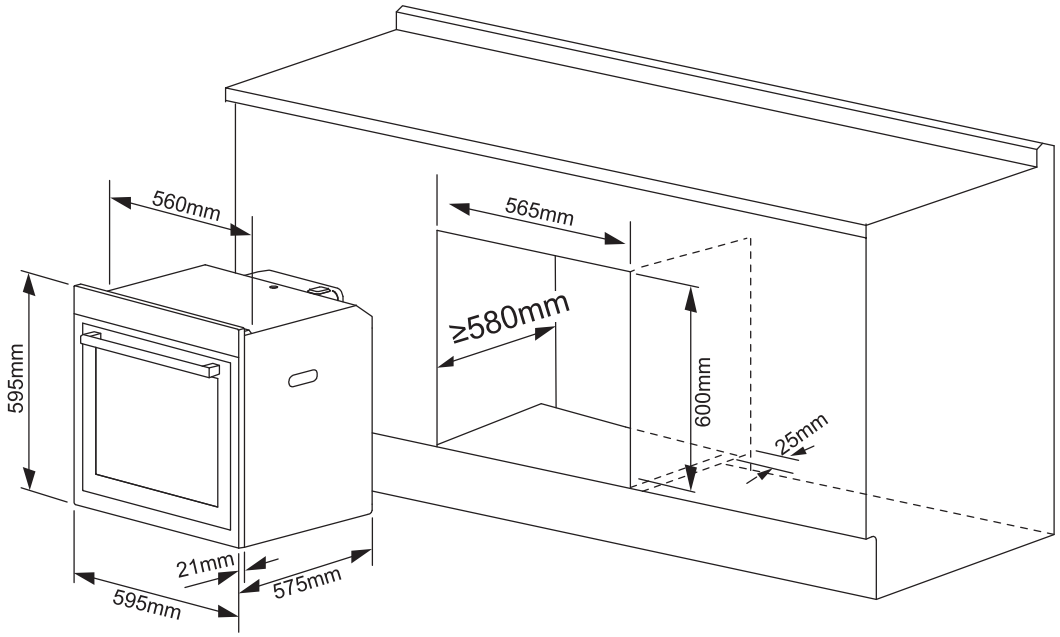
Bu ürün cam içerir, fiziksel yaralanmayı veya ürünün zarar görmesini engellemek için montaj veya taşıma sırasında lütfen dikkat edin.

Bu cihaz üzerinde özellik plakası mevcuttur. Bu plakada, yedek parça siparişi vermek için gerekli tüm tanımlama bilgileri yer alır.

Evden taşınırken bu cihazı satarsanız, birine verirseniz veya orada bırakırsanız yeni kullanıcının cihazı ve güvenlik uyarılarını öğrenebilmesi için bu kullanım kılavuzunu da teslim ettiğinizden emin olun.

EN Installation
DE Installation
ES Instalación
FR Installation
RUS Установка
PT Instalação
PL Instalacja
RO Instalare
TR Montaj

01



EN Installation of Built-in Ovens

For correct installation, this product can be fitted under the work surface in a built under housing unit or in a tall oven housing unit.

Caution! The panels of the adjacent cabinets must be made of heat-resistant material. In particular the adhesive that bonds the plastic laminate to the furniture must be able to withstand temperatures of not less than 120 °C to avoid delamination. The appliance must be housed in heat-resistant cabinets.

FR Installation de fours encastrés

Afin d'être bien installé, ce produit peut être monté sous le plan de travail dans un logement pour four ou dans un logement intégré au mobilier de cuisine.

Attention ! Les panneaux des éléments de cuisine adjacents doivent être conçus à partir de matériaux résistants à la chaleur. La colle permettant de fixer le plastique stratifié aux meubles doit notamment pouvoir résister à une température minimale de 120 °C afin d'éviter le décollement. L'appareil doit être installé dans des éléments résistants à la chaleur.

PL Montaż piekarników do zabudowy

Opisywany produkt można zamontować pod blatem w zabudowie kuchennej lub w wysokiej obudowie do piekarnika.

Uwaga! Płyty sąsiednich szafek muszą być wykonane z materiału odpornego na wysokie temperatury. W szczególności klej mocujący laminat z tworzywa sztucznego do mebla musi wytrzymywać temperaturę do 120°C w celu uniknięcia delaminacji. Urządzenie musi być umieszczone w szafce odpornej na wysokie temperatury.

DE Installation von Einbauöfen

Die korrekte Installation dieses Produkts erfolgt unter der Arbeitsplatte in einen Unterschrank oder in ein spezielles Gehäuse für höher bauende Öfen.

Achtung! Die Platten der angrenzenden Schränke müssen aus hitzebeständigem Material bestehen. Insbesondere der Klebstoff, mit dem das Kunststofflaminat mit dem Möbel verklebt ist, muss Temperaturen von mindestens 120 °C standhalten. Das Gerät muss in einem hitzebeständigen Schrank untergebracht werden.

RUS Установка встроенных духовых шкафов

Для корректной установки данный прибор должен быть размещен в шкафу, встроенном под рабочей поверхностью, или в шкафу-колонне, предназначенном для установки духового шкафа.

Внимание! Панели расположенных рядом шкафчиков должны быть выполнены из жаропрочных материалов. В частности клей, крепящий слоистый пластик к мебели должен выдерживать температуру не менее 120°C, чтобы избежать расслоения. Прибор должен устанавливаться в жаропрочных шкафчиках.

RO Instalarea cuptoarelor incorporabile

În vederea instalării corecte, acest produs poate fi montat sub suprafaţa de lucru, într-o carcasă construită sau într-o carcasă înaltă de cuptor.

Atenţie! Panourile dulapurilor adiacente trebuie să fie fabricate din materiale termorezistente. În mod special, adezivul care lipeşte plasticul laminat de mobilier trebuie să suporte temperaturi nu mai mici de 120 °C pentru a evita desprinderea părţii laminate. Aparatul trebuie încastrat în dulapuri rezistente la temperaturi înalte.

ES Instalación de hornos para encastrar

Para que la instalación sea correcta, este producto se puede colocar debajo de la superficie de trabajo en un espacio de encastre inferior o en un espacio de encastre para horno alto.

Precaución: Los paneles de los armarios adyacentes deben estar fabricados de un material resistente al calor. Especialmente, el adhesivo que une el laminado plástico al mobiliario debe tener capacidad para resistir temperaturas de 120 °C y superiores para evitar que el laminado se despegue. El aparato se debe colocar en armarios resistentes al calor.

PT Instalação de fornos de encastrar

Para garantir uma instalação correta, este produto pode ser encaixado debaixo da superfície de trabalho numa unidade de alojamento inferior ou numa unidade de alojamento alta.

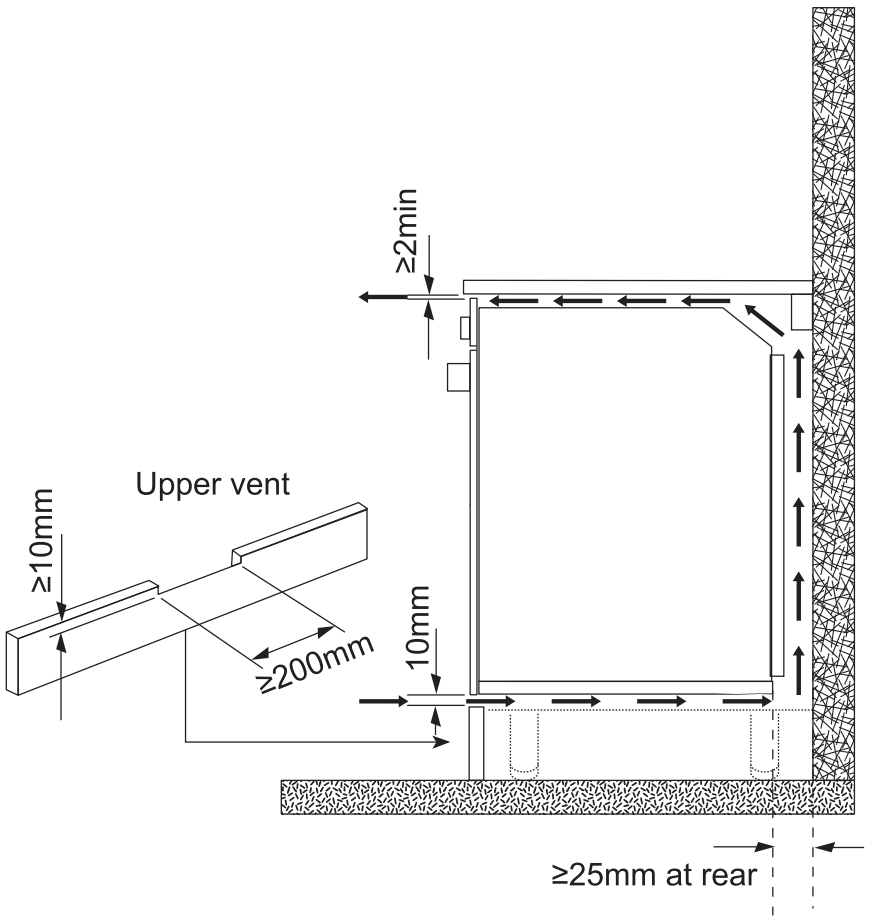
Cuidado! Os painéis dos armários adjacentes têm de ser feitos de um material resistente ao calor. Em particular, o adesivo que fixa os laminados de plástico ao mobiliário tem de ser capaz de suportar temperaturas mínimas de 120 °C para evitar a delaminação. O aparelho tem de ser instalado em armários resistentes ao calor.

TR Ankastre Fırınların Montajı

Doğru montaj için bu ürün, yerleştirme ünitesi veya uzun bir fırın yerleştirme ünitesi altındaki bir kurulum yerinde bulunan çalışma yüzeyi altına monte edilebilir.

Dikkat! Yanındaki dolapların panelleri ısıya dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır. Özellikle plastik tabakaları mobilyaya yapıştıran yapıştırıcı, tabakaların ayrılmasını önlemek için en az 120°C sıcaklığa dayanabilir olmalıdır. Cihaz, ısıya dayanıklı dolaplara yerleştirilmelidir.

02



EN The diagram above shows the air circulation requirements including a slot that should be cut into the plinth if fitted.

It is essential when installing your oven there is adequate air circulation around the appliance to ensure the correct operation of the appliance. Inadequate air circulation will greatly impair the performance of the appliance and can affect adjacent cabinets due to the rise in temperature. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 ºC. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven.

FR Le schéma ci-dessus présente les exigences en matière de circulation de l'air ; une fente doit notamment être découpée dans la plinthe, si les éléments en sont équipés.

Lors de l'installation de votre four, il est essentiel de prévoir une circulation d'air suffisante autour de l'appareil afin d'en assurer le bon fonctionnement. Une circulation d'air insuffisante altère considérablement les performances de l'appareil et peut affecter les éléments de cuisine adjacents en raison de l'augmentation de la température. Les panneaux des éléments de cuisine situés à côté du four doivent être conçus à partir d'un matériau résistant à la chaleur. S'assurer que les colles des éléments conçus à partir de bois contreplaqué puissent supporter des températures d'au moins 120 °C. Retirer le fond de l'élément de cuisine pour garantir qu'un courant d'air circule autour du four.

PL Powyższy rysunek przedstawia wymaganą cyrkulację powietrza, w tym wymagane wycięcie w cokole.

Przy instalacji piekarnika istotne jest zapewnienie prawidłowej cyrkulacji powietrza wokół urządzenia, co jest warunkiem jego prawidłowej pracy. Niedostateczna cyrkulacja powietrza znacznie utrudnia prawidłowe działanie urządzenia i może mieć wpływ na sąsiednie szafki z powodu wzrostu temperatury. Płyty szafek kuchennych sąsiadujących z piekarnikiem muszą być wykonane z materiału odpornego na wysokie temperatury. Klej stosowany szafkach wykonanych z forniru musi wytrzymywać temperaturę co najmniej 120ºC. Należy zdjąć tylną płytę szafki kuchennej, aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza wokół piekarnika.

DE Die Abbildung oben zeigt die Anforderungen an die Luftzirkulation einschließlich eines Schlitzes, der in den Sockel, falls vorhanden, geschnitten werden sollte.

Bei der Installation Ihres Ofens muss eine ausreichende Luftzirkulation um das Gerät herum sichergestellt sein, damit das Gerät ordnungsgemäß betrieben werden kann. Eine unzureichende Luftzirkulation beeinträchtigt die Leistung des Geräts erheblich und kann sich aufgrund des Temperaturanstiegs nachteilig auf die in angrenzenden Schränken eingebauten Geräte auswirken. Die Platten der an den Ofen angrenzenden Kücheneinheiten müssen aus hitzebeständigem Material bestehen. Stellen Sie sicher, dass der Leim in Einheiten aus furniertem Holz auf Temperaturen von mindestens 120 ºC ausgelegt ist. Nehmen Sie die Rückwand der Kücheneinheit heraus, damit ein ausreichender Luftstrom um den Ofen zirkulieren kann.

RUS На схеме выше отображены требования по вентиляции, включая отверстие, которое необходимо вырезать в цоколе в случае его установки.

Очень важно при установке духового шкафа обеспечить правильную циркуляцию воздуха вокруг прибора, чтобы гарантировать его корректную работу. Неверная циркуляция воздуха в значительной степени понизит эффективность работы прибора и также может стать причиной повреждения расположенных рядом шкафчиков в результате повышения температуры. Панели кухонной мебели, стоящей вплотную к духовому шкафу, должны быть выполнены из жаропрочного материала. Убедитесь, что клей, использованный при производстве мебели, отделанной шпоном, выдерживает температуру не менее 120°C. Снимите заднюю стенку кухонного шкафчика, чтобы обеспечить непрерывную циркуляцию воздуха вокруг прибора.

RO Diagrama de mai sus arată cerinţele de circulare a aerului, inclusiv o fantă care trebuie tăiată în plintă, dacă este montată.

Existenţa circulaţiei adecvate a aerului în jurul aparatului este esenţială la montare, pentru a asigura funcţionarea corectă a aparatului. Circulaţia defectuoasă a aerului va dăuna în mare măsură performanţei aparatului şi poate afecta dulapurile adiacente, din cauza temperaturilor înalte. Panourile mobilei de bucătărie de lângă cuptor trebuie să fie fabricate dintr-un material rezistent la temperaturi înalte. Asiguraţi-vă că adezivul elementelor realizate din lemn furniruit rezistă la temperaturi de minim 120 °C. Îndepărtaţi partea posterioară a dulapului de bucătărie pentru a asigura o circulaţie adecvată a aerului în jurul cuptorului.

ES En el diagrama anterior se muestran los requisitos de circulación de aire, incluida la ranura que debe cortarse en el zócalo si lo hay.

Al instalar el horno, es esencial que la circulación de aire alrededor del aparato sea la adecuada para garantizar su correcto funcionamiento. Una circulación de aire inadecuada reduce sensiblemente el rendimiento del aparato y puede afectar los armarios adyacentes por el aumento de la temperatura. Los paneles del armario de cocina adyacentes al horno deben estar fabricados de un material resistente al calor. Asegúrese de que los adhesivos de los armarios fabricados de madera chapada resisten temperaturas de 120 °C como mínimo. Quite el panel posterior del armario de cocina para garantizar que alrededor del horno la circulación de aire es la adecuada.

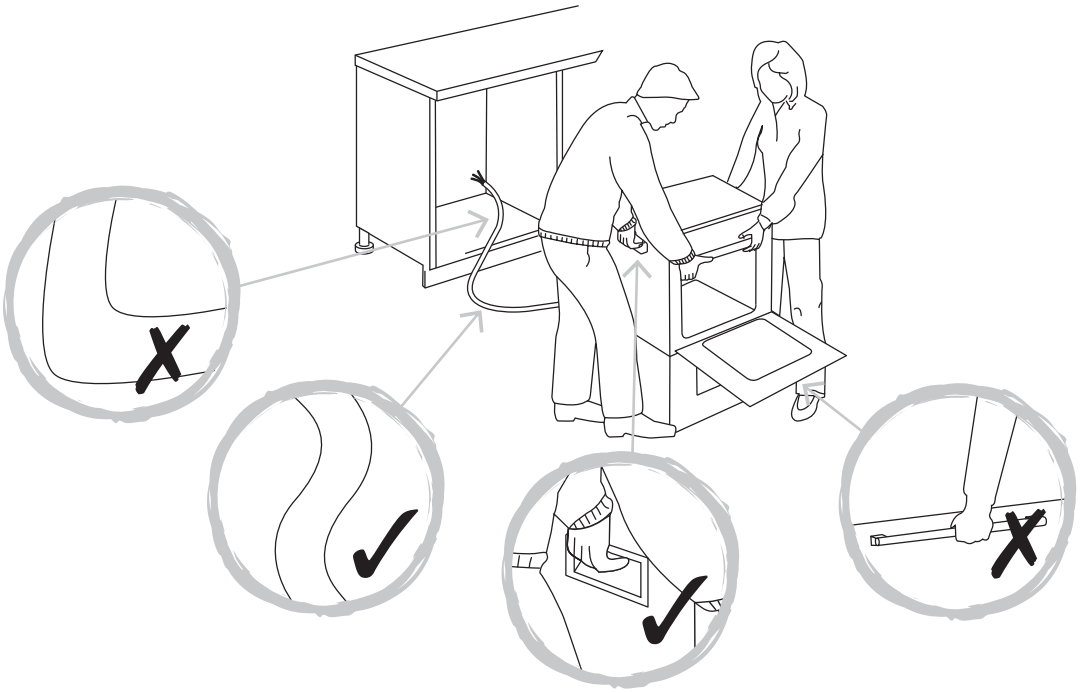
PT O diagrama acima mostra os requisitos de circulação de ar, incluindo uma ranhura que deve ser aberta no rodapé, se aplicado.

Ao instalar o seu forno é fundamental que haja uma circulação de ar adequada à volta do forno para garantir o correto funcionamento do aparelho. Uma circulação de ar inadequada prejudica fortemente o desempenho do aparelho e pode afetar os armários adjacentes devido ao aumento da temperatura. Os painéis da unidade da cozinha que estão junto do forno têm de ser feitos de um material resistente ao calor. Certifique-se de que a cola das unidades, que são fabricadas com madeira laminada, consegue suportar temperaturas de pelo menos 120 °C. Remova o fundo da unidade de cozinha para garantir uma adequada circulação de ar à volta do forno.

TR Yukarıdaki şema, monte edildiğinde pervaza açılması gereken bir delik dahil hava dolaşımı gereksinimlerini göstermektedir.

Cihazın düzgün şekilde çalışmasını sağlamak için fırınınızı monte ederken cihazın çevresinde yeterli hava dolaşımı olması önemlidir. Yetersiz hava dolaşımı cihazın performansını olumsuz yönde etkileyecektir ve sıcaklık artışı nedeniyle yanındaki dolapları etkileyebilir. Fırının yanındaki mutfak ünitesi panelleri ısıya dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır. Kaplamalı ahşaptan yapılan ünitelerin yapıştırıcılarının en az 120ºC sıcaklığa dayanabildiğinden emin olun. Fırının çevresinde yeterli bir hava akımı olmasını sağlamak için mutfak ünitesinin arkasını çıkarın.

03



EN **Important:** Do not lift the oven by the door handle to avoid potential damage to the glass and hinges.

Caution! If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

FR **Important :** ne pas soulever le four par la poignée de la porte afin d'éviter des dommages potentiels au verre et aux charnières.

Attention ! Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout accident.

PL **Ważne:** Nie należy podnosić piekarnika za uchwyt drzwiczek, aby uniknąć uszkodzenia szyby i zawiasów.

Uwaga! Jeśli dojdzie do uszkodzenia przewodu zasilania, powinien on zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisowego lub inną osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożeń.

DE **Wichtig:** Heben Sie den Ofen nicht am Türgriff an, um eine mögliche Beschädigung der Scheibe und Scharniere zu vermeiden.

Achtung! Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, einen seiner Servicevertreter oder eine ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um das Entstehen einer Gefahrensituation zu vermeiden.

RUS **Важно.** Не используйте ручку дверцы для подъема духового шкафа, чтобы избежать риска повреждения стекла и петель.

Внимание! В случае повреждения шнура питания следует обратиться к производителю или квалифицированному специалисту для его замены во избежание любых рисков.

RO **Important:** Nu ridicaţi cuptorul de mânerul uşii pentru a evita deteriorarea sticlei şi a balamalelor.

Atenţie! În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană calificată, pentru evitarea pericolelor.

ES **Importante:** No levante el horno por el tirador de la puerta, para evitar que se dañen el cristal y las bisagras.

Precaución: Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante, su distribuidor local u otro personal cualificado para evitar situaciones de peligro.

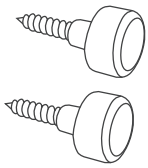
PT **Importante:** Não levante o forno pelo puxador da porta para evitar potenciais danos no vidro e nas dobradiças.

Cuidado! Se o cabo de alimentação estiver danificado, este tem de ser substituído pelo fabricante, o seu fornecedor de serviços ou por uma pessoa qualificada de modo a evitar perigos.

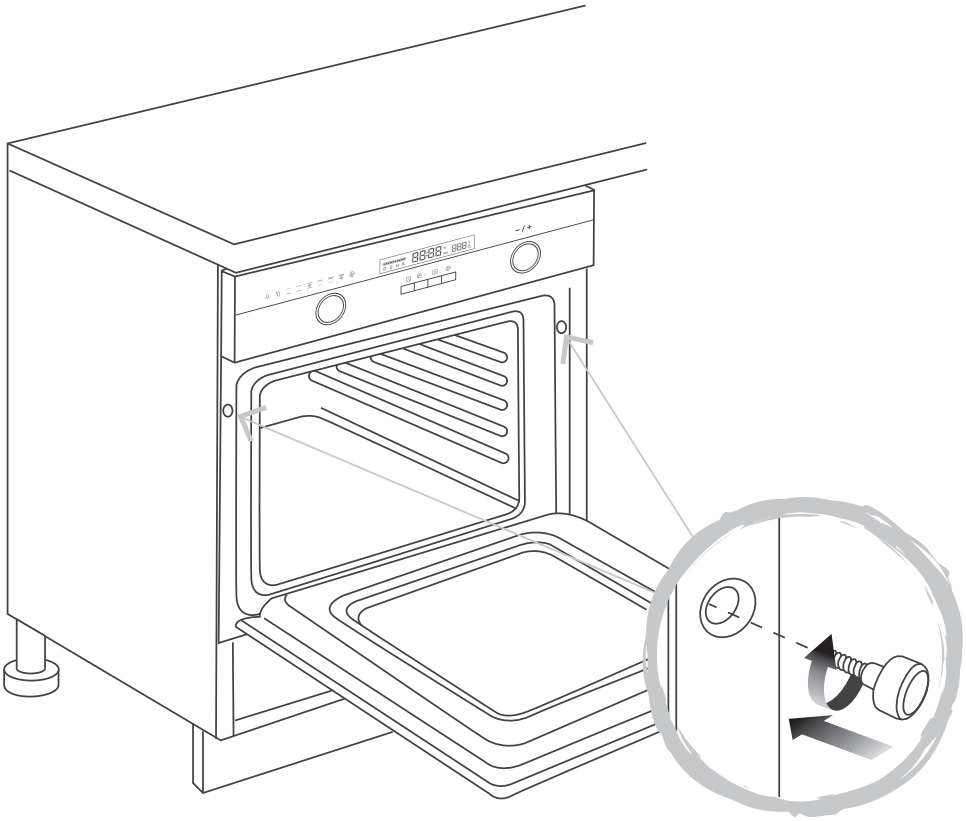
TR **Önemli:** Camın ve menteşelerin zarar görmesini engellemek için fırını kapak kulpundan tutarak kaldırmayın.

Dikkat! Besleme kablosu zarar gördüğünde bir tehlikeyi önlemek için bu kablo; üretici, servis sorumlusu veya benzeri yetkili kişiler tarafından değiştirilmelidir.

04



[F] x2



EN Once the oven has been lifted into place inside the housing unit, use the 2 holes located within the sides of the metal casing of the oven to secure it. Secure with the 2 screws [F]. Important: Finger tight only, do not use tools to avoid damage to the screws!

FR Une fois que le four est placé à l'intérieur de l'élément de cuisine, utiliser les 2 trous situés sur les parois latérales de l'enveloppe métallique du four pour le fixer. Fixer le four avec les 2 vis [F]. Important : les serrer à la main uniquement, ne pas utiliser d'outils pour éviter d'endommager les vis !

PL Po umieszczeniu piekarnika w obudowie należy zamocować piekarnik, wykorzystując 2 otwory po bokach metalowej obudowy piekarnika. Przykręcić 2 śrubami [F]. Ważne: Śruby należy dokręcić ręcznie, tj.nie używać narzędzi, aby nie uszkodzić śrub!

DE Nutzen Sie, nachdem der Ofen in die Gehäuseeinheit eingesetzt wurde, die 2 Bohrungen in den Seitenteilen des Metallgehäuses des Ofens, um ihn zu sichern. Befestigen Sie ihn mit den 2 Schrauben [F]. Wichtig: Ziehen Sie sie nur handfest an, verwenden Sie keine Werkzeuge, damit die Schrauben nicht beschädigt werden!

RUS Разместив прибор в кухонном шкафчике, зафиксируйте его с помощью 2 отверстий, расположенных по бокам в металлическом корпусе духового шкафа. Закрутите два шурупа [F]. Важно. Закручивайте шурупы руками; не используйте какие-либо инструменты, чтобы не повредить шурупы!

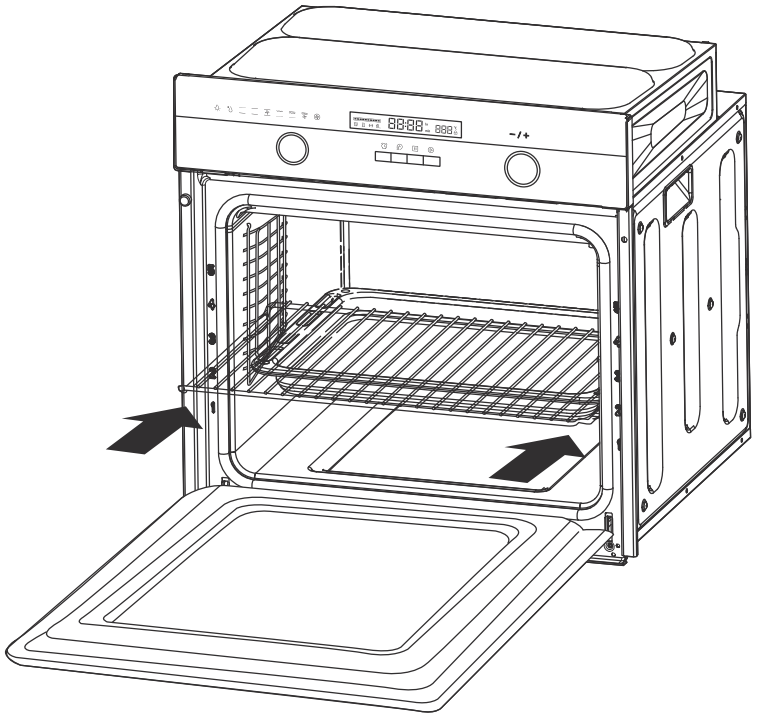
RO După ce cuptorul a fost ridicat la poziţie în interiorul carcasei, folosiţi cele 2 găuri amplasate în părţile laterale ale carcasei metalice pentru a-l fixa. Asiguraţi cu cele 2 şuruburi [F]. Important: Pentru evitarea deteriorării şuruburilor, strângeţi fără scule, numai cu mâna!

ES Cuando el horno esté colocado en su espacio de encastre, utilice los dos orificios situados en los laterales de la carcasa metálica del horno para fijarlo. Fíjelo con los dos tornillos [F]. Importante: Apriete los tornillos a mano, no utilice herramientas para no dañarlos.

PT Assim que o forno tiver sido colocado no devido lugar na unidade de cozinha, utilize os 2 orifícios nas laterais do revestimento metálico do forno para o fixar. Fixe com 2 parafusos [F]. Importante: Aperte apenas com os dedos, não utilize ferramentas para evitar danificar os parafusos!

TR Fırın, yerleştirme ünitesinin içine koymak üzere kaldırıldığında, fırını emniyete almak için metal gövdesinin yanlarında bulunan 2 deliği kullanın. 2 vida ile emniyete alın [F]. Önemli: Vidaların zarar görmesini engellemek için yalnızca parmakla sıkın, alet kullanmayın!

05



EN Adjusting the shelf position

Caution! To minimize the risk of burns when handling hot pans, grills or oven dishes, always ensure you place the shelves and grill pan correctly between the side rails.

FR Réglage de la position de la grille

Attention ! Pour réduire le risque de brûlure lors de la manipulation de casseroles chaudes, de grilles ou de plats à four, toujours s'assurer de placer les grilles et la lèchefrite correctement entre les rails latéraux.

PL Ustawianie wysokości półki

Uwaga! Aby ograniczyć do minimum ryzyko oparzeń przy wyjmowaniu gorących brytfann, rusztów i innych naczyń, należy zawsze umieszczać półki i podkładkę pod ruszty prawidłowo między prowadnicami bocznymi.

DE Ausrichten der Einschübe

Vorsicht! Stellen Sie zur Minimierung der Gefahr von Verbrennungen beim Hantieren heißer Ofenbleche, Grillroste oder von Ofengeschirr stets sicher, dass Sie die Einschübe und Grillroste korrekt in die seitlichen Schienen einsetzen.

RUS Регулировка положения решеток

Внимание! Чтобы исключить риск получения ожога при использовании горячих сковородок, гриля или посуды для духовки, всегда проверяйте, чтобы решетки и противень для гриля были расположены точно между боковыми направляющими.

RO Reglarea poziţiei raftului

Atenţie! Pentru a minimaliza riscul de arsuri în timpul manipulării tigăilor, a grilajelor sau a vaselor fierbinţi, puneţi întotdeauna grilajele şi vasul pentru grătar corect între şinele laterale.

ES Posición de la rejilla

Precaución: Para reducir el riesgo de quemaduras al manipular moldes, parrillas o fuentes de horno calientes, asegúrese de colocar siempre las rejillas y bandejas correctamente entre las guías laterales.

PT Ajustar a posição da prateleira

Cuidado! Para minimizar o risco de queimadura ao manusear panelas, grelhadores ou tabuleiros de forno quentes, certifique-se de que coloca sempre as prateleiras do forno e a grelha corretamente entre as calhas laterais.

TR Raf konumunu ayarlama

Dikkat! Sıcak tavaları, ızgaraları veya fırın kaplarını kullanırken yanma riskini en aza indirmek için rafları ve ızgara tavasını yan rayların arasına doğru şekilde yerleştirdiğinizden her zaman emin olun.

EN Installation

All installation must be carried out by a competent person or qualified electrician. Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate.

Direct Connection

The appliance must be connected directly to the mains using an omnipolar circuit breaker with a minimum opening of 3mm between the contacts.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with the wiring diagram.

The cable must not be bent or compressed.

Regularly check the power cord for damage. If the supply cord becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

WARNING: This is a Class I appliance and MUST be earthed.

The appliance is supplied with a 3-core mains cable and must be connected to the electricity supply via a double pole switch having a 3mm minimum contact gap on each connector.

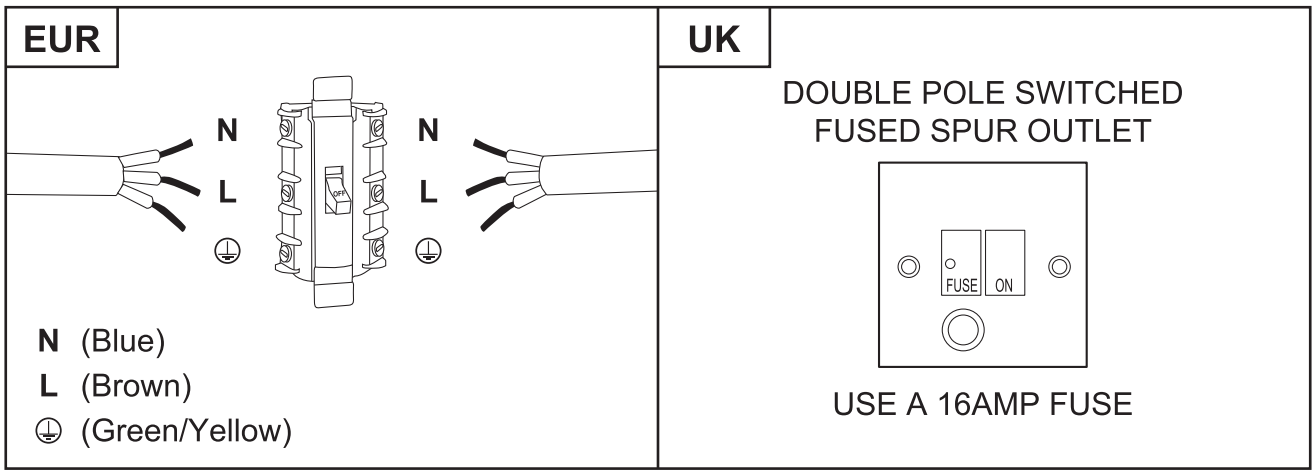
The fuse must be rated at 16 Amps.

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Brown = L - Live

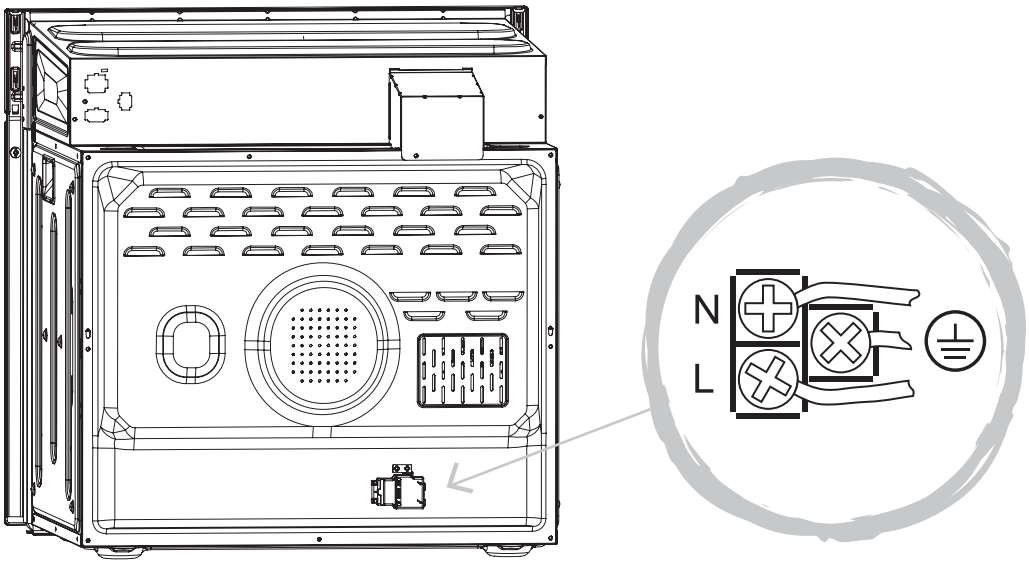
Blue = N - Neutral

Green and Yellow = ⏚ Earth



To avoid the risks that are always present when you use an electrical appliance it is important that this appliance is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards. Please keep this instruction booklet for future reference and pass it on to any future owners. After unpacking the appliance please check that it is not damaged. If in doubt, do not use the appliance but contact Customer Services - see end of Care & Maintenance section for details.

Connection of the oven



FR Installation

Toute l'installation doit être effectuée par une personne compétente ou un électricien qualifié. Avant de raccorder le câble d'alimentation, s'assurer que la tension de secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.

Raccordement direct

L'appareil doit être raccordé directement au secteur à l'aide d'un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.

L'installateur doit s'assurer que le bon raccordement électrique a été effectué et qu'il respecte le schéma de câblage.

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

Vérifier régulièrement l'absence d'endommagement au niveau du cordon d'alimentation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou des personnes tout autant qualifiées pour éviter tout danger.

AVERTISSEMENT : il s'agit d'un appareil de Classe 1. Il DOIT être raccordé à la terre.

L'appareil est livré avec un câble secteur à 3 conducteurs, il doit être relié à l'alimentation électrique via un interrupteur bipolaire présentant un écart minimal de 3 mm entre chaque raccord.

Le fusible doit être de 16 A.

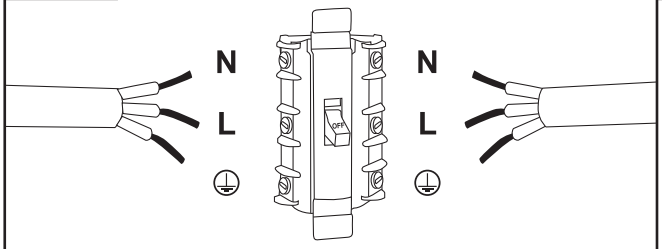
Les fils du cordon d'alimentation présentent le code couleur suivant :

Marron = L - Phase

Bleu = N - Neutre

Vert et jaune = ⏚ Terre

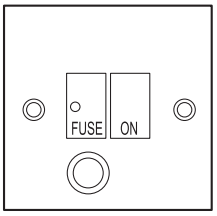
EUR



N (Bleu)
L (Marron)
⏚ (Vert/Jaune)

UK

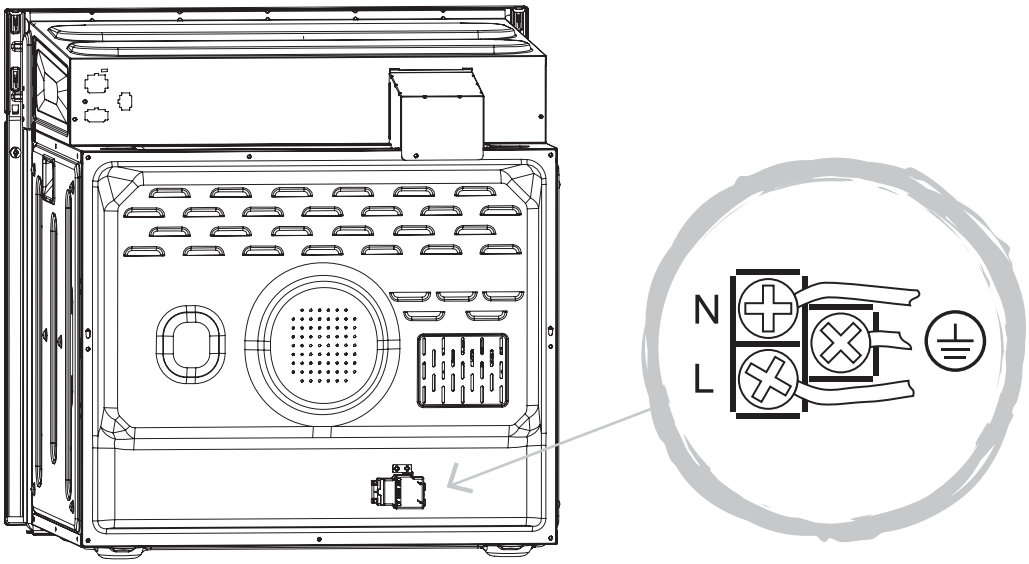
BOÎTIER DE DÉRIVATION AVEC FUSIBLES AVEC INTERRUPTEUR BIPOLAIRE



UTILISER UN FUSIBLE DE 16 A

Afin de prévenir les risques, toujours présents lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important que cet appareil soit correctement installé et de lire les instructions de sécurité soigneusement en vue d'empêcher tout danger ou mauvaise utilisation. Veiller à conserver ce manuel d'instructions pour référence ultérieure et à le transmettre à tout futur propriétaire. Après avoir déballé l'appareil, vérifier qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil, contacter le service client (voir la fin de la section Entretien pour plus de détails).

Branchement du four



PL Montaż

Montaż musi zostać wykonany przez osobę kompetentną lub wykwalifikowanego elektryka. Przed podłączeniem do sieci upewnić się, czy parametry zasilania odpowiadają napięciu podanym na tabliczce znamionowej.

Bezpośrednie podłączenie

Urządzenie należy bezpośrednio podłączyć do zasilania, korzystając z wyłącznika wielobiegunowego z minimalnym rozwarciem między stykami wynoszącym 3 mm.

Monter musi upewnić się, czy zapewnił prawidłowe połączenie elektryczne oraz czy jest ono zgodne ze schematem połączeń.

Przewód nie może być zgięty lub ściśnięty.

Regularnie sprawdzać przewód zasilający pod kątem ewentualnych usterek. Aby uniknąć ryzyka porażania prądem, wymiany uszkodzonego przewodu zasilającego powinien dokonać wyłącznie producent, autoryzowany warsztat serwisowy lub inny wykwalifikowany specjalista.

Ostrzeżenie: jest to urządzenie klasy I i musi być uziemione.

Urządzenie jest wyposażone w 3-żyłowy przewód zasilania sieciowego, który należy podłączyć do sieci zasilającej za pośrednictwem przełącznika dwubiegunowego z rozwarciem między stykami każdego bieguna wynoszącym co najmniej 3 mm.

Należy zastosować bezpiecznik 16 A.

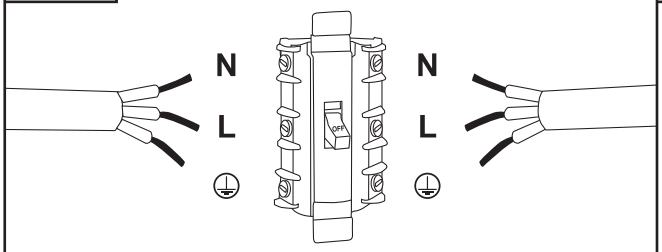
Żyły w przewodzie zasilania są oznaczone następującymi kolorami:

Brązowy = L — pod napięciem

Niebieski = N — neutralny

Zielono-żółty = E ⏚ uziemienie

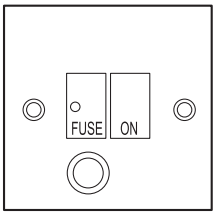
EUR



N (Niebieski)
L (Brązowy)
⏚ (Zielony/żółty)

UK

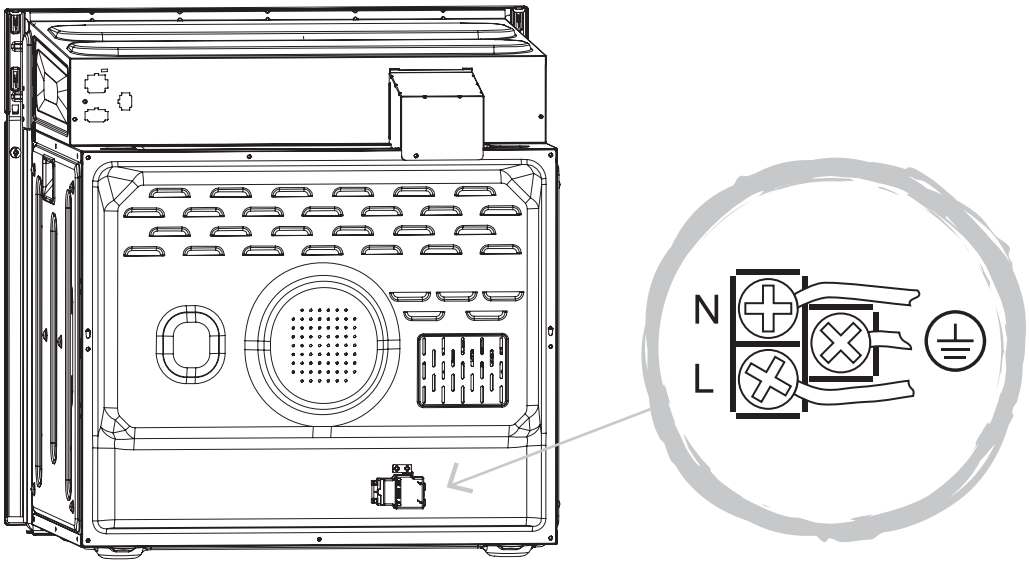
ŁĄCZNIK DWUBIEGUNOWY
Z BEZPIECZNIKIEM



NALEŻY UŻYĆ BEZPIECZNIKA 16 A

Aby zminimalizować ryzyko, które jest związane z używaniem urządzenia elektrycznego, niezwykle ważne jest, aby produkt został prawidłowo zamontowany oraz aby użytkownik dokładnie zapoznał się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i uniknął nieprawidłowego użytkowania oraz zagrożeń. Należy zachować instrukcję obsługi w celu wykorzystania w przyszłości i przekazania jej kolejnym właścicielom. Po rozpakowaniu urządzenia upewnić się, że nie jest ono uszkodzone. W przypadku wątpliwości nie używać urządzenia i skontaktować się z działem Obsługi klienta – aby dowiedzieć się więcej, patrz koniec rozdziału ‘Utrzymanie i konserwacja’.

Podłączenie piekarnika



DE Installation

Die gesamte Installation muss von einer fachkundigen Person oder einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Stellen Sie vor dem Anschließen an die Stromversorgung sicher, dass die Netzspannung zur Spannungsangabe auf dem Typenschild passt.

Direkter Anschluss

Das Gerät muss mithilfe eines mehrpoligen Leistungsschalters mit einem Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm direkt an das Netz angeschlossen werden.

Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss korrekt vorgenommen und der Schaltplan berücksichtigt wird.

Das Kabel darf weder verbogen noch eingedrückt sein.

Prüfen Sie den Netzstecker und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigung. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem seiner Servicevertreter erhältlich ist. Wird dies nicht beachtet, können Elektroschocks und Brände die Folge sein.

Warnung: Dies ist ein Class I-Gerät, es muss geerdet werden.

The Das Gerät wird mit einem 3-adrigen Netzkabel ausgeliefert und muss über einen zweipoligen Schalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten an jedem Stecker an die Stromversorgung angeschlossen werden.

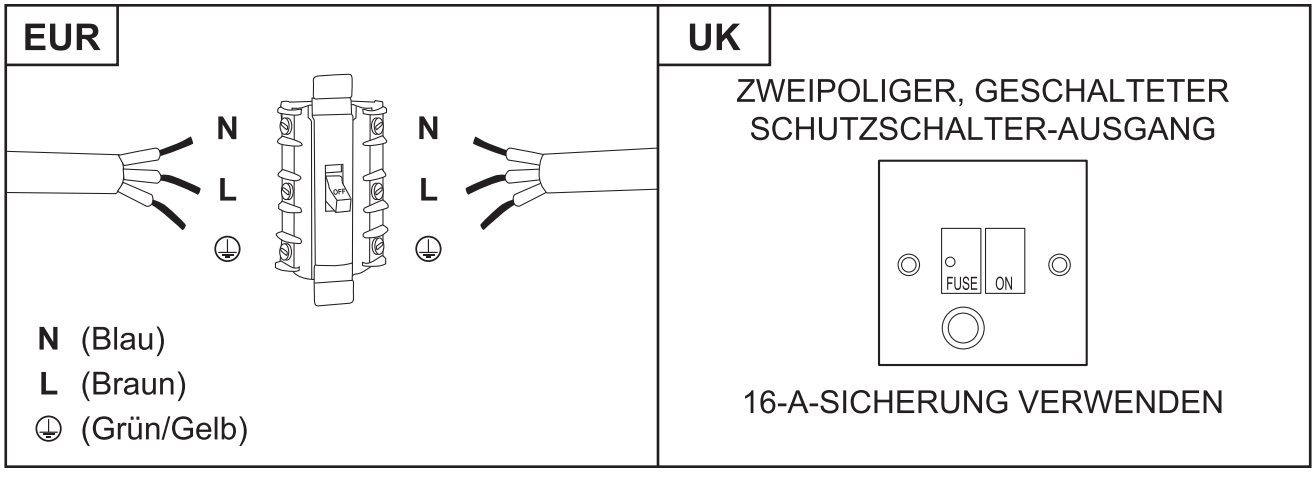
Die Sicherung muss auf 16 A ausgelegt sein.

Die Drähte im Netzkabel sind wie folgt farbcodiert:

Braun = L – stromführend

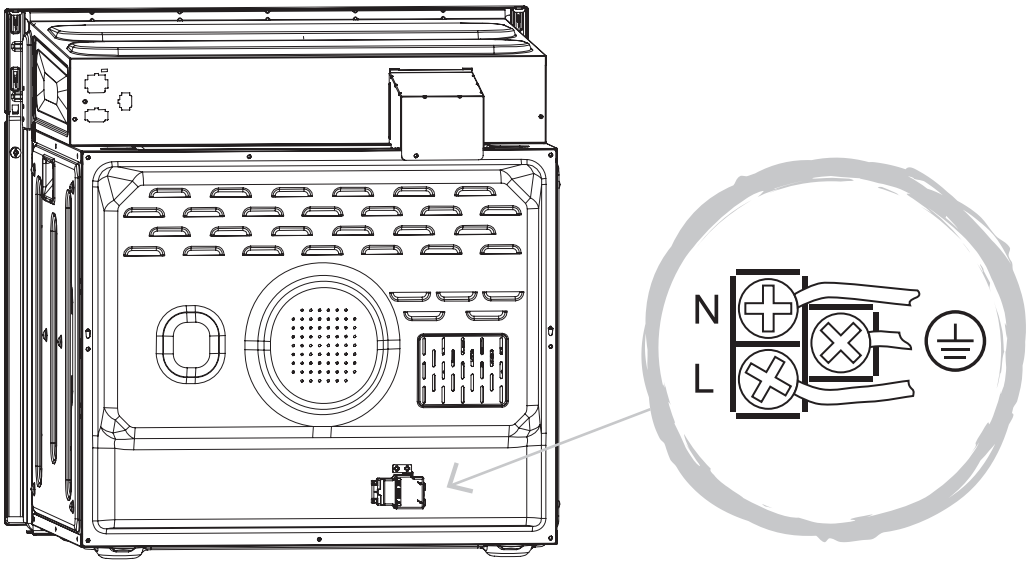
Blau = N – neutral

Grün und Gelb = ⏚ Gegen Erde ableitend



Um die Risiken zu vermeiden, die sich aus der Verwendung eines elektrischen Geräts zwangsläufig ergeben, muss das Gerät unbedingt korrekt installiert werden. Außerdem müssen die Sicherheitshinweise aufmerksam gelesen werden, um eine missbräuchliche Verwendung und die Entstehung von Gefahren zu verhindern. Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen auf und geben Sie sie an zukünftige Besitzer weiter. Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Geräts, dass es nicht beschädigt ist. Verwenden Sie das Gerät im Zweifel nicht, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst – nähere Informationen finden Sie am Ende des Abschnitts Pflege & Wartung.

Anschluss des Ofens



RUS Установка

Установка должна выполняться компетентным лицом или квалифицированным электриком. Перед подключением прибора к сети удостоверьтесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному в паспортной табличке прибора.

Прямое подключение

Прибор должен быть подключен напрямую к сети через многополюсный автоматический выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.

Правильность электрического соединения и его соответствие электромонтажной схеме должны быть проверены специалистом.

Проверьте, чтобы кабель не был согнут или сдавлен.

Регулярно проверяйте шнур питания на предмет повреждений. В случае повреждения шнура питания во избежание опасности его должен заменить производитель, его сервисный агент или лицо с аналогичной квалификацией.

Предупреждение. Данный прибор класса I требует заземления.

Прибор поставляется с трехжильным шнуром питания, который необходимо подключать к источнику электропитания через двухполюсный переключатель с минимальным расстоянием между контактами каждого разъема 3 мм.

Требуется предохранитель на 16 ампер.

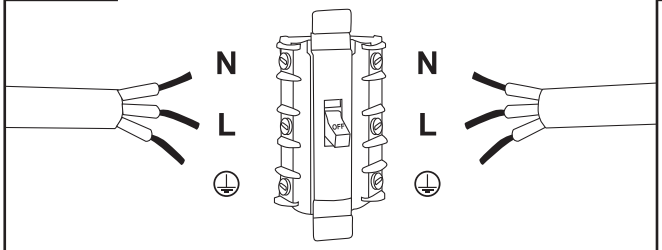
Провода кабеля питания помечены в соответствии со следующей цветной кодировкой:

Коричневый = Фаза (L)

Синий = Ноль (N)l

Зеленый и желтый = ⏚ Заземление

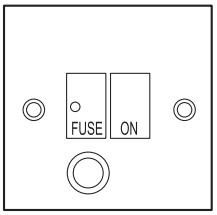
EUR



N (Синий)
L (Коричневый)
⏚ (Зеленый/Желтый)

UK

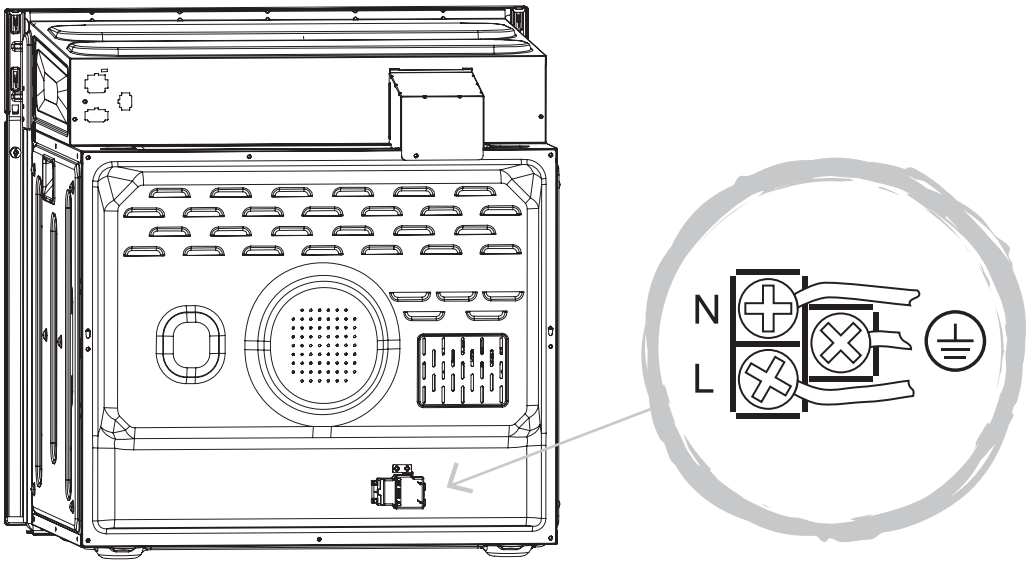
ДВУХПОЛЮСНАЯ КОММУТАЦИОННАЯ КОРОБКА С ПРЕДОХРАНИТЕЛЕМ



ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ НА 3 АМПЕР

Убедитесь, что прибор установлен правильно, и внимательно ознакомьтесь с инструкциями по технике безопасности во избежание рисков, связанных с использованием электроприборов, а также, чтобы исключить возможность ненадлежащего использования. Сохраните данное руководство для дальнейшего использования и передайте его любым новым владельцам прибора. После распаковки прибора убедитесь, что он не поврежден. Если у вас возникли какие-либо сомнения, не используйте прибор и обратитесь в Центр обслуживания клиентов (см. в конце раздела «Уход и обслуживание»).

Подключение духового шкафа



RO Instalarea

Instalarea trebuie să fie realizată în totalitate de o persoană competentă sau un electrician calificat. Înainte de conectarea la reţeaua electrică, asiguraţi-vă că tensiunea reţelei corespunde tensiunii specificate pe plăcuţa de identificare.

Legătură directă

The appliance Aparatul trebuie conectat direct la reţea cu ajutorul unui disjunctor omnipolar cu o deschidere minimă de 3 mm între contacte.

Instalatorul trebuie să se asigure că a realizat corect legăturile electrice şi că a respectat schema electrică.

Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

Verificați în mod regulat cablul de alimentare pentru a identifica eventuale deteriorări. În cazul în care cablul de alimentare se deteriorează, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul de service al acestuia, sau de persoane calificate în mod asemănător, pentru a evita un pericol.

Avertisment: acesta este un aparat de clasa I şi trebuie împământat.

Aparatul este prevăzut cu un cablu de alimentare cu 3 fire şi trebuie conectat la reţeaua electrică printr-un întrerupător bipolar, cu distanţa minimă pe fiecare conector de minim 3 mm.

Siguranţa trebuie să aibă un curent nominal de 16 A.

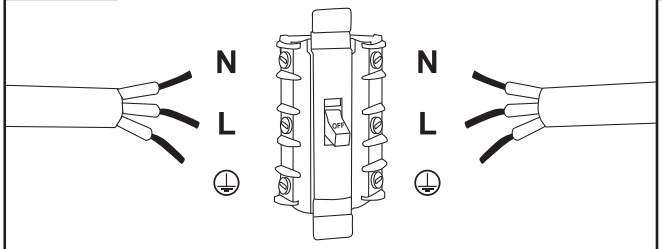
Firele din cablul de alimentare sunt colorate conform codificării de mai jos:

Maro = L - Live (Sub tensiune)

Albastru = N - Neutru

Verde şi galben = ⏚ E - Earth (Împământare)

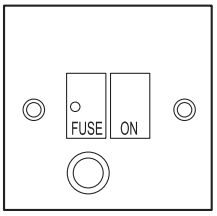
EUR



N (Albastru)
L (Maro)
⏚ (Verde/Galben)

UK

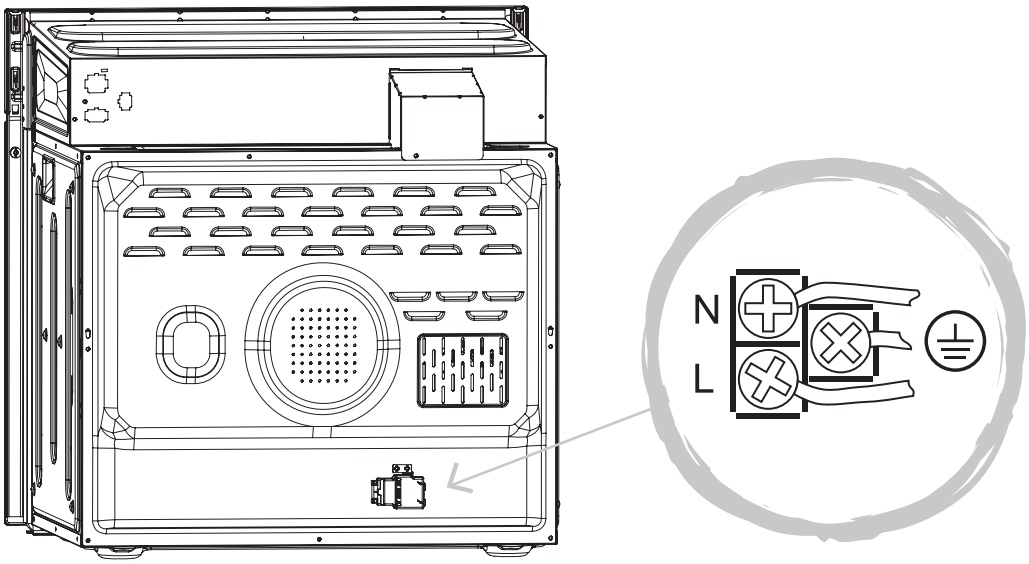
PRIZĂ CU COMUTATOR BIPOLAR DE SIGURANŢĂ



FOLOSIŢI O SIGURANŢĂ DE 16 AMPERI

Pentru a evita riscurile aferente utilizării unui echipament electric, este important ca acest aparat să fie instalat corect şi să citiţi cu atenţie instrucţiunile de siguranţă în vederea evitării utilizării greşite şi a pericolelor. Păstraţi această broşură cu instrucţiuni pentru referinţe ulterioare şi predaţi-o proprietarilor viitori. După despachetarea aparatului, verificaţi să nu fie deteriorat. Dacă aveţi îndoieli, nu folosiţi aparatul şi contactaţi Serviciul clienţi - a se vedea finalul secţiunii Îngrijire şi întreţinere pentru detalii.

Conectarea cuptorului



ES Instalación

Toda la instalación deberá ser realizada por una persona competente o un electricista cualificado. Antes de conectar la corriente eléctrica asegúrese de que la tensión de la red se corresponde con la indicada en la placa de características técnicas.

Conexión directa

El aparato debe conectarse directamente a la red eléctrica mediante un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de tres mm entre los contactos.

El instalador debe garantizar una conexión eléctrica correcta y que cumpla con el esquema de cableado.

El cable no debe quedar doblado ni comprimido.

Compruebe regularmente el cable de alimentación en busca de daños. Si el cable de alimentación se encuentra dañado, debe ser remplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona con similar cualificación a fin de evitar peligros.

Advertencia: Este aparato es de Clase I y debe conectarse a tierra.

El aparato se suministra con un cable de alimentación de tres núcleos y debe conectarse a la red mediante una toma bipolar con una separación mínima de tres mm entre los contactos de cada conector.

El fusible debe ser de 16 amperios.

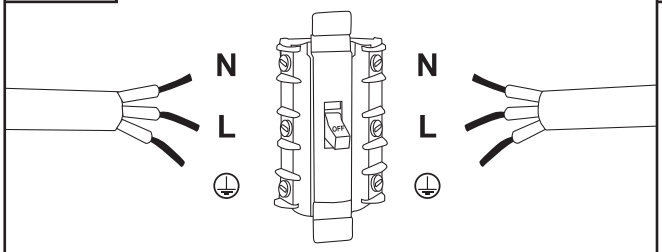
Los núcleos del cable de alimentación tienen los colores que se indican a continuación:

Marrón = L, positivo

Azul = N, negativo

Verde y amarillo = ⏚ Tierra

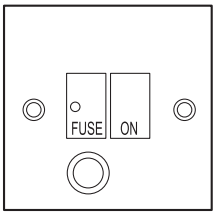
EUR



N (Azul)
L (Marrón)
⏚ (Verde/Amarillo)

UK

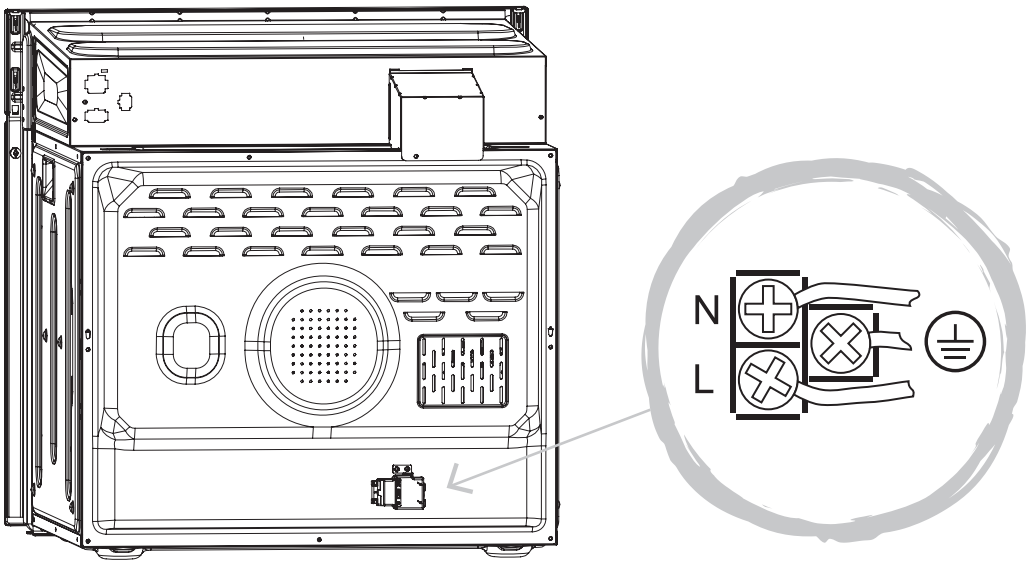
TOMA CON FUSIBLE
BIPOLAR CONMUTADA



EMPLEE FUSIBLES DE 16 A

Para evitar los riesgos que están siempre presentes al utilizar un aparato eléctrico, es importante que este dispositivo se instale correctamente y lea las instrucciones de seguridad cuidadosamente para evitar un mal uso y riesgos. Conserve este manual para una futura referencia y páselo a cualquier futuro propietario. Después de desembalar el aparato, compruebe que no está dañado. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente - consulte los detalles al final de la sección Cuidado y mantenimiento.

Conexión del horno



PT Instalação

A instalação tem de ser efetuada por uma pessoa competente ou por um eletricista qualificado. Antes de ligar a rede elétrica, certifique-se de que a tensão da rede corresponde à tensão na placa de classificação.

Ligação direta

The O aparelho tem de ser ligado diretamente à rede elétrica utilizando um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.

O responsável pela instalação tem de garantir que foi realizada a ligação elétrica correta e que esta está em conformidade com o diagrama da cablagem.

O cabo não pode ser dobrado nem comprimido.

Verifique regularmente se existem danos no cabo de alimentação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu fornecedor de serviços ou outra pessoa qualificada de modo a evitar perigos.

Aviso: este é um aparelho de Classe I e tem de estar ligado à terra.

O aparelho é fornecido com um cabo de alimentação de 3 núcleos e tem de ser ligado à alimentação elétrica através de uma tomada derivada com fusível que tenha um intervalo mínimo de 3 mm entre cada conector.

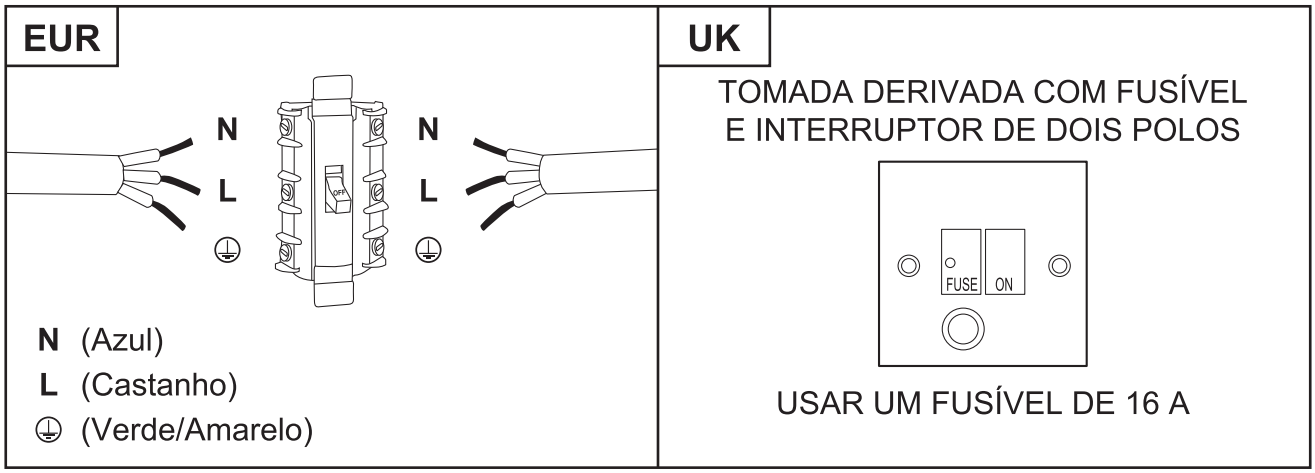
O fusível tem de estar classificado como 16 A.

Os fios do cabo de alimentação apresentam cores em conformidade com o seguinte código:

Castanho = L - Ativo

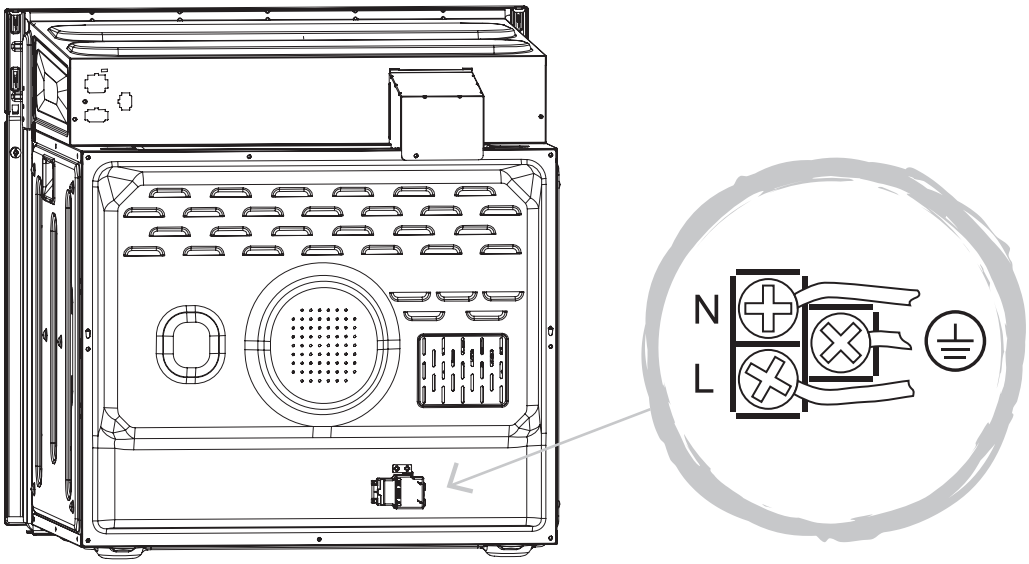
Azul = N - Neutro

Verde e amarelo = ⏚ Terra



Para evitar os riscos que estão sempre presentes quando utiliza um aparelho elétrico, é importante que este aparelho esteja instalado corretamente e que leia as instruções de segurança cuidadosamente para evitar usos indevidos e perigos. Guarde este manual de instruções para consulta futura e entregue-o a futuros proprietários. Depois de desembalar o aparelho, verifique se não está danificado. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e entre em contacto com o serviço de atendimento ao cliente; consulte a parte final da secção de Cuidados e Manutenção para obter mais detalhes.

Ligação do forno



TR Montaj

Montajın tamamı, yetkili bir kişi veya uzman bir elektrik tesisatçısı tarafından yapılmalıdır. Ana güç kaynağını bağlamadan önce ana voltajın, anma değeri plakasındaki voltajla uyumlu olduğundan emin olun.

Doğrudan Bağlantı

The appliance Cihaz, omnipolar devre kesici kullanılarak kontaklar arasında minimum 3 milimetrelik bir açıklıkla doğrudan ana güç kaynağına bağlanmalıdır.

Montajı yapan kişi, doğru elektrik bağlantısının yapıldığından ve bunun kablo bağlantı şemasına uygun olduğundan emin olmalıdır.

Kablo bükülmemeli veya sıkıştırılmamalıdır.

Güç kablosunun zarar görüp görmediğini düzenli olarak kontrol edin. Güç kablosu hasar görürse, birtehlike gerçekleşmesini önlemek için üretici veya servis temsilcisi tarafından veya benzer şekilde ehliyetli kişiler tarafından değiştirilmelidir.

Uyarı: Bu bir sınıf I cihazıdır ve topraklanmalıdır.

Bu cihaz 3 ana güç kablosu ile tedarik edilir ve her bir konektörde minimum 3 mm temas boşluğu olan çift kutuplu anahtar ile güç kaynağına bağlanmalıdır.

Sigorta 16 Amper olmalıdır.

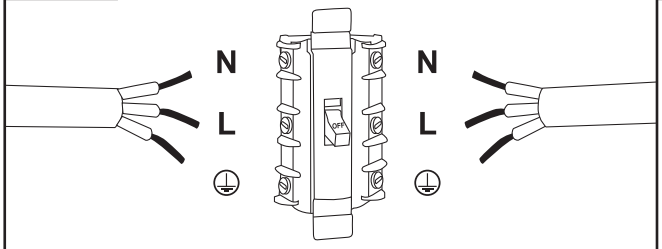
Ana güç kablosundaki tellerin renkleri aşağıdaki gibidir:

Kahverengi = L - Elektrik Yüklü

Mavi = N - Yüksüz

Yeşil ve Sarı = ⏚ Topraklanmış

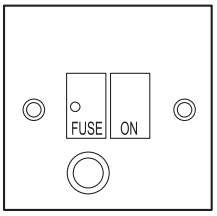
EUR



N (Mavi)
L (Kahverengi)
⏚ (Yeşil/Sarı)

UK

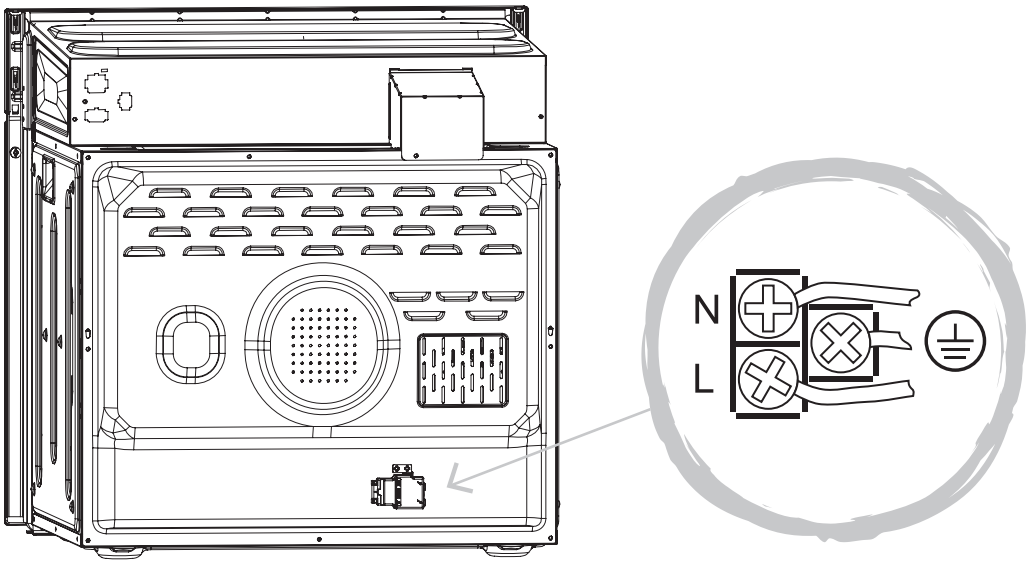
ÇİFT KUTUPLU ANAHTARLAMALI
SİGORTALI DESTEK ÇIKIŞI



16 AMPERLİK BİR SİGORTA KULLANIN

Elektrikli cihaz kullanırken her zaman mevcut olan risklerden kaçınmak için bu cihazın doğru şekilde monte edilmesi ve yanlış kullanımdan ve tehlikelerden kaçınmak için güvenlik talimatlarını dikkatli bir şekilde okumanız önemlidir. Lütfen gelecekte referans olması açısından bu talimat kılavuzunu saklayın ve gelecekteki sahiplerine teslim edin. Cihazın ambalajını açtıktan sonra lütfen zarar görüp görmediğini kontrol edin. Şüphe duyduğunuzda cihazı kullanmayın, Müşteri Hizmetleriyle iletişime geçin. Ayrıntılar için Bakım ve Muhafaza bölümünün sonuna bakın.

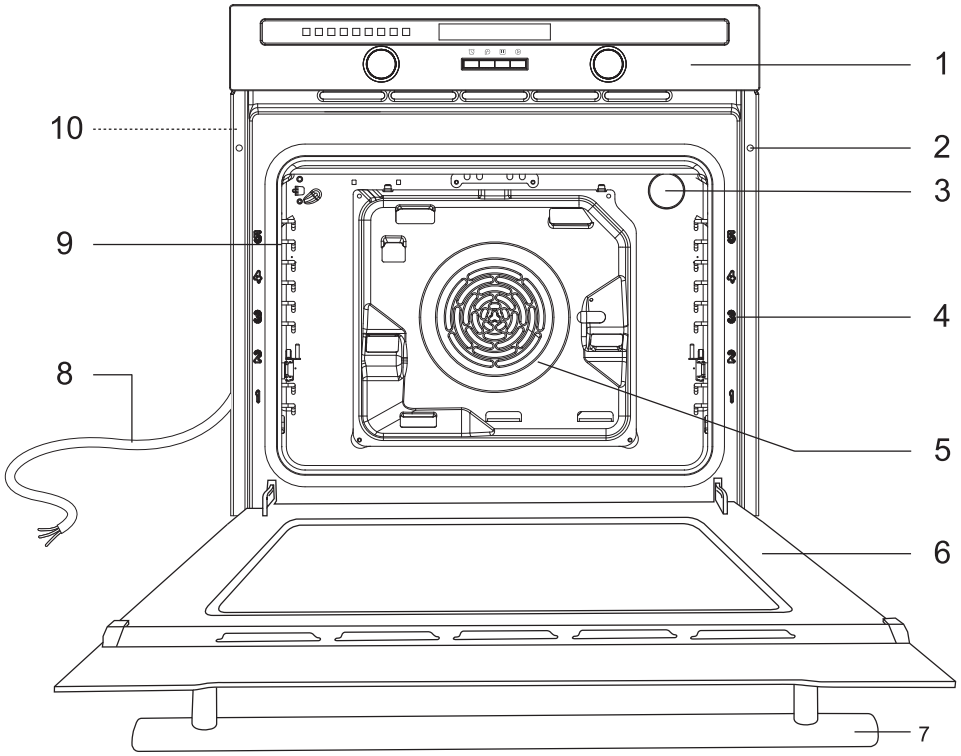
Fırın bağlantısı



Before you start

WARNING: Read the instructions before using the appliance.

Function & Settings



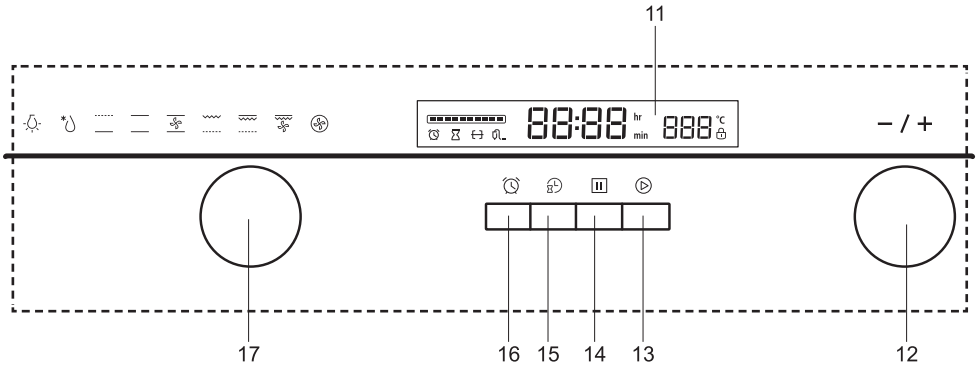
1	Control panel	6	Door
2	Fixing holes (x2)	7	Handle
3	Oven lamp	8	Mains cable
4	Shelf level markings	9	Side rails
5	Fan	10	Carrying handles

Note!

This diagram may be slightly different from the layout of the appliance.

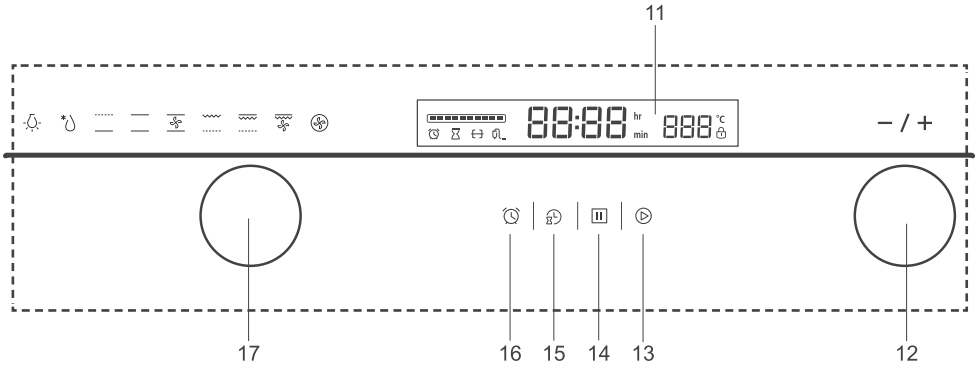
Shelf levels are numbered from the bottom up. Levels 4 and 5 are used mainly for the grill function. Please refer to the cooking guides provided throughout this manual to determine appropriate shelf levels for your dishes.

Model with button control: CLMFBIa



11	Display	15	Timer
12	- /+ selector F2	16	Alarm
13	Start button	17	Function selector F1
14	Stop button		

Models with touch controls: CLMFMIa & CLMFSTa



11	Display	15	Timer
12	- /+ selector F2	16	Alarm
13	Start button	17	Function selector F1
14	Stop button		

WARNING: Always switch off the electricity supply before carrying out maintenance work on the oven. In the event of a fault, contact customer services on the helpline at the end of care & maintenance.

01 Functions and settings

This oven provides a wide range of settings and functions to choose from, as described below. When you switch on the oven for the first time there is an audible beep and 0.00 is displayed. See below to set the clock for the first time.

Setting the clock

1. Press “” to enter clock setting mode. The hour digits start to flash on the display.
2. Rotate the F2 control to select the hour digits (0-23).
3. Press “” to confirm. The minute digits start to flash.
4. Rotate the F2 control to select the minute digits (0-59).

5. Press “” to confirm.
6. The clock is now set.

Note!

To use the timer function, please set the clock first.

If the power is disconnected from the appliance, the clock will need to be reset.

Use the F1 control to select one of the available operating modes. The corresponding icon illuminates.

Controls	**F1 selector**	**F2 selector**	**Start button**	**Stop button**	**Timer**	**Alarm button**
How to use	Press to show or hide the control in the fascia.		Press to start cooking. Press to resume cooking when cooking has been paused.	Press once to pause cooking. Press twice to cancel cooking.	Press to set the **time**	Press to set the alarm reminder.
	Rotate to select the desired operation modes.	Rotate to select the temperature between 50ºC and 250ºC.				
	Rotate to select the cooking time during delayed start cooking.	Rotate to adjust the clock.				

Icon	**Display**	**Function**	**Description**
	-	Oven lamp	To use the lamp, press the Start button to observe the contents of the oven without opening the door. Press the Stop button twice to turn the lamp off.
	-	Defrost	Use this function to speed up the defrosting of food, without using heat. Press the Start button and 9:00 hours and 10 solid bars will be shown in the display. Rotate the F1 control to choose the defrosting time between 0:01 minutes and 9:00 hours and press the Start button again to commence defrosting. The display will countdown and a solid bar will turn off for each 10% of the total time. The oven will beep five times when completed.

Icon	Display	Function	Description
	-	Bottom heat	Uses the bottom element of the oven and is ideal for slow cooking dishes such as casseroles and stews. Also ideal for browning the bases of pastry and pizza. The temperature can be set within the range of 60-120°C in 5°C increments. The default temperature is 60°C.
	-	Conventional cooking	Uses both elements of the oven and is used for delicate even cooking such as flans and souffles. The temperature can be set within the range of 50-250°C in 5°C increments. The default temperature is 220°C.
	-	Conventional cooking with fan	Uses both heating elements and the fan to ensure more even heat distribution and reduced cooking time. Use for roasting meat and baking bread. The temperature can be set within the range of 50-250°C in 5°C increments. The default temperature is 220°C.
	-	Radiant grill	Uses the grill heating element to maintain the set temperature. The temperature can be set at 180°C, 210°C and 240°C. The default temperature is 210°C.
	-	Double grill	Uses both the grill and the top heating elements to brown food. Use the higher shelves for the smallest items and the lower shelves for the largest items. The temperature can be set at 180°C, 210°C and 240°C. The default temperature is 210°C.
	-	Double grill with fan	Uses the grill, upper element and fan for rapid browning of meat and maximising retention of the internal juices. Use for chops and burgers. The temperature can be set at 180°C, 210°C and 240°C. The default temperature is 210°C.
	-	Convection cooking	Uses a heating element around the fan to improve heat circulation. Use for cakes, pastries and roasting meat. No pre-heating is necessary. The temperature can be set within the range of 50-240°C in 5°C increments. The default temperature is 180°C.
	E C	ECO cooking	Similar to the Conventional cooking with fan, this is a gentler more energy efficient option for roasting meats and baking bread. The temperature can be set within the range of 50-250°C in 5°C increments. The default temperature is 160°C.

02 Practical cooking advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Read the information of the food packaging for the cooking temperatures and times. Once familiar with the performance of the appliance, the temperatures and times may be varied to adapt them to your personal tastes.

Check that frozen food is completely thawed before cooking, unless indicated otherwise.

—— ——	**CONVENTIONAL COOKING**		
Food	**Temperature setting (ºC)**	**Recommended shelf position from the bottom**	**Cooking time in minutes**
Small cakes	175 - 185	4	16 - 19
Sponge cake	180 - 185	2	20 - 25
Pizza	205 - 210	3	18 - 23
Apple yeast cake	185 - 195	4	25 - 50

	**CONVECTION COOKING**		
Small cakes (single-deck)	165 - 170	2	20 - 23
Sponge cake	160 - 165	2	30 - 40
Pizza	170 - 175	3	19 - 25
Apple yeast cake (single-deck)	170 - 175	2	60 - 70
Small cakes (double-deck)	165 - 170	2 (deep tray) 4 (shallow tray)	20 - 23
Apple yeast cake (double-deck)	170 - 175	2 (deep tray) 4 (shallow tray)	65 - 75

	RADIANT GRILL		
Toast	240	3	4 - 5
Beef steak	240	2	15 +

------	**DOUBLE GRILL**		
Beef steak	240	4	6 - 8

	DOUBLE FAN WITH GRILL		
Chicken	210	2	55 - 65 (Turn after: 35 min)
Goose	210	2	75 - 88 (Turn after: 35 min)
Roasted joint of pork	210	1	135 - 150

/	**ECO COOKING**		
Potato Cheese Gratin	180	1	90 - 100
Cheese Cake	160	1	100 - 150
Meatloaf	190	1	110 - 130

03 How to cook

1. Rotate the F1 control clockwise or anti-clockwise to select the desired cooking function. The corresponding icon illuminates.
2. Rotate the F2 control to adjust temperature. Then press "⏵" to start.
3. The default cooking time is nine hours and the default temperature appears in the display.
4. Rotate the F1 control to adjust the cooking time from 0.01 - 9.00. Press "⏵" to confirm. If "⏵" not pressed within three seconds, the oven will continue cooking with the default cooking time. The temperature flashes on the display until the temperature has been reached and then remains lit.

Time range	Time increment
0 - 30 minutes	1 minute
35 minutes - 9 hours	5 minutes

5. Rotate the F2 control to adjust the cooking temperature once cooking begins. Press "⏵" to confirm and there is an audible beep. If "⏵" is not pressed within three seconds, the oven will continue cooking with the previous cooking temperature. A countdown bar of 10 remaining steps is shown in the display.

Functions	Temperature increment
Grill function	30ºC
Other functions	5ºC

6. After cooking is completed the oven will beep for 5 seconds and then enter standby.

04 Setting an alarm

You can set a timer from 1 minute up to 9 hours 59 minutes.

Note: this function can only be used when the oven is in standby.

1. Press "⏰" to enter alarm mode. A clock icon is displayed and the hour digits flash on the display.
2. Rotate the F2 control to select the hour digits (0-9).
3. Press "⏰" to confirm. The minute digits start to flash.
4. Rotate the F2 control to select the minute digits (0-59).
5. Press "⏯" to confirm. The alarm reminder is set and starts countdown.
6. When the set time is expired, the oven beeps for 10 seconds. Press any button to stop the alarm.

Note: Press the pause button "⏸" once to cancel the reminder during setting, and twice to cancel once it has been set.

05 Checking the remaining time

Mode	Description
Working mode	If the clock is already set, press 🕒 to check the current time, the display changes to a clock and then reverts back to the cooking time after 3 seconds.
	If the alarm reminder is already set, ⏰ press to check the time of the alarm reminder, the display changes to a clock and then reverts back to the cooking time after 3 seconds.
Alarm reminder mode	If the clock is already set, press 🕒 to check the current time, the display changes to a clock and then reverts back to the cooking time after 3 seconds.

06 Energy saving function

In standby and delay mode, press and hold “⏵” for 3 seconds and the display goes off.

Or, if no function is selected within ten minutes the oven enters energy saving mode automatically.

To exit energy saving mode.

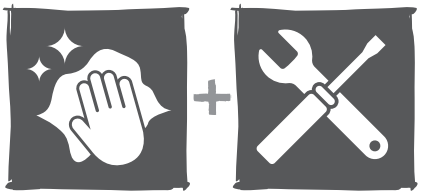
Use F2, pause or play to show the clock.

Use F1 to select the cooking function.

07 Child lock function

Enabling the child lock: In standby mode, press and hold “⏵” and “⏸” for three seconds. The appliance gives out an audible beep, indicating the child lock function is set. The child lock icon “🔒” is shown on the display.

Disabling the child lock: In locked state, press and hold “⏵” and “⏸”for three seconds. The appliance gives out an audible beep, indicating the child lock function is disabled. The child lock icon “🔓” disappears from the display.



01 Cleaning

Please clean the oven regularly to ensure safe use and reliability.

Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.

Set all controls in the OFF position.

It is recommended to clean the oven when it is still slightly warm; do not clean when hot.

Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry.

In case of heavy soiling, use hot water with an abrasive cleaning product.

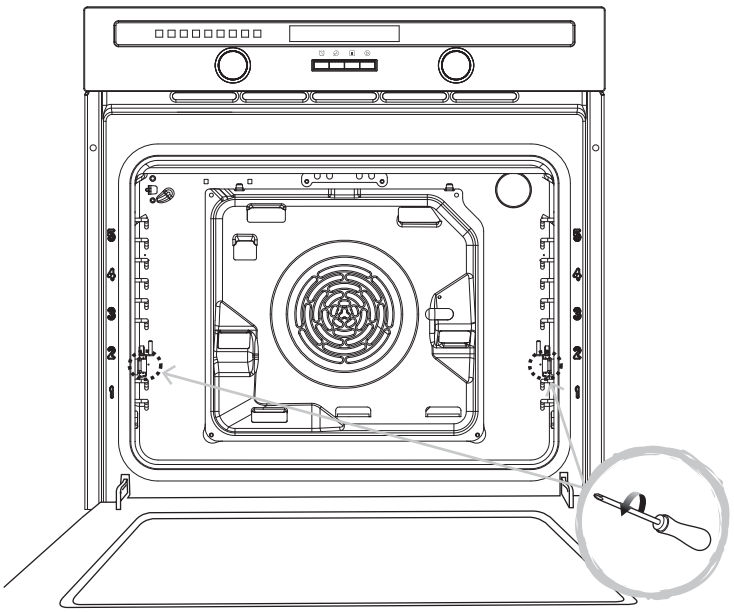
Do not clean the oven door glass with abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.

Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.

Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

02 Removing the side rails

1. Remove all pans and grills from inside the oven to easily access the side rails.
2. Loosen the screws fixing the side rails.
3. After thorough cleaning, dry the oven and the side rails well.
4. Attach the side rails to the oven walls and fix with the screws.



03 Cleaning the oven cavity

1. Open the door.
2. Clean all oven accessories with warm water or washing up liquid and polish dry with a soft clean cloth.
3. Clean the oven interior with a soft clean cloth.
4. Wipe the front of the appliance with a damp cloth.
5. Let the oven and all accessories dry well.

Warning!

Note: The catalytic side panels cannot be removed.

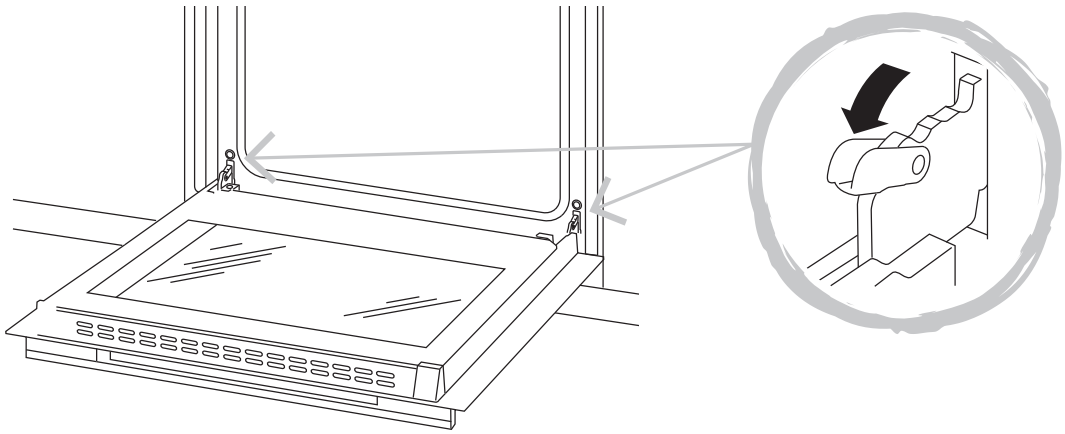
Clean the oven thoroughly before using it for the first time.

Do not use sharp or abrasive cleaning materials. These could damage the oven surface.

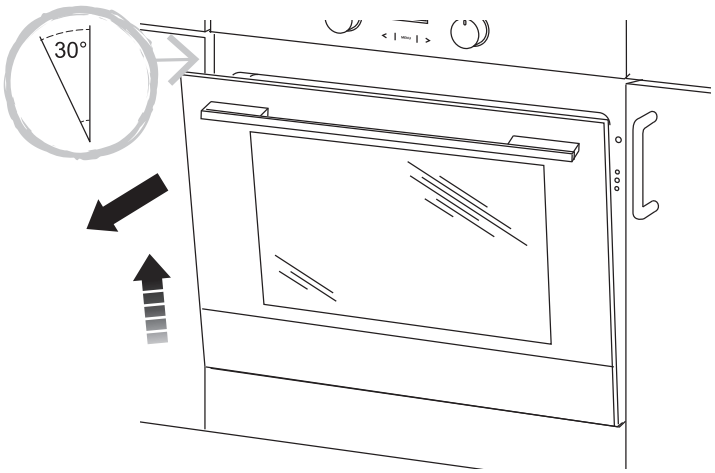
04 Cleaning the oven door

Disassemble the oven doors and glasses for cleaning.

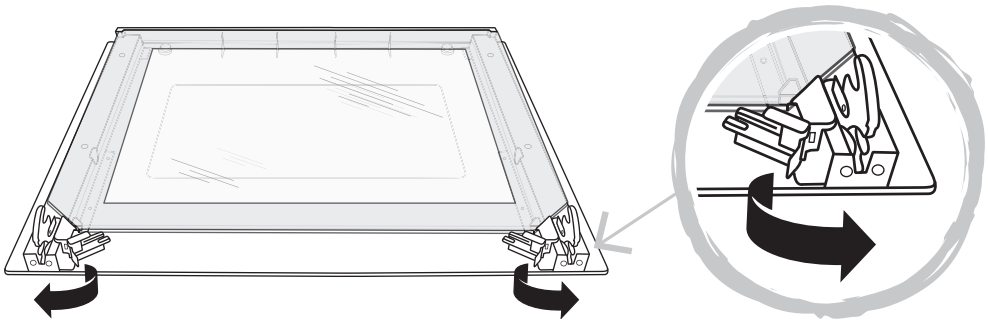
1. Fully open the door.
2. Pull both hinge locks fully forward.



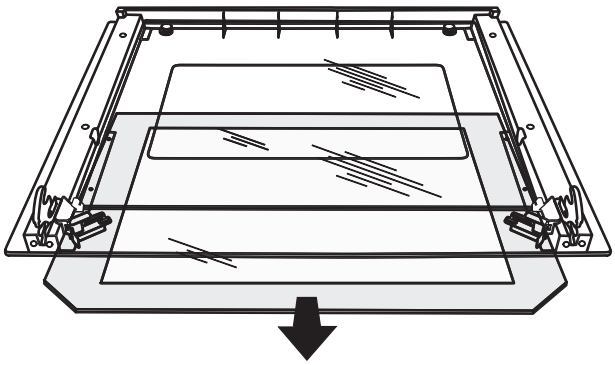
3. Close the door to a 30° opening and lift up and away from the oven.



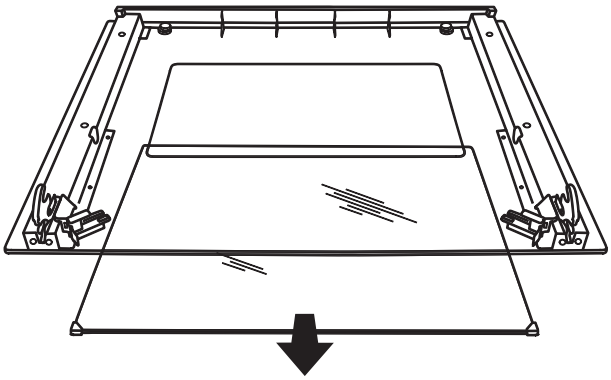
4. To remove the inner glass, place the door face down on a table. Use a soft cloth to avoid scratching the outer glass.



5. Lift out the inner pane of glass.



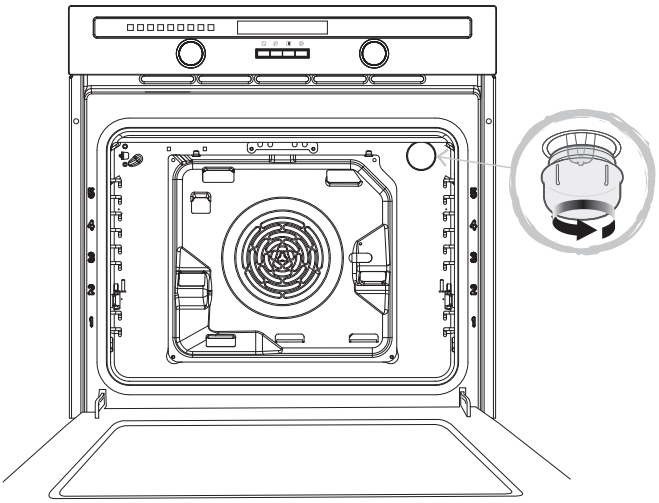
6. Lift out the middle pane of glass.



7. After cleaning, reassemble the door in reverse order and re-attach to the oven.

WARNING: Do not force the door during removal to avoid breakage or injury. Only carry the door by its edges, do not use the handle.

05 Lamp replacement



Warning!

Ensure the glass is completely cool before removal.

Always disconnect the appliance from the electricity supply before performing maintenance work.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. Wait until all parts have cooled down.

Important! The bulb in the oven lamp is a special bulb and has high temperature resistance. Replace only with a bulb of the same type.

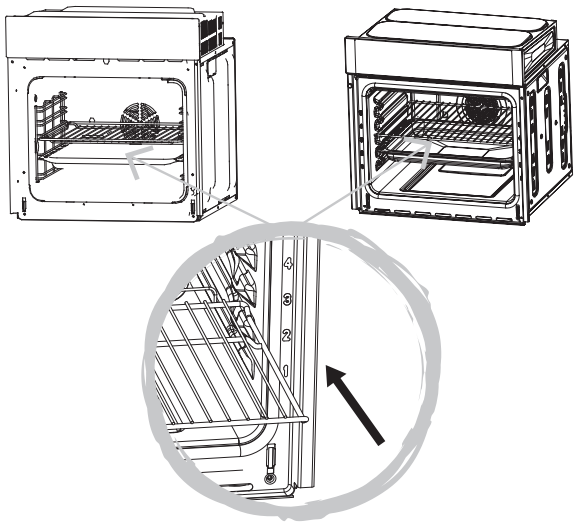
For replacement, proceed as follows:

1. Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
2. Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type. Handle the new bulb with a cloth to avoid risk of premature failure.
3. Screw the glass lamp cover back in place.

NOTE: Only use 25-40W/220V-240V, T300°C G9 halogen lamps.

06 Shelf replacement warning

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers.



07 Ventilation openings

When cooking is finished, the cooling fan will operate for a short while until the oven has cooled below 75ºC.

Customer helpline (toll free):

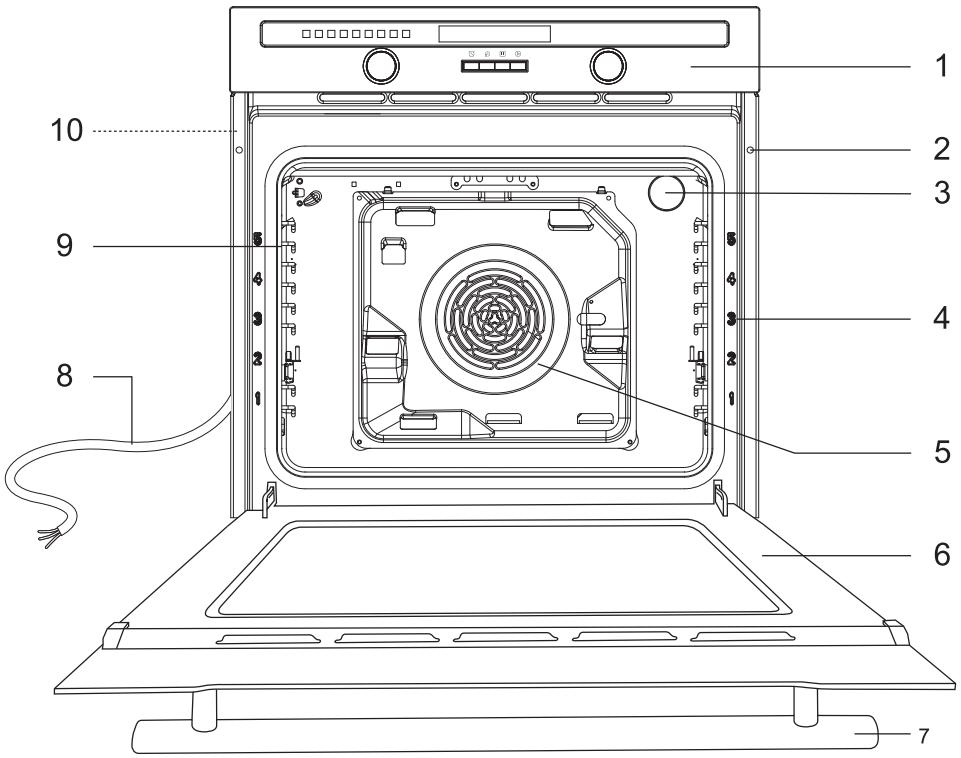
UK 0800 324 7818 uk@kingfisherservice.com

Eire 1-800 932 230 eire@kingfisherservice.com

Avant de commencer

AVERTISSEMENT : lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Fonctionnement et réglages



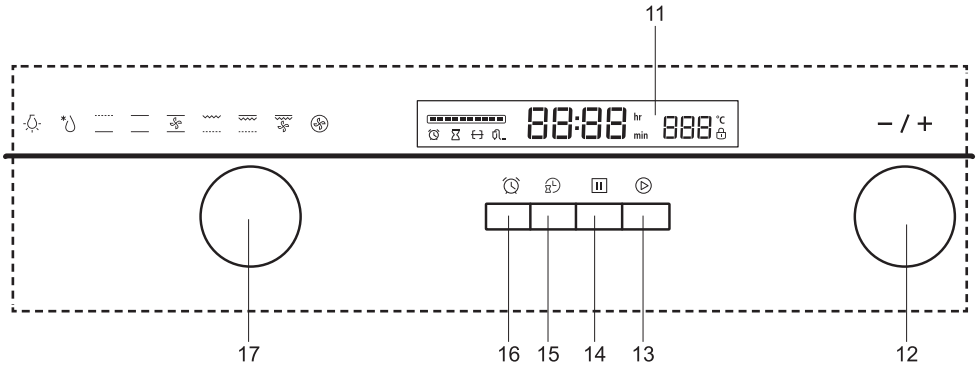
1	Panneau de contrôle	6	Porte
2	Orifices de fixation (2 trous)	7	Manche
3	Lampe du four	8	Câble secteur
4	Repères de niveau de la grille	9	Rails latéraux
5	Éventail	10	Poignées de transport

Fonctionnement et réglages!

Ce schéma peut être légèrement différent de la configuration de l'appareil.

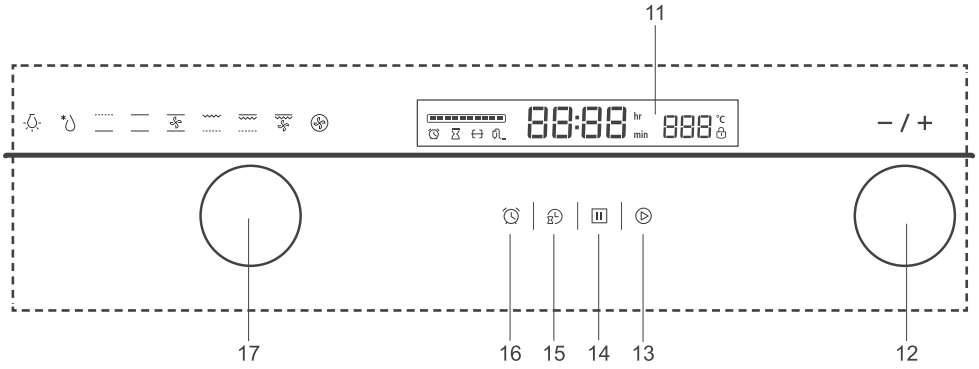
Les niveaux de grille sont numérotés de bas en haut. Les niveaux 4 et 5 sont principalement utilisés pour la fonction grill. Se référer aux guides de cuisson fournis tout au long de ce manuel pour déterminer le niveau de grille approprié pour vos plat.

Modèle avec boutons de commande : CLMFBIa



11	Affichage	15	Minuterie
12	Sélecteur F2 « -/ + »	16	Alarme
13	Bouton de démarrage	17	Sélecteur de fonction F1
14	Bouton d'arrêt		

Modèles avec commandes tactiles : CLMFMIa & CLMFSTa



11	Affichage	15	Minuterie
12	Sélecteur F2 « -/ + »	16	Alarme
13	Bouton de démarrage	17	Sélecteur de fonction F1
14	Bouton d'arrêt		

AVERTISSEMENT : toujours couper l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux d'entretien sur le four. En cas de panne, contacter le service client via l'assistance téléphonique à la fin de la section Entretien.

01 Fonctions et réglages

Ce four offre un large éventail de choix de paramètres et de fonctions, comme décrit ci-dessous. Lorsque vous allumez le four pour la première fois, un signal sonore est émis et 0.00 s'affiche. Voir ci-dessous pour régler l'horloge pour la première fois.

Réglage de l'horloge

1. Appuyer sur «» pour entrer dans le mode de réglage de l'horloge. Les chiffres des heures se mettent à clignoter sur l'affichage.
2. Tourner la commande F2 pour sélectionner les chiffres des heures (0 à 23).
3. Appuyer sur «» pour confirmer. Les chiffres des minutes se mettent à clignoter.
4. Tourner la commande F2 pour sélectionner les chiffres des minutes (0 à 59).

5. Appuyer sur «⏲» pour confirmer. Les chiffres des minutes se mettent à clignoter.
6. L'horloge est réglée.

Remarque !

Pour utiliser la fonction de minuterie, régler l'horloge en premier.

Si l'alimentation de l'appareil est débranchée, l'horloge doit être réinitialisée.

Utiliser la commande F1 pour sélectionner l'un des modes de fonctionnement disponibles. L'icône correspondante s'allume.

<table>
<tr><th>Commandes</th><th>F1
Sélecteur</th><th>F2
Sélecteur\</th><th>Bouton de démarrage ⏵</th><th>Bouton d'arrêt ⏸</th><th>Minuterie ⏲</th><th>Bouton d'alarme 🔔</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Comment l'utiliser</td><td colspan="2">Appuyer pour afficher ou masquer la commande sur la façade..</td><td rowspan="3">Appuyer pour démarrer la cuisson.
Appuyer pour reprendre la cuisson lorsque la cuisson a été mise en pause.</td><td rowspan="3">Appuyer une fois pour interrompre la cuisson.
Appuyer deux fois pour annuler la cuisson.</td><td rowspan="3">Appuyer pour régler l'heure et le temps de</td><td rowspan="3">Appuyer pour régler le rappel d'alarme.</td></tr>
<tr><td>Tourner pour sélectionner les modes de fonctionnement souhaités. modes.</td><td>Tourner pour sélectionner le temps de cuisson lors de la cuisson à démarrage différé.</td></tr>
<tr><td>Tourner pour sélectionner le temps de cuisson lors de la cuisson à démarrage différé.</td><td>Tourner pour régler l'horloge.</td></tr>
</table>

Icône	Affichage	Fonction	Description
	-	Lampe du four	Pour utiliser la lampe, appuyez sur la touche Démarrer ⏵ pour observer le contenu du four sans ouvrir la porte. Appuyez à deux reprises sur la touche Arrêt ⏸ pour éteindre la lampe.
	-	Décongélation	Utilisez cette fonction pour accélérer le dégivrage des aliments sans recourir à la chaleur. Appuyez sur la touche Démarrer ⏵ et 9:00 heures et 10 barres pleines s'affichent à l'écran. Tournez la commande F1 pour choisir le temps de dégivrage compris entre 0:01 minutes et 9:00 heures, puis appuyez à nouveau sur la touche Démarrer pour lancer le dégivrage. L'écran exécute un compte à rebours et une barre continue s'éteint pour chaque 10 % du temps total. Le four émet cinq signaux sonores une fois terminé.

Icône	Affichage	Fonction	Description
	-	Chaleur provenant du bas	Utilise l'élément inférieur du four et est idéal pour les plats à cuisson lente tels que les casseroles et les ragoûts. Également idéal pour dorer les bases de pâtisserie et de pizza. La température peut être réglée entre 60 et 120 °C, par paliers de 5 °C. La température par défaut est 60 °C.
	-	Cuisson classique.	Utilise les deux éléments du four et est utilisé pour les cuissons délicates telles que les flans et les soufflés. La température peut être réglée entre 50 et 250 °C, par paliers de 5 °C. La température par défaut est 220 °C..
	-	Cuisson classique avec ventilateur	Utilise les éléments chauffants et le ventilateur pour assurer une distribution plus uniforme de la chaleur et réduire le temps de cuisson. Utiliser pour rôtir la viande et faire cuire du pain. La température peut être réglée entre 50 et 250 °C, par paliers de 5 °C. La température par défaut est 220 °C.
	-	Gril à infrarouge	Utilise l'élément chauffant du gril pour maintenir la température définie. La température peut être réglée sur 180 °C, 210 °C et 240 °C. La température par défaut est 210 °C.
	-	Grill grande surface	Utilise le gril et les éléments chauffants supérieurs pour brunir les aliments. Utilisez les tablettes supérieures pour les plus petits articles et les tablettes inférieures pour les plus gros. La température peut être réglée sur 180 °C, 210 °C et 240 °C. La temp érature par défaut est 210 °C.
	-	Grill grande surface avec ventilateur	Utilise le gril, l'élément supérieur et le ventilateur pour dorer rapidement la viande et maximiser la rétention des sucs internes. Utilisez pour les côtelettes et les hamburgers. La température peut être réglée sur 180 °C, 210 °C et 240 °C. La température par défaut est 210 °C.
	-	Cuisson par convection	Utilise un élément chauffant autour du ventilateur afin d'améliorer la circulation de la chaleur. À utiliser pour les gâteaux, les pâtisseries et la viande rôtie. Aucun préchauffage nécessaire. La température peut être réglée sur une plage allant de 50 à 240 °C, par paliers de à 5 °C. La température par défaut est 180°C.
	E	Cuisson ÉCO	Semblable à la cuisson par convention avec ventilateur, il s'agit d'une option plus douce et plus efficace sur le plan énergétique pour la cuisson des viandes et du pain. La température peut être réglée sur une plage allant de 50 à 250 °C, par paliers de à 5 °C. La température par défaut est 160°C.

02 Conseils de cuisson pratiques

Le four offre un vaste choix de solutions permettant de faire cuire n'importe quel type d'aliments de la meilleure façon possible. Avec le temps, vous apprendrez à faire le meilleur usage de cet appareil de cuisson polyvalent ; les instructions suivantes ne sont qu'une recommandation pouvant varier selon votre propre expérience personnelle.

Lire les informations sur l'emballage alimentaire pour connaître la température et le temps de cuisson. Une fois familiarisé avec les performances de l'appareil, les températures et le temps peuvent être modifiés afin de les adapter à vos goûts personnels.

Vérifier que les aliments congelés sont complètement décongelés avant la cuisson, sauf indication contraire otherwise.

—— ——	**CUISSON CLASSIQUE**		
Aliments	**Réglage de la température (ºC)**	**Position de la grille recommandée à partir du bas**	**Temps de cuisson en minutes**
Petits gâteaux	175 - 185	4	16 - 19
Génoise	180 - 185	2	20 - 25
Pizza	205 - 210	3	18 - 23
Gâteau aux pommes et à la levure	185 - 195	4	25 - 50

	CUISSON PAR CONVECTION		
Petits gâteaux (un seul étage)	165 - 170	2	20 - 23
Petits gâteaux (un seul étage)	160 - 165	2	30 - 40
Pizza	170 - 175	3	19 - 25
Gâteau aux pommes et à la levure (un seul étage)	170 - 175	2	60 - 70
Petits gâteaux (double étages)	165 - 170	2 (plaque profonde) 4 (plaque peu profonde)	20 - 23
Gâteau aux pommes et à la levure (double étage)	170 - 175	2 (plaque profonde) 4 (plaque peu profonde)	65 - 75

~~ ------	**GRIL À INFRAROUGE**		
Toast	240	3	4 - 5
Bifteck	240	2	15 +

------	**GRILL GRANDE SURFACE**		
Bifteck	240	4	6 - 8

	GRILL AIR PULSÉ		
Poulet	210	2	55 - 65 (Tourner après : 35 min)
Oie	210	2	75 - 88 (Tourner après : 35 min)
Rôti de porc	210	1	135 - 150

/	**CUISSON ÉCO**		
Patates Fromage Gratin	180	1	90 - 100
Fromage Gateau	160	1	100 - 150
Pain de viande	190	1	110 - 130

03 Comment cuisiner

1. Tourner la commande F1 dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. L'icône correspondante s'allume.
2. Tourner la commande F2 pour régler la température. Puis appuyer sur «⏵» pour commencer.
3. Le temps de cuisson par défaut est de neuf heures et la température par défaut s'affiche.
4. Tourner la commande F1 pour régler le temps de cuisson à partir de 0.01 à 9.00. Appuyer sur «⏵» pour confirmer. Si la touche «⏵» n'est pas activée dans les trois secondes, le four continue la cuisson avec le temps de cuisson par défaut. La température clignote sur l'affichage jusqu'à ce que la température soit atteinte, puis elle reste allumée.

Plage de temps	Paliers de temp
0 - 30 minutes	1 minute
35 minutes - 9 heures	5 minutes

5. Tourner la commande F2 pour régler la température de cuisson une fois que la cuisson commence. Appuyer sur «⏵» pour confirmer, un signal sonore est émis. Si la touche «⏵» n'est pas activée dans les trois secondes, le four continue la cuisson à la température de cuisson précédente. Une barre de compte à rebours de 10 étapes restantes s'affiche à l'écran.

Fonctions	Palier de température
Fonction grill	30ºC
Autres fonctions	5ºC

6. Une fois la cuisson terminée, le four émet un signal sonore pendant 5 secondes, puis il passe en mode veille.

04 Réglage d'une alarme

Vous pouvez régler une minuterie à partir de 1 minute jusqu'à 9 heures et 59 minutes.

Remarque : cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est en mode veille.

1. Appuyer sur «⏰» pour entrer en mode alarme. L'icône d'une horloge s'affiche et les chiffres des heures clignotent sur l'affichage.
2. Tourner la commande F2 pour sélectionner les chiffres des heures (0 à 9).
3. Appuyer sur «⏰ » pour confirmer. Les chiffres des minutes se mettent à clignoter.
4. Tourner la commande F2 pour sélectionner les chiffres des minutes (0 à 59).
5. Appuyer sur «⏯» pour confirmer. Le rappel d'alarme est réglé, le compte à rebours commence.
6. Lorsque le temps imparti est écoulé, le four émet un signal sonore pendant 10 secondes. Appuyer sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.

Remarque : Appuyer une fois sur le bouton pause «⏸» pour annuler le rappel lors du réglage, deux fois pour l'annuler une fois qu'il a été réglé.

05 Vérification du temps restant

Mode	Description
Mode de fonctionnement	Si l'horloge est déjà réglée, appuyer sur «🕒» pour vérifier l'heure actuelle.
	Si le rappel d'alarme est déjà réglé, appuyer sur «⏰» pour vérifier l'heure du rappel d'alarme, l'affichage passe à l'horloge puis revient au temps de cuisson après 3 secondes.
Mode de rappel d'alarme	Si l'horloge est déjà réglée, appuyer sur «🕒» pour vérifier l'heure actuelle, l'affichage passe à l'horloge puis revient au temps de cuisson après 3 secondes.

06 Fonction d’économie d’énergie

En mode veille et en mode différé, appuyer sur «⏵» et maintenir le doigt pendant 3 secondes, l’affichage s’éteint.

Ou, si aucune fonction n’est sélectionnée dans les dix minutes, le four passe automatiquement en mode économie d’énergie.

Pour quitter le mode d’économie d’énergie.

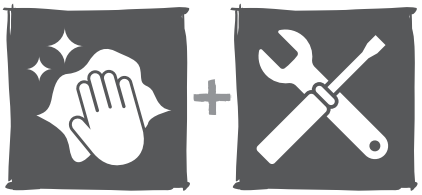
Utiliser F2, Pause ou Marche pour afficher l’horloge.

Utiliser F1 pour sélectionner la fonction de cuisson. function.

07 Fonction de sécurité enfant

Pour activer la sécurité enfant : En mode veille, appuyer et maintenir les touches «⏵» et «⏸» enfoncées pendant trois secondes. L’appareil émet un signal sonore, indiquant que la fonction sécurité enfant est réglée. L’icône de la sécurité enfant «🔒» apparaît sur l’écran.

Pour désactiver la sécurité enfant : Avec la sécurité enfant activée, appuyer et maintenir les touches «⏵» et «⏸» enfoncées pendant trois secondes. L’appareil émet un signal sonore, indiquant que la fonction de la sécurité enfant est désactivée. L’icône de la sécurité enfant «🔒» disparaît de l’écran.



01 Nettoyage

Nettoyer régulièrement le four pour garantir la fiabilité et une utilisation en toute sécurité.

Avant toute opération d'entretien et de nettoyage, débrancher l'alimentation.

Positionner toutes les commandes en position ARRÊT.

Il est recommandé de nettoyer le four lorsqu'il est encore légèrement chaud ; ne pas le nettoyer à chaud.

Nettoyer la surface de l'appareil avec un chiffon humide, une brosse douce ou une éponge fine, puis l'essuyer.

En cas de salissures tenaces, utiliser de l'eau chaude avec un produit de nettoyage abrasif.

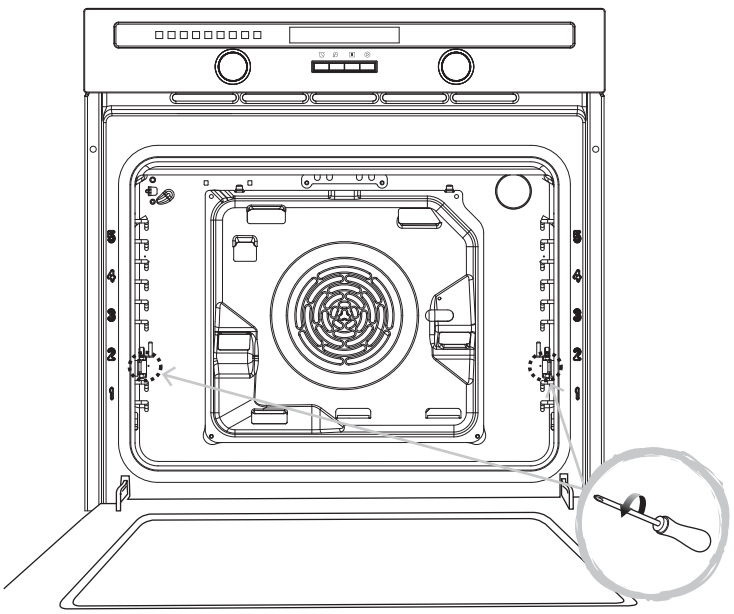
Ne pas nettoyer la porte de four en verre avec des nettoyants abrasifs ou des racloirs métalliques car ils peuvent rayer la surface ou endommager la vitre.

Ne jamais laisser de substances acides (jus de citron, vinaigre) sur les pièces en acier inoxydable.

Ne pas utiliser un nettoyeur haute pression pour le nettoyage de l'appareil. Les moules peuvent être lavés avec un détergent doux.

02 Démontage des rails latéraux

1. Retirer toutes les plaques et grilles se trouvant à l'intérieur du four pour accéder facilement aux rails latéraux.
2. Desserrer les vis de fixation des rails latéraux.
3. Après un nettoyage en profondeur, sécher le four ainsi que les rails latéraux.
4. Fixer les rails latéraux aux parois du four à l'aide des vis.



03 Nettoyage de l’intérieur du four

1. Ouvrir la porte.
2. Nettoyer tous les accessoires du four avec de l’eau chaude ou du liquide vaisselle et les polir à l’aide d’un chiffon propre.
3. Nettoyer l’intérieur du four avec un chiffon doux et propre.
4. Essuyer la face avant de l’appareil avec un chiffon humide.
5. Bien laisser sécher le four et tous les accessoires.

Avertissement !

Remarque : Les panneaux latéraux du catalyseur ne peuvent pas être démontés.

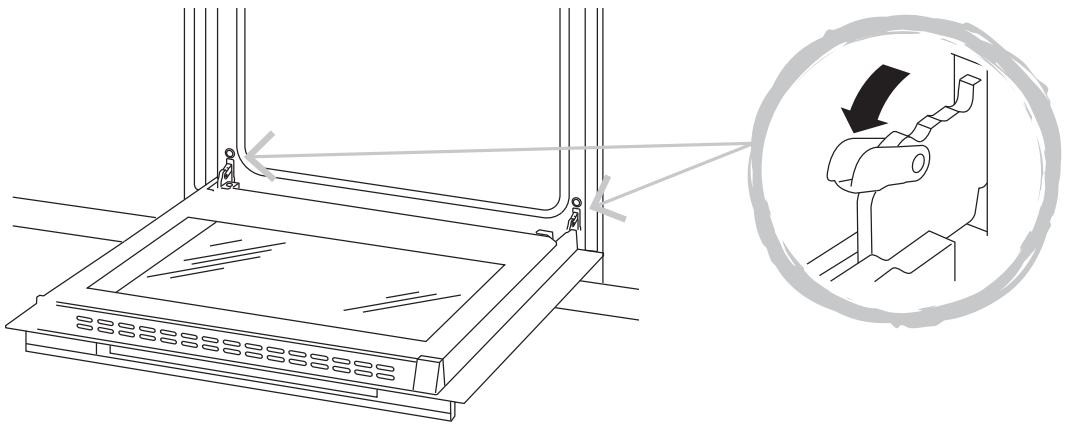
Nettoyer soigneusement le four avant de l’utiliser pour la première fois.

Ne pas utiliser de matériel de nettoyage coupant ou abrasif. Celui-ci pourrait endommager la surface du four.

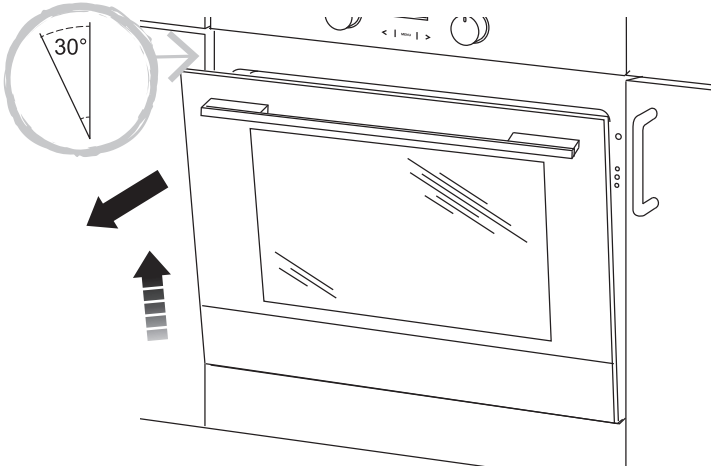
04 Nettoyage de la porte du four

Démonter les portes et les vitres du four pour le nettoyage

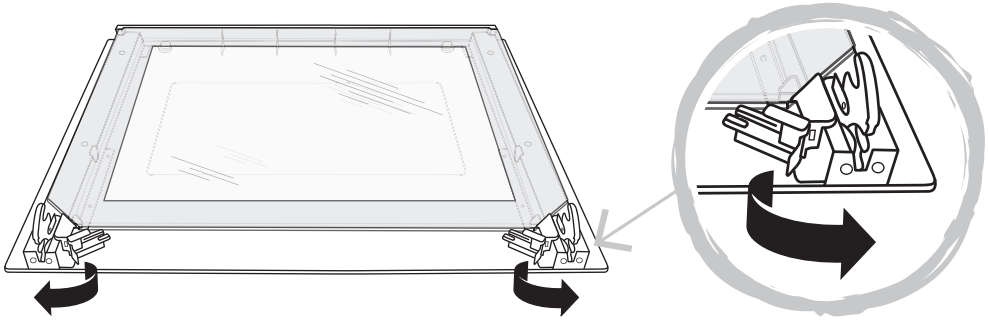
1. Ouvrir complètement la porte.
2. Tirer complètement en avant les deux verrous des charnières.



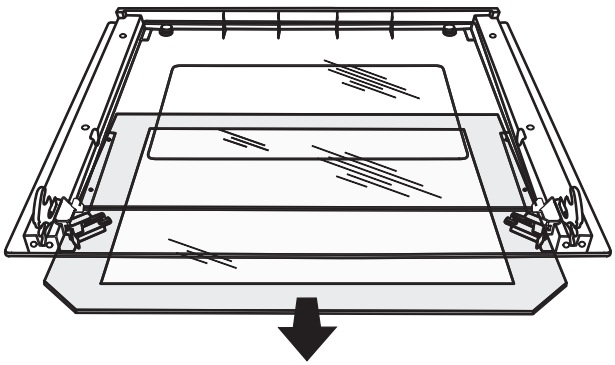
3. Fermer la porte avec une ouverture de 30 puis la soulever et la retirer du four.



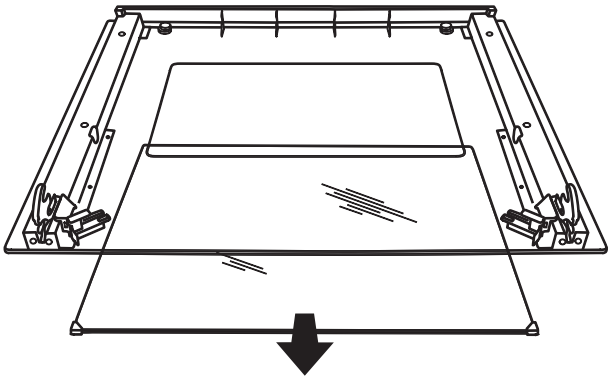
4. Pour retirer la vitre intérieure, placer la face avant de la porte sur une table. Utiliser un chiffon doux pour éviter de rayer la vitre extérieure.



5. Soulever le panneau de verre intérieur.



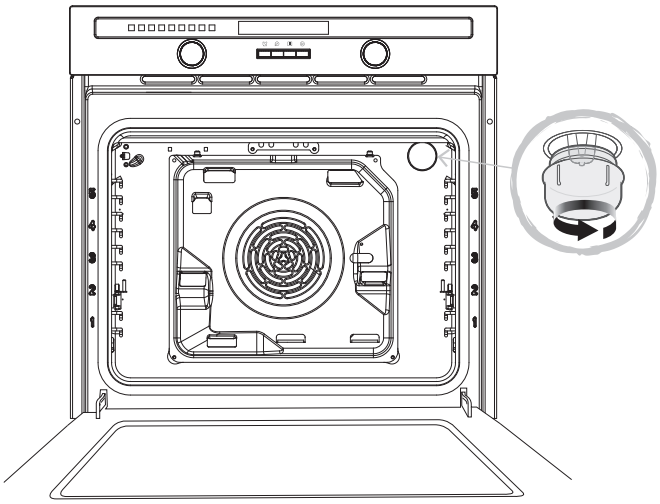
6. Soulever le panneau de verre du milieu.



7. Après le nettoyage, remonter la porte dans l'ordre inverse et la remonter sur le four.

AVERTISSEMENT : ne pas forcer lors du démontage la porte pour éviter de briser la vitre ou de causer des dommages. La porte ne doit être portée que par les côtés, ne pas utiliser la poignée..

05 Remplacement de la lampe



Avertissement !

S'assurer que la vitre est complètement froide avant de la démonter.

Toujours couper l'alimentation électrique de l'appareil avant d'effectuer des opérations de maintenance.

Au cours de l'utilisation, l'appareil devient chaud. Veiller à éviter tout contact avec les éléments de chauffage à l'intérieur du four. Attendre le refroidissement de toutes les pièces.

Important ! L'ampoule de la lampe du four est une ampoule spéciale, elle présente une résistance à des températures élevées. Remplacer uniquement par une ampoule de même type.

Pour le remplacement, procéder comme suit :

1. Débrancher l'alimentation du réseau électrique ou éteindre le disjoncteur de la prise secteur de l'appareil.

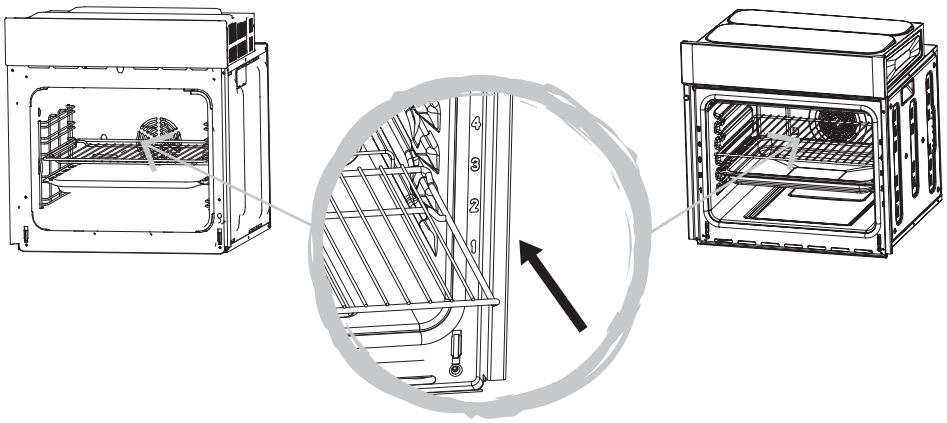
2. Dévisser le cache en verre de la lampe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (remarque : il peut être rigide) et remplacer l'ampoule par une nouvelle ampoule du même type. Manipuler la nouvelle ampoule avec un chiffon doux pour éviter tout risque de défaillance prématurée.

3. Visser le couvercle de lampe en verre afin de le remettre en place. in place.

REMARQUE : utiliser uniquement des lampes halogènes 25-40 W/220 V-240 V, T300 °C G9.

06 Avertissement relatif au remplacement de la grille

Pour s'assurer que les grilles du four sont utilisées en toute sécurité, il est impératif de placer correctement les grilles entre les rails latéraux. Les grilles et la plaque ne peuvent être utilisées qu'entre le premier et le cinquième niveau.



07 Ouvertures de ventilation

Lorsque la cuisson est terminée, le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant un court instant jusqu'à ce que le four refroidisse en dessous de 75 ºC.

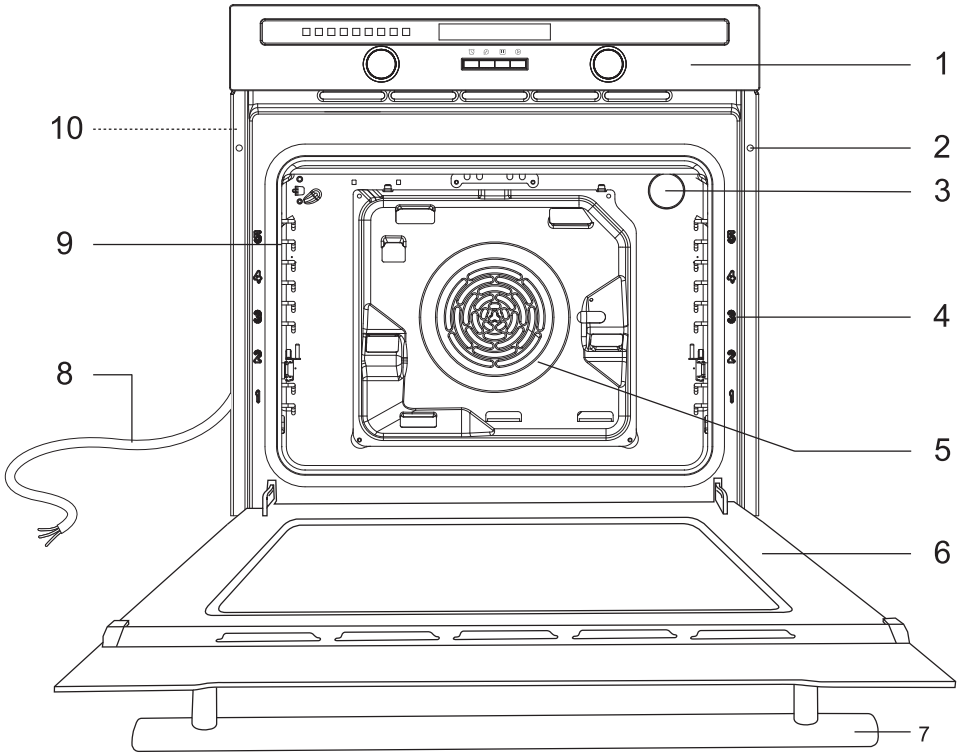
Assistance téléphonique (sans frais) :

0805 114 951 france@kingfisherservice.com

Przed rozpoczęciem użytkowania

OSTRZEŻENIE: Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi..

Funkcje i ustawienia



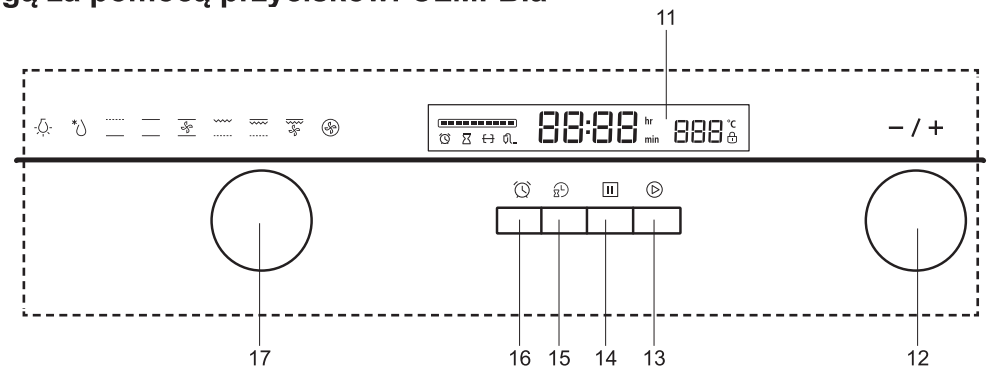
1	Panel sterowania	6	Drzwiczki
2	Otwory mocujące (x2)	7	Uchwyt
3	Lampka piekarnika	8	Przewód zasilania sieciowego
4	Oznaczenia poziomów półek	9	Prowadnice boczne
5	Wentylator	10	Uchwyty transportowe

Uwaga!

Wygląd posiadanego urządzenia może nieco odbiegać od przedstawionego na rysunku.

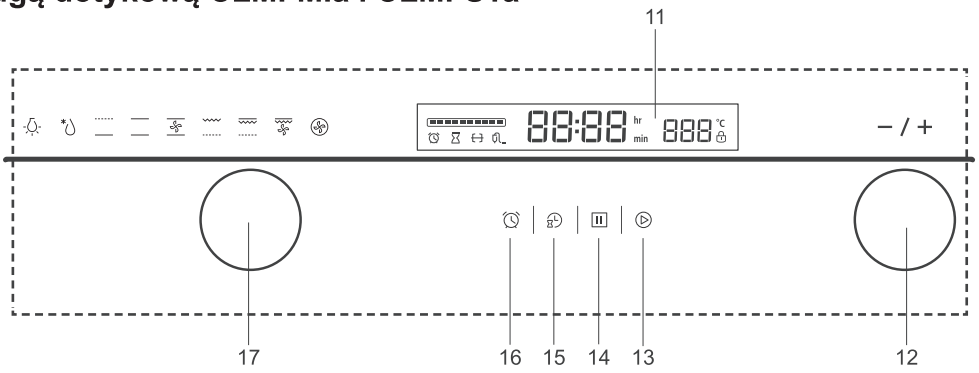
Poziomy półek są ponumerowane od dołu do góry. Poziomy 4 i 5 są przeznaczone głównie dla funkcji grillowania. Odpowiednie poziomy półek dla konkretnych naczyń podano we wskazówkach kulinarnych zawartych w niniejszej instrukcji.

Model z obsługą za pomocą przycisków: CLMFBIa



11	Wyświetlacz	15	Regulator czasowy
12	Pokrętło wyboru „-/+” F2	16	Alarm
13	Przycisk uruchamiania	17	Pokrętło wyboru funkcji F1
14	Przycisk zatrzymania		

Modele z obsługą dotykową CLMFMIa i CLMFSTa



11	Wyświetlacz	15	Regulator czasowy
12	Pokrętło wyboru „-/+” F2	16	Alarm
13	Przycisk uruchamiania	17	Pokrętło wyboru funkcji F1
14	Przycisk zatrzymania		

OSTRZEŻENIE: Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych przy piekarniku należy najpierw zawsze wyłączyć zasilanie elektryczne. W przypadku usterki skorzystać z infolinii dla klientów — patrz koniec rozdziału ‘Utrzymanie i konserwacja’.

01 Funkcje i ustawienia

Piekarnik ma szereg ustawień i funkcji do wyboru, jak opisano poniżej. Po włączeniu piekarnika po raz pierwszy rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetlane jest wskazanie 0.00. Poniżej podano instrukcje nastawiania zegara po raz pierwszy.

Ustawianie zegara

1. Nacisnąć przycisk „”, aby wejść w tryb nastawiania zegara. Na wyświetlaczu zaczną migać cyfry godzin.
2. Obracać pokrętło F2, aby wybrać cyfry godzin (0-23).
3. Nacisnąć przycisk „”, aby potwierdzić. Zaczną migać cyfry minut.
4. Obracać pokrętło F2, aby wybrać cyfry minut (0-59).

5. Nacisnąć przycisk „⏲”, aby potwierdzić.
6. Zegar został ustawiony.

Uwaga!

To Aby móc korzystać z funkcji wyłącznika czasowego, należy najpierw ustawić zegar.
W przypadku odłączenia zasilania od urządzenia niezbędne będzie ponowne nastawienie zegara.
Za pomocą pokrętła F1 wybrać jeden z dostępnych trybów pracy. Zaświeci się odpowiednia ikona.

Elementy sterujące	**Pokrętło F1**	**Pokrętło F2**
Jak używać	Nacisnąć, aby wyświetlić lub ukryć element na panelu przednim.	
	Obrócić, aby wybrać odpowiedni tryb pracy.	Obrócić, aby wybrać temperaturę w zakresie od 50ºC do 250ºC.
	Obrócić, aby wybrać czas przygotowywania potrawy w trybie opóźnionego startu.	Obrócić, aby ustawić zegar.

Przycisk uruchamiania ⏵	**Przycisk zatrzymania** ⏸	**Regulator czasowy** ⏲	**Przycisk alarmu** 🔔
Nacisnąć, aby rozpocząć przygotowywanie potrawy. Nacisnąć, aby wznowić przygotowywanie potrawy po użyciu funkcji pauzy.	Nacisnąć, aby wstrzymać przygotowywanie potrawy (pauza). Nacisnąć dwukrotnie, aby anulować przygotowywanie potrawy.	Nacisnąć, aby ustawić czas i opóźnienie	Nacisnąć, aby ustawić alarm.

Ikona	**Wyświetlacz**	**Funkcja**	**Opis**
	-	Lampka piekarnika	Naciśnij przycisk START ⏵, aby włączyć lampę i sprawdzić zawartość piekarnika bez otwierania drzwiczek. Naciśnij dwa razy przycisk STOP ⏸, aby wyłączyć lampę.
	-	Rozmrażanie	Używaj tej funkcji, aby przyspieszyć rozmrażanie pożywienia bez używania ciepła. Naciśnij przycisk START ⏵ i na wyświetlaczu pojawi się godzina 9:00 i 10-segmentowy wskaźnik paskowy. Pokrętłem F1 wybierz czas rozmrażania w zakresie od 0:01 minuty do 9:00 godzin i naciśnij przycisk START, aby rozpocząć rozmrażania. Na ekranie rozpocznie się odliczanie, a segmenty wskaźnika paskowego będą wyłączać się po upływie każdych 10% czasu całkowitego. Po zakończeniu cyklu piekarnik wygeneruje pięć dźwięków.

Ikona	Wyświetlacz	Funkcja	Opis
	-	Grzanie od dołu	Używana jest dolna grzałka piekarnika i jest to idealne do powolnego gotowania takich potraw, jak zapiekanki i gulasze. Świetnie nadaje się również do brązowienia spodów do ciast i pizzy. Temperaturę można ustawić w zakresie 60–120°C co 5°C. Temperatura domyślna to 60°C.
	-	Pieczenie tradycyjne (grzanie góra+dół)	Używane są obydwie grzałki piekarnika umożliwiając delikatne gotowanie nawet takich potraw jak placki i suflety. Temperaturę można ustawić w zakresie 50-250°C co 5°C. Temperatura domyślna to 220°C..
	-	Grzanie góra+dół z wentylatorem	Używane są obydwie grzałki piekarnika oraz wentylator, co zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła i skracanie czasu gotowania. Tryb używany do pieczenia mięsa i wypieku chleba. Temperaturę można ustawić w zakresie 50-250°C co 5°C. Temperatura domyślna to 220°C.
	-	Grill promienisty	Do utrzymywania ustawionej temperatury używana jest grzałka grilla. Temperaturę można ustawić na 180°C, 210°C i 240°C. Temperatura domyślna to 210°C.
	-	Grill podwójny	Do przygotowywania potraw używane są obydwie grzałki oraz grzałka grilla. Największe porcje należy kłaść na dolnych, a najmniejsze na górnych półkach. Temperaturę można ustawić na 180°C, 210°C i 240°C. Temperatura domyślna to 210°C..
	-	Grill podwójny z wentylatorem	Do szybkiego przygotowywania mięsa i maksymalizacji retencji soków wewnętrznych należy używać grzałki grilla, grzałki górnej i wentylatora. Używać do przygotowywania kotletów i hamburgerów. Temperaturę można ustawić na 180°C, 210°C i 240°C. Temperatura domyślna to 210°C.
	-	Gotowanie konwencjonalne	Wokół wentylatora stosowany jest element grzejny w celu poprawy cyrkulacji ciepła. Używać do ciast, placków i pieczonego mięsa. Nagrzewanie wstępne nie jest konieczne. Temperaturę można ustawić w zakresie 50-240°C co 5°C. Temperatura domyślna to 180°C..
	E C	Gotowanie ECO	Podobnie jak w przypadku tradycyjnego gotowania z wentylatorem, jest to bardziej energooszczędna opcja do pieczenia mięsa i wypieku chleba. Temperaturę można ustawić w zakresie 50-250°C co 5°C. Temperatura domyślna to 160°C..

02 Praktyczna porada kulinarna

Piekarnik oferuje różne sposoby przygotowywania potraw. Z biegiem czasu użytkownik powinien wypracować najlepsze praktyki korzystania z tego urządzenia, a poniższe wskazówki powinien traktować jedynie jako poglądowe, możliwe do zmiany stosownie do własnego doświadczenia.

Temperatury i czasy przygotowywania potraw podano na ich opakowaniach. Po zapoznaniu się z działaniem urządzenia można modyfikować temperatury i czasy stosownie do własnych preferencji.

O ile nie określono inaczej, wszelkie mrożonki należy całkowicie rozmrozić przed przygotowaniem w piekarniku.

	PIECZENIE TRADYCYJNE/GRZANIE GÓRA+DÓŁ		
Potrawa	**Ustawienie temperatury (°C)**	**Zalecana dolna pozycja półki**	**Czas przygotowywania potrawy w minutach**
Ciastka	175 - 185	4	16 - 19
Ciasto biszkoptowe	180 - 185	2	20 - 25
Pizza	205 - 210	3	18 - 23
Szarlotka	185 - 195	4	25 - 50

	GOTOWANIE KONWENCJONALNE		
Ciastka (jeden poziom)	165 - 170	2	20 - 23
Ciasto biszkoptowe	160 - 165	2	30 - 40
Pizza	170 - 175	3	19 - 25
Szarlotka (jeden poziom)	170 - 175	2	60 - 70
Ciastka (dwa poziomy)	165 - 170	2 (głęboka forma)	20 - 23
		4 (płytka forma)	
Szarlotka (dwa poziomy)	170 - 175	2 (głęboka forma)	65 - 75
		4 (płytka forma)	

	GRILL PROMIENISTY		
Tost	240	3	4 - 5
Befsztyk	240	2	15 +

	GRILL PODWÓJNY		
Befsztyk	240	4	6 - 8

	GRILL PODWÓJNY Z WENTYLATOREM		
Kurczak	210	2	55 - 65 (obrócić po: 35 min)
Gęś	210	2	75 - 88 (obrócić po: 35 min)
Schab pieczony	210	1	135 - 150

/	Gotowanie ECO		
Ziemniak Ser Zapiekanka	180	1	90 - 100
Ser Ciasto	160	1	100 - 150
Pieczeń mięsna	190	1	110 - 130

03 Przygotowywanie potraw

1. Obrócić pokrętło F1 w prawo lub w lewo, aby wybrać odpowiednią funkcję. Zaświeci się odpowiednia ikona.
2. Obracać pokrętło F2, aby ustawić temperaturę. Następnie nacisnąć przycisk „⊙”, aby rozpocząć.
3. Domyślny czas przygotowywania potraw wynosi dziewięć godzin, a domyślna temperatura jest pokazywana na wyświetlaczu.
4. Obracać pokrętło F1, aby ustawić czas przygotowywania potrawy w zakresie 0.01–9.00. Nacisnąć przycisk „⊙”, aby potwierdzić. Jeśli przycisk „⊙” nie zostanie naciśnięty w ciągu trzech sekund, utrzymany zostanie domyślny czas przygotowywania potraw. Wskazanie temperatury na wyświetlaczu miga do chwili osiągnięcia pożądanej temperatury, a następnie świeci w sposób ciągły.

Zakres czasu	Przyrost czasu
0 - 30 Minuty	1 Minuta
35 minut – 9 godzin	5 Minuty

5. Rozpoczynając pieczenie potrawy należy obracać pokrętło F2, aby ustawić temperaturę pracy. Nacisnąć przycisk „⊙”, aby potwierdzić; rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Jeśli przycisk „⊙” nie zostanie naciśnięty w ciągu trzech sekund, utrzymana zostanie poprzednia temperatura przygotowywania potraw. Na wyświetlaczu pokazywany jest 10-segmentowy pasek postępu przygotowywania potrawy.

Funkcje	Przyrost temperatury
Funkcja grilla	30ºC
Pozostałe funkcje	5ºC

6. Po zakończeniu pieczenia rozlega się sygnał dźwiękowy trwający 5 sekund, a następnie piekarnik przechodzi w tryb gotowości.

04 Ustawianie alarmu

Wyłącznik czasowy można ustawić w zakresie od 1 minuty do 9 godzin 59 minut.

Uwaga: tej funkcji można używać tylko wówczas, gdy piekarnik działa w trybie gotowości.

1. Nacisnąć przycisk „⏰”, aby wejść w tryb alarmu. Zostanie wyświetlona ikona zegara i zaczną migać cyfry godzin.
2. Obracać pokrętło F2, aby wybrać cyfry godzin (0-9).
3. Nacisnąć przycisk „⏰”, aby potwierdzić. Zaczną migać cyfry minut.
4. Obracać pokrętło F2, aby wybrać cyfry minut (0-59).
5. Nacisnąć przycisk „⏯”, aby potwierdzić. Alarm zostanie ustawiony i zacznie się odliczanie.
6. Po upłynięciu ustawionego czasu piekarnik będzie wydawał sygnał dźwiękowy przez 10 sekund. Nacisnąć dowolny przycisk, aby zatrzymać alarm.

Uwaga: Naciskając przycisk pauzy „⏸”, można anulować alarm podczas ustawiania, a naciskając go dwukrotnie — po ustawieniu.

05 Sprawdzanie pozostałego czasu

Tryb	Opis
Tryb roboczy	Jeśli zegar już jest ustawiony, nacisnąć przycisk „🕒” w celu sprawdzenia bieżącej godziny.
	Jeśli alarm już jest ustawiony, nacisnąć przycisk „⏰” w celu sprawdzenia godziny alarmu; zostanie wyświetlony zegar, a po 3 sekundach z powrotem czas przygotowywania potrawy.
Tryb alarmu	Jeśli zegar już jest ustawiony, nacisnąć przycisk „🕒” w celu sprawdzenia bieżącej godziny; zostanie wyświetlony zegar, a po 3 sekundach z powrotem czas przygotowywania potrawy.

06 Funkcja oszczędzania energii

W trybie gotowości lub opóźnionego startu nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk „⏻” — wyświetlacz zgaśnie.

Piekarnik automatycznie przechodzi w tryb oszczędzania energii, jeśli żadna funkcja nie zostanie wybrana w ciągu dziesięciu minut.

Aby wyjść z trybu oszczędzania energii.

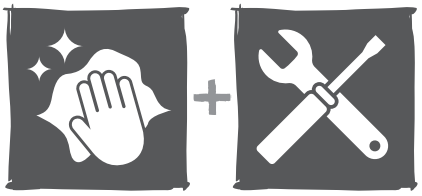
Obrócić pokrętło F2, nacisnąć przycisk pauzy lub rozpoczęcia — zostanie wyświetlony zegar.

Obrócić pokrętło F1, aby wybrać tryb przygotowywania potraw.

07 Blokada rodzicielska

Włączanie blokady rodzicielskiej: W trybie gotowości nacisnąć i przytrzymać przez trzy sekundy przyciski „⏻” i „⏸”. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy na potwierdzenie ustawienia funkcji blokady rodzicielskiej. Na wyświetlaczu pojawi się ikona blokady rodzicielskiej „🔒”.

Wyłączanie blokady rodzicielskiej: W stanie blokady nacisnąć i przytrzymać przez trzy sekundy przyciski „⏻” i „⏸”. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy na potwierdzenie wyłączenia funkcji blokady rodzicielskiej. Ikona blokady rodzicielskiej „🔓” zgaśnie.



01 Czyszczenie

Piekarnik należy czyścić regularnie w celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkowania i niezawodności urządzenia.

Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub czyszczenia należy odłączyć zasilanie.

Wszystkie pokrętła i przyciski ustawić w pozycji wyłączenia.

Zaleca się czyszczenie piekarnika, gdy jest jeszcze lekko ciepły; nie czyścić gorącego piekarnika.

Oczyścić powierzchnię urządzenia wilgotną ściereczką, miękką szczotką lub delikatną gąbką, a następnie wytrzeć do sucha.

W przypadku mocnego zabrudzenia czyścić gorącą wodą ze środkiem czyszczącym o właściwościach ściernych.

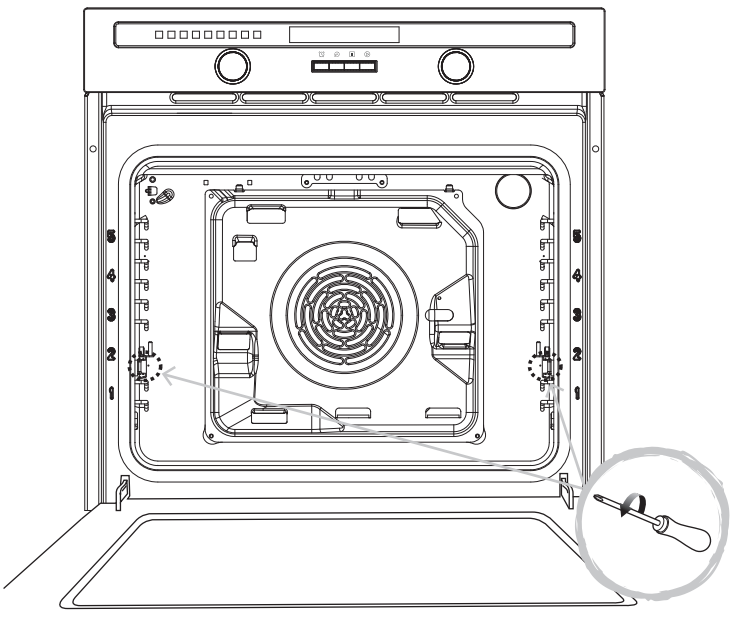
Nie należy czyścić szyby w drzwiczkach piekarnika środkami czyszczącymi o właściwościach ściernych ani metalowymi skrobakami, gdyż mogą one zarysować powierzchnię szkła lub uszkodzić szybę.

Nigdy nie pozostawiać substancji kwaśnych (sok z cytryny, ocet) na elementach ze stali nierdzewnej.

Nie należy czyścić urządzenia myjką wysokociśnieniową. Brytfanny można myć łagodnym detergentem.

02 Demontaż prowadnic bocznych

1. Wyjąć wszystkie brytfanny i ruszty z wnętrza piekarnika, aby ułatwić dostęp do prowadnic bocznych.
2. Poluzować śruby mocujące.
3. Po dokładnym oczyszczeniu dobrze osuszyć piekarnik i prowadnice boczne.
4. Przykręcić śrubami prowadnice do ścian piekarnika



03 Czyszczenie komory piekarnika

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Oczyścić wszystkie akcesoria piekarnika ciepłą wodą lub płynem do mycia naczyń i wytrzeć do sucha czystą, miękką ściereczką.
3. Przetrzeć wnętrze piekarnika czystą, miękką ściereczką.
4. Przetrzeć przód urządzenia wilgotną ściereczką.
5. Pozostawić piekarnik i wszystkie akcesoria do dokładnego wyschnięcia.

Ostrzeżenie!

Uwaga: Nie można zdemontować katalitycznych paneli bocznych.

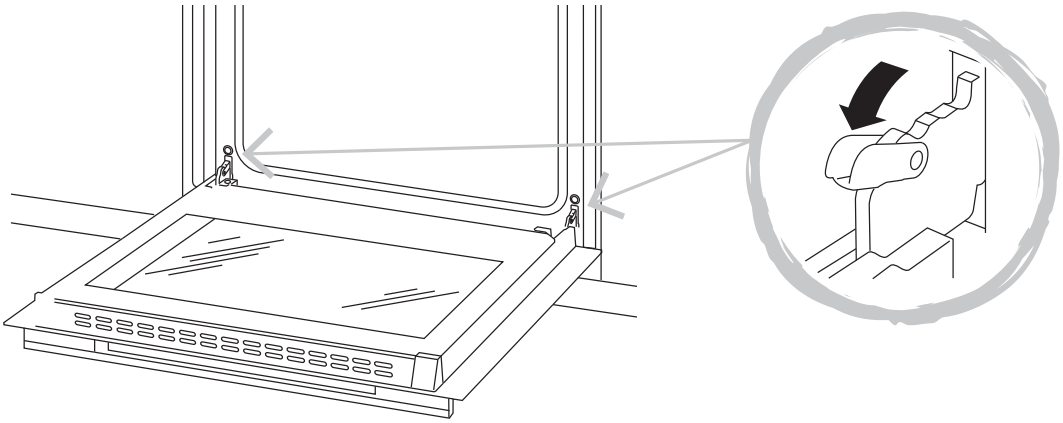
Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić piekarnik.

Nie stosować ostrych ani ściernych materiałów czyszczących, tzw. druciaków. Mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika.

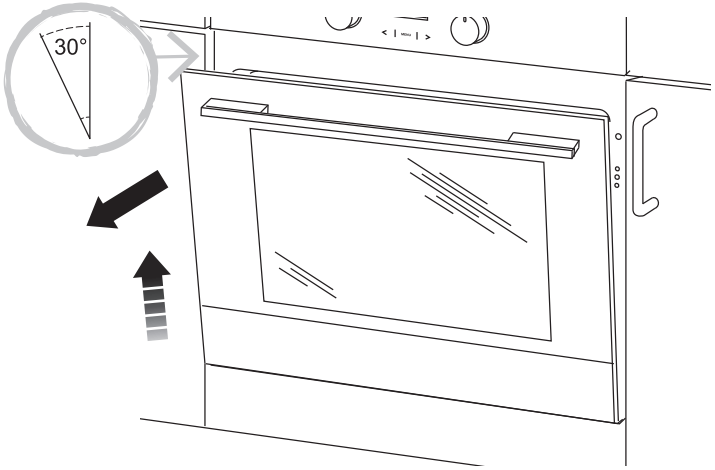
04 Czyszczenie drzwiczek piekarnika

Przed czyszczeniem należy zdemontować drzwiczki i szybę piekarnika

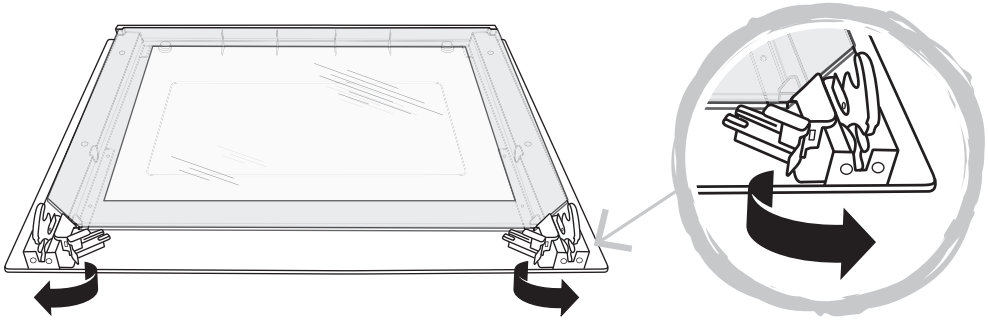
1. Otworzyć drzwiczki do oporu.
2. Wyciągnąć obie blokady zawiasów do końca w przód.



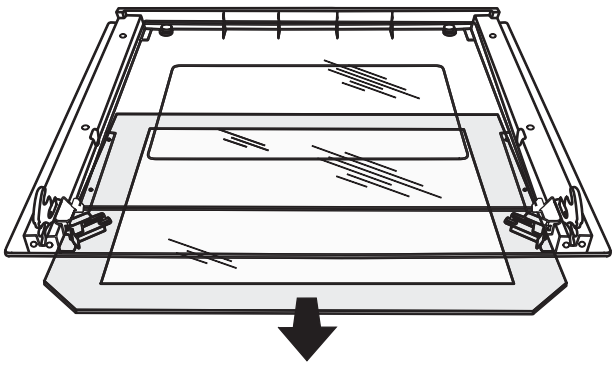
3. Przymknąć drzwiczki do kąta 30° i unieść w celu zdjęcia.



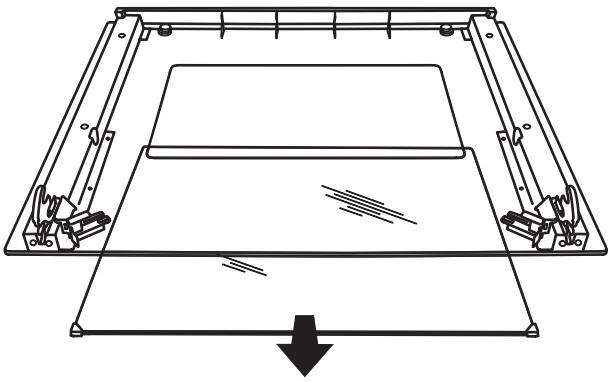
4. Aby wymontować szybę wewnętrzną, położyć drzwiczki na stole powierzchnią czołową w dół. Użyć miękkiej tkaniny, aby uniknąć zarysowania szyby zewnętrznej.



5. Wyjąć szybę wewnętrzną.



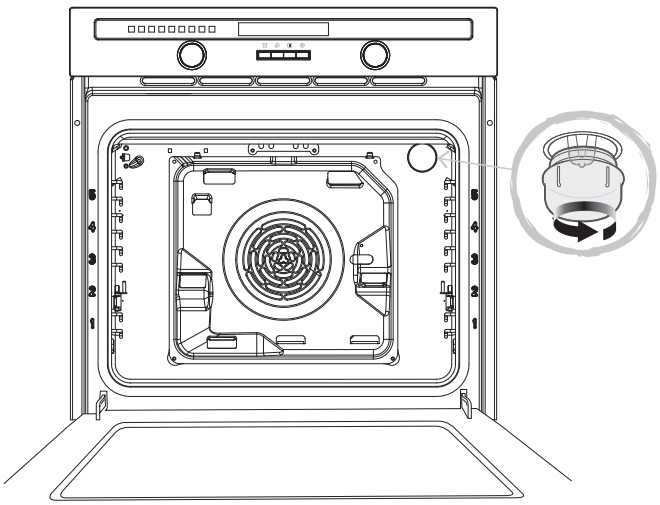
6. Wyjąć szybę środkową.



7. Po czyszczeniu złożyć drzwiczki, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności, po czym przymocować je do piekarnika.

OSTRZEŻENIE: Przy zdejmowaniu drzwiczek nie używać siły, aby nie spowodować uszkodzenia elementów lub obrażeń ciała. Przy przenoszeniu drzwiczek trzymać je za brzegi, a nie za uchwyt.

05 Wymiana oświetlenia



Ostrzeżenie!

Przed wyjęciem należy upewnić się, że szkło całkowicie ostygło.

Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych należy zawsze najpierw odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

W trakcie użytkowania urządzenie rozgrzewa się. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika. Poczekać na ostygnięcie wszystkich elementów. down.

Ważne! Żarówka lampki ma specjalną, żaroodporną konstrukcję. Można ją wymienić tylko na żarówkę tego samego typu.

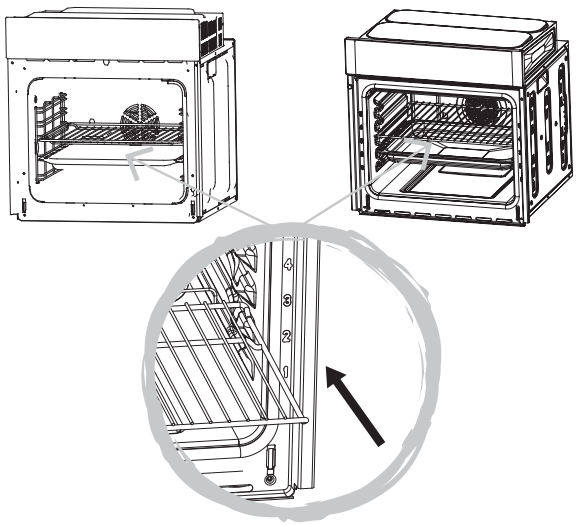
Przy wymianie należy wykonać następujące czynności:

1. Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilania lub przełączyć bezpiecznik do pozycji wyłączenia.
2. Odkręcić szklany klosz lampki, obracając w lewo (może ciężko się obracać) i wymienić żarówkę na nową tego samego typu. Trzymać nową żarówkę przez tkaninę, aby uniknąć jej uszkodzenia.
3. Przykręcić klosz lampki.

UWAGA: Używać wyłącznie żarówek halogenowych 25–40 W/220–240 V, T300°C G9. lamps.

06 Ostrzeżenie dotyczące wymiany półek

Dla bezpiecznego korzystania z półek piekarnika kluczowe znaczenie ma ich prawidłowe umieszczenie między prowadnicami bocznymi. Półki i brytfannę można stosować tylko na poziomach od pierwszego do piątego.



07 Otwory wentylacyjne

Po zakończeniu przygotowywania potrawy na krótko włącza się wentylator chłodzący, do osiągnięcia temperatury niższej od 75ºC.

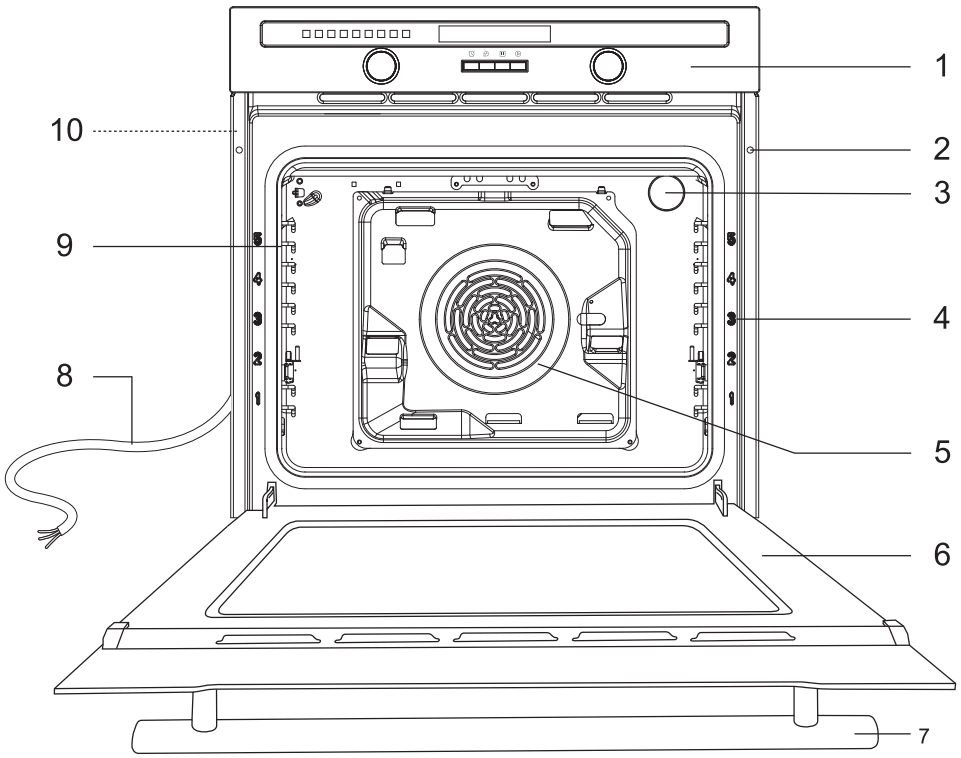
Infolinia dla klientów (bezpłatna):

800 121 2222 poland@kingfisherservice.com

Vor dem Start

WARNUNG: Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät verwenden.

Funktion und Einstellung



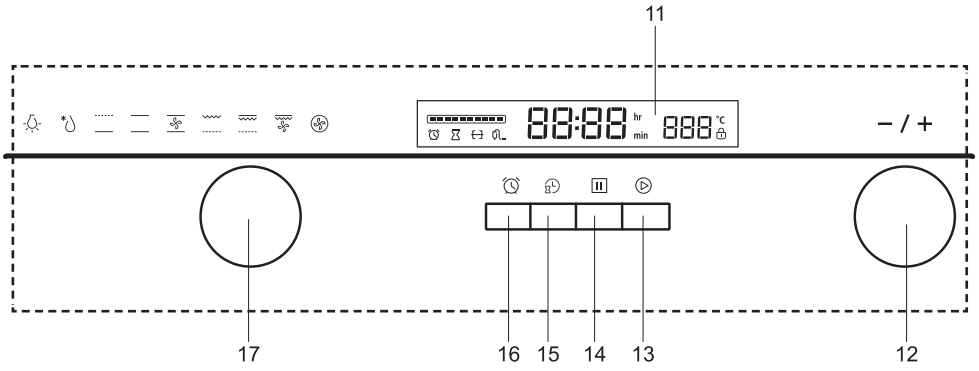
1	Bedienfeld	6	Tür
2	Befestigungsbohrungen (x2)	7	Griff
3	Ofenleuchte	8	Netzkabel
4	Markierungen für Einschubebenen	9	Seitliche Schienen
5	Lüfter	10	Tragegriffe

Hinweis!

Diese Abbildung weicht möglicherweise etwas vom Aufbau des Geräts ab.

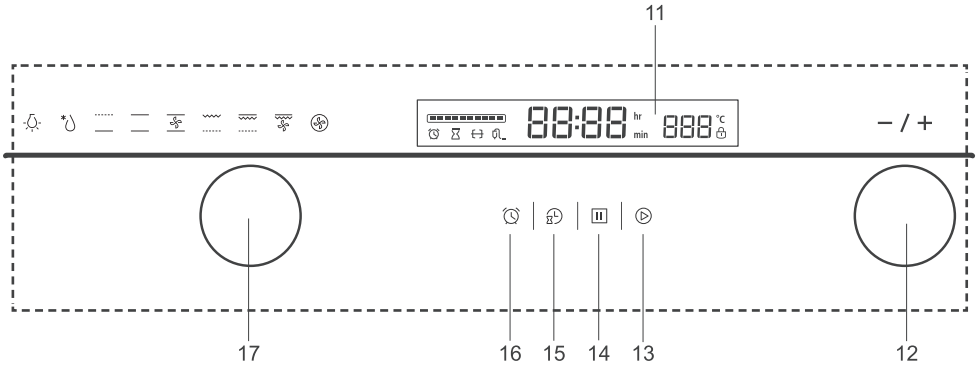
Die Einschubebenen sind von unten nach oben nummeriert. Die Ebenen 4 und 5 werden hauptsächlich für die Grillfunktion genutzt. Bitte beachten Sie die Garhinweise an verschiedenen Stellen in diesem Handbuch zur Bestimmung der geeigneten Einschubebenen für ihre Gerichte..

Modell mit Tasten: CLMFBIa



11	Auslage	15	Timer
12	„-/+“-Bedienelement F2	16	Alarm
13	Starttaste	17	Bedienelement zur Funktionswahl F1
14	Stopptaste		

Modelle mit Touch-Tasten: CLMFMIa & CLMFSTa



11	Auslage	15	Timer
12	„-/+“-Bedienelement F2	16	Alarm
13	Starttaste	17	Bedienelement zur Funktionswahl F1
14	Stopptaste		

WARNUNG: Schalten Sie vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten die Stromversorgung am Ofen aus. Wenden Sie sich bei einer Störung an die Kundendienst-Hotline; nähere Informationen siehe Ende des Abschnitts Pflege & Wartung.

01 Funktionen und Einstellungen

Dieser Ofen bietet diverse Einstellungen und Funktionen, die nachstehend beschrieben sind. Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal einschalten, wird ein Signalton ausgegeben und 0.00 wird angezeigt. Informationen zum erstmaligen Einstellen der Uhrzeit siehe nachstehenden Abschnitt.

Einstellen der Uhrzeit

1. Drücken Sie „“, um in den Uhreinstellmodus zu wechseln. Die Stundenziffern auf dem Display beginnen zu blinken.
2. Drehen Sie das Bedienelement F2, um die Stundenziffern (0–23) einzustellen.
3. Drücken Sie zum Bestätigen „“. Die Minutenziffern in der Anzeige beginnen zu blinken.
4. Drehen Sie das Bedienelement F2, um die Minutenziffern (0–59) einzustellen.

5. Drücken Sie zum Bestätigen „⏲“.
6. Die Uhrzeit ist jetzt eingestellt.

Hinweis!

Um die Timer-Funktion nutzen zu können, muss die Uhrzeit eingestellt worden sein.

Wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde, muss die Uhrzeit neu eingestellt werden.

Verwenden Sie das Bedienelement F1, um einen der verfügbaren Betriebsmodi zu wählen. Das entsprechende Symbol leuchtet.

Bedienelemente	**Wählschalter F1**	**Wählschalter F2**
Verwendung	Drücken,um Bedienelement in der Front ein- oder auszublenden	
	Drehen, um gewünschten Betriebs-modus zu wählen.	Drehen, um Temperatur zwischen 50 ºC und 250 ºC zu wählen.
	Drehen, um Garzeit während des Garens mit verzögertem Startzeitpunkt zu wählen.	Drehen, um die Uhrzeit einzustellen..

Starttaste ⏵	**Stopptaste** ⏸	**Timer** ⏲	**Alarmtaste** 🔔
Drücken, um den Garvorgang zu starten. Drücken, um den Garvorgang nach einer Pause fort-zusetzen.	Einmal drücken, um den Garvorgang zu unterbrechen. Zweimal drücken, um den Garvorgang abzubrechen.	Nacisnąć, aby Drücken, um Uhrzeit	Drücken Sie, um den Erinnerungsalarm einzustellen.

Symbol	**Auslage**	**Funktion**	**Beschreibung**
	-	Ofenleuchte	Um die Leuchte zu verwenden, drücken Sie die Starttaste ⏵, um den Inhalt des Ofens zu beobachten, ohne die Tür zu öffnen. Drücken Sie zweimal die Stopptaste ⏸, um die Leuchte auszuschalten.
	-	Auftauen	Verwenden Sie diese Funktion, um das Auftauen von Lebensmitteln zu beschleunigen, ohne Hitze einzusetzen. Drücken Sie die Starttaste ⏵. Auf dem Display werden 9:00 Stunden und 10 ausgefüllte Balken angezeigt. Drehen Sie das Bedienelement F1, um die Auftauzeit zwischen 0:01 Minuten und 9:00 Stunden einzustellen und drücken Sie erneut die Starttaste, um mit dem Auftauen zu beginnen. Auf dem Display wird ein Countdown angezeigt und nach Ablauf von jeweils 10 % der Gesamtzeit wird ein ausgefüllter Balken entfernt. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, gibt der Ofen fünf Signaltöne ab.

Symbol	Auslage	Funktion	Beschreibung
	-	Erhitzen von unten	Das untere Element des Ofens wird verwendet – ideal zum langsamen Garen von Speisen wie Aufläufen und Eintöpfen. Auch ideal zum Bräunen der Unterseite von Gebäck und Pizza. Die Temperatur kann im Bereich 60–120 °C in Schritten von 5 °C eingestellt werden. Der Standardwert der Temperatur ist 60 °C.
	-	Konventionelles Garen	Beide Elemente des Ofens werden verwendet – zum gleichmäßigen Garen, beispielsweise von Flan oder Soufflé. Die Temperatur kann im Bereich 50-250°C in Schritten von 5 °C eingestellt werden. Der Standardwert der Temperatur ist 220°C.
	-	Konventionelles Garen mit Gebläse	Beide Heizelemente und die Lüftung werden verwendet – um eine gleichmäßigere Wärmeverteilung zu erzielen und Kochzeit zu verkürzen. Zum Braten von Fleisch und zum Backen von Brot verwenden. Die Temperatur kann im Bereich 50-250°C in Schritten von 5 °C eingestellt werden. Der Standardwert der Temperatur ist 220°C.
	-	Strahlengrill	Das Grillelement wird verwendet – zum Halten der eingestellten Temperatur. Es kann eine Temperatur von 180 °C, 210 °C oder 240 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 210 °C.
	-	Doppelgrill	Verwendet das Grill- und das obere Heizelement – zum Bräunen von Speisen. Verwenden Sie für die kleinsten Teile die oberen Schienen und für die größten Teile die unteren Schienen. Es kann eine Temperatur von 180 °C, 210 °C oder 240 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 210 °C.
	-	Doppelgrill mit Gebläse	Der Grill, das obere Element und die Lüftung werden verwendet – zum schnellen Bräunen von Fleisch und zur bestmöglichen Bewahrung der inneren Säfte. Für Koteletts und Burger verwenden. Es kann eine Temperatur von 180 °C, 210 °C oder 240 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 210 °C.
	-	Kochen mit Konvektion	Es wird ein Heizelement rund um die Belüftung verwendet – zur Verbesserung der Wärmezirkulation. Für Kuchen, Gebäck und zum Braten von Fleisch verwenden. Es ist kein Aufheizen erforderlich. Die Temperatur kann im Bereich 50-240°C in Schritten von 5 °C eingestellt werden. Der Standardwert der Temperatur ist 180°C.
	E	ECO-Kochen	Ebenso wie das konventionelle Kochen mit Lüftung ist dies eine sanftere, energieeffizientere Option zum Braten von Fleisch und zum Backen von Brot. Die Temperatur kann im Bereich 50-250°C in Schritten von 5 °C eingestellt werden. Der Standardwert der Temperatur ist 160°C.

02 Praktische Tipps für das Garen

Der Ofen bietet zahlreiche Möglichkeiten, die es Ihnen erlauben, unterschiedlichste Nahrungsmittel auf die bestmögliche Weise zu garen. Mit der Zeit werden Sie lernen, wie Sie dieses vielseitige Gerät ideal nutzen können. Die nachstehenden Anweisungen stellen nur eine Orientierung dar und können entsprechend Ihrer eigenen Erfahrung variiert werden.

Lesen Sie die Informationen auf der Lebensmittelverpackung zu Gartemperaturen und -zeiten. Sobald Sie sich mit der Leistung des Geräts vertraut gemacht haben, können Sie die Temperaturen und Zeiten an Ihre persönlichen Vorlieben anpassen.

Stellen Sie sicher, dass tiefgefrorene Lebensmittel vor dem Garen vollständig aufgetaut sind, falls nicht anders angegeben.

——	**KONVENTIONELLES GAREN**		
Lebensmittel	**Temperatur-einstellung (ºC)**	**Empfohlene Einschubposition von unten**	**Garzeit in Minuten**
Kleine Kuchen	175 - 185	4	16 - 19
Biskuitkuchen	180 - 185	2	20 - 25
Pizza	205 - 210	3	18 - 23
Blechkuchen	185 - 195	4	25 - 50

	KOCHEN MIT KONVEKTION		
Kleine Kuchen (einzelner Einschub)	165 - 170	2	20 - 23
Biskuitkuchen	160 - 165	2	30 - 40
Pizza	170 - 175	3	19 - 25
Blechkuchen (einzelner Einschub)	170 - 175	2	60 - 70
Kleine Kuchen (doppelter Einschub)	165 - 170	2 (tiefes Blech)	20 - 23
		4 (flaches Blech)	
Blechkuchen (doppelter Einschub)	170 - 175	2 (tiefes Blech)	65 - 75
		4 (flaches Blech)	

~~ ------	**STRAHLENGRILL**		
Toast	240	3	4 - 5
Rindersteak	240	2	15 +

------	**DOPPELGRILL**		
Rindersteak	240	4	6 - 8

	DOPPELGEBLÄSE MIT GITTER		
Huhn	210	2	55 - 65 (Wenden nach: 35 min)
Gans	210	2	75 - 88 (Wenden nach: 35 min)
Gerösteter Schweinebraten	210	1	135 - 150

/	**ECO-Kochen**		
Kartoffel Käse Gratin	180	1	90 - 100
Käse Kuchen	160	1	100 - 150
Hackbraten	190	1	110 - 130

03 So garen Sie

1. Drehen Sie das Bedienelement F1 im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn, um die gewünschte Garfunktion zu wählen. Das entsprechende Symbol leuchtet.
2. Drehen Sie das Bedienelement F2 zum Einstellen der Temperatur. Drücken Sie zum Starten anschließend „⏵“.
3. Die Standardgarzeit beträgt neun Stunden, die Standardtemperatur wird auf dem Display angezeigt..
4. Drehen Sie das Bedienelement F1, um die Garzeit im Bereich 0.01–9.00 einzustellen. Drücken Sie zum Bestätigen „⏵“. Wenn Sie „⏵“ nicht innerhalb von drei Sekunden drücken, gart der Ofen mit der Standardgarzeit weiter. Die Temperatur blinkt auf dem Display, bis die Temperatur erreicht wurde und leuchtet dann permanent.

Zeitbereich	Zeitinkrement
0 - 30 minuten	1 minute
35 minuten – 9 stunden	5 minuten

5. Drehen Sie das Bedienelement F2, um die Gartemperatur anzupassen, sobald das Garen beginnt. Drücken Sie zum Bestätigen „⏵“ – ein Signalton wird ausgegeben. Wenn Sie „⏵“ nicht

innerhalb von drei Sekunden drücken, gart der Ofen mit der zuletzt eingestellten Gartemperatur weiter. Ein Fortschrittsbalken mit 10 verbleibenden Schritten wird auf dem Display angezeigt.

Funktionen	Temperaturinkrement
Grillfunktion	30ºC
Sonstige Funktionen	5ºC

6. Nachdem das Garen abgeschlossen ist, gibt der Ofen einen 5 Sekunden langen Signalton aus und wechselt anschließend in den Standby-Modus.

04 Einstellen eines Alarms

Sie können einen Timer von 1 Minute bis zu 9 Stunden 59 Minuten einstellen.

Hinweis: Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn sich der Ofen im Standby-Modus befindet.

1. Drücken Sie „⏰“, um in den Alarmmodus zu wechseln. Ein Uhrsymbol wird angezeigt und die Stundenziffern blinken auf dem Display.
2. Drehen Sie das Bedienelement F2, um die Stundenziffern (0-9) einzustellen.
3. Drücken Sie zum Bestätigen „⏰“. Die Minutenziffern in der Anzeige beginnen zu blinken.
4. Drehen Sie das Bedienelement F2, um die Minutenziffern (0–59) einzustellen).
5. Drücken Sie zum Bestätigen „⏵“. Der Erinnerungsalarm ist eingestellt und der Countdown startet.
6. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt der Ofen einen 10 Sekunden langen Signalton aus. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu beenden.

Hinweis: Drücken Sie die Pause-Taste „⏸“ einmal, um die Erinnerung während der Einstellung abzubrechen und drücken Sie sie zweimal, um sie nach einer bereits erfolgten Einstellung abzubrechen.

05 Überprüfung der verbleibenden Zeit

Modus	Description
Funktionsmodus	Wenn die Uhr bereits eingestellt ist, drücken Sie bitte „⏲“, um die aktuelle Uhrzeit zu überprüfen.
	Wenn der Erinnerungsalarm bereits eingestellt ist, drücken Sie bitte „⏰“, um die Uhrzeit des Erinnerungsalarms zu überprüfen. Auf dem Display wird daraufhin eine Uhr angezeigt und nach 3 Sekunden wird auf dem Display wieder die Garzeit angezeigt.
Modus Erinnerungsalarm	Wenn die Uhrzeit bereits eingestellt ist, drücken Sie bitte „⏲“, um die aktuelle Uhrzeit zu überprüfen. Auf dem Display wird daraufhin eine Uhr angezeigt und nach 3 Sekunden wird auf dem Display wieder die Garzeit angezeigt.

06 Energiesparfunktion

Wenn Sie im Standby-Modus und im Verzögerungsmodus „⏵“ 3 Sekunden lang gedrückt halten, erlischt die Anzeige auf dem Display.

Anderenfalls wechselt der Ofen, wenn innerhalb von zehn Minuten keine Funktion gewählt wird, automatisch in den Energiesparmodus.

Beenden des Energiesparmodus

Drücken Sie F2, Pause oder Wiedergabe, um die Uhr anzuzeigen.

Drücken Sie F1, um die Garfunktion auszuwählen.

07 Kindersicherung

So aktivieren Sie die Kindersicherung: Halten Sie im Standby-Modus „⏵“ und „⏸“ drei Sekunden lang gedrückt. Das Gerät gibt einen Signalton aus und kommuniziert auf diese Weise, dass die Kindersicherung aktiviert ist. Das Kindersicherungssymbol „🔒“ wird auf dem Display angezeigt.

So deaktivieren Sie die Kindersicherung: Halten Sie bei aktivierter Kindersicherung „ “ und „“ drei Sekunden lang gedrückt. Das Gerät gibt einen Signalton aus und kommuniziert auf diese Weise, dass die Kindersicherung deaktiviert ist. Das Kindersicherungssymbol „“ auf dem Display erlischt.

01 Reinigung

Reinigen Sie den Ofen bitte regelmäßig, um eine sichere und zuverlässige Verwendung sicherzustellen.

Trennen Sie das Gerät vor jeglichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung.

Stellen alle Bedienelemente in die Stellung AUS.

Es wird empfohlen, den Ofen zu reinigen, solange er noch etwas warm – allerdings nicht heiß – ist.

Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem feuchten Tuch, einer weichen Bürste oder einem feinen Schwamm und wischen Sie es anschließend trocken.

Verwenden Sie bei starker Verschmutzung heißes Wasser mit einem scheuernden Reinigungsmittel.

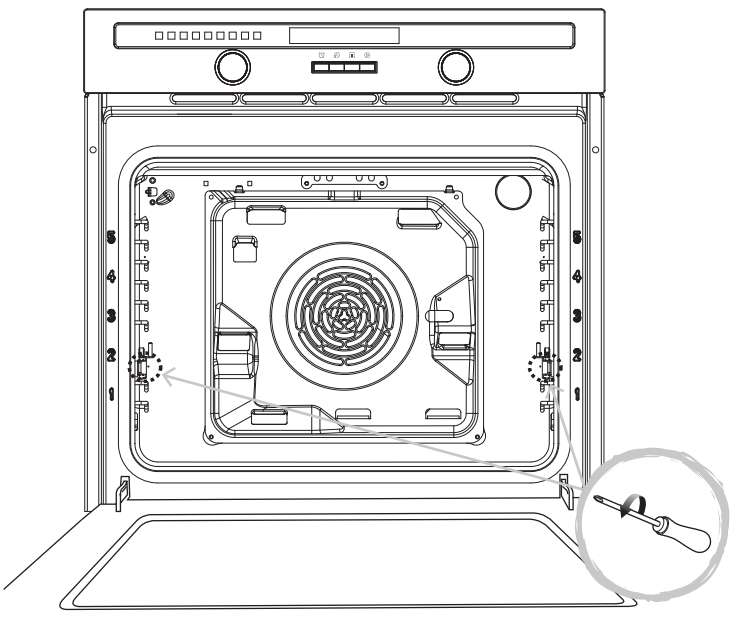
Reinigen Sie die Glasfläche der Ofentür nicht mit Scheuermittel oder einem scharfkantigen Metallschaber – sie können die Oberfläche zerkratzen oder dazu führen, dass das Glas beschädigt wird.

Lassen Sie niemals saure Substanzen (Zitronensaft, Essig) auf Teile aus Edelstahl gelangen.

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger zum Reinigen des Geräts. Backformen können mit einem milden Reinigungsmittel gesäubert werden.

02 Entfernen der seitlichen Schienen

1. Entfernen Sie alle Bleche und Gitter aus dem Ofen, um leicht an die seitlichen Schienen zu kommen.
2. Lösen Sie die Befestigungsschrauben der seitlichen Schienen.
3. Trocknen Sie den Ofen und die seitlichen Schienen nach der gründlichen Reinigung.
4. Bringen Sie die seitlichen Schienen wieder an den Ofenwänden an und befestigen Sie sie mit den Schrauben.



03 Reinigen des Garraums

1. Öffnen Sie die Tür.
2. Reinigen Sie alle Zubehörteile mit warmem Wasser, das sie ggf. mit Spülmittel versetzen, und trocknen Sie alle Teile mit einem weichen und sauberen Tuch.
3. Reinigen Sie den Innenraum des Ofens mit einem weichen und sauberen Tuch.
4. Wischen Sie die Front des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
5. Lassen Sie den Ofen und alle Zubehörteile gut trocknen.

Warnung!

Hinweis: Die katalytischen Seitenbleche können nicht entfernt werden.

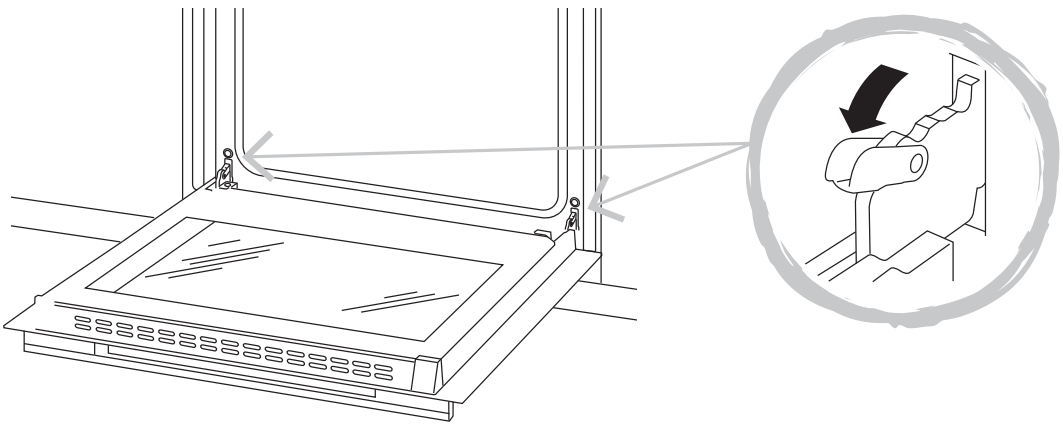
Reinigen Sie den Ofen sorgfältig, bevor Sie ihn zum ersten Mal verwenden.

Verwenden Sie keine scharkantigen Gegenstände oder scheuernden Reinigungsmittel. Dies kann zu einer Beschädigung der Ofenoberfläche führen.

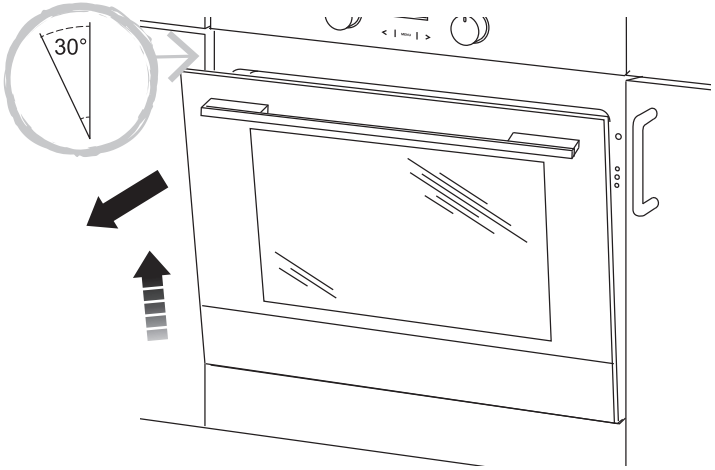
04 Reinigen der Ofentür

Disassemble Zerlegen Sie Ofentür und Glasscheiben für die Reinigung.

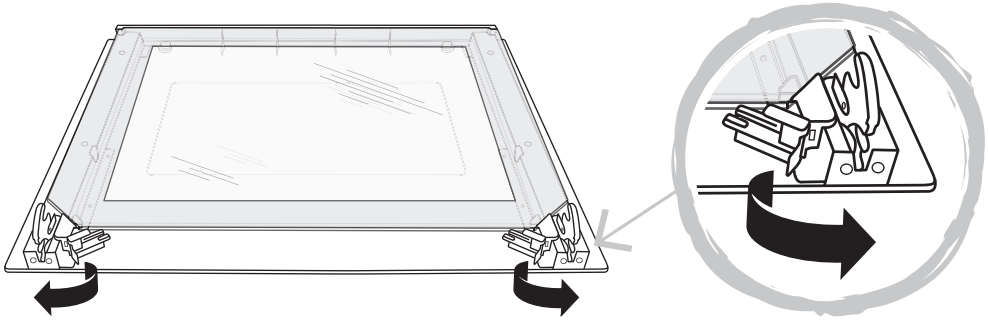
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Ziehen Sie beide Scharnierverriegelungen vollständig nach vorn.



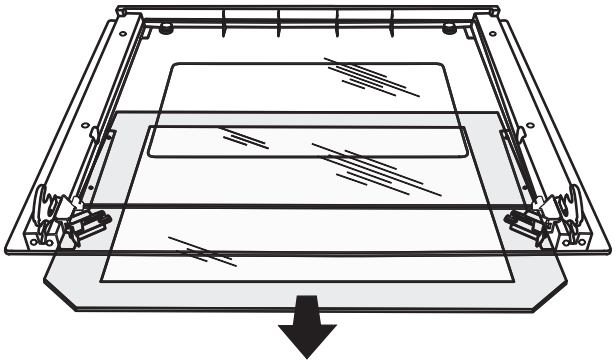
3. Schließen Sie die Tür, bis Sie in einem Winkel von 30° geöffnet ist und heben Sie sie aus dem Ofen.



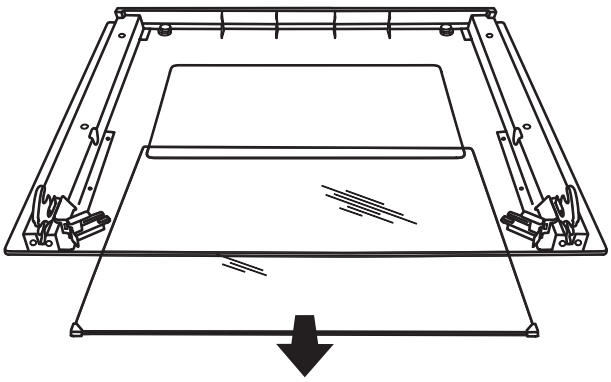
4. Setzen Sie die Tür zum Entfernen der inneren Glasscheibe kopfüber auf einen Tisch. Verwenden Sie ein weiches Tuch, damit die äußere Scheibe nicht zerkratzt wird.



5. Heben Sie die innere Glasscheibe heraus.



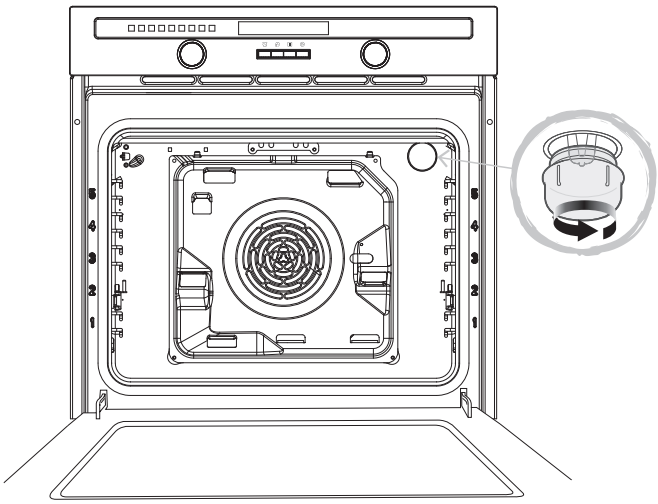
6. Heben Sie die mittlere Glasscheibe heraus.



7. Setzen Sie die Tür nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen und bringen Sie sie wieder am Ofen an.

WARNUNG: Wenden Sie während des Ausbaus keine Gewalt an, damit es nicht zum Bruch oder zu Verletzungen kommt. Tragen Sie die Tür nur an den Kanten und nicht am Griff.

05 Leuchtmittel ersetzen



Warnung!

Ensure Achten Sie darauf, dass die Glasscheibe vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie entfernen.

Trennen Sie vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten das Gerät von der Stromversorgung.

Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Die Heizelemente innerhalb des Ofens sollten nicht angefasst werden. Warten Sie, bis alle Teile abgekühlt sind.

Wichtig! Das Leuchtmittel in der Leuchte des Ofens ist ein spezielles Leuchtmittel mit einer hohen Temperaturbeständigkeit. Verwenden Sie zum Ersetzen ausschließlich ein Leuchtmittel des gleichen Typs.

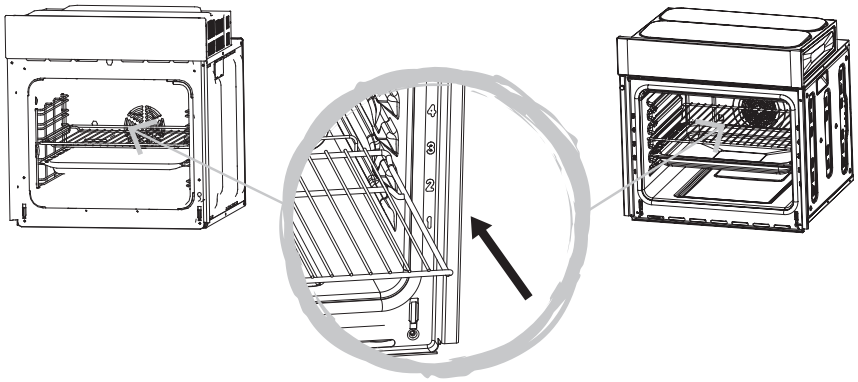
Gehen Sie beim Ersetzen wie folgt vor:

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter am Netzausgang des Geräts aus.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung der Leuchte durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ab, (beachten Sie, dass sie schwergängig sein kann) und ersetzen Sie das Leuchtmittel durch ein neues des gleichen Typs. Handhaben Sie das neue Leuchtmittel mit einem Tuch, um zu vermeiden, dass es vorzeitig ausfällt.
3. Schrauben Sie die Glasabdeckung der Leuchte wieder fest.

HINWEIS: Verwenden Sie nur Halogenleuchten mit 25-40 W/220 V–240 V vom Typ T300 °C G9. lamps.

06 Warnhinweis zum Einsetzen der Einschübe

Um sicherzustellen, dass die Einschübe des Ofens sicher funktionieren, müssen sie unbedingt korrekt in die Seitenschienen eingeschoben werden. Die Einschübe und das Blech können nur auf den Ebenen eins bis fünf verwendet werden.



07 Lüftungsöffnungen

Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, läuft das Gebläse eine kurze Zeit lang weiter, bis die Ofentemperatur auf 75 ºC gesunken ist..

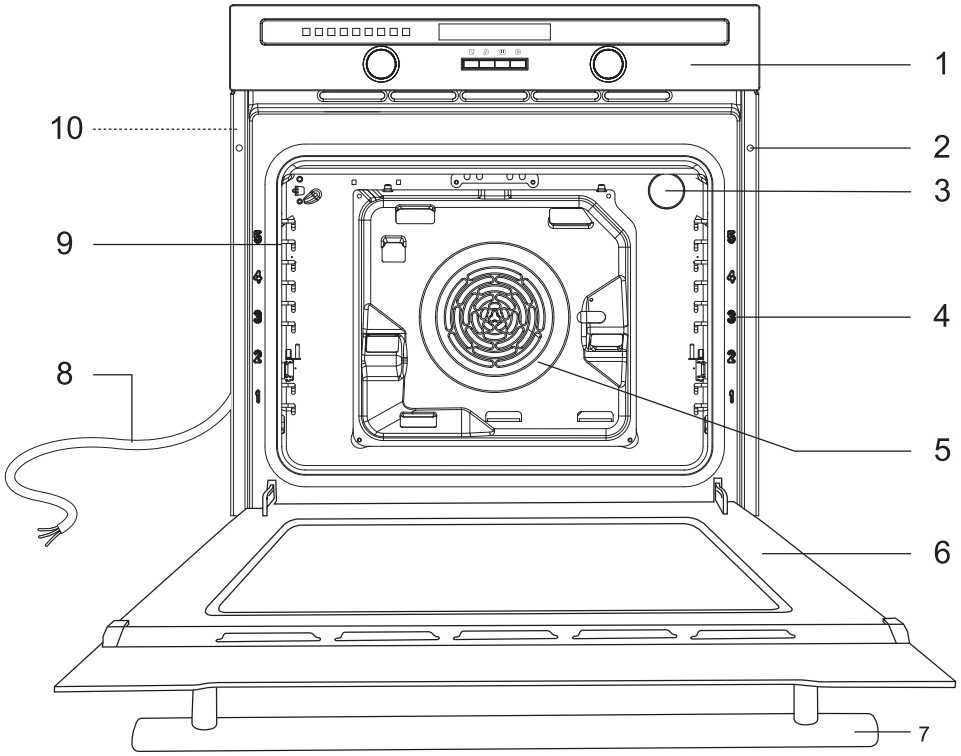
Kunden-Hotline (gebührenfrei):

Wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Перед началом эксплуатации

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Перед использованием прибора ознакомьтесь с инструкцией.

Функции и настройки



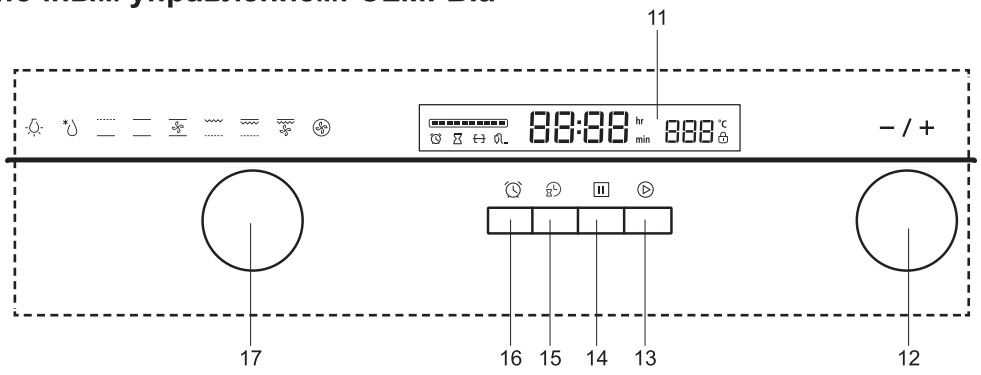
1	Панель управления	6	Дверь
2	Отверстия для фиксации (2)	7	Рукоятка
3	Лампа духового шкафа	8	Кабель питания
4	Маркировка уровней	9	Боковые направляющие
5	Вентилятор	10	Ручки для переноски

Примечание.

Данная схема может незначительно отличаться от фактического устройства прибора.

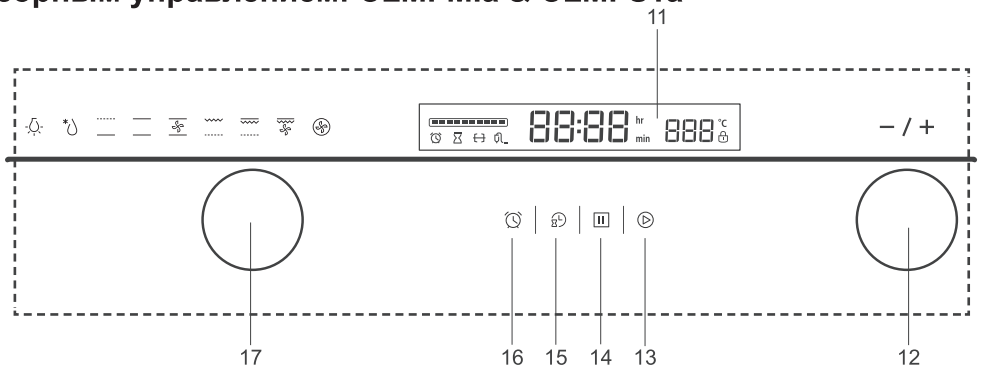
Уровни установки решеток пронумерованы снизу вверх. Уровни 4 и 5 в основном используются для функции гриля. Для определения уровня, подходящего для того или иного блюда, см. советы по приготовлению, указанные в данном руководстве.

Модель с кнопочным управлением: CLMFBIa



11	Дисплей	15	Таймер
12	Ручка выбора “-/+” F2	16	Оповещение
13	Кнопка запуска	17	Ручка выбора функций F1
14	Кнопка остановки		

Модели с сенсорным управлением: CLMFMIa & CLMFSTa



11	Дисплей	15	Таймер
12	Ручка выбора “-/+” F2	16	Оповещение
13	Кнопка запуска	17	Ручка выбора функций F1
14	Кнопка остановки		

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Всегда отключайте электропитание при проведении работ по техническому обслуживанию духового шкафа. При обнаружении неполадок обратитесь в Центр обслуживания клиентов (см. в конце раздела «Уход и обслуживание»).

01 Функции и настройки

Данный духовой шкаф имеет широкий выбор настроек и режимов, описанных ниже. После первого включения духового шкафа прозвучит звуковой сигнал и на дисплее отобразится 0.00. Для настройки часов после первого включения см. инструкции ниже.

Настройка часов

1. Нажмите “” для перехода в режим настройки часов. На дисплее начнут мигать цифры часов.
2. Поверните ручку F2 для выбора нужного значения часа (0–23).
3. Нажмите “” для подтверждения. Начнут мигать цифры минут.

4. Поверните ручку F2 для выбора нужного значения минут (0-59).
5. Нажмите “ ⏲ “ для подтверждения.
6. Часы настроены.

Примечание.

ToЧтобы использовать функцию таймера, нужно сначала установить часы.
В случае отключения питания необходимо будет затем заново настроить часы.
Используйте ручку F1 для выбора одного из доступных режимов работы.
Загорится соответствующий

символ.

Элементы управления	**Ручка F1**	**Ручка F2**
Эксплуатация	Нажмите для отображения или скрытия элементов управления на панели.	
	Поворачивайте для выбора необходимых рабочих режимов.	Поворачивайте для выбора температуры от 50°C до 250°C.
	Поворачивайте для выбора времени приготовления при установке отложенного запуска.	Поворачивайте для настройки часов.

Кнопка запуска ⏵	**Кнопка остановки** ⏸	**Таймер** ⏲	**Кнопка оповещения** 🔔
Нажмите для запуска приготовления. Нажмите для продолжения приготовления после приостановки.	Нажмите один раз для приостановления приготовления. Нажмите два раза для отмены приготовления..	Нажмите для установки часов	Нажмите для установки оповещения.

Значок	**Дисплей**	**Функция**	**Описание**
	-	Лампа духового шкафа	Нажмите кнопку запуска ⏵, чтобы включить лампочку и просмотреть содержимое печи, не открывая дверцу. Чтобы выключить лампочку, два раза нажмите кнопку остановки ⏸.
	-	Размораживание	Используйте эту функцию, чтобы ускорить размораживание продуктов без нагревания. Нажмите кнопку запуска ⏵. На дисплее отобразится время (9:00 часов) и 10 сплошных столбцов. Вращая регулятор F1, настройте время размораживания от 1 минуты до 9 часов и снова нажмите кнопку запуска, чтобы начать размораживание. На дисплее начнется обратный отсчет. По истечении каждых 10% общего времени один столбец будет пропадать. После завершения процесса прозвучат пять сигналов.

Значок	Дисплей	Функция	Описание
	-	Нижний нагрев	Нижний нагревательный элемент печи прекрасно подходит для блюд, требующих медленного приготовления, например жаркого или запеканки. Также на нем получается отличная румяная выпечка и основа для пиццы. Температуру можно установить в диапазоне от 60 до 120°C с шагом в 5°C. Температура по умолчанию — 60°C.
	-	Обычное приготовление	Оба нагревательных элемента печи используются для равномерного приготовления нежных блюд, например открытого пирога или суфле. Температуру можно установить в диапазоне от 50 до 250°C с шагом в 5°C. Температура по умолчанию — 220°C.
	-	Обычное приготовление с использованием вентилятора	Оба нагревательных элемента и вентилятор обеспечивают равномерное распределение тепла и сокращение времени готовки. Используйте для запекания мяса и выпекания хлеба. Температуру можно установить в диапазоне от 50 до 250°C с шагом в 5°C. Температура по умолчанию — 220°C.
	-	Излучающий гриль	Нагревательный элемент гриля поддерживает заданную температуру. Можно выбрать следующую температуру: 180°C, 210°C и 240°C. Температура по умолчанию — 210°C.
	-	Двойной гриль	Гриль и верхний нагревательный элемент обеспечивают зарумянивание блюда. Выкладывайте мелкие изделия на верхних полках, а крупные — на нижних. Можно выбрать следующую температуру: 180°C, 210°C и 240°C . Температура по умолчанию — 210°C.
	-	Двойной гриль с вентилятором	Гриль, верхний нагревательный элемент и вентилятор обеспечивают быстрое зарумянивание мяса с максимальным сохранением сока. Используйте для приготовления стейка на кости и гамбургеров. Можно выбрать следующую температуру: 180°C, 210°C и 240°C . Температура по умолчанию — 210°C.
	-	Конвекционная готовка	Хорошо подходит для выпечки кексов, печенья и жарки мяса. Предварительный прогрев не требуется. Температуру можно установить в диапазоне от 50 до 240°C с шагом в 5°C. Температура по умолчанию — 180°C.

Значок	Дисплей	Функция	Описание
	E	Режим ECO	Функция для более мягкого запекания мяса и выпекания хлеба с меньшим расходом электроэнергии. Похожа на конвекционную готовку с вентилятором. Температуру можно установить в диапазоне от 50 до 250°C с шагом в 5°C. Температура по умолчанию — 160°C.

02 Полезный совет по приготовлению

Духовой шкаф предлагает большой выбор альтернативных вариантов, который позволяет готовить любые блюда наилучшим способом. Со временем вы научитесь использовать этот универсальный кухонный прибор максимально эффективно. Указанные здесь инструкции являются только рекомендациями, которые можно изменять в соответствии с вашим личным опытом.

Ознакомьтесь с информацией об упаковке пищи, чтобы определить время и температуру приготовления. Изучив производительность прибора, вы сможете менять температуру и время приготовления в соответствии с собственными предпочтениями.

Замороженные продукты необходимо полностью разморозить перед приготовлением, если не указано иное.

	ТРАДИЦИОННОЕ ЗАПЕКАНИЕ		
Блюдо	**Настройка температуры (°C)**	**Рекомендуемый уровень установки решетки**	**Время приготовления в минутах**
Небольшие пироги	175 - 185	4	16 - 19
Бисквитные пироги	180 - 185	2	20 - 25
Пицца	205 - 210	3	18 - 23
Яблочный пирог из дрожжевого теста	185 - 195	4	25 - 50

	КОНВЕКЦИОННАЯ ГОТОВКА		
Небольшой пирог (одноярусный)	165 - 170	2	20 - 23
Бисквитные пироги	160 - 165	2	30 - 40
Пицца	170 - 175	3	19 - 25
Яблочный пирог из дрожжевого теста (одноярусный)	170 - 175	2	60 - 70
Небольшой пирог (двухярусный)	165 - 170	2 (глубокая форма)	20 - 23
		4 (неглубокая форма)	

Яблочный пирог из дрожжевого теста (двухярусный)	170 - 175	2 (глубокая форма) 4 (неглубокая форма)	65 - 75

------	**ИЗЛУЧАЮЩИЙ ГРИЛЬ**		
Тосты	240	3	4 - 5
Стейк из говядины	240	2	15 +

------	**ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ**		
Стейк из говядины	240	4	6 - 8

	ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ С ВЕНТИЛЯТОРОМ		
Курица	210	2	55 - 65 (Перевернутьпосле: 35 мин.)
Гусь	210	2	75 - 88 (Перевернуть после: 35 мин.)
Жаркое из свинины	210	1	135 - 150

/	**Режим ECO**		
Картофель Сыр Гратен	180	1	90 - 100
Сыр Пирог	160	1	100 - 150
Мясной Рулет	190	1	110 - 130

03 Приготовление пищи

1. Поверните ручку F1 по часовой или против часовой стрелки для выбора необходимой функции. Загорится соответствующий символ.
2. Поверните ручку F2 для выбора нужной температуры. Нажмите “⏵“, чтобы начать приготовление.
3. Время приготовления по умолчанию составляет девять часов, температура по умолчанию отобразится на дисплее.
4. Поверните ручку F1 для регулировки времени приготовления от 0.01 до 9.00. Нажмите “⏵“ для подтверждения. Если кнопка “⏵“ не будет нажата в течение трех секунд, духовой шкаф продолжит приготовление пищи со временем по умолчанию. Значение температуры будет мигать на дисплее, пока не будет достигнута нужная температура, после чего значение

температуры останется гореть на дисплее.

Интервал времени	Шаг по времени
0 - 30 минуты	1 минута
35 минут — 9 часов	5 минуты

5. Поверните ручку F2 для регулировки температуры после начала приготовления. Нажмите “⏵“ для подтверждения — прозвучит звуковой сигнал. Если кнопка “⏵” не будет нажата в течение трех секунд, духовой шкаф продолжит приготовление пищи с выбранной ранее температурой. На дисплее будет отображена панель обратного отсчета оставшихся 10 шагов.

Функции	Повышение температуры
Функция гриля	30ºC
Другие функции	5ºC

6. По завершении приготовления в течение 5 секунд будет воспроизводиться звуковой сигнал, после чего духовой шкаф перейдет в режим ожидания.

04 Установка оповещения

Вы можете установить таймер на время от 1 минуты до 9 часов 59 минут.

Примечание. Эту функцию можно использовать только пока духовка находится в режиме ожидания.

1. Нажмите “⏲ “ для перехода в режим установки оповещения. На дисплее отобразится значок часов. Значение часов будет мигать.
2. Поверните ручку F2 для выбора нужного значения часа (0-9).
3. Нажмите “⏲” для подтверждения. Начнут мигать цифры минут.
4. Поверните ручку F2 для выбора нужного значения минут (0-59).
5. Нажмите “⏵ “ для подтверждения. Установка оповещения завершена. Начнется обратный отсчет.
6. По истечении установленного времени духовой шкаф будет в течение 10 секунд воспроизводить звуковой сигнал. Для отключения оповещения нажмите любую кнопку.

Примечание. Нажмите кнопку паузы “⏸” один раз, чтобы отменить функцию таймера во время

установки, и два раза, чтобы отключить таймер после его установки.

05 Проверка оставшегося времени

Режим	Описание
Рабочий режим	Если время уже было установлено, нажмите “” для проверки текущего времени.
	Если оповещение уже установлено, нажмите “”, чтобы проверить время, оставшееся до оповещения. На дисплее в течение 3 секунд будут отображаться часы, а затем вернется время приготовления..
Режим оповещения	Если время уже было установлено, нажмите “” для проверки текущего времени. На дисплее в течение 3 секунд будут отображаться часы, а затем вернется время приготовления.

06 Функция экономии энергии

В режимах ожидания и отложенного запуска нажмите и удерживайте кнопку “” в течение 3 секунд для отключения дисплея.

Или, если никакие функции не используются в течение десяти минут, духовой шкаф автоматически переходит в энергосберегающий режим.

Для выхода из энергосберегающего режима

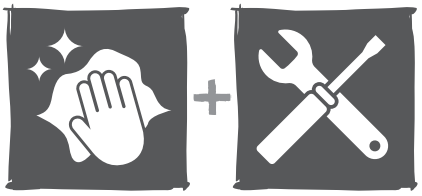
Используйте ручку F2, кнопки паузы или запуска для отображения часов.

Используйте ручку F1 для выбора функции приготовления.

07 Функция защиты от детей

Включение защиты от детей: В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопки “” и “” в течение трех секунд. Прозвучит звуковой сигнал, сообщающий, что включена функция защиты от детей. На дисплее отобразится символ замка “”.

Отключение защиты от детей: В заблокированном режиме нажмите и удерживайте кнопки “⏵“ и “⏸“ в течение трех секунд. Прозвучит звуковой сигнал, сообщающий, что функция защиты от детей была отключена. Символ замка “🔒“ исчезнет с дисплея



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 şi întreţinere
PT Cuidados e manutenção

01 Очистка

Выполняйте регулярную очистку духового шкафа для обеспечения его безопасной и надежной работы.

Отключайте прибор от источника питания перед выполнением любых действий по очистке и техническому обслуживанию.

Установите все элементы управления в положение выключения.

Рекомендуется выполнять очистку духового шкафа, пока он еще слегка теплый; не выполняйте очистку горячего духового шкафа.

Очистите поверхность прибора влажной тканью, мягкой щеткой или губкой, а затем протрите насухо.

Для устранения сильных загрязнений используйте горячую воду и абразивное чистящее средство.

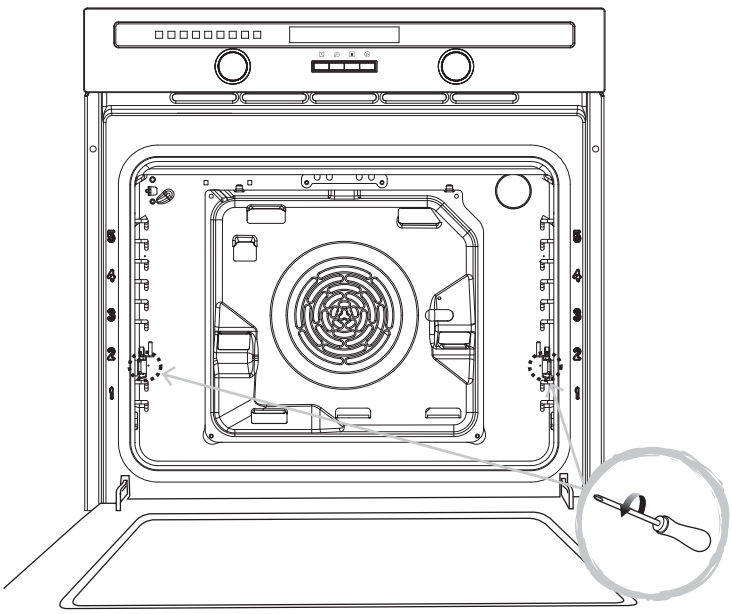
Не используйте абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки стекла на дверце духовки — это может привести к появлению царапин или повреждению стекла.

Никогда не оставляйте вещества, содержащие кислоты, (лимонный сок, уксус) на деталях из нержавеющей стали.

Не используйте для очистки прибора очистители высокого давления. Противни можно очищать с помощью мягкого моющего средства.

02 Снятие боковых направляющих

1. Выньте из внутреннего пространства духового шкафа все противни и решетки, чтобы получить свободный доступ к боковым направляющим.
2. Ослабьте винты, крепящие боковые направляющие.
3. Тщательно очистите поверхности и оставьте духовой шкаф и боковые направляющие до полного высыхания.
4. Прикрепите боковые направляющие к стенкам духового шкафа и зафиксируйте с помощью винтов.



03 Очистка внутренних поверхностей духового шкафа

1. Откройте дверцу.
2. Очистите все детали духового шкафа с использованием теплой воды или моющей жидкости и насухо протрите мягкой чистой тканью.
3. Очистите внутренние поверхности духового шкафа с помощью мягкой чистой ткани.
4. Протрите лицевую поверхность прибора влажной тканью.
5. Оставьте духовой шкаф до полного высыхания всех поверхностей.

Внимание!

Примечание. Каталитические боковые панели не снимаются.

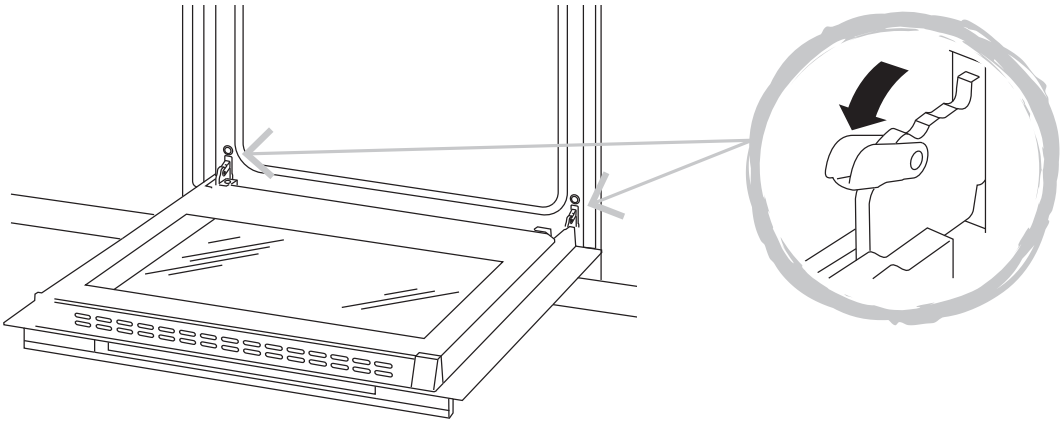
Тщательно очистите духовой шкаф перед первым использованием.

Не используйте для очистки острые предметы или абразивные материалы. Они могут повредить поверхность духового шкафа.

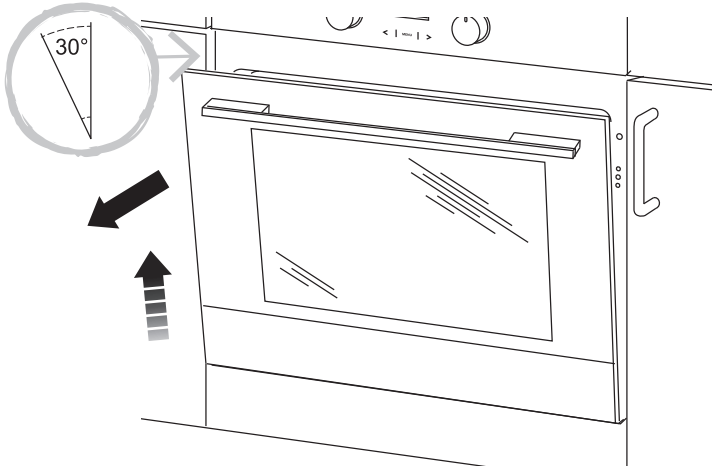
04 Очистка дверцы духового шкафа

Снимите дверцу и стекло дверцы для очистки

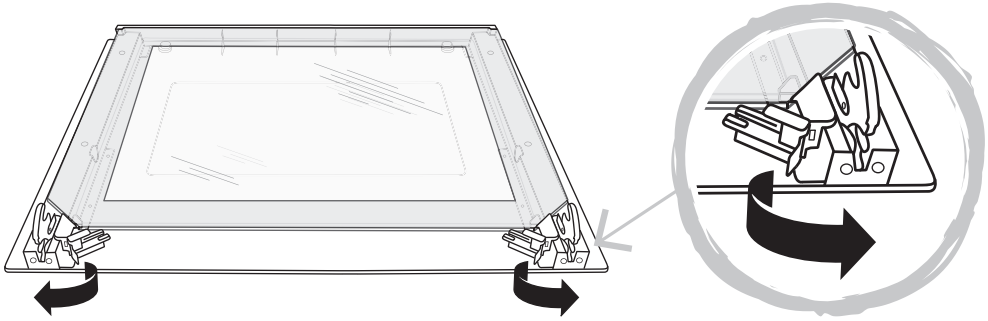
1. Полностью откройте дверцу.
2. Потяните оба фиксатора петель вперед до конца.



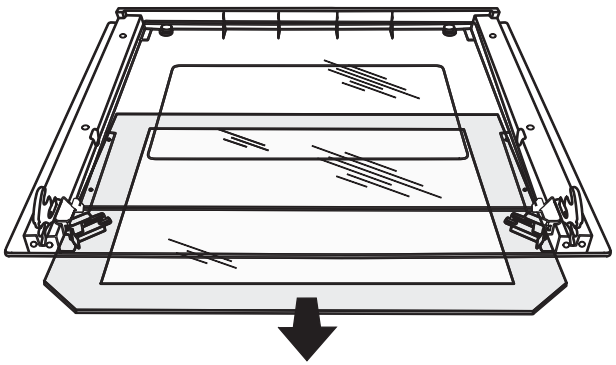
3. Прикройте дверцу, оставив ее под углом 30°, затем поднимите и снимите с петель духового шкафа.



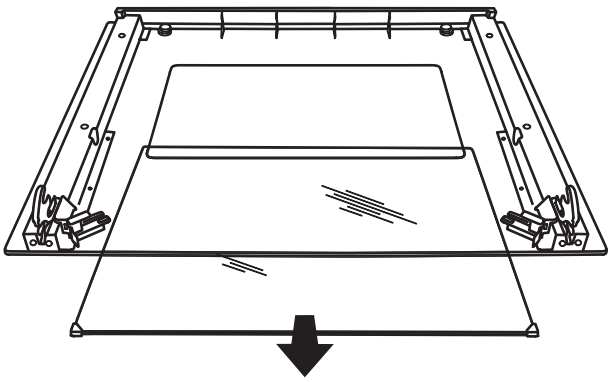
4. Чтобы снять внутреннее стекло, положите дверцу на стол лицевой стороной вниз. Используйте мягкую ткань, чтобы избежать появления царапин на внешнем стекле.



5. Поднимите внутреннее стекло.



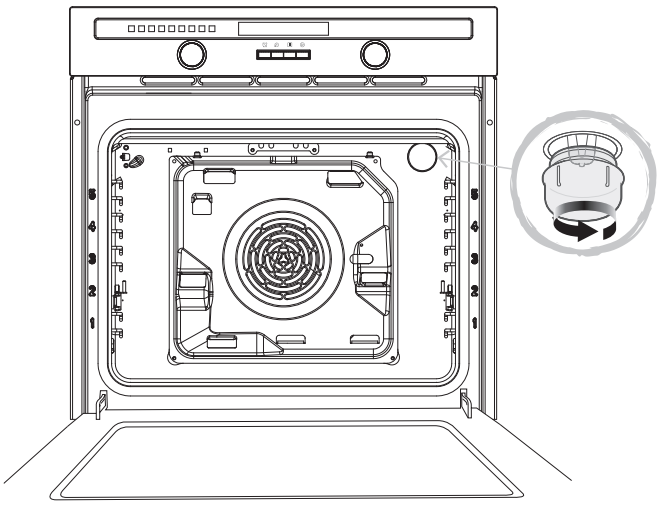
6. Поднимите среднее стекло.



7. После очистки соберите дверцу, выполнив все действия в обратном порядке, и установите ее на духовой шкаф.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не используйте силу при снятии дверцы, чтобы избежать получения травм или поломки дверцы. Переносите дверцу, держась за ее края, не используйте ручку..

05 Замена лампочки



Внимание!

Перед снятием убедитесь, что стекло полностью остыло.

Всегда отключайте прибор от источника питания перед проведением работ по техническому обслуживанию.

Во время эксплуатации прибор нагревается. Следует избегать касания нагревательных элементов внутри духового шкафа. Дождитесь полного остывания всех деталей.

Важно. В духовом шкафу установлена специальная жаропрочная лампочка. Используйте для замены только лампочку соответствующего типа.

Для замены выполните следующие действия:

1. Отключите питание от сети или с помощью автоматического выключателя, подключенного к сети.

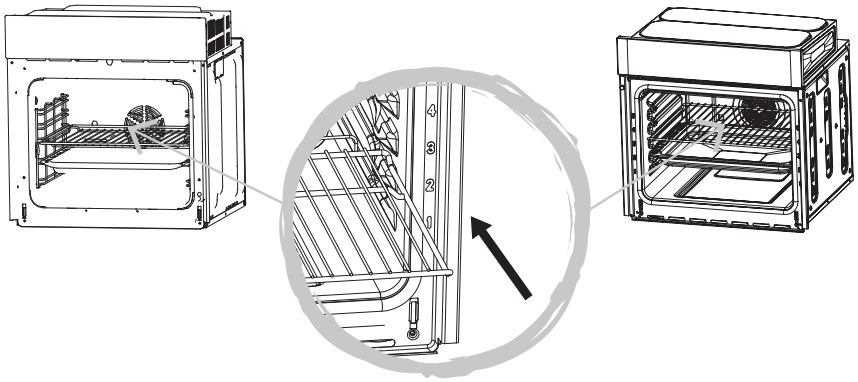
2. Открутите стеклянную защитную крышку лампы, повернув ее против часовой стрелки (примечание: может быть закручена очень плотно) и замените старую лампочку новой того же типа. Держите лампочку с помощью ткани, чтобы исключить риск преждевременного повреждения.

3. Закрутите стеклянную защитную крышку лампы на место.

ПРИМЕЧАНИЕ. Используйте только галогеновые лампочки G9, 25–40 Вт/220–240 В, T300°C.

06 Предупреждение о замене решеток

Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию решеток духового шкафа, требуется всегда корректно устанавливать решетки между боковыми направляющими. Решетки и противень могут быть использованы только между первым и пятым уровнями.



07 Вентиляционные отверстия

После завершения приготовления, вентилятор продолжит работать, пока духовой шкаф не будет охлажден до 75°C.

Центр обслуживания клиентов (звонки бесплатны):

Обратитесь к своему продавцу

Производитель \ продавец товара не несет ответственности за причинение ущерба здоровью или имуществу вследствие эксплуатации товара по истечению срока службы.

Дата изготовления (месяц.год) см. на упаковке.

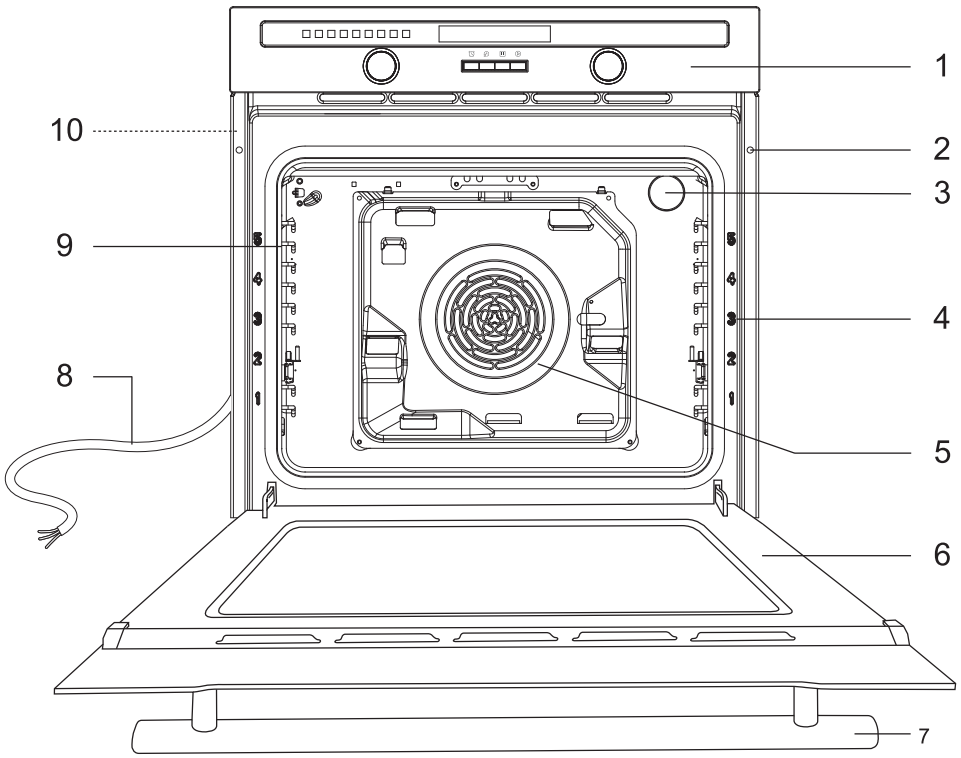
Данный прибор не предназначен для использования детьми, а так же лицами, имеющими физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.

Критерием предельного состояния изделия является истечение его срока службы.

Înainte de a începe

AVERTISMENT: Citiţi instrucţiunile înainte de utilizarea aparatului.

Funcţionare şi setări



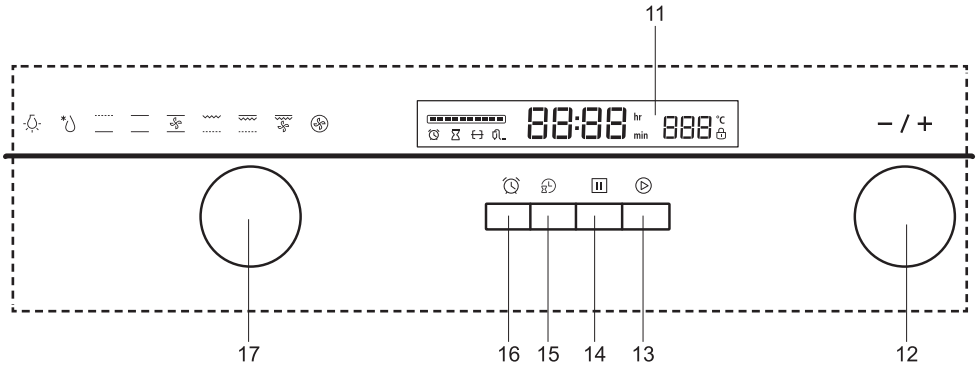
1	Panou de control	6	Uşă
2	Găuri de fixare (x2)	7	Mâner
3	Lampă cuptor	8	Cablu de alimentare
4	Marcaje nivel grilaj	9	Şine laterale
5	Ventilator	10	Mânere de transport

Notă!

Această diagramă poate fi uşor diferită faţă de configuraţia aparatului.

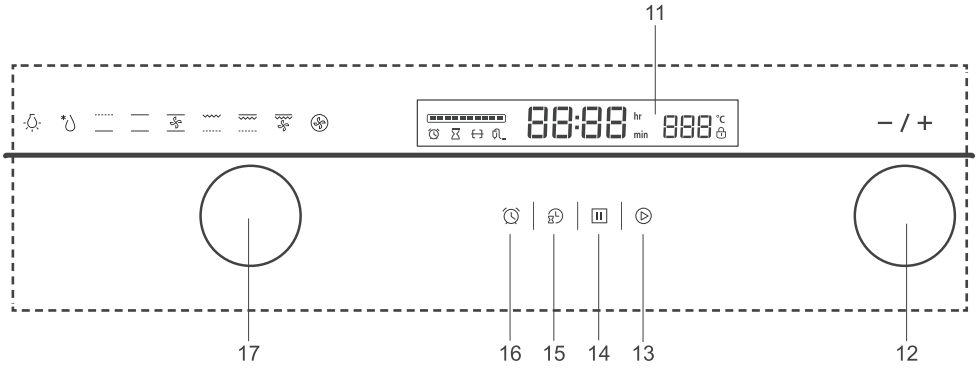
Nivelurile rafturilor sunt numerotate de jos în sus. Nivelurile 4 şi 5 se folosesc în special pentru funcţia de grill. Consultaţi ghidurile de preparare furnizate în acest manual pentru a stabili nivelurile de raft corespunzătoare preparatelor.

Model cu buton de comandă: CLMFBIa



11	Afişaj	15	Temporizator
12	Selector F2 „-/+”	16	Alarmă
13	Buton de pornire	17	Selector de funcţie F1
14	Buton de oprire		

Modele cu comandă tactilă: CLMFMIa & CLMFSTa



11	Afişaj	15	Temporizator
12	Selector F2 „-/+”	16	Alarmă
13	Buton de pornire	17	Selector de funcţie F1
14	Buton de oprire		

AVERTISMENT: Deconectaţi întotdeauna alimentarea electrică înainte de a efectua lucrări de întreţinere la cuptor. În caz de defecţiune, contactaţi serviciul clienţi la linia de asistenţă specificată la finalul secţiunii Îngrijire şi întreţinere.

01 Funcţii şi setări

Acest cuptor oferă o gamă largă de setări şi funcţii, conform descrierii de mai jos. Când porniţi cuptorul pentru prima dată, se emite un semnal sonor şi se afişează 0.00. Pentru setarea ceasului pentru prima dată, a se vedea mai jos.

Setarea ceasului

1. Apăsaţi „” pentru a accesa modul de setare a ceasului. Cifrele orei încep să lumineze intermitent pe afişaj.
2. Rotiţi butonul de comandă F2 pentru a selecta cifrele orei (0-23).
3. Apăsaţi „” pentru a confirma. Cifrele pentru minut încep să lumineze intermitent.
4. Rotiţi butonul de comandă F2 pentru a selecta cifrele minutelor (0-59).

5. Apăsaţi „⏲” pentru a confirma.
6. Ceasul este setat.

Notă!

Pentru utilizarea temporizatorului, setaţi mai întâi ceasul.

Dacă aparatul este deconectat de la alimentarea electrică, ceasul trebuie resetat.

Folosiţi butonul de comandă F1 pentru a selecta unul dintre modurile de funcţionare disponibile. Pictograma corespunzătoare se aprinde.

Comenzi	**Selector F1**	**Selector F2**
Cum se foloseşte	Apăsaţi pentru a afişa sau a ascunde comanda de pe bandă.	
	Rotiţi pentru a selecta modurile dorite de operare.	Rotiţi pentru a selecta temperatura între 50ºC şi 250ºC.
	Rotiţi pentru a selecta durata de preparare în timpul pornirii întârziate a preparării.	Rotiţi pentru reglarea ceasului.

Buton de pornire ⏵	**Buton de oprire** ⏸	**Temporizator** ⏲	**Buton de alarmă** 🔔
Apăsaţi pentru a începe prepararea. Apăsaţi pentru a relua prepararea după ce fost pusă pe pauză.	Apăsaţi o dată pentru a întrerupe prepararea. Apăsaţi de două ori pentru a anula prepararea.	Apăsaţi pentru a seta **timpul**	Apăsaţi pentru a seta memento-ul de alarmă.

Pictogramă	**Afişaj**	**Funcţie**	**Descriere**
	-	Lampă cuptor	Pentru a folosi lampa, apăsați butonul Start ⏵ pentru a supraveghea conținutul cuptorului fără a deschide ușa. Apăsați butonul Stop ⏸ de două ori pentru a stinge lampa.

Pictogramă	Afişaj	Funcţie	Descriere
	-	Decongelare	Folosiți această funcție pentru a accelera decongelarea alimentelor fără a folosi căldura. Apăsați butonul Start ⓟ și în display vor fi afișate ora 9:00 și 10 bare pline. Rotiți butonul de control F1 pentru a selecta durata de decongelare între 0:01 minute și 9:00 ore și apăsați din nou butonul Start pentru a începe decongelarea. Afișajul va porni numărătoarea inversă și o bară plină va dispărea la fiecare 10% din timpul total. Cuptorul va emite cinci beep-uri când a terminat operația.
	-	Încălzirea părţii inferioare	Folosirea elementului de fund al cuptorului este ideal pentru vase cu gătire lentă, cum ar fi mâncare la caserole și tocană. De asemenea ideal pentru rumenire și bază pentru aluat și pizza. Temperatura poate fi setată în intervalul 60-120°C, în trepte de câte 5°C. Temperatura implicită este de 60°C.
	-	Preparare convenţională	Folosirea ambelor elemente ale cuptorului este potrivită pentru gătire delicată și uniformă, cum ar fi tarte și sufleuri. Temperatura poate fi setată în intervalul 50-250°C, în trepte de câte 5°C. Temperatura implicită este de 220°C.
	-	Preparare convenţională cu ajutorul ventilatorului	Folosirea ambelor elemente de încălzire și a ventilatorului asigură o distribuție mai uniformă a căldurii și reducerea duratei de gătire. Folosită pentru prăjirea cărnii și coacerea pâinii. Temperatura poate fi setată în intervalul 50-250°C, în trepte de câte 5°C. Temperatura implicită este de 220°C.
	-	Grilul radiant	Folosirea elementului de încălzire al grilului menține temperatura fixată. Temperatura poate fi setată la 180°C, 210°C şi 240°C. Temperatura implicită este de 210°C.
	-	Grătar dublu	Folosirea atât a grilului cât și a elementului de încălzire de sus rumenește alimentele. Folosiți rafturile de sus pentru bucățile mai mici și rafturile de jos pentru bucățile mari. Temperatura poate fi setată la 180°C, 210°C şi 240°C. Temperatura implicită este de 210°C.
	-	Grătar dublu cu ventilator	Folosirea grilului, a elementului superior și a ventilatorului rumenește rapid carnea și mărește reținerea sucului din interior. Folosită pentru cotlete și burgeri. Temperatura poate fi setată la 180°C, 210°C şi 240°C. Temperatura implicită este de 210°C.

Pictogramă	Afişaj	Funcţie	Descriere
	-	Gătirea cu convecție	Folosiți un element de încălzire în jurul ventilatorului pentru a îmbunătăți circulația căldurii. Folosiți-l pe acesta pentru prăjituri, produse de patiserie și prăjirea cărnii. Nu este necesară preîncălzirea. Temperatura poate fi setată în intervalul 50-240°C, în trepte de câte 5°C. Temperatura implicită este de 180°C.
	E	Gătirea ECO	Similară cu gătirea convențională cu ventilator, aceasta este o opțiune mai delicată și mai eficientă energetic pentru prăjirea cărnii și coacerea pâinii. Temperatura poate fi setată în intervalul 50-250°C, în trepte de câte 5°C. Temperatura implicită este de 160°C.

02 Recomandări practice de preparare

Cuptorul oferă o gamă largă de alternative care permite prepararea oricărui tip de aliment, în cel mai bun mod posibil. Cu timpul, veţi învăţa să profitaţi de acest aparat de gătit versatil, următoarele îndrumări fiind doar informative şi pot fi modificate în funcţie de experienţa personală.

Citiţi informaţiile de pe ambalajul alimentelor pentru a afla temperatura şi durata de preparare. După ce vă familiarizaţi cu funcţionarea aparatului, temperatura şi durata pot fi modificate pentru a le adapta la gusturile dvs. personale.

Alimentele congelate trebuie decongelate complet înainte de preparare, dacă nu este indicat altfel

	PREPARARE CONVENŢIONALĂ		
Aliment	**Setare de temperatură (ºC)**	**Poziţia recomandată a grilajului, începând de jos**	**Timp de gătire în minute**
Prăjituri mici	175 - 185	4	16 - 19
Pandişpan	180 - 185	2	20 - 25
Pizza	205 - 210	3	18 - 23
Prăjitură de mere cu drojdie	185 - 195	4	25 - 50

	GĂTIREA CU CONVECȚIE		
Prăjituri mici (cu un singur etaj)	165 - 170	2	20 - 23
Pandişpan	160 - 165	2	30 - 40
Pizza	170 - 175	3	19 - 25

Prăjitură de mere cu drojdie (cu un singur etaj)	170 - 175	2	60 - 70
Prăjituri mici (cu două etaje)	165 - 170	2 (tavă adâncă)	20 - 23
		4 (tavă joasă)	
Prăjitură de mere cudrojdie (cu două etaje)	170 - 175	2 (tavă adâncă)	65 - 75
		4 (tavă joasă)	

~~ ------	**GRILUL RADIANT**		
Frigănele	240	3	4 - 5
Friptură	240	2	15 +

~~ ------	**GRĂTAR DUBLU**		
Friptură	240	4	6 - 8

~~	**ARIPI DUBLE CU GRĂTAR**		
Pui	210	2	55 - 65 (Se întoarce după: 35 min)
Gâscă	210	2	75 - 88 (Se întoarce după: 35 min)
Friptură de porc	210	1	135 - 150

/	**Gătirea ECO**		
Cartof Brânză Gratinat	180	1	90 - 100
Brânză Tort	160	1	100 - 150
Fleică	190	1	110 - 130

03 Modalitate de preparare

1. Rotiţi butonul de comandă F1 în sens orar sau antiorar pentru a selecta funcţia dorită de preparare. Pictograma corespunzătoare se aprinde.
2. Rotiţi butonul de comandă F2 pentru a regla temperatura. Apoi apăsaţi „⏵” pentru a porni
3. Durata implicită de preparare este de nouă ore şi se afişează temperatura implicită.
4. Rotiţi butonul de comandă F1 pentru a regla durata de preparare de la 0,01 la 9,00. Apăsaţi „⏵” pentru a confirma. Dacă nu se apasă „⏵” în trei secunde, cuptorul va continua prepararea

cu durata implicită. Temperatura luminează intermitent pe afişaj până la atingerea temperaturii setate, apoi rămâne aprinsă.

Interval timp	Trepte de timp
0 - 30 minute	1 minut
35 minute - 9 Ore	5 minute

5. Rotiţi butonul de comandă F2 pentru a regla temperatura de preparare după pornire. Apăsaţi „⏵” pentru a confirma şi se va emite un semnal sonor. Dacă nu se apasă „⏵” în trei secunde, cuptorul va continua prepararea la temperatura implicită. Este afişat un grafic de numărătoare inversă cu 10 trepte rămase.

Funcţii	Trepte temperatură
Funcţie grătar	30ºC
Alte funcţii	5ºC

6. După finalizarea preparării, cuptorul emite semnale sonore timp de 5 secunde, apoi întră în modul inactiv.

04 Setarea unei alarme

Se poate seta o alarmă între 1 minut şi 9 ore şi 59 de minute.

Notă: Această funcţie se poate folosi când cuptorul este în modul inactiv.

1. Apăsaţi „⏰ ” pentru a accesa modul de setare a alarmei. Se afişează o pictogramă sub formă de ceas şi cifrele orei luminează intermitent.
2. Rotiţi butonul de comandă F2 pentru a selecta cifrele orei (0-9).
3. Apăsaţi „⏰” pentru a confirma. Cifrele pentru minut încep să lumineze intermitent.
4. Rotiţi butonul de control F2 pentru a selecta cifrele minutelor (0-59).
5. Apăsaţi „⏵” pentru a confirma. Alarma este setată şi începe numărătoarea inversă.
6. 6. După trecerea timpului setat, cuptorul emite semnale sonore timp de 10 secunde. Apăsaţi orice buton pentru a opri alarma.

Notă: Apăsaţi o dată butonul de pauză „⏸” pentru a anula memento-ul din timpul setării, şi de două ori pentru a o anula după ce a fost setat.

05 Verificarea timpului rămas

Mod	Descriere
Mod de funcţionare	Dacă ceasul este deja setat, apăsaţi „” pentru a verifica ora curentă..
	Dacă alarma este deja setată, apăsaţi „” pentru a verifica ora alarmei, afişajul comută la ceas, apoi se afişează din nou timpul de preparare după 3 secunde.
Mod memento alarmă	Dacă ceasul este deja setat, apăsaţi „” pentru a verifica ora curentă, afişajul comută la ceas, apoi se afişează din nou timpul de preparare după 3 secunde.

06 Funcţia de economisire a energiei

În modul inactiv şi de temporizare, ţineţi apăsat „” timp de 3 secunde, iar afişajul se stinge.

Sau, dacă nu este selectată nicio funcţie în zece minute, cuptorul intră automat în modul de economisire a energiei.

Ieşirea din modul de economisire a energiei

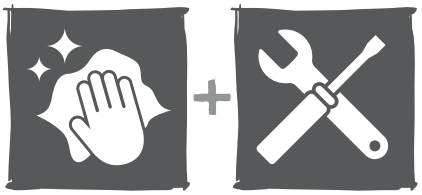
Folosiţi F2 sau butonul de pauză sau redare pentru afişarea ceasului.

Folosiţi F1 pentru a selecta funcţia de gătire.

07 Funcţia de blocare pentru protecţia copiilor

Activarea funcţiei de blocare pentru protecţia copiilor: În modul inactiv, ţineţi apăsat pe „” şi „” timp de trei secunde. Aparatul emite un semnal sonor, indicând faptul că funcţia de blocare pentru protecţia copiilor este activată. Pictograma de blocare pentru protecţia copiilor „” este afişată.

Dezactivarea funcţiei de blocare pentru protecţia copiilor: În stare blocată, ţineţi apăsat pe „▷” şi „⏸” timp de trei secunde. Aparatul emite un semnal sonor, indicând faptul că funcţia de blocare pentru protecţia copiilor este dezactivată. Pictograma de blocare pentru protecţia copiilor „🔒” dispare de pe afişaj.



01 Curăţarea

Curăţaţi periodic cuptorul pentru utilizare sigură şi fiabilitate.

Înainte de orice operaţiune de întreţinere sau curăţare, deconectaţi alimentarea electrică.

Setaţi toate comenzile în modul OFF.

Se recomandă curăţarea cuptorului atunci când încă este puţin cald; nu curăţaţi cuptorul când este fierbinte.

Curăţaţi suprafaţa aparatului cu o lavetă umedă, perie moale sau burete fin, apoi uscaţi.

În cazul murdăriei accentuate, folosiţi apă fierbinte cu un produs de curăţare abraziv.

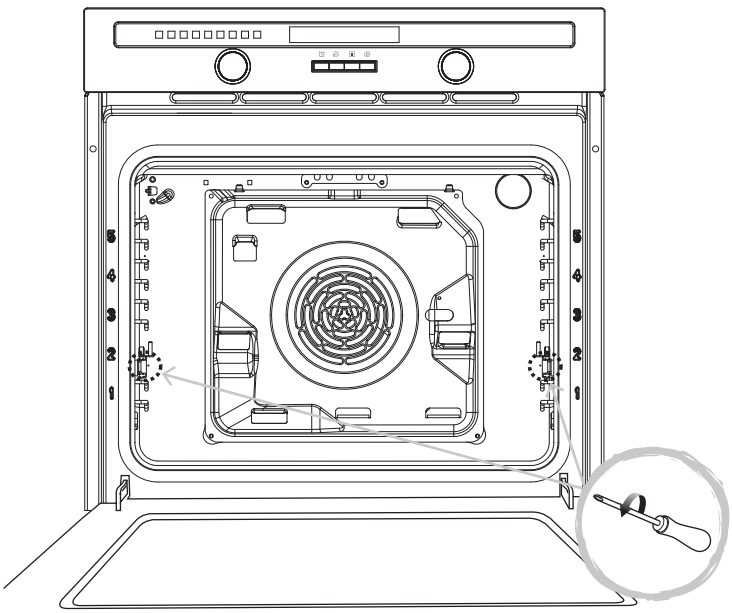
Nu curăţaţi uşa de sticlă a cuptorului cu produse de curăţare abrazive sau raclete metalice ascuţite, deoarece acestea pot zgâria suprafaţa sau deteriora sticla.

Nu lăsaţi substanţe acide (suc de lămâie, oţet) pe componentele din oţel inoxidabil.

Nu folosiţi un aparat de curăţat sub presiune. Vasele de coacere pot fi spălate cu un detergent slab.

02 Îndepărtarea şinelor laterale

1. Scoateţi toate vasele şi grilajele din cuptor pentru a accesa cu uşurinţă şinele laterale.
2. Slăbiţi şuruburile de fixare a şinelor laterale.
3. După curăţare, uscaţi bine cuptorul şi şinele laterale.
4. Montaţi la loc şinele pe pereţii cuptorului şi fixați-le cu şuruburile corespunzătoare



03 Curăţarea interiorului cuptorului

1. Deschideţi uşa.
2. Curăţaţi toate accesoriile cuptorului cu apă caldă sau detergent lichid şi ştergeţi cu o lavetă moale şi curată până la uscare.
3. Curăţaţi interiorul cuptorului cu o lavetă moale şi curată.
4. Ştergeţi partea frontală a aparatului cu o lavetă umedă.
5. Lăsaţi cuptorul şi accesoriile să se usuce.

Avertisment!

Notă: Panourile laterale catalitice nu se pot demonta.

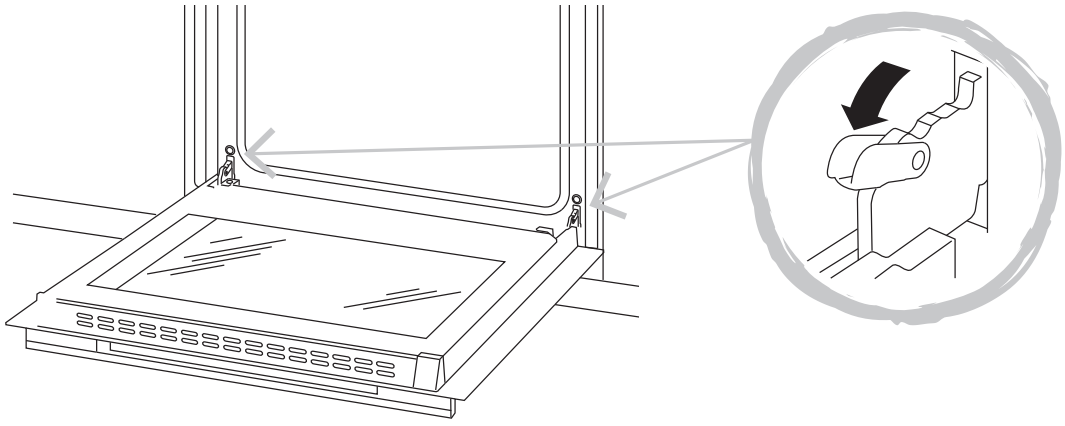
Curăţaţi bine cuptorul înainte de a-l utiliza pentru prima dată.

Nu folosiţi materiale de curăţare ascuţite sau abrazive. Acestea pot deteriora suprafaţa cuptorului.

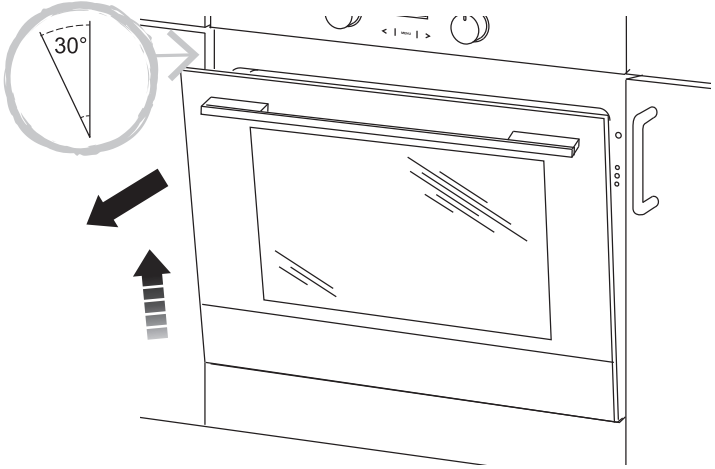
04 Curăţarea uşii cuptorului

Demontaţi uşa şi sticla pentru curăţare

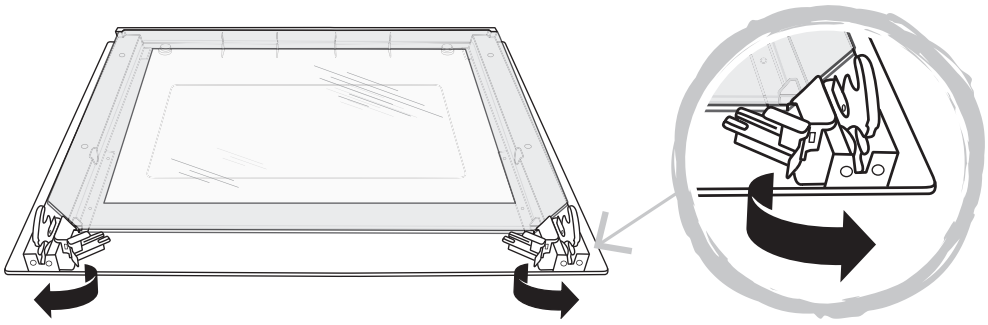
1. Deschideţi uşa complet.
2. Trageţi de ambele piedici de balamale în faţă.



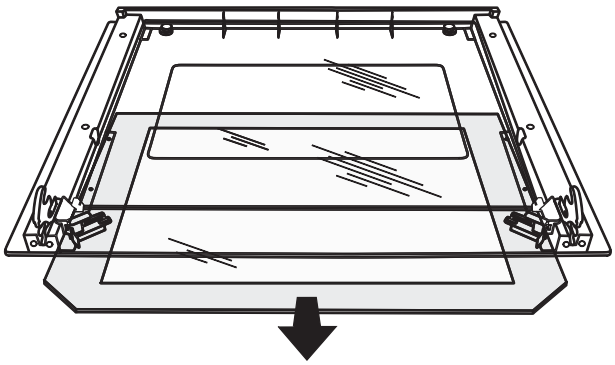
3. Închideţi uşa la 30° şi ridicaţi îndepărtând de cuptor.



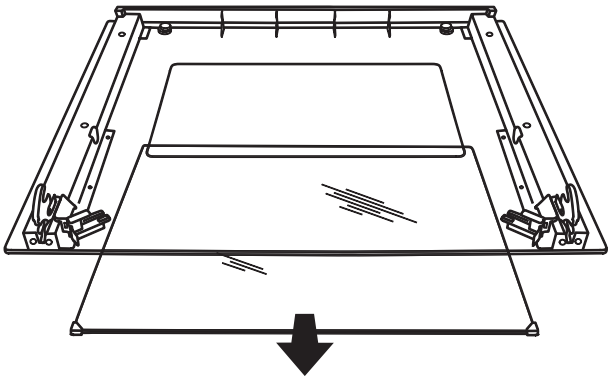
4. Pentru îndepărtarea sticlei interioare, aşezaţi uşa cu faţa în jos pe o masă. Folosiţi o lavetă moale pentru a evita zgârierea sticlei exterioare.



5. Scoateţi panoul interior de sticlă.



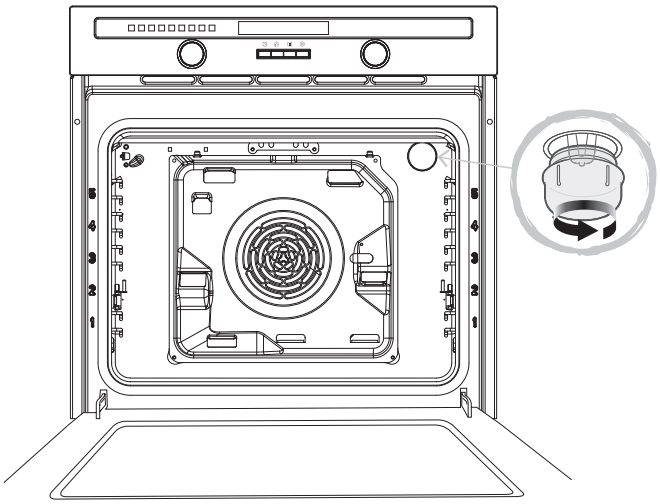
6. Scoateţi panoul median de sticlă.



7. După curăţare, asamblaţi la loc uşa în ordinea inversă a operaţiunilor şi montaţi-o înapoi pe cuptor.

AVERTISMENT: Pentru evitarea deteriorării sau a rănirilor, nu forţaţi uşa în timpul demontării. Transportaţi uşa ţinând de margini, nu folosiţi mânerul..

05 Înlocuirea becului



Avertisment!

Asiguraţi-vă că sticla este complet rece înainte de îndepărtare.

Deconectaţi întotdeauna alimentarea electrică a aparatului înainte de a efectua lucrări de întreţinere.

În timpul utilizării, aparatul poate deveni fierbinte. Procedaţi cu grijă pentru a evita atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului. Aşteptaţi până la răcirea tuturor pieselor.

Important! Becul din cuptor este unul special şi are este rezistent la temperaturi ridicate. Înlocuiţi-l numai cu un bec de acelaşi tip.

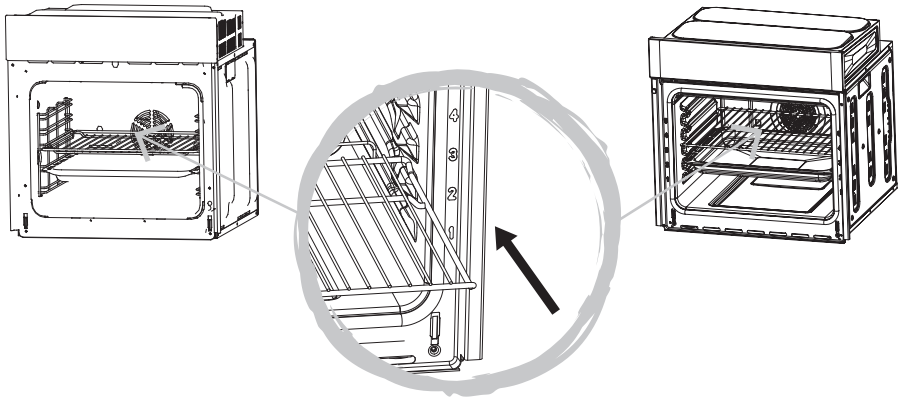
Pentru a-l înlocui, procedaţi după cum urmează:

1. Deconectaţi sursa de alimentare electrică de la priză sau opriţi disjunctorul de la ieşirea de alimentare a aparatului.
2. Deşurubaţi capacul din sticlă al lămpii rotindu-l în sens antiorar (reţineţi, este posibil să fie înţepenit) şi înlocuiţi becul cu unul nou, de acelaşi tip. Pentru a evita riscul de defectare prematură, manevraţi noul bec cu o lavetă.
3. Înşurubaţi la loc capacul lămpii.

NOTĂ: Folosiţi numai becuri cu halogen 25 - 40 W/220 V - 240 V, T300°C G9.

06 Avertisment privind înlocuirea grilajelor

Pentru a asigura faptul că grilajele funcţionează corespunzător, este imperativă amplasarea corectă a grilajelor între şinele laterale. Grilajele vaselor pot fi folosite între primul şi al cincilea nivel.



07 Orificii de ventilare

După finalizarea preparării, ventilatorul va mai funcţiona pentru scurt timp, până când cuptorul se răceşte la 75ºC.

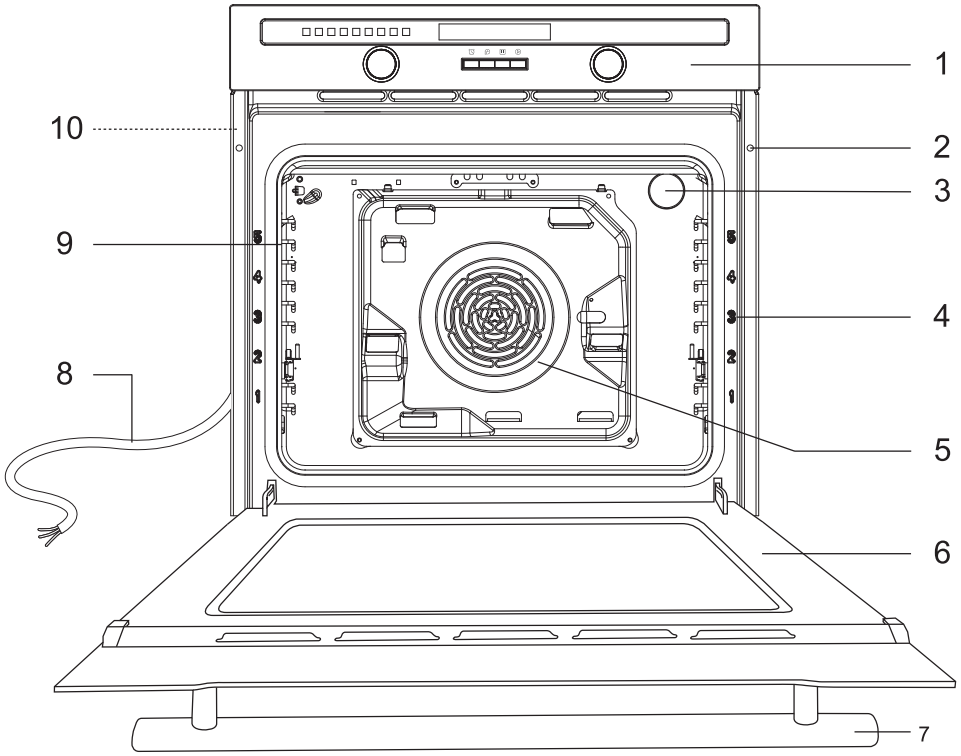
Asistenţă clienţi (apel gratuit):

0800 895 099 romania@kingfisherservice.com

Antes de empezar

ADVERTENCIA: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.

Funcionamiento y ajustes



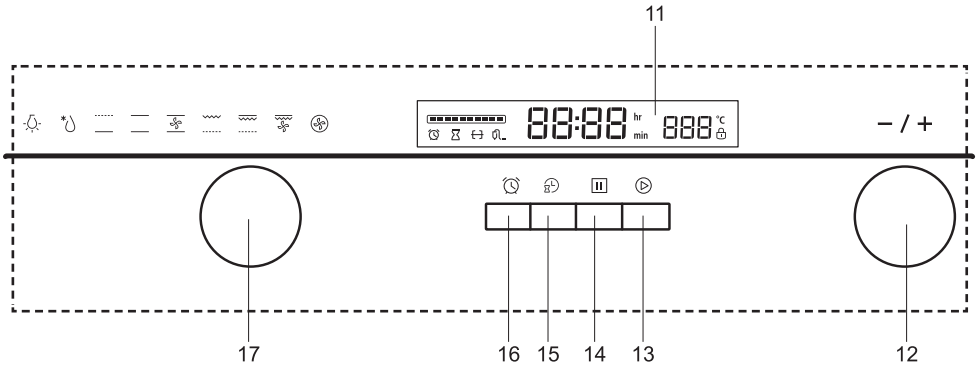
1	Panel de control	6	Uşă
2	Orificios de fijación (2)	7	Mâner
3	Lámpara del horno	8	Cablu de alimentare
4	Marcas de nivel de las rejillas	9	Şine laterale
5	Ventilador	10	Mânere de transport

Nota:

Este diagrama puede no reflejar exactamente la disposición del aparato.

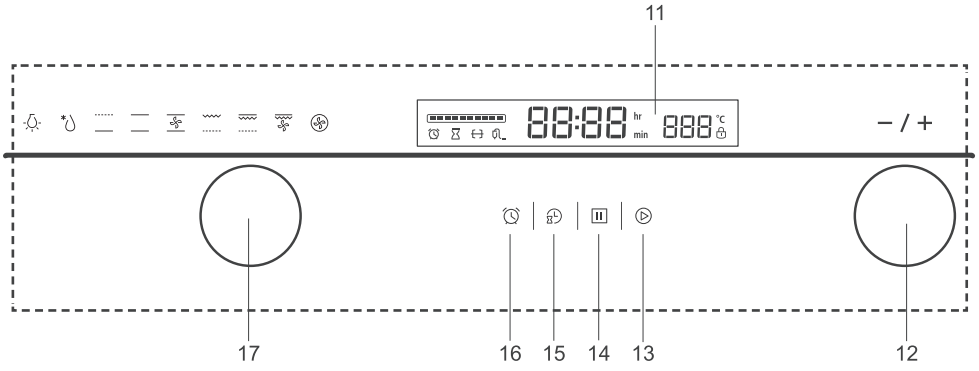
Los niveles de las rejillas están numerados de abajo arriba. Los niveles 4 y 5 se utilizan sobre todo para la función de grill. Consulte las instrucciones de cocción que se ofrecen en este manual para determinar cuál es el mejor nivel de la rejilla para sus platos.

Modelo con botones de control: CLMFBIa



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 táctiles: CLMFMIa & CLMFSTa



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.

<table>
<tr><th>Controles</th><th>Selector F1</th><th>Selector F2</th><th>Botón de inicio ⏵</th><th>Botón de parada ⏸</th><th>Temporizador</th><th>Botón de alarma</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Utilización</td><td colspan="2">Pulse para mostrar u ocultar el control en la parte frontal.</td><td rowspan="3">Pulse para empezar la cocción

Pulse para reanudar la cocción cuando la cocción se ha puesto en pausa.</td><td rowspan="3">Pulse una vez para poner la cocción en pausa.
Pulse dos veces para cancelar la cocción.</td><td rowspan="3">Pulse para ajustar el tiempo</td><td rowspan="3">Pulse para ajustar la alarma.</td></tr>
<tr><td>Gire para seleccionar los modos de funcionamiento deseados.</td><td>Gire para seleccionar la temperatura entre 50 °C y 250 °C.</td></tr>
<tr><td>Gire para seleccionar el tiempo de cocción durante el inicio de cocción retrasado.</td><td>Gire para ajustar el reloj.</td></tr>
</table>

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 sincrementos de 5 °C. La temperatura predeterminada es de 180°C.

Icono	Exposición	Función	Descripción
	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 sincrementos 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.

	COCCIÓN CONVENCIONAL		
Alimento	**Ajuste de temperatura (°C)**	**Posición de bandeja recomendada desde abajo**	**Tiempo de cocción en minutos**
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
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) 4 (bandeja llana)	20 - 23

Tarta de levadura de manzana (dos niveles)	170 - 175	2 (bandeja honda) 4 (bandeja llana)	65 - 75

~~ ------	**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.

5.

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

6. 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 diez pasos que quedan.

Funciones	Incremento de temperatura
Función de grill	30ºC
Otras funciones	5ºC

7. 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. stop the alarm.

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

05 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.

06 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

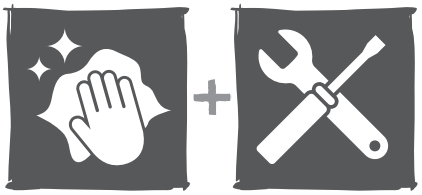
Utilice F2 o los botones de pausa o marcha para que se muestre el reloj.

Utilice F1 para seleccionar la función de cocción.

07 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.



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.

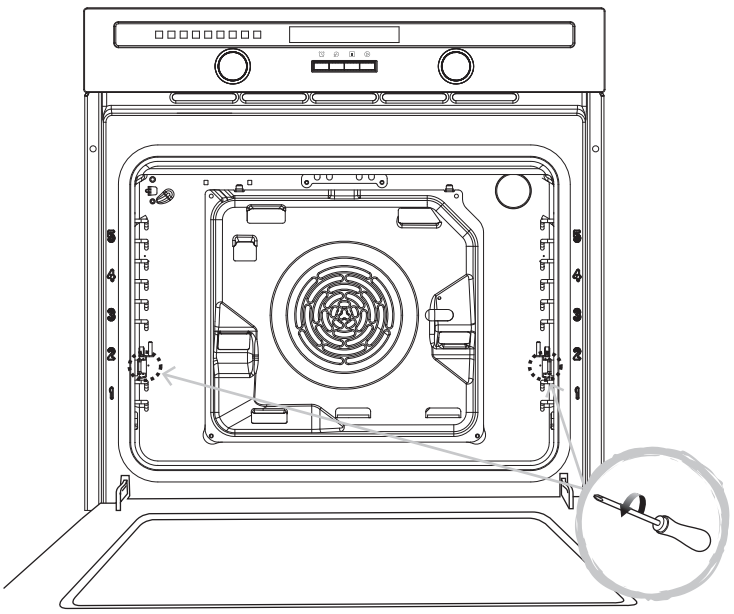
No limpie el cristal de la puerta del horno con limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados, que podrían rayar la superficie del cristal o dañarlo.

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 fíjelas 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.

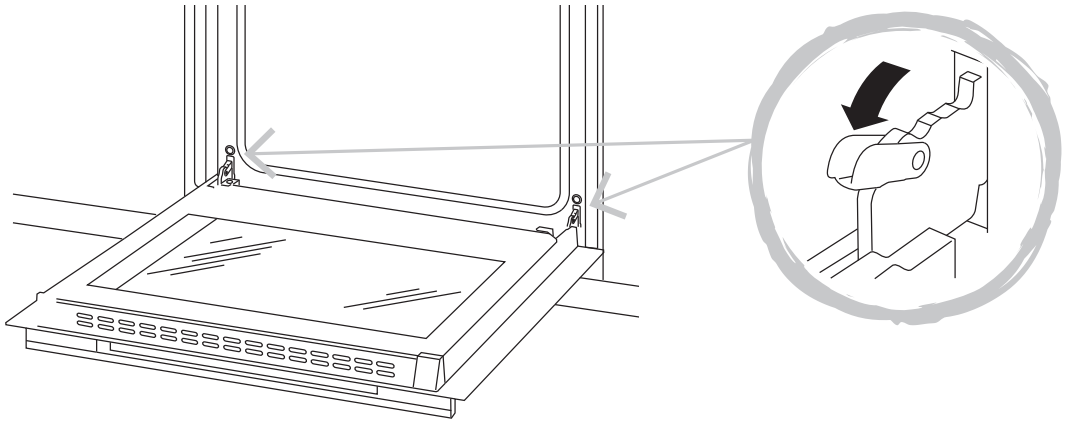
Limpie el horno a fondo antes de usarlo por primera vez.

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

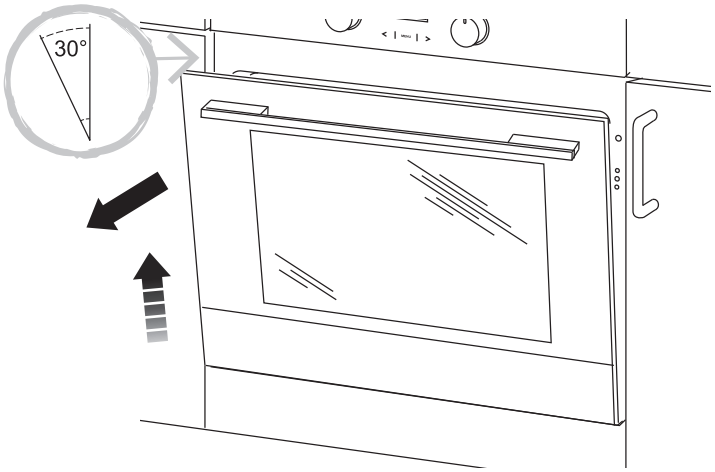
04 Limpieza de la puerta del horno

Desmonte las puertas y los cristales del horno para limpiarlos

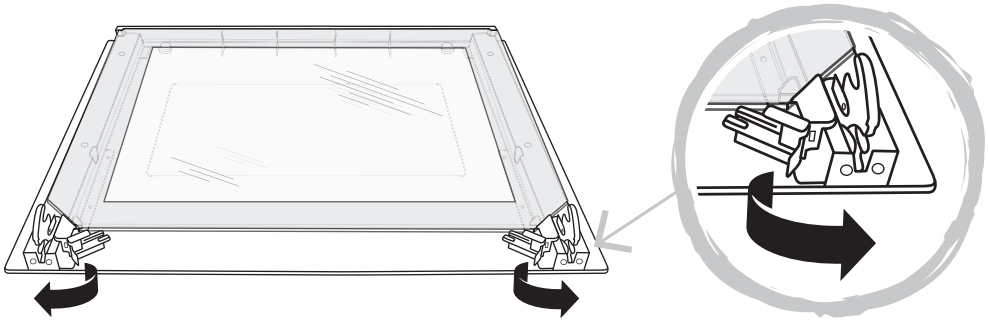
1. Abra la puerta completamente.
2. Tire de los dos seguros de las bisagras completamente hacia adelante.



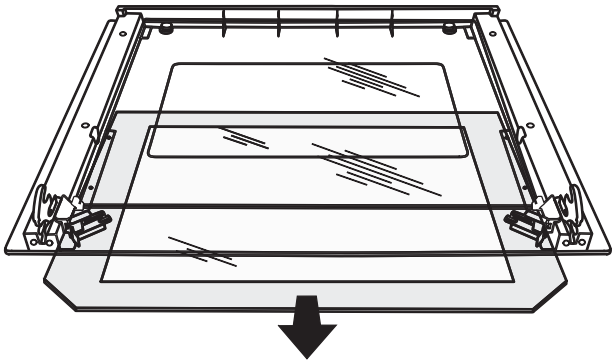
3. Cierre la puerta hasta que quede abierta unos 30° y levántela para extraerla del horno.



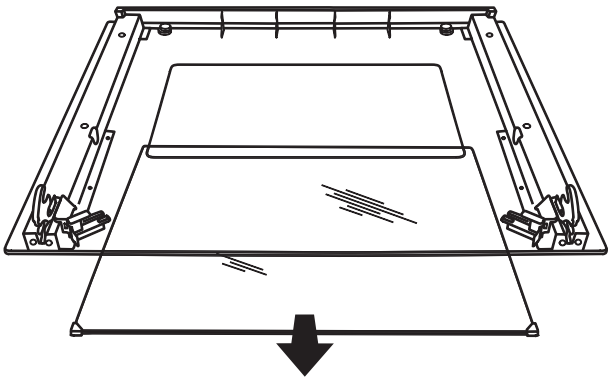
4. Para quitar el cristal interior, ponga la puerta boca abajo sobre una mesa. Utilice un paño suave para no rayar el cristal exterior.



5. Saque el panel de cristal interior.



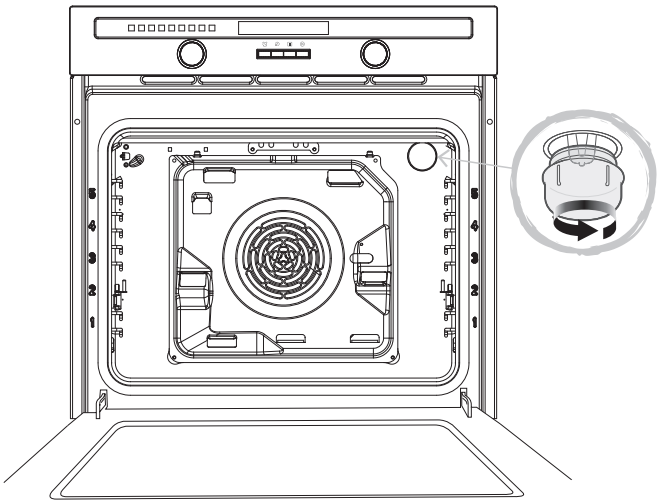
6. Saque el panel de cristal intermedio.



7. 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.

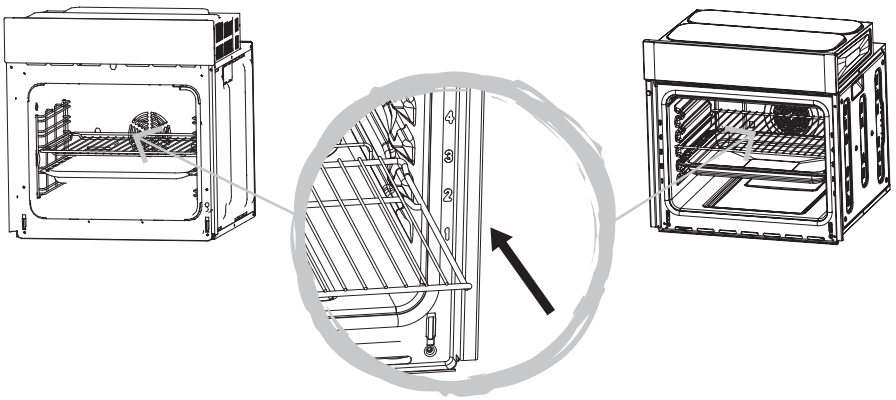
Para sustituirla, haga lo siguiente:

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.

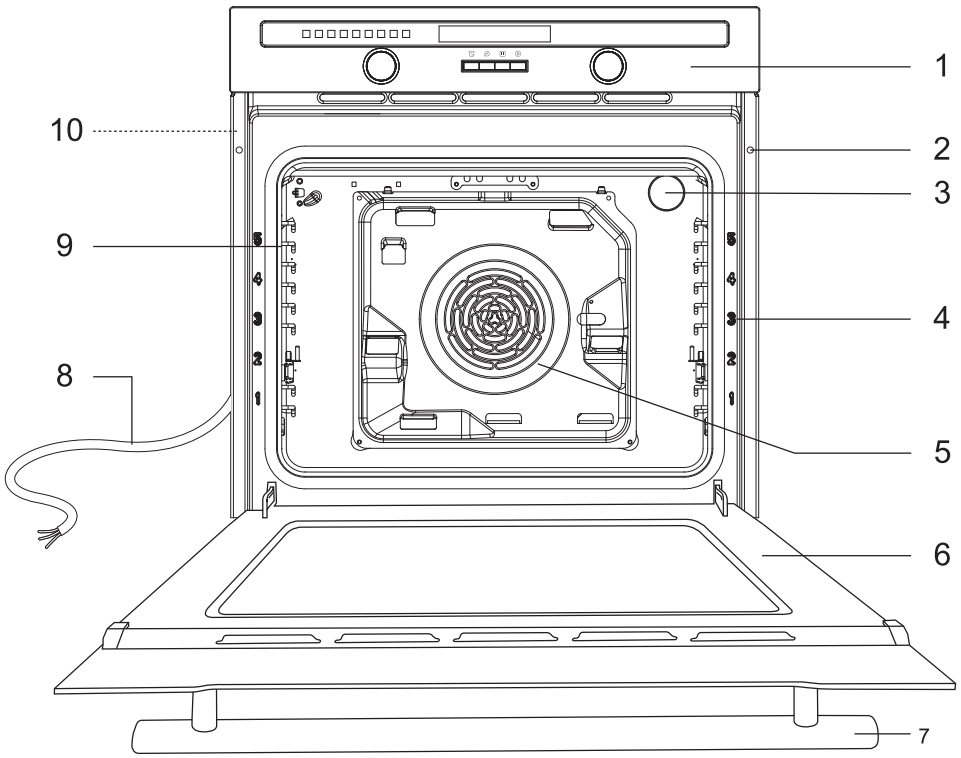
Línea de atención al cliente (número gratuito):

800 098 794 spain@kingfisherservice.com

Antes de começar

AVISO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho.

Função e configurações



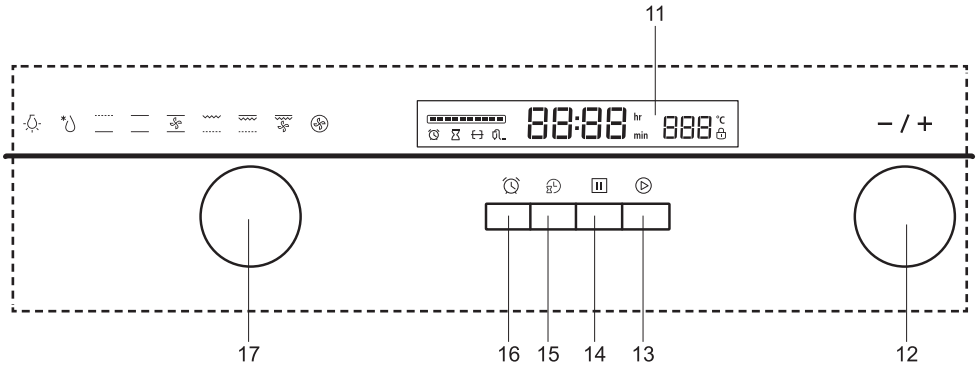
1	Painel de controlo	6	Porta
2	Orifícios de fixação (x2)	7	Cabo
3	Lâmpada do forno	8	Cabo de alimentação
4	Marcas de nível da prateleira	9	Calhas laterais
5	Ventilador	10	Pegas de transporte

Nota!

O diagrama poderá ser ligeiramente diferente do aspeto do aparelho.

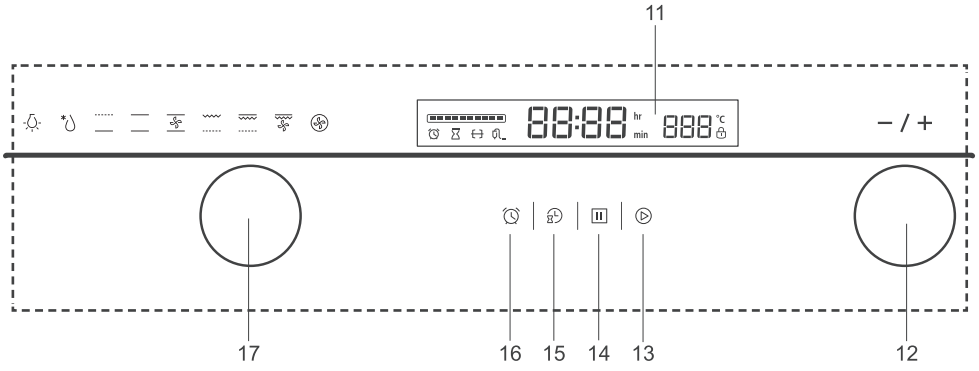
As marcas de nível da prateleira são numeradas de baixo para cima. Os níveis 4 e 5 são utilizados principalmente para a função de grelhar. Consulte os guias de cozinha disponibilizados ao longo deste manual para determinar o nível adequado das prateleiras para as suas receitas.

Modelo sem controlo de botão: CLMFBIa



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: CLMFMIa & CLMFSTa



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 selecionar, 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 selecionar os dígitos das horas (0-23).
3. Prima “” para confirmar. Os dígitos dos minutos começam a piscar.

4. Rode o controlo F2 para selecionar 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 selecionar um dos modos de funcionamento disponíveis. O ícone correspondente acende.

<table>
<tr><th>Controlos</th><th>Seletor F1</th><th>Seletor F2</th><th>Botão de iniciar ⏵</th><th>Botão de parar ⏸</th><th>Temporizador</th><th>Botão de alarme</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Como utilizar</td><td colspan="2">Prima para mostrar ou ocultar o controlo no frontão.</td><td rowspan="3">Prima para começar a cozinhar. Prima para retomar a cozedura quando esta tiver sido colocada em pausa.</td><td rowspan="3">Prima uma vez para colocar a cozedura em pausa.
Prima duas vezes para cancelar a cozedura.</td><td rowspan="3">Prima para configurar a hora e o tempo</td><td rowspan="3">Prima para configurar o lembrete de alarme.</td></tr>
<tr><td>Rode para selecionar os modos de funcionamento pretendidos.</td><td>Rode para selecionar a temperatura entre 50 °C e 250 °C.</td></tr>
<tr><td>Rode para selecionar o tempo de cozedura durante a cozedura com início com atraso.</td><td>Rode para configurar o relógio.</td></tr>
</table>

Icone	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 selecionar 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

Icone	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 souflés. 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.

Icone	Apresentação	Função	Descrição
	E C	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.

— —	**COZEDURA CONVENCIONAL**		
Alimentos	**Configuração da temperatura (°C)**	**Posição recomendada da prateleira a partir do fundo**	**Tempo de cozedura em minutos**
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
Bolo de maçã (tabuleiro único)	170 - 175	2	60 - 70
Bolos pequenos (tabuleiro duplo)	165 - 170	2 (tabuleiro fundo) 4 (tabuleiro raso)	20 - 23

Bolo de maçã (tabuleiro duplo)	170 - 175	2 (tabuleiro fundo) 4 (tabuleiro raso)	65 - 75

~~ ------	**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 minutos)
Pato	210	2	75 - 88 (Virar após: 35 minutos)
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.
4. 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

5. 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	30ºC
Outras funções	5ºC

6. 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.

1. Prima "⏲" para entrar no modo de alarme. É apresentado o ícone de relógio e os dígitos das horas piscam no visor.
2. Rode o controlo F2 para selecionar os dígitos das horas (0-9).
3. Prima "⏲" para confirmar. Os dígitos dos minutos começam a piscar.
4. Rode o controlo F2 para selecionar os dígitos dos minutos (0-59).
5. Prima "⏵" para confirmar. O lembrete de alarme é configurado e começa a contagem decrescente.
6. 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 Checking the remaining time

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.

06 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

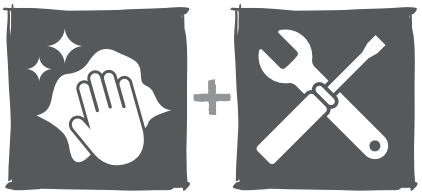
Utilize F2, pausa ou iniciar para mostrar o relógio.

Utilize F1 para selecionar a função de cozedura.

07 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 de espera, 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.



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.

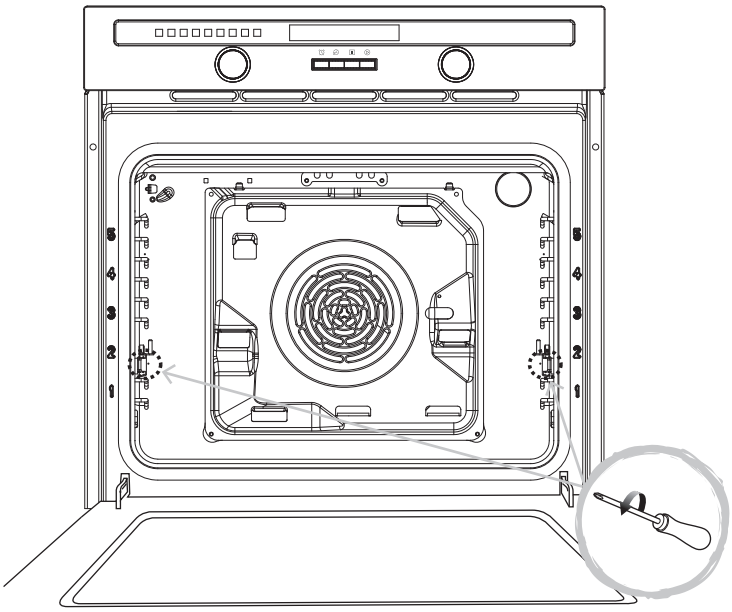
Não limpe a porta de vidro do forno com produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados pois podem provocar riscos na superfície ou danificar o vidro.

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.

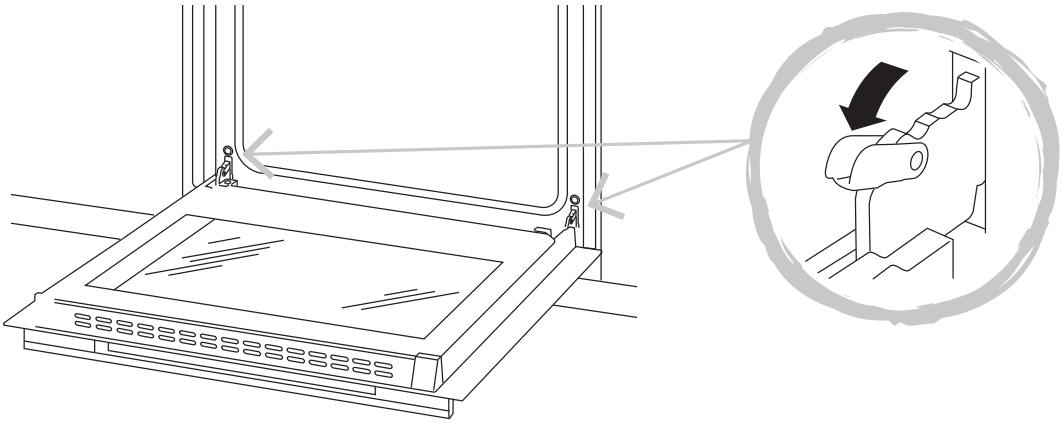
Limpe cuidadosamente o forno antes de o utilizar pela primeira vez.

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

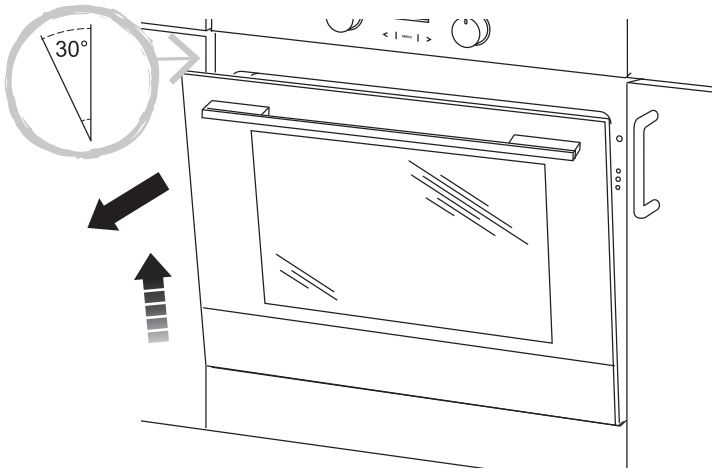
04 Limpar a porta do forno

Para limpar, desmonte as portas e vidros do forno

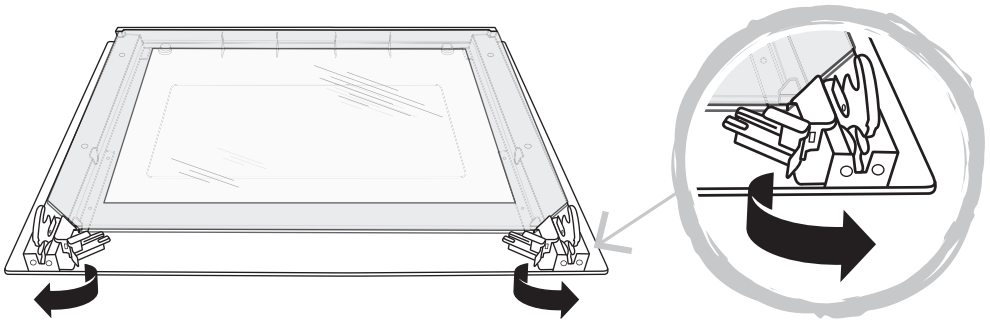
1. Abra totalmente a porta.
2. Puxe os travões das duas dobradiças totalmente para a frente.



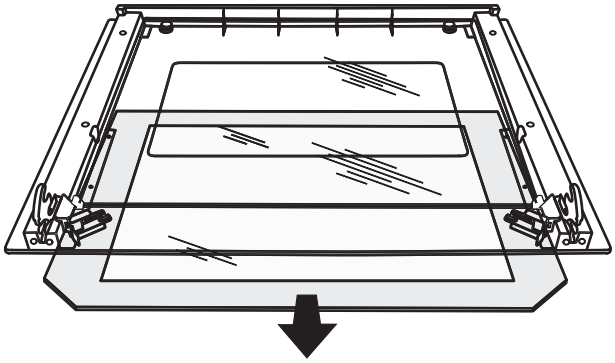
3. Coloque a porta num ângulo de 30°, levante-a e afaste-a do forno.



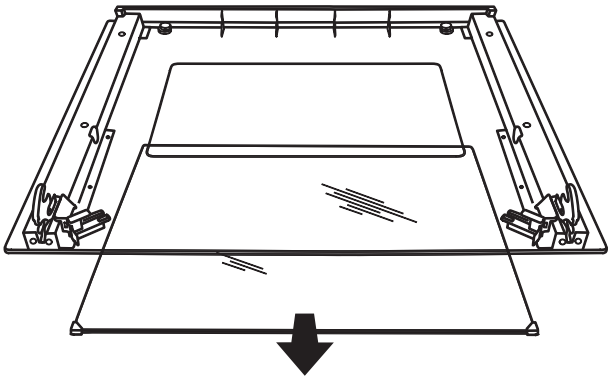
4. Para remover o vidro interior, coloque a porta voltada para baixo numa mesa. Utilize um pano macio para evitar riscar o vidro exterior.



5. Remova o painel de vidro interior.



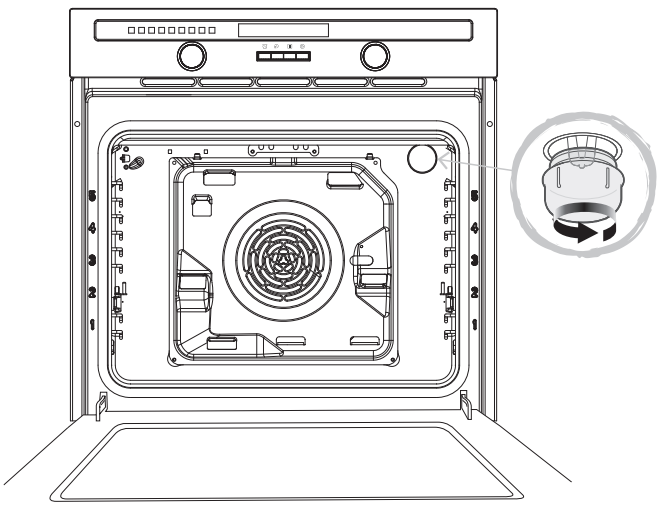
6. Remova o painel de vidro intermédio.



7. 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 Lamp replacement



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.

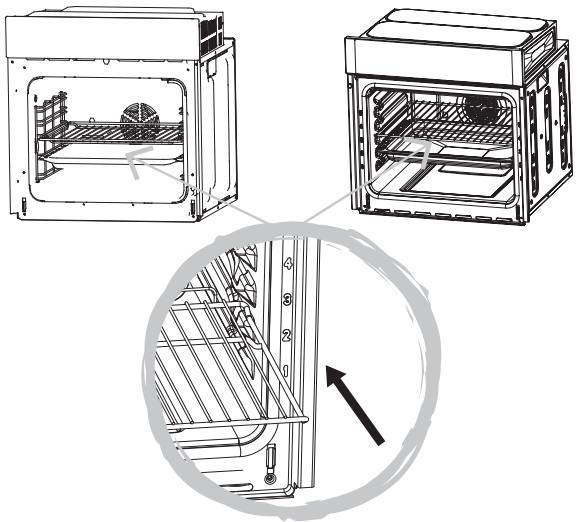
2. Desaperte a tampa da lâmpada rodando no sentido contrário aos ponteiros do relógio (nota: poderá estar um pouco apertado) e substitua a lâmpada por uma nova do mesmo tipo. Segure a lâmpada nova com um pano para evitar o risco de falha prematura.

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.

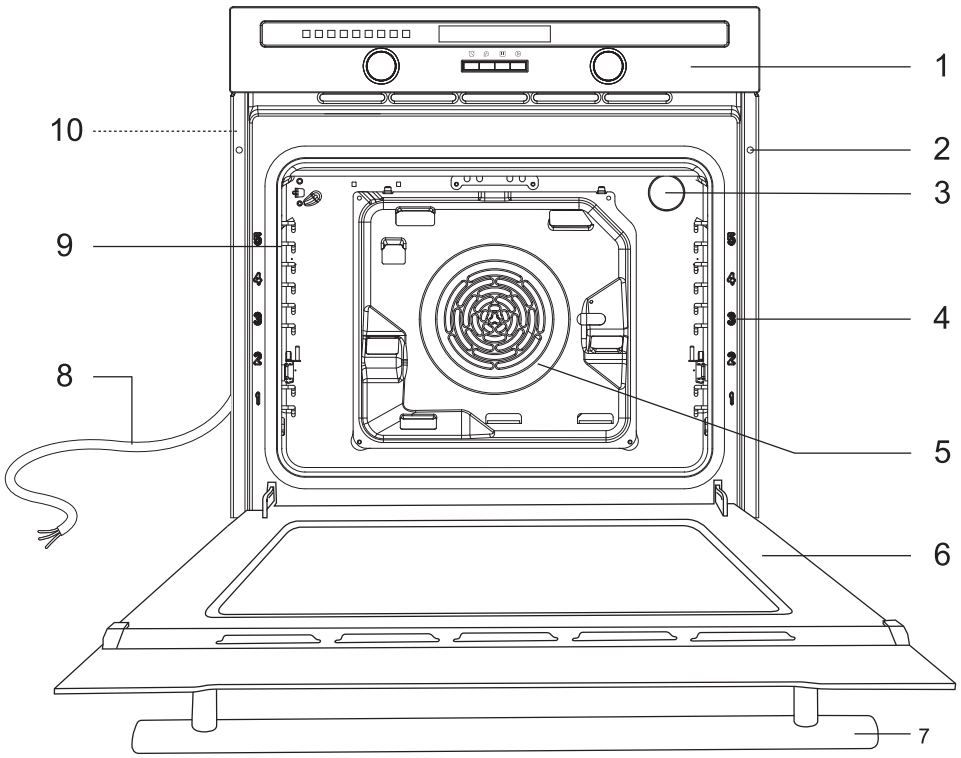
Linha de atendimento ao cliente (gratuita):

800 814 566 portugal@kingfisherservice.co.uk

Çalıştırmadan önce

UYARI: Cihazı kullanmadan önce talimatları okuyun.

Fonksiyon ve Ayarlar



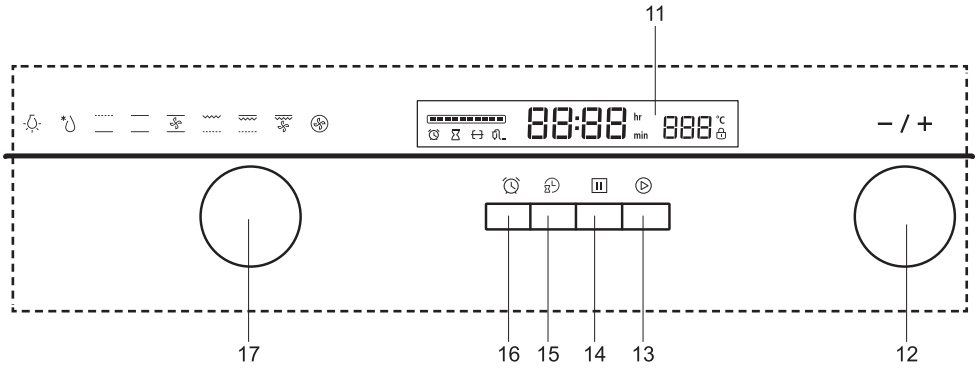
1	Kontrol paneli	6	Kapı
2	Tespit delikleri (2 adet)	7	Sap
3	Fırın lambası	8	Ana güç kablosu
4	Raf seviyesi işaretleri	9	Yan raylar
5	Fan	10	Taşıma kulpları

Dikkat edin!

Bu şema, cihazın yerleşim planından biraz farklı olabilir.

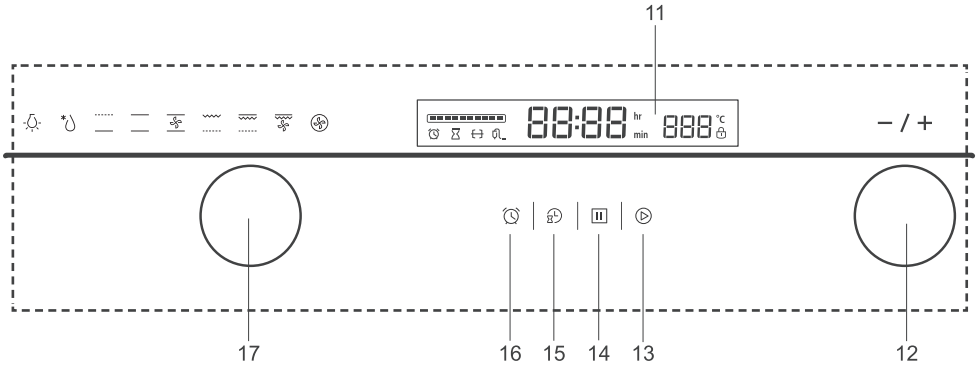
Raf seviyeleri aşağıdan yukarıya doğru numaralandırılmıştır. 4. ve 5. seviyeler esas olarak ızgara fonksiyonu için kullanılır. Kaplarınız için uygun raf seviyelerini belirlemek için lütfen bu kılavuzda belirtilen pişirme kılavuzlarına bakın.

Düğme kontrollü model: CIMBIZ



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

Dokunmatik kontrollü modeller: CAMIMI ve CMT



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 çevirin.	Sıcaklığı 50ºC ile 250ºC arasında seçmek için çevirin.
	Ertelenen pişirmeye başlama sırasında pişirme süresini seçmek için çevirin.	Saati ayarlamak için çevirin.

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

Simge	**Vitrin**	**Fonksiyon**	**Açıklama**
	-	Fırın lambası	Lambayı kullanmak için, Başlat düğmesine basın, böylece kapıyı açmadan fırının içeriğini gözlemleyebilirsiniz. Lambayı kapatmak için, iki kez Durdurma düğmesine basın.
	-	Buz çözme	Isı kullanmadan, yiyeceklerin buzunu hızlı bir şekilde çözmek için bu işlevi kullanın. 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. Ekran geri sayım yapar ve toplam sürenin her bir %10’luk bölümü için bir katı çubuk söner. İşlem tamamlandığında fırın beş kez bip sesi çıkarır.

Simge	Vitrin	Fonksiyon	Açıklama
	-	Taban ısısı	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.
	-	Konveksiyon pişirme	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.
	E	ECO pişirme	Fanlı konvensiyonel 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 kılavuzdur.

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.

—— ——	**GELENEKSEL PİŞİRME**		
Yiyecek	**Sıcaklık ayarlama (ºC)**	**Alttan başlayarak önerilen raf konumu**	**Pişirme süresi (dakika)**
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 +

~~ ------	**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?

1. İstenen pişirme fonksiyonunu seçmek için F1 kontrol düğmesini saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin. İlgili simgenin ışığı yanar.
2. Sıcaklığı ayarlamak için F2 kontrol düğmesini çevirin. Ardından başlatmak için “⏵“ düğmesine basın.
3. Varsayılan pişirme süresi dokuz saattir ve varsayılan sıcaklık ekranda görünür.
4. 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 ulaşılana kadar sıcaklık ekranda yanıp söner ve ardından ışık yanık kalır.

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

5. Pişirme başladığında pişirme sıcaklığını ayarlamak için F2 kontrol düğmesini çevirin. Onaylamak içi. “⏵” 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	30ºC
Diğer fonksiyonlar	5ºC

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 Kalan süreyi kontrol etme

Mod	Açıklama
Çalışma modu	Saat halihazırda ayarlıysa geçerli saati kontrol etmek için “ “ düğmesine basın.
	Alarm hatırlatıcı halihazırda ayarlıysa alarm hatırlatıcının 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.

06 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.

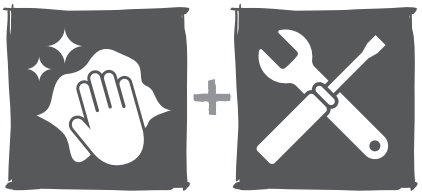
Saati göstermek için F2, durdurma veya çalıştırma düğmesini kullanın.

Pişirme fonksiyonunu seçmek için F1’i kullanın.

07 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.



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.

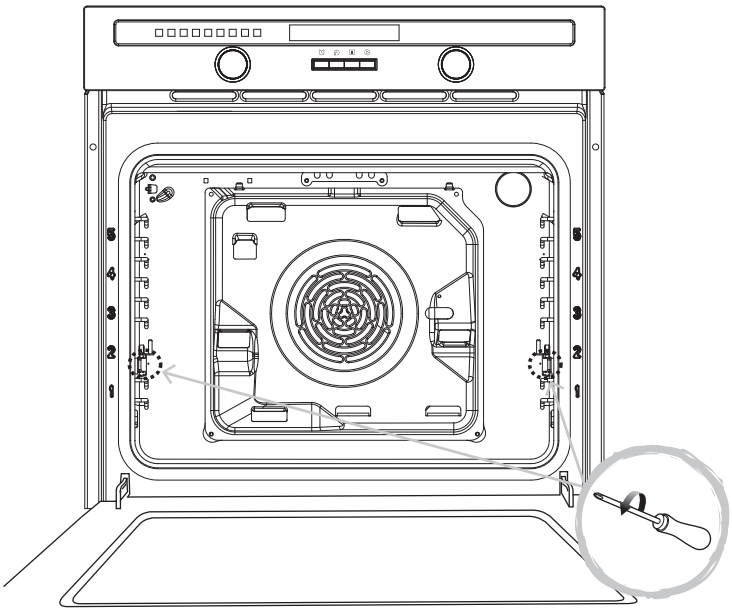
Fırın kapağının camını aşındırıcı temizleyicilerle ya da keskin metal kazıyıcılarla temizlemeyin, bunlar yüzeyi çizebilir ve camın zarar görmesine yol açabilir.

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 parlatın.
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.

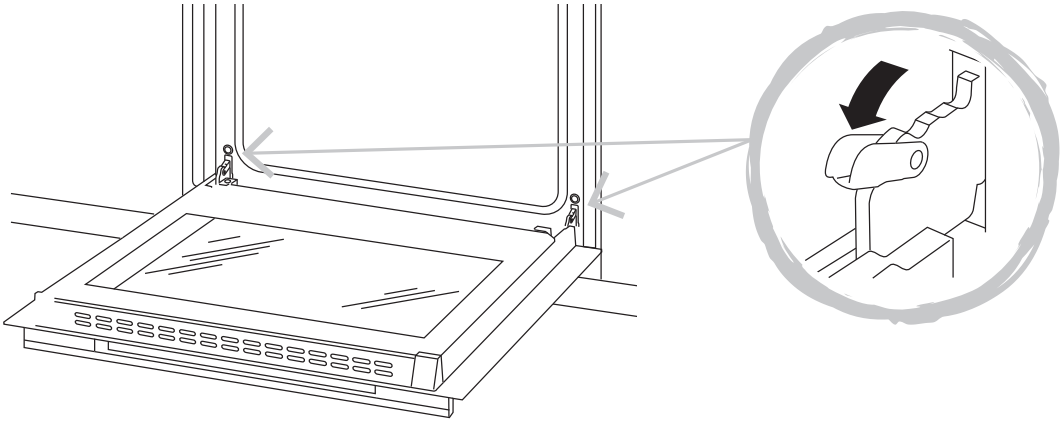
İlk kez kullanmadan önce fırını tamamen temizleyin.

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

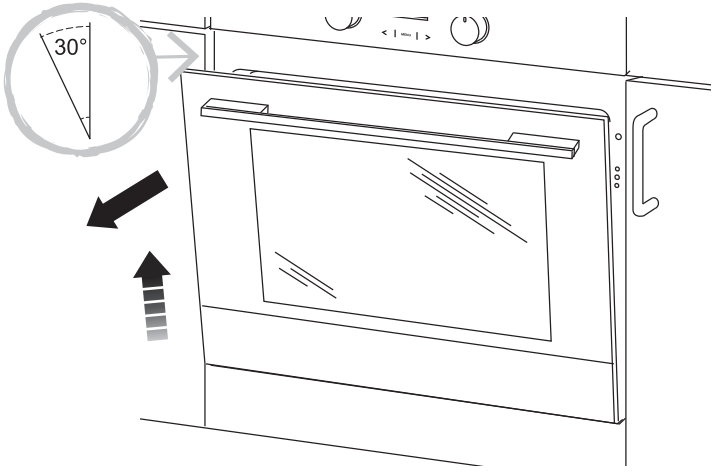
04 Fırın kapağını temizleme

Fırın kapağını ve camını temizlemek için parçalara ayırın

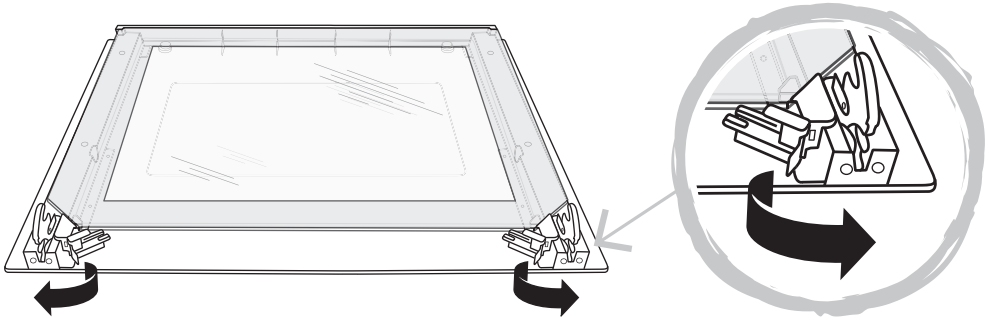
1. Kapağı tamamen açın.
2. Her iki menteşe kilidini ileri doğru tamamen çekin. forward.



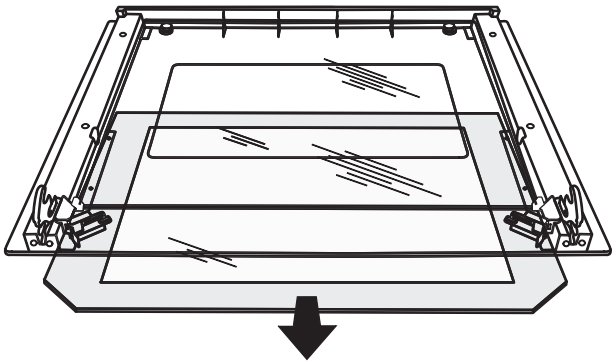
3. Kapağı 30° aralık olacak şekilde kapatın ve yukarı kaldırarak fırından çıkarın.



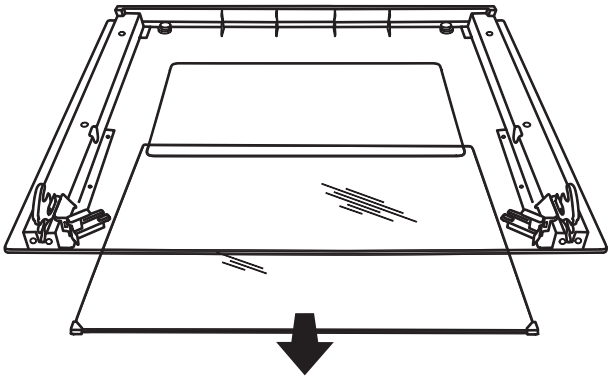
4. T İç camı çıkarmak için kapağı ters bir şekilde bir masanın üzerine koyun. Dış camın çizilmesini engellemek için yumuşak bir bez kullanın.



5. Camın iç bölmesini çekip çıkarın.



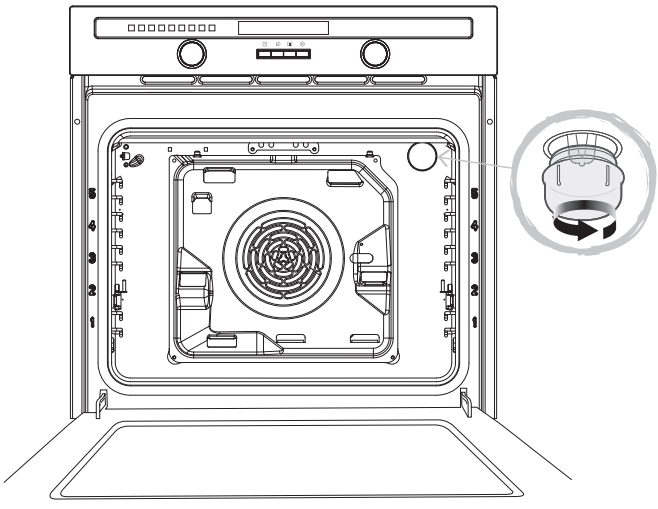
6. Camın orta bölmesini çekip çıkarın.



7. 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.

Önemli! 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 güç bağlantısını kesin veya ünitenin ana güç kaynağı çıkışının devre kesicisini kapatın.

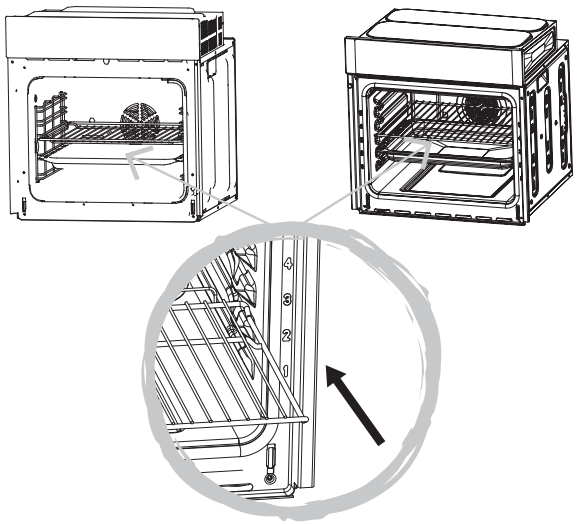
2. Cam lamba kapağının vidalarını saat yönünün tersine çevirerek sökün (not: çok sıkı olabilir) ve ampulü aynı türdeki yeni bir ampulle değiştirin. Kısa sürede bozulma riskinden kaçınmak için yeni ampulü bir bezle tutarak takın.

3. Cam lamba kapağını yerine geri vidalayın.

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

06 SRaf 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 75ºC'nin altına inene kadar soğutma fanı kısa bir süre çalışacaktır.

Müşteri yardım hattı (ücretsiz):

80044632181 turkey@kingfisherservice.com

Manufacturer • Fabricant • Producent • Producător • Fabricante:
UK Manufacturer:
Kingfisher International Products Limited,
3 Sheldon Square, London, W2 6PX,
United Kingdom

EU Manufacturer:
Kingfisher International Products B.V.
Rapenburgerstraat 175E
1011 VM Amsterdam
The Netherlands
www.kingfisher.com/products

EN
www.diy.com
www.screwfix.com
www.screwfix.ie

To view instruction manuals online, visit www.kingfisher.com/products

FR
www.castorama.fr
www.bricodepot.fr

Pour consulter les manuels d'instructions en ligne, rendez-vous sur le site www.kingfisher.com/products

PL
www.castorama.pl

Aby zapoznać się z instrukcją obsługi online, odwiedź stronę www.kingfisher.com/products

RO
www.bricodepot.ro

Pentru a consulta manualele de instrucţiuni online, vizitaţi www.kingfisher.com/products

ES
www.bricodepot.es

Para consultar los manuales de instrucciones en línea, visite www.kingfisher.com/products

PT
www.bricodepot.pt

Para consultar manuais de instruções online, visite www.kingfisher.com/products

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

Kullanım kılavuzuna internet üzerinden ulaşmak için www.kingfisher.com/products adresini ziyaret edin

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



