

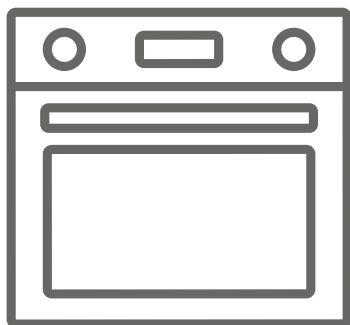
LAURUS

EN Built-in Oven / User Manual

IT Forno a incasso / Manuale utente

NL Inbouwoven / gebruikershandleiding

PT Forno Embutido / Manual de Utilizador



LEB12PMBK

Thank you for choosing this product.

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

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

CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 For steam cooking.....	6
1.3 Installation Warnings	7
1.4 During Use	8
1.5 During Cleaning and Maintenance	9
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	12
2.1 Instructions for the Installer	12
2.2 Installation of the Oven.....	12
2.3 Electrical Connection and Safety.....	14
3.PRODUCT FEATURES.....	15
4.USE OF PRODUCT	16
4.1 Oven Functions	16
4.2 Eco Turbo Function Cooking Table.....	17
4.3 Cooking Table.....	18
4.4 PIZZA COOKING.....	19
4.5 For Steam Function.....	20
4.6 Use of the Full Touch Control Timer	21
Adjusting the Minute Minder.....	22
4.7 Accessories	23
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	25
5.1 Cleaning	25
5.2 Maintenance.....	27
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	28
6.1 Troubleshooting.....	28
6.2 Transport	28

1. SAFETY INSTRUCTIONS

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

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

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

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

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

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

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

the oven.

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

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

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

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

 **CAUTION:** This appliance is designed only for

cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

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

1.2 FOR STEAM COOKING

- The water must be poured into the cavity which is located in the oven base before oven operating.
- Do not add water to the cavity which is located in the oven base when the oven is hot.
- When the oven door is opened, steam may escape from the inside. Be careful when opening the oven door, as this may create a risk of burning.
- As a result of steam cooking, moisture may remain in the oven. Since moisture may cause corrosion, make sure that the oven interior dries after cooking.

 Use Soft-Water in the oven for steam cooking. Do not use flammable alcohol or solid particulate

solutions instead of water.

- Do not use any liquids other than water.
- Do not use hot water.
- Use stainless dishes for steam cooking.
- At the end of each steam cooking, if there is some water left in the cavity which is located in the oven base, it should be cleaned and this remaining water should not be used in the next cooking.

 **Limescale** is the insoluble calcium and magnesium deposits that are left behind when hard water evaporates. Slightly off-white in colour, it forms when water is heated or left standing. Therefore, in hard water areas, limescale is inevitable and normal. It is recommended to use soft water to avoid excess amount of limescale residue on the cavity which is located in the base of the oven.

- Cavity which is located in the base of the oven must be cleaned after each steam cooking. If water remains on the oven bottom after each steam-assisted cooking, wipe the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled down. Otherwise, water remaining on the oven floor may cause limescale.

1.3 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance

and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.

- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- The material around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.4 DURING USE

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



Do not leave the oven unattended while cooking

with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the oven.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

1.5 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.
- Cavity which is located in the base of the oven must be cleaned after each steam cooking. If water remains on the oven bottom after each steam-assisted cooking, wipe the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled down. Otherwise, water remaining on the oven floor may cause limescale.

 It can be observe a limescale on the cavity which is located in the oven base after steam cooking. Limescale is the insoluble calcium and magnesium deposits that are left behind when hard water evaporates. Slightly off-white in colour, it forms when water is heated or left standing. Therefore, in hard water areas, limescale is inevitable and normal. In order to avoid the limescale residue, it is recommended to use soft water. In order to avoid the limescale residue, it is recommended to use soft water. In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.

CE Declaration of conformity



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

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



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

Disposal of your old machine



The symbol of the crossed-out wheeled bin shown on the product or its packaging means that the device must not be disposed of with other household waste but requires separate collection. You can dispose of the device free of charge at your local waste return and collection system. The addresses can be obtained from your responsible city council or local government. Alternatively, you can return small waste electrical and electronic equipment (WEEE) with an edge length of up to 25 cm free of charge to any retailer with a sales area relating to electrical and electronic equipment (EEE) of at least 400 m² or to a food retailer that offers EEE at least several times a year with a total sales area of 800 m². Larger WEEE can be returned to a respective retailer free of charge when buying a new product of the same type. Regarding the modalities of the collection of WEEE in case of shipment of the newly bought product, please contact your retailer. If possible, please remove all batteries and accumulators as well as all removable lamps before disposing of the device.

Please note that you are responsible for deleting all personal data on the device to be disposed of.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

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

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

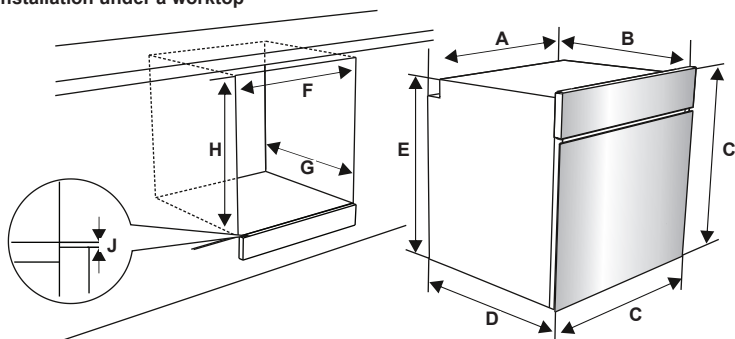
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials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

2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

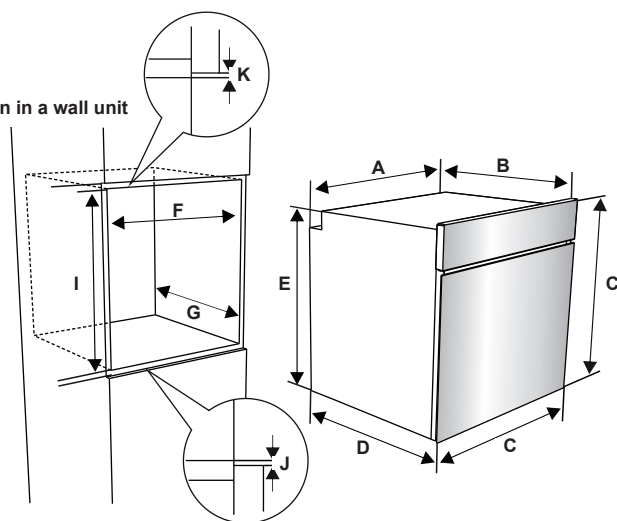
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

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

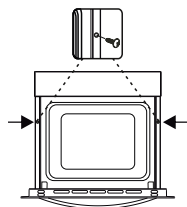
Installation under a worktop



Installation in a wall unit



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

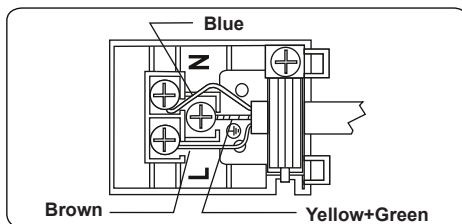


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

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

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

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

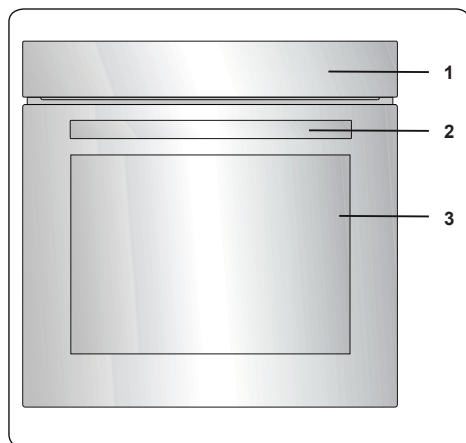


3. PRODUCT FEATURES



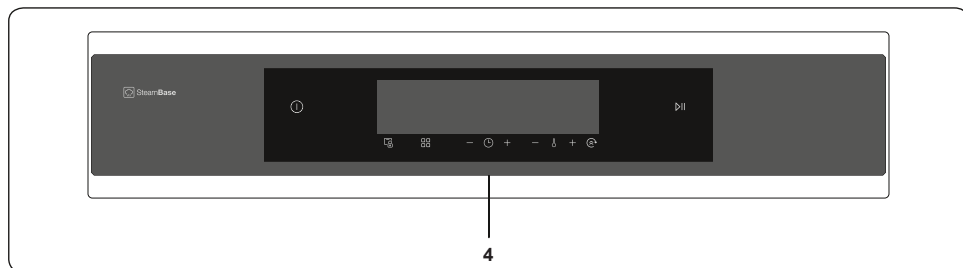
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



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

Control Panel



4. Timer

4. USE OF PRODUCT

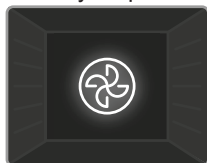
4.1 OVEN FUNCTIONS

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



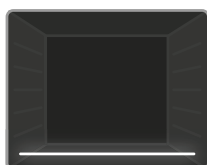
Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function

evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Lower Heating Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower heating element will start operating. The lower heating

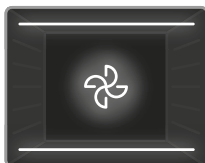
function is ideal for heating pizza as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food up. This function is appropriate for heating food instead of cooking.



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

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

function.



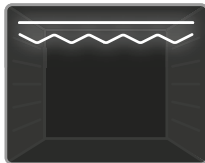
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. The fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short period of time. The fan evenly disperses the heat of the oven, while the lower heating element bakes the food.



Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.

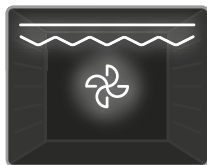


Faster Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

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



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



Double Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

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

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



Eco Turbo Function: In order to save energy you can use this function instead of cooking using the turbo function. However, the cooking time will be longer. Examine the

cooking table to obtain the best results for cooking that can be done with this function.

Warning: The oven door should not be opened until the food is completely cooked.



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

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

- Before activating the pyrolytic cleaning function, remove the wire oven shelves and shelf supports (if available) and ensure the oven door is closed.
- The oven door will lock when the pyrolytic function starts.
- When the pyrolytic cleaning function is on, it is advisable not to use a hob if it is fitted above the oven. This could

cause overheating and damage to both appliances.

- During the pyrolytic cleaning cycle the oven door will become hot. Children should be kept away until it has cooled.
- At the end of pyrolytic cleaning process, the display will show the time of day.



VapClean:

Set your oven function to the function that includes the vap clean symbol (Bottom, Bottom+Fan, Turbo or Top+Bottom Function. It may differentiate among models.) at 90 °C to operate Vap Clean function. Pour 200-250ml of water into the tray. In some models there is a cavity which is stated on the oven base. In this models pour 200-250ml of water into this cavity. Start the oven and Vapclean will take approximately 30-60 minutes to prepare your oven for easy cleaning.

4.2 ECO TURBO FUNCTION COOKING TABLE

Use the table below when cooking with the Eco Turbo function.

Function	Dishes			
Eco Turbo	Cakes in mold	3	160	60-70 min.

Tips for Eco Turbo Function Cooking

- Do not preheat while cooking in Eco Turbo operation function.
- Do not make any changes to the temperature after cooking starts and do not open the oven door during cooking.
- The temperatures and times in the above cooking table have been tested in our laboratories and these values may vary depending on the quality, quantity, temperature of the material to be cooked and the mains voltage used.

4.3 COOKING TABLE

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

*If available cook with roast chicken skewer.

4.4 PIZZA COOKING

Pizza Cooking Table						
Pizza Cooking Equipment	Type Of Pizza	Oven Function	Temperature (°C)	Shelf Number	Pre-Heating (minutes)*	Approximately Cooking Time (minutes)
Pizza Stone	Thin Crust Pizza	Top+Bottom+Fan	Max	1	25-35	2.5-3
Standard Oven Tray	Thin Crust Pizza					3-3.5
Pizza Stone	Thick Crust Pizza					2.5-3
Standard Oven Tray	Thick Crust Pizza					3-3.5
Standard Oven Tray	Frozen Pizza		210**	3	12-15	10-15



Warnings

- Place the cooking accessories on the 1st shelf. Preheat the oven to the maximum temperature (320°C) with the cooking accessories (pizza stone or baking tray) inside.
-  Make sure there is a pizza stone or baking tray in the oven during the preheating period. Otherwise, your cooking time will be longer and the bottom of the pizza may not be cooked enough.
- For a good pizza, the oven temperature should be set to the maximum.
- Pizza dough is fresh homemade and rolled thin (about 3-4 mm thick) you will get the best pizza experience.
- After the pre-heating is completed, place the pizza on the pizza stone or tray inside the oven with the help of a shovel. Close the oven door as soon as possible. Otherwise, your pizza cooking time will be longer as the oven temperature will decrease.
- Constantly check the cooking time, as the cooking process takes a very short time. Otherwise, your pizza may burn. Refer to the cooking chart for time information.

*Continue preheating until the thermostat symbol goes out (approximately 25-35 minutes) and you hear an audible warning.

**When cooking frozen pizza, use the temperature and time specified by the manufacturer on the package.



The temperatures and times in the cooking table above have been tested in our laboratories and these values are; It may vary depending on the quality, quantity, temperature of the material to be cooked and the mains voltage used.

4.5 FOR STEAM FUNCTION

Foods	Function	Temp. (°C)	Shelf Number	Water Amount (ml)	Time to add water (min)	Cooking Time (Approximately) (min)	Amount (Approximately) (g)
Bread	Fan Function + Steam	180-200	2-3	200	Before starting the oven.	30-50	820
Baked pasta		200	3	200		30-40	1500
Pastry		180	3	200		30-40	500
Potato		200	3	150		40-50	500
Chicken		200-220	3	300		60-70	2000
Steak		180	3	300		50-60	1000



Important: The temperatures and times in the cooking table above have been tested in our laboratories and these values are; It may vary depending on the quality, quantity, temperature of the material to be cooked and the mains voltage used.



Important: Do not add water to the water tank when the oven is hot.



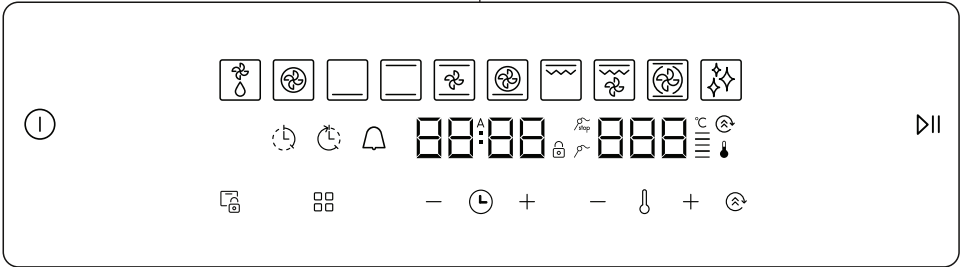
Important: Steam cooking is performed only in the functions specified in the manual.



Important: The capacity of the cavity located at the base of the oven is 300 ml maximum. Do not add more than 300ml.

- The water poured into the bottom of the oven creates hot steam during cooking, allowing you to get better cooking results from your food.
- While steaming reduces moisture loss in meat type foods, it makes the inside of the food more juicy and crispier on the outside, and in the pastry it makes the outside of the food more fluffy, crispy and voluminous.

4.6 USE OF THE FULL TOUCH
CONTROL TIMER



Function Description							
	On/Off		Faster Grilling Function		Auto Cooking		Meat Probe Stop
	Defrost		Double Grill + Fan Function		Temperature Bar		Meat Probe
	Turbo Function		Eco Turbo Function		Thermostat		Cooking Time
	Bottom Function		Cleaning Function		Minus		Cooking End Time
	Static Function		Temperature Display		Plus		Minute Minder
	Fan Function		Time Display		Key Lock		Boost
	Pizza Function		Mode		Play/Pause		Function Menu
	Door Lock						

The appliance is operated using touch control sensors. The functions are controlled by touching the sensor fields.

When you are using the controls, make sure that you touch the sensor field correctly. If your touch is too flat or too small the sensors will not operate correctly.

The cooling fan will switch on automatically in order to keep the surfaces of the appliance cool. The fan will continue to run until it automatically switches off, even after the oven has been switched off.

The control unit will switch off after 5 minutes if no function is selected or changed.

Oven Function Selection

Touch the ON/OFF sensor for 2 seconds to switch the control unit on. The oven will enter “WAIT” mode. Defrost function

comes as a default on “WAIT” mode. However, unless the **PLAY/PAUSE** sensor is pressed, the function will not start.

During this mode, you will be able to select the desired cooking functions, adjust the temperature, activate the “**BOOST**” function, as well as adjust the cooking time, end time, Minute Minder timer and the time of day.

During “WAIT” mode, the desired cooking function can be selected by touching the sensor button. Each touch on the sensor will change the oven function, as shown below (some of these cooking functions may not be present in your cooker model):

Defrost → Turbo → Bottom→Bottom and Top →Bottom and Top with Fan →Pizza → Faster Grilling (with/without turnspit) → Double Grill with Fan (with/without turnspit)

→ Eco Turbo → Vap clean

The operated heaters related to the selected function will be displayed.

When a cooking function is selected using the  sensor, the previously selected temperature value will show on the Temperature display. This can be adjusted using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons on the side of the temperature button. The temperature can be adjusted within the range of 50°C to 275°C.

After the desired function, temperature and time have been selected, touch the **PLAY/PAUSE** sensor to start the oven function operation.



Temperature can be adjusted within the range of 50°C to 320°C in Pizza function.

Adjusting the Time of Day

When the oven has been installed, the time of day must be set according to the following instructions.

Touch the **ON/OFF** sensor to switch the oven on and enter **"WAIT"** mode. During this mode, touch the **MODE**() sensor button for 5 seconds until the day time is selected. The symbol for the time will illuminate on the left side and you can adjust it using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons on the side of the **MODE**() button. To complete the time adjustment, touch the **MODE**() sensor once again or do not touch any button for 5 seconds.

The time will only have to be set again if the appliance is disconnected from the power supply for a long period of time.

Adjusting the Minute Minder

Touch the **MODE**() sensor until the Minute Minder symbol illuminates on the Time display and **"00:00"** appears. Adjust the desired time period for the warning signal using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons while the symbol is flashing. When you have completed the adjustment, do not press any buttons for a few seconds, then the Minute Minder timer will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound, and the Minute Minder symbol and **"00:00"** will flash on the Time display. Press any button to stop the audible warning and the symbol will disappear.

Adjusting the Cooking Time

The cooking time can be adjusted during **"WAIT"** mode or during **"OPERATING"** mode.

This function helps you to cook for a fixed period of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then select the desired cooking function and the temperature. Touch the **MODE**() sensor button until you see the cooking time symbol on the Time display. Set the required cooking period using the **PLUS** and **MINUS** sensors while the timer is in this position. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed and until the cooking time. When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the cooking time symbol will flash on the Time display. Touch any sensor on the control unit to end the sound.

Adjusting the Cooking End Time

This function is used to begin cooking after a certain period of time and for a specific duration of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then, select the desired cooking function and the temperature.

Touch the **MODE**() button until you see the cooking time symbol on the Time display. Set the required cooking period using the **PLUS** and **MINUS** sensor. When you have completed the adjustment the Cooking Time, touch the **MODE**() sensor button until you see the Cooking End Time symbol on the Time display. The time of day and the Cooking End Time symbol will flash. Set the required finish time using the **PLUS** and **MINUS** sensors. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed and until the Cooking End Time symbol remains illuminated.

The oven will calculate the operating time by deducting the cooking period from the set finishing time, at which it will stop operating. The timer will give an audible warning and the cooking time symbol will flash. Touching any button on the timer will end the audible warning.



The cooking end time cannot be set when the grill functions are activated. If the cooking end time was set before activating the grill functions, the cooking end time will be canceled after the grill functions are selected.

Sound Adjustment

To change the warning signal sound, while the time display shows the time of day, press and hold the **THERMOSTAT**() sensor button for 5 seconds until there is

an audible signal sound. After that, different signal sound will be heard each time the **PLUS** and **MINUS** buttons next to the thermostat button are pressed. There are five different types of signal sounds. If "off" is selected, all sounds will be turned off except alarm and error sounds. Select the sound you want and any other do not press a button. After a short time the selected beep will be recorded.

Boost Function

This function is used to shorten the preheating time. You can preheat in Turbo, Fan, Static or Pizza functions. In order to preheat, it is sufficient to press the **BOOST** (⊕) sensor after selecting the desired cooking function.

Use this function to heat the oven the desired temperature as quickly as possible. This mode is not appropriate for cooking.

Key Lock Function

The key lock is controlled using the **PLUS/MINUS** buttons around the **MODE**(⌚) symbol.

The key lock is used to avoid unintentional changes to oven settings. To activate the key lock, touch the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons for 2 seconds until you see Key Lock symbol on the display. To deactivate the key lock, touch the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons

for 2 seconds until the key lock symbol disappears from the display.

While the key lock is active, only the power button will be usable, all other buttons will remain locked. If there is no oven activity for 6 hours while the oven is operating, the oven will automatically switch off.

Door Lock

When the **DOOR LOCK** (🔒) button is pressed for 3 seconds, the door lock will be activated.

Press the **DOOR LOCK** (🔒) button again for 3 seconds to unlock the door .

"**Lock**" appears on the screen for 5 seconds while the pyrolytic door lock is activated. If the door lock is active, "**Lock**" appears on the screen for 5 seconds, time of day for 5 seconds.

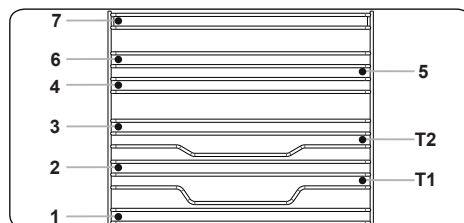
The door lock can not be controlled while in the pyrolytic function.

Mode	Electricity consumption	Time to switch into mode
Standby Mode	0,8 W	5 minutes

4.7 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

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



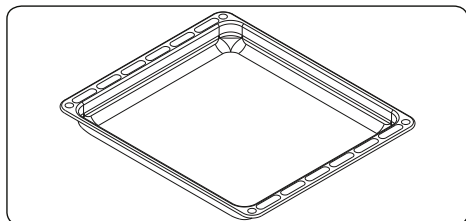
- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled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

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

The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

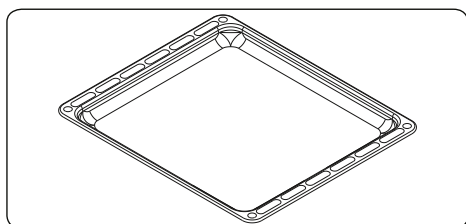
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



The Shallow Tray

The shallow tray is best used for baking pastries.

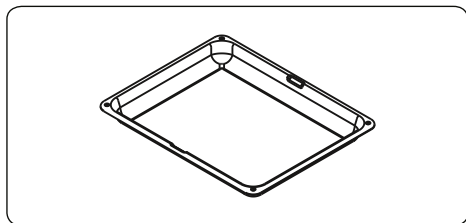
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



The Small Tray

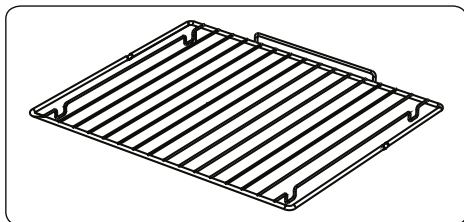
The small tray is best used for baking pastry.

Place the tray in the centre of a wire grid.



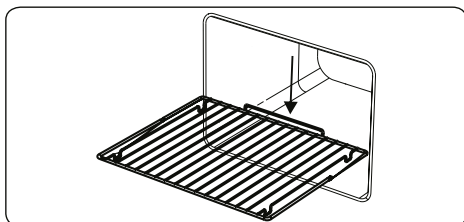
The Wire Grid

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



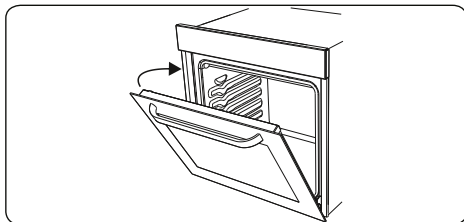
WARNING

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



Soft-Close Oven Door

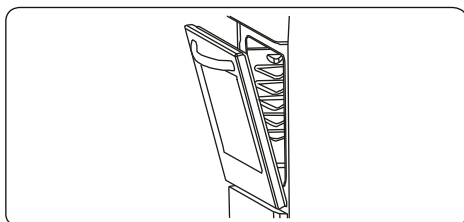
The oven door closes slowly by itself when it is released just before the closed position.



The Water Collector

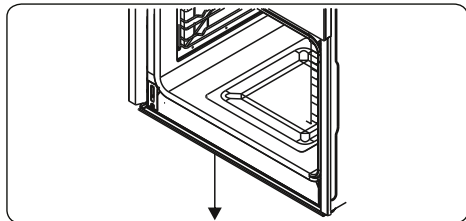
In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

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



Water will drip to the collector.

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



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

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

General Instructions

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

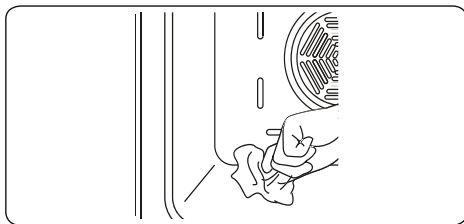
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

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

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

Cleaning the Inside of the Oven

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



Cleaning the Glass Parts

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

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

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

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

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

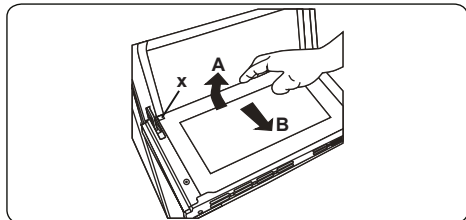
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

Removal of the Inner Glass

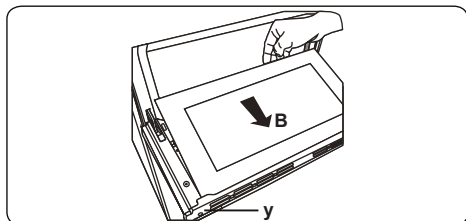
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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

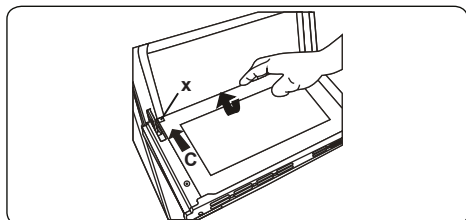


To replace the inner glass:

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



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

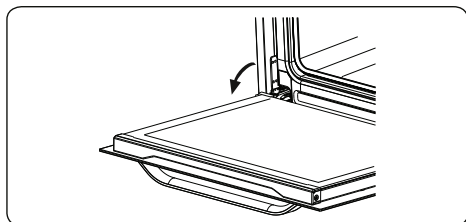


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

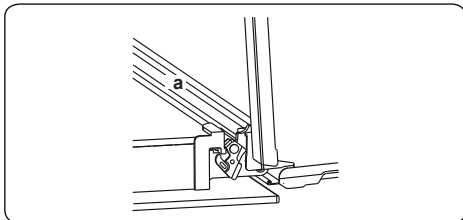
Removal of the Oven Door

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

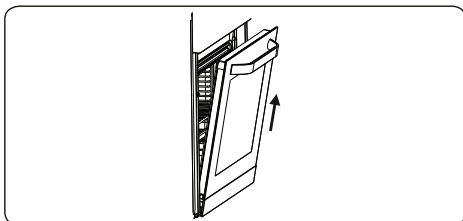
1. Open the oven door.



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

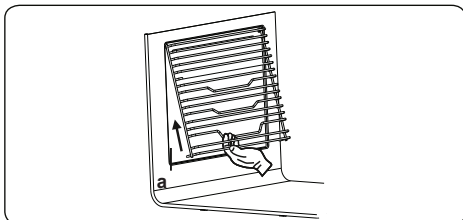


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

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



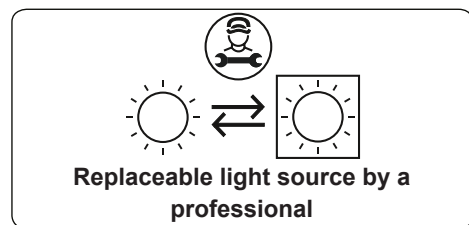
5.2 MAINTENANCE

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

Changing the Oven Lamp

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before changing the oven lamp.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14/G9).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



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

Cleaning and Maintenance after Steam Cooking

- Cavity which is located in the base of the oven must be cleaned after each steam cooking. If water remains on the oven bottom after each steam-assisted cooking, wipe the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled down. Otherwise, water remaining on the oven floor may cause limescale.

WARNING: It can be observe a limescale on the cavity which is located in the oven base after steam cooking. Limescale is the insoluble calcium and magnesium deposits that are left behind when hard water evaporates. Slightly off-white in colour, it

forms when water is heated or left standing. Therefore, in hard water areas, limescale is inevitable and normal. In order to avoid the limescale residue, it is recommended to use soft water. In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



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

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.
The cooling fan continues to operate after the oven is switched off.	Electronically-controlled oven fan automatically runs for a certain amount of time to cool the oven.	The fan switches off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
The oven has switched itself off.	Electronically-controlled ovens switch off automatically if no function is in operation.	The oven will switch itself off automatically to save energy if no other action is taken within a certain time frame after switching it on or after the end of a cooking programme.
If the door is opened during a fan-assisted function, the internal fan will stop.	Electronically-controlled ovens with a door switch will stop cooking if the oven door is opened.	It is a normal operation of the appliance, useful when cooking foods in order to avoid excessive heat escaping. When the door is closed, the oven will restart to normal operation.

6.2 TRANSPORT

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

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

Grazie per aver scelto questo prodotto.

Questo manuale utente contiene importanti informazioni sulla sicurezza e istruzioni sul funzionamento e la manutenzione del vostro apparecchio. Prima di utilizzare quest'ultimo, si prega di leggere attentamente questo manuale utente e di conservarlo per future consultazioni.

Icona	Didascalia	Descrizione
	PERICOLO	Rischio di lesioni gravi o morte
	RISCHIO DI FOLGORAZIONE ELETTRICA	Tensione pericolosa
	INCENDIO	Avvertenza; rischio di incendio / materiali infiammabili
	ATTENZIONE	Rischio di lesioni o danni materiali
	IMPORTANTE / NOTA	Informazioni sul corretto funzionamento del sistema

SOMMARIO

1.ISTRUZIONI DI SICUREZZA	3
1.1. Avvertenze generali di sicurezza	3
1.2. Per la cottura a vapore	6
1.3. Avvertenze per l'installazione	7
1.4. Precauzioni durante l'uso	8
1.5. Precauzioni per la pulizia e la manutenzione	9
2.INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO.....	12
2.1. Istruzioni per l'installatore	12
2.2. Installazione del forno.....	12
2.3. Collegamento elettrico e sicurezza.....	14
3.CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	15
4.USO DEL PRODOTTO.....	16
4.1. Funzioni del forno	16
4.2. Tabella di cottura con funzione Eco Turbo.....	17
4.3. Tabella di cottura	18
4.4. COTTURA PIZZA	19
4.5. Per la funzione vapore.....	20
4.6. Uso del timer di comando Full Touch	21
4.7. Accessori	23
5.PULIZIA E MANUTENZIONE	25
5.1. Pulizia	25
5.2. Manutenzione	27
6.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO	28
6.1. Risoluzione dei problemi	28
6.2. Trasporto	29

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e tenerle in un luogo adatto per riferimento quando necessario.
- Questo manuale è stato preparato per più di un modello, quindi il vostro apparecchio potrebbe non avere alcune delle funzioni descritte all'interno. Per questo motivo, è importante prestare particolare attenzione a tutte le illustrazioni durante la lettura del manuale utente.

1.1. AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.

 **PERICOLO:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano estremamente caldi durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini, a meno che non siano continuamente sorvegliati.

  **PERICOLO:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

  **PERICOLO:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- L'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo esterno.

- Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Durante il normale utilizzo, anche per brevi periodi, le maniglie potrebbero riscaldarsi.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne abrasive per pulire le superfici del forno. Questi possono graffiare le superfici e provocare la rottura del vetro dello sportello o danni alle superfici stesse.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.

 **PERICOLO:** Per evitare la possibilità di scosse elettriche, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.

 **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono essere calde durante la cottura o la grigliatura. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio quando è in uso.

- Prima delle operazioni di pulizia pirolitica rimuovere eventuali residui di cibo in eccesso, ripiani del forno, supporti per i ripiani, ripiani a griglia metallica e tutti gli accessori.
- Il vostro apparecchio è prodotto in conformità con tutti gli standard e le normative locali e internazionali applicabili.
- I lavori di installazione devono essere eseguiti da personale qualificato mentre i lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato. Interventi svolti da personale non in possesso di requisiti indicati possono rendere pericoloso l'apparecchio. Non alterare o modificare in alcun modo le specifiche dell'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura e

pressione del gas o tensione e frequenza elettrica) e le specifiche dell'apparecchio siano compatibili. Le specifiche di questo apparecchio sono riportate sull'etichetta.

⚠ ATTENZIONE: Questo apparecchio è progettato esclusivamente per la cottura di alimenti ed è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi o in qualsiasi altra applicazione, ad esempio per uso non domestico, in un ambiente commerciale o per riscaldare una stanza. Utilizzi differenti o l'uso commerciale invalideranno la garanzia.

- Non utilizzare le maniglie degli sportelli del forno per sollevare o spostare l'apparecchio.
- Sono state prese tutte le precauzioni possibili per garantire la vostra sicurezza. Prestare attenzione durante la pulizia del vetro poiché potrebbe rompersi o graffiarsi. Evitare di colpire o battere il vetro con gli accessori o con altri oggetti.
- Un cavo di alimentazione o una spina danneggiati possono provocare un incendio o una folgorazione. Se danneggiati, devono essere sostituiti. Ciò deve essere eseguito solo da personale qualificato.
- Non lasciare che i bambini si arrampichino sullo sportello del forno o si siedano su di esso quando è aperto.
- Tenere lontani bambini e animali da questo apparecchio.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze di eventuali errori causati da fattori sui quali non ha controllo. Inoltre il produttore non assicura la validità e correttezza delle informazioni fornite se al software e all'apparecchiatura citati in questo manuale sono

- state apportate modifiche da parte di terze persone.
- Nell'impegno di migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti, il produttore si riserva la facoltà di variare in qualsiasi momento le informazioni del presente manuale.
 - Nel caso il significato di una o più informazioni di questo manuale non fosse comprensibile, l'utente deve contattare il rivenditore o il produttore per i chiarimenti necessari prima di effettuare qualsiasi operazione.

1.2. PER LA COTTURA A VAPORE

- L'acqua deve essere versata nella cavità che si trova nella base del forno prima di metterlo in funzione.
- Non aggiungere acqua alla cavità che si trova nella base del forno quando il forno è caldo.
- Quando si apre lo sportello del forno, il vapore può fuoriuscire dall'interno. Prestare attenzione all'apertura dello sportello del forno per evitare il rischio di scottature.
- A causa della cottura a vapore, l'umidità può rimanere nel forno. Poiché l'umidità può causare corrosione, assicurarsi che l'interno del forno si asciughi dopo la cottura.

 Utilizzare l'acqua dolce nel forno per la cottura a vapore. Non utilizzare alcool infiammabile o soluzioni di particelle solide al posto dell'acqua.

- Non utilizzare liquidi diversi dall'acqua.
- Non utilizzare acqua calda.
- Utilizzare stoviglie inossidabili per la cottura a vapore.
- Al termine di ogni cottura a vapore, se rimane dell'acqua nella cavità che si trova nella base del

forno, occorre pulirla e non utilizzarla per la cottura successiva.

 Il calcare è il deposito insolubile di calcio e magnesio che si forma quando l'acqua dura evapora. Di colore leggermente bianco sporco, si forma quando l'acqua viene riscaldata o lasciata ferma. Pertanto, nelle zone con acqua dura, il calcare è inevitabile e normale. Si consiglia di utilizzare acqua dolce per evitare la formazione di residui di calcare in eccesso sulla cavità che si trova alla base del forno.

- La cavità situata nella base del forno deve essere pulita dopo ogni cottura a vapore. Se dopo ogni cottura a vapore rimane dell'acqua sul fondo del forno, pulirla con un panno asciutto dopo che il forno si è raffreddato. In caso contrario, l'acqua che rimane sul piano del forno può causare la formazione di calcare.

1.3. AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

- Non utilizzare l'apparecchio prima che sia completamente installato.
- L'apparecchio deve essere installato da personale qualificato. Il produttore non è responsabile per eventuali danni che potrebbero essere causati da difetti di posizionamento e installazione da parte di personale non qualificato.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di difetti, non utilizzare l'apparecchio e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato. I materiali utilizzati per l'imballaggio (nylon, graffette, polistirolo, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini e devono essere raccolti e rimossi immediatamente.

- Proteggere l'apparecchio dagli agenti atmosferici. Non esporlo a sole, pioggia, neve, polvere o umidità eccessiva.
- I materiali intorno all'apparecchio (per esempio i mobili) devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 100° C.
- Prestare attenzione durante il trasporto del prodotto poiché è pesante. È necessario valutare il numero di persone e le attrezzature necessarie. Indossare sempre guanti protettivi.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro a una porta decorativa, per impedire il surriscaldamento.

1.4. PRECAUZIONI DURANTE L'USO

- Quando si usa il forno per la prima volta, si potrebbe notare un leggero odore. Questo è perfettamente normale ed è causato dai materiali isolanti sugli elementi riscaldanti. Prima di utilizzare il forno per la prima volta, suggeriamo di lasciarlo vuoto e impostarlo alla massima temperatura per 45 minuti. Assicurarsi che l'ambiente in cui è installato il prodotto sia ben ventilato.
- Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante o dopo la cottura. Il vapore caldo che fuoriesce dal forno può provocare ustioni.
- Non collocare materiali infiammabili o combustibili vicino o nell'apparecchio mentre è in funzione.
- Utilizzare sempre guanti da forno per estrarre e inserire il cibo nel forno.
- In nessun caso il forno deve essere rivestito con fogli di alluminio: potrebbe verificarsi surriscaldamento.
- Non posizionare piatti o teglie direttamente sulla

base del forno durante la cottura. La base si scalda molto e si rischia di danneggiare gli oggetti.



Non lasciare incustodito l'apparecchio quando si cucina con oli o grassi. Questi possono prendere fuoco in condizioni di riscaldamento eccessivo. Non versare MAI acqua sulle fiamme causate da olio o grassi.

- Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, spegnere l'interruttore generale di alimentazione.
- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchio siano sempre nella posizione "0" (arresto) quando l'apparecchio non è in uso.
- I vassoi si inclinano quando vengono estratti. Fare attenzione a non versare o lasciare cadere cibi caldi quando vengono rimossi dal forno.
- Non collocare nulla sullo sportello del forno quando è aperto. Questo potrebbe sbilanciare il forno o danneggiare lo sportello.
- Non appendere asciugamani, strofinacci o panni sull'apparecchio o sulle sue maniglie.

1.5. PRECAUZIONI PER LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione assicurarsi che l'alimentazione elettrica dell'apparecchio sia disattivata.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello dei comandi.
- Per mantenere l'efficienza e la sicurezza del vostro apparecchio, raccomandiamo di utilizzare sempre parti di ricambio originali e di contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato quando necessario.
- La cavità situata nella base del forno deve essere pulita dopo ogni cottura a vapore. Se dopo ogni

cottura a vapore rimane dell'acqua sul fondo del forno, pulirla con un panno asciutto dopo che il forno si è raffreddato. In caso contrario, l'acqua che rimane sul piano del forno può causare la formazione di calcare.

 Dopo la cottura a vapore, si può osservare la presenza di calcare sulla cavità che si trova nella base del forno. Il calcare è il deposito insolubile di calcio e magnesio che si forma quando l'acqua dura evapora. Di colore leggermente bianco sporco, si forma quando l'acqua viene riscaldata o lasciata ferma. Pertanto, nelle zone con acqua dura, il calcare è inevitabile e normale. Per evitare i residui di calcare, si consiglia di utilizzare acqua dolce. Per sciogliere il calcare che può formarsi sul pavimento del forno, dopo ogni 2 o 3 utilizzi versare 200-250 ml di aceto bianco con un rapporto di acidità non superiore al 6% sul pavimento del forno e attendere 30 minuti. Quindi pulirlo con un panno umido e bagnato.

- Non cercare di raschiare i residui di calcare che possono formarsi sul pavimento del forno. In caso contrario, il pavimento del forno potrebbe danneggiarsi.

Dichiarazione di conformità CE

 Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni e i Regolamenti Europei applicabili nonché i requisiti elencati nelle norme alle quali si fa riferimento.

Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solo per utilizzo come cucina domestica. Qualsiasi altro uso (come il riscaldamento di una stanza) è improprio e pericoloso.

 Le istruzioni operative si riferiscono a diversi modelli. Si potrebbero notare differenze tra queste

istruzioni e il modello in vostro possesso.

Smaltimento del vecchio prodotto



Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione indica che il dispositivo non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici, ma richiede una raccolta differenziata. Puoi smaltire il dispositivo gratuitamente presso il tuo sistema locale di raccolta e restituzione dei rifiuti. Gli indirizzi possono essere ottenuti dalla circoscrizione comunale competente o dal governo locale. In alternativa, puoi restituire gratuitamente piccoli rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) con una lunghezza del bordo fino a 25 cm a qualsiasi rivenditore con un'area di vendita relativa alle apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE) di almeno 400 m². I RAEE più grandi possono essere restituiti gratuitamente al rispettivo rivenditore al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto dello stesso tipo. Per quanto riguarda le modalità di ritiro dei RAEE in caso di spedizione del prodotto appena acquistato, contatta il tuo rivenditore.

I RAEE restituiti possono essere preparati per il riciclaggio per ridurre gli sprechi e risparmiare risorse. Nota che il dispositivo può contenere sostanze dannose per l'ambiente e la salute umana se non utilizzato secondo gli standard di protezione ambientale. La raccolta differenziata e il riciclaggio dei RAEE aiutano a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Se possibile, rimuovi tutte le batterie e gli accumulatori nonché tutte le lampade rimovibili prima di smaltire il dispositivo. Trova il tipo e il metodo di rimozione sicura della batteria o dell'accumulatore nel manuale

dell'utente fornito dal produttore o dal rivenditore del dispositivo.

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

! PERICOLO: questo apparecchio deve essere installato dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e in conformità con le normative locali vigenti.

- L'installazione non corretta può causare danni e lesioni per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità e invalidare la garanzia.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (tensione e frequenza elettrica) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni relative alla regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta.
- Devono essere rispettate le leggi, le ordinanze, le direttive e le norme vigenti nel paese di utilizzo (norme di sicurezza, riciclaggio appropriato in conformità alle normative, ecc.).
- Se il prodotto contiene guide scaffale amovibili (rastrelliere metalliche) e il manuale utente include ricette quali yogurt, le rastrelliere metalliche devono essere rimosse e il forno azionato nella modalità di cottura definita. Informazioni sulla rimozione dello scaffale metallico sono incluse nella sezione PULIZIA E MANUTENZIONE.

2.1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Istruzioni generali

- Dopo aver rimosso il materiale di imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Se si sospetta un qualsiasi danno, non utilizzarlo e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato o un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili o combustibili nelle

immediate vicinanze, come tende, olio, panni ecc. che potrebbero incendiarsi.

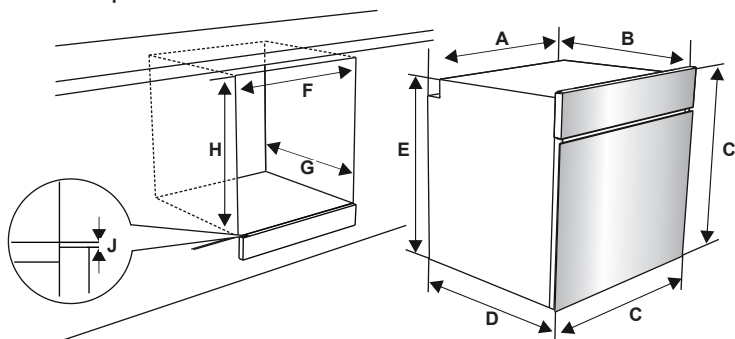
- Il piano di lavoro e i mobili che circondano l'apparecchio devono essere realizzati con materiali resistenti a temperature superiori a 100° C.
- L'apparecchio non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.

2.2. INSTALLAZIONE DEL FORNO

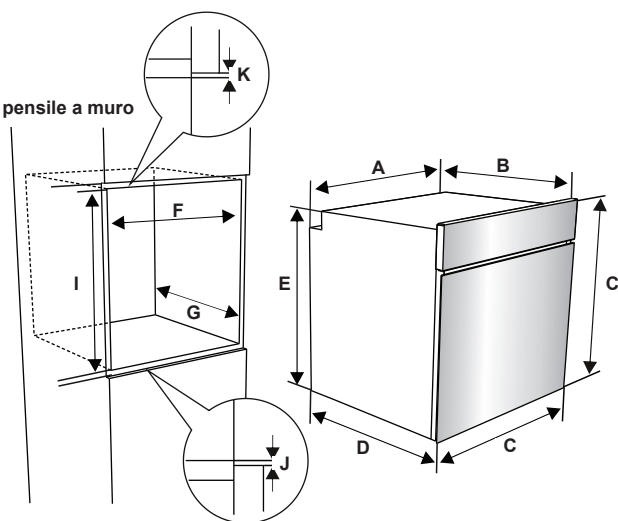
L'apparecchio viene fornito con kit di installazione e può essere installato sotto un piano di lavoro di dimensioni appropriate. Di seguito sono riportate le dimensioni per l'installazione del forno.

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

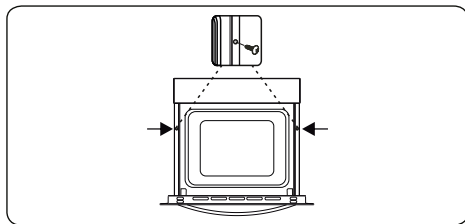
Installazione sotto un piano di lavoro



Installazione in un pensile a muro



- Dopo aver effettuato i collegamenti elettrici, inserire il forno nel mobile spingendolo in avanti. Aprire lo sportello del forno e inserire 2 viti nei fori posti sul telaio del forno. Quando il telaio dell'apparecchio si trova a contatto con la superficie in legno del mobile, stringere le viti.



2.3. COLLEGAMENTO ELETTRICO E SICUREZZA

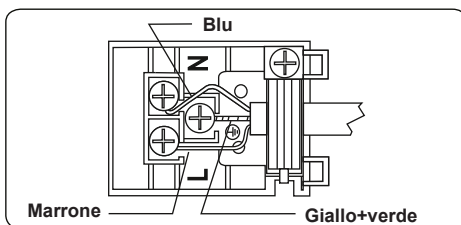
! PERICOLO: Il collegamento elettrico di questo apparecchio deve essere eseguito da un tecnico autorizzato o da un elettricista qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e nel rispetto delle normative locali vigenti.

! PERICOLO: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario verificare la tensione nominale dell'apparecchio (stampigliata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio) per verificare la corrispondenza alla tensione di rete disponibile, e il cablaggio elettrico di rete deve essere in grado di gestire la potenza dell'apparecchio (indicata anch'essa sulla targhetta identificativa).
- Durante l'installazione, assicurarsi che vengano utilizzati cavi isolati. Una connessione errata potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, questo deve essere effettuato da personale qualificato.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio e non deve essere piegato o compresso. In caso contrario, il cavo potrebbe danneggiarsi causando un cortocircuito.
- Se l'apparecchio non è collegato alla rete tramite una spina, è necessario utilizzare un morsetto connettore (con una distanza dei contatti di almeno 3 mm) per soddisfare le norme di sicurezza.
- L'apparecchio è progettato per una tensione di rete di 220-240V. Nel

caso la tensione di rete fosse diversa, contattare il servizio di assistenza autorizzato o un elettricista qualificato.

- Il cavo di alimentazione (H05VV-F) deve essere sufficientemente lungo da poter essere collegato all'apparecchio, anche quando questo si trova fuori, al di fronte del suo alloggiamento.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.
- Fissare il cavo di alimentazione nel fermacavo e quindi chiudere il coperchio.
- I collegamenti della morsettiera sono riportati sulla morsettiera stessa.

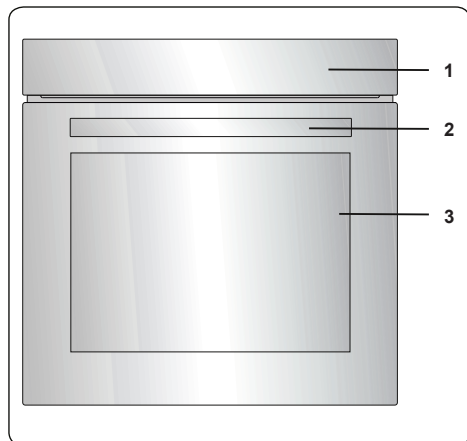


3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO



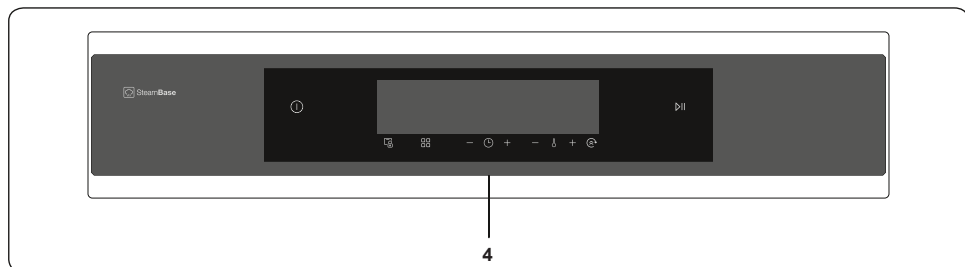
Importante: le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

Elenco delle parti



1. Pannello dei comandi
2. Maniglia dello sportello forno
3. Sportello forno

Pannello dei comandi



4. Timer

4. USO DEL PRODOTTO

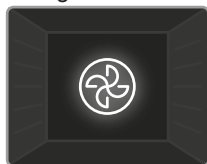
4.1. FUNZIONI DEL FORNO

* Le funzioni del forno possono differire a seconda del modello del prodotto.



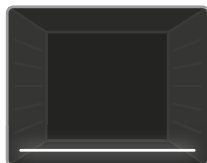
Funzione sbrinamento: Le luci di avviso del forno si accendono e la ventola entra in funzione. Per utilizzare la funzione di scongelamento,

collocare l'alimento congelato nel forno su un ripiano nel terzo slot dal basso. Si consiglia di posizionare un vassoio da forno sotto il cibo in scongelamento al fine di raccogliere l'acqua accumulata in seguito allo scioglimento del ghiaccio. Questa funzione non cuoce il cibo, consente solo lo scongelamento.



Funzione turbo: Il termostato del forno e le luci di avviso si accendono e l'elemento di riscaldamento ad anello e la ventola

entrano in funzione. La funzione turbo disperde in modo uniforme il calore nel forno al fine di ottenere una cottura uniforme delle pietanze su tutte le rastrelliere. Si consiglia un pre-riscaldamento del forno di circa 10 minuti.



Funzione di riscaldamento inferiore: Il termostato del forno e le luci di avviso si accendono, l'elemento di riscaldamento inferiore entra in funzione. La

funzione di riscaldamento inferiore è ideale per riscaldare la pizza, il calore sale dal fondo del forno e riscalda il cibo. Questa funzione è adatta al riscaldamento degli alimenti, piuttosto che alla cottura.



Funzione di cottura statica: Il termostato del forno e le luci di avviso si accendono, gli elementi di riscaldamento superiore e inferiore entrano in funzione. La

funzione di cottura statica emette calore, garantendo una cottura uniforme delle

pietanze. Ciò è ideale per la cottura di dolci, torte, pasta al forno, lasagne e pizza. Con questa funzione, si consiglia il pre-riscaldamento del forno per 10 minuti e di utilizzare un ripiano per volta.



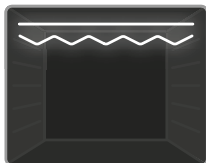
Funzione ventola: Il termostato del forno e le luci di avviso si accendono, gli elementi di riscaldamento superiore e inferiore e

la ventola entrano in funzione. Questa funzione è adatta alla cottura di dolci. La cottura viene eseguita da elementi di riscaldamento inferiore e superiore all'interno del forno e dalla ventola che provvede alla circolazione dell'aria, che conferirà un lieve effetto grill al cibo. Si consiglia un pre-riscaldamento del forno di circa 10 minuti. La funzione ventola e riscaldamento inferiore è ideale per la cottura uniforme di pietanze come la pizza in tempi brevi. Mentre la ventola disperde in modo uniforme il calore del forno, l'elemento di riscaldamento inferiore assicura la cottura della pietanza.



Funzione pizza: Il termostato del forno e le luci di avviso si accendono e gli elementi di riscaldamento inferiori ad anello e la ventola

entrano in funzione. La funzione ventola è ideale per la cottura di pietanze come la pizza in tempi brevi. Mentre la ventola disperde in modo uniforme il calore del forno, l'elemento di riscaldamento inferiore assicura la cottura della pietanza.

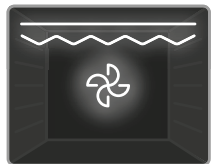


Funzione grill più rapida: Il termostato del forno e le luci di avviso si accendono e il grill e gli elementi riscaldanti superiori entrano in funzione. La

funzione è utilizzata per grigliare cibi più rapidamente e per coprire una superficie più grande, come la grigliatura di carni. Utilizzare i ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con dell'olio per impedire l'adesione del cibo e collocare il cibo al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio sotto per raccogliere le gocce di olio o il grasso. Si consiglia un pre-riscaldamento del forno di

circa 10 minuti.

! Avvertenza: Durante la cottura con grill, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°.



Funzione di grill e ventola doppia: Il termostato del forno e le luci di avviso si accendono, il grill, gli elementi di riscaldamento

superiore e la ventola entrano in funzione. La funzione è utilizzata per grigliare cibi più spessi più rapidamente e per coprire una superficie più grande. Sia gli elementi di riscaldamento superiore che il grill vengono azionati con la ventola per garantire una cottura uniforme. Utilizzare i ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con dell'olio per impedire l'adesione del cibo e collocare il cibo al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio sotto per raccogliere le gocce di olio o il grasso. Si consiglia un pre-riscaldamento del forno di circa 10 minuti.

! Avvertenza: Durante la cottura con grill, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°.



Funzione eco turbo:

Per risparmiare energia è possibile utilizzare questa funzione invece di cucinare con la funzione turbo.

Tuttavia, il tempo di cottura sarà più lungo. Esaminare la tabella di cottura per ottenere i migliori risultati di cottura che si possono ottenere con questa funzione.

! Avvertenza: Lo sportello del forno non deve essere aperto finché il cibo non è completamente cotto.



Funzione di pulizia pirolitica:

Questa funzione consente di pulire accuratamente la parte interna del forno.

! Avvertenza: Prima di attivare la funzione di pulizia pirolitica, rimuovere lo sversamento eccessivo e accertarsi che il forno sia vuoto. Non lasciare nulla

all'interno della cavità del forno, per evitare danni.

- Prima di attivare la funzione di pulizia pirolitica, rimuovere i ripiani del forno e i supporti dei ripiani (se disponibili) e assicurarsi che la porta del forno sia chiusa.
- La porta del forno sarà bloccata all'avvio della funzione pirolitica.
- Quando la funzione di pulizia pirolitica è attiva, si consiglia di non utilizzare il piano cottura se è montato sul forno. Ciò potrebbe causare il surriscaldamento e danni ad entrambi gli apparecchi.
- Durante il ciclo di pulizia pirolitica la porta del forno diventa incandescente. Tenere lontani i bambini finché non si è raffreddato.
- Al termine del processo di pulizia pirolitica, il display mostra l'ora del giorno.



VapClean:

Imposta il tuo forno sulla funzione che include il simbolo della pulizia con vapore (Modalità inferiore, inferiore+ventola, Turbo o superiore+inferiore - potrebbe variare a seconda del modello) a 90°C per attivare la funzione VapClean. Versa 200-250ml di acqua nel vassoio. In alcuni modelli c'è una cavità che è posizionata alla base del forno. In questi modelli versa 200-250ml di acqua in questa cavità. Avvia il forno e la funzione VapClean impiegherà circa 30-60 minuti a preparare il tuo forno per una pulizia facile.

4.2. TABELLA DI COTTURA CON FUNZIONE ECO TURBO

Utilizzare la tabella seguente quando si cucina con la funzione Eco Turbo.

Funzione	Piatti			
Eco turbo	Torte in stampo	3	160	60-70 min.

Suggerimenti per la cottura con funzione Eco Turbo

- Non preriscaldare durante la cottura con la funzione Eco Turbo.

- Non modificare la temperatura dopo l'inizio della cottura e non aprire la porta del forno durante la cottura.
- Le temperature e i tempi riportati nella tabella di cottura sopra sono stati testati nei nostri laboratori e questi valori possono variare a seconda della qualità, della quantità, della temperatura del materiale da cuocere e del tipo di gas utilizzato.

4.3. TABELLA DI COTTURA

Funzione	Alimento			 min.
Statico	Sfoglia	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torte	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Biscotti	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stufato	2	175-200	40-50
	Pollo	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilato	Sfoglia	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Torte	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Biscotti	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stufato	2	175-200	40-50
	Pollo	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Sfoglia	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torte	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Biscotti	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stufato	2	175-200	40-50
Grigliatura	Polpette alla griglia	7	200	10-15
	Pollo	*	190	50-60
	Braciole	6 - 7	200	15-25
	Bistecche di manzo	6 - 7	200	15-25

*Se disponibile cuocere con lo spiedo per pollo arrosto.

4.4. COTTURA PIZZA

Tabella di cottura della pizza						
Attrezzi per la cottura della pizza	Tipo di pizza	Funzione forno	Temperatura (°C)	Numero ripiano	Pre-riscaldamento (minuti)*	Tempo di cottura approssimativo (minuti)
Pietra per la pizza	Pizza dalla crosta sottile	Superiore+ Inferiore+ Ventola	Max	1	25-35	2,5-3
Vassoio standard per il forno	Pizza dalla crosta sottile					3-3,5
Pietra per la pizza	Pizza dalla crosta doppia					2,5-3
Vassoio standard per il forno	Pizza dalla crosta doppia					3-3,5
Vassoio standard per il forno	Pizza congelata		210**	3	12-15	10-15



Avvertenze

- Mettere gli accessori per la cottura sul primo ripiano. Pre-riscaldare il forno alla temperatura massima (320°C) con gli accessori per la cottura (pietra per la pizza o vassoio da forno) all'interno
-  Assicurarsi che la pietra per la pizza o il vassoio da forno siano nel forno durante il pre-riscaldamento. Altrimenti il tempo di cottura sarà più lungo e la parte inferiore della pizza potrebbe non cuocere bene.
- Per una buona pizza la temperatura del forno deve essere impostata al massimo.
- La pasta per la pizza è preparata fresca in casa e se preparata sottile (spessore di circa 3-4 mm) si ottiene la migliore pizza possibile.
- Quando il pre-riscaldamento è completo, mettere la pizza sulla pietra per la pizza o il vassoio all'interno del forno con l'aiuto di una pala. Chiudere lo sportello appena possibile. Altrimenti il tempo di cottura della pizza sarà più lungo mentre la temperatura del forno diminuisce.
- Controllare costantemente il tempo di cottura, perché il processo di cottura è molto breve. Altrimenti la pizza potrebbe bruciare. Vedere lo schema di cottura per le informazioni sui tempi.

*Continuare il pre-riscaldamento finché il simbolo del termostato si spegne (circa 25-35 minuti) e si sente un avviso sonoro.

**Quando si cucina una pizza congelata, usare la temperatura e il tempo specificati sulla confezione dal produttore.



Le temperature e i tempi nella tabella di cottura sopra sono stati testati nei nostri laboratori e questi valori potrebbero variare in base a quantità, qualità, temperatura del materiale da cucinare e tensione di rete usata.

4.5. PER LA FUNZIONE VAPORE

Cibi	ritardato	Temp. (°C)	Numero ripiano	Quantità d'acqua (ml)	Tempo per aggiunta acqua (min.)	Tempo di cottura (circa) (min.)	Quantità (circa) (g)
Pane	Funzione ventola + vapore	180-200	2-3	200	Prima di accendere il forno.	30-50	820
Pasta al forno		200	3	200		30-40	1500
Pasta frolla		180	3	200		30-40	500
Patate		200	3	150		40-50	500
Pollo		200-220	3	300		60-70	2000
Bistecca		180	3	300		50-60	1000



Importante: Le temperature e i tempi nella tabella di cottura sopra sono stati testati nei nostri laboratori e questi valori potrebbero variare in base a quantità, qualità, temperatura del materiale da cucinare e tensione di rete usata.



Importante: Non aggiungere acqua al serbatoio dell'acqua quando il forno è caldo.



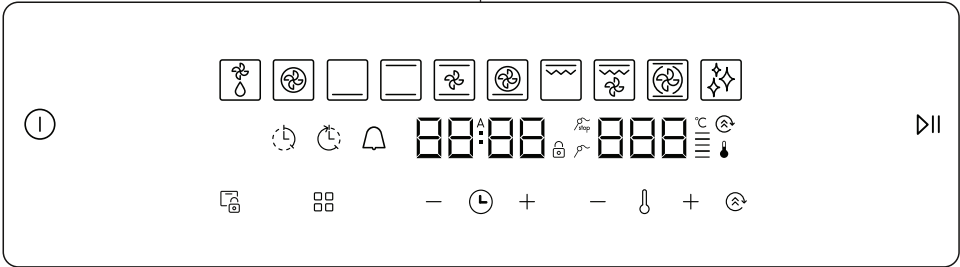
Importante: La cottura al vapore è eseguita solo con le funzioni specificate nel manuale.



Importante: La capacità della cavità situata alla base del forno è di massimo 300 ml. Non aggiungere più di 300 ml.

- L'acqua versata alla base del forno crea vapore bollente durante la cottura e consente di ottenere migliori risultati di cottura per gli alimenti.
- Il vapore riduce la perdita di umidità negli alimenti a base di carne, rende l'interno più succoso e l'esterno più croccante e per la pasticceria, l'esterno è più croccante e voluminoso.

4.6. USO DEL TIMER DI
COMANDO FULL TOUCH



Descrizione delle funzioni							
	Accensione/ spegnimento		Funzione grill più rapida		Cottura automatica		Arresto sonda carne
	Scongelamento		Funzione di grill e ventola doppia		Barra temperatura		Sonda carne
	Funzione turbo		Funzione eco turbo		Termostato		Tempo di cottura
	Funzione inferiore		Funzione pulizia		Meno		Tempo di fine cottura
	Funzione statica		Display temperatura		Più		Conta minuti
	Funzione ventola		Display tempo		Blocco chiave		Boost
	Funzione pizza		Modalità		Play/Pausa		Menu funzioni
	Blocco della porta						

L'apparecchio funziona con sensori di comando touch. Il controllo delle funzioni avviene tramite il tocco dei campi dei sensori.

Quando si usano i comandi, accertarsi di toccare correttamente il campo del sensore. Se il tocco è troppo lieve o su un campo troppo ridotto, i sensori non funzionano correttamente.

La ventola di raffreddamento si accende automaticamente per mantenere fresche le superfici dell'apparecchio. La ventola resta attiva fino allo spegnimento automatico, che può essere successivo allo spegnimento del forno.

Se non si seleziona o si modifica alcuna funzione, dopo 5 minuti l'unità di comando si spegne.

Scelta funzione forno

Toccare il sensore Accensione/spegnimento

per due secondi per accendere l'unità di comando. Il forno entra in modalità "ATTESA". La funzione di sbrinatorio è predefinita in modalità "ATTESA". Tuttavia, se non si preme il sensore di PLAY/PAUSA, la funzione non si avvia. In questa modalità, è possibile selezionare le funzioni di cottura desiderate, regolare la temperatura, attivare la funzione "BOOST", oltre a regolare il tempo di cottura, il tempo di fine cottura, il contaminuti e l'ora attuale.

In modalità "ATTESA" è possibile selezionare la funzione di cottura desiderata toccando il pulsante a sensore . A ogni tocco del sensore cambia la funzione del forno, come illustrato di seguito (alcune delle funzioni di cottura illustrate potrebbero non essere presenti nel modello acquistato):

Sbrinatorio → Turbo → Inferiore → Inferiore e superiore → Inferiore e superiore

con ventola → Pizza → Grigliata più veloce (con/senza girarrosto) → Doppia griglia con ventola (con/senza girarrosto) → Eco Turbo → Pulizia a vapore

Verranno visualizzati gli elementi di riscaldamento azionati relativi alla funzione selezionata.

Quando viene selezionata una funzione di cottura tramite il sensore , sul display della temperatura viene visualizzato il valore della temperatura precedentemente selezionato. È possibile regolare tale valore con i pulsanti del sensore **PIÙ** e **MENO**, posti lateralmente al pulsante della temperatura. La temperatura può essere regolata da 50 °C a 275 °C.

Dopo aver selezionato la funzione, la temperatura e l'ora desiderate, toccare il sensore **PLAY/PAUSA** per avviare il funzionamento del forno.



La temperatura può essere regolata nell'intervallo da 50°C a 320°C nella funzione Pizza.

Regolazione dell'ora attuale

Una volta installato il forno, è necessario regolare l'ora rispettando le istruzioni di seguito.

Toccare il sensore **ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO** per accendere il forno ed entrare in modalità **"ATTESA"**. In questa modalità, toccare il pulsante a sensore **MODALITÀ**  per 5 secondi fino a selezionare l'ora. Il simbolo dell'ora si accende sul lato sinistro e può essere regolato con i tasti sensore **PIÙ** e **MENO** a lato del pulsante **MODALITÀ** . Per completare la regolazione dell'ora, toccare nuovamente il sensore **MODALITÀ**  oppure non toccare alcun pulsante per 5 secondi.

L'ora dovrà essere impostata nuovamente solo in caso di disconnessione dell'apparecchio dalla corrente elettrica per un periodo prolungato.

Regolazione del contaminuti

Toccare il sensore **MODALITÀ**  fino a quando non si illumina il simbolo del contaminuti e sul display compare **"00:00"**. Regolare il tempo desiderato per l'attivazione del segnale di avviso tramite i pulsanti a sensore **PIÙ** e **MENO** mentre il simbolo lampeggia. Una volta completata la regolazione, non premere alcun pulsante per qualche secondo, quindi il contaminuti sarà impostato.

Quando il timer raggiunge lo zero, viene

emesso un avviso acustico e sul display lampeggia il simbolo del contaminuti e **"00:00"**. Con la pressione di qualsiasi pulsante si interrompe l'avviso acustico e il simbolo scompare dallo schermo.

Regolazione del tempo di cottura

È possibile regolare il tempo di cottura durante la modalità **"ATTESA"** o **"IN FUNZIONE"**.

Questa funzione consente di impostare la cottura per un determinato periodo di tempo. Preparare la pietanza da cuocere e inserirla nel forno. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura desiderate.

Toccare il pulsante del sensore **MODALITÀ**  fino a visualizzare il simbolo del tempo di cottura sul display dell'ora. Impostare il periodo di cottura richiesto tramite i sensori **PIÙ** e **MENO** con il timer in questa posizione. Una volta terminata la regolazione, attendere che venga visualizzata l'ora corrente e il tempo di cottura. Quando il timer raggiunge lo zero, il forno si spegne, viene emesso un avviso acustico e il simbolo del tempo di cottura lampeggia sul display dell'ora. Toccare qualsiasi sensore sull'unità di comando per disattivare l'avviso acustico.

Regolazione del tempo di fine cottura

Questa funzione è usata per cominciare a cucinare dopo un certo periodo di tempo e per una durata specifica. Preparare la pietanza da cuocere e inserirla nel forno. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura desiderate.

Toccare il pulsante **MODALITÀ**  fino a visualizzare il simbolo del tempo di cottura sul display dell'ora. Impostare il periodo di cottura richiesto tramite il sensore **PIÙ** e **MENO**. Una volta completata la regolazione del tempo di cottura, toccare il pulsante del sensore **MODALITÀ**  fino a visualizzare il simbolo del tempo di fine cottura sul display dell'ora. L'ora del giorno e il simbolo del tempo di fine cottura lampeggiano. Impostare il tempo di fine cottura desiderato utilizzando i sensori **PIÙ** e **MENO**. Una volta terminata la regolazione, attendere fino alla visualizzazione dell'ora e fino a quando il simbolo del tempo di fine cottura non resta acceso.

Il forno calcola il tempo di funzionamento detraendo il periodo di cottura dal tempo di fine impostato, raggiunto il quale interrompe il funzionamento. Il timer emette un avviso acustico e il simbolo del tempo di cottura

lampeggia. La pressione di qualsiasi pulsante del timer interrompe l'avviso acustico.



Il tempo di fine cottura non può essere impostato quando sono attivate le funzioni grill. Se l'ora di fine cottura è stata impostata prima di attivare le funzioni grill, l'ora di fine cottura verrà annullata dopo la selezione delle funzioni grill.

Regolazione suono

Per modificare il suono dell'avviso acustico, quando il display mostra l'ora, tenere premuto il pulsante a sensore

TERMOSTATO (🔥) per 5 secondi, fino all'emissione di un suono.

Successivamente, ogni volta che si premono i pulsanti **PIÙ** e **MENO** accanto al pulsante del termostato, si sentirà un segnale acustico diverso. Sono disponibili cinque diversi tipi di suoni. Se si seleziona "spento", tutti i suoni saranno disattivati, tranne quelli di allarme e di errore.

Selezionare il suono desiderato e qualsiasi altro non premere un tasto. Dopo un breve periodo di tempo, il segnale acustico selezionato verrà registrato.

Funzione Boost

Questa funzione è usata per abbreviare il tempo di pre-riscaldamento. È possibile preriscaldare nelle funzioni Turbo, Ventola, Statico o Pizza. Per preriscaldare è sufficiente premere il sensore **BOOST** (⚡) dopo aver selezionato la funzione di cottura desiderata.

Utilizzare questa funzione per riscaldare il forno fino alla temperatura desiderata più rapidamente possibile. Questa modalità non è appropriata per la cottura.

Funzione blocco tasti

Il blocco dei tasti si controlla con i pulsanti **PIÙ/MENO** attorno al simbolo **MODALITÀ** (🕒).

Il blocco tasti viene impiegato per evitare la modifica accidentale delle impostazioni del forno. Per attivare il blocco dei tasti, toccare i pulsanti sensore **PIÙ** e **MENO** per 2 secondi fino a visualizzare il simbolo del blocco dei tasti sul display. Per disattivare il blocco tasti, toccare i pulsanti del sensore **PIÙ** e **MENO**.

per 2 secondi finché il simbolo del blocco tasti non scompare dal display.

Quando il blocco tasti è attivo, è possibile utilizzare solo il pulsante di accensione, mentre tutti gli altri pulsanti sono bloccati. Dopo 6 ore di inattività del forno,

l'apparecchio si spegne automaticamente.

Blocco della porta

Premendo il pulsante **BLOCCO PORTE** (🔒) per 3 secondi, si attiva il blocco delle porte.

Premere nuovamente il pulsante **BLOCCO PORTA** (🔒) per 3 secondi per sbloccare la porta.

La scritta "**Blocco**" appare sullo schermo per 5 secondi mentre il blocco pirolitico della porta è attivato. Se il blocco della porta è attivo, sullo schermo appare "**Blocco**" per 5 secondi e l'ora del giorno per 5 secondi.

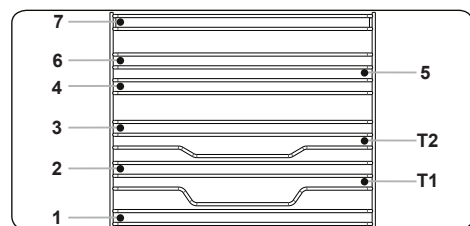
Il blocco della porta non può essere controllato durante la funzione pirolitica.

Modalità	Consumo di elettricità	Tempo necessario per passare in modalità
Modalità standby	0.8 W	5 minuti

4.7. ACCESSORI

Griglia Easyfix

Pulire gli accessori con cura usando acqua calda, detergente e un panno morbido pulito al primo utilizzo.



- Inserire l'accessorio nella corretta posizione all'interno del forno.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra la copertura della ventola e gli accessori.
- Fare attenzione a rimuovere stoviglie e/o accessori dal forno. I pasti caldi o gli accessori possono provocare ustioni.
- Gli accessori potrebbero deformarsi per il calore. Una volta che si sono raffreddati, riprenderanno il loro aspetto e le loro prestazioni originali.
- Vassoi e griglie possono essere posizionati in qualsiasi livello da 1 a 7.
- La guida telescopica può essere

posizionata nei livelli T1 e T2.

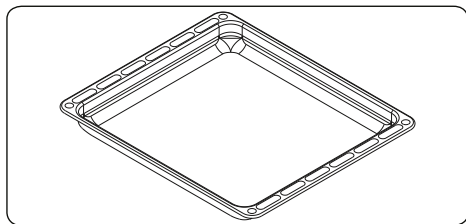
- Il livello 3 è consigliato per la cottura a singolo livello.
- Il livello T2 è consigliato per la cottura a singolo livello con guide telescopiche.
- Il livello 2 e il livello 4 sono consigliati per la cottura su doppio livello.
- La griglia girarrosto deve essere posizionata al livello 3.
- Il livello T2 viene usato per la griglia girarrosto con le guide telescopiche.

****Gli accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

Teglia fonda

La teglia fonda è la scelta migliore per cucinare stufati.

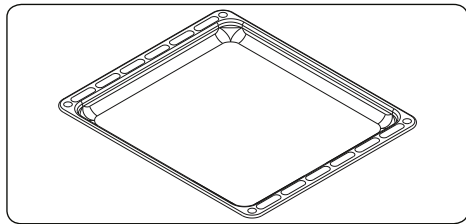
Inserire la teglia in qualsiasi guida e spingerla fino in fondo per assicurarsi che sia posizionata correttamente.



Teglia piatta

La teglia piatta è l'ideale per la pasticceria.

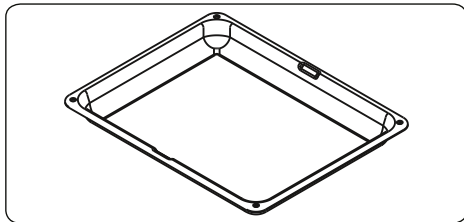
Inserire la teglia in qualsiasi guida e spingerla fino in fondo per assicurarsi che sia posizionata correttamente.



Teglia piccola

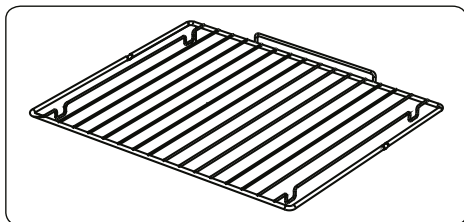
La teglia piccola è ideale per la pasticceria da forno.

Collocare la teglia al centro di una griglia metallica.



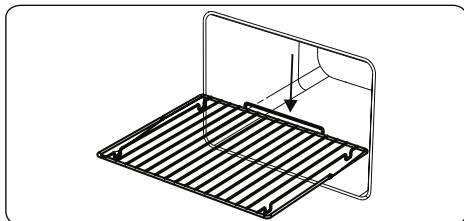
Griglia metallica

La griglia metallica è ideale per grigliare o per lavorare alimenti in contenitori adatti al forno.



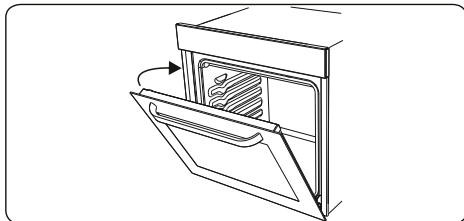
AVVERTENZA

Posizionare correttamente la griglia su qualsiasi guida corrispondente nella cavità del forno e spingerla fino in fondo.



Sportello del forno Soft-Close

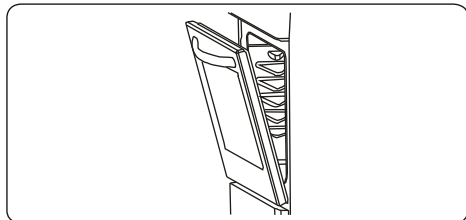
Lo sportello del forno si chiude lentamente da solo quando viene rilasciato poco prima della posizione di chiusura.



Raccoglitori dell'acqua

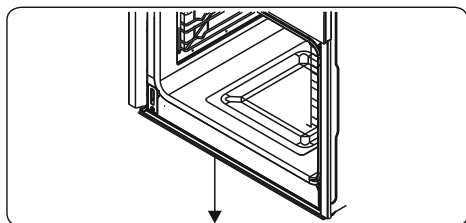
In alcuni casi, durante la cottura potrebbe apparire della condensa sul vetro interno dello sportello del forno. Questo non è un malfunzionamento del prodotto.

Aprire lo sportello del forno in posizione di grigliatura e lasciarlo in questa posizione per 20 secondi.



L'acqua gocciolerà verso il raccoglitore.

Raffreddare il forno e pulire l'interno dello sportello con un panno asciutto. Questa procedura deve essere eseguita regolarmente.



5. PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1. PULIZIA

! PERICOLO: prima di eseguire la pulizia, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Istruzioni generali

- Controllare se i prodotti per la pulizia sono appropriati e consigliati dal produttore prima dell'uso sull'apparecchio.
- Utilizzare detersivi in crema o liquidi che non contengano particelle. Non utilizzare creme caustiche (corrosive), polveri detersivi abrasive, pagliette metalliche o utensili duri poiché possono danneggiare le superfici della cucina.



Non utilizzare detersivi che contengono particelle in quanto

possono graffiare il vetro, le parti smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.

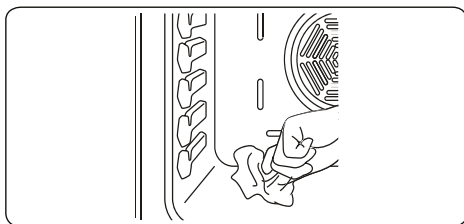
- In caso di versamento di liquidi, pulirli immediatamente per evitare che le parti si danneggino.



Non utilizzare pulitori a vapore per pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.

Pulizia dell'interno del forno

- Si consiglia di pulire l'interno dei forni smaltati mentre il forno è caldo.
- Dopo ogni utilizzo pulire il forno con un panno morbido imbevuto di acqua saponata. Pulire quindi nuovamente il forno con un panno umido e asciugarlo.
- Per pulire completamente il forno potrebbe essere necessario utilizzare occasionalmente un detersivo liquido.



Pulizia delle parti in vetro

- Pulire regolarmente le parti in vetro dell'apparecchio.
- Utilizzare un detersivo per vetri per pulire l'interno e l'esterno delle parti in vetro. Quindi sciacquarle e asciugarle accuratamente con un panno asciutto.

Pulizia delle parti in acciaio inossidabile (se disponibili)

- Pulire regolarmente le parti in acciaio inossidabile dell'apparecchio.
- Pulire le parti in acciaio inossidabile con un panno morbido imbevuto di sola acqua. Quindi asciugarle accuratamente con un panno asciutto.



Non pulire le parti in acciaio inossidabile mentre sono ancora calde a seguito della cottura.



Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sull'acciaio inossidabile.

Pulizia di superfici verniciate (se disponibile)

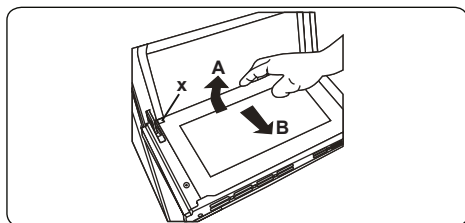
- Macchie di pomodoro, pasta di

pomodoro, ketchup, limone, derivati dell'olio, latte, alimenti zuccherini, bevande zuccherate e caffè devono essere pulite immediatamente con un panno imbevuto in acqua calda. Nel caso in cui tali macchie non siano pulite ma siano lasciate seccare sulle superfici su cui si trovano, **NON** devono essere sfregate con oggetti rigidi (oggetti a punta, pagliette di plastica e acciaio, spugne per piatti che potrebbero danneggiare la superficie) oppure agenti di pulizia contenenti alti livelli di alcool, prodotti per la rimozione delle macchie, sgrassanti, sostanze chimiche abrasive per superfici. In caso contrario, le superfici verniciate a polvere potrebbero subire corrosione e potrebbero crearsi delle macchie. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per danni causati dall'uso inappropriato di prodotti o metodi di pulizia.

Rimozione del vetro interno

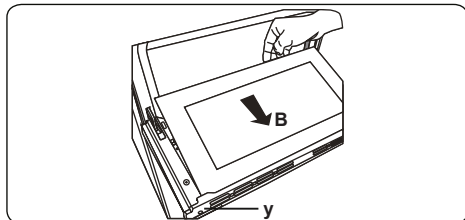
È necessario rimuovere il vetro dello sportello del forno prima di pulirlo come mostrato di seguito.

1. Spingere il vetro in direzione **B** e rilasciarlo dalla staffa di posizionamento (**x**). Estrarre il vetro in direzione **A**.

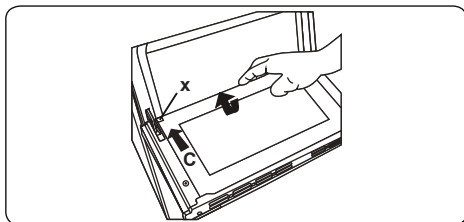


Per inserire il vetro interno:

2. Spingere il vetro verso e sotto la staffa di posizionamento (**y**), in direzione **B**.



3. Posizionare il vetro sotto la staffa di posizionamento (**x**) in direzione **C**.

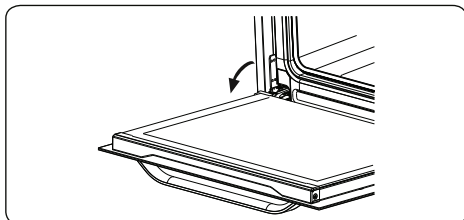


-  Se lo sportello del forno è a triplo vetro, il terzo strato di vetro può essere rimosso allo stesso modo del secondo strato di vetro.

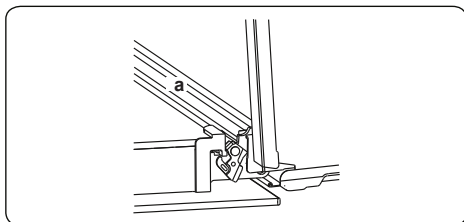
Rimozione dello sportello del forno

Prima di pulire il vetro dello sportello del forno, è necessario rimuovere lo sportello come mostrato di seguito.

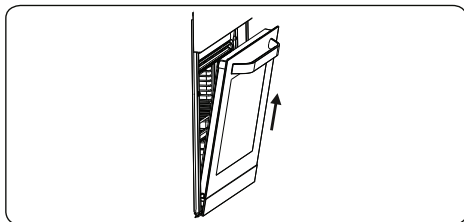
1. Aprire lo sportello del forno.



2. Aprire il fermo di bloccaggio (**a**) (con l'aiuto di un cacciavite) fino alla posizione finale.

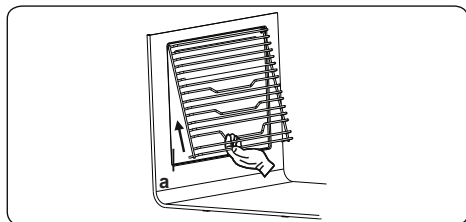


3. Chiudere lo sportello fino alla posizione di chiusura quasi completa, quindi rimuoverlo tirandolo verso di sé.



Rimozione della griglia metallica

Per rimuovere la griglia, tirarla come mostrato in figura. Dopo averla sganciata dalle clip (a), sollevarla.



5.2. MANUTENZIONE

AVVERTENZA: la manutenzione di questo apparecchio deve essere eseguita esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato.

Sostituzione della lampada del forno

AVVERTENZA: Prima di sostituire la lampada del forno, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

- Rimuovere la lente di vetro, quindi rimuovere la lampadina.
- Inserire la nuova lampadina (resistente a 300° C) in sostituzione della lampadina rimossa (230 V, 15-25 Watt, tipo E14/G9).
- Riposizionare la lente di vetro e il forno è pronto per l'uso.
- Il prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- La sorgente luminosa non può essere sostituita dall'utente finale. È necessario un servizio post vendita.
- La fonte di luce inclusa non è destinata all'utilizzo in altre applicazioni.



AVVERTENZA: La lampada è progettata specificamente per l'uso in apparecchi di cottura domestici. Non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici.

Pulizia e manutenzione dopo la cottura a vapore

- La cavità situata nella base del forno deve essere pulita dopo ogni cottura a vapore. Se dopo ogni cottura a vapore rimane dell'acqua sul fondo del forno, pulirla con un panno asciutto dopo che il forno si è raffreddato. In caso contrario, l'acqua che rimane sul piano del forno può causare la formazione di calcare.

AVVERTENZA: Dopo la cottura a vapore, si può osservare la presenza di calcare sulla cavità che si trova nella base del forno. Il calcare è il deposito insolubile di calcio e magnesio che si forma quando l'acqua dura evapora. Di colore leggermente bianco sporco, si forma quando l'acqua viene riscaldata o lasciata ferma. Pertanto, nelle zone con acqua dura, il calcare è inevitabile e normale. Per evitare i residui di calcare, si consiglia di utilizzare acqua dolce. Per sciogliere il calcare che può formarsi sul pavimento del forno, dopo ogni 2 o 3 utilizzi versare 200-250 ml di aceto bianco con un rapporto di acidità non superiore al 6% sul pavimento del forno e attendere 30 minuti. Quindi pulirlo con un panno umido e bagnato.

- Non cercare di raschiare i residui di calcare che possono formarsi sul pavimento del forno. In caso contrario, il pavimento del forno potrebbe danneggiarsi.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

6.1. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Se dopo aver verificato i seguenti passaggi di base per la risoluzione dei problemi si verificano ancora problemi con l'apparecchio, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata o un tecnico qualificato.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non si accende.	L'alimentazione è disattivata.	Controllare se l'alimentazione è presente. Controllare anche che altri elettrodomestici della cucina funzionino.
Nessun riscaldamento o il forno non diventa caldo.	Il controllo della temperatura del forno è impostato in modo errato. Lo sportello del forno è rimasto aperto.	Controllare che la manopola di controllo della temperatura del forno sia impostata correttamente.
La lampada del forno (se disponibile) non si accende.	La lampada è guasta. L'alimentazione elettrica è scollegata o disattivata.	Sostituire la lampada secondo le istruzioni. Assicurarsi che l'alimentazione elettrica alla presa a muro sia attiva.
La cottura non è uniforme all'interno del forno	I ripiani del forno non sono posizionati correttamente.	Controllare che vengano utilizzate le temperature e le posizioni del ripiano raccomandate. Non aprire spesso lo sportello a meno che non si cucinino cibi che devono essere girati. Se si apre spesso lo sportello, la temperatura interna sarà inferiore e ciò potrebbe influire sui risultati di cottura.
I tasti del timer non possono essere premuti correttamente.	C'è del materiale estraneo incastrato tra i tasti del timer. Modelli touch: c'è dell'umidità sul pannello comandi. È impostata la funzione di blocco tasti.	Rimuovere il materiale estraneo e riprovare. Rimuovere l'umidità e riprovare. Controllare se è impostata la funzione di blocco tasti.
La ventola del forno (se disponibile) è rumorosa.	Le mensole del forno vibrano.	Controllare che il forno sia a livello. Controllare che i ripiani e tutti gli articoli per la cottura non vibrino o siano in contatto con il pannello posteriore del forno.
La ventola di raffreddamento continua a funzionare dopo lo spegnimento del forno.	La ventola a controllo elettronico del forno funziona automaticamente per un certo periodo di tempo per raffreddare il forno.	La ventola si spegne automaticamente quando i componenti elettronici si sono sufficientemente raffreddati.
Il forno si è spento.	I forni a controllo elettronico si spengono automaticamente se non è stata attivata alcuna funzione.	Il forno si spegne automaticamente per risparmiare energia se non viene intrapresa alcuna azione entro un certo periodo di tempo dopo l'accensione o dopo il termine di un programma di cottura.
Se lo sportello viene aperto durante una funzione assistita dalla ventola, la ventola interna si ferma.	I forni a controllo elettronico con interruttore dello sportello fermano la cottura se lo sportello del forno è aperto.	È un normale funzionamento dell'apparecchio, utile quando si cucinano cibi per evitare un'eccessiva fuoriuscita di calore. Quando lo sportello è chiuso, il forno si riavvierà con funzionamento normale.

6.2. TRASPORTO

Se è necessario trasportare il prodotto, utilizzare l'imballaggio originale del prodotto e trasportarlo utilizzando la sua scatola. Attenersi agli indicatori di trasporto sulla scatola. Fissare con nastro adesivo tutte le parti mobili del prodotto per evitare di danneggiarlo durante il trasporto.

Se non si dispone della confezione originale, preparare una scatola da trasporto in modo che l'apparecchio, in particolare le superfici esterne del prodotto, sia protetto da eventuali danni.

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbool	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico van gevaarlijke spanning
	BRAND	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	LET OP	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	BELANGRIJK / OPMERKING	Correcte bediening van het systeem

INHOUD

1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	3
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen	3
1.2. Voor stoomkoken	6
1.3. Waarschuwingen bij de installatie	7
1.4. Tijdens het gebruik	8
1.5. Tijdens reiniging en onderhoud	9
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK	12
2.1. Installatie van de oven.....	12
2.2. Elektrische aansluiting en veiligheid.....	14
3.PRODUCTKENMERKEN	15
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT	16
4.1. Ovenfuncties.....	16
4.2. Eco Turbo-functie Kooktafel	18
4.3. Bereidingstabel.....	18
4.4. PIZZA'S MAKEN	19
4.5. Voor stoomfunctie.....	20
4.6. Gebruik van de timer met aanraakscherm	21
4.7. Accessoires	23
5.REINIGING EN ONDERHOUD	25
5.1. Reiniging.....	25
5.2. Onderhoud.....	27
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT	29
6.1. Probleemoplossing.....	29
6.2. Transport	29

1. VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

- Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.
- Deze handleiding is gemaakt voor meer dan één model. Het is mogelijk dat een aantal functies die in deze handleiding worden besproken niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let in het bijzonder op afbeeldingen tijdens het lezen van de handleiding.

1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerken uitvoeren.
-  **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
-  **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
-   **WAARSCHUWING:** Als de oppervlakte gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of

- afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Het apparaat wordt tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen in de oven aan te raken.
 - Tijdens het gebruik kunnen handvaten die men tijdens het normale gebruik kort vast neemt warm worden.
 - Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas en andere oppervlakten van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op de oppervlakte en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de afwerking.
 - Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
 -  **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.
 -  **LET OP:** Toegankelijke delen kunnen tijdens het koken of grillen heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt van het in gebruik zijnde apparaat.
 - Bij gebruik van de pyrolysefunctie moet al de gemorste hoeveelheid, de ovenroosters, de draadroosters en alle accessoires uit de oven worden verwijderd voor u met het reinigen van start gaat.
 - Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
 - Onderhoud en reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in

gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.

- Voor de aansluiting van uw apparaat moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.
-  **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte te verwarmen.
- Probeer het apparaat niet aan het handvat op te tillen noch te verplaatsen.
-  Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken teneinde krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Om elk risico uit te sluiten moet het netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een gekwalificeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.
- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

1.2. VOOR STOOMKOKEN

- Het water moet in de holte worden gegoten die zich in de ovenbasis bevindt voordat de oven in gebruik wordt genomen.
- Voeg geen water toe aan de holte die zich in de ovenbasis bevindt wanneer de oven heet is.
- Wanneer de ovendeur wordt geopend, kan er stoom ontsnappen aan de binnenkant. Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, omdat dit gevaar voor brandwonden kan opleveren.
- Als gevolg van het stoomkoken kan er vocht achterblijven in de oven. Omdat vocht corrosie kan veroorzaken, moet u ervoor zorgen dat de binnenkant van de oven droogt na het koken.

 Gebruik zacht water in de oven voor stoomkoken. Gebruik geen ontvlambare alcohol of vaste deeltjesoplossingen in plaats van water.

- Gebruik geen andere vloeistoffen dan water.
- Gebruik geen heet water.
- Gebruik roestvrij servies voor stoomkoken.
- Als er aan het einde van elke stoomkookbeurt water achterblijft in de holte die zich in de ovenbasis bevindt, moet deze worden schoongemaakt en mag dit resterende water niet worden gebruikt bij de volgende kookbeurt.

 Kalkaanslag zijn de onoplosbare calcium- en magnesiumafzettingen die achterblijven bij het verdampen van hard water. Het is enigszins gebroken wit van kleur en wordt gevormd wanneer water wordt verwarmd of blijft staan. Daarom is kalkaanslag in gebieden met hard water onvermijdelijk en normaal. Het wordt aanbevolen om zacht water te gebruiken om te voorkomen dat er te veel kalkaanslag achterblijft op de holte die zich in de bodem van de oven bevindt.

- De holte in de bodem van de oven moet na elk stoomkoken worden gereinigd. Als er water op de ovenbodem achterblijft na elke bereiding met stoom, veeg het resterende water dan weg met een droge doek nadat de oven is afgekoeld. Anders kan water dat op de ovenvloer blijft liggen kalkaanslag veroorzaken.

1.3. WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.
- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of er tijdens het transport geen schade is opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem contact op met uw leverancier of een erkende onderhoudsdienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm het apparaat tegen weersinvloeden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, overmatig vocht, enz.
- De omliggende materialen van het apparaat (kast) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve deur.

1.4. TIJDENS HET GEBRUIK

- Bij het eerste gebruik van uw oven kan er een lichte geur vrijkomen. Dit is heel normaal en wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal op de verwarmelementen. Daarom raden wij u aan om de oven voor de ingebruikneming gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten werken. Zorg ervoor dat de omgeving waar het product in wordt geïnstalleerd goed geventileerd wordt.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur terwijl u aan het koken bent en meteen daarna. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.
- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om gerechten in de oven te verplaatsen of uit de oven te nemen.
- De oven mag onder geen enkel beding worden bekleed met aluminiumfolie, want dit kan oververhitting veroorzaken.
- Plaats tijdens de bereiding geen schalen of bakplaten rechtstreeks op de bodem van de oven. De bodem wordt heel heet en kan het product beschadigen.
-  Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting in brand vliegen. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of met een branddeken.
-  Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit.
- Let er op dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “0” (stop) staan als het fornuis niet wordt gebruikt.

- De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden getrokken. Wees voorzichtig bij het uit de oven nemen dat u geen heet voedsel morst of laat druppen.
- Als de ovendeur openstaat, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het evenwicht van de oven verstoren of de deur beschadigen.
- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan het apparaat of de handvaten.

1.5. TIJDENS REINIGING EN ONDERHOUD

-  Schakel altijd het apparaat uit voordat u het schoonmaakt of onderhoudt. Dit kan na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact of de hoofdschakelaars uit te schakelen.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst in geval van nood.
- De holte in de bodem van de oven moet na elk stoomkoken worden gereinigd. Als er water op de ovenbodem achterblijft na elke bereiding met stoom, veeg het resterende water dan weg met een droge doek nadat de oven is afgekoeld. Anders kan water dat op de ovenvloer blijft liggen kalkaanslag veroorzaken.

 Het kan worden waargenomen een kalkaanslag op de holte die zich in de ovenbodem bevindt na het koken met stoom. Kalkaanslag zijn de onoplosbare calcium- en magnesiumafzettingen die achterblijven bij het verdampen van hard water. Het is enigszins

gebroken wit van kleur en wordt gevormd wanneer water wordt verwarmd of blijft staan. Daarom is kalkaanslag in gebieden met hard water onvermijdelijk en normaal. Om kalkresten te voorkomen, is het aan te raden zacht water te gebruiken. Om eventuele kalkaanslag op de ovenvloer op te lossen, giet je na elke 2 of 3 keer gebruik 200-250 ml witte azijn met een zuurgraad van niet meer dan 6% op de ovenvloer en wacht je 30 minuten. Maak het vervolgens schoon met een vochtige natte doek.

- Probeer de kalkresten die zich op de vloer van de oven kunnen vormen niet af te schrapen. Anders wordt de ovenvloer beschadigd.

EG-conformiteitsverklaring



We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor om thuis te koken. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.



De gebruiksinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

Afvoeren van uw oude machine



Het symbool van de doorgekruiste rolbak op het product of de

apparaat niet met het huisvuil mag worden weggegooid, maar naar een inzamelpunt voor elektrische apparaten moet worden gebracht. U kunt het apparaat gratis inleveren bij het inzamelpunt bij u in de buurt. De adressen zijn verkrijgbaar bij uw gemeente of provincie. Daarnaast kunt u kleine afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) met een lengte van maximaal 25 cm gratis terugbrengen naar elke winkel met een oppervlakte van ten minste 400 m² gerelateerd aan elektrische en elektronische apparatuur (EEA) of een winkel met een totale verkoopruimte van 400 m². Grotere AEEA kunnen gratis naar een winkel worden gebruikt als er een nieuw product van hetzelfde type wordt gekocht. Neem contact op met uw winkelier voor informatie over de wijze van het inzamelen van AEEA in geval van het verzenden van een nieuw gekocht product. Verwijder indien mogelijk alle batterijen en accumulatoren en ook alle verwijderbare lampjes voordat u het apparaat gaat weggooien. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing die door de fabrikant of winkelier van het apparaat werd meegeleverd voor informatie over het veilig weggooien van batterijen of accu's.

Merk op dat u verantwoordelijk bent voor het verwijderen van alle persoonlijke gegevens op het apparaat dat weggegooid gaat worden.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

! WAARSCHUWING: Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Zorg er vóór de installatie voor dat de plaatselijke distributieomstandigheden (elektriciteitspanning en -frequentie) en de instellingen van het apparaat compatibel zijn. De instellingsvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het label.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correcte hergebruik volgens de regelgeving, enz.).
- Als het product verwijderbare niveaurails (roosters) heeft en de gebruikershandleiding recepten bevat zoals yoghurt, moeten de roosters verwijderd worden en de oven worden gebruikt in de omschreven bereidingsmodus. In het hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD vindt u informatie over de verwijdering van het rooster.

• INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

Algemene instructies

- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.

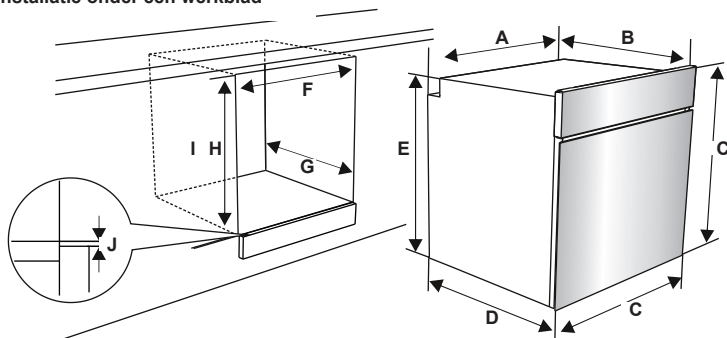
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.

2.1. INSTALLATIE VAN DE OVEN

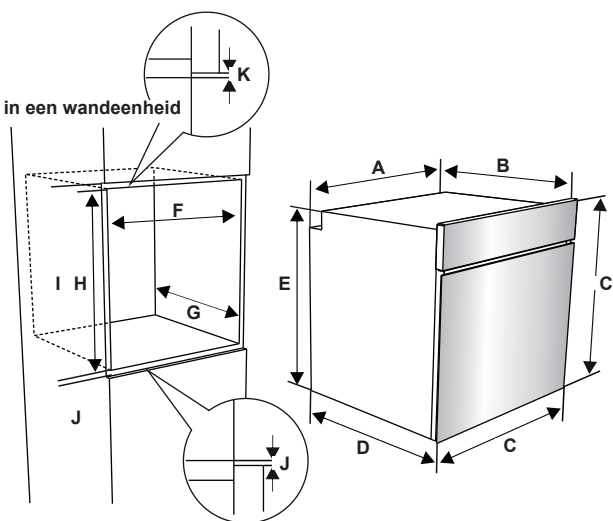
De apparaten worden geleverd met installatiekits. Ze kunnen worden gemonteerd in een werkblad voorzien van de correcte afmetingen. De afmetingen voor de kookplaat en de oven vindt u hieronder.

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

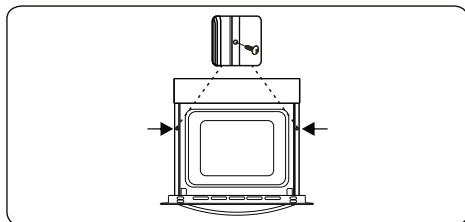
Installatie onder een werkblad



Installatie in een wandeenheid



- Nadat u de elektrische verbindingen hebt gemarkeerd, plaatst u de oven in het kastje door deze vooruit te duwen. Open de ovendeur en bevestig twee schroeven in de gaten voorzien in het ovenframe. Draai de schroeven vast terwijl het productframe het houten oppervlak van het kastje raakt.



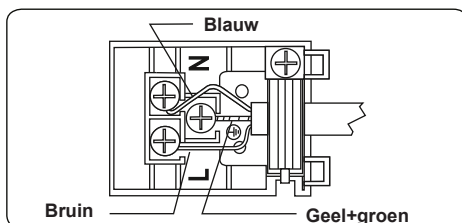
2.2. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

⚠ WAARSCHUWING: De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

⚠ WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.

- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient deze door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.

- Het apparaat is ontworpen voor een netspanning van 220-240V. Neem contact op met een geautoriseerde servicedienst of een erkende elektricien als uw netspanning anders is.
- De stroomkabel (H05VV-F) dient voldoende lengte te hebben om te worden aangesloten op het apparaat, ook wanneer het apparaat helemaal uit de kast is geschoven.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten.
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.

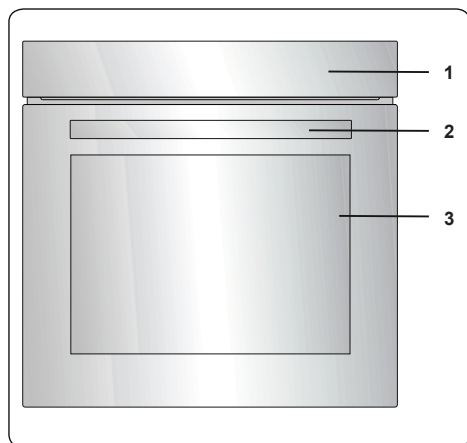


3. PRODUCTKENMERKEN



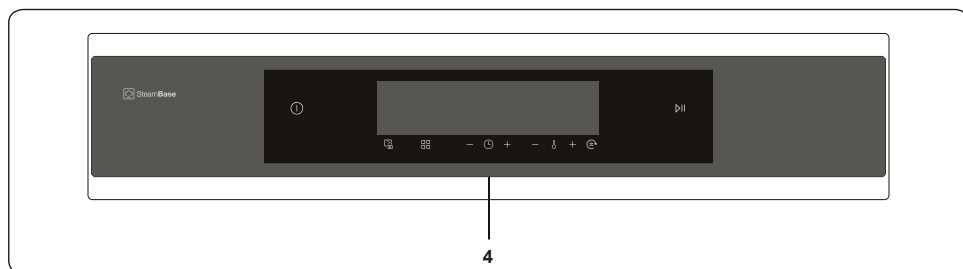
Belangrijk: De specificaties van het product en het uiterlijk van uw apparaat kunnen verschillen van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst



- 1. Bedieningspaneel
- 2. Handvat van de ovendeur
- 3. Ovendeur

Bedieningspaneel



- 4. Timer

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

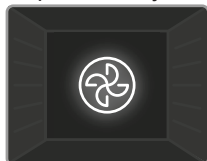
4.1. OVENFUNCTIES

* De ovenfuncties kunnen afhankelijk van het model van uw product verschillen.



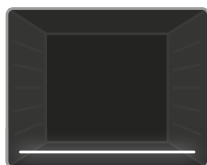
Ontdooifunctie: De

waarschuwingverlichting van de oven gaat branden en de ventilator treedt in werking. Om de ontdooifunctie te gebruiken, plaatst u het bevroren voedsel in de oven op een bakplaat die zich op de derde richel van onder bevindt. Het is raadzaam om een ovenschaal onder het ontdooiende voedsel te plaatsen om het water dat ontstaat door het smelten van ijs op te vangen. Deze functie kookt of bakt uw voedsel niet. Het helpt alleen bij het ontdooien ervan.



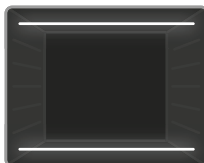
Turbofunctie: Het

thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het ringverwarmingselement en de ventilator treden in werking. De turbofunctie verspreidt de hitte gelijkmatig door de oven zodat alle schotels op alle rekken gelijkmatig worden bereid. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Functie onderwarmte: Het

thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het onderste verwarmingselement treedt in werking. De functie onderwarmte is ideaal voor het bakken van pizza, omdat de warmte vanuit de onderkant van de oven komt en het voedsel opwarmt. Deze functie is geschikt voor opwarmen van het eten, niet voor bereiding.



Functie statisch

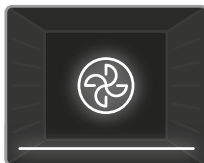
koken: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen

treden in werking. De functie statisch koken geeft hitte af, wat een gelijkmatige bereiding van het voedsel garandeert. Dit is ideaal voor het bereiden van gebak, cake, pastaschotels, lasagne en pizza. Het is raadzaam om de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en het is het beste in deze functie één bakplaat tegelijk te gebruiken.



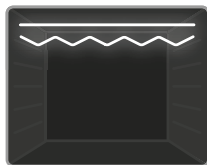
Heteluchtfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het bovenste en onderste verwarmingselement

en de ventilator treden in werking. Deze functie is geschikt voor de bereiding van gebak. De bereiding wordt uitgevoerd door de onderste en bovenste verwarmingselementen in de oven en de ventilator zorgt voor circulatie van hete lucht, wat een licht gegrild effect aan het voedsel geeft. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen. De functie met hete lucht en onderwarmte is ideaal voor het gelijkmatig bakken van voedsel, zoals pizza, in een korte tijd. Terwijl de ventilator de hitte van de oven gelijkmatig verdeelt, zorgt het onderste verwarmingselement ervoor dat het gerecht wordt gebakken.



Pizzafunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het

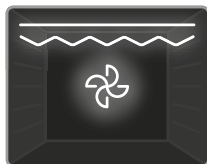
ringverwarmingselement, onderste verwarmingselement en de ventilator treden in werking. De functie is ideaal voor het gelijkmatig bakken van voedsel, zoals pizza, in een korte tijd. Terwijl de ventilator de hitte van de oven gelijkmatig verdeelt, zorgt het onderste verwarmingselement ervoor dat het gerecht wordt gebakken.



Snellere grillfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het bovenste verwarmingselement

en de grill treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen en het bestrijken van een groter oppervlak, voor bijvoorbeeld vlees. Gebruik de bovenste standen in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

! Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190° C.



Dubbele grill- en ventilatorfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het grillelement, het bovenste

verwarmingselement en de ventilator treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen van dikkere stukken voedsel en het grillen van voedsel met een groter oppervlak. Naast de werking van het bovenste verwarmingselement en de grill wordt ook de ventilator in werking gezet voor gelijkmatig garen. Gebruik de bovenste standen in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

! Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190° C.



Eco Turbo-functie: Om energie te besparen kun je deze functie gebruiken in plaats van te koken met de turbofunctie. De kooktijd zal echter langer zijn. Bestudeer

de kooktabel om de beste resultaten te

verkrijgen voor het koken met deze functie.

! Waarschuwing: De ovendeur mag pas worden geopend als het voedsel volledig gaar is.



Pyrolytische reinigingsfunctie:

Deze functie laat u de binnenkant van de oven grondig reinigen.

! Waarschuwing: Verwijder alle overmatige resten en zorg ervoor dat de oven helemaal leeg is voordat u de pyrolytische reinigingsfunctie activeert. Efterlad ikke noget i ovnrummet for at undgå skader.

- Verwijder de bakplaten en steunen (indien van toepassing) voordat u de pyrolytische reinigingsfunctie activeert, en kijk na of de ovendeur goed dicht is.
- De deur wordt vergrendeld zodra de pyrolysefunctie in werking treedt.
- Als de pyrolytische reinigingsfunctie aan de gang is, wordt u afgeraden de kookplaat te gebruiken die zich boven de oven bevindt. Dit zou oververhitting kunnen veroorzaken en beide apparaten kunnen beschadigen.
- Tijdens de pyrolytische reinigingscyclus wordt de ovendeur heet. Kinderen moeten uit de buurt gehouden worden totdat deze is afgekoeld.
- Aan het einde van het pyrolytische reinigingsproces toont het display de tijd van de dag.



VapClean:

Stel uw oven in op de functie met het VapClean-symbool (modus Bodem, Bodem+ventilator, Turbo of Boven+bodem - dit kan per model verschillen) op 90 °C om de VapClean-functie te gebruiken. Giet 200-250 ml water in het bakje. Bij sommige modellen is er een holte die op de ovenbasis staat vermeld. Bij deze modellen giet u 200-250 ml water in deze holte. Start de oven. De Vapclean-functie neemt ongeveer 30-60 minuten in beslag. Zo bereidt u de oven gemakkelijk voor op de reiniging.

4.2. ECO TURBO-FUNCTIE KOOKTAFEL

Gebruik de onderstaande tabel als u kookt met de Eco Turbo-functie.

Functie	Gerechten			 min.
Eco Turbo	Taarten in vorm	3	160	60-70

Tips voor koken met Eco Turbo-functie

- Niet voorverwarmen tijdens het koken in de Eco Turbo-functie.
- Verander niets aan de temperatuur nadat het koken is begonnen en open de ovendeur niet tijdens het koken.
- De temperaturen en tijden in de bovenstaande kooktabel zijn getest in onze laboratoria en deze waarden kunnen variëren afhankelijk van de kwaliteit, hoeveelheid, temperatuur van het te koken materiaal en de gebruikte netspanning.

4.3. Bereidingstabel

Functie	Gerechten			 min.
Statisch	Bladerdeeg	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Taart	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Koekjes	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Kip	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Ventilator	Bladerdeeg	2 - 3 - 4	170 - 190	25 - 35
	Taart	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Koekjes	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Kip	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Turbo	Bladerdeeg	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Taart	2 - 3 - 4	150 - 170	30 - 40
	Koekjes	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
Grill	Geroosterde gehaktballen	7	200	10-15
	Kip	*	190	50 - 60
	Karbonade	6 - 7	200	15 - 25
	Biefstuk	6 - 7	200	15 - 25

* Bereid indien beschikbaar met vleespen voor geroosterde kip.

4.4. PIZZA'S MAKEN

Bereidingstabel voor pizza						
Bereidingsaccessoires voor pizza	Type pizza	Ovenfunctie	Temperatuur (°C)	Rek-nummer	Voorverwarmen (minuten)*	Bereidingstijd bij benadering (minuten)
Pizzasteen	Pizza met dunne korst	Boven + onder + ventilator	Max.	1	25-35	2,5-3
Standaard ovenplaat	Pizza met dunne korst					3-3,5
Pizzasteen	Pizza met dikke korst					2,5-3
Standaard ovenplaat	Pizza met dikke korst					3-3,5
Standaard ovenplaat	Diepvries-pizza		210**	3	12-15	10-15



Waarschuwingen

- Leg de accessoires op het aanbevolen rek. Verwarm de oven voor op de maximale temperatuur (320°C) met de accessoires (pizzasteen of bakplaat) erin.
-  Leg de pizzasteen of bakplaat in de oven tijdens het voorverwarmen. Anders zal de bereidingstijd langer zijn en is de bodem van de pizza misschien niet gaar genoeg.
- Voor een goede pizza dient de oven op de maximale temperatuur te staan.
- Het pizzadeeg is vers zelfgemaakt en dun gerold (ongeveer 3-4 mm dik) voor de beste pizzabeleving.
- Nadat u de oven hebt voorverwarmd, legt u de pizza met behulp van een schep op de pizzasteen of bakplaat in de oven. Doe de ovendeur zo snel mogelijk dicht. Anders zal de bereidingstijd van de pizza langer zijn, omdat de oventemperatuur daalt.
- Houd de bereidingstijd voortdurend in de gaten, want het proces duurt maar kort. Anders kan uw pizza aanbranden. Raadpleeg de tabel voor informatie over de bereidingstijd.

*Blijf voorverwarmen totdat het thermostaatsymbool uitgaat (ongeveer 25-35 minuten) en u een hoorbare waarschuwing hoort.

**Gebruik bij het bakken van diepvriespizza de temperatuur en tijd die de fabrikant op de verpakking heeft aangegeven.



De temperaturen en tijden in de bovenstaande bereidingstabel zijn getest in onze laboratoria en deze waarden zijn bij benadering. De daadwerkelijke waarde kan variëren afhankelijk van de kwaliteit, hoeveelheid, temperatuur van de bereiden etenswaren en de gebruikte netspanning.

4.5. VOOR STOOMFUNCTIE

Etenswaren	Functie	Temp. (°C)	Reknummer	Waterhoeveelheid (ml)	Moment om water toe te voegen (min.)	Bereidingstijd (bij benadering) (min.)	Hoeveelheid (bij benadering) (g)
Brood	Ventilatorfunctie + stoom	180-200	2-3	200	Alvorens u de oven start.	30-50	820
Gebakken pasta		200	3	200		30-40	1500
Gebak		180	3	200		30-40	500
Aardappels		200	3	150		40-50	500
Kip		200-220	3	300		60-70	2000
Steak		180	3	300		50-60	1000



Belangrijk: De temperaturen en tijden in de bovenstaande bereidingstabel zijn getest in onze laboratoria en deze waarden zijn bij benadering. De daadwerkelijke waarde kan variëren afhankelijk van de kwaliteit, hoeveelheid, temperatuur van de bereiden etenswaren en de gebruikte netspanning.



Belangrijk: Voeg geen water toe aan het waterreservoir als de oven heet is.



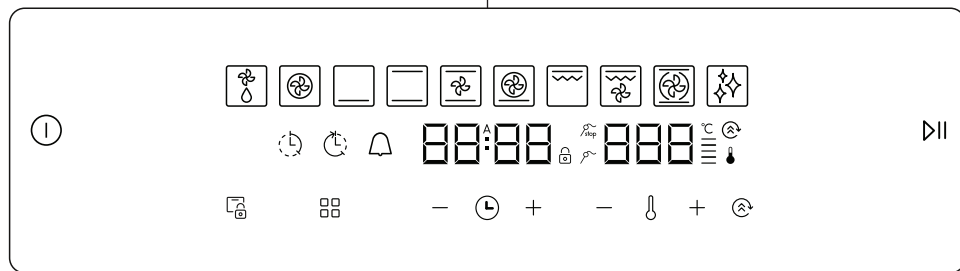
Belangrijk: Stoomkoken kan alleen uitgevoerd worden met de in de handleiding aangegeven functies.



Belangrijk: De capaciteit van de holte onderin de oven is maximaal 300 ml. Voeg niet meer dan 300 ml water toe.

- Het water dat in de bodem van de oven wordt gegoten, creëert hete stoom tijdens het koken. Met stoomkoken behaalt u betere en smakelijkere kookresultaten.
- Stomen beperkt vochtverlies in diverse soorten vlees, het maakt de binnenkant van de etenswaren sappiger en de buitenkant knapperiger. Bij gebak maakt stomen de buitenkant van het voedsel luchtiger, knapperiger en volumineuzer.

4.6. GEBRUIK VAN DE TIMER MET AANRAAKSCHERM



Functiebeschrijving							
	Aan/Uit		Snellere grillfunctie		Automatische bereiding		Stop vleessonde
	Ontdooien		Dubbele grill- en ventilatorfunctie		Temperatuurbalk		Vleessonde
	Turbofunctie		Eco Turbo-functie		Thermostaat		Bereidingstijd
	Bodemfunctie		Reinigingsfunctie		Minimum		Eindtijd koken
	Statische functie		Temperatuurddisplay		Plus		Kookwekker
	Ventilatiefunctie		Tijddisplay		Toetsvergrendeling		Boost
	Pizzafunctie		Modus		Weergeven/pauzeren		Functiemenu
	Deurvergrendeling						

De apparaten worden aangestuurd door de sensorvelden van het aanraakscherm. De functies worden bediend door de sensorvelden aan te raken.

Zorg er bij het gebruik van de regeleenheid voor dat u het sensorveld op de juiste wijze aanraakt. Als de vinger die u heeft gebruikt te plat of te klein is, werken de sensoren niet juist.

De koelventilator schakelt automatisch in om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. De ventilator blijft draaien tot deze automatisch wordt uitgeschakeld, ook wanneer de oven zelf is uitgeschakeld.

De regeleenheid wordt na 5 minuten uitgeschakeld wanneer geen enkele functie is geselecteerd of aangepast.

Keuze van de ovenfunctie

Druk 2 seconden op de AAN/UIT-sensor om de regeleenheid aan te zetten. De oven schakelt naar de "WACHT"-modus.

De ontdooifunctie staat standaard op "WACHT". De functie start echter niet tenzij de **AFSPELEN/PAUZEREN-sensor** wordt ingedrukt. Tijdens deze modus kunt u gewenste bereidingsfuncties kiezen, de temperatuur aanpassen, de "BOOST"-functie activeren en de bereidingstijd, eindtijd, kookwekker en tijd van de dag aanpassen.

Tijdens de "WACHT"-modus" kan de gewenste bereidingsfunctie worden gekozen door de -sensor aan te raken. Elke aanraking van de -sensor wijzigt de ovenfunctie, zoals hieronder weergegeven (sommige van deze bereidingsfuncties zijn mogelijk niet aanwezig op uw fornuismodel):

Ontdooien → Turbo → Onder→Onder en Boven → Onder en Boven met ventilator → Pizza → Sneller grillen (met/zonder draaispit) → Dubbele grill met ventilator (met/zonder draaispit) → Eco Turbo

→Dampreiniging

De werkende verwarmingselementen die betrekking hebben op de geselecteerde functie, worden weergegeven.

Als een bereidingsfunctie wordt geselecteerd met gebruik van de **BB**-sensor, toont het temperatuurdisplay de eerder gekozen temperatuur. Dit kan worden aangepast met de **PLUS**- en **MIN**-sensorknoppen aan de zijkant van de temperatuurknop. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50 - 275 °C.

Nadat de gewenste functie, temperatuur en tijd zijn geselecteerd, raak je de **AFSPELEN/PAUZEREN**-sensor aan om de ovenfunctie te starten.



De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50°C en 320°C in de Pizza-functie.

Tijd van de dag aanpassen

Wanneer de oven is geïnstalleerd, moet de tijd van de dag worden ingesteld. Doe dit aan de hand van de volgende instructies.

Tik op de **AAN/UIT**-sensor om de oven in te schakelen en ga naar de **“WACHT”**-stand. Druk nu in deze stand de **MODE**()-sensorknop gedurende 5 seconden in totdat de tijd van de dag wordt geselecteerd. Het symbool voor de tijd gaat links branden en u kunt deze aanpassen met gebruik van de **PLUS** en **MIN**-sensorknoppen aan de zijkant van de **MODE**() knop. Tik om de tijdsaanpassing te voltooien nogmaals op de **MODUS**()-sensor of raak gedurende 5 seconden geen enkele knop aan.

De tijd moet alleen worden ingesteld als het apparaat voor langere tijd van de netspanning werd losgekoppeld.

Instellen van de kookwekker

Raak de **MODUS**()-sensor aan tot het pictogram Instellen van de kookwekker oplicht op het tijddisplay en **“00:00”** verschijnt. Stel de gewenste tijdsperiode voor de waarschuwing in met behulp van de sensorknoppen **PLUS** en **MIN** terwijl het pictogram knippert. Zodra u klaar bent met de instelling mag u enkele seconden lang geen enkele knop indrukken. De kookwekker is ingesteld.

Zodra de timer nul bereikt, klinkt een hoorbaar signaal en knippert het kookwekkersymbool. **“00:00”** knippert op het tijddisplay. Druk op een willekeurige knop om de geluidswaarschuwing te beëindigen en het pictogram zal verdwijnen.

De bereidingstijd instellen

De bereidingstijd kan worden aangepast tijdens de **“WACHT”**-modus of de **“WERKINGS”**-modus.

Deze functie helpt u om gedurende een vaste tijdsperiode te koken. Bereid het voedsel voor op het koken en zet het in de oven. Selecteer dan de gewenste bereidingsfunctie en de temperatuur. Raak de **MODUS**()-sensorknop aan totdat u het kooktijdsymbool op het Tijddisplay ziet. Stel de eindtijd voor het koken in met behulp van de sensoren **PLUS** en **MIN** terwijl de timer in deze positie staat. Als u de aanpassing hebt voltooid, wacht dan tot de huidige tijd verschijnt op het display en tot het kooktijdsymbool blijft branden. Als de timer nul bereikt, wordt de oven uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal en knippert het kooktijdsymbool op het tijddisplay. Raak om het even welke sensor aan op de regelenheid om het geluid te doen stoppen.

Instellen van de eindtijd koken

Deze functie wordt gebruikt om te beginnen koken na een bepaalde tijdspanne en voor een specifieke tijdsduur. Bereid het voedsel voor op het koken en zet het in de oven. Selecteer dan de gewenste bereidingsfunctie en de temperatuur.

Raak de **MODUS**()-knop aan totdat u het kooktijdsymbool op het Tijddisplay ziet. Stel de gewenste kooktijd in met de **PLUS**- en **MIN**-sensor. Wanneer u klaar bent met het aanpassen van de kooktijd, raakt u de **MODUS**() sensorknop aan totdat u het symbool Eindtijd koken ziet op het Tijddisplay. De tijd en het symbool Eindtijd koken knipperen. Stel de gewenste eindtijd in met de **PLUS**- en **MIN**-sensoren. Als u de aanpassing hebt voltooid, wacht dan tot de huidige tijd verschijnt op het display en tot het symbool Eindtijd koken blijft branden.

De oven berekent de werkingstijd door de kookperiode af te trekken van de ingestelde eindtijd waarop hij stopt met werken. De timer geeft een hoorbare waarschuwing en het symbool voor de kooktijd knippert. Het aanraken van een knop van de timer zal de hoorbare waarschuwing beëindigen.



De eindtijd koken kan niet worden ingesteld wanneer de grillfuncties geactiveerd zijn. Als de eindtijd koken was ingesteld voordat de grillfuncties werden geactiveerd, wordt de eindtijd koken geannuleerd nadat de grillfuncties zijn

geselecteerd.

Geluidinstelling

Om het waarschuwingssignaal te wijzigen terwijl het Tijddisplay de tijd van de dag weergeeft, drukt u de sensorknop **THERMOTAAT** (🔥) 5 seconden lang ingedrukt tot u een geluidssignaal hoort. Daarna hoort u telkens een ander signaalgeluid als u op de **PLUS**- en **MIN**-knoppen naast de thermostaatknop drukt. Er zijn vijf verschillende soorten geluidssignalen. Als u "uit" is geselecteerd, worden alle geluiden uitgeschakeld, behalve de alarm- en foutgeluiden. Selecteer het gewenste geluid en druk verder niet op een knop. Na een korte tijd wordt het gekozen geluidssignaal opgeslagen.

Boost-functie

Deze functie wordt gebruikt om de voorverwarmingstijd in te korten. Je kunt voorverwarmen in de functies Turbo, Ventilator, Statisch of Pizza. Om voor te verwarmen is het voldoende om op de **BOOST** (⚡)-sensor te drukken nadat de gewenste kookfunctie is geselecteerd. Gebruik deze functie om de oven zo snel mogelijk te verwarmen tot de gewenste temperatuur. Deze modus is niet geschikt om te koken.

Toetsvergrendeling

De toetsvergrendeling wordt geregeld met de **PLUS/MINUS**-toetsen rond het **MODE**-symbool (Ⓢ).

De toetsvergrendeling is bedoeld om ongewenste wijzigingen aan de oveninstellingen te voorkomen. Om de toetsvergrendeling te activeren, raakt u de sensortoetsen **PLUS** en **MINUS** 2 seconden aan tot u het symbool Toetsvergrendeling op het display ziet. Om de toetsvergrendeling uit te schakelen, raakt u de sensortoetsen **PLUS** en **MINUS** 2 seconden aan tot het symbool voor de toetsvergrendeling van het scherm verdwijnt.

Terwijl de toetsenvergrendeling actief is, kan enkel de hoofdschakelaar worden gebruikt, alle andere knoppen zijn vergrendeld. Als er geen ovenactiviteit is gedurende 6 uur wanneer de oven in werking is, schakelt het toestel zichzelf uit.

Deurvergrendeling

Wanneer de toets **DEUR VERGRENDELEN** (🔒) gedurende 3 seconden wordt ingedrukt, wordt de

deurvergrendeling geactiveerd.

Druk nogmaals 3 seconden op de toets **DEUR VERGRENDELEN** (🔒) om de deur te ontgrendelen.

"Vergrendelen" verschijnt gedurende 5 seconden op het scherm terwijl de pyrolytische deurvergrendeling geactiveerd is. Als de deurvergrendeling actief is, verschijnt "**Vergrendelen**" gedurende 5 seconden op het scherm en de tijd van de dag gedurende 5 seconden.

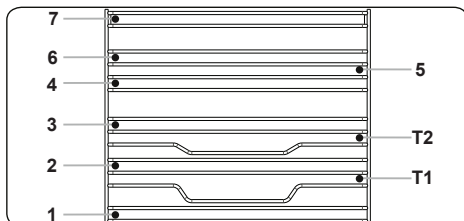
De deurvergrendeling kan niet worden bediend in de pyrolysefunctie.

Modus	Elektriciteitsverbruik	Benodigde tijd om in modus te schakelen
Stand-by modus	0,8 W	5 minuten

4.7. ACCESSOIRES

Het EasyFix-draadrek

Reinig vóór het eerste gebruik de accessoires grondig met warm water, afwasmiddel en een zachte, schone doek.



- Plaats het accessoire op de juiste plaats in de oven.
- Neem een afstand van minstens 1 cm in acht tussen de ventilatorkap en de accessoires.
- Wees voorzichtig als u het kookgerei en/of de accessoires uit de oven haalt. Hete maaltijden of accessoires kunnen brandwonden veroorzaken.
- De accessoires kunnen vervormen door hitte. Zodra deze afgekoeld zijn, nemen deze hun oorspronkelijke vorm weer aan en presteren deze weer als voorheen.
- Trays en draadroosters kunnen op elk niveau van 1 tot 7 geplaatst worden.
- De telescopische rails kunnen geplaatst worden op de niveaus T1, T2.

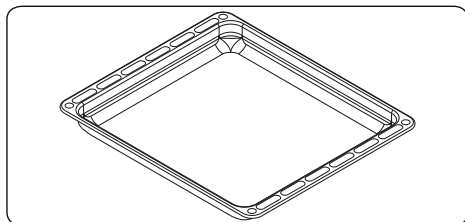
- Niveau 3 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau.
- Niveau T2 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau met telescopische rails.
- Niveau 2 en niveau 4 worden aanbevolen voor bereiding op twee niveaus.
- Het rooster van het draaispit moet op niveau 3 geplaatst worden.
- Niveau T2 wordt gebruikt om het rooster van het draaispit met telescopische rails te plaatsen.

****De accessoires kunnen variëren afhankelijk van het aangeschafte model.

Diepe bakplaat

De diepe bakplaat wordt gebruikt voor de bereiding van stoofschotels.

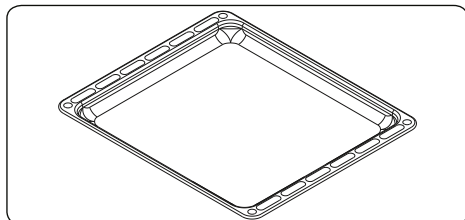
U plaatst de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een van de roosters te zetten en hem helemaal naar achter te duwen.



Ondiepe bakplaat

De ondiepe bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals vlaaien, enz.

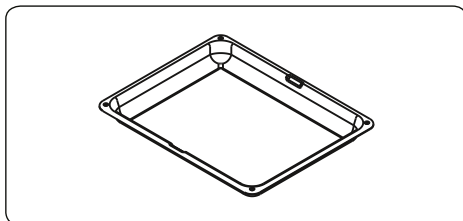
U zet de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een rek te plaatsen en volledig naar achter te duwen.



Kleine bakplaat

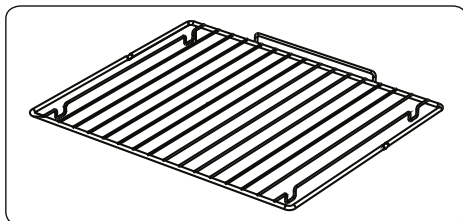
De kleine bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals vlaaien, enz.

U zet de bakplaat correct in de ovenruimte door deze centraal op een rek te plaatsen.



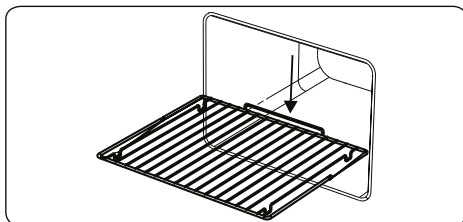
Draadrooster

Het draadrooster wordt gebruikt bij grillen of het bereiden van voedsel in ander kookgerei.



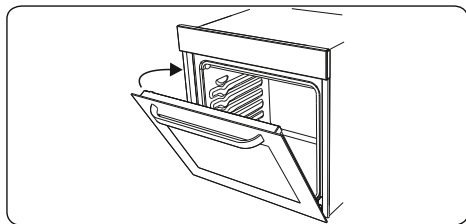
WAARSCHUWING

Plaats het rooster op een overeenstemmend rek correct in de ovenopening en duw het volledig in.



Behoedzaam sluitende ovendeur

De ovendeur sluit zichzelf behoedzaam als deze net voordat hij helemaal dicht is wordt losgelaten.

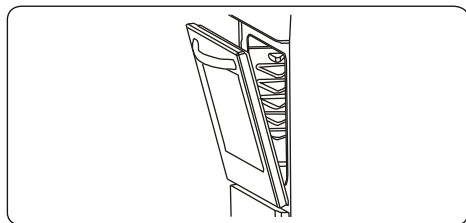


Watercollector

Mogelijk ontstaat er condensatie op het binnenglas. Dit hangt af van het type voedsel in de oven.

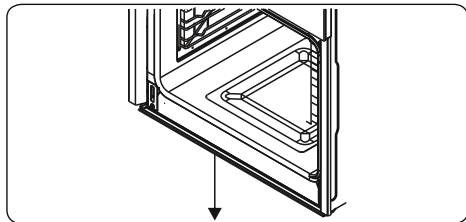
Dit wijst niet op een storing van het product.

Open de ovendeur tot op de grillstand en laat de deur 20 seconden lang open staan.



Het water druppelt in de collector.

Koel de oven af en veeg hem schoon met een droge doek. Deze procedure moet regelmatig uitgevoerd worden.



5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1. REINIGING

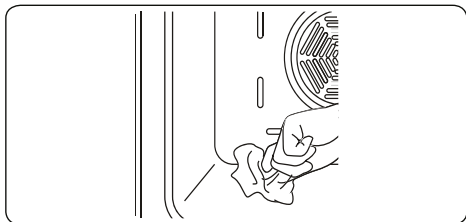
WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

Algemene instructies

- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
-  Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas en op de gelakte en geverfde delen van uw apparaat.
- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.
-  Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

De binnenkant van de oven reinigen

- De binnenkant van de geëmailleerde oven wordt het best gereinigd als de oven warm is.
- Veeg de oven na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg de oven daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog hem dan.
- U kunt af en toe een vloeibaar schoonmaakmiddel nodig hebben om de oven volledig te reinigen.



Reinigen van de glazen onderdelen

- Reinig de glazen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Reinig de glazen delen binnen en buiten met een glasreiniger, spoel ze af en droog ze grondig met een droge doek.

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.
-  Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.
-  Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

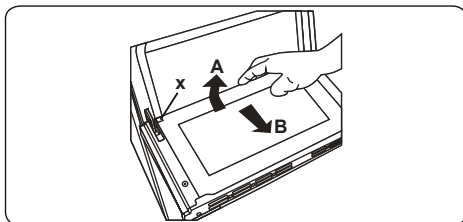
Reinigen van gelakte oppervlakken (indien van toepassing)

- Vlekken tomaat, tomatenpasta, ketchup, limoen, oliederivaten, melk, suikerhoudende etenswaren, suikerhoudende dranken en koffie moeten meteen worden gereinigd met een doek gedrenkt in warm water. Als deze vlekken niet worden gereinigd en u de vlekken laat drogen op het oppervlak, mogen ze niet worden weggewreven met een hard voorwerp (gepunte voorwerpen, stalen en kunststof schuursponsjes, oppervlakbeschadigende reinigingssponsjes) of reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte, vlekkenverwijderaars, ontvetters, schuurmiddelen die het oppervlak beschadigen. Anders kunnen corrosie of vlekken ontstaan op het poedergelakte oppervlak. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door het oneigenlijke gebruik van reinigingsmiddelen of -methodes.

Verwijdering van binnenglas

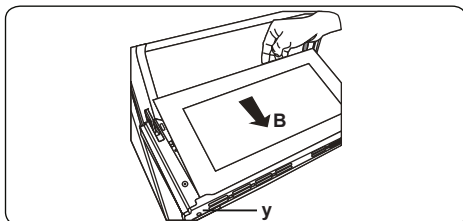
Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u het binnenglas als volgt te verwijderen:

1. Duw het glas in richting **B** en maak het los uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**). Trek het glas naar buiten in richting **A**.

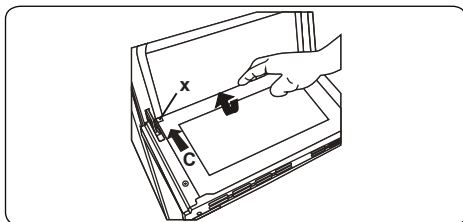


Om het binnenglas te vervangen:

2. Duw het glas naar beneden uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**y**) in richting **B**.



3. Plaats het glas onder de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**) in richting **C**.

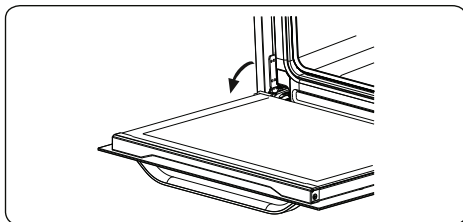


-  Als de deur van de oven drie glasplaten telt, kan de derde glasplaat op dezelfde wijze worden verwijderd als de tweede glasplaat.

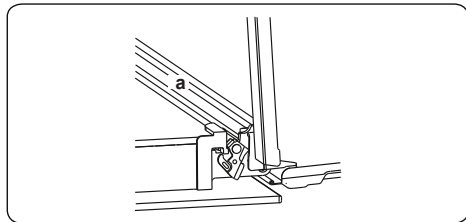
De ovendeur verwijderen

Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u de ovendeur als volgt te verwijderen:

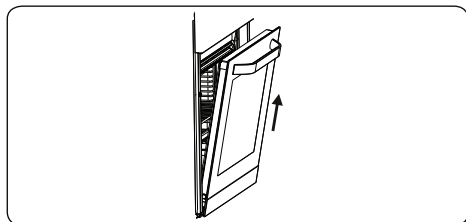
1. Open de ovendeur.



2. Open de bevestigingsbeugel (**a**)(met behulp van een schroevendraaier) naar de eindstand.



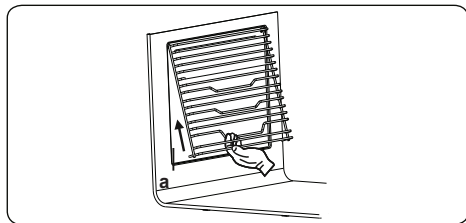
3. Sluit de deur tot deze bijna volledig dicht is en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.



Verwijdering van het draadrooster

Het draadrooster verwijderen;

Trek aan het draadrooster zoals aangegeven in de afbeelding. Til het omhoog na het van de klemmen (a) los te hebben gemaakt.



5.2. ONDERHOUD

WAARSCHUWING: Het onderhoud aan dit apparaat dient uitsluitend te worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

Vervangen van de ovenlamp

WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u de ovenlamp verwisselt.

- Verwijder de lamp na het lampenkapje te hebben verwijderd.
- Plaats het nieuwe lampje (bestendig tegen 300 °C) op de plek van het lampje dat u hebt verwijderd (230 V, 15-25 Watt, type E14/G9).
- Plaats het lampenkapje en uw oven is daarna klaar voor gebruik.
- Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.
- De lichtbron kan niet door de eindgebruiker worden vervangen. Hiervoor is de dienst na verkoop nodig.
- De inbegrepen lichtbron is niet bedoeld voor gebruik in andere apparatuur.



Het ontwerp van het lampje is specifiek voor gebruik in huishoudelijke kookapparatuur. Het is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting.

Reiniging en onderhoud na het stoomkoken

- De holte in de bodem van de oven moet na elk stoomkoken worden gereinigd. Als er water op de ovenbodem achterblijft na elke bereiding met stoom, veeg het resterende water dan weg met een droge doek nadat de oven is afgekoeld. Anders kan water dat op de ovenvloer blijft liggen kalkaanslag veroorzaken.

! Het kan worden waargenomen een kalkaanslag op de holte die zich in de ovenbodem bevindt na het koken met

stoom. Kalkaanslag zijn de onoplosbare calcium- en magnesiumafzettingen die achterblijven bij het verdampen van hard water. Het is enigszins gebroken wit van kleur en wordt gevormd wanneer water wordt verwarmd of blijft staan. Daarom is kalkaanslag in gebieden met hard water onvermijdelijk en normaal. Om kalkresten te voorkomen, is het aan te raden zacht water te gebruiken. Om eventuele kalkaanslag op de ovenvloer op te lossen, giet je na elke 2 of 3 keer gebruik 200-250 ml witte azijn met een zuurgraad van niet meer dan 6% op de ovenvloer en wacht je 30 minuten. Maak het vervolgens schoon met een vochtige natte doek.

- Probeer de kalkresten die zich op de vloer van de oven kunnen vormen niet af te schrapen. Anders wordt de ovenvloer beschadigd.

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1. PROBLEEMOPLOSSING



Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende elektricien.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven gaat niet aan.	De stroom staat uit.	Controleer de stroomtoevoer. Controleer of andere keukenapparatuur werkt.
Geen warmte of de oven warmt niet op.	Oventemperatuur is niet correct ingesteld. Ovendeur is open blijven staan.	Controleer of de regelknop voor de oventemperatuur juist is ingesteld.
Ovenverlichting (indien aanwezig) werkt niet.	Lampje is kapot. Stroom is afgesloten of uitgeschakeld.	Vervang de lamp volgens de instructies. Zorg ervoor dat de stroom op het stopcontact is ingeschakeld.
Ongelijkmatige bereiding in de oven.	Ovenplaten zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de aanbevolen temperaturen en plaatstanden worden gebruikt. Open de deur niet te vaak, tenzij u gerechten bereidt die omgedraaid dienen te worden. Als u de deur regelmatig opent, zal de binnentemperatuur afnemen. Dit kan het kookresultaat beïnvloeden.
De timerknoppen kunnen niet juist worden ingedrukt.	Er bevindt zich vreemd materiaal tussen de timerknoppen Aanraakmodel: als er zich vocht op het bedieningspaneel bevindt Als de functie toetsvergrendeling is ingesteld	Verwijder het vreemde materiaal en probeer het nog een keer. Verwijder het vocht en probeer het nog een keer. Controleer of de functie toetsvergrendeling is ingesteld.
De ovenventilator (indien aanwezig) is luidruchtig.	Ovenplaten trillen.	Controleer of de oven waterpas staat. Controleer of de platen en het kookgerei niet tegen de achterwand van de oven trillen.
De koelventilator blijft draaien nadat de oven uitgeschakeld is.	De elektronisch gestuurde ovenventilator blijft automatisch enige tijd doorlopen om de oven af te koelen	De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld zodra de elektronische componenten voldoende afgekoeld zijn.
De oven heeft zichzelf uitgeschakeld.	Elektronisch gestuurde ovens schakelen zichzelf uit wanneer geen enkele functie gebruikt wordt.	De oven schakelt zichzelf automatisch uit om energie te sparen als binnen een bepaalde tijdspanne na schakeling of op het einde van een kookprogramma geen enkele actie ondernomen wordt.
Als de deur geopend wordt tijdens een functie waarbij de ventilator gebruikt wordt, stopt de interne ventilator.	Elektronisch gestuurde ovens met een deurschakeling stoppen met werken wanneer de ovendeur geopend wordt.	Dit is de normale werking van het apparaat en is vooral nuttig bij het bereiden van voedsel teneinde het verlies aan warmte te beperken. Zodra de deur gesloten wordt, start de oven opnieuw en wordt de normale werking hernomen.

6.2. TRANSPORT

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakken het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.

Obrigado por escolher este produto.

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

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

ÍNDICE

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	3
1.1. Avisos Gerais de Segurança	3
1.2. Para cozedura a vapor	5
1.3. Avisos de instalação	6
1.4. Durante a Utilização	7
1.5. Durante a Limpeza e Manutenção	8
2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO	11
2.1. Instruções para o Instalador	11
2.2. Instalação do Forno	11
2.3. Segurança e Ligação Elétrica	13
3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	14
4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO	15
4.1. Funções do forno	15
4.2. Tabela de cozedura com função Eco Turbo	16
4.3. Mesa de Cozinhar	17
4.4. COZINHAR PIZZAS	18
4.5. Para a função de vapor	19
4.6. Utilização do temporizador de controlo tátil total	20
4.7. Acessórios	22
5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	24
5.1. Limpeza	24
5.2. Manutenção	26
6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE	28
6.1. Resolução de problemas	28
6.2. Transporte	28

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1. AVISOS GERAIS DE SEGURANÇA

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

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

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

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

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

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

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

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

- Durante as operações pirolíticas, remova qualquer derrame em excesso, prateleiras do forno, suportes de prateleira, prateleiras de rede e todos os acessórios antes da limpeza.
- O seu eletrodoméstico é fabricado de acordo com todas as regulamentações e padrões locais e internacionais.
- Os trabalhos de manutenção e reparação só deverão ser realizados por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação que sejam realizados por técnicos não autorizados poderão ser perigosos. Não altere ou modifique, de forma alguma, as especificações do eletrodoméstico. Proteções de placa inadequadas poderão causar acidentes.
- Antes de conectar o seu eletrodoméstico, certifique-se de que as condições de distribuição local (natureza do gás e pressão do gás ou

frequência e tensão da eletricidade) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As especificações para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.

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

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

1.2. PARA COZEDURA A VAPOR

- A água deve ser vertida na cavidade situada na base do forno antes do seu funcionamento.
- Não adicionar água à cavidade situada na base do forno quando o forno estiver quente.
- Quando a porta do forno é aberta, pode sair vapor do interior. Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, pois isso pode criar um risco de queimadura.

- Devido à cozedura a vapor, a humidade pode permanecer no forno. Uma vez que a humidade pode causar corrosão, certifique-se de que o interior do forno seca depois de cozinhar.

! Utilizar água macia no forno para cozinhar a vapor. Não utilizar álcool inflamável ou soluções de partículas sólidas em vez de água.

- Não utilizar outros líquidos para além da água.
- Não utilizar água quente.
- Utilize pratos de aço inoxidável para cozinhar a vapor.
- No final de cada cozedura a vapor, se restar alguma água na cavidade situada na base do forno, esta deve ser limpa e a água restante não deve ser utilizada na próxima cozedura.

! O calcário são os depósitos insolúveis de cálcio e magnésio que ficam para trás quando a água dura se evapora. De cor ligeiramente esbranquiçada, forma-se quando a água é aquecida ou deixada em repouso. Por conseguinte, nas zonas de água dura, o calcário é inevitável e normal. Recomenda-se a utilização de água macia para evitar uma quantidade excessiva de resíduos de calcário na cavidade situada na base do forno.

- A cavidade situada na base do forno deve ser limpa após cada cozedura a vapor. Se ficar água no fundo do forno após cada cozedura assistida por vapor, limpe a água restante com um pano seco depois de o forno ter arrefecido. Caso contrário, a água que fica no chão do forno pode provocar a formação de calcário.

1.3. AVISOS DE INSTALAÇÃO

- Não manuseie o eletrodoméstico antes de o mesmo estar totalmente instalado.

- O eletrodoméstico deverá ser instalado por um técnico autorizado. O fabricante não é responsável por quaisquer danos que possam ter ocorrido devido de uma colocação e instalação ineficientes por parte de pessoas não autorizadas.
- Quando o eletrodoméstico for desembalado, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. No caso de um defeito, não utilize o eletrodoméstico e contacte um agente de serviço qualificado imediatamente. O material utilizado no embalamento (nylon, agramos, isopor, etc.) poderá ser perigoso para crianças e deverão ser imediatamente removidos e recolhidos.
- Proteja o seu eletrodoméstico contra efeitos atmosféricos. Não o exponha ao sol, à chuva, à neve, ao pó ou a humidade em excesso.
- Os materiais que rodeiam o eletrodoméstico deverão conseguir suportar uma temperatura mínima de 100 °C.
- O aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.

1.4. DURANTE A UTILIZAÇÃO

- Quando utilizar o seu forno pela primeira vez é provável que note um ligeiro odor. Isto é perfeitamente normal e causado pelos materiais de isolamento nos elementos do aquecedor. Sugerimos que, antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, o deixe vazio e o coloque à temperatura máxima durante 45 minutos. Certifique-se de que o ambiente no qual o produto é instalado é bem ventilado.
- Tome cuidado quando abrir a porta do forno durante ou após a cozedura. O vapor quente do forno poderá causar queimaduras.
- Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis em ou próximo do eletrodoméstico enquanto o mesmo estiver a funcionar.

- Utilize sempre luvas para remover e substituir a comida no forno.
- Sob nenhuma circunstância deve o forno ser revestido com papel de alumínio, pois pode sobreaquecer.
- Não coloque pratos ou tabuleiros diretamente na base do forno enquanto cozinha. A base torna-se extremamente quente e pode danificar o produto.
- 
 Não deixe o fogão sozinho quando cozinhar com óleos líquidos ou sólidos. Os mesmos poderão pegar fogo em condições de aquecimento extremas. Nunca coloque água sobre as chamas que são causadas pelo óleo, ao invés disso, desligue o fogão e cubra a panela com a tampa ou com um cobertor de incêndio.
- Se o produto não for utilizado durante um longo período de tempo, desligue o interruptor de controlo principal.
- Certifique-se de que os botões giratórios de controlo do eletrodoméstico estão sempre na posição “0” (stop) quando não estiver a ser utilizado.
- Os tabuleiros inclinam-se quando puxados para fora. Tome cuidado para não derramar ou deixar cair comida quente quando da remoção da mesma do forno.
- Não coloque nada na porta do forno quando a mesma estiver aberta. Isto poderá desequilibrar o forno ou danificar a porta.
- Não pendure toalhas, panos de cozinha ou roupas no eletrodoméstico ou nas suas pegadas.

1.5. DURANTE A LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que o seu eletrodoméstico está desligado da alimentação principal antes de realizar qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- Não retire os botões giratórios de controlo para

limpar o painel de controlo.

- Para manter a eficiência e a segurança do seu eletrodoméstico, recomendamos que utilize sempre peças suplentes originais e que contacte os agentes de serviço autorizados sempre que necessário.
- A cavidade situada na base do forno deve ser limpa após cada cozedura a vapor. Se ficar água no fundo do forno após cada cozedura assistida por vapor, limpe a água restante com um pano seco depois de o forno ter arrefecido. Caso contrário, a água que fica no chão do forno pode provocar a formação de calcário.

 Pode observar-se um calcário na cavidade situada na base do forno após a cozedura a vapor. O calcário são os depósitos insolúveis de cálcio e magnésio que ficam para trás quando a água dura se evapora. De cor ligeiramente esbranquiçada, forma-se quando a água é aquecida ou deixada em repouso. Por conseguinte, nas zonas de água dura, o calcário é inevitável e normal. Para evitar os resíduos de calcário, recomenda-se a utilização de água macia. Para dissolver a cal que se pode formar no chão do forno, deite 200-250 ml de vinagre branco com um rácio de acidez não superior a 6% no chão do forno após cada 2 ou 3 utilizações e aguarde 30 minutos. Em seguida, limpe-o com um pano húmido e molhado.

- Não tentar raspar os resíduos de calcário que se podem formar no chão do forno. Caso contrário, o chão da câmara de cozimento será danificado.

Declaração de conformidade CE

 Declaramos que os nossos produtos cumprem com as Diretivas, Decisões e Regulamentações Europeias e os requisitos indicados nas normas referenciadas

aplicáveis.

Este eletrodoméstico foi concebido para ser usado apenas em cozinhas domésticas. Qualquer outro uso (como para aquecer uma divisão) é inadequado e perigoso.

 As instruções de funcionamento são aplicáveis a diversos modelos. Podem existir diferenças entre estas instruções e o seu modelo.

Eliminação da sua máquina antiga



O símbolo do caixote do lixo com uma cruz por cima apresentado no produto ou na sua embalagem significa que o equipamento não deve ser eliminado no lixo doméstico comum. Antes, este deve ser eliminado na reciclagem. Pode eliminar gratuitamente o seu equipamento num eco-centro local ou através do sistema de recolha de resíduos. Contacte a sua câmara ou junta de freguesia para obter mais informações. Em alternativa, pode depositar gratuitamente os seus resíduos de equipamentos elétricos ou eletrónicos (REEE) até um comprimento máximo de 25 cm numa loja de venda de eletrodomésticos de área superior a 400 m² ou num hipermercado que venda equipamentos elétricos ou eletrónicos várias vezes ao ano com uma área total de 800 m². O REEE de maior dimensão podem ser depositados gratuitamente numa loja de eletrodomésticos quando adquirir um produto novo do mesmo tipo. No caso de uma compra de um produto novo com entrega postal, contacte o vendedor sobre as modalidades de recolha de REEE. Se possível, retire baterias e acumuladores, assim como todas as lâmpadas amovíveis antes de eliminar o equipamento.

De notar que é responsável por eliminar todos os seus dados pessoais do equipamento a ser eliminado.

2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

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

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

2.1. INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

Instruções Gerais

- Após a remoção do material de embalagem do eletrodoméstico e seus acessórios, certifique-se de que o eletrodoméstico não está danificado. Se suspeitar de qualquer dano, não o utilize e contacte, imediatamente uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado.
- Certifique-se de que não existem materiais inflamáveis ou combustíveis nas proximidades, como por exemplo, cortinas, óleo, roupas, etc. que possam pegar fogo.
- A bancada e a mobília circundante ao

eletrodoméstico deverão ser fabricadas de materiais resistentes a temperaturas acima de 100 °C.

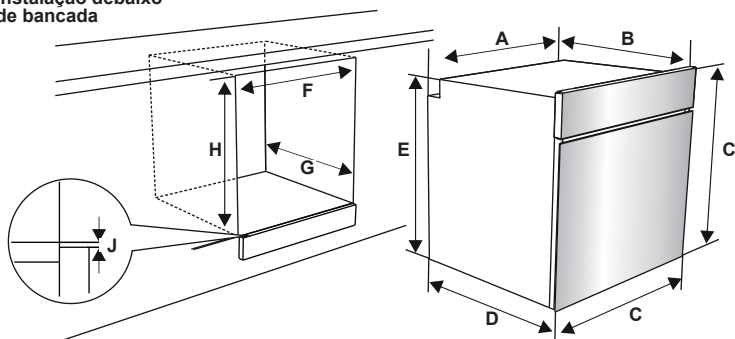
- O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar.

2.2. INSTALAÇÃO DO FORNO

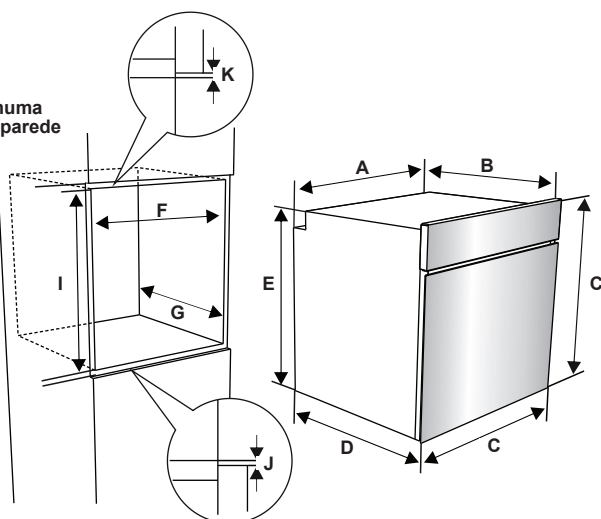
Os eletrodomésticos são fornecidos com kits de instalação e podem ser instalados numa bancada com as dimensões adequadas. As dimensões da placa e a instalação do forno são as indicadas abaixo.

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

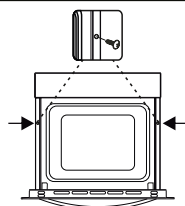
**Instalação debaixo
de bancada**



**Instalação numa
unidade de parede**



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



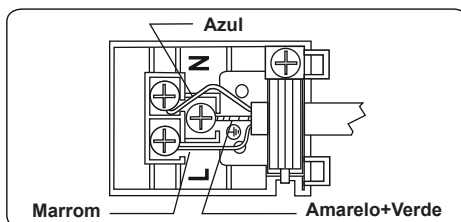
2.3. SEGURANÇA E LIGAÇÃO ELÉTRICA

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

! NOTA: O ELETRODOMÉSTICO DEVERÁ TER LIGAÇÃO A TERRA.

- Antes de conectar o eletrodoméstico à alimentação elétrica, a classificação de tensão do eletrodoméstico (indicada na placa de identificação do eletrodoméstico) deverá ser verificada quanto a correspondência com a tensão de alimentação elétrica disponível e a cablagem elétrica principal deverá conseguir manusear a classificação de tensão do eletrodoméstico (também indicada na placa identificadora).
- Durante a instalação, certifique-se de que são utilizados cabos isolados. Uma ligação incorreta poderá danificar o seu eletrodoméstico. Se o cabo principal estiver danificado e necessitar de ser substituído, a substituição deverá ser realizada por pessoal qualificado.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas e / ou extensões.
- O cabo de alimentação deverá ser mantido afastado de partes quentes do eletrodoméstico e não deverá ser dobrado ou comprimido. Caso contrário, o cabo poderá ficar danificado, causando um curto circuito.
- Se o eletrodoméstico não estiver conectado à alimentação principal com uma tomada (com pelo menos um espaçamento de contacto de 3 mm), deverá ser utilizado um interruptor isolador multipolar de modo a cumprir com as regulamentações de segurança.
- O eletrodoméstico foi criada para uma tensão de alimentação de 220-240V. Se a sua alimentação for diferente, contacte uma pessoa de serviço autorizada ou um electricista qualificado.
- O cabo elétrico (H05VV-F) deverá ter comprimento suficiente para ser conectado ao eletrodoméstico, mesmo se o eletrodoméstico ficar em frente a este armário.
- Certifique-se de que todas as conexões estão bem apertadas.

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

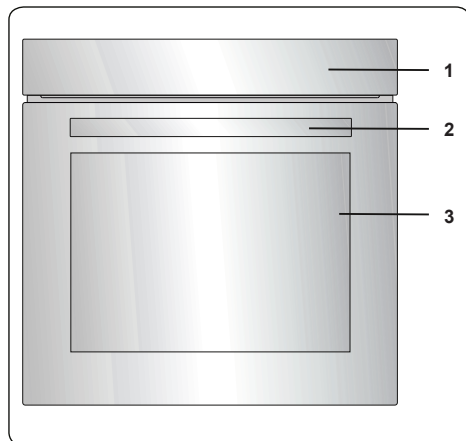


3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



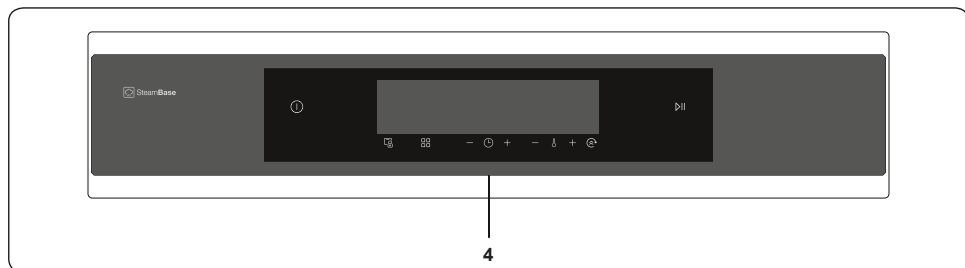
Importante: As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

Lista de Componentes



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

Painel de Controlo



- 4. Temporizador

4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

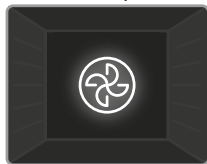
4.1. FUNÇÕES DO FORNO

* As funções do seu forno podem ser diferentes devido ao modelo do seu produto.



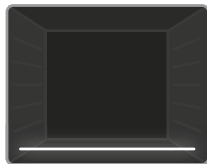
Função de descongelação: As luzes de aviso da câmara de cozimento acendem-se e o ventilador começa a funcionar. Para utilizar

a função de descongelação, coloque os alimentos congelados no forno numa prateleira na terceira ranhura a contar de baixo. Recomenda-se que coloque um tabuleiro de forno por baixo dos alimentos a descongelar para apanhar a água acumulada devido à fusão do gelo. Esta função não cozinhará ou assará o seu alimento, apenas ajudará a descongelá-lo.



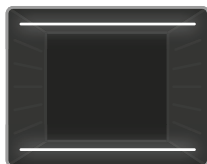
Função Turbo: O termóstato e as luzes de aviso da câmara de cozimento ligam-se e a resistência e o ventilador começam a funcionar. A função

turbo distribui uniformemente o calor no forno para que todos os alimentos em todas as prateleiras cozinham uniformemente. Recomenda-se que o forno seja pré-aquecido durante cerca de 10 minutos.



Função de aquecimento inferior: O termóstato e as luzes de aviso da câmara de cozimento ligam-se e a resistência inferior começa a funcionar. A

função de aquecimento inferior é ideal para aquecer pizzas, uma vez que o calor sobe do fundo do forno e aquece os alimentos. Esta função é apropriada para aquecer os alimentos, em vez de cozer.



Função de cozedura estática: O termóstato do forno e as luzes de aviso serão acesas, os elementos de aquecimento superior e inferior começarão a funcionar. A função de

cozedura estática emite calor, garantindo

uma cozedura uniforme dos alimentos. É ideal para fazer pães, bolos, doces, lasanhas e pizzas. Recomenda-se o pré-aquecimento do forno durante 10 minutos e é preferível utilizar apenas uma prateleira de cada vez nesta função.



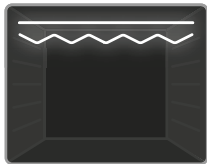
Função ventoinha: O termóstato do forno e as luzes de aviso serão acesas, os elementos de aquecimento superior e inferior e a ventoinha

começarão a funcionar. Esta função é adequada para a cozedura de pastelaria. A cozedura é efectuada pelos elementos de aquecimento inferior e superior do forno e pelo ventilador, que permite a circulação do ar, dando um efeito ligeiramente grelhado aos alimentos. Recomenda-se que o forno seja pré-aquecido durante cerca de 10 minutos. A função de aquecimento inferior e a ventoinha é ideal para cozer alimentos tais como pizza, de maneira igual e em pouco tempo. Enquanto a ventoinha dispersa uniformemente o calor do forno, o elemento de aquecimento inferior assegura a cozedura dos alimentos.



Função Pizza: O termóstato e as luzes de aviso do forno ligam-se e o anel, os elementos de aquecimento inferiores e o ventilador

começam a funcionar. Esta função é ideal para cozer alimentos, como pizzas, de forma uniforme num curto espaço de tempo. Enquanto a ventoinha dispersa uniformemente o calor do forno, o elemento de aquecimento inferior assegura a cozedura dos alimentos.

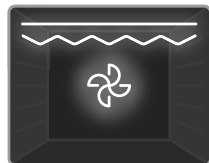


Função de grelhar mais rápido: O termóstato e as luzes de aviso do forno ligam-se e o grelhador e os elementos de aquecimento

superiores começam a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar mais rapidamente e para grelhar alimentos com uma área de superfície maior, como a carne. Utilizar as prateleiras superiores do forno. Pincele ligeiramente a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos se colem e coloque os alimentos

no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro por baixo dos alimentos para apanhar os pingos de óleo ou de gordura. Recomenda-se que o forno seja pré-aquecido durante cerca de 10 minutos.

⚠ Aviso: Ao grelhar, a porta do forno deve estar fechada e a temperatura do forno deve ser ajustada para 190°C.



Função Grelhador duplo e Ventoinha: O termostato e as luzes de aviso do forno ligam-se e o grelhador, os elementos de aquecimento

superiores e o ventilador começam a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar mais rapidamente alimentos mais espessos e para grelhar alimentos com uma área de superfície maior. Tanto os elementos de aquecimento superior como o grelhador serão alimentados electricamente junto com a ventoinha, para assegurar uma cozedura uniforme. Utilizar as prateleiras superiores do forno. Pincele ligeiramente a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos se colem e coloque os alimentos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro por baixo dos alimentos para apanhar os pingos de óleo ou de gordura. Recomenda-se que o forno seja pré-aquecido durante cerca de 10 minutos.

⚠ Aviso: Ao grelhar, a porta do forno deve estar fechada e a temperatura do forno deve ser ajustada para 190°C.



Função Eco Turbo: Para poupar energia, pode utilizar esta função em vez de cozinhar com a função turbo. No entanto, o tempo de cozedura será mais longo.

Examinar a tabela de cozedura para obter os melhores resultados para a cozedura que pode ser efectuada com esta função.

⚠ Aviso: A porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.



Função de limpeza pirolítica: Esta função permite-lhe limpar bem o interior da câmara de cozimento.

⚠ Aviso: Antes de ativar a função de limpeza pirolítica, remover qualquer derrame excessivo e certificar-se de que a câmara de cozimento está vazia. Não deixe nada no interior da cavidade da câmara de cozimento para evitar danos.

- Antes de ativar a função de limpeza pirolítica, retire as prateleiras de arame e os suportes das prateleiras (se disponíveis) e certifique-se de que a porta da câmara de cozimento está fechada.
- A porta do forno bloqueia-se quando a função pirolítica é iniciada.
- Quando a função de limpeza pirolítica está activa, é aconselhável não utilizar alguma placa que esteja instalada em cima do forno. Isto pode causar sobreaquecimento e danificar ambos os aparelhos.
- Durante o ciclo de limpeza pirolítica o forno torna-se quente. As crianças devem ser mantidas afastadas até que tenha arrefecido.
- No final do processo de limpeza pirolítica, o visor exibe a hora.



VapClean:

Coloque o forno na função que inclui o símbolo vap clean (modo baixo, baixo+ventoinha, turbo ou cima+baixo - pode variar em função do modelo) a 90°C para usar a função Vap Clean. Deite 200-250ml de água no tabuleiro. Em alguns modelos há uma cavidade indicada na base do forno. Num destes modelos, verta 200 a 250 ml de água dentro da cavidade. Inicie o funcionamento do forno e a função Vapclean demorará cerca de 30 a 60 minutos a preparar o forno para ser facilmente limpo.

4.2. TABELA DE COZEDURA COM FUNÇÃO ECO TURBO

Utilize a tabela abaixo quando cozinhar com a função Eco Turbo.

Função	Pratos			
Eco Turbo	Bolos em forma	3	160	60-70

Conselhos para cozinhar com a função Eco Turbo

- Não pré- aqueça enquanto estiver a cozinhar na função de funcionamento Eco Turbo.
- Não efectue qualquer alteração da temperatura após o início da cozedura e não abra a porta do forno durante a cozedura.
- As temperaturas e os tempos indicados na tabela de cozedura acima foram testados nos nossos laboratórios e estes valores podem variar em função da qualidade, da quantidade, da temperatura do material a cozer e da tensão de rede utilizada.

4.3. MESA DE COZINHAR

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

*Se disponível, cozinhe com espeto para grelhar frango.

4.4. COZINHAR PIZZAS

Tabela de cozinha para pizzas						
Equipamento para cozinhar pizzas	Tipo de pizza	Função do forno	Temperatura (°C)	Número de prateleira	Pré-aquecimento (minutos)*	Tempo de cozedura aproximado (minutos)
Pedra de pizza	Pizza de massa fina	Topo+Fundo+Ventoinha	Máx.	1	25-35	2,5-3
Tabuleiro de forno standard	Pizza de massa fina					3-3,5
Pedra de pizza	Pizza de massa grossa					2,5-3
Tabuleiro de forno standard	Pizza de massa grossa					3-3,5
Tabuleiro de forno standard	Pizza congelada		210**	3	12-15	10-15



Avisos

- Coloque os acessórios de cozinha na 1ª prateleira. Pré-aqueça o forno à temperatura máxima (320°C) com os acessórios de cozedura (pedra para piza ou tabuleiro) no interior.
-  Certifique-se de que tem uma pedra para pizzas ou um tabuleiro no forno durante o período de pré-aquecimento. Caso contrário, o tempo de cozedura será mais longo e a base da piza poderá não estar suficientemente cozinhada.
- Para obter uma boa piza, a temperatura do forno deve ser regulada para o máximo.
- A massa da pizza é fresca e caseira e é enrolada fina (cerca de 3-4 mm de espessura), pelo que terá a melhor experiência de pizza.
- Depois de terminado o pré-aquecimento, coloque a pizza na pedra de pizza ou no tabuleiro dentro do forno com a ajuda de uma pá. Feche a porta do forno o mais rapidamente possível. Caso contrário, o tempo de cozedura da piza será mais longo, uma vez que a temperatura do forno diminuirá.
- Verifique constantemente o tempo de cozedura, pois o processo de cozedura demora muito pouco tempo. Caso contrário, a piza pode queimar. Consulte a tabela de cozedura para obter informações sobre o tempo.

*Continue a pré-aquecer até o símbolo do termostato se apagar (aproximadamente 25-35 minutos) e ouvir um aviso sonoro.

**Para cozinhar piza congelada, utilize a temperatura e o tempo especificados pelo fabricante na embalagem.



Os valores de temperatura e tempo apresentados na tabela de cozedura acima foram testados nos nossos laboratórios e estes são meramente indicativos. Podem variar em função de vários fatores como natureza, quantidade e temperatura do material a cozer e da tensão de alimentação usada.

4.5. PARA A FUNÇÃO DE VAPOR

Alimentos	Função	Temp. (°C)	Número de prateleira	Quantidade de água (ml)	Tempo para adicionar água (min.)	Tempo de cozedura (aprox.) (min.)	Quantidade (aprox.) (g)
Pão	Função ventilador + vapor	180-200	2-3	200	Antes de iniciar o forno.	30-50	820
Massa assada		200	3	200		30-40	1500
Pastelaria		180	3	200		30-40	500
Batata		200	3	150		40-50	500
Frango		200-220	3	300		60-70	2000
Bife		180	3	300		50-60	1000



Importante: Os valores de temperatura e tempo apresentados na tabela acima foram testados nos nossos laboratórios e estes são meramente indicativos. Podem variar em função de vários fatores como qualidade, quantidade e temperatura do material a confeccionar e da tensão de alimentação usada.



Importante: Não adicionar água ao reservatório de água quando o forno estiver quente.



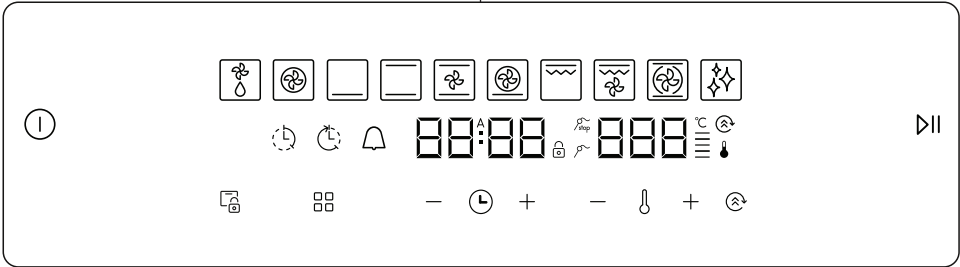
Importante: A cozedura a vapor é efetuada apenas com as funções especificadas no manual.



Importante: A capacidade da cavidade situada na base do forno é de, no máximo, 300 ml. Não adicione mais de 300 ml.

- A água adicionada na base do forno cria vapor quente durante a cozedura e permite-lhe obter melhores resultados na cozedura dos seus alimentos.
- Enquanto o vapor reduz a perda de humidade nos alimentos à base de carne, torna o interior do alimento mais suculento e o exterior mais estaladiço. No caso de massas, torna o seu exterior mais fofo, crocante e encorpado.

4.6. UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR DE CONTROLO TÁTIL TOTAL



Descrição das funções							
	Ligada/ desligada		Função grelhar mais rápido		Cozedura automática		Parar a sonda de carne
	Descongelação		Função Grelhador duplo + Ventoinha		Barra de temperatura		Sonda de carne
	Função Turbo		Função Eco Turbo		Termóstato		Tempo de cozedura
	Função da parte inferior		Função de limpeza		Menos		Hora de Fim de Cozedura
	Função estática		Mostrador da temperatura		Mais		Contador de minutos
	Função ventoinha		Visor das horas		Bloqueio de teclas		Potência extra
	Função Pizza		Modo		Executar/Pausa		Menu de funções
	Bloqueio de Porta						

O aparelho funciona utilizando sensores de controlo tátil. As funções são controladas tocando nas áreas dos sensores.

Quando utilizar os controlos, certifique-se de que toca na área do sensor corretamente. Se o seu toque for demasiado suave ou ligeiro, os sensores não irão funcionar corretamente.

A ventoinha de arrefecimento ligar-se-á automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. A ventoinha irá continuar a funcionar até se desligar automaticamente, mesmo após o forno ter sido desligado.

A unidade de controlo desligar-se-á após 5 minutos se não for selecionada ou alterada nenhuma função.

Seleção da função do forno

Prima o sensor LIGAR/DESLIGAR durante 2 segundos para ligar a unidade de controlo. O forno entra no modo “**ESPERA**”. A função de descongelação está predefinida no modo “**ESPERA**”. No entanto, se o sensor **EXECUTAR/PAUSA** não for premido, a função não será iniciada. Durante este modo, é possível selecionar as funções de cozedura desejadas, ajustar a temperatura, ativar a função de “**POTÊNCIA EXTRA**”, assim como ajustar o tempo de cozedura, a hora de fim de cozedura, o contador de minutos e a hora do dia.

Durante o modo “**ESPERA**”, a função de cozedura desejada pode ser selecionada tocando no botão sensor . Cada toque no sensor altera a função da câmara de cozimento, como indicado abaixo (algumas destas funções de cozedura podem não

estar presentes no seu modelo de fogão):

Descongelar → Turbo → Inferior→Inferior e Superior →Inferior e Superior com Ventoinha →Pizza → Grelhar mais rápido (com/sem espeto) → Grelhador duplo com Ventoinha (com/sem espeto) → Eco Turbo →Vap clean

São apresentados os aquecedores operados relacionados com a função selecionada.

Quando uma função de cozedura é selecionada com o sensor  o valor da temperatura previamente selecionada é indicado no ecrã Temperatura. Isto pode ser ajustado utilizando os botões de sensor **MAIS** e **MENOS** no lado do botão de temperatura. O intervalo de ajuste da temperatura vai de 50 °C a 275 °C.

Depois de selecionar a função, a temperatura e o tempo pretendidos, tocar no sensor **EXECUTAR/PAUSA** para iniciar o funcionamento da câmara de cozimento.



A temperatura pode ser ajustada no intervalo de 50°C a 320°C na função Pizza.

Ajustar a hora do dia

Quando o forno estiver instalado, a hora do dia pode ser definida de acordo com as instruções que se seguem.

Tocar no sensor **LIGAR/DESLIGAR** para ligar a câmara de cozimento e entrar no modo "**ESPERA**". Neste modo, prima o botão do sensor **MODO** () durante 5 segundos até a hora do dia estar selecionada. O símbolo da hora ilumina-se no lado esquerdo e pode ser ajustado utilizando os botões de sensor **MAIS** e **MENOS** no lado do botão **MODO** (). Para concluir este ajuste da hora, toque no sensor **MODO** () novamente ou não prima qualquer botão durante 5 segundos.

A hora só tem de ser definida novamente se o aparelho for desligado do fornecimento elétrico durante um longo período de tempo.

Ajustar o Contador de minutos

Prima o sensor **MODO** () até o Contador de minutos acender no Visor das horas e aparecer "**00:00**". Defina o período de tempo desejado para o sinal de aviso usando os botões do sensor **MAIS** e **MENOS** quando o símbolo estiver a piscar. Quando tiver terminado o ajuste, não prima qualquer botão durante uns segundos, depois o Contador de minutos estará definido.

Quando o temporizador chegar a zero, será emitido um aviso sonoro e o símbolo do contador de minutos e "**00:00**" piscarão no mostrador das horas. Prima qualquer botão para parar o aviso sonoro e o símbolo desaparecerá.

Ajustar o Tempo de cozedura

O tempo de cozedura pode ser ajustado durante o modo "**ESPERA**" ou durante o modo "**FUNCIONAMENTO**".

Esta função ajuda a cozinhar durante um período de tempo fixo. Prepare os alimentos e coloque-os no forno. Em seguida, selecionar a função de cozedura e a temperatura pretendidas. Prima o botão **MODO** () até ver o símbolo do tempo de cozedura no visor das horas. Defina o período de cozedura desejado utilizando os sensores **MAIS** e **MENOS** quando o temporizador estiver nesta posição. Quando tiver terminado o ajuste, aguarde até ser exibida a hora atual do dia e o tempo de cozedura. Quando o temporizador chegar a zero, o forno desligar-se-á, será emitido um aviso sonoro e o símbolo do Tempo de cozedura piscará no Visor das horas. Prima qualquer sensor na unidade de controlo para parar o som.

Ajustar a hora de fim de cozedura

Esta função é utilizada para começar a cozedura após um certo período de tempo e durante um tempo de duração específico. Prepare os alimentos e coloque-os no forno. Em seguida, selecionar a função de cozedura e a temperatura pretendidas.

Prima o botão **MODO** () até ver o símbolo do tempo de cozedura no visor das horas. Defina o período de cozedura desejado utilizando o sensor **MAIS** e **MENOS**. Quando tiver terminado o ajuste do tempo de cozedura, toque no botão do sensor **MODO** () até ver o símbolo do fim do tempo de cozedura no ecrã de tempo. A hora do dia e o símbolo da hora de fim de cozedura piscam. Defina o tempo de fim desejado utilizando os sensores **MAIS** e **MENOS**. Quando tiver terminado o ajuste, aguarde até ser exibida a hora atual do dia e enquanto o símbolo de Tempo de fim de cozedura permanecer aceso.

O forno calcula o tempo de funcionamento deduzindo o período de cozedura do tempo de finalização definido, no qual pára de funcionar. O temporizador emitirá um aviso sonoro e o símbolo do tempo de cozedura piscará. Premir qualquer botão no temporizador parará o aviso sonoro.



O tempo de fim de cozedura não pode ser definido quando as funções de grelhar estão activadas. Se o tempo de fim de cozedura foi definido antes de ativar as funções de grelhar, o tempo de fim de cozedura será cancelado depois de as funções de grelhar serem seleccionadas.

Ajuste do som

Para alterar o som do aviso sonoro, quando o Visor das horas apresentar a hora do dia, mantenha o botão do sensor do **TERMÓSTATO** (●) premido durante 5 segundos até ouvir um sinal sonoro. Depois disso, será ouvido um sinal sonoro diferente sempre que forem premidos os botões **MAIS** e **MENOS** junto ao botão do termóstato. Há cinco tipos diferentes de sons de sinal. Se o “off” estiver seleccionado, todos os sons desligar-se-ão à exceção dos sons de alarme e de erro. Selecione o som que deseja e qualquer outro não pressione um botão. Após um breve período, o sinal sonoro seleccionado será guardado.

Função de potência extra

Esta função é utilizada para reduzir o tempo de pré-aquecimento. Pode pré-aquecer nas funções Turbo, Ventilador, Estático ou Pizza. Para pré-aquecer, basta premir o sensor **POTÊNCIA EXTRA** (⊕) depois de seleccionar a função de cozedura desejada.

Utilize esta função para aquecer o forno para a temperatura pretendida o mais rapidamente possível. Este modo não é adequado para cozinhar.

Função de bloqueio de teclas

O bloqueio das teclas é controlado utilizando os botões **PLUS/MINUS** à volta do símbolo de **MODO** (⌚).

O bloqueio de teclas é utilizado para evitar alterações acidentais nas definições do forno. Para ativar o bloqueio de teclas, toque nos botões de sensor **MAIS** e **MENOS** durante 2 segundos até ver o símbolo de bloqueio de teclas no visor. Para desativar o bloqueio de teclas, toque nos botões de sensor **MAIS** e **MENOS**

durante 2 segundos até o símbolo de bloqueio de teclas desaparecer do visor.

Enquanto o bloqueio de teclas estiver ativo, apenas o botão de ligar/desligar poderá ser utilizado, todos os outros botões permanecerão bloqueados. Se não houver atividade na câmara de cozimento durante 6 horas enquanto esta estiver a

funcionar, a câmara de cozimento desliga-se automaticamente.

Bloqueio de Porta

Quando o botão **BLOQUEIO DA PORTA** (⏻) é premido durante 3 segundos, o fecho da porta é ativado.

Prima novamente o botão **BLOQUEIO DA PORTA** (⏻) durante 3 segundos para destrancar a porta.

“Bloqueio” aparecerá no ecrã durante 5 segundos enquanto o bloqueio pirolítico da porta estiver ativado. Se o bloqueio de porta estiver ativo, aparecerá “Bloqueio” no ecrã durante 5 segundos, hora do dia durante 5 segundos.

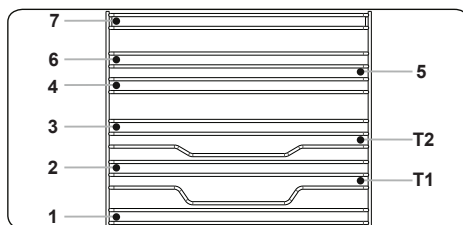
O bloqueio de porta não pode ser controlado enquanto estiver na função pirolítica.

Modo	Consumo de eletricidade	Tempo necessário para passar para o modo
Modo de espera	0,8 W	5 minutos

4.7. ACESSÓRIOS

Grelha EasyFix

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



- Insira o acessório na posição correta dentro do forno.
- Deixe pelo menos 1 cm de espaço entre a cobertura da ventoinha e os acessórios.
- Tenha cuidado ao remover os utensílios de cozinha e/ou acessórios do forno. Refeições ou acessórios quentes podem provocar queimaduras.
- Os acessórios podem deformar-se com o calor. Assim que tiverem arrefecido, recuperarão o aspeto e desempenho

original.

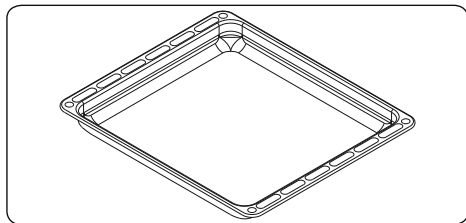
- Os tabuleiros e as grelhas podem ser colocados em qualquer nível de 1 a 7.
- As calhas telescópicas podem ser colocadas nos níveis T1 e T2.
- O nível 3 é recomendado para a cozedura de nível único.
- O nível T2 é recomendado para a cozedura de nível único com calhas telescópicas.
- O nível 2 e o nível 4 são recomendados para a cozedura de nível duplo.
- A grelha de espeto deve ser colocada no nível 3.
- O nível T2 é usado para colocar a grelha de espeto com as calhas telescópicas.

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

Tabuleiro Fundo

O tabuleiro fundo é mais adequado para cozinhar guisados.

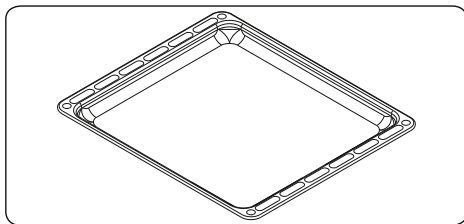
Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.



Tabuleiro Raso

O tabuleiro raso é mais adequado para cozinhar bolos.

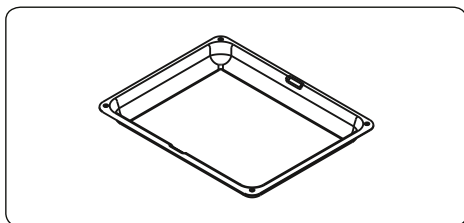
Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.



Tabuleiro pequeno

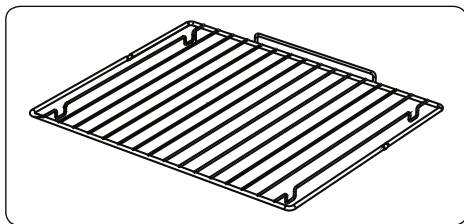
O tabuleiro pequeno é mais adequado para cozinhar bolos.

Coloque o tabuleiro no centro de uma rede de arame.



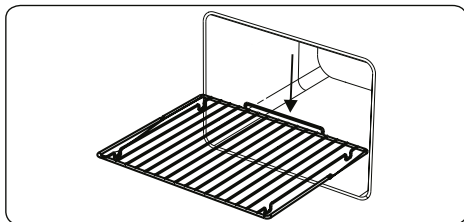
Rede de Arame

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



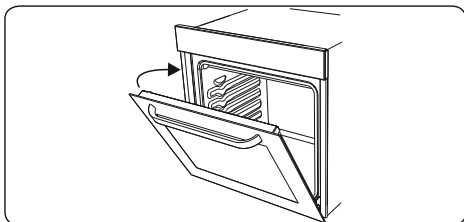
⚠ AVISO

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



Porta de Forno de Fecho Suave

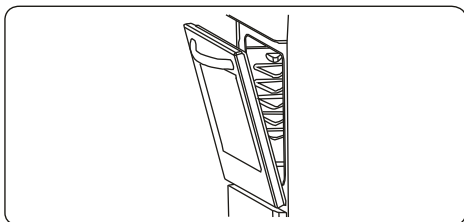
A porta do forno fecha-se devagar, por si só, quando é libertada pouco antes da posição fechada.



Coletor de Água

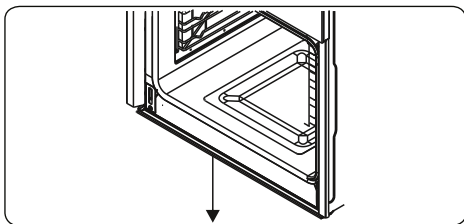
Em alguns casos, aquando da cozedura, poderá surgir condensação no vidro interior da porta do forno. Isto não é uma avaria do produto.

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



A água irá cair para o coletor.

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



5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

5.1. LIMPEZA

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

Instruções Gerais

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



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

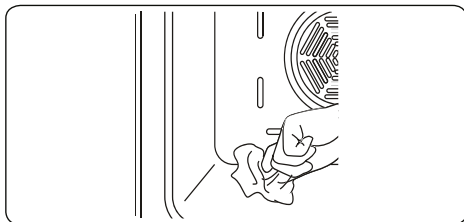
- Se houver derrame de quaisquer líquidos, limpe-os imediatamente para evitar que as partes fiquem danificadas.



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

Limpar o Interior do Forno

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



Limpar as Partes de Vidro

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

Limpar as Partes em Aço Inoxidável (se disponíveis)

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



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



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

longo período de tempo.

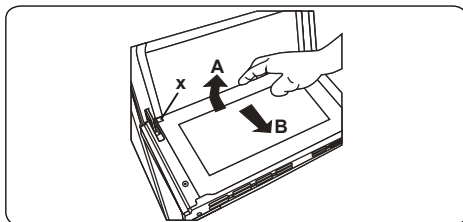
Limpeza de superfícies pintadas (se disponível)

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

Remoção do Vidro Interior

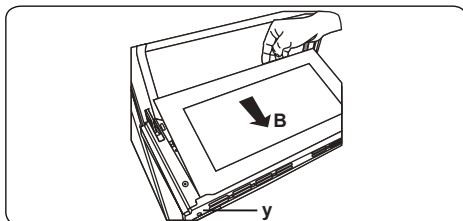
Deve remover o vidro da porta do forno antes de limpeza, tal como indicado abaixo.

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

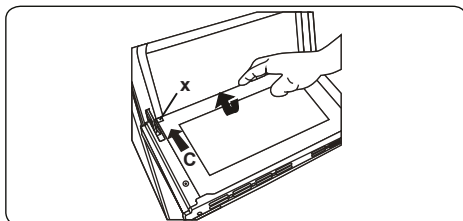


Substituir o vidro interior:

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



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

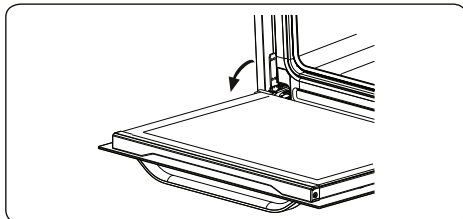


- Se a porta do forno for uma porta de forno de vidro triplo, a camada de vidro tripla pode ser removida da mesma forma que a segunda camada de vidro.

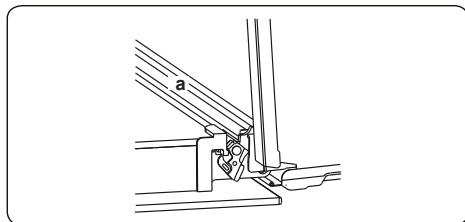
Remoção da Porta do Forno

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

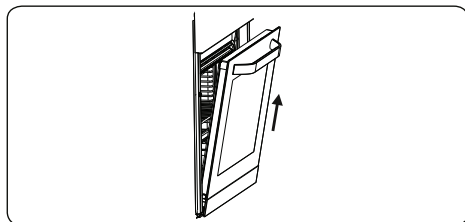
1. Abrir a porta do forno.



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

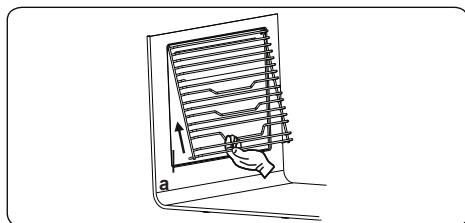


3. Fechar a porta até quase atingir a posição de fecho total e retire a porta puxando-a na sua direção.



Remoção da Prateleira de Rede

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



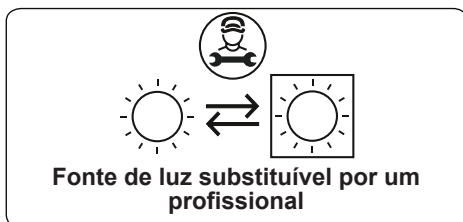
5.2. MANUTENÇÃO

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

Mudar a Lâmpada do Forno

! NOTA: Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de mudar a lâmpada do forno.

- Retire a lente do vidro e depois retire a lâmpada.
- Insira a nova lâmpada (resistente a 300 °C) para substituir a lâmpada que removeu (230 V, 15-25 Watt, Tipo E14/ G9).
- Substitua a lente do vidro e o seu forno está pronto a ser utilizado.
- O produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.
- A fonte de luz não pode ser substituída pelo usuário final. É necessário serviço pós-venda.
- A fonte de luz incluída não se destina a ser utilizada noutras aplicações.



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

Limpeza e manutenção depois de cozinhar a vapor

- A cavidade situada na base do forno deve ser limpa após cada cozedura a vapor. Se ficar água no fundo do forno após cada cozedura assistida por vapor, limpe a água restante com um pano seco depois de o forno ter arrefecido. Caso contrário, a água que fica no chão do forno pode provocar a formação de calcário.

! Pode observar-se um calcário na cavidade situada na base do forno após a

cozedura a vapor. O calcário são os depósitos insolúveis de cálcio e magnésio que ficam para trás quando a água dura se evapora. De cor ligeiramente esbranquiçada, forma-se quando a água é aquecida ou deixada em repouso. Por conseguinte, nas zonas de água dura, o calcário é inevitável e normal. Para evitar os resíduos de calcário, recomenda-se a utilização de água macia. Para dissolver a cal que se pode formar no chão do forno, deite 200-250 ml de vinagre branco com um rácio de acidez não superior a 6% no chão do forno após cada 2 ou 3 utilizações e aguarde 30 minutos. Em seguida, limpe-o com um pano húmido e molhado.

- Não tentar raspar os resíduos de calcário que se podem formar no chão do forno. Caso contrário, o chão da câmara de cozimento será danificado.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE

6.1. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



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

Problema	Causa Possível	Solução
O forno não liga.	A alimentação elétrica está desligada.	Verifique se existe alimentação elétrica. Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar.
Não há calor ou o forno não aquece.	O controlo de temperatura do forno está incorretamente definido. A porta do forno foi deixada aberta.	Verifique se o botão giratório de controlo de temperatura do forno está definido corretamente.
A luz do forno (se disponível) não funciona.	A lâmpada está avariada. A alimentação elétrica está desconectada ou desligada.	Substitua a lâmpada de acordo com as instruções indicadas. Certifique-se de que a alimentação elétrica está ligada à tomada na parede.
O cozinhar é uniforme dentro do forno.	As prateleiras do forno estão incorretamente posicionadas.	Verifique se estão as temperaturas recomendadas e as posições da prateleira são as recomendadas. Não abra, de forma frequente, a porta a menos que esteja a cozinhar algo que precise de ser virado. Se abrir a porta do forno com frequência, a temperatura interior será inferior e isto afetará os resultados do seu cozinhado.
Os botões do temporizador não podem ser premidos adequadamente.	Existe material estranho preso entre os botões do temporizador. Modelo tátil: existe humidade no painel de controlo. A função de bloqueio de tecla está definida.	Remova o material estranho e tente novamente. Remova a humidade e tente novamente. Verifique se a função de bloqueio de tecla está definida.
A ventoinha do forno (se disponível) é ruidosa.	As prateleiras do forno estão a vibrar.	Verifique se o forno está nivelado. Verifique se as prateleiras e qualquer material de cozedura não estão a vibrar ou em contacto com o painel traseiro do forno.
A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar após o forno ter sido desligado.	A ventoinha de forno controlada eletronicamente funciona automaticamente durante uma determinada quantidade de tempo para arrefecer o forno.	A ventoinha desliga automaticamente quando os componentes eletrónicos tiverem arrefecido o suficiente.
O forno desligou-se sozinho.	Os fornos controlados eletronicamente desligam automaticamente se nenhuma função estiver a ser utilizada.	O forno desligar-se-á automaticamente para poupar energia se nenhuma ação for realizada dentro de um certo período de tempo após o ligar ou após o fim de um programa de cozedura.
Se a porta for aberta durante uma função com ajuda de ventoinha, a ventoinha interna irá parar.	Os fornos controlados eletronicamente com um interruptor de porta irão parar de cozinhar se a porta do forno estiver aberta.	É uma operação normal do eletrodoméstico, útil quando cozinhamos alimentos de modo a evitar a fuga de calor excessivo. Quando a porta está fechada, o forno irá reiniciar para o funcionamento normal.

6.2. TRANSPORTE

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

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

52574456

