

LAURUS

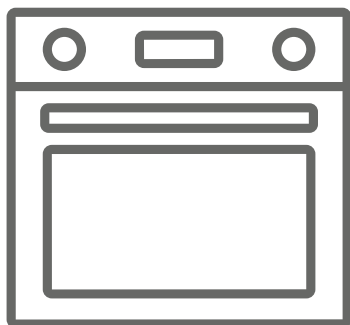
DE Einbau-Backofen / Gebrauchsanweisung

EN Built-in Oven / User Manual

ES Manual de usuario de horno integrado

FR Four encastrable/Notice d'utilisation

NL Inbouwoven / gebruikershandleiding



LEB12MBK

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG / HINWEIS	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT

1. SICHERHEITSHINWEISE	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	7
1.3 Während des Betriebs	7
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung	9
2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch	11
2.1 Hinweise für den Installateur	11
2.2 Einbauen des Backofens	12
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise	13
3. PRODUKTMERKMALE	15
4. Verwenden des Produkts	16
4.1 Ofenfunktionen	16
4.2 Zubereitungstabelle für die Öko-Turbo-Funktion	17
4.3 Gartabelle	18
4.4 PIZZA-ZUBEREITUNG	19
4.5 Timer mit uneingeschränkter Berührungssteuerung verwenden	20
4.6 Zubehör	22
5. REINIGUNG UND WARTUNG	24
5.1 Reinigung	24
5.2 Wartung	26
6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT	27
6.1 Fehlerbehebung	27
6.2 Transport	28
7. TECHNISCHE DATEN	28
7.1 Energieblatt	28

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.

 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

 **! WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente im Ofeninneren.
- Griffe werden beim Betrieb möglicherweise bereits nach kurzer Zeit heiß.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Backofentürscheibe oder sonstige Oberflächen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

 **! WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Austauschen der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

 **! ACHTUNG:** Von außen zugängliche Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.

- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt

werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

 **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an den Griffen der Backofentür.
- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die Backofentür klettern oder darauf sitzen, während sie geöffnet ist.

- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchte aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C zu widerstehen.
- Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der

ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie in dieser Zeit für eine gründliche Belüftung der Umgebung, in welcher der Herd installiert ist.

- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Kochen öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.
- Der Ofen darf auf keinen Fall mit Aluminiumfolie ausgekleidet werden, da er sich dadurch überhitzen könnte.
- Legen Sie während des Garens keine Gerichte oder Backbleche direkt auf den Ofenboden. Der Boden würde dann so heiß, dass es zu Schäden am Gerät kommen könnte.



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzhauptschalter aus.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie

herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.

- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.

1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

CE-Konformitätserklärung

 Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung

bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m² oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

! WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts, dass der vom Energieversorger gelieferte Strom (elektrische Spannung und Frequenz) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).
- Wenn das Gerät mit herausnehmbaren Einschubführungen (für Ofengitter) ausgestattet ist und die Gebrauchsanweisung Rezepte wie Joghurt enthält, müssen für diese die Ofengitter entfernt und muss der Ofen im dafür vorgesehenen Garmodus betrieben werden. Informationen zum Entfernen der Ofengitter finden Sie im Abschnitt REINIGUNG UND WARTUNG.

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine

entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.

- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

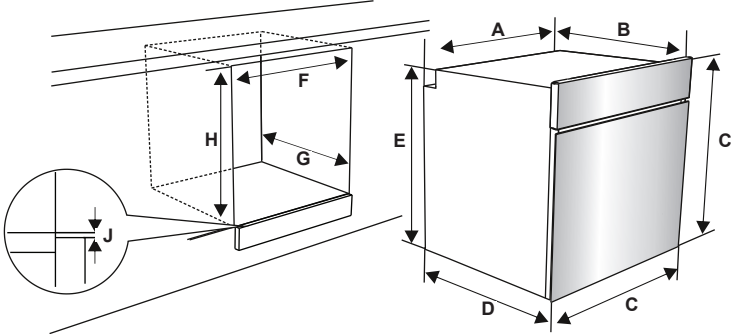
2.2 EINBAUEN DES BACKOFENS

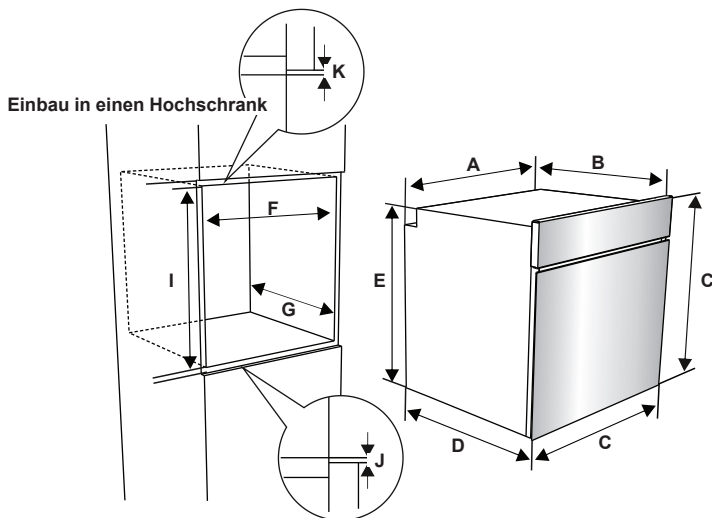
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte

mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden. Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

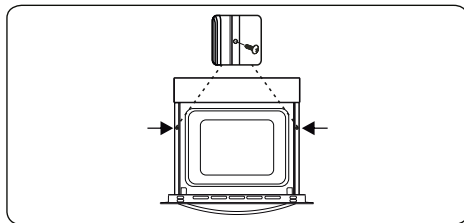
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Einbau unter einer Arbeitsplatte





Nachdem alle elektrischen Anschlüsse ausgeführt wurden, den Backofen in den Einbauschrank einschieben. Die Backofentür öffnen, und die 2 Schrauben in die Löcher im Rahmen des Backofens einschrauben. Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräterahmen die Schrauben festziehen.



2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

! WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

! WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

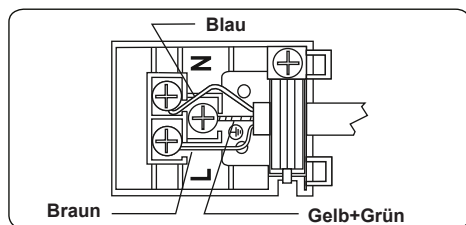
- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die

Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).

- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit ausgelegt

220-240V. Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.

- Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es auch bei vor dem Einbauschrank stehendem Gerät angeschlossen werden kann.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.

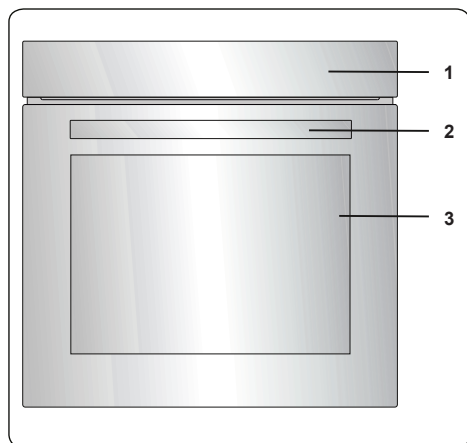


3. PRODUKTMERKMALE



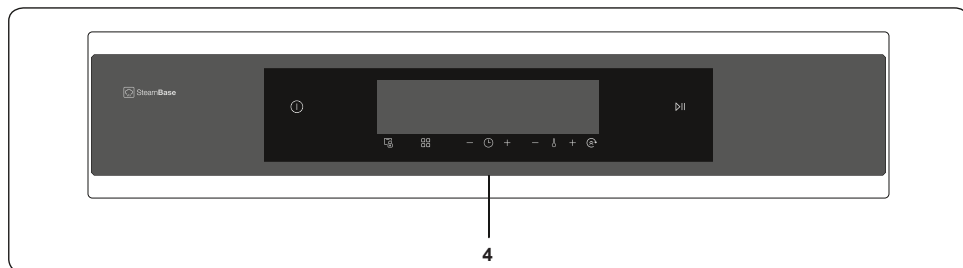
Wichtig: Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



- 1. Bedienfeld
- 2. Backofentürgriff
- 3. Backofentür

Bedienfeld



4. Timer

4. Verwenden des Produkts

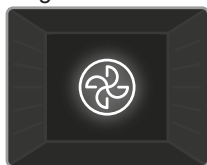
4.1 OFENFUNKTIONEN

* Die Funktionen Ihres Ofens können je nach Produktmodell variieren.



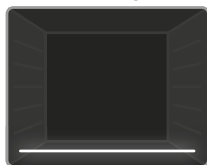
Auftaufunktion: Die Ofen-Warnleuchten werden eingeschaltet, der Lüfter läuft an. Zur Nutzung der Auftaufunktion stellen Sie Ihre gefrorenen

Lebensmittel auf ein Blech im von unten gesehen dritten Einschub des Ofens. Es empfiehlt sich, ein Blech unter die gefrorenen Lebensmittel zu platzieren, um das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser aufzufangen. Bei dieser Funktion werden Ihre Lebensmittel nicht gegart oder gebacken, sondern lediglich schneller aufgetaut.



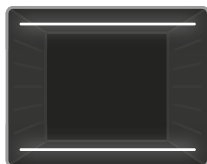
Turbofunktion: Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, Ringheizelement und Lüfter beginnen zu arbeiten. Die

Turbofunktion sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Ofen, damit alle Lebensmittel auf sämtlichen Einschubebenen gleichmäßig gegart werden. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.



Unterhitze: Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, und das untere Heizelement beginnt zu arbeiten. Die Unterhitze ist ideal für das Erwärmen von

Pizza, da die Wärme vom Boden des Ofens aufsteigt und die Speisen erwärmt. Diese Funktion eignet sich besonders zum Aufwärmen statt zum Garen von Lebensmitteln.



Statisches Garen: Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, oberes und unteres Heizelement beginnen zu arbeiten. Die

statische Garfunktion gibt die Hitze so ab, dass ein gleichmäßiges

Garen der Lebensmittel von oben und unten gewährleistet wird. Dies eignet sich ideal für Gebäck, Kuchen, Nudelgerichte, Lasagne und Pizza. Bei dieser Funktion empfiehlt es sich, den Ofen 10 Minuten vorzuheizen und nur einen Einschub auf einmal zu verwenden.



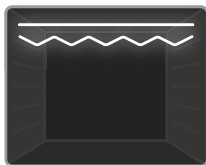
Umluft: Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, oberes und unteres Grillheizelement und Lüfter beginnen zu

arbeiten. Diese Funktion eignet sich optimal bei Gebäck. Die Lebensmittel werden über das obere und untere Heizelement im Ofen gegart, der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen. Die Kombination aus Lüfter und unterem Heizelement ist ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Lebensmitteln, zum Beispiel Pizza. Der Lüfter gewährleistet eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Ofen, während die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Teigs sorgt.



Pizzafunktion: Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, Ring- und unteres Grillheizelement und Lüfter beginnen zu

arbeiten. Diese Kombination eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen, zum Beispiel von Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Ofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Teigs.

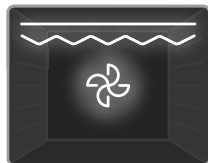


Schnellgrillfunktion: Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, Grill und oberes Heizelement beginnen zu arbeiten. Diese Funktion dient

dem schnelleren Grillen und der Abdeckung einer größeren Fläche, z. B. beim Grillen von Fleisch. Verwenden Sie dazu die oberen Einschübe des Ofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht daran haften bleiben; geben Sie die Lebensmittel in die Mitte des Rosts. Platzieren Sie zum Auffangen von Öl

und Fett immer ein Blech darunter. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.

! Warnung: Beim Grillen muss die Ofentür geschlossen bleiben, die Temperatur sollte auf 190 °C eingestellt werden.



Doppelgrill + Umluft: Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, Grill- und oberes Heizelement und Lüfter beginnen zu arbeiten.

Diese Funktion dient dem schnelleren Grillen dickerer Lebensmittel und der Abdeckung einer größeren Fläche. Oberes Heizelement und Grill werden zur Erzielung einer gleichmäßigen Garung gemeinsam mit dem Lüfter in Betrieb genommen. Verwenden Sie dazu die oberen Einschübe des Ofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht daran haften bleiben; geben Sie die Lebensmittel in die Mitte des Rosts. Platzieren Sie zum Auffangen von Öl und Fett immer ein Blech darunter. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.

! Warnung: Beim Grillen muss die Ofentür geschlossen bleiben, die Temperatur sollte auf 190 °C eingestellt werden.



Öko-Turbo-Funktion: Um Energie zu sparen, können Sie diese Funktion nutzen, anstatt mit der Turbofunktion zu garen. Die Garzeit ist jedoch länger.

Schauen Sie sich die Zubereitungstabelle an, um die besten Ergebnisse beim Garen mit dieser Funktion zu erzielen.

! Warnung: Die Backofentür sollte erst geöffnet werden, wenn die Speisen fertig gegart sind.

Dampf-Reinigungsfunktion (VapClean):

Stellen Sie die Funktion Ihres Backofens auf die Funktion mit dem Dampf-Reinigung-Symbol ein (Unten, Unten+Lüfter, Turbo oder Oben+Unten Funktion. Dies kann von Modell zu Modell unterschiedlich sein.) bei 90 °C ein, um die Dampf-Reinigungsfunktion zu nutzen. Gießen Sie 200-250 ml Wasser in die Schale. Bei einigen Modellen gibt es einen Hohlraum, der auf dem Backofenboden angegeben ist. Bei diesen Modellen gießen Sie 200-250 ml Wasser in diesen Hohlraum. Schalten Sie den Ofen ein, und Dampf-Reinigungsfunktion benötigt etwa 30-60 Minuten, um Ihren Ofen für eine einfache Reinigung vorzubereiten.

4.2 ZUBEREITUNGSTABELLE FÜR DIE ÖKO-TURBO-FUNKTION

Verwenden Sie die nachstehende Tabelle, wenn Sie mit der Öko-Turbo-Funktion garen.

Funktion	Gerichte			 min.
Öko-Turbo	Kuchen in der Form	3	160	60 - 70

Tipps für das Kochen mit Öko-Turbo-Funktion

- Beim Garen im Öko-Turbo-Betrieb darf nicht vorgeheizt werden.
- Ändern Sie die Temperatur nach Beginn des Garvorgangs nicht mehr und öffnen Sie die Backofentür nicht während des Garvorgangs.
- Die in der obigen Tabelle angegebenen Temperaturen und Garzeiten wurden in unseren Labors getestet und können je nach Qualität, Menge, Temperatur des Garguts und der verwendeten Netzspannung variieren.

4.3 GARTABELLE

Funktion	Speisen			
Ober- und Unterhitze	Blätterteig	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kuchen	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Kekse	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2 - 3 - 4	200	45-60
Umluft	Blätterteig	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Kuchen	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Kekse	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Blätterteig	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kuchen	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Kekse	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
Grillen	Gegrillte Fleischklöße	7	200	10-15
	Hähnchen	*	190	50-60
	Koteletts	6 - 7	200	15-25
	Rindersteak	6 - 7	200	15-25

*Wenn vorhanden mit Brathähnchen-Spieß garen.

4.4 PIZZA-ZUBEREITUNG

Pizza-Backtisch						
Pizza-Backausrüstung	Art der Pizza	Ofenfunktion;	Temperatur (°C)	Nummer der Ofenschiene	Vorheizen (Minuten)*	Ungefähre Backzeit (Minuten)
Pizzastein	Pizza mit dünner Kruste	Pizza	Max.	1	15 – 25	2,5 – 3
Normales Ofenblech	Pizza mit dünner Kruste					3 – 3,5
Pizzastein	Pizza mit dicker Kruste					2,5 – 3
Normales Ofenblech	Pizza mit dicker Kruste					3 – 3,5
Normales Ofenblech	Gefrorene Pizza		210**	3	9 – 12	5 – 10



Warnhinweise

- Platzieren Sie das Backzubehör auf der ersten Ofenschiene. Heizen Sie den Backofen mit dem sich darin befindlichen Backzubehör (Pizzastein oder Backblech) auf die maximale Temperatur (320 °C) vor.
-  Vergewissern Sie sich, dass während des Vorheizens ein Pizzastein oder ein Backblech im Ofen ist. Ansonsten verlängert sich die Backzeit und der Boden der Pizza wird vielleicht nicht ausreichend durchgebacken.
 - Für eine gelungene Pizza sollte die Ofentemperatur auf die höchste Stufe eingestellt werden.
 - Der Pizzateig ist frisch und hausgemacht und wird dünn ausgerollt (etwa 3-4 mm dick), damit Ihre Pizza zu einem echten Erlebnis wird.
 - Nach dem Vorheizen legen Sie die Pizza mit Hilfe einer Pizzaschaufel auf den Pizzastein oder das Blech im Ofen. Schließen Sie die Backofentür so schnell wie möglich. Ansonsten verlängert sich die Backzeit Ihrer Pizza, da die Ofentemperatur sinkt.
 - Überprüfen Sie die Backzeit regelmäßig, denn der Backvorgang ist sehr kurz. Sonst könnte Ihre Pizza anbrennen. Weitere Informationen zur Backzeit finden Sie in der Tabelle.

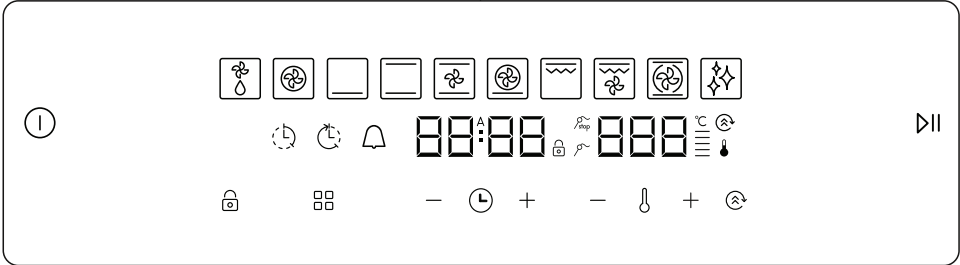
*Heizen Sie den Ofen so lange vor, bis die Thermostatlampe oder das Symbol erlischt (ca. 15-25 Minuten).

**Beim Backen einer Tiefkühlpizza sollten Sie sich an die Temperatur- und Zeitangaben des Herstellers auf der Verpackung halten.



Die Temperaturen und Zeiten, die oben in der Gartabelle angegeben sind, wurden in unseren Labors getestet, und diese Werte dienen nur zur Referenz – sie können in Abhängigkeit von Qualität, Menge, Temperatur des Garguts und der verwendeten Netzspannung variieren.

4.5 TIMER MIT UNEINGESCHRÄNKTER
BERÜHRUNGSSTEUERUNG VERWENDEN



Funktionsbeschreibung							
	Ein/Aus		Schnellgrillfunktion		Automatisches Garen		Verwendung des vollständigen Tipptasten-Zeitschalters
	Auftauen		Doppelgrill + Umluft		Temperaturleiste		Temperaturfühler
	Turbofunktion		Öko-Turbo-Funktion		Thermostat		Garzeit
	Unterhitze		Reinigungsfunktion		Minus		Kochzeitende
	Statische Funktion		Temperaturanzeige		Plus		Erinnerungstimer
	Umluft		Zeitanzeige		Tastensperre		Schnellheizen
	Pizzafunktion		Modus		Wiedergabe / Pause		Funktion Menu

Das Gerät wird über Sensortasten (Berührungssteuerung) bedient. Funktionen werden durch Berührungen der Sensortasten gesteuert.

Achten Sie bei der Bedienung der Bedienelemente darauf, die Tasten richtig zu berühren. Wenn Sie den Finger zu flach auflegen, können die Tasten die Berührung eventuell nicht richtig erkennen.

Der Kühlungslüfter schaltet sich automatisch zu, um die Oberflächen des Gerätes möglichst kühl zu halten. Der Lüfter selbst nach Abschaltung des Ofens arbeitet weiter, bis er sich automatisch abschaltet.

Das Gerät schaltet nach 5 Minuten automatisch ab, wenn in dieser Zeit keine Funktionen ausgewählt oder geändert werden.

Ofenfunktion auswählen

Um das Steuergerät einzuschalten drücken Sie die EIN/AUS Sensortaste 2 Sekunden lang. Der Backofen geht in den

Modus „**WARTEN**“. Die Abtaufunktion ist standardmäßig im Modus „**WARTEN**“ aktiviert. Allerdings wird die Funktion nicht gestartet, solange der **BETRIEB/PAUSE** Sensor nicht gedrückt wird. In diesem Modus können Sie die gewünschten Kochfunktionen wählen, die Temperatur einstellen, die Funktion „**SNELLHEIZEN**“ aktivieren sowie die Kochzeit, Endzeit, Minutenerinnerung und Uhrzeit einstellen.

Während des Modus „**WARTEN**“ kann die gewünschte Kochfunktion durch Berühren der Sensortaste ausgewählt werden. Mit jeder Berührung des Sensors ändert sich die Backofenfunktion, wie unten dargestellt (einige dieser Kochfunktionen sind bei Ihrem Ofenmodell möglicherweise nicht vorhanden):

Auftauen → Turbo → Unten→Unten und Oben →Unten und Oben mit Ventilator →Pizza → Schnelleres Grillen (mit/ohne Drehspeiß) → Doppelgrill mit Ventilator (mit/

ohne Drehspieß) → Öko-Turbo → Dampf Reinigung

Es werden die betriebenen Heizgeräte für die ausgewählte Funktion angezeigt.

Wenn eine Kochfunktion mit dem  Sensor ausgewählt wird, wird der zuvor ausgewählte Temperaturwert auf der Temperaturanzeige angezeigt. Diese kann mit den Sensortasten **PLUS** und **MINUS** an der Seite der Temperaturtaste eingestellt werden. Die Temperatur lässt sich im Bereich von 50 bis zu 275 °C einstellen.

Nachdem Sie die gewünschte Funktion, Temperatur und Zeit ausgewählt haben, berühren Sie den **BETRIEB/PAUSE** Sensor, um den Betrieb der Ofenfunktion zu starten.



Die Temperatur kann in der Pizza-Funktion in einem Bereich von 50°C bis 320°C eingestellt werden.

Uhrzeit einstellen

Bei der ersten Inbetriebnahme müssen Sie die Uhrzeit einstellen; halten Sie sich dabei an die folgenden Schritte.

Drücken Sie den **EIN/AUS** Sensor, um den Ofen einzuschalten und in den „**WARTE**“ Modus zu gelangen. Berühren Sie in diesem Modus 5 Sekunden lang die **MODUS**()-Sensortaste, bis die Tageszeit ausgewählt ist. Das Symbol für die Uhrzeit leuchtet auf der linken Seite auf und Sie können sie mit den Sensortasten **PLUS** und **MINUS** an der Seite der Taste **MODUS**() einstellen. Berühren Sie zum Abschließen der Zeiteinstellung erneut die **MODUS**()-Sensortaste oder berühren Sie 5 Sekunden lang gar keine Taste.

Die Zeit muss nur dann neu eingestellt werden, falls das Gerät längere Zeit von der Stromversorgung getrennt war.

Erinnerungstimer einstellen

Drücken Sie den **MODUS**() Sensor, bis das Minutensymbol in der Zeitanzeige aufleuchtet und „00:00“ erscheint. Stellen Sie die gewünschte Zeitspanne für das Warnsignal mit den Sensortasten **PLUS** und **MINUS** ein, während das Symbol blinkt. Drücken Sie bei Abschluss der Anpassung einige Sekunden keine Taste. Nun ist der Erinnerungstimer eingestellt.

Wenn der Zeitschalter den Nullpunkt erreicht, ertönt ein akustisches Warnsignal und das Minutensymbol und „00:00“ blinken in der Zeitanzeige. Drücken Sie zum Beenden der akustischen Warnung eine beliebige Taste und das Symbol

verschwindet.

Garzeit einstellen

Die Garzeit können Sie sowohl im „**BEREITSCHAFTSMODUS**“ als auch im laufenden „**BETRIEB**“ einstellen. Diese Funktion ermöglicht das Garen über eine bestimmte Zeitdauer. Bereiten Sie das Gericht vor und stellen Sie es in den Ofen. Wählen Sie dann die gewünschte Kochfunktion und die Temperatur. Drücken Sie die Sensortaste **MODE**() , bis Sie das Symbol für die Garzeit in der Zeitanzeige sehen. Stellen Sie die gewünschte Kochzeit mit Hilfe der **PLUS** und **MINUS** Sensoren ein, während sich der Zeitschalter in dieser Position befindet. Warten Sie nach Abschluss der Einstellung, bis die aktuelle Uhrzeit wieder angezeigt wird und das Symbol für die Garzeit dauerhaft leuchtet.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen aus, ein Signal ertönt und das Symbol für die Garzeit blinkt in der Zeitanzeige. Berühren Sie zum Beenden des Tons eine Sensortaste am Gerät.

Garzeitende einstellen

Diese Funktion können Sie nutzen, wenn Sie das Garen von Speisen zu einer bestimmten Zeit für einen bestimmten Zeitraum starten möchten. Bereiten Sie das Gericht vor und stellen Sie es in den Ofen. Wählen Sie dann die gewünschte Kochfunktion und die Temperatur.

Drücken Sie die Taste **MODUS**() , bis Sie das Symbol für die Garzeit in der Zeitanzeige sehen. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit dem **PLUS**- und **MINUS**-Sensor ein. Wenn Sie die Einstellung der Garzeit abgeschlossen haben, drücken Sie die Sensortaste **MODUS**() , bis Sie das Symbol für das Ende der Kochzeit Symbol in der Zeitanzeige sehen. Die Uhrzeit und das Symbol für die Endzeit des Kochvorgangs blinken. Stellen Sie die gewünschte Endzeit mit dem **PLUS** und **MINUS** Sensor ein. Warten Sie nach Abschluss der Einstellung, bis die aktuelle Uhrzeit wieder angezeigt wird und das Kochzeitende-Symbol dauerhaft leuchtet.

Der Backofen berechnet die Betriebszeit, indem er die Kochzeit von der eingestellten Endzeit abzieht, bei der er den Betrieb einstellt. Der Zeitschalter gibt ein akustisches Warnsignal aus und das Symbol für die Garzeit blinkt. Zum Abstellen des Tonsignals berühren Sie eine beliebige

Timer-Taste.



Die Endzeit des Kochens kann nicht eingestellt werden, solange die Grillfunktionen aktiviert sind. Sollte die Endzeit des Kochens vor der Aktivierung der Grillfunktionen eingestellt worden sein, wird sie abgebrochen, nachdem die Grillfunktionen ausgewählt sind.

Signaleinstellung

Um den Warnton zu ändern, halten Sie die Sensortaste **THERMOSTAT** (🔊) 5 Sekunden lang gedrückt, während die Uhrzeitanzeige die Tageszeit anzeigt, bis ein akustisches Signal ertönt. Danach ertönt bei jedem Drücken der **PLUS** und **MINUS** Tasten neben der Thermostat-Taste ein anderer Signalton. Es gibt fünf verschiedene Arten von Signaltönen. Wenn "AUS" ausgewählt ist, werden alle Töne, außer Alarm- und Fehlerlöse, abgeschaltet. Wählen Sie den gewünschten Ton aus und drücken Sie keine andere Taste. Nach kurzer Zeit wird der ausgewählte Piepton aufgenommen.

Schnellheizen (Boost)

Diese Funktion beschleunigt das Vorheizen. Sie können mit den Funktionen Turbo, Ventilator, Statisch oder Pizza vorheizen. Zum Vorheizen genügt es, nach der Auswahl der gewünschten Kochfunktion den Sensor **SCNELLHEIZEN** (⚡) zu drücken.

Verwenden Sie diese Funktion, um den Ofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur zu bringen. Dieser Modus ist nicht zum Garen geeignet.

Tastensperre

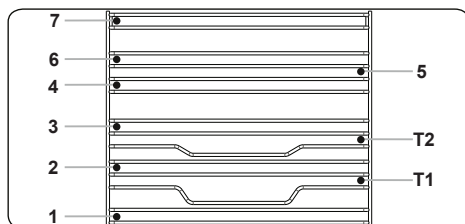
Die Tastensperre dient dazu, versehentliche Änderungen an Ofeneinstellungen zu verhindern. Halten Sie die Taste „🔒“ so lange gedrückt, bis Sie das Symbol für die Tastensperre auf dem Display sehen. Um die Tastensperre zu deaktivieren, halten Sie die Taste „🔒“ so lange gedrückt, bis das Symbol für die Tastensperre vom Display verschwindet. Während die Tastensperre aktiv ist, kann nur die Einschalttaste verwendet werden, alle anderen Tasten bleiben gesperrt. Wenn der Backofen 6 Stunden lang nicht in Betrieb ist, schaltet er sich automatisch aus.

Modus	Verbrauch von Elektrizität	Zeit, in den Modus zu wechseln
Standby-Modus	0,8 W	5 Minuten

4.6 ZUBEHÖR

Der EasyFix-Gittereinsatz

Reinigen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen, sauberen Tuch.



- Setzen Sie das Zubehör an der richtigen Stelle in das Gerät ein.
- Zwischen der Lüfterabdeckung und dem Zubehör sollten Sie mindestens 1 cm Abstand lassen.
- Seien Sie beim Herausnehmen des Kochgeschirrs und/oder des Zubehörs aus dem Ofen vorsichtig. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Das Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Sobald es sich abgekühlt hat, erhält es sein ursprüngliches Aussehen und seine ursprüngliche Leistung zurück.
- Fächer und Gittereinsätze können auf jeder Ebene von 1 bis 7 eingesetzt werden.
- Die Teleskopschiene kann auf den Ebenen T1 und T2 eingesetzt werden.
- Ebene 3 wird für das Kochen auf einer Ebene empfohlen.
- Ebene T2 wird für das Kochen auf einer Ebene mit Teleskopschienen empfohlen.
- Ebene 2 und Ebene 4 werden für das Kochen auf zwei Ebenen empfohlen.
- Das Drehspieß-Drahtgitter muss auf Ebene 3 eingesetzt werden.
- Ebene T2 wird zur Drehspieß-Drahtgitter-Positionierung mit Teleskopschienen verwendet.

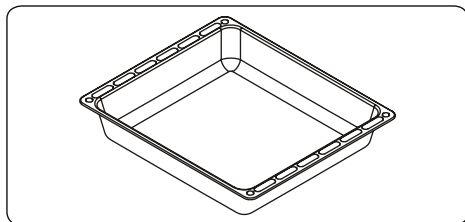
****Das Zubehör kann je nach gekauftem Modell variieren.

8 cm tiefe Fettpfanne

Die 8 cm tiefe Fettpfanne eignet sich besonders zum Garen von Schmorgerichten.

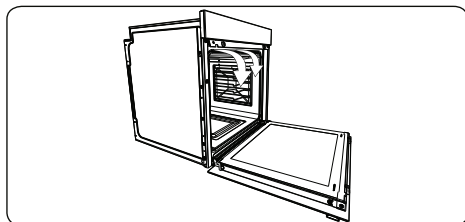
Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten. Am effizientesten ist die Verwendung der Fettpfanne in der dritten Einschubebene.

! Warnung: Die 8 cm tiefe Fettpfanne sollte nicht auf der ersten (untersten) Einschubebene verwendet werden. Es wird nicht empfohlen, Gargut auf zwei 8 cm tiefen Fettpfannen gleichzeitig zu garen.



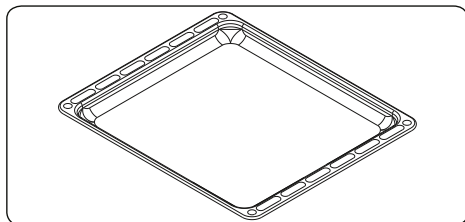
Heißluftabschirmung

Das patentierte Heißluft-Schutzsystem verhindert, dass heiße Luft im Ofen den Nutzer erreicht, indem beim Öffnen der Gerätetür ein Luftvorhang vor der Ofengarzone erzeugt wird.



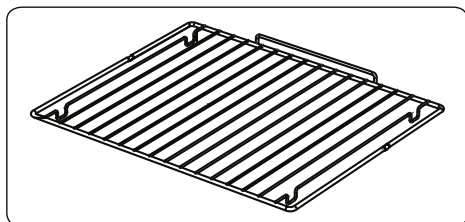
Flaches Backblech

Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck. Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.

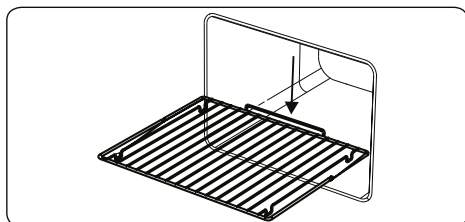


Kombirost

Der Kombirost eignet sich hervorragend zum Grillen oder zum Garen von Gargut in für Backöfen geeignetem Kochgeschirr.



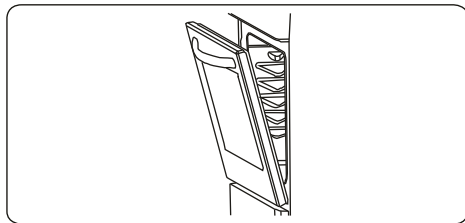
! Warnung: Setzen Sie den Kombirost in die passende Einschubebene in den Garraum ein, und schieben Sie ihn bis ganz nach hinten durch.



Wasserablauf

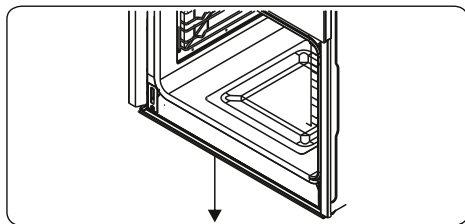
In einigen Garsituationen kondensiert Wasser an der Innenscheibe der Backofentür. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes.

Öffnen Sie die Backofentür bis zur Grillposition und halten Sie sie ca. 20 Sekunden in dieser Stellung.



Dabei tropft das Wasser in den Wasserablauf.

Lassen Sie den Backofen abkühlen, und wischen Sie die Innenseite der Backofentür mit einem trockenen Tuch ab. Diese Vorgehensweise muss regelmäßig angewendet werden.



5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG

⚠️ WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.

⚠️ Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

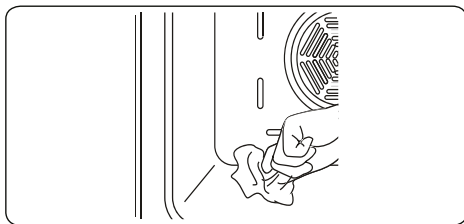
- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen

an Teilen zu vermeiden.

⚠️ Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen des Garraums des Backofens

- Der Garraum von emaillierten Backöfen lässt sich am besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Den Backofen nach jedem Gebrauch mit einem weichen in Seifenwasser eingetauchten Lappen auswischen. Anschließend den Backofen erneut mit einem feuchten Tuch auswischen und dann trocken wischen.
- Es ist möglicherweise gelegentlich ein Flüssigreiniger erforderlich, um den Backofen vollständig zu reinigen.



Reinigen der Glasteile

- Die Glasteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Glasteile innen und außen mit einem Glasreiniger reinigen. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

⚠️ Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.

⚠️ Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden).

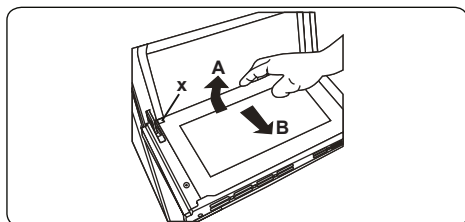
- Entfernen Sie Flecken von Tomaten,

Tomatenmark, Ketchup, Zitrone, Öl, Milch, zuckerhaltigen Lebensmitteln, zuckerhaltigen Getränken und Kaffee sofort mit einem in warmes Wasser getauchten Tuch. Wenn solche Flecken auf den Oberflächen eingetrocknet sind, sollten Sie sie NICHT mit harten Gegenständen (Messerspitzen, Metall- oder Kunststoff-Scheuerschwämme, oberflächenschädigende Spülschwämme) oder mit stark alkoholhaltigen Reinigungsmitteln, Fleckentfernern, Entfettungsmitteln oder die Oberflächen angreifenden Chemikalien abreiben. Sonst kann es zu Korrosion an den pulverlackierten Oberflächen kommen, und können dauerhafte Flecken entstehen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden durch die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsprodukten oder -methoden.

Ausbauen der Innenscheibe

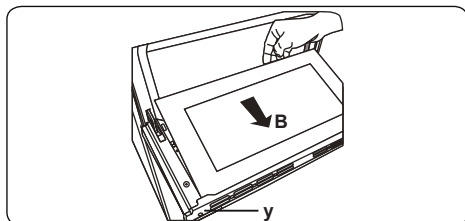
Sie müssen die Innenscheibe des Backofens vor der Reinigung wie unten dargestellt herausnehmen.

1. Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** drücken, und aus der Halteklammer **x** lösen. Die Scheibe in Pfeilrichtung **A** herausheben.

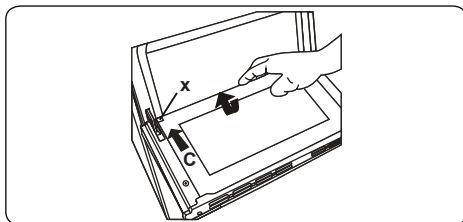


Wiedereinsetzen der Innenscheibe:

2. Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** in und unter die Halteklammer **y** drücken.



3. Die Scheibe in Pfeilrichtung **C** unter die Halteklammer **x** drücken.

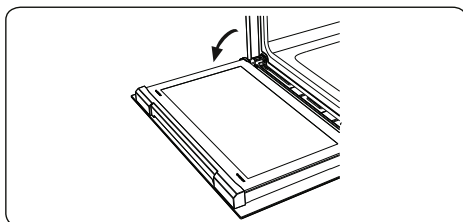


Wenn die Backofentür mit drei Scheiben ausgestattet ist, kann die dritte Scheibe auf dieselbe Weise ausgebaut werden, wie die zweite Scheibe.

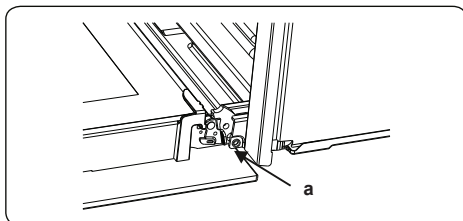
Ausbauen der Backofentür

Sie müssen vor dem Reinigen der Innenscheibe des Backofens die Backofentür wie unten dargestellt herausnehmen.

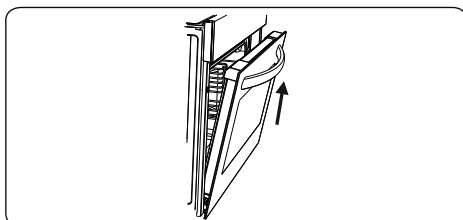
1. Die Backofentür öffnen.



2. Den Sicherheitsbügel **a** mit einem Schraubendreher bis zum Anschlag öffnen.

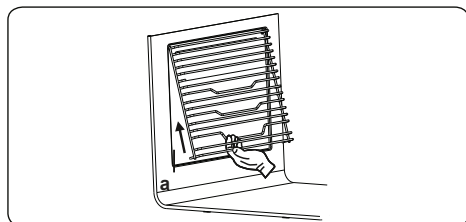


3. Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



Ausbauen des Seitengitters

Ziehen Sie das Seitengitter wie in der Abbildung dargestellt heraus, um es auszubauen. Nachdem Sie es aus den Halteklammern **a** gelöst haben, schieben Sie es nach oben.



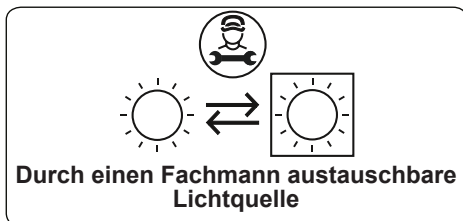
5.2 WARTUNG

! WARNUNG: Das Gerät sollte ausschließlich von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gewartet werden.

Auswechseln der Backofenlampe

! WARNUNG: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie die Backofenlampe wechseln.

- Die Streuscheibe abnehmen, und die Glühlampe herausnehmen.
- Die neue Glühlampe (hitzebeständig bis 300°C) anstelle der alten Glühlampe (230 V, 15-25 Watt, Typ E14/G9) einsetzen.
- Die Streuscheibe wieder einsetzen. Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.
- Dieses Gerät enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Diese Lichtquelle kann vom Endnutzer nicht ersetzt werden. Dies ist Aufgabe des Kundendienstes.
- Die mitgelieferte Lichtquelle ist nicht für andere Anwendungen bestimmt.



! HAND Die Backofenlampe ist speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt. Sie eignet sich nicht zur Raumbeleuchtung.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Keine Hitze oder Backofen erwärmt sich nicht.	Der Temperaturwahlschalter des Backofens ist falsch eingestellt. Die Backofentür wurde offen gelassen.	Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist ausgefallen. Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung eingeschaltet ist.
Der Garvorgang im Backofen ist ungleichmäßig.	Es wird die falsche Einschubebene verwendet.	Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubebenen verwenden. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu häufig, es sei denn, das Gargut muss gewendet werden. Wenn Sie die Backofentür häufig öffnen, hat dies geringere Innentemperaturen zur Folge und beeinträchtigt die Ergebnisse des Garvorgangs.
Die Timer-Tasten lassen sich nicht ordnungsgemäß drücken.	Es haben sich Fremdkörper zwischen den Timer-Tasten angesammelt. Touch-Bedienfeld: es ist zu viel Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld. Die Tastensperre ist aktiviert.	Entfernen Sie die Fremdkörper, und versuchen Sie es erneut. Entfernen Sie die Feuchtigkeit, und versuchen Sie es erneut. Prüfen Sie, ob die Tastensperre aktiviert ist.
Der Backofenlüfter (sofern vorhanden) ist zu laut.	Die eingeschobenen Roste oder Bleche vibrieren.	Stellen Sie sicher, dass der Backofen gerade steht. Stellen Sie sicher, dass die eingeschobenen Roste oder Bleche und das Kochgeschirr nicht vibrieren oder an der Rückwand des Backofens anliegen.
Der Kühllüfter läuft noch weiter, nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde.	Ein elektronisch geregelter Backofenlüfter dreht sich noch einige Zeit weiter, um den Backofen zu kühlen.	Der Lüfter schaltet sich automatisch ab, wenn die Elektronik ausreichend abgekühlt ist.
Der Backofen hat sich selbsttätig ausgeschaltet.	Elektronisch geregelte Backöfen schalten sich automatisch ab, wenn keine Funktion ausgewählt ist.	Wenn innerhalb einer bestimmten Zeit nach dem Einschalten oder nach dem Ende eines Garprogramms keine weitere Einstellung mehr erfolgt, schaltet sich der Backofen automatisch ab, um Energie zu sparen.
Wird während einer lüftergestützten Garfunktion die Backofentür geöffnet, wird der interne Lüfter gestoppt.	Bei elektronisch geregelten Backöfen mit einem Türschalter wird die Garfunktion angehalten, wenn die Tür geöffnet wird.	Dies ist ein normaler Vorgang, mit dem verhindert wird, dass zu viel Wärme entweicht. Wenn die Tür wieder geschlossen wird, wird der reguläre Betrieb wieder aufgenommen.

6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

7. TECHNISCHE DATEN

7.1 ENERGIEBLATT

Marke		LAURUS
Modell		LEB12MBK
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	36,5
Energieeffizienzindex – konventionell		105,7
Energieeffizienzindex – Umluft		94,3
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,93
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0,83
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	78
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		
Energiespartipps		
Ofen		
- Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit.		
- Halten Sie Vorheizzeiten kurz.		
- Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig.		
- Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten.		
- Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.		

Thank you for choosing this product.

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

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

CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
1.1 General Safety Warnings	3
1.2 Installation Warnings	5
1.3 During Use.....	6
1.4 During Cleaning and Maintenance	7
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	9
2.1 Instructions for the Installer	9
2.2 Installation of the Oven.....	9
2.3 Electrical Connection and Safety.....	11
3.PRODUCT FEATURES	12
4.USE OF PRODUCT	13
4.1 Oven Functions	13
4.2 Eco Turbo Function Cooking Table.....	14
4.3 Cooking Table.....	15
4.4 PIZZA COOKING.....	16
4.5 Use of the Full Touch Control Timer	17
4.6 Accessories	19
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	20
5.1 Cleaning	20
5.2 Maintenance	22
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	23
6.1 Troubleshooting.....	23
6.2 Transport	23

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 the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

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

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

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

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

heating a room.

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

1.2 INSTALLATION WARNINGS

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

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

1.3 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
 - Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
 - Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
 - Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
 - Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
 - Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
-  Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.

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

1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

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

CE Declaration of conformity

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

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

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

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

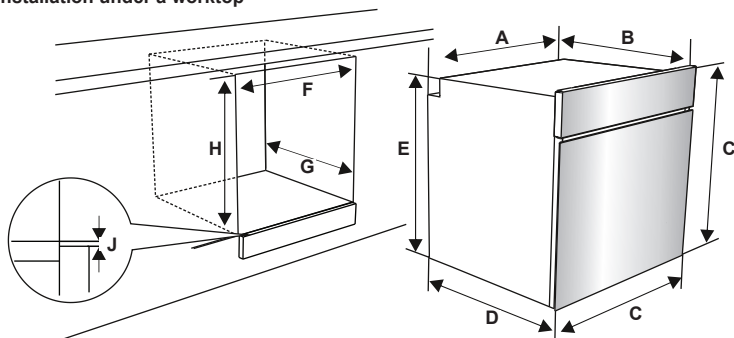
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials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

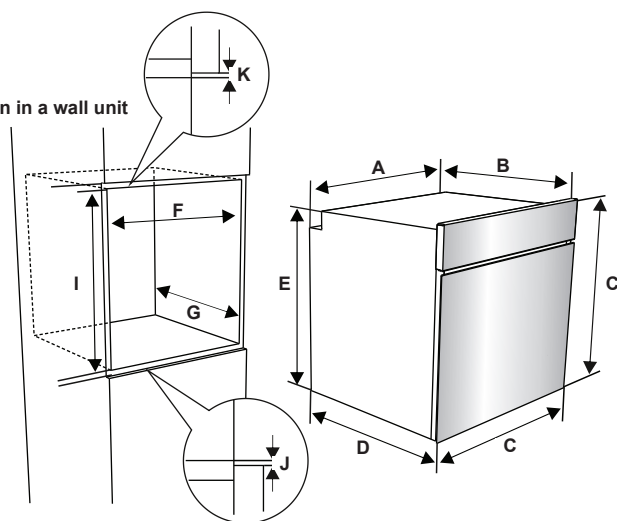
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

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		

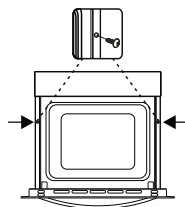
Installation under a worktop



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.

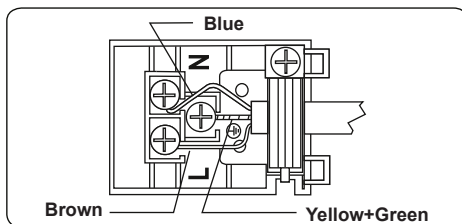


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

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.

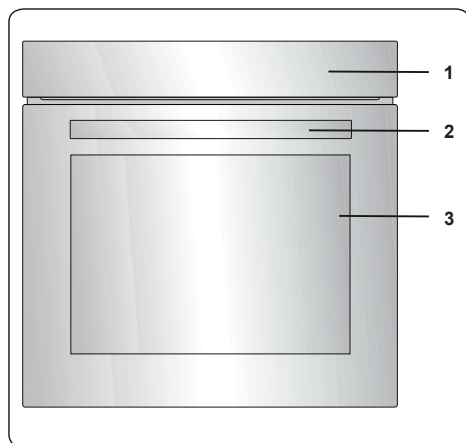


3. PRODUCT FEATURES



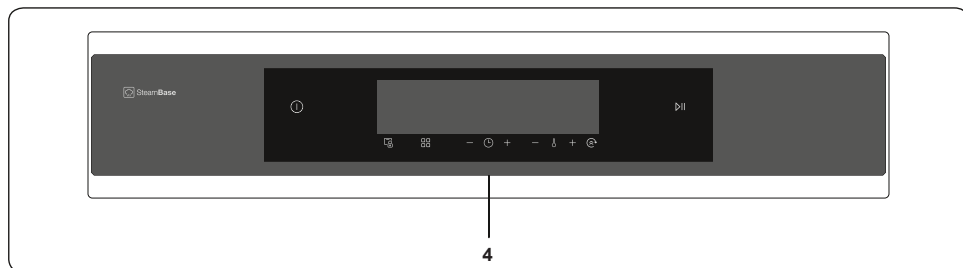
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



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

Control Panel



4. Timer

4. USE OF PRODUCT

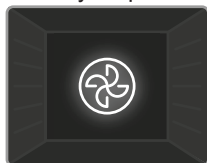
4.1 OVEN FUNCTIONS

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



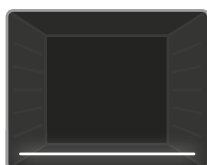
Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

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.



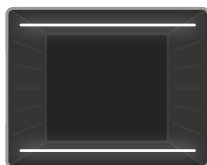
Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function

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

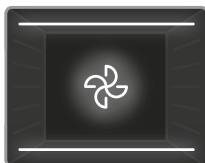
function is ideal for heating pizza as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food up. This function is appropriate for heating food instead of cooking.



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.



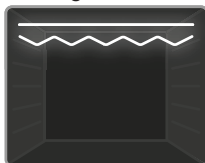
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and lower heating elements and fan will start operating.

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.

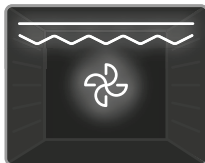


Faster Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

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.

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

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	Pizza	Max	1	15-25	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	9-12	5-10



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.

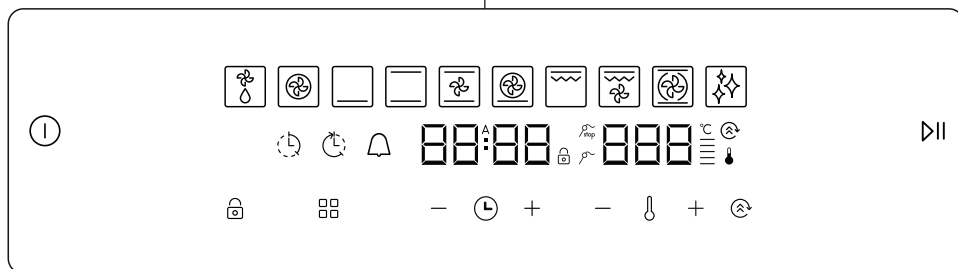
*Continue preheating until the thermostat lamp or symbol goes out (approximately 15-25 minutes).

**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 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

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 Duration 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 symbol remains illuminated.

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

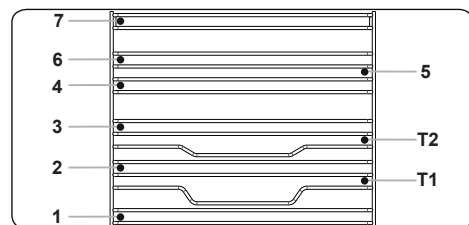
The key lock is used to avoid unintentional changes being made to the oven settings. Press and hold the "🔒" button until you see the key lock symbol on the display screen. To deactivate the key lock, press and hold the "🔒" button until the key lock symbol disappears from the display. While the key lock 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.

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

4.6 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

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



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or

accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.

- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

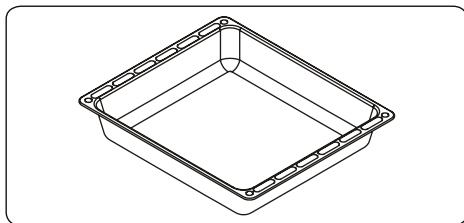
****Accessories may vary depending on the model purchased.

The 8 cm-deep Tray

The 8 centimetre-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 correctly placed. For the most efficient use, place the tray on the third shelf.

⚠ WARNING: The 8 cm-deep tray should not be used on the first (lowest) shelf. It is not recommended to simultaneously cook food using two 8 cm-deep trays.

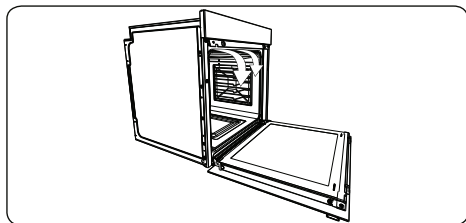


FIRST IN THE WORLD

Hot Air Shield System in Built-in Ovens

The patented hot air shield system prevents

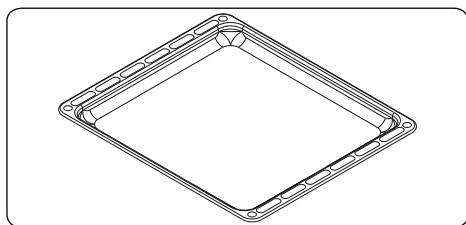
hot air from reaching the end user by creating an air curtain when the oven door is opened.



The Shallow Tray

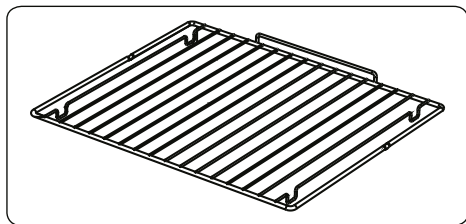
The shallow tray is best used for baking pastries.

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



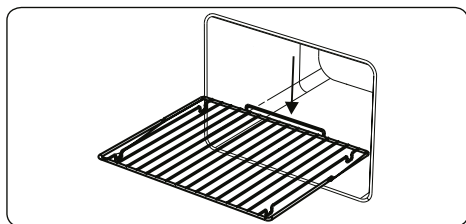
The Wire Grid

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



WARNING

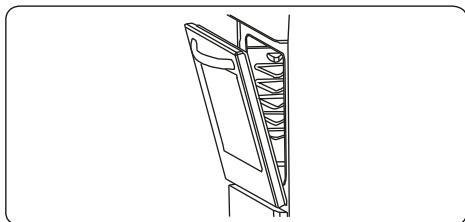
Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



The Water Collector

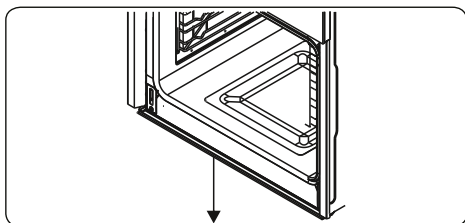
In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

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



Water will drip to the collector.

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



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

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

General Instructions

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

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

of your appliance.

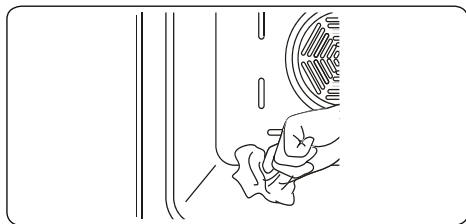
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



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

Cleaning the Inside of the Oven

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



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)

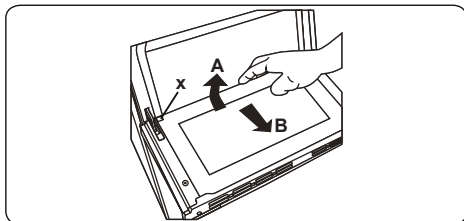
- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are

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

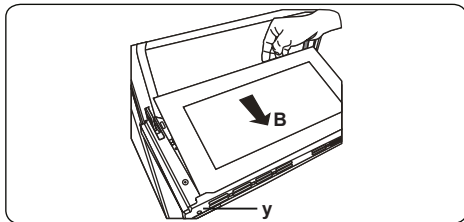
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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**.

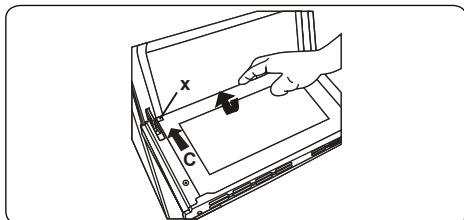


To replace the inner glass:

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**.



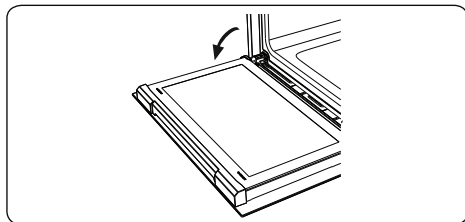
If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be

removed the same way as the second glass layer.

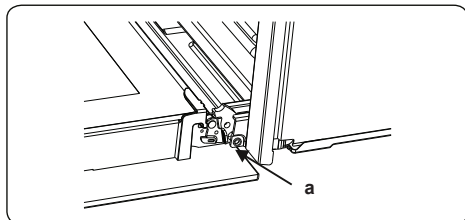
Removal of the Oven Door

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

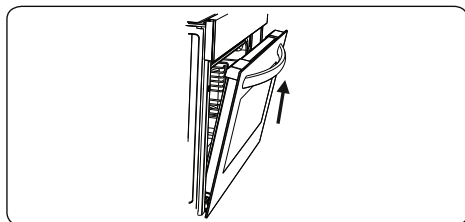
1. Open the oven door.



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

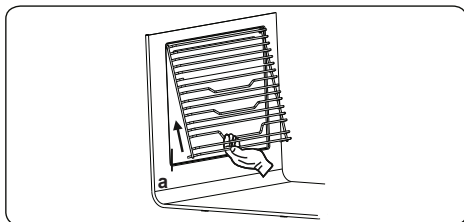


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



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.



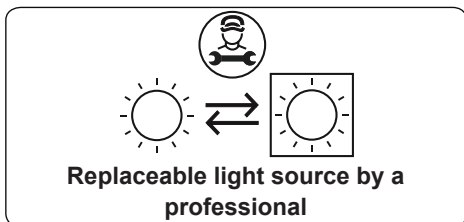
5.2 MAINTENANCE

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.

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.

Gracias por elegir este producto.

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

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

ÍNDICE

1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	3
1.1. Advertencias generales de seguridad	3
1.2. Advertencias para la instalación	5
1.3. Durante el uso	6
1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento.....	7
2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO	10
2.1. Instrucciones para el instalador.....	10
2.2. Instalación del horno	10
2.3. Conexión eléctrica y seguridad	12
3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	13
4.USO DEL PRODUCTO	14
4.1. Funciones del horno	14
4.2. Tabla de cocción de función Eco Turbo.....	15
4.3. Mesa de cocción.....	16
4.4. PREPARACIÓN DE PIZZA.....	17
4.5. Uso del temporizador de control táctil completo.....	18
4.6. Accesorios	20
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	22
5.1. Limpieza	22
5.2. Mantenimiento.....	24
6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE.....	25
6.1. Solución de problemas	25
6.2. Transporte	25

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2. ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

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

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

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

1.3. DURANTE EL USO

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

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



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

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

1.4. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

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

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

Declaración de conformidad de la CE

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

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

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

Cómo desechar la antigua máquina



El símbolo del cubo de basura tachado que aparece en el producto o en su embalaje significa que el aparato no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos, sino que requiere una recogida selectiva. Puede deshacerse del dispositivo de forma gratuita a través de su sistema local de devolución y recogida de residuos. Puede obtener las direcciones en su ayuntamiento o gobierno local responsable. También puede devolver gratuitamente pequeños residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) con una longitud de borde de hasta 25 cm a cualquier minorista con una superficie de venta de aparatos eléctricos y electrónicos (AEE) de al menos 400 m² o a un minorista de alimentación que ofrezca AEE al menos varias veces al año con una superficie de venta total de 800 m². Los RAEE de mayor tamaño pueden devolverse gratuitamente al minorista correspondiente al comprar un nuevo producto del mismo tipo. En cuanto a las modalidades de recogida de RAEE en caso de envío del producto recién comprado, póngase en contacto con su distribuidor.

Si es posible, retire todas las pilas y acumuladores, así como todas las lámparas extraíbles, antes de deshacerse del aparato.

Tenga en cuenta que usted es responsable de borrar todos los datos personales del dispositivo que se va a eliminar.

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

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

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

2.1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Instrucciones generales

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

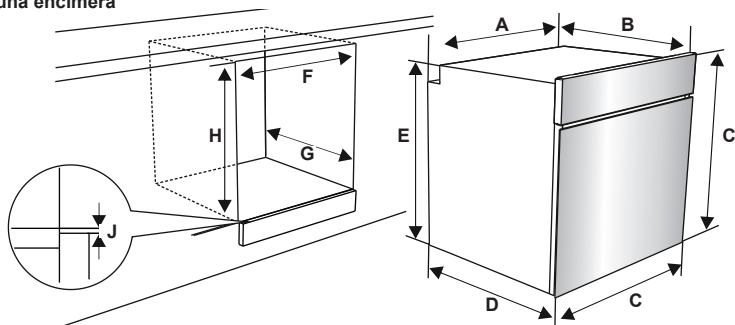
directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.

2.2. INSTALACIÓN DEL HORNO

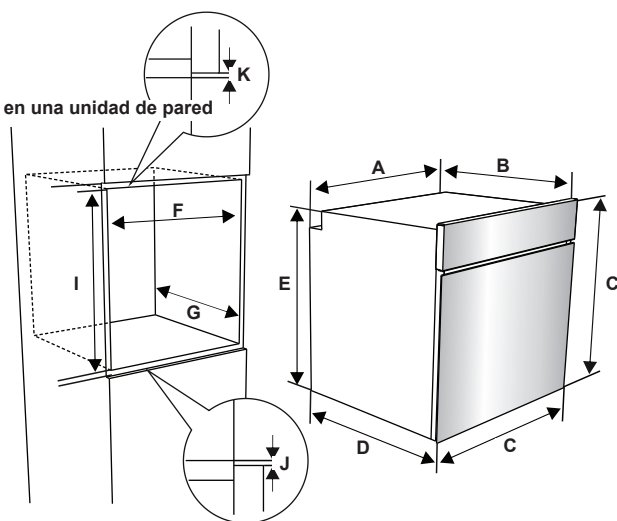
Los aparatos se suministran con kits de instalación y se pueden instalar en una encimera de dimensiones adecuadas. Las dimensiones para la encimera y el horno se proporcionan debajo.

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

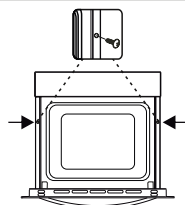
**Instalación bajo
una encimera**



Instalación en una unidad de pared



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



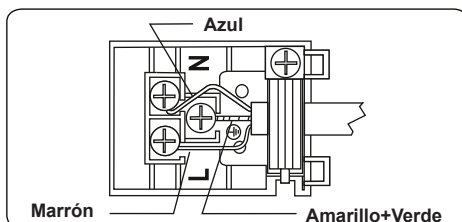
2.3. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

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

! ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

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

- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.

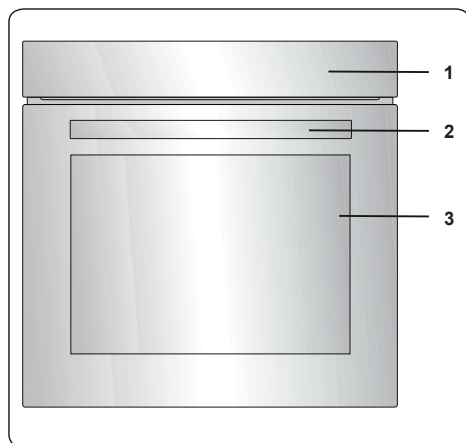


3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



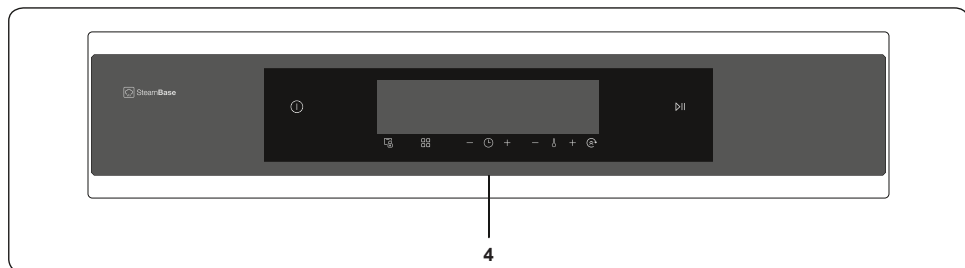
Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes



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

Panel de mando



- 4. Temporizador

4. USO DEL PRODUCTO

4.1. FUNCIONES DEL HORNO

* Las funciones de su horno pueden ser diferentes dependiendo del modelo que tenga.



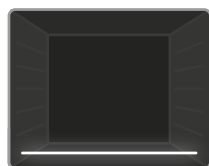
Función de descongelamiento: Las luces de advertencia del horno se encenderán y el ventilador se pondrá en marcha. Si quiere

usar la opción de descongelamiento, coloque la comida congelada en el horno en una bandeja en la tercera ranura empezando por abajo. Se recomienda que, cuando descongele la comida, coloque una bandeja de horno debajo para que el agua no se derrame. Durante esta función su comida no se va a cocinar ni hornear. Esta opción solo le permitirá descongelar.



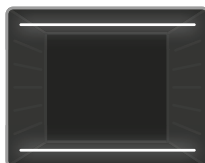
Función turbo: El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán y el elemento de calentamiento en

forma de aro y el ventilador se pondrán en funcionamiento. La función turbo dispersa uniformemente el calor en el horno para que todos los alimentos que se encuentren en cualquiera de los estantes se cocinen de manera uniforme. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



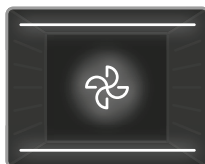
Función de calentamiento inferior: El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán y el elemento de calentamiento inferior

entrará en funcionamiento. La función de calentamiento inferior es ideal para calentar pizza porque el calor asciende desde la parte inferior del horno hacia arriba y va calentando la comida. Esta función es ideal para calentar la comida en lugar de cocinarla.



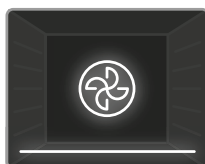
Función de cocción estático: El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán y los elementos de calentamiento inferior y superior entrarán en

funcionamiento. La función de cocción estático emite calor de tal manera que se asegure el cocinado óptimo tanto de la comida. Esta función es ideal para hacer pastas, pasteles, pasta al horno, lasaña y pizza. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos y, para esta función, es preferible usar una sola bandeja.



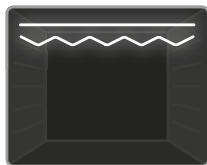
Función de ventilador: El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán y los elementos de

calentamiento superior e inferior y el ventilador entrarán en funcionamiento. Esta función es buena para hornear repostería. El cocinado se lleva a cabo a través de los elementos de calentamiento inferiores y superiores dentro del horno y a través del ventilador que permite la circulación del aire, lo que proporciona un ligero efecto de parrilla a la comida. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos. La función de calentamiento inferior y del ventilador es la mejor opción para hornear comida de forma uniforme en poco tiempo, como por ejemplo la pizza. El ventilador dispersa uniformemente el calor del horno, mientras que la resistencia inferior cuece los alimentos.



Función de pizza: El termostato y las luces de aviso del horno se encenderán, y el aro, las resistencias inferiores y el ventilador comenzarán

a funcionar. Esta función es ideal para hornear alimentos, como pizzas, de manera uniforme en poco tiempo. Mientras el ventilador dispersa uniformemente el calor del horno, la resistencia inferior garantiza la cocción de los alimentos.

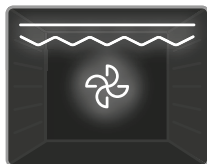


Función de parrilla rápida: El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán y los elementos de calentamiento a la

parrilla y calentamiento superior entrarán en funcionamiento. Esta función se usa para asar más rápidamente a la parrilla alimentos con mayor superficie, como la carne. Utilice las bandejas superiores del horno. Unte ligeramente la rejilla metálica con aceite para evitar que los alimentos se peguen y colóquelos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una bandeja debajo de la comida para evitar el goteo de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



Aviso: Cuando ase, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno se debe ajustar a 190° C



Función de la parrilla doble y del ventilador: El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán y el grill,

los elementos de calentamiento superiores y el ventilador entrarán en funcionamiento. Esta función se usa para asar más rápidamente alimentos más gruesos y para asar alimentos de mayor superficie. Tanto el elemento de calentamiento superior como la parrilla se activarán junto con el ventilador para garantizar que el pollo se cocine de forma uniforme. Utilice las bandejas superiores del horno. Unte ligeramente la rejilla metálica con aceite para evitar que los alimentos se peguen y colóquelos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una bandeja debajo de la comida para evitar el goteo de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



Aviso: Cuando ase, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno se debe ajustar a 190° C



Función Eco Turbo: Para ahorrar energía puede utilizar esta función en lugar de cocinar utilizando la función turbo. Sin

embargo, el tiempo de cocción será mayor. Examine la tabla de cocción para obtener los mejores resultados de cocción que se pueden realizar con esta función.



Aviso: La puerta del horno no debe abrirse hasta que los alimentos estén completamente cocinados.



VapClean:

Ajuste la función de su horno a la función que incluya el símbolo vap clean (Función Inferior, Inferior+Ventilador, Turbo o Superior+Inferior. Puede diferenciar entre modelos.) a 90 °C para operar la función Vap Clean. Vierta 200-250 ml de agua en la bandeja. En algunos modelos hay una cavidad que se indica en la base del horno. En estos modelos vierta 200-250ml de agua en esta cavidad. Encienda el horno y Vapclean tardará aproximadamente 30-60 minutos en preparar su horno para una limpieza fácil.

4.2. TABLA DE COCCIÓN DE FUNCIÓN ECO TURBO

Utilice la tabla siguiente cuando cocine con la función Eco Turbo.

Función	Platos			
Eco Turbo	Pasteles en molde	3	160	60-70

Consejos para cocinar con la función Eco Turbo

- No precaliente mientras cocina en la función Eco Turbo.
- No modifique la temperatura una vez iniciada la cocción y no abra la puerta del horno durante la cocción.
- Las temperaturas y los tiempos de cocción indicados en la tabla anterior han sido probados en nuestros laboratorios y estos valores pueden variar en función de la calidad, la cantidad, la temperatura del material a cocinar y la tensión de red utilizada.

4.3. MESA DE COCCIÓN

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

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

4.4. PREPARACIÓN DE PIZZA

Mesa para preparar pizza						
Equipos para preparar pizza	Tipo de pizza	Funciones del horno	Temperatura (°C)	Número de bandeja	Precalentamiento (minutos)*	Tiempo de preparación aproximadamente (en minutos)
Piedra de pizza	Pizza de masa fina	Pizza	Máx	1	15-25	2,5-3
Bandeja de horno estándar	Pizza de masa fina					3-3,5
Piedra de pizza	Pizza de masa gruesa					2,5-3
Bandeja de horno estándar	Pizza de masa gruesa					3-3,5
Bandeja de horno estándar	Pizza congelada		210**	3	9-12	5-10



Advertencias

- Coloque los accesorios de cocción en el primer estante. Precaliente el horno a temperatura máxima (320 °C) con los accesorios de cocción (piedra para pizza o bandeja de horno) en su interior.
-  Asegúrese de que hay una piedra para pizza o una bandeja de horno en el horno durante el periodo de precalentamiento. De lo contrario, el tiempo de cocción será mayor y es posible que la parte inferior de la pizza no se haga lo suficiente.
- Para obtener una buena pizza, la temperatura del horno debe ajustarse al máximo.
- La masa de la pizza debe ser fresca y casera, y debe extenderse de forma fina (con unos 3 a 4 mm de grosor), para disfrutar de los mejores resultados.
- Cuando el horno se haya precalentado, coloque la pizza en la piedra o bandeja para pizza dentro del horno con la ayuda de una pala. Cierre la puerta del horno lo antes posible. De lo contrario, se deberá dejar más tiempo de cocción debido a la menor temperatura del horno.
- Compruebe constantemente el tiempo de cocción, ya que el proceso dura muy poco tiempo y la pizza podría quemarse. Consulte la tabla de cocción para obtener información sobre el tiempo.

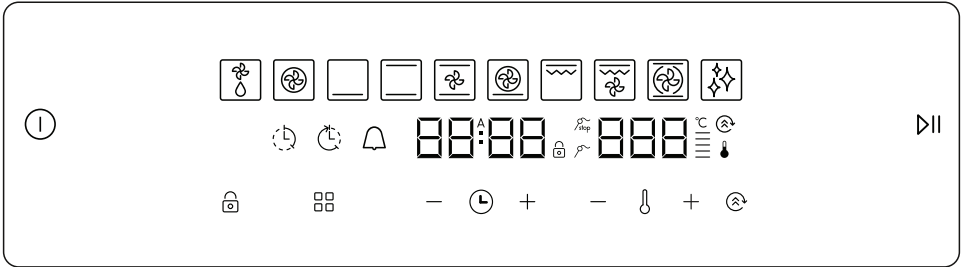
*Continúe precalentando hasta que la lámpara o el símbolo del termostato se apague (aproximadamente de 15 a 25 minutos).

**Al preparar pizza congelada, utilice la temperatura y el tiempo especificados por el fabricante en el envase.



Las temperaturas y los tiempos de cocción de la tabla anterior han sido probados en nuestros laboratorios, pero estos valores pueden variar dependiendo de la calidad, la cantidad, la temperatura del material que se desea preparar y la tensión de red utilizada.

4.5. USO DEL TEMPORIZADOR DE CONTROL TÁCTIL COMPLETO



Descripción de la función							
	Encendido/apagado		Función de parrilla rápida		Cocción automática		Tope para sonda de carne
	Descongelar		Función de ventilador + doble parrilla		Barra de temperatura		Sonda para carne
	Función turbo		Función Eco Turbo		Termostato		Tiempo de cocción
	Función inferior		Función de limpieza		Menos		Tiempo final de cocción
	Función estática		Indicador de temperatura		Más		Temporizador
	Función de ventilador		Visualización de la hora		Bloqueo de teclas		Refuerzo
	Función de pizza		Modo		Iniciar / Pausar		Menú de la función

l aparato se controla mediante sensores de control táctil. Las funciones se controlan pulsando los campos de los sensores.

Cuando esté usando los controles, asegúrese de tocar el campo del sensor correctamente. Si su tacto es demasiado plano o demasiado pequeño, los sensores no van a funcionar correctamente.

El ventilador de refrigeración se encenderá de forma automática para que la superficie del aparato se mantenga fría. El ventilador seguirá funcionando incluso después de apagar el horno, hasta que este se apague de forma automática.

La unidad de control se apagará tras 5 minutos si no se selecciona o cambia ninguna función.

Selección de la función del horno

Pulse el sensor ENCENDIDO/APAGADO durante 2 segundos para encender la unidad de control. El horno entrará en el modo de «**ESPERA**». La función de descongelación viene por defecto en el

modo «**ESPERA**» . Sin embargo, a menos que se pulse el sensor **INICIAR / PAUSAR**, la función no se iniciará. Durante este modo, podrá seleccionar las funciones de cocción deseadas, ajustar la temperatura, activar la función «**POTENCIAR**», así como ajustar el tiempo de cocción, la hora de finalización, el temporizador y la hora del día.

Durante el modo de «**ESPERA**» , se puede seleccionar la función de cocción deseada tocando el botón del sensor . Cada toque en el sensor cambiará la función del horno, como se muestra a continuación (algunas de estas funciones de cocción pueden no estar presentes en su modelo de horno):

Descongelar → Turbo → Fondo→Fondo y parte superior →Fondo y parte superior con ventilador →Pizza → Parrilla más rápida (con/sin mecanismo de giro) → Parrilla doble con ventilador (con/sin mecanismo de giro) → Eco Turbo →Limpieza al vapor
Se mostrarán los calentadores en

funcionamiento en relación la función seleccionada.

Cuando se selecciona una función de cocción usando el sensor , el valor de temperatura previamente seleccionado aparecerá en el indicador de temperatura. Este se puede ajustar mediante los botones del sensor **MÁS** y **MENOS** situados en el lateral del botón de temperatura. La temperatura se puede ajustar entre los 50°C y los 275°C.

Después de seleccionar la función, temperatura y tiempo deseados, toque el sensor **INICIAR/PAUSAR** para iniciar la operación de la función del horno.



La temperatura se puede ajustar entre los 50°C y los 320°C.

Ajustar la hora del día

Una vez que se haya instalado el horno, la hora del día debe ajustarse siguiendo las siguientes instrucciones.

Pulse el sensor **ENCENDIDO/APAGADO** para encender el horno y entrar en el modo «**ESPERA**». Luego toque el botón **MODO**() durante 5 segundos hasta que la hora quede seleccionada. El símbolo de la hora se iluminará en el lado izquierdo y podrá ajustarla utilizando los botones sensores **MÁS** y **MENOS** situados en el lateral del botón **MODO**() . Para finalizar con el ajuste de tiempo, toque **MODO**() nuevamente o no presione nada durante 5 segundos.

La hora solo se tendrá que volver a ajustar si el aparato se desconecta de la fuente de alimentación durante un largo período de tiempo.

Ajustar el temporizador

Pulse el sensor **MODO**() hasta que el símbolo del temporizador quede iluminado en el indicador de hora y aparezca «00:00». Ajuste el período de tiempo deseado para la señal de advertencia mediante los botones del sensor **MÁS** y **MENOS** mientras el símbolo parpadea. Cuando haya completado el ajuste, no pulse ningún botón por unos segundos, y el temporizador quedará ajustado.

Cuando el temporizador llegue a cero, se escuchará una señal acústica, y el símbolo del temporizador y «00:00» parpadearán en el indicador de tiempo. Pulse cualquier botón para detener la señal acústica y el símbolo desaparecerá.

Ajustar el tiempo de duración de la

cocción

El tiempo de cocción se puede ajustar durante el modo de «**ESPERA**» o durante el modo de «**FUNCIONAMIENTO**». Esta función le ayuda a cocinar durante un período de tiempo fijo. Prepare la comida para cocinar y póngala en el horno. A continuación, seleccione la función de cocción deseada y la temperatura. Pulse el botón del sensor **MODO**() hasta que vea el símbolo del tiempo de cocción en el indicador de tiempo. Ajuste el período de cocción deseado mediante los sensores **MÁS** y **MENOS** con el temporizador en esta posición. Cuando haya completado el ajuste, espere hasta que aparezca la hora actual del día y hasta que el símbolo del tiempo de cocción permanezca iluminado.

Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará, se escuchará una señal acústica y el símbolo del tiempo de cocción parpadeará en el indicador de tiempo. Pulse cualquier sensor de la unidad de control para detener la señal acústica.

Ajustar el tiempo de acabado de la cocción

Esta función se utiliza para iniciar la cocción después de un cierto período de tiempo y durante un tiempo determinado. Prepare la comida para cocinar y póngala en el horno. A continuación, seleccione la función de cocción deseada y la temperatura.

Pulse el botón **MODO**() hasta que vea el símbolo del tiempo de cocción en el indicador de tiempo. Ajuste el período de cocción deseado mediante los sensores **MÁS** y **MENOS**. Cuando haya completado el ajuste del tiempo de cocción, toque el botón sensor **MODO**() hasta que vea el símbolo de tiempo fin de cocción en la pantalla de tiempo. La hora del día y el símbolo de fin de cocción parpadearán. Ajuste el tiempo de finalización deseado mediante los sensores **MÁS** y **MENOS**. Cuando haya completado el ajuste, espere hasta que aparezca la hora actual del día y hasta que el símbolo de la hora de finalización de la cocción permanezca iluminado.

El horno calculará el tiempo de funcionamiento deduciendo el período de cocción a partir de la hora de finalización establecida, en la que dejará de funcionar. El temporizador emitirá una señal acústica y el símbolo de tiempo de cocción parpadeará. Pulsando cualquier botón del temporizador, la señal acústica se

detendrá.



La hora de finalización de la cocción no puede ajustarse cuando las funciones del grill están activadas. Si la hora de finalización de la cocción se ajustó antes de activar las funciones del grill, la hora de finalización de la cocción se cancelará después de seleccionar las funciones del grill.

Ajuste de sonido

Para cambiar el sonido de la señal de advertencia, cuando el indicador de tiempo muestra la hora del día, mantenga pulsado el botón del sensor del **TERMOSTATO** (🔥) durante 5 segundos hasta que se escuche una señal acústica. Después de eso, se oirá un sonido de señal diferente cada vez que se presionen los botones **MÁS** y **MENOS** junto al termostato. Existen cinco tipos diferentes de sonidos de señal. Si se selecciona "off", todos los sonidos se apagarán, excepto los sonidos de alarma y error. Seleccione el sonido que desee y cualquier otro no presione un botón. Al cabo de unos instantes se grabará el pitido seleccionado.

Función potenciar

Esta función se utiliza para reducir el tiempo de precalentamiento. Puede precalentar en las funciones Turbo, Ventilador, Estática o Pizza. Para precalentar, basta con pulsar el sensor **POTENCIAR** (⚡) después de seleccionar la función de cocción deseada.

Utilice esta función para ajustar la temperatura deseada del horno lo más rápidamente posible. Este modo no es apropiado para cocinar.

Función de bloqueo de teclas

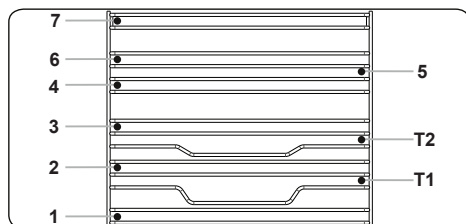
El bloqueo de teclas se utiliza para evitar que se realicen cambios involuntarios en los ajustes del horno. Mantenga pulsada la tecla "🔒" hasta que aparezca el símbolo de bloqueo de teclas en la pantalla. Para desactivar el bloqueo de teclas, mantenga pulsado el botón "🔒" hasta que el símbolo de bloqueo de teclas desaparezca de la pantalla. Mientras el bloqueo de teclas esté activo, sólo se podrá utilizar el botón de encendido, el resto de botones permanecerán bloqueados. Si no hay actividad en el horno durante 6 horas mientras está funcionando, el horno se apagará automáticamente.

Modo	Consumo de electricidad	Tiempo necesario para entrar en modo
Modo de espera	0,8W	5 minutos

4.6. ACCESORIOS

La rejilla EasyFix

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



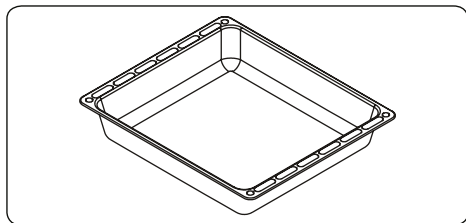
- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Deje al menos 1 cm de espacio entre la cubierta del ventilador y los accesorios.
- Tenga cuidado al sacar los utensilios de cocina o los accesorios del horno. Los alimentos calientes o accesorios pueden causar quemaduras.
- Los accesorios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

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

La bandeja de 8 cm de profundidad

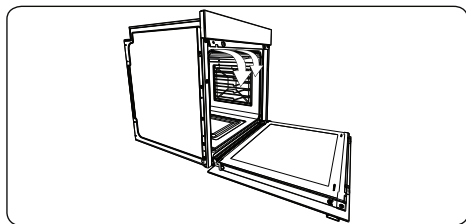
La bandeja de 8 centímetros de profundidad es ideal para hacer estofados. Coloque la bandeja en cualquiera de los estantes y empujela hasta el fondo para asegurarse de que quede bien colocada. Para usarla de la manera más eficaz posible, coloque la bandeja en el tercer estante.

⚠ ADVERTENCIA: La bandeja de 8 cm de profundidad no debe usarse en el primer estante (el más bajo). No se recomienda cocinar simultáneamente usando dos bandejas de 8 cm de profundidad.



Sistema de escudo térmico en hornos integrados

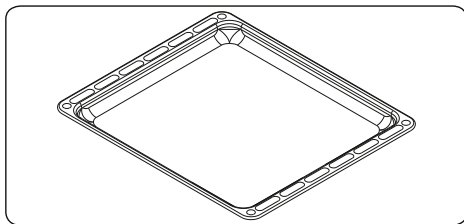
El sistema patentado de escudo térmico impide que el aire caliente llegue al usuario final creando una cortina de aire cuando está abierta la puerta del horno.



La bandeja llana

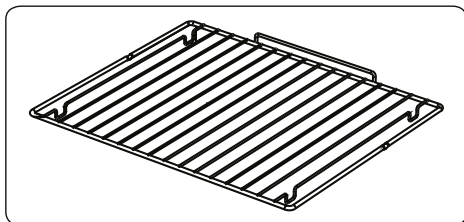
La bandeja llana es ideal para hornear pastelitos.

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

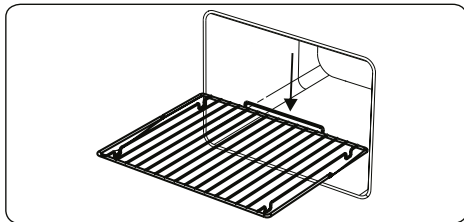


Parrilla

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



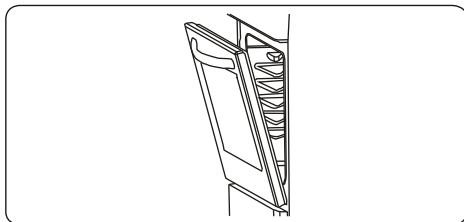
⚠ ADVERTENCIA Coloque la rejilla correctamente en la cavidad del horno y empujela hasta el final.



Colector de agua

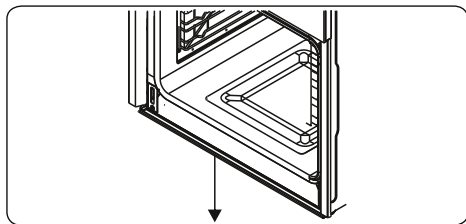
A veces al cocinar, se produce condensación en el cristal interior de la puerta del horno. Esto no significa que el producto esté averiado.

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



El agua caerá en el colector.

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



5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. LIMPIEZA

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

Instrucciones generales

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

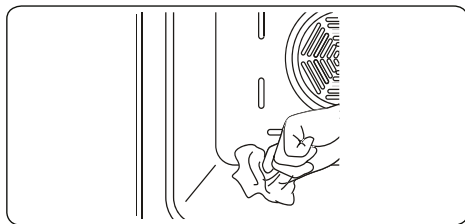
🚫 No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

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

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

Limpieza del interior del horno

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



Limpieza de las partes de cristal

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

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

- Limpie las partes de acero inoxidable del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes de acero inoxidable con un trapo suave empapado únicamente en agua. A continuación séquelas bien con un trapo seco.

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

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

Limpieza de superficies pintadas (si existen)

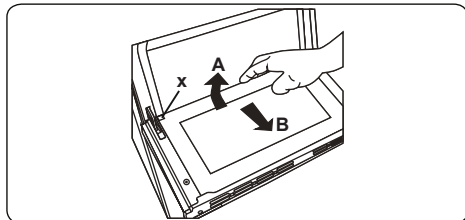
- Las manchas de tomate, pasta de tomate, ketchup, limón, derivados del aceite, leche, productos azucarados, bebidas azucaradas y café se deben limpiar de inmediato con un paño mojado en agua tibia. Si las manchas no se limpian y se dejan secar sobre las superficies donde se encuentran, NO se deben frotar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

no se hace responsable de ningún daño causado por el uso de productos o métodos de limpieza inadecuados.

Extracción del cristal interior

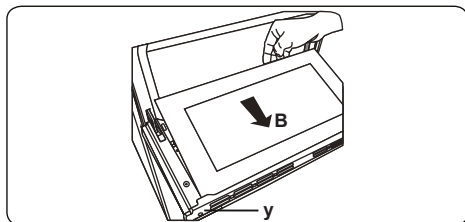
Debe retirar el cristal de la puerta del horno antes de limpiarlo, tal como se muestra debajo.

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

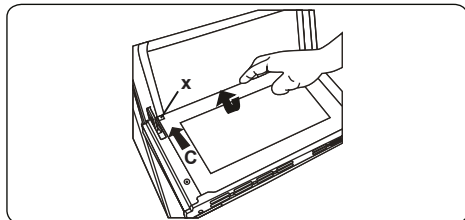


Para cambiar el cristal interior:

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



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

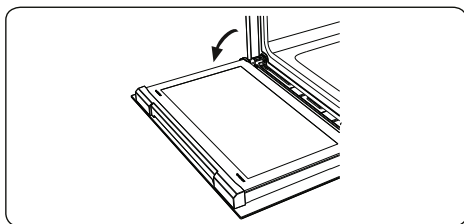


Si la puerta del cristal es una puerta de horno de triple cristal, la tercera capa de cristal se puede quitar de la misma manera que la segunda capa.

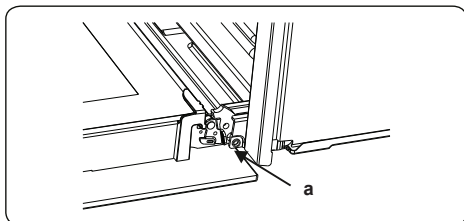
Retirada de la puerta del horno

Antes de limpiar el vidrio de la puerta del horno, debe retirar la puerta del horno, como se muestra a continuación

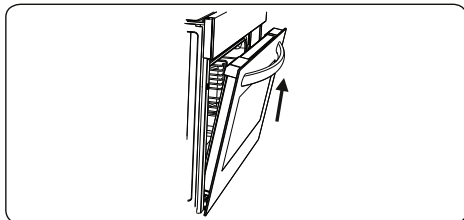
1. Abra la puerta del horno.



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

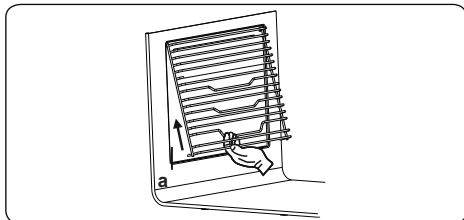


3. Cierre la puerta hasta que esté casi en la posición totalmente cerrada, y retire la puerta tirando de ella hacia usted.



Extracción de la parrilla

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



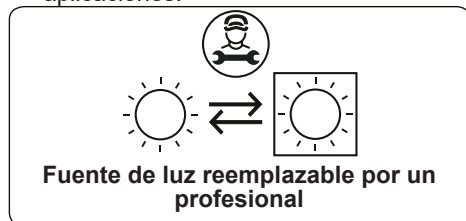
5.2. MANTENIMIENTO

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

Cambio de la lámpara del horno

⚠ ADVERTENCIA: Apague el aparato y deje que se enfríe antes de cambiar la lámpara del horno.

- Quite primero la lente del cristal y a continuación quite la bombilla.
- Sustituya la bombilla retirada por una nueva (capaz de soportar 300 °C) (230 V, 15-25 W, tipo E14/G9).
- Cambie la lente del cristal, tras lo cual el horno estará listo para su uso.
- El producto contiene una fuente de luz con clase de eficiencia energética G.
- La fuente de luz no puede reemplazarse por el usuario final. Se necesita un servicio postventa.
- La fuente de luz incluida no está diseñada para usarse en otras aplicaciones.



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

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



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

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende.	No hay corriente.	Compruebe si el aparato recibe corriente. Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina.
No se genera calor o el horno no calienta.	El control de temperatura del horno no se ha colocado bien. Se ha dejado abierta la puerta del horno.	Compruebe que se haya colocado bien el mando de control de temperatura del horno.
La luz del horno (si la hubiese) no funciona.	La lámpara se ha estropeado. El suministro eléctrico se ha interrumpido o desconectado.	Cambie la lámpara de acuerdo con las instrucciones. Asegúrese de que el enchufe de la pared tenga corriente.
Los alimentos no se cocinan de forma homogénea en el horno.	Los estantes del horno se han colocado mal.	Compruebe que se estén siguiendo las temperaturas y las posiciones de estantes recomendadas. No abra la puerta a menudo salvo que necesite darle la vuelta a los alimentos que esté cocinando. Si abre la puerta frecuentemente, la temperatura interior será inferior, lo que podría afectar al resultado final de la comida.
Los botones del temporizador no se pueden pulsar correctamente.	Hay materias extrañas entre los botones del temporizador. Modelo táctil: hay humedad en el panel de mando. La función de bloqueo de teclado está activada.	Quite las materias extrañas y vuelva a intentarlo. Quite la humedad y vuelva a intentarlo. Compruebe si está activada la función de bloqueo de teclado.
El ventilador del horno (si lo hubiese) hace ruido.	Los estantes del horno vibran.	Compruebe que el horno esté nivelado. Compruebe que los estantes o los utensilios para el horno no estén vibrando o en contacto con el panel trasero del horno.
El ventilador de refrigeración sigue trabajando tras haber apagado el horno.	El ventilador del horno, controlado electrónicamente, se activa automáticamente durante un determinado período de tiempo para enfriar el horno.	El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente.
El horno se ha apagado solo.	Los hornos controlados electrónicamente se apagan de manera automática si no se está realizando ninguna función.	El horno se apagará automáticamente para ahorrar energía si no se realiza ninguna otra acción durante un determinado período de tiempo tras haberlo encendido o después del final de un programa de cocción.
Si la puerta se abre durante una función asistida por ventilador, el ventilador interno se detiene.	Los hornos controlados electrónicamente con un interruptor de puerta dejan de cocinar si se abre la puerta del horno.	Es una operación normal del aparato que resulta útil cuando se está cocinando para evitar que se pierda mucho calor. Cuando se cierra la puerta, el horno vuelve a funcionar con normalidad.

6.2. TRANSPORTE

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

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

Merci d'avoir choisi ce produit.

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

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

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	3
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	3
1.2. Avertissements relatifs à l'installation	5
1.3. Au cours de l'utilisation	6
1.4. Nettoyage et entretien	8
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	10
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	10
2.2. Installation du four	10
2.3. Branchement électrique et sécurité	12
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	13
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	14
4.1. Fonctions du four.....	14
4.2. Table de cuisson de la fonction Eco Turbo	15
4.3. Table de cuisson.....	16
4.4. CUISSON DES PIZZAS	17
4.5. Utilisation de la minuterie à commande tactile intégrale	18
4.6. Accessoires	20
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	22
5.1. Nettoyage.....	22
5.2. Entretien	24
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	25
6.1. Dépannage.....	25
6.2. Transport	25

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

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

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

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

1.3. AU COURS DE L'UTILISATION

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

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



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

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

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

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

1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Déclaration CE de conformité

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

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

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

Mise au rebut de votre machine



Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix affiché sur le produit ou l'emballage indique que

cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, il doit être collecté séparément. Vous pouvez jeter votre appareil gratuitement au point de collecte et de recyclage le plus proche. Vous pouvez obtenir leurs adresses auprès de votre mairie ou de l'administration locale responsable. Vous pouvez également renvoyer gratuitement vos petits déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) dont la longueur ne dépasse pas 25 cm à un distributeur disposant d'une surface de vente d'équipements électriques et électroniques (EEE) d'au moins 400 m². Les DEEE plus grands peuvent être renvoyés gratuitement au revendeur respectif lors de l'achat d'un nouveau produit du même type. En ce qui concerne les modalités de collecte des DEEE, en cas d'expédition du produit récemment acheté, veuillez contacter votre revendeur.

Les batteries usagées peuvent être préparées en vue de leur recyclage afin de réduire les déchets et d'économiser les ressources. Cependant, la priorité doit être donnée à la prévention de la production de déchets, en particulier par la réutilisation des EEE. Veuillez noter que l'appareil pourrait contenir des substances dangereuses pour l'environnement et la santé humaine s'il ne sont pas utilisés dans le respect des standards de protection de l'environnement. En collectant les DEEE séparément et en les recyclant, vous aidez à éviter les conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

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

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

2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité

immédiate.

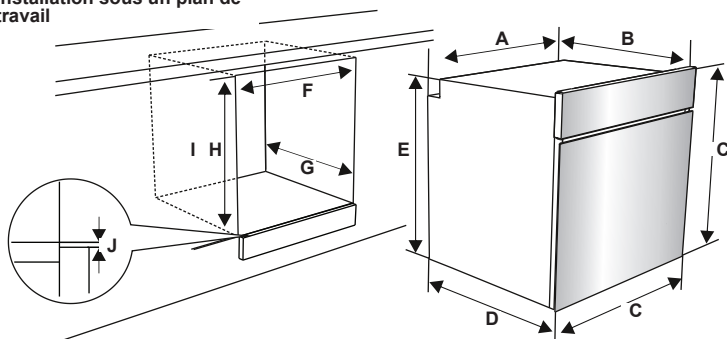
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

2.2. INSTALLATION DU FOUR

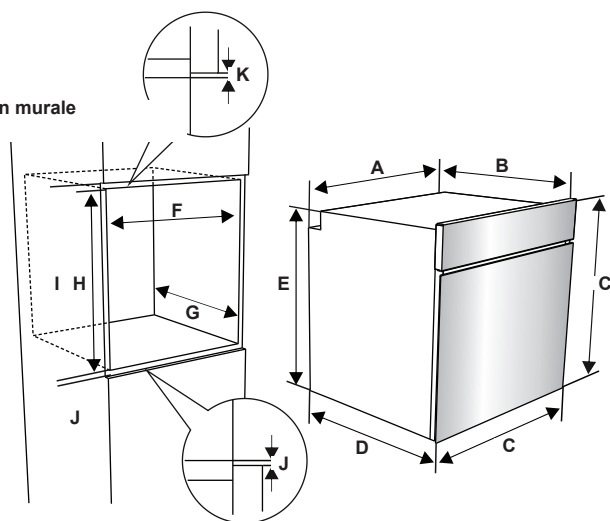
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

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

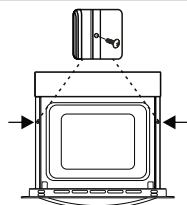
Installation sous un plan de travail



Installation murale



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



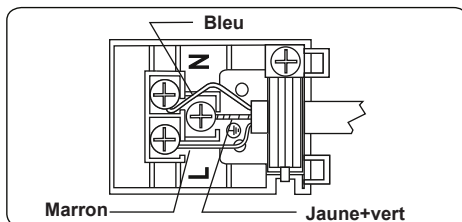
2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

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

⚠ Avertissement : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

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

- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.

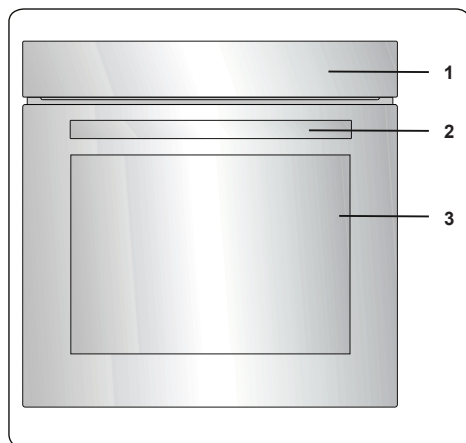


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



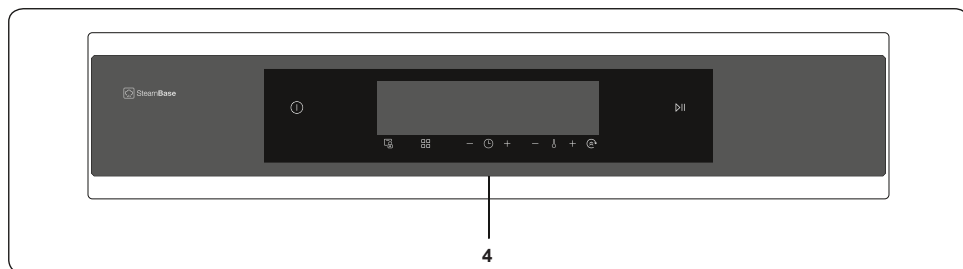
Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



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

Bandeau de commande



4. Minuteur

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

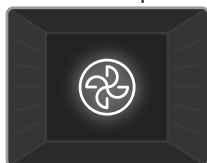
4.1. FONCTIONS DU FOUR

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



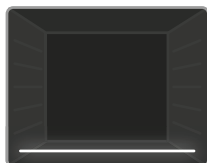
Fonction Décongélation : Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction

Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



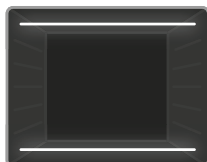
Fonction Turbo : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance circulaire commence à chauffer

et le ventilateur se met à tourner. La fonction Turbo répartit uniformément la chaleur dans le four et assure une cuisson uniforme des aliments sur tous les niveaux. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Chaleur de sole : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance inférieure commence à chauffer.

La fonction Chaleur de sole est idéale pour réchauffer les pizzas, la chaleur provenant du bas du four. Cette fonction est adaptée au réchauffement des plats, et non à la cuisson.



Fonction Convection naturelle : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure

commencent à chauffer. La fonction

Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



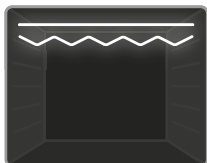
Fonction Ventilation : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure

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



Fonction Pizza : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances inférieure et supérieure commencent

à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Pizza convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un court laps de temps. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.

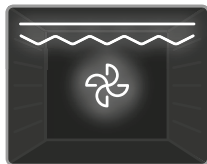


Fonction Grill express : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance du gril ainsi

que la résistance supérieure commencent à chauffer. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ

10 minutes.

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



Fonction Double gril ventilé : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le gril et les résistances

supérieures commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments épais plus rapidement et sur une plus grande surface. Les résistances supérieures et le gril fonctionnent simultanément avec le ventilateur afin d'assurer une cuisson uniforme. Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

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



Fonction Éco turbo : Afin d'économiser l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu de cuisiner avec la fonction turbo. Toutefois, le temps de cuisson sera plus long.

Examinez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson possibles avec cette fonction.

⚠ Avertissement : La porte du four ne doit pas être ouverte tant que les aliments ne sont pas complètement cuits.



VapClean :

Réglez votre four sur la fonction comportant le symbole de nettoyage vapeur (mode Bas, Bas+ventilateur, Turbo ou Haut+bas - variable selon le modèle) à 90 °C pour faire fonctionner la fonction Nettoyage vapeur. Versez 200-250 mL d'eau dans le bac. Sur

certaines modèles, une cavité est indiquée sur la base du four. Pour ces modèles, versez 200-250 mL d'eau dans cette cavité. Mettez le four en marche et la fonction de nettoyage vapeur prendra environ 30 à 60 minutes pour préparer votre four à être nettoyé facilement.

4.2. TABLE DE CUISSON DE LA FONCTION ECO TURBO

Utilisez le tableau ci-dessous lorsque vous cuisinez avec la fonction Eco Turbo.

Fonction	Plat			
Eco Turbo	Gâteaux dans le moule	3	160	60-70

Conseils pour la cuisson en mode Eco Turbo

- Ne préchauffez pas pendant la cuisson en mode Eco Turbo.
- Ne modifiez pas la température après le début de la cuisson et n'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.
- Les températures et les temps indiqués dans le tableau de cuisson ci-dessus ont été testés dans nos laboratoires et ces valeurs peuvent varier en fonction de la qualité, de la quantité, de la température du matériau à cuire et de la tension secteur utilisée.

4.3. TABLE DE CUISSON

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

*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

4.4. CUISSON DES PIZZAS

Table de cuisson des pizzas						
Équipement pour la cuisson des pizzas	Type de pizza	Fonctions du four	Température (°C)	Nu-méro d'éta-gère	Préchauf-fage (mi-nutes)*	Temps de cuisson approximatif (minutes)
Pierre à pizza	Pizza à croûte mince	Pizza	Max	1	15-25	2,5-3
Plateau de four standard	Pizza à croûte mince					3-3,5
Pierre à pizza	Pizza à croûte épaisse					2,5-3
Plateau de four standard	Pizza à croûte épaisse					3-3,5
Plateau de four standard	Pizza surgelée		210**	3	9-12	5-10



Avertissements

- Placez les accessoires de cuisson sur la première étagère. Préchauffez le four à la température maximale (320 °C) avec les accessoires de cuisson (pierre à pizza ou plaque de cuisson) à l'intérieur.
-  Veillez à ce qu'une pierre à pizza ou une plaque de cuisson soit placée dans le four pendant la période de préchauffage. Sinon, le temps de cuisson sera plus long et le fond de la pizza ne sera peut-être pas assez cuit.
- Pour obtenir une bonne pizza, la température du four doit être réglée au maximum.
- La pâte à pizza est fraîchement préparée à la maison et roulée finement (environ 3 à 4 mm d'épaisseur), ce qui vous garantit la meilleure expérience en matière de pizza.
- Une fois le préchauffage terminé, placez la pizza sur la pierre à pizza ou la plaque à l'intérieur du four à l'aide d'une pelle à pizza. Fermez la porte du four dès que possible. Sinon, le temps de cuisson de la pizza sera plus long, car la température du four diminuera.
- Vérifiez constamment le temps de cuisson, car le processus de cuisson est très court. Sinon, votre pizza risque de brûler. Pour les indications de temps, reportez-vous au tableau de cuisson.

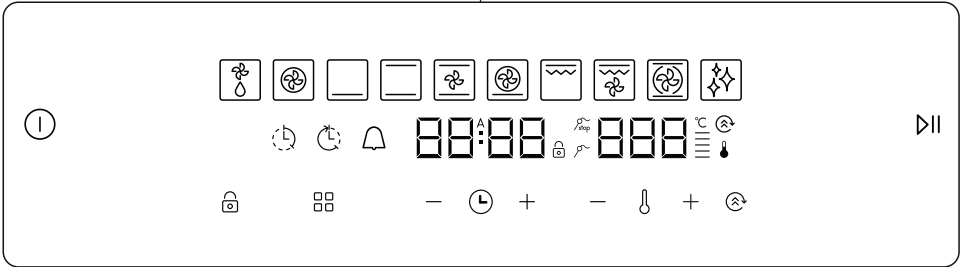
*Poursuivez le préchauffage jusqu'à ce que le témoin ou le symbole du thermostat s'éteigne (environ 15 à 25 minutes).

**Pour la cuisson des pizzas surgelées, respectez la température et la durée indiquées par le fabricant sur l'emballage.



Les températures et les temps indiqués dans le tableau de cuisson ci-dessus ont été testés dans nos laboratoires et ces valeurs sont des valeurs indicatives. Elles peuvent varier en fonction de la qualité, de la quantité, de la température du produit à cuire et de la tension secteur utilisée.

4.5. UTILISATION DE LA MINUTERIE À COMMANDE TACTILE INTÉGRALE



Description de la fonction							
	Marche/ Arrêt		Fonction de grill plus rapide		Cuisson automatique		Arrêt de la sonde à viande
	Décongé-lation		Fonction Double grill + ventilateur		Barre de température		Sonde à viande
	Fonction Turbo		Fonction Éco turbo		Thermostat		Durée de cuisson
	Fonction du bas		Fonction de nettoyage		Moins		Heure de fin de cuisson
	Fonction statique		Afficheur de la température		Plus		Minuterie de rappel
	Fonction ventilateur		Affichage de l'heure		Verrouillage des touches		Boost
	Fonction pizza		Mode		Play/Pause		Menu des fonctions

L'appareil fonctionne à l'aide de commandes tactiles. Les fonctions sont contrôlées en touchant les commandes tactiles.

Lorsque vous utilisez les commandes, assurez-vous que vous appuyez correctement sur la commande tactile. Si le contact de votre doigt est trop plat ou trop petit, les commandes tactiles ne fonctionneront pas correctement.

Le ventilateur de refroidissement s'allume automatiquement afin de maintenir les surfaces de l'appareil froides. Le ventilateur continue à fonctionner jusqu'à ce qu'il s'arrête automatiquement, même après l'arrêt du four.

L'unité de commande s'éteint après 5 minutes si aucune fonction n'est sélectionnée ou modifiée.

Sélection de la fonction du four

Appuyez sur la commande tactile

MARCHE/ARRÊT pendant 2 secondes pour allumer l'unité de commande. Le four passe en mode **ATTENTE**. La fonction de décongélation est activée par défaut en mode **ATTENTE**. Toutefois, si vous n'appuyez pas sur la commande tactile **LECTURE/PAUSE**, la fonction ne démarre pas. Durant ce mode, vous pourrez sélectionner les fonctions de cuisson souhaitées, régler la température, activer la fonction **BOOST**, ainsi que régler le temps de cuisson, l'heure de fin, la minuterie de rappel et l'heure de la journée.

Pendant le mode **ATTENTE**, la fonction de cuisson souhaitée peut être sélectionnée en appuyant sur la commande tactile . Chaque pression sur la commande tactile modifie le mode de fonctionnement du four, comme ci-dessous (certaines de ces fonctions de cuisson peuvent ne pas être présentes sur votre modèle de cuisinière) :

Décongélation → Turbo → Bas → Bas et haut → Bas et haut avec ventilateur → Pizza → Gril plus rapide (avec/sans tournebroche) → Double gril avec ventilateur (avec/sans tournebroche) → Éco turbo → Nettoyage vapeur

Les éléments chauffants commandés liés à la fonction sélectionnée s'affichent.

Lorsqu'une fonction de cuisson est sélectionnée à l'aide de la commande tactile , la valeur de température pré-réglée apparaît sur l'afficheur de la température. Elle peut être réglée à l'aide des commandes tactiles **PLUS** et **MOINS** situées sur le côté de la commande tactile de température. La température peut être réglée dans une fourchette de 50 à 275°C.

Après avoir sélectionné la fonction, la température et la durée souhaitées, appuyez sur la commande tactile **LECTURE/PAUSE** pour mettre le four en marche.



La température peut être réglée entre 50 °C et 320 °C dans la fonction Pizza.

Ajuster l'heure de la journée

Lorsque le four est installé, l'heure du jour doit être réglée selon les instructions ci-dessous.

Appuyez sur la commande tactile **MARCHE/ARRÊT** pour allumer le four et passer en mode **ATTENTE**. Dans ce mode, appuyez sur la commande tactile **MODE** () pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'heure du jour soit sélectionnée. Le symbole d'heure s'allume sur le côté gauche et vous pouvez l'ajuster à l'aide des commandes tactiles **PLUS** et **MOINS** situées sur le côté du bouton **MODE** (). Pour terminer le réglage de l'heure, appuyez à nouveau sur la commande tactile **MODE** () ou n'appuyez sur aucune commande tactile pendant 5 secondes.

L'heure ne doit être réglée que si l'appareil a été déconnecté de l'alimentation électrique pendant une longue période.

Réglage de la minuterie

Appuyez sur la commande tactile **MODE** () jusqu'à ce que le symbole de rappel de minuterie s'allume sur l'affichage de l'heure et que **00:00** apparaisse. Ajustez la période d'avertissement souhaitée en utilisant les commandes tactiles **PLUS** et **MOINS** lorsque le symbole clignote. Lorsque vous avez terminé le réglage, n'appuyez sur aucune touche pendant quelques secondes, puis la minuterie de rappel sera

réglée.

Lorsque la minuterie atteint zéro, un avertissement sonore retentira et le symbole de la minuterie et **00:00** clignoteront sur l'affichage de l'heure. Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter le signal sonore et le symbole disparaîtra de l'écran.

Réglage du temps de cuisson

Le temps de cuisson peut être réglé en mode **ATTENTE** ou en mode **FONCTIONNEMENT**. Cette fonction vous aide à cuire pendant une période de temps déterminée. Préparez les aliments pour la cuisson et mettez-les au four. Sélectionnez ensuite la fonction de cuisson et la température souhaitées. Appuyez sur la commande tactile **MODE** () jusqu'à ce que le symbole du temps de cuisson apparaisse sur l'affichage de l'heure. Programmez la période de cuisson souhaitée en appuyant sur les commandes tactiles **PLUS** et **MOINS** de la minuterie. Lorsque vous avez terminé le réglage, attendez que l'heure actuelle du jour s'affiche et que le symbole du temps de cuisson reste allumé.

Lorsque la minuterie atteint zéro, le four s'éteint, un avertissement sonore retentira et le symbole du temps de cuisson clignote sur l'affichage de l'heure. Toute pression d'une commande tactile de l'unité de commande arrêtera le son.

Réglage de la minuterie de fin de cuisson

Cette fonction est utilisée pour commencer la cuisson après une certaine période de temps pour une durée spécifique. Préparez les aliments pour la cuisson et mettez-les au four. Sélectionnez ensuite la fonction de cuisson et la température souhaitées.

Appuyez sur la touche **MODE** () jusqu'à ce que le symbole du temps de cuisson apparaisse sur l'affichage de l'heure. Réglez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des commandes tactiles **PLUS** et **MOINS**. Lorsque vous avez terminé le réglage du temps de cuisson, appuyez sur la commande tactile **MODE** () jusqu'à ce que le symbole de l'heure de fin de cuisson apparaisse sur l'affichage de l'heure. L'heure et le symbole de fin de cuisson clignotent. Réglez l'heure de fin souhaitée à l'aide des commandes tactiles **PLUS** et **MOINS**. Lorsque vous avez terminé le réglage, attendez que l'heure actuelle du

jour s'affiche et que le symbole d'heure de fin de cuisson reste allumé.

Le four calculera le temps de fonctionnement en déduisant le temps de cuisson de l'heure de fin programmée, après quoi il cessera de fonctionner. La minuterie émet un signal sonore et le symbole du temps de cuisson clignote. Toute pression d'une touche de la minuterie arrêtera le signal sonore.



L'heure de fin de cuisson ne peut pas être réglée lorsque les fonctions de gril sont activées. Si l'heure de fin de cuisson a été réglée avant l'activation des fonctions de gril, l'heure de fin de cuisson sera annulée après la sélection des fonctions de gril.

Ajustement du son

Pour modifier le signal sonore d'avertissement, pendant que l'affichage de l'heure indique l'heure du jour, appuyez sur la commande tactile **THERMOSTAT** (🔥) pendant 5 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. Après cela, un signal sonore différent sera émis chaque fois que vous appuyez sur les boutons **PLUS** et **MOINS** à côté du bouton du thermostat. Il y a cinq différents types de son de signallement. Si Off est sélectionné, tous les sons seront désactivés à l'exception des sons d'alarme et d'erreur. Sélectionnez le son que vous voulez et n'appuyez ensuite sur aucune touche. Après un court laps de temps, le son sélectionné sera enregistré.

Fonction Boost

Cette fonction permet de raccourcir le temps de préchauffage. Vous pouvez préchauffer en mode Turbo, Ventilateur, Statique ou Pizza. Pour préchauffer, il suffit d'appuyer sur la commande tactile **BOOST** (⚡) après avoir sélectionné la fonction de cuisson souhaitée.

Utilisez cette fonction pour chauffer le four à la température souhaitée le plus rapidement possible. Ce mode n'est pas approprié pour la cuisson.

Fonction de verrouillage des touches

Le verrou à clé est utilisé pour éviter toute modification involontaire des paramètres du four. Appuyez de façon prolongée sur la touche (🔒) jusqu'à ce que le symbole de verrouillage des touches s'affiche à l'écran. Pour désactiver le verrouillage des touches, maintenez enfoncée la touche (🔒) jusqu'à ce que le symbole de verrouillage des touches disparaisse de l'écran. Lorsque le

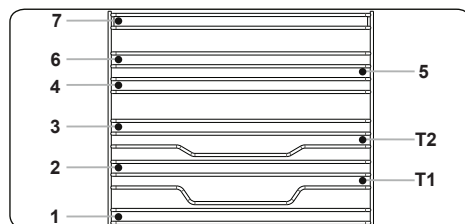
verrouillage des touches est activé, seul le bouton d'alimentation est utilisable, tous les autres boutons restent verrouillés. Si aucune activité n'a lieu pendant 6 heures alors que le four est en fonctionnement, celui-ci s'éteint automatiquement.

Mode	Consommation électrique	Temps nécessaire pour passer à ce mode
Mode veille	0,8 W	5 minutes

4.6. ACCESSOIRES

La grille métallique EasyFix

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



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

- Les niveaux 2 et 4 sont recommandés pour une cuisson à deux niveaux.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec les rails télescopiques.

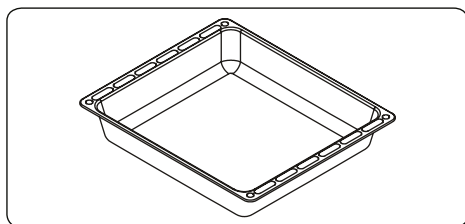
****Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Lèche-frite extra-profonde (80 mm)

La lèche-frite extra-profonde (80 mm) convient particulièrement à la cuisson de pot-au-feu.

Placer la lèche-frite à n'importe quelle hauteur et veiller à la placer correctement en la poussant jusqu'au fond. Pour une utilisation optimale, placer la lèche-frite sur le troisième niveau.

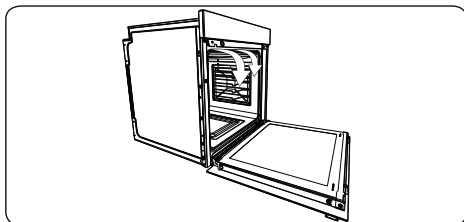
⚠ AVERTISSEMENT : La lèche-frite extra-profonde (80 mm) ne doit pas être utilisée sur le premier niveau (celui du bas). Il n'est pas recommandé de cuire des aliments en utilisant simultanément deux lèche-frites extra-profondes (80 mm).



PREMIÈRE MONDIALE

Système de protection contre l'air chaud dans les fours encastrables

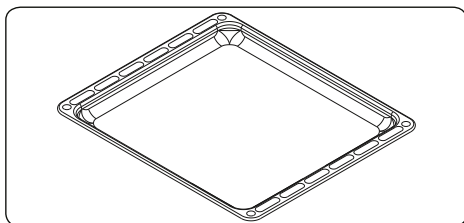
Le système breveté de protection contre l'air chaud empêche l'air chaud d'atteindre l'utilisateur final en créant un rideau d'air lorsque la porte du four est ouverte.



Plateau peu profond

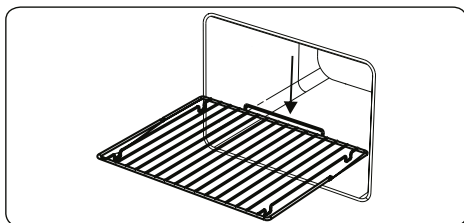
Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

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



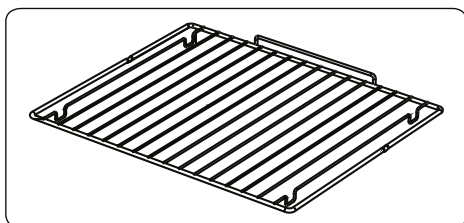
Grillage métallique

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



⚠ AVERTISSEMENT

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

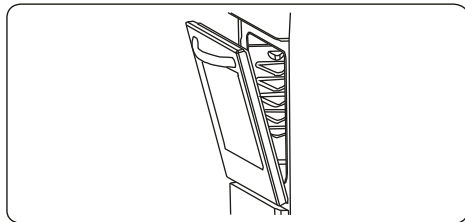


Collecteur d'eau

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

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

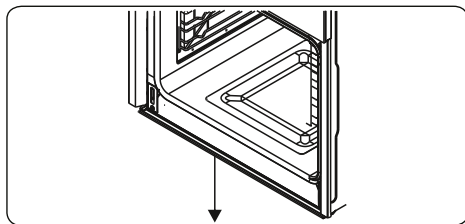
Ouvrez la porte du four jusqu'au niveau du gril et laissez-la à cette position pendant 20 secondes.



L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'aide d'une serviette sèche.

Cette procédure doit être appliquée régulièrement.



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. NETTOYAGE

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

Instructions générales

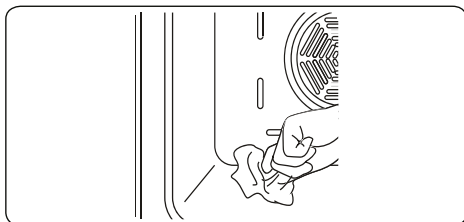
- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyants liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface

de la cuisinière.

-  N'utilisez pas de nettoyants contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
-  N'utilisez pas de nettoyants à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four.

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



Nettoyage des pièces en verre

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

Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore

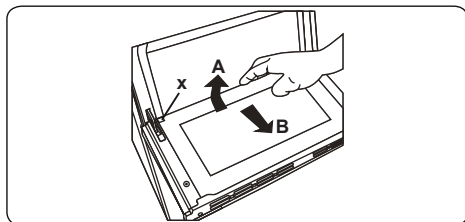
chaudes, à la suite de la cuisson.

-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

Retrait des vitres internes

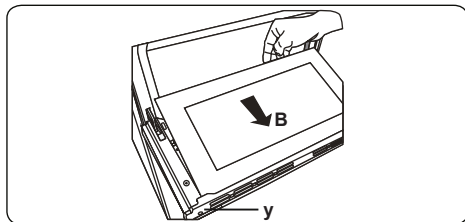
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

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

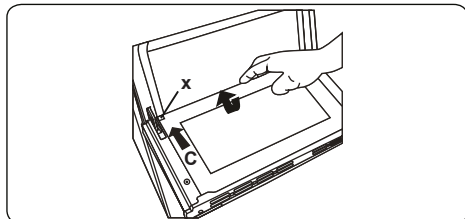


Pour remplacer la vitre interne :

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



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



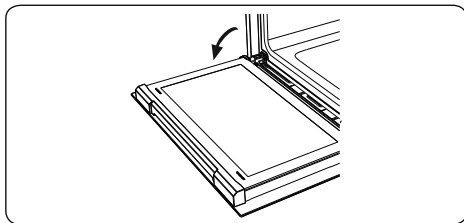
-  Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.

Retrait de la porte du four

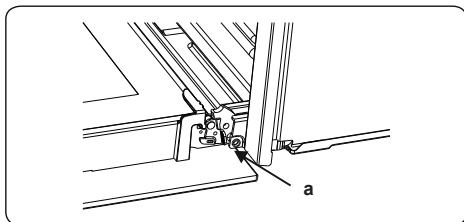
Avant de nettoyer le verre de la porte du four, vous devez enlever la porte du four,

comme indiqué ci-dessous.

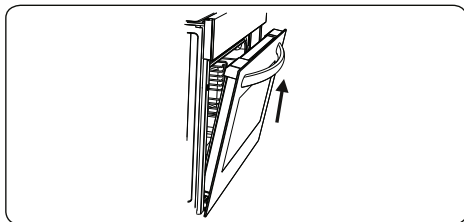
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez le cliquet de verrouillage (a) à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la position finale.



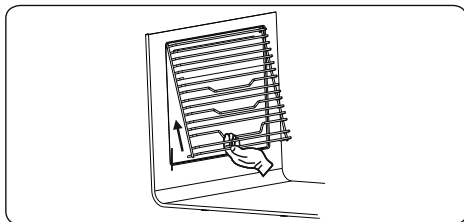
3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque en position complètement fermée, puis retirez la porte en la tirant vers vous.



Retrait du plateau métallique

Pour retirer le plateau métallique ;

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



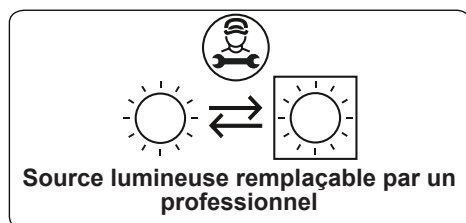
5.2. ENTRETIEN

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

Remplacement de la lampe du four

⚠ AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de changer la lampe du four.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14/G9).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



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

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE



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

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.	Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide. La fonction de verrouillage est activée.	Retirer les corps étrangers, puis réessayer. Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer. Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.
Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du four.	Le ventilateur à commande électronique fonctionne automatiquement pendant un certain temps afin de refroidir le four.	Il s'arrête automatiquement une fois les composants électroniques suffisamment refroidis.
Le four s'est arrêté tout seul.	Les fours à commande électronique s'arrêtent automatiquement si aucune fonction n'est activée.	Le four s'arrête automatiquement pour économiser de l'électricité si aucune action n'est effectuée après un certain délai suivant l'allumage du four ou la fin d'un programme de cuisson.
Si la porte est ouverte lorsqu'une fonction utilisant le ventilateur est active, ce dernier s'arrête.	Les fours à commande électronique dotés d'un contacteur de porte arrêtent la cuisson en cas d'ouverture de la porte du four.	Cela est normal et évite une dissipation excessive de la chaleur lors de la cuisson. Une fois la porte fermée, le four reprend son fonctionnement normal.

6.2. TRANSPORT

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

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

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

- 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 tijdens het lezen van deze handleiding in het bijzonder op de afbeeldingen.

1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 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 het oppervlak 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 oppervlakken van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op het oppervlak 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.
 - 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 (soort 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 of 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. 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 onmiddellijk 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 uw apparaat tegen de weersomstandigheden. 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.

1.3. 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 verwarmingselementen. 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 brand vatten. 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 bij het uit de oven nemen voorzichtig zodat 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.

1.4. TIJDENS REINIGING EN ONDERHOUD

-  Schakel het apparaat altijd uit voordat u het schoonmaakt of onderhoudt. U kunt deze activiteiten starten na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact of nadat de hoofdschakelaars zijn uitgeschakeld.
- 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 bij een eventueel probleem uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst.

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.

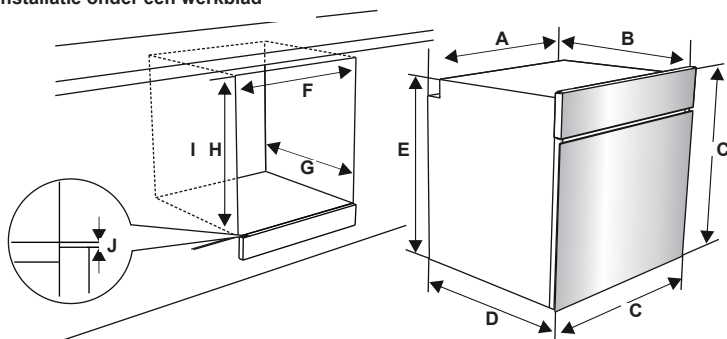
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.

2.1. INSTALLATIE VAN DE OVEN

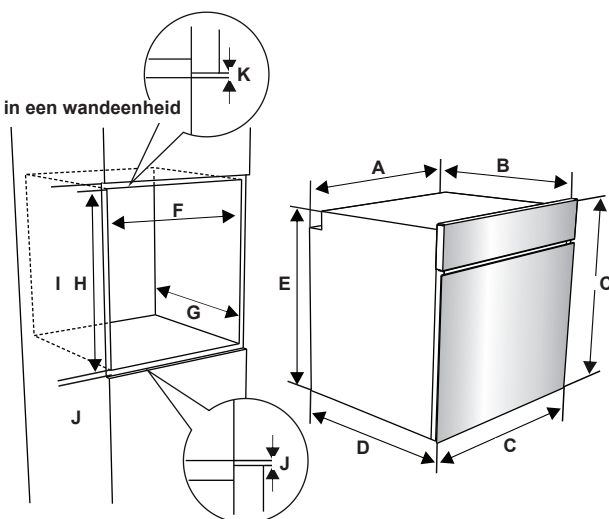
De apparaten worden geleverd met installatiekits. Ze kunnen worden gemonteerd in een werkblad voorzien van de correcte afmetingen. De afmetingen voor de kookplaat en de oven vindt u hieronder.

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

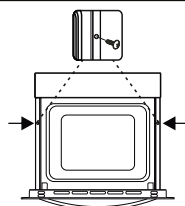
Installatie onder een werkblad



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

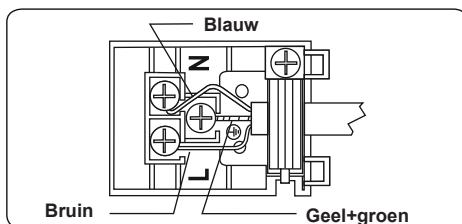
! WAARSCHUWING: De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

! 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.

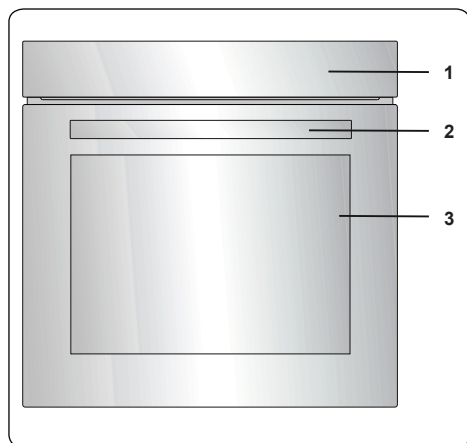


3. PRODUCTKENMERKEN



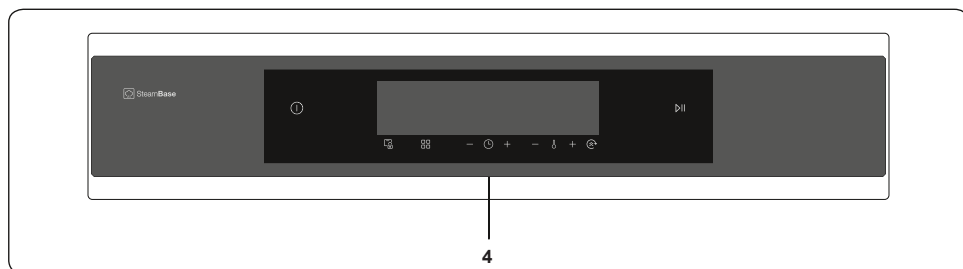
Belangrijk: De specificaties van het product en het uiterlijk van uw apparaat kunnen verschillen van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst



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

Bedieningspaneel



4. Timer

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

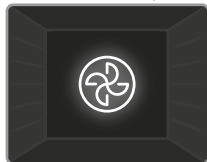
4.1. OVENFUNCTIES

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



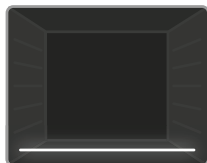
Ontdooifunctie: De

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.



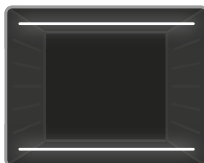
Turbofunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het

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.



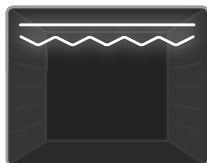
Heteluchtfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het bovenste en onderste verwarmingselement

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.

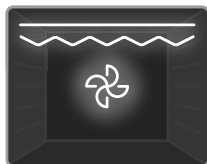


Snellere grillfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het bovenste verwarmingselement

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.



Dampreinigingsfunctie (VapClean):

Stel de ovenfunctie in op de functie met het symbool voor dampreiniging (onder, onder+ventilator, turbo of top+onder-functie. Dit kan per model verschillen.) op 90 °C om de Dampreinigingsfunctie te gebruiken. Giet 200-250 ml water in het bakje. Bij sommige modellen is er een holte die op de ovenbasis staat vermeld. Giet in deze modellen 200-250ml water in de holte. Start de oven en Dampreinigingsfunctie zal ongeveer 30-60 minuten nodig hebben om uw oven voor te bereiden voor eenvoudige reiniging.

4.2. ECO TURBO-FUNCTIE KOOKTAFEL

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

Functie	Gerechten			
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			
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	Pizza	Max.	1	15-25	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	9-12	5-10



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.

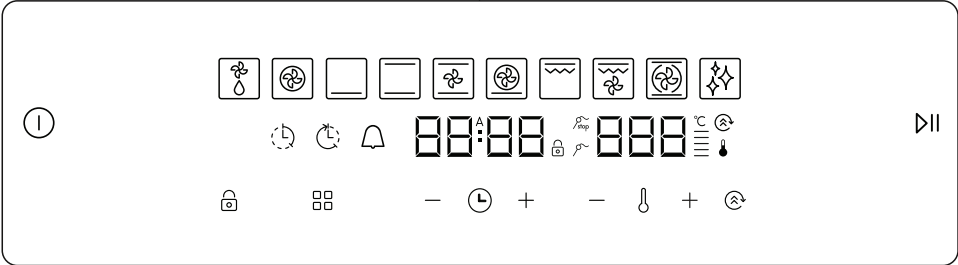
*Ga door met voorverwarmen totdat het thermostaatlampje of -symbool uitgaat (ongeveer 15-25 minuten).

**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. GEBRUIK VAN DE TÏMER
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		Temperatuurdisplay		Plus		Kookwekker
	Ventilatiefunctie		Tijddisplay		Toetsvergrendeling		Boost
	Pizzafunctie		Modus		Weergeven/pauzeren		Functiemenu

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 -sensor, toont het temperatuursdisplay 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 telkens 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 tijdsdisplay 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 tijdsdisplay. Druk op een willekeurige knop om de geluidswaarschuwing te beëindigen en het pictogram zal verdwijnen.

Instellen van de bereidingsduur

De bereidingsduur 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 Tijdsdisplay 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 tijdsdisplay. 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 tijdsperiode 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 Tijdsdisplay 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 Tijdsdisplay. 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 Tijdsdisplay de tijd van de dag weergeeft, drukt u de sensorknop

THERMOSTAAT (🔌) 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

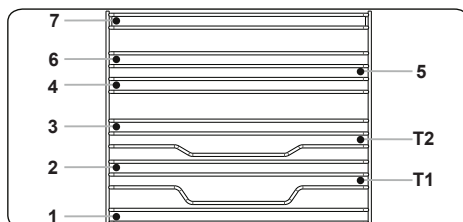
De toetsvergrendeling is bedoeld om ongewenste wijzigingen aan de oveninstellingen te voorkomen. Druk op “🔒” tot u het symbool voor de toetsvergrendeling ziet op het beeldscherm. Om de toetsvergrendeling te deactiveren, drukt u op de knop “🔒” tot het symbool voor de toetsvergrendeling verdwenen is. Als er geen ovenactiviteit is gedurende 6 uur wanneer de oven in werking is, schakelt het toestel zichzelf uit.

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

4.6. 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.

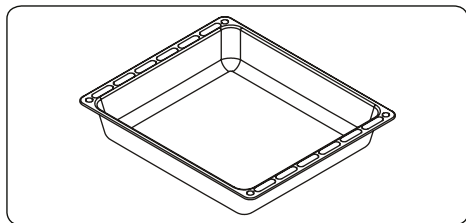
****De accessoires kunnen variëren afhankelijk van het aangeschafte model.

De 8 cm diepe bakplaat

De 8 cm diepe bakplaat wordt het beste gebruikt voor de bereiding van stoofschotels.

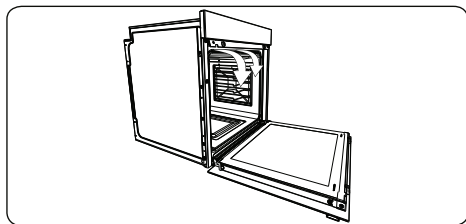
Zet de bakplaat op een willekeurig rek en duw het naar achteren om ervoor te zorgen dat hij goed geplaatst is. Voor het meest efficiënte gebruik plaatst u de bakplaat op de derde plank.

! **WAARSCHUWING:** De 8 cm diepe bakplaat mag niet worden gebruikt op de eerste (laagste) plank. Het wordt niet aanbevolen om tegelijkertijd voedsel te bereiden met twee 8 cm diepe bakplaten.



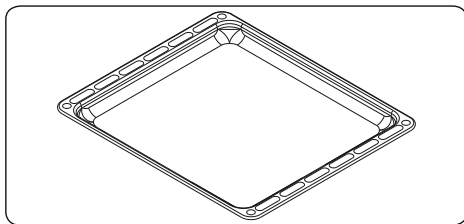
Hetelucht afscherming

Het gepatenteerde afschermingsysteem voor hete lucht voorkomt dat de hete lucht in de oven bij de eindgebruiker komt door een luchtgordijn aan de voorkant van de oven te creëren op het moment dat de ovendeur wordt geopend.



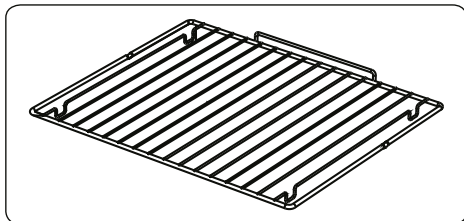
Ondiepe bakplaat

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.

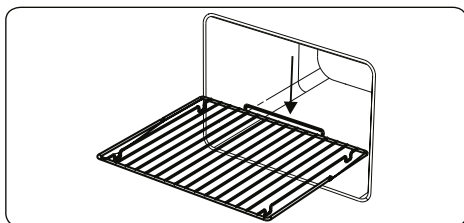


Draadrooster

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.

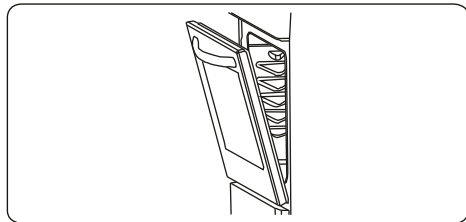


Watercollector

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

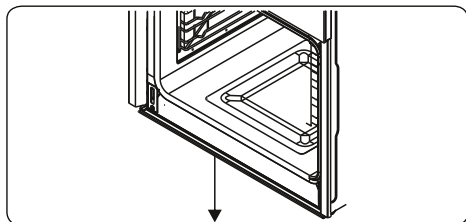
Dit wijst niet op een storing van het product.

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.

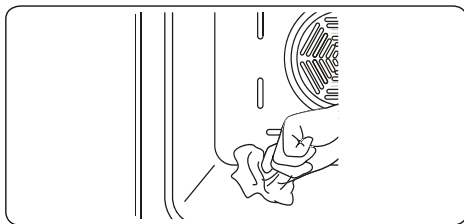
Algemene instructies

- 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)

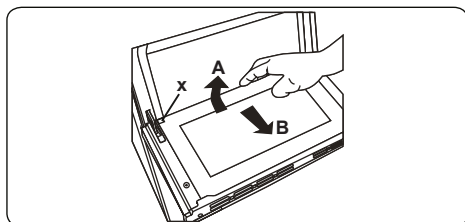
- Vlekken tomaat, tomatenpasta,

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, vlekkenverwijders, 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

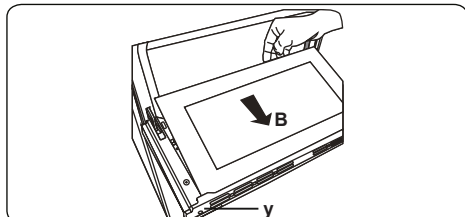
Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u het binnenglas als volgt te verwijderen:

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**.

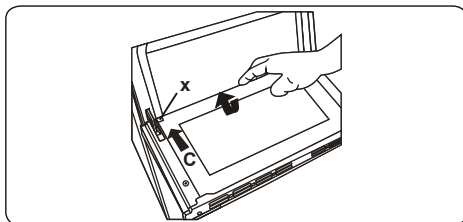


Om het binnenglas te vervangen:

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**.

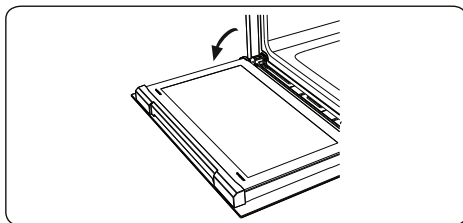


- Als de deur van de oven drie glasplaten telt, kan de derde glasplaat op dezelfde wijze worden verwijderd als de tweede glasplaat.

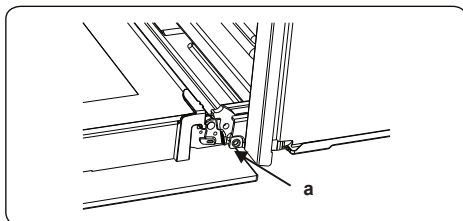
De ovendeur verwijderen

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

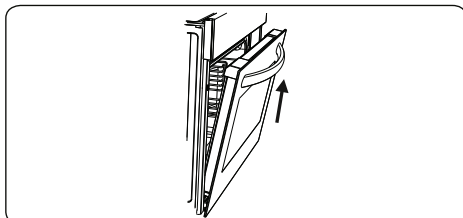
1. Open de ovendeur.



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



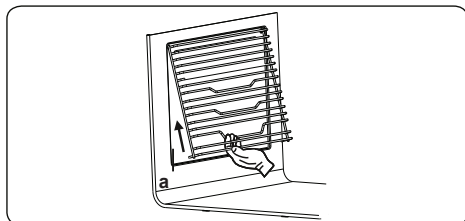
3. Sluit de deur tot deze bijna volledig dicht is en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.



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.



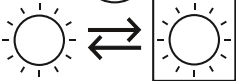
5.2. ONDERHOUD

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.



De lichtbron kan door een professional worden vervangen.

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

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.

52560438

