

LAURUS

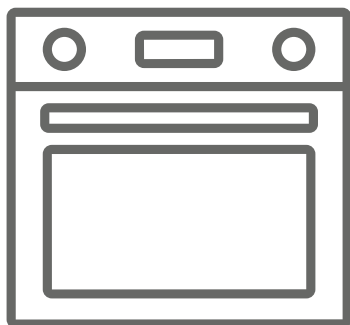
DE Einbau-Backofen / Gebrauchsanweisung

EN Built-in Oven / User Manual

ES Manual de usuario de horno integrado

FR Four encastrable/Notice d'utilisation



IT Forno a incasso / Manuale utente



LEB12GS373

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 Für das Dampfgaren.....	6
1.3 Einbauhinweise	7
1.4 Während des Gebrauchs.....	8
1.5 Während der Reinigung und Wartung	9
2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch	12
2.1 Hinweise für den Installateur	12
2.2 Einbauen des Backofens.....	12
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise.....	14
3. PRODUKTMERKMALE.....	15
4. Verwenden des Produkts.....	16
4.1 Ofenfunktionen	16
4.2 Gartabelle	18
4.3 Für die Dampffunktion	19
4.4 Nutzung des „Full Touch Control Timers“	20
4.5 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 sich vor der Verwendung ihres Geräts alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren sie sie für späteres Nachschlagen an einem leicht erreichbaren Ort auf.
- Dieses Benutzerhandbuch wurde für mehr als ein Modell erstellt. Es kann daher vorkommen, dass Ihr Gerät einige der darin beschriebenen Funktionen nicht aufweist. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass Sie beim Lesen der Bedienungsanleitung besonders auf die Zahlen achten.

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät kann sowohl von Kindern ab 8 Jahren als auch von durch Personen mit eingeschränkten physischen und geistigen Fähigkeiten sowie mit Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden bei der Verwendung beaufsichtigt oder wurden bezüglich der möglichen Gefahren unterwiesen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

 **ACHTUNG:** Während des Betriebs werden das Gerät und seine zugänglichen Teile heiß. Passen Sie auf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, sie werden ununterbrochen beaufsichtigt.



  **ACHTUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.


  **ACHTUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem gesonderten Fernsteuerungssystem.

tem.

- Das Gerät wird während seiner Verwendung heiß. Passen Sie auf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren.
- Die Griffe können während des Gebrauchs nach kurzer Zeit heiß werden.
- Verwenden Sie keine ätzenden und scharfen Reiniger oder Scheuerschwämme, um das Glas der Ofentür und andere Oberflächen zu reinigen. Diese können die Oberflächen zerkratzen und ein Zerschlagen des Türglases oder eine Beschädigung der Oberflächen herbeiführen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.

  **ACHTUNG:** Um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags auszuschließen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, ehe Sie die Lampe austauschen.

 **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können beim Braten oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder von dem Gerät fern, wenn es verwendet wird.

- Ihr Gerät wurde nach allen geltenden nationalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt worden.
- Die Wartung sowie Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Wartungs- und Installationsarbeiten, die nicht von autorisierten Technikern durchgeführt wurden, können gefährlich sein. Sie dürfen das Gerät in keiner Weise modifizieren oder umbauen. Ein ungeeigneter Kochfeldschutz kann Unfälle verursachen.
- Vor dem Anschluss Ihres Geräts müssen Sie die örtlichen Energieversorgungsbedingungen (Art des Gases, Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und deren Kompatibilität mit den technischen Daten

des Geräts prüfen. Die technischen Daten dieses Gerät sind auf dem Etikett angegeben.

⚠️ ACHTUNG: Dieses Gerät ist nur für das Kochen von Lebensmitteln gedacht und für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es sollte für keine anderen Zwecke und in keiner anderen Anwendung verwendet werden, wie für einen kommerziellen Gebrauch oder zum Heizen eines Raums.

- Verwenden Sie die Ofentürgriffe nicht zum Anheben oder Bewegen des Geräts.
- Es wurden alle möglichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, sollten Sie beim Reinigen vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie, mit dem Zubehör gegen das Glas zu schlagen oder zu stoßen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel während der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, einem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die geöffnete Backofentür klettern oder darauf sitzen.
- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

1.2 FÜR DAS DAMPFGAREN

- Das Wasser muss vor dem Ofenbetrieb in den Wasserbehälter gegossen werden.
- Geben Sie kein Wasser in den Wassertank, wenn der Backofen heiß ist.
- Wenn die Ofentür geöffnet wird, kann der Dampf von innen entweichen. Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig, da Sie sich sonst verbrennen könnten.
- Beim Dampfgaren kann Feuchtigkeit im Backofen zurückbleiben. Da Feuchtigkeit zu Korrosion führen kann, vergewissern Sie sich, dass das Innere des Ofens nach

dem Garen trocken ist.

- Verwenden Sie Trinkwasser zum Dampfgaren im Backofen. Benutzen Sie anstelle von Wasser keinen brennbaren Alkohol oder Feststoffe mit festen Partikeln.
- Verwenden Sie zum Dampfgaren korrosionsbeständiges Geschirr.
- Sollte sich nach jedem Dampfgaren noch etwas Wasser im Wassertank befinden, sollte es nicht für das nächste Garen verwendet werden, sondern gereinigt werden.

1.3 EINBAUHINWEISE

- Benutzen Sie den Backofen erst, wenn er vollständig eingebaut ist.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch einen falschen Einbau oder Anschluss durch nicht autorisierte Personen entstehen.
- Wenn das Gerät ausgepackt wird, achten Sie bitte auf mögliche Transportschäden. Wenn ein Schaden vorliegt, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden – kontaktieren Sie in diesem Fall einen autorisierten Servicetechniker. Die verwendeten Verpackungsmaterialien (Nylon, Heftklammern, Styropor, usw.) stellen eine mögliche Gefahr für Kinder dar und sollten daher sofort eingesammelt und entfernt werden.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es keinen Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder übermäßiger Feuchtigkeit aus.
- Alle Materialien um das Gerät herum (z. B. Schränke) müssen einer Temperatur von mindestens 100 °C widerstehen können.
- Das Gerät darf hinter keiner Ziertür aufgestellt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

1.4 WÄHREND DES GEBRAUCHS

- Wenn Sie Ihren Ofen zum ersten Mal benutzen, könnte ein leichter Geruch auftreten. Das ist ganz normal – er entsteht durch das Isoliermaterial der Heizelemente. Wir empfehlen Ihnen, dass Sie Ihren Backofen vor der ersten Benutzung 45 Minuten lang leer auf maximaler Temperatur laufen lassen. Vergewissern Sie sich, dass die Umgebung, in der das Produkt installiert wird, gut belüftet ist.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Garen öffnen. Der heiße Dampf aus dem Ofen kann Verbrennungen verursachen.
- Stellen Sie keine brennbaren oder entflammbaren Stoffe in oder neben das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den Backofen stellen oder aus ihm herausnehmen.
- Sie sollten den Backofen auf keinen Fall mit Alufolie auskleiden, da andernfalls die Gefahr einer Überhitzung besteht.
- Stellen Sie während des Garvorgangs kein Geschirr und keine Backbleche direkt auf den Ofenboden. Der Boden wird sehr heiß und dies könnte zu Schäden am Produkt führen.



Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit festen oder flüssigen Ölen kochen. Diese können bei extremer Erhitzung in Brand geraten. Schütten Sie niemals Wasser in brennendes Öl. Schalten Sie stattdessen den Ofen aus und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke ab.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Hauptstromschalter aus.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienknöpfe des Backo-

fens immer auf „0" (Aus) stehen, wenn der Ofen nicht benutzt wird.

- Die Bleche neigen sich, wenn sie herausgezogen werden. Achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Speisen verschütten oder fallen lassen, wenn Sie sie aus dem Ofen nehmen.
- Stellen Sie nichts auf die geöffnete Backofentür. Dies könnte das Gleichgewicht des Backofens beeinträchtigen oder die Tür beschädigen.
- Hängen Sie keine Handtücher, Küchentücher oder Kleidung an das Gerät oder seine Griffe.

1.5 WÄHREND DER REINIGUNG UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass Ihr Gerät vom Stromnetz getrennt ist, ehe Sie es reinigen oder warten.
- Entfernen Sie keinesfalls die Bedienknöpfe, wenn Sie das Bedienfeld reinigen.
- Zur Gewährleistung der Effizienz und Sicherheit Ihres Geräts empfehlen wir Ihnen, stets Original-Ersatzteile zu verwenden. Kontaktieren Sie bei Bedarf unsere autorisierten Servicetechniker.
- Versuchen Sie nicht, die Kalkrückstände abzukratzen, die sich auf dem Boden des Backofens bilden können. Dies könnte den Ofenboden beschädigen.
- So lösen Sie den Kalk, der sich auf dem Boden des Backofens gebildet hat: Gießen Sie nach jeder zweiten oder dritten Benutzung 200-250 ml weißen Essig mit einem Säuregehalt von nicht mehr als 6 % auf den Boden des Backofens und lassen Sie ihn 30 Minuten lang einwirken. Reinigen Sie ihn anschließend mit einem feuchtnassen Tuch.

CE-Konformitätserklärung

CE 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.

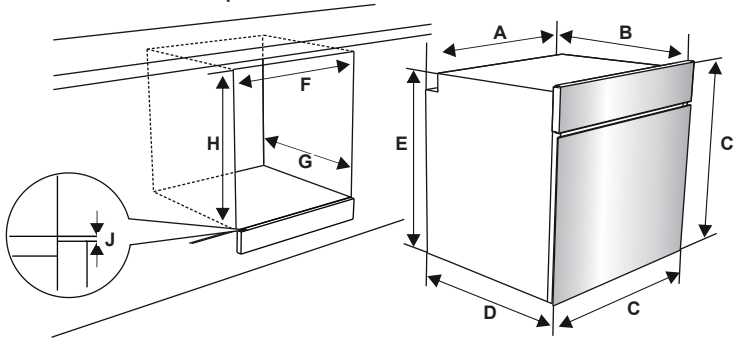
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert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

2.2 EINBAUEN DES BACKOFENS

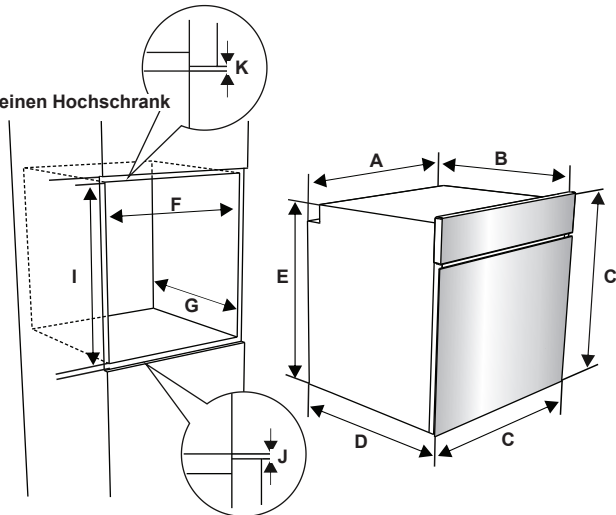
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden. Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

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		

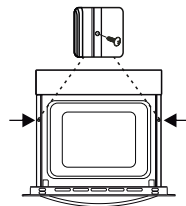
Einbau unter einer Arbeitsplatte



Einbau in einen Hochschrank



Nachdem alle elektrischen Anschlüsse ausgeführt wurden, den Backofen in den Einbauschränk 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.



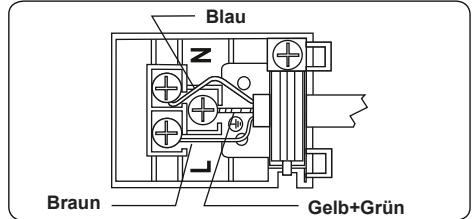
2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

! 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.

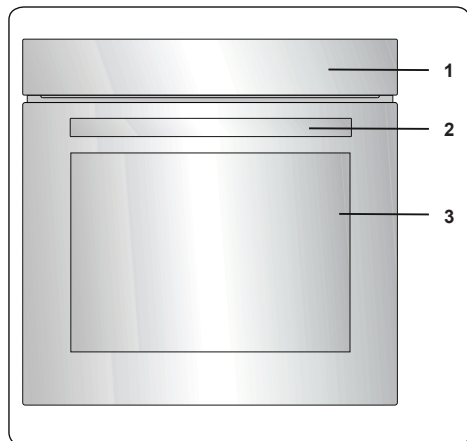
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.



3. PRODUKTMERKMALE

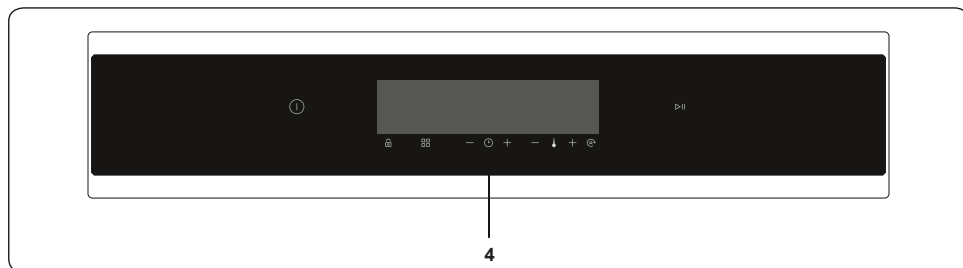
 **Wichtig:**Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



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

Bedienfeld

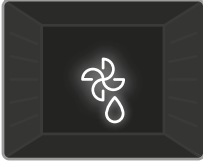


4. Timer

4. Verwenden des Produkts

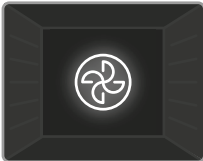
4.1 OFENFUNKTIONEN

* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.



Funktion zum Auftauen: Die Warnlichter des Backofens werden eingeschaltet und der Lüfter beginnt zu arbeiten. Zur Nutzung

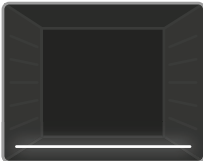
der Auftaufunktion stellen Sie Ihre gefrorenen Lebensmittel in den Backofen auf die dritte Schiene von unten. Es wird empfohlen, ein Ofenblech unter den aufzutauenden Nahrungsmitteln zu um das geschmolzene Eis aufzufangen. Diese Funktion wird Ihre Nahrung nicht kochen oder backen, sondern nur beim Auftauen helfen.



Turbofunktion: Der Thermostat und die Warnlampen des Backofens schalten sich ein, das Ring-Heizelement heizt sich auf und der Lüfter

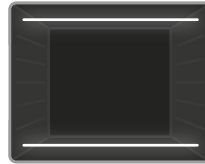
schaltet sich ein. Die Turbofunktion verteilt die Hitze gleichmäßig im Backofen und alle Speisen auf allen Einsätzen werden gleichmäßig gegart. Es wird empfohlen, den Backofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.

Bei dieser Funktion können Sie das Dampfgaren verwenden. Einzelheiten finden Sie unter „Verwendung der Dampffunktion“.



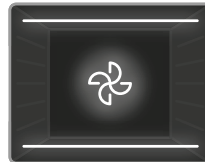
Unterhitze-Funktion: Der Thermostat und die Warnlampen des Ofens schalten sich ein, das untere Heizelement heizt sich auf. Die untere Heizfunktion eignet

sich ideal zum Aufwärmen Erhitzen von Pizza und die Hitze steigt vom Boden des Ofens nach und erwärmt die Speisen. Diese Funktion ist für das Aufwärmen von Speisen geeignet.



Statische Kochfunktion: Der Thermostat und die Warnlampen des Backofens schalten sich ein und die unteren und oberen Heizelemente heizen

sich auf. Die statische Funktion gibt Wärme ab, um die gleichmäßige Zubereitung von Speisen zu garantieren. Dies ist ideal für Gebäck, Kuchen, Nudelaufläufe, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten lang vorzuheizen, und am besten backen Sie bei dieser Funktion nur auf einer Schiene.



Umluftfunktion: Der Thermostat und die Warnlampen des Backofens schalten sich ein, die oberen und unteren Heizelemente heizen

sich auf und der Lüfter schaltet sich ein. Diese Funktion erzielt gute Ergebnisse beim Backen von Gebäck. Das Backen erfolgt durch die oberen und unteren Heizelemente im Backofen und durch die vom Lüfter erzeugte Luftzirkulation – dies sorgt für einen leichten Grilleffekt auf dem Essen. Es wird empfohlen, den Backofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen. Der Lüfter und die untere Heizfunktion eignen sich ideal zum Backen von Speisen, wie z. B. Pizza, gleichmäßig und in einem kurzen Zeitraum. Der Lüfter verteilt die Hitze gleichmäßig im Backofen, und das untere Heizelement sorgt für das Backen der Speise.

Bei dieser Funktion können Sie das Dampfgaren verwenden. Einzelheiten finden Sie unter „Verwendung der Dampffunktion“.

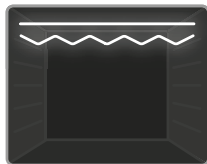


Pizzafunktion: Der Thermostat und die Warnlampen des Backofens schalten sich ein, das Ringelement, die unteren Heizelemente

und der Lüfter schalten sich ein. Diese Funktion eignet sich ideal zum schnellen Backen von Speisen, wie z. B. Pizza. Während der Lüfter die Hitze im Backofen gleichmäßig verteilt, sorgt das untere Heizelement für das Backen der Speise.

Bei dieser Funktion können Sie das

Dampfgaren verwenden. Einzelheiten finden Sie unter „Verwendung der Dampffunktion“.

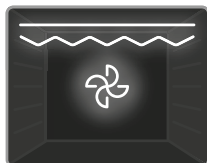


Schnellgrillfunktion:

Der Thermostat und die Warnlampen des Backofens schalten sich ein und der Grill und die oberen Heizelemente heizen

sich auf. Diese Funktion wird für ein schnelleres Grillen und für das Grillen von Speisen mit einer größeren Oberfläche, z. B. für das Grillen von Fleisch, verwendet. Nutzen Sie die oberen Schienen des Backofens. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ein, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern, und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech unter die Speisen, um tropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.

! Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.



Doppelgrill-Umlufffunktion:

Der Thermostat und die Warnlampen des Backofens schalten sich ein, die Grill- und oberen Heizelemente

und der Lüfter schalten sich ein. Diese Funktion wird für das Grillen ABER dickerer Speisen und das Grillen einer größeren Oberfläche verwendet. Sowohl die oberen Heizelemente als auch der Grill werden zusammen mit dem Lüfter verwendet, um ein gleichmäßiges Garen zu ermöglichen. Nutzen Sie die oberen Schienen des Backofens. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ein, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern, und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech unter die Speisen, um tropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.

! Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.



3D-Funktion: Der Thermostat und die Warnlampen des Backofens schalten sich ein, das Ring-Heizelement, das obere Heizelement,

das untere Heizelement und der Lüfter schalten sich ein. Die 3D-Funktion verteilt die Hitze gleichmäßig im Backofen und alle Speisen auf allen Einsätzen werden gleichmäßig gegart. Die Garzeit ist kürzer als bei anderen Funktionen. Es wird empfohlen, den Backofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.




Außerdem wird ihr Ihr gebackenes Gebäck mit dieser Funktion fluffiger und weicher.

Bei dieser Funktion können Sie das Dampfgaren verwenden. Einzelheiten finden Sie unter „Verwendung der Dampffunktion“.

! VapClean:

Stellen Sie Ihren Backofen bei 90 °C auf die Funktion ein, die das Symbol für die Dampfreinigung enthält (die Modi „Unterhitze“, „Unterhitze+Umluft“, „Turbo“ oder „Ober-+Unterhitze“ – dies kann je nach Modell variieren), um die VapClean-Funktion zu nutzen. Gießen Sie 200 bis 250 ml Wasser in das Fach. Bei einigen Modellen gibt es auf dem Backofenboden eine Vertiefung. Gießen Sie bei diesen Modellen 200-250 ml Wasser in diese Vertiefung. Schalten Sie den Backofen ein und VapClean wird Ihren Backofen in etwa 30-60 Minuten problemlos für die Reinigung vorbereiten..

4.2 GARTABELLE

Funktion	Speisen			 min.
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.

4.3 FÜR DIE DAMPFUNKTION

Lebensmittel	Funktion	Temp. (°C)	Signatur	Wassermenge (ml)	Zeit, um Wasser hinzuzufügen (Min.)	Garzeit (Ungefähr) (Min.)	Menge (Ungefähr) (g)
Brot	Ventilatorfunktion + Dampf	180-200	2 – 3	200	Vor dem Start des Ofens.	30 – 50	820
Gebackene Pasta		200	3	200		30-40	1500
Gebäck		180	3	200		30-40	500
Kartoffeln		200	3	200		45-60	500
Hähnchen		200-220	3	200		60-70	2000
Steak		180	3	200		100-110	1000



Wichtig: 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.



Wichtig: Geben Sie kein Wasser in den Wassertank, wenn der Backofen heiß ist.



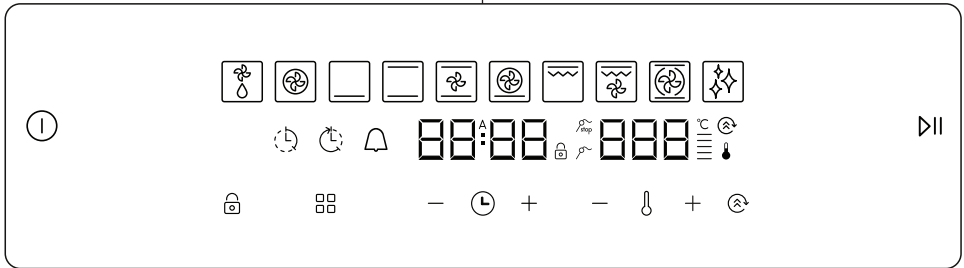
Wichtig: Das Dampfgaren ist nur mit den in der Bedienungsanleitung angegebenen Funktionen möglich.



Wichtig: Das Fassungsvermögen des Wassertanks unten im Backofen ist maximal 300 ml. Füllen Sie nicht mehr als 300 ml ein.

- Das Wasser, das in den Boden des Ofens geschüttet wird, erzeugt während des Garvorgangs einen heißen Dampf, mit dem Sie ein besseres Garergebnis Ihrer Speisen erzielen.
- Das Dampfgaren bei fleischartigen Lebensmitteln reduziert den Feuchtigkeitsverlust und sorgt dafür, dass die Lebensmittel innen saftiger und außen knuspriger werden, und bei Gebäck wird die Außenseite fluffiger, knuspriger und voluminöser.

4.4 NUTZUNG DES „FULL TOUCH CONTROL TIMERS“



Funktionsbeschreibung							
	Ein/Aus		Schnellgrillfunktion	A	Automatisches Garen		Fleischsonde-Stop
	Auftauen		Doppelgrill + Umluftfunktion		Temperaturleiste		Fleischsonde
	Turbofunktion		3D-Funktion		Thermostat		Garzeit
	Bodenfunktion		Reinigungsfunktion	—	Minus		Garendzeit
	Statik-Funktion	888	Temperaturanzeige	+	Plus		Minutenerinnerung
	Umluftfunktion	88:88	Zeitanzeige		Tastensperre		Boost
	Pizzafunktion		Modus		Start/Stop		Funktionsmenü

Das Gerät wird mit Touch-Steuerungssensoren betrieben. Die Funktionen werden durch Berührung der Sensorenfelder gesteuert.

Wenn Sie die Steuerungen verwenden, stellen Sie sicher, dass Sie das Sensorenfeld richtig berühren. Wenn Ihre Berührung zu flach oder zu klein ist, können die Sensoren nicht richtig funktionieren.

Der Kühlungsventilator schaltet sich automatisch an, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Der Ventilator läuft, bis er sich automatisch abschaltet, auch wenn der Ofen ausgeschaltet wurde.

Das Steuerungsgerät schaltet sich nach 5 Minuten aus, wenn keine Funktion ausgewählt oder geändert wird.

Ofenfunktion-Auswahl


Berühren Sie den AN/AUS-Sensor 2 Sekunden lang, um das Steuergerät einzuschalten. Der Ofen schaltet in den Modus „**WARTEN**“. Die Auftaufunktion wird

beim Modus „**WARTEN**“ standardmäßig aktiviert. Die Funktion wird jedoch erst gestartet, wenn Sie den Sensor „**START/PAUSE**“ drücken. In diesem Modus, können Sie die gewünschten Garfunktionen auswählen, die Temperatur einstellen, die Funktion „**BOOST**“ aktivieren und die Garzeit, die Endzeit, den Minuten-Countdown sowie die Tageszeit einstellen.


Im „**WARTEN**“-Modus kann die gewünschte Garfunktion durch Berührung der Sensortaste ausgewählt werden. Jede Berührung des Sensors verändert die Ofenfunktion, wie unten gezeigt (einige dieser Garfunktionen können in Ihrem Herdmodell nicht vorliegen):

Auftauen → Turbo → Unten → Unten und Oben → Unten und Oben mit Umluft → Pizza → Schnellgrillen (mit/ohne Drehspieß) → Doppelgrill mit Umluft (mit/ohne Drehspieß) → 3D → Dampfreinigung
Es werden die betriebenen Heizelemente

für die ausgewählte Funktion angezeigt.

Wenn eine Garfunktion mit dem Sensor  ausgewählt wird, wird der voreingestellte Temperaturwert auf der Temperaturanzeige angezeigt. Dieser kann mit den Sensortasten **PLUS** und **MINUS** eingestellt werden, die sich neben der Temperatur-Taste befinden. Die Temperatur kann innerhalb des Bereichs von 50 °C bis 275 °C eingestellt werden.

Nachdem die gewünschte Funktion, Temperatur und Zeit ausgewählt wurde, drücken Sie den **START/PAUSE**-Sensor, um den Betrieb der Ofenfunktion zu starten.

 Die Temperatur kann bei der Pizza-Funktion innerhalb des Bereichs von 50 °C bis 320 °C eingestellt Pizzafunktion werden.

Einstellen der Tageszeit

Nachdem der Ofen installiert wurde, muss die Uhrzeit nach den folgenden Anweisungen eingestellt werden.

Berühren Sie den Sensor **AN/AUS**, um den Ofen einzuschalten, und rufen Sie den Modus „**WARTEN**“ auf. In diesem Modus berühren Sie die Sensortaste **MODUS** (⌚) 5 Sekunden lang, bis die Tageszeit ausgewählt ist. Auf der linken Seite leuchtet das Symbol für die Uhrzeit auf und Sie können sie mit den Sensortasten **PLUS** und **MINUS** neben der Taste **MODUS** (⌚) einstellen. Um die Zeiteinstellung abzuschließen, berühren Sie den Sensor **MODUS** (⌚) erneut oder berühren Sie 5 Sekunden lang keine der Tasten.

Die Zeit muss nur erneut eingestellt werden, wenn das Gerät lange von der Stromversorgung getrennt wurde.

Einstellung des Minuten-Countdowns

Berühren Sie den Sensor **MODUS** (⌚), bis das Minuten-Countdown-Symbol auf der Zeitanzeige aufleuchtet und „**00:00**“ erscheint. Stellen Sie, während das Symbol blinkt, die gewünschte Zeitperiode für das Warnsignal mit den Sensortasten **PLUS** und **MINUS** ein. Sobald Sie die Einstellung abgeschlossen haben, drücken Sie einige Sekunden lang keine der Tasten – dann stellt sich der Minuten-Countdown ein.

Wenn der Timer Null erreicht, ertönt ein Signalton und das Minuten-Countdown-Symbol und „**00:00**“ blinken auf dem Bildschirm. Das Drücken einer beliebigen Taste stoppt den Signalton und das Symbol verschwindet.

Einstellung der Garzeit

Die Garzeit kann im Modus „**WARTEN**“ oder „**BETRIEB**“ eingestellt werden. Diese Funktion hilft Ihnen dabei, in einem festen Zeitraum zu garen. Machen Sie die Speisen zum Garen bereit und stellen Sie sie in den Ofen. Wählen Sie anschließend die gewünschte Garfunktion und die Temperatur. Berühren Sie die Sensortaste **MODUS** (⌚), bis Sie das Symbol der Zeitdauer auf der Zeitanzeige sehen. Stellen Sie den gewünschten Garzeitraum mit dem Sensoren **PLUS** und **MINUS** ein, während sich der Timer in dieser Position befindet. Wenn Sie die Einstellung abgeschlossen haben, warten Sie, bis die aktuelle Tageszeit angezeigt wird und das Symbol der Zeitdauer durchgehend leuchtet.

Wenn der Timer Null erreicht, wird sich der Ofen ausschalten, ein Signalton wird ertönen und das Garzeit-Symbol wird auf dem Bildschirm blinken. Die Berührung eines beliebigen Sensors auf dem Kontrollfeld wird den Signalton beenden.

Anpassung der Garendzeit

Diese Funktion wird zum Start des Garens nach einem bestimmten Zeitraum und in einer bestimmten Dauer verwendet. Machen Sie die Speisen zum Garen bereit und stellen Sie sie in den Ofen. Wählen Sie anschließend die gewünschte Garfunktion und die Temperatur.

Berühren Sie die Taste **MODUS** (⌚), bis Sie das Symbol der Kochdauer auf der Zeitanzeige sehen. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit dem Sensor **PLUS** und **MINUS** ein. Nach der Einstellung der Garzeit berühren Sie die Sensortaste **MODE** (⌚), bis Sie das Symbol für die Garendzeit auf der Zeitanzeige sehen. Die Tageszeit und das Symbol der Garendzeit blinken. Stellen Sie die gewünschte Endzeit mit den Sensoren **PLUS** und **MINUS** ein. Wenn Sie die Einstellung abgeschlossen haben, warten Sie, bis die aktuelle Tageszeit angezeigt wird und das Symbol der Garendzeit durchgehend leuchtet.

Der Backofen errechnet die Betriebszeit, und dazu zieht er die Garzeit von der eingestellten Endzeit ab, bei der er den Betrieb einstellt. Der Timer gibt einen Signalton ab und das Symbol der Dauer beginnt zu blinken. Die Berührung eines beliebigen Sensors auf dem Kontrollfeld wird den Signalton beenden.



Die Garzeit kann nicht eingestellt werden, wenn die Grillfunktionen aktiviert sind. Wenn die Garzeit vor dem Aktivieren der Grillfunktionen eingestellt wurde, wird die Garzeit nach dem Aktivieren der Grillfunktionen gelöscht.

Tonanpassung

Um den Warnsignalton zu ändern, während die Zeitanzeige die Tageszeit anzeigt, halten Sie die Sensortaste

THERMOSTAT (🔥) 5 Sekunden lang gedrückt, bis ein hörbarer Signalton ertönt. Anschließend ertönen verschiedene Signaltöne, wenn Sie die Tasten **PLUS** und **MINUS** neben der Thermostat-Taste drücken. Es gibt fünf verschiedene Typen von Signaltönen. Wenn „tn0“ ausgewählt ist, werden alle Töne ausgeschaltet, außer Alarm- und Fehlertöne. Wählen Sie den gewünschten Sound aus und drücken Sie keine Taste. Nach kurzer Zeit wird der ausgewählte Piepton gespeichert.

Boost-Funktion

Mit dieser Funktion lässt sich die Vorheizzeit verkürzen. Sie können mit den Funktionen Turbo, Lüfter, Statisch oder Pizza vorheizen. Um vorzuheizen, müssen Sie nur den Sensor **BOOST** (⚡) drücken, nachdem Sie die gewünschte Garfunktion ausgewählt haben.

Nutzen Sie diese Funktion, um den Ofen möglichst schnell auf die gewünschte Temperatur aufzuheizen. Dieser Modus eignet sich nicht zum Garen.

Tastensperre

Die Tastensperre verhindert, dass an den Einstellungen des Ofens unbeabsichtigte Änderungen vorgenommen werden.

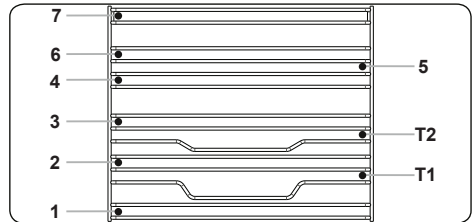
Um die Tastensperre zu aktivieren, berühren Sie den Sensor **TASTENSPERRE** (🔒) 2 Sekunden lang, bis Sie das Tastensperre-Symbol auf dem Display sehen. Um die Tastensperre zu deaktivieren, berühren Sie den Sensor **TASTENSPERRE** (🔒) 2 Sekunden lang, bis das Tastensperre-Symbol vom Display verschwindet.

Wenn die Tastensperre eingeschaltet ist, kann nur die **AN/AUS**-Sensortaste aktiviert werden. Alle anderen Tasten sind bleiben gesperrt.

4.5 ZUBEHÖR

Der EasyFix-Gittereinsatz

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



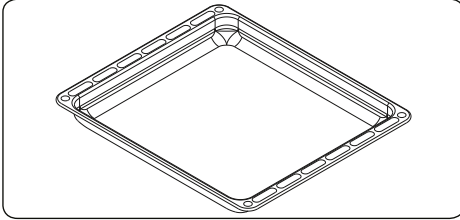
- Setzen Sie das Zubehör an der richtigen Stelle in das Gerät ein.
- Zwischen der Lüfterabdeckung und dem Zubehör sollten Sie mindestens 1 cm Abstand lassen.
- Seien Sie beim Herausnehmen des Kochgeschirrs und/oder des Zubehörs aus dem Ofen vorsichtig. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen 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.

Tiefe Fettpfanne

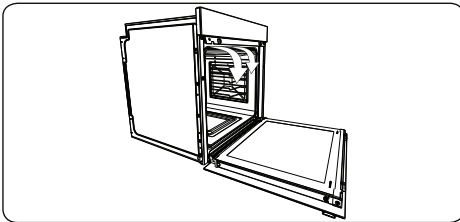
Die tiefe Fettpfanne eignet sich besonders zum Garen von Schmorgerichten.

Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



Heißluftabschirmung

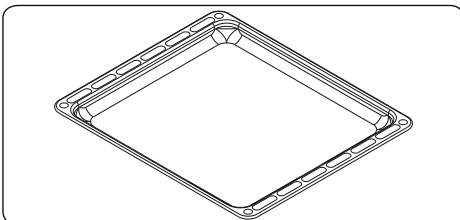
Das patentierte Heißluft-Schutzsystem verhindert, dass heiße Luft im Ofen den Nutzer erreicht, indem beim Öffnen der Gerätetür ein Luftvorhang vor der Ofengarzone erzeugt wird.



Flaches Backblech

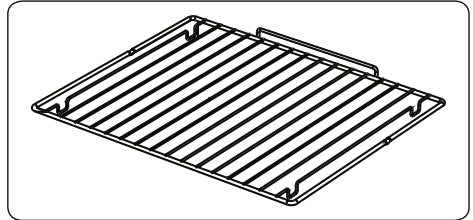
Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



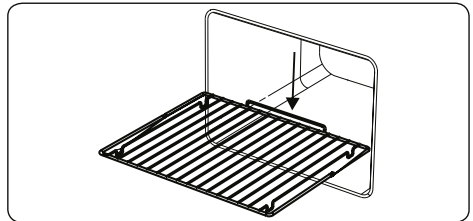
Kombirost

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.



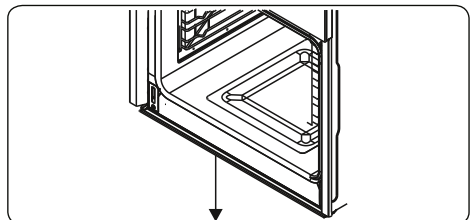
Wasserablauf

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.

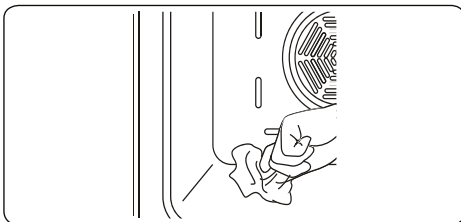
 Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

- 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).

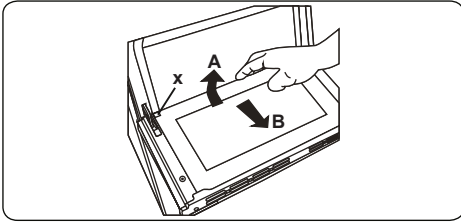
- Entfernen Sie Flecken von Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Zitrone, Öl, Milch, zuckerhaltigen Lebensmitteln, zuckerhaltigen Getränken und Kaffee sofort mit einem in warmes Wasser getauchten Tuch. Wenn solche Flecken auf den Oberflächen eingetrocknet sind, sollten Sie sie NICHT mit harten Gegenständen (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.

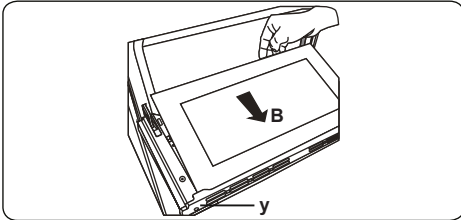
1. Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** drücken, und aus der Halteklammer **x** lösen. Die

Scheibe in Pfeilrichtung **A** herausheben.

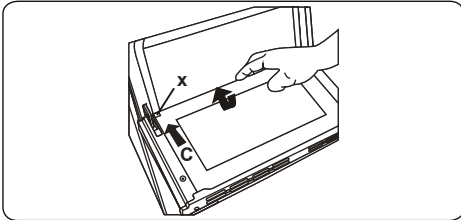



Wiedereinsetzen der Innenscheibe:

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



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

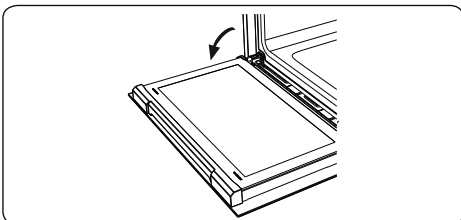


 Wenn die Backofentür mit drei Scheiben ausgestattet ist, kann die dritte Scheibe auf dieselbe Weise ausgebaut werden, wie die zweite Scheibe.

Ausbauen der Backofentür

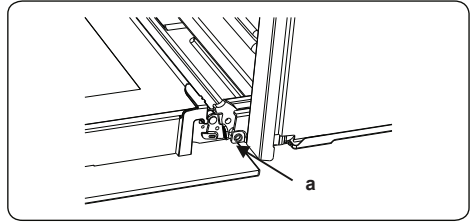
Sie müssen vor dem Reinigen der Innenscheibe des Backofens die Backofentür wie unten dargestellt herausnehmen.

1. Die Backofentür öffnen.

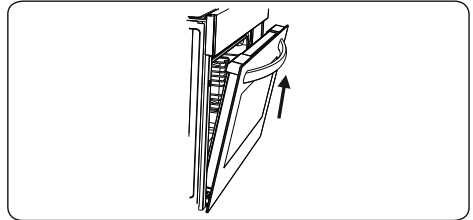


2. Den Sicherheitsbügel **a** mit einem

Schraubendreher bis zum Anschlag öffnen.

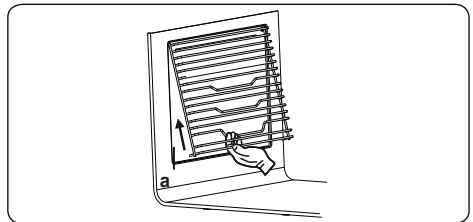


3. Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



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.



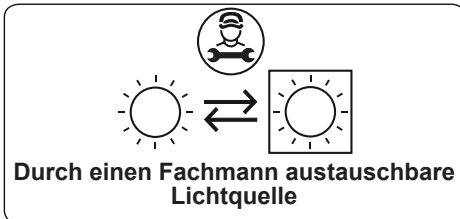
5.2 WARTUNG

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

Auswechseln der Backofenlampe

! WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor dem Auswechseln der Backofenlampe aus, und lassen Sie es abkühlen.

- 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) 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.



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

- Versuchen Sie nicht, die Kalkrückstände abzukratzen, die sich auf dem Boden des Backofens bilden können. Dies könnte den Ofenboden beschädigen.
- So lösen Sie den Kalk, der sich auf dem Boden des Backofens gebildet hat: Gießen Sie nach jeder zweiten oder dritten Benutzung 200-250 ml weißen Essig mit einem Säuregehalt von nicht mehr als 6 % auf den Boden des Backofens und lassen Sie ihn 30 Minuten lang einwirken. Reinigen Sie ihn anschließend mit einem feuchtnassen Tuch.

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		LEB12GS373
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	34,2
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 For steam cooking.....	5
1.3 Installation Warnings	6
1.4 During Use.....	6
1.5 During Cleaning and Maintenance	7
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer	10
2.2 Installation of the Oven.....	10
2.3 Electrical Connection and Safety.....	12
3.PRODUCT FEATURES.....	13
4.USE OF PRODUCT	14
4.1 Oven Functions	14
4.2 Cooking Table.....	15
4.3 For Steam Function.....	16
4.4 Use of the Full Touch Control Timer	17
4.5 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 FOR STEAM COOKING

- The water must be poured into the water reservoir before oven operating.
- Do not add water to the water reservoir when the oven is hot.
- When the oven door is opened, steam may escape from the inside. Be careful when opening the oven door, as this may create a risk of burning.
- As a result of steam cooking, moisture may remain in the oven. Since moisture may cause corrosion, make sure that the oven interior dries after cooking.
- Use drinking water in the oven for steam cooking. Do not use flammable alcohol or solids with solid particles instead of water.
- Use stainless dishes for steam cooking.
- At the end of each steam cooking, if there is some water left in the water tank, it should be cleaned and



this remaining water should not be used in the next cooking.

1.3 INSTALLATION WARNINGS

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

1.4 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and 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.


1.5 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or


maintenance operations.

- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.
- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

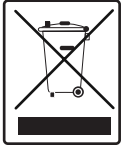
CE Declaration of conformity

 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

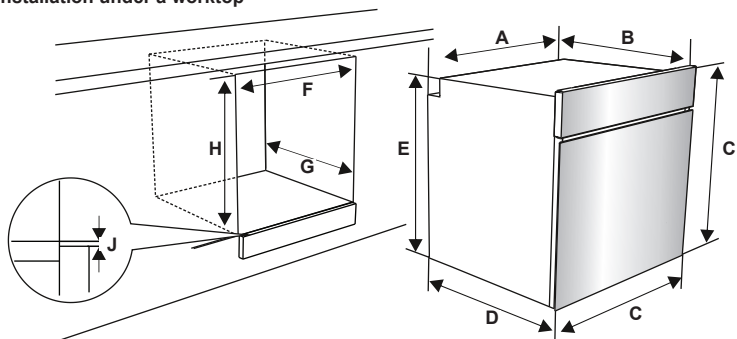
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials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

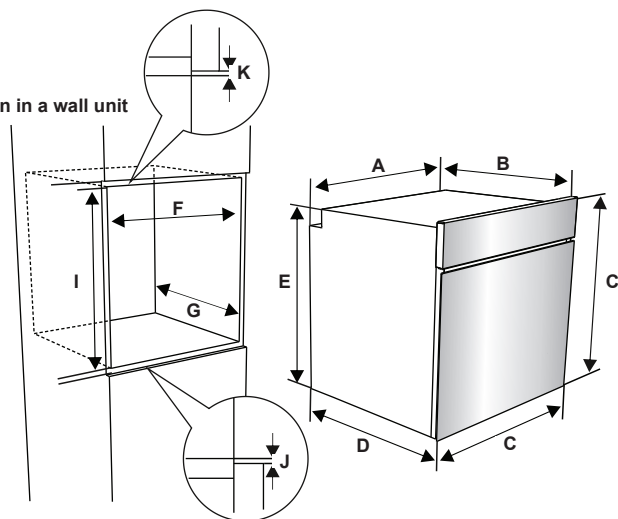
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

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		

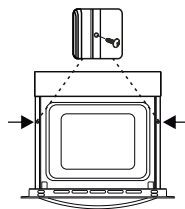
Installation under a worktop



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.

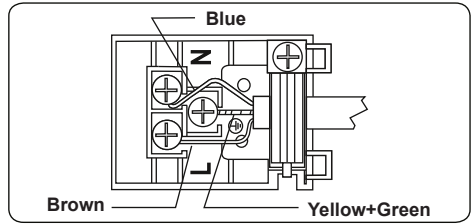


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY


⚠ 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.

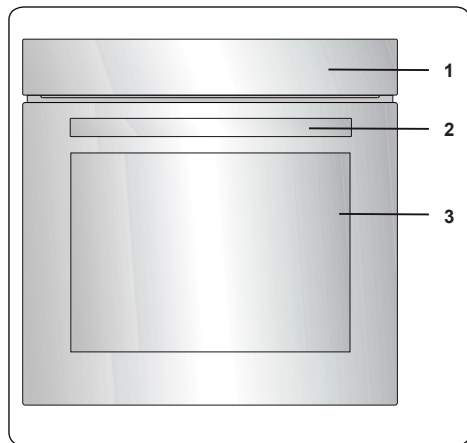
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (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

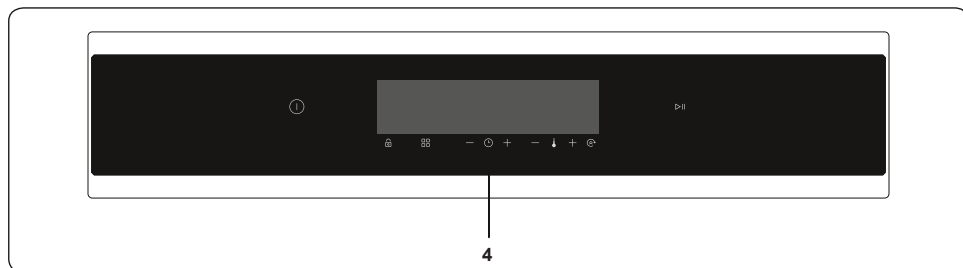
 **Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



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

Control Panel



4. Timer

4. USE OF PRODUCT

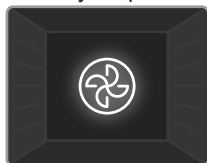
4.1 OVEN FUNCTIONS

* 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

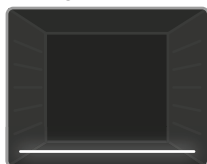
on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



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

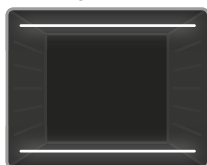
evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



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

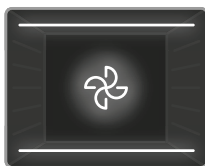
The lower heating function is ideal for heating pizza as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food up. This function is appropriate for heating food instead of cooking.



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

static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta,

lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



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

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

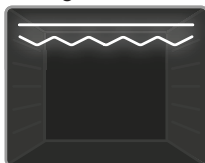
You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



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.

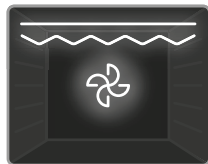
You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



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.



3D Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element, top heating element, bottom heating element and fan will

start operating. The 3D function evenly disperses the heat and fastly in the oven so all food on all racks will cook and evenly. Cooking time will be shorter than others functions. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

In addition, this function will make your pastry food baked more fluffy and soft. You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".

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 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.

4.3 FOR STEAM FUNCTION

Foods	Function	Temp. (°C)	Shelf Number	Water Amount (ml)	Time to add water (min)	Cooking Time (Approximately) (min)	Amount (Approximately) (g)
Bread	Fan Function + Steam	180-200	2-3	200	Before starting the oven.	30-50	820
Baked pasta		200	3	200		30-40	1500
Pastry		180	3	200		30-40	500
Potato		200	3	200		45-60	500
Chicken		200-220	3	200		60-70	2000
Steak		180	3	200		100-110	1000



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



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



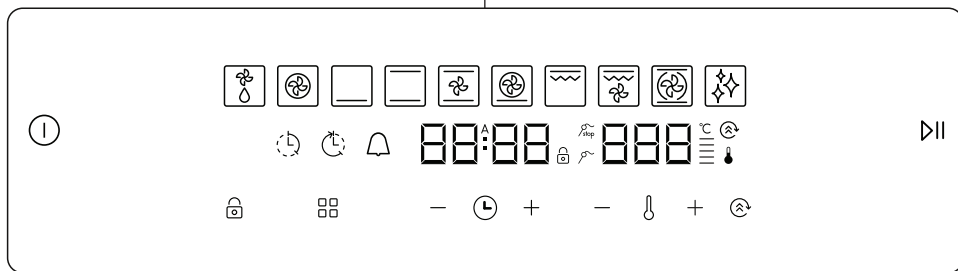
Important: Steam cooking is performed only in the functions specified in the manual.



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

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

4.4 USE OF THE FULL TOUCH CONTROL TIMER



Function Description							
	On/Off		Faster Grilling Function	A	Auto Cooking		Meat Probe Stop
	Defrost		Double Grill + Fan Function		Temperature Bar		Meat Probe
	Turbo Function		3D Function		Thermostat		Cooking Time
	Bottom Function		Cleaning Function	—	Minus		Cooking End Time
	Static Function	000	Temperature Display	+	Plus		Minute Minder
	Fan Function	00:00	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) → 3D → 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 second 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 Duration

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 Duration Time symbol remains illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the Duration 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 Duration 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 Duration 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 Duration 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 “tn0”

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 to oven settings.

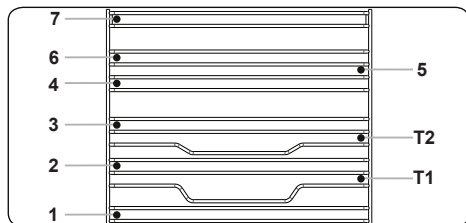
To activate the key lock, touch the **KEY LOCK** (⊕) sensor button for 2 seconds until you see Key Lock symbol on the display. To deactivate the key lock, touch the **KEY LOCK** (⊕) sensor for 2 seconds until the key lock symbol disappears from the display.

When the key lock is engaged, only the **ON/OFF** sensor button can be activated. All other buttons will remain locked.

4.5 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.

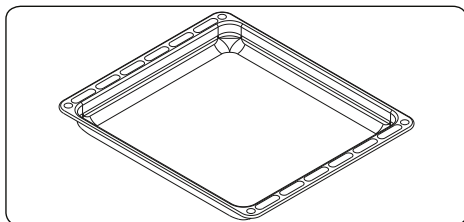
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended 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 Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

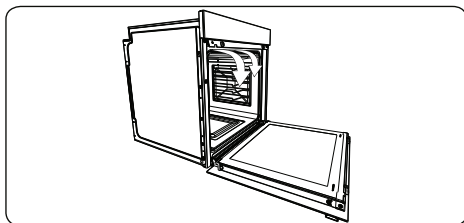
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



FIRST IN THE WORLD

Hot Air Shield System in Built-in Ovens

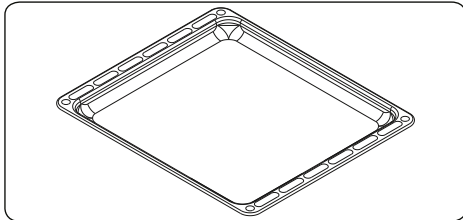
The patented hot air shield system prevents hot air from reaching the end user by creating an air curtain when the oven door is opened.



The Shallow Tray

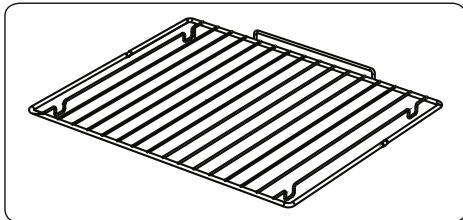
The shallow tray is best used for baking pastries.

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



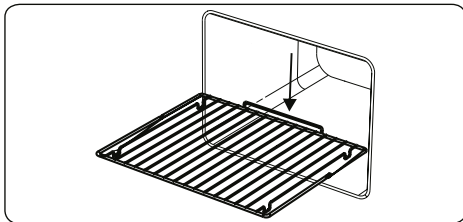
The Wire Grid

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.



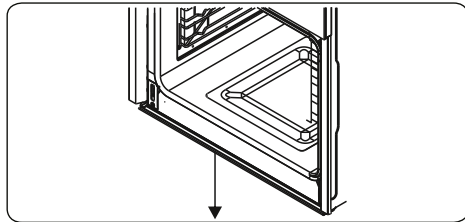
The Water Collector

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.

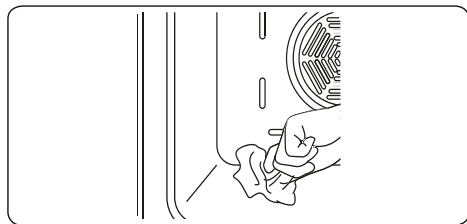
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

• 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.

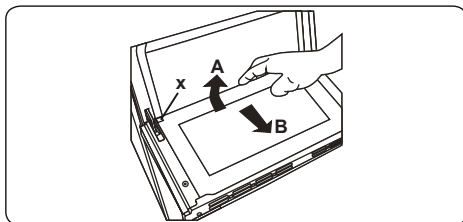
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- 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

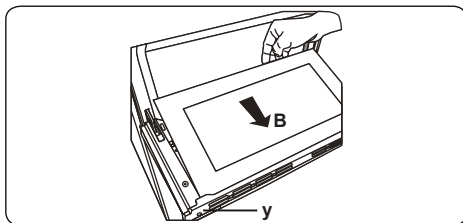
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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**.

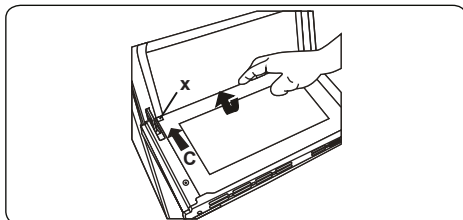



To replace the inner glass:

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**.

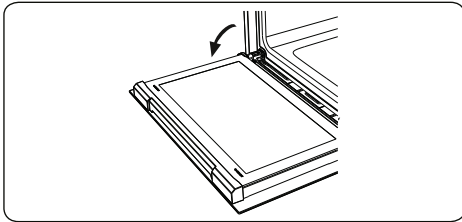


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

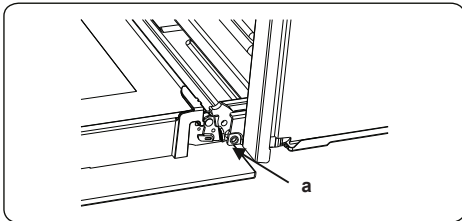
Removal of the Oven Door

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

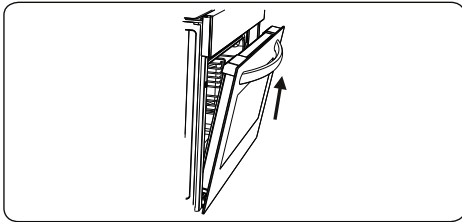
1. Open the oven door.



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

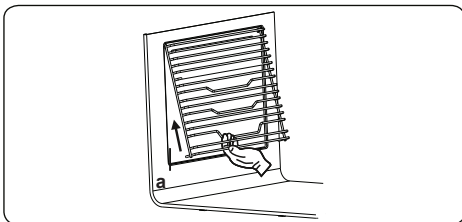


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



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.



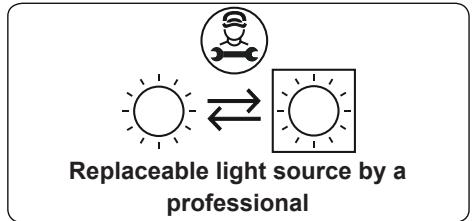
5.2 MAINTENANCE

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 cleaning your appliance.

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



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

- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

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 de seguridad generales	3
1.2. Para preparar alimentos al vapor	5
1.3. Advertencias relativas a la instalación.....	6
1.4. Durante el uso	7
1.5. Durante la limpieza y el mantenimiento.....	8
2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO	11
2.1. Instrucciones para el instalador.....	11
2.2. Instalación del horno	11
2.3. Conexión eléctrica y seguridad	13
3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	14
4. USO DEL PRODUCTO	15
4.1. Funciones del horno	15
4.2. Mesa de cocción.....	17
4.3. Para la función de vapor.....	18
4.4. Uso del temporizador táctil completo	19
4.5. Accesorios	21
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	22
5.1. Limpieza	22
5.2. Mantenimiento	25
6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE.....	26
6.1. Solución de problemas	26
6.2. Transporte	26

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



- Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y manténgalo en un lugar adecuado para consultarlo.
- Este manual se ha preparado para más de un modelo, por lo que el aparato puede no incluir alguna de las funciones que aparecen aquí. Por este motivo, es importante prestar especial atención a todas las cifras al leer el manual de uso.

1.1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD GENERALES

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si cuentan con supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y entienden el riesgo que conlleva. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.

 **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles se calientan al usarlos. Debe prestar atención para evitar tocar los elementos que se calientan. Mantenga a los niños de menos de 8 años alejados a menos que permanezcan supervisados.



  **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos encima de las superficies de cocción.


  **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, desconecte el dispositivo para evitar la posibilidad de sufrir una descarga eléctrica.

- No utilice el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia distinto.
- El aparato se calienta al utilizarlo. Debe prestar

atención para evitar tocar los elementos que se calientan en el interior del horno.


- Las asas pueden calentarse tras un breve periodo de uso.
- No use limpiadores abrasivos ni rascadores para limpiar el cristal de la puerta del horno ni ninguna otra superficie. Estos productos pueden arañar las superficies, lo que puede ocasionar que la puerta estalle o que las superficies puedan resultar dañadas.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

  **ADVERTENCIA:** Para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, asegúrese de que el aparato esté apagado antes de sustituir la lámpara.

 **PRECAUCIÓN:** Las piezas a las que se puede acceder pueden calentarse cuando se utilizan las funciones de cocción o grill. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se esté utilizando.

- El aparato se ha fabricado de conformidad con todos los estándares y normas locales e internacionales aplicables.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser llevados a cabo por técnicos autorizados. Los trabajos de instalación y reparación llevados a cabo por técnicos no autorizados pueden ser peligrosos. Es peligroso realizar cualquier modificación de las especificaciones del aparato. El uso de protecciones de fuegos puede causar accidentes.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tipo y presión de gas, o tensión y frecuencia de la electricidad) y los ajustes del aparato sean compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etique-

ta.

 **PRECAUCIÓN:** Este aparato se ha diseñado exclusivamente para preparar alimentos y para su uso en entornos domésticos. No debe usarse para ninguna otra finalidad ni otra aplicación, como un uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- No utilice las asas de la puerta del horno para levantar o mover el aparato.
- Se han tomado todas las medidas de seguridad posibles para garantizar su seguridad. Como el cristal se puede romper, debe tener cuidado al limpiarlo para evitar que se raye. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no queda atrapado o se daña durante la instalación. Si el cable eléctrico resulta dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente del servicio técnico u otras personas con cualificaciones similares para evitar peligros.
- No permita que los niños se suban a la puerta del horno o se sienten encima cuando esté abierta.
- Mantenga a los niños y a los animales lejos del aparato.

1.2. PARA PREPARAR ALIMENTOS AL VAPOR

- Vierta agua en el depósito de agua antes de utilizar el horno
- No añada agua al depósito cuando el horno esté caliente.
- Si la puerta del horno está abierta, puede salir vapor de su interior. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, para evitar el riesgo de quemaduras.
- El horno puede presentar restos de humedad como

resultado de usar la función cocción al vapor. Como la humedad puede causar corrosión, asegúrese de secar el interior del horno tras la cocción.

- Use el agua potable en el horno para la cocción al vapor. No use alcohol inflamable ni sólidos con partículas en lugar de agua.
- Utilice platos de acero inoxidable para la cocción al vapor.
- Al final de cada sesión de cocción al vapor, debe retirarse cualquier resto de agua del depósito y no utilizarse para preparar el siguiente plato al vapor.

1.3. ADVERTENCIAS RELATIVAS A LA INSTALACIÓN

- No utilice el aparato antes de instalarlo completamente.
- El aparato debe ser instalado por un técnico autorizado. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños que se puedan derivar de una colocación e instalación incorrectas por parte de personas no autorizadas.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no se ha dañado durante el transporte. Si observara cualquier defecto, no use el aparato y póngase en contacto de inmediato con un agente del servicio técnico autorizado. Los materiales utilizados en el embalaje (nylon, grapas, poliestireno, etc.) pueden provocar daños en los niños. Recoja y elimine estos materiales de inmediato.
- Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No exponga el aparato a efectos como el sol, la lluvia, la nieve, el polvo o la humedad excesiva.
- Cualquier material (p. ej., carcasa) alrededor del aparato debe poder resistir una temperatura de 100 °C.

- El aparato no debe instalarse tras una puerta decorativa, para evitar el sobrecalentamiento.

1.4. DURANTE EL USO

- Cuando use por primera vez el horno, puede observar un ligero olor. Esto es perfectamente normal y es causado por los materiales aislantes de los elementos de calentador. Le sugerimos que, antes de utilizar el horno por primera vez, lo vacíe y lo caliente a temperatura máxima durante 45 minutos. Asegúrese de que el entorno en el que está instalado está bien ventilado.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno durante o tras su uso. El vapor del horno puede causar quemaduras.
- No coloque materiales inflamables ni combustibles sobre el aparato o cerca de este mientras esté funcionando.
- Utilice siempre manoplas de horno para retirar y cambiar los alimentos en el horno.
- Bajo ninguna circunstancia deben cubrirse las paredes del horno con papel aluminio pues puede ocasionar sobrecalentamiento.
- No coloque platos ni bandejas de hornear directamente sobre la base del horno al preparar alimentos. La base puede alcanzar altas temperaturas y el producto puede dañarse.



No deje el horno sin supervisión mientras prepara alimentos con aceites sólidos o líquidos, En condiciones de temperatura muy alta puede producirse incendios. No vierta agua sobre las llamas causadas por aceite. En su lugar, apague el horno y cubra el recipiente con su tapa o una manta de fuego.

- Si el producto no va a usarse durante un largo peri-


odo de tiempo, apague el interruptor de control principal.

- Asegúrese de que los botones de control del aparato siempre estén en la posición "0" (parada) cuando no se esté utilizando.
- Las bandejas se inclinan al tirar de ellas hacia fuera. Evite derramar o dejar caer alimentos al removerlos desde los hornos.
- No coloque nada sobre la puerta del horno cuando está abierta. Esto podría desequilibrar el horno o dañar la puerta.
- No cuelgue toallas, trapos de cocina o prendas en el aparato o en sus tiradores.


1.5. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

- Asegúrese de desconectar el aparato de la corriente antes de realizar labores de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los botones de control para limpiar el panel de control.
- Para mantener la eficiencia y la seguridad del aparato, recomendamos utilizar siempre piezas de recambio originales y acudir exclusivamente a nuestros agentes de servicio técnico autorizados en caso necesario.
- No intente rascar los residuos de cal que puedan formarse sobre la parte inferior del horno para evitar que resulte dañado.
- Para disolver cualquier residuo de cal que pueda formarse sobre la base del horno, vierta de 200 y 250 ml de vinagre blanco con una proporción ácido de no más del 6 % sobre la base del horno tras cada 2 a 3 usos y espere 30 minutos. A continuación limpie con un paño húmedo.

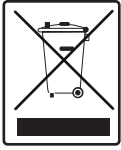
Declaración de conformidad de la CE

 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 instalarse por una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas en esta guía y cumpliendo las normativas locales vigentes.

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

2.1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Instrucciones generales

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

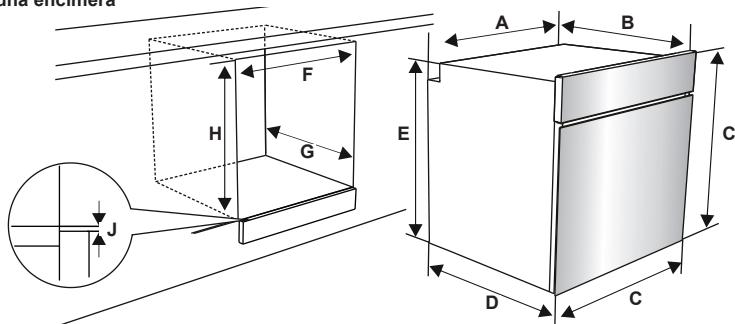
directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.

2.2. INSTALACIÓN DEL HORNO

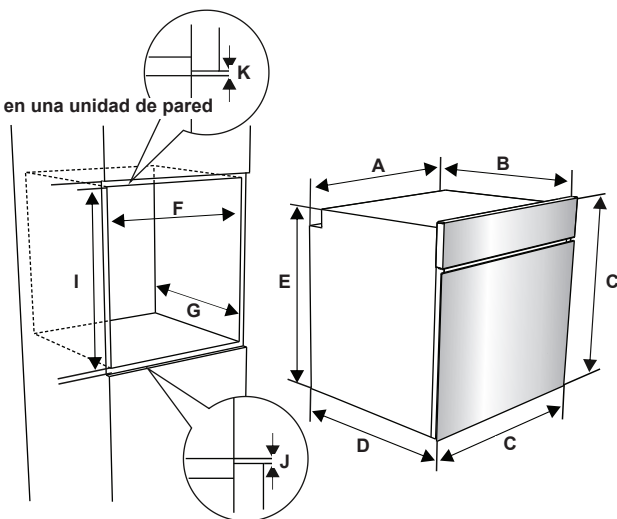
Los aparatos se suministran con kits de instalación y se pueden instalar en una encimera de dimensiones adecuadas. Las dimensiones para la encimera y el horno se proporcionan debajo.

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

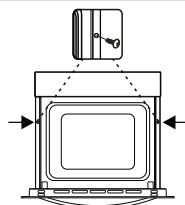
Instalación bajo una encimera



Instalación en una unidad de pared



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



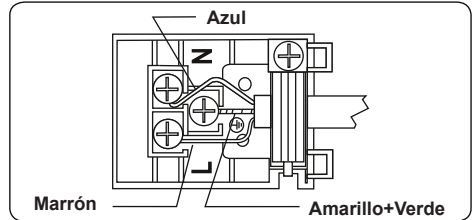
2.3. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

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

⚠️ ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

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

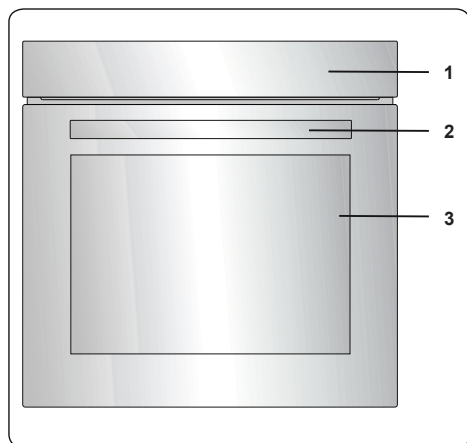
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.



3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

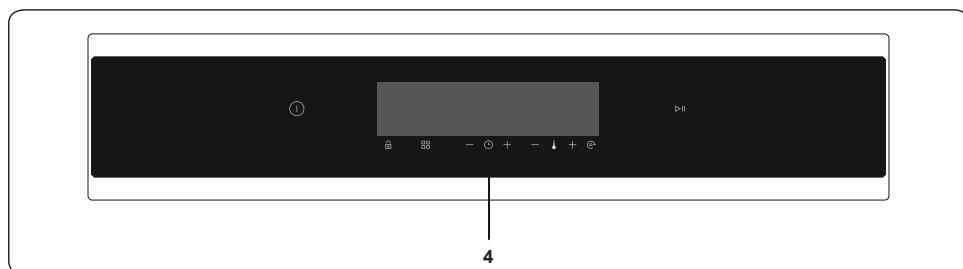
Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes



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

Panel de mando



4. Temporizador

4. USO DEL PRODUCTO

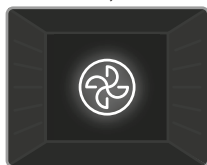
4.1. FUNCIONES DEL HORNO

* Las funciones del horno pueden variar según el modelo del producto.



Función de descongelado: las luces de advertencia del horno se encenderán y el ventilador se pondrá en marcha. Para

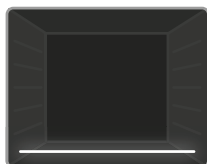
utilizar la función de descongelado, coloque los alimentos congelados en la bandeja situada en la tercera ranura empezando por abajo. Se recomienda colocar una bandeja de horno debajo de los alimentos que se vayan a descongelar para recoger el agua acumulada debido al hielo que se derrite. Esta función no cocerá ni horneará los alimentos; solo servirá para descongelarlos.



Función turbo: el termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán, y el elemento calefactor y el ventilador se pondrán

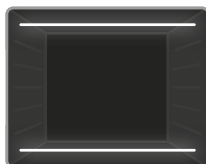
en marcha. La función turbo dispersa el calor en el horno de manera uniforme para que los alimentos de todas las bandejas se preparen de forma homogénea. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

Puede usar la función de cocción en esta función. Para obtener detalles, lea la sección "Uso de la función del vapor".



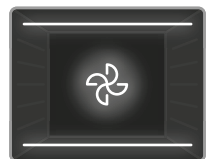
Función de calor inferior: el termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y el elemento calefactor inferior y el ventilador se pondrán en marcha.

La función de calor inferior es ideal para preparar pizza, ya que el calor sube desde la parte inferior del horno y calienta los alimentos. Esta función es adecuada para calentar los alimentos en lugar de cocerlos.



Función de cocción estática: el termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y los elementos calefactores inferior y superior se pondrán en marcha. La

función de cocción estática emite calor, lo que garantiza una preparación uniforme de los alimentos. Esta función es ideal para preparar bollería, pasteles, pasta al horno, lasaña y pizza. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos y es mejor usar solo una bandeja a la vez con esta función.



Función de ventilador: el termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y los elementos calefactores superior e

inferior y el ventilador se pondrán en marcha. Esta función es idónea para bollería. La cocción es realizada a través de los elementos calefactores superior e inferior del horno, y por el ventilador, que hace circular el aire y aporta un ligero efecto de parrilla a los alimentos. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos. La función del ventilador y del elemento calefactor inferior es ideal para hornear alimentos, como pizza, de manera uniforme y en poco tiempo. Mientras el ventilador dispersa el calor del horno de manera uniforme, el elemento calefactor inferior garantiza el horneado de los alimentos.

Puede usar la función de cocción en esta función. Para obtener detalles, lea la sección "Uso de la función del vapor".

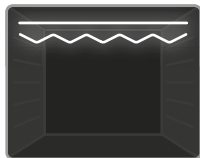


Función de pizza: el termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán, y el elemento calefactor inferior y el ventilador se pondrán

en marcha. Esta función es ideal para hornear alimentos, como pizza, de manera uniforme y en poco tiempo. Mientras el ventilador dispersa el calor del horno de manera uniforme, el elemento calefactor inferior garantiza el horneado de los alimentos.

Puede usar la función de cocción en esta

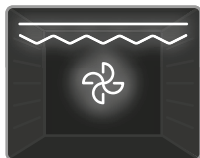
función. Para obtener detalles, lea la sección "Uso de la función del vapor".



Función de parrilla rápida: el termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán, y el elemento calefactores superior y de la parrilla

se pondrán en marcha. Esta función se usa para asados más rápidos y para preparar a la parrilla alimentos con una mayor superficie, por ejemplo, carne. Utilice las bandejas superiores del horno. Unte ligeramente de aceite la parrilla para evitar que los alimentos se peguen y colóquelos en el centro de la parrilla. Disponga siempre una bandeja debajo de los alimentos para recoger las posibles gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

! Advertencia: Al utilizar la parrilla, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura debe ajustarse a 190 °C.



Función doble de parrilla y ventilador: el termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán, y los elementos calefactores

superiores y de la parrilla y el ventilador se pondrán en marcha. La función se utiliza para asar a la parrilla alimentos de mayor grosor, así como alimentos con una superficie más grande. Tanto los elementos calefactores superiores como la parrilla se pondrán en marcha, junto con el ventilador, para garantizar una preparación uniforme. Utilice las bandejas superiores del horno. Unte ligeramente de aceite la parrilla para evitar que los alimentos se peguen y colóquelos en el centro de la parrilla. Disponga siempre una bandeja debajo de los alimentos para recoger las posibles gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

! Advertencia: Al utilizar la parrilla, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura debe ajustarse a 190 °C.



Función 3D: el termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y el elemento calefactor de la parrilla, los elementos calefactores inferior y

superior, y el ventilador se pondrán en marcha. La función 3D dispersa el calor en el horno de manera uniforme para que todos los alimentos de todas las bandejas se preparen de forma homogénea. El tiempo de cocción será más breve que para otras funciones. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

Además, esta función permitirá hornear bollería más esponjosa y suave.

Puede usar la función de cocción en esta función. Para obtener detalles, lea la sección "Uso de la función del vapor".

! VapClean:

Ajuste el horno a la función que incluye el símbolo de limpieza (modos Inferior, Inferior + Ventilador, Turbo o Superior + Inferior; puede variar en función del modelo) con vapor a 90 °C para utilizar la función VapClean. Vierta de 200 a 250 ml de agua en la bandeja. Algunos modelos incorporan una cavidad en la base del horno. En estos modelos vierta de 200 a 250 ml de agua en la cavidad. Ponga en marcha el horno y VapClean tardará unos 30 a 60 minutos en prepararlo para una limpieza sencilla.

4.2. 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.

4.3. PARA LA FUNCIÓN DE VAPOR

Alimentos	Función	Temp. (°C)	Número de bandeja	Cantidad de agua (ml)	Tiempo para añadir agua (min)	Tiempo de cocción (aproximadamente) (min)	Cantidad (aproximadamente) (g)
Pan	Función de ventilador + vapor	180-200	2-3	200	Antes de iniciar el horno.	30-50	820
Pasta horneada		200	3	200		30-40	1500
Masas		180	3	200		30-40	500
Patatas		200	3	200		45-60	500
Pollo		200-220	3	200		60-70	2000
Filete		180	3	200		100-110	1000



Importante: 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, cantidad, temperatura del material que se desea preparar y la tensión de red utilizada.



Importante: No añada el agua al depósito de agua con el horno caliente.



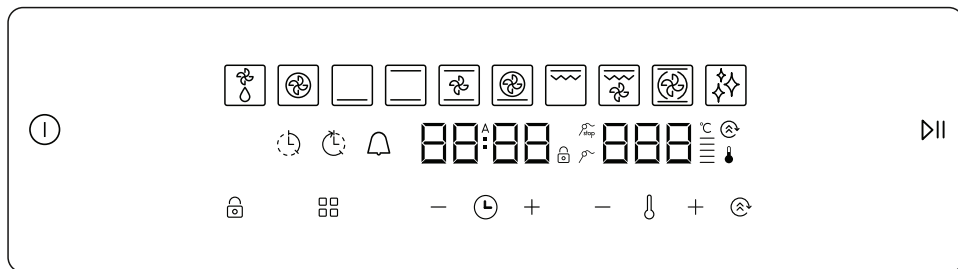
Importante: La cocción al vapor solo se realiza en las funciones especificadas en el manual.



Importante: La capacidad del depósito de agua situado en la base del horno es de 300 ml como máximo. No añada más de 300 ml de agua.

- El agua vertida en la base del horno crea vapor caliente durante la cocción y permite obtener mejores resultados de cocción para sus alimentos.
- La cocción al vapor reduce la pérdida de humedad en los alimentos de tipo carnes y logra que el interior del alimento quede más jugoso y crujiente por fuera. Para repostería, ayuda a que el exterior del alimento quede más esponjoso, crujiente y voluminoso.

4.4. USO DEL TEMPORIZADOR TÁCTIL COMPLETO



Descripción de la función							
	Encendido/ apagado		Función de grill más rápida	A	Cocción automática		Detener la prueba de carne
	Desconge- lado		Función doble de grill y ventilador		Barra de temperatura		Prueba de carne
	Función turbo		Función 3D		Termostato		Tiempo de cocción
	Función inferior		Función de limpieza	—	Menos		Hora de finalización de la cocción
	Función estática	000	Indicador de temperatura	+	Plus		Minuterio
	Función de ventilador	00:00	Pantalla de hora		Bloqueo de las teclas		Calentamiento rápido
	Función de pizza		Modo		Iniciar/poner en pausa		Menú de funciones

El aparato se acciona utilizando sensores de control táctiles. Las funciones se controlan tocando los campos de sensor.

Cuando use los controles, asegúrese de tocar el campo de sensor correctamente. Si el toque es demasiado ligero o demasiado breve, los sensores no funcionarán correctamente.

El ventilador de refrigeración se encenderá automáticamente para mantener las superficies del aparato frías. El ventilador continuará funcionando hasta que se desactive automáticamente, incluso después de que se haya apagado el horno.

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

Selección de funciones del horno

Toque el sensor ON/OFF (apagar/encender) durante 2 segundos para encender la unidad de control. El horno


entrará en el modo **WAIT** (esperar). La función de descongelación viene configurada por defecto en el modo **WAIT** (esperar). Sin embargo, a menos que se pulse el sensor **PLAY/PAUSE**, la función no se iniciará. En este modo, podrá seleccionar las funciones de cocción deseadas, ajustar la temperatura y activar la función **BOOST** (calentamiento rápido), además de ajustar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización, el tiempo de minuterio y la hora del día.

En el modo **WAIT** (esperar), puede seleccionarse la función de cocción deseada tocando el botón de sensor . Cada toque del sensor cambiará la función del horno, como se muestra debajo (alguna de estas funciones de cocción puede no estar presentes en su modelo de cocina):

Descongelado → Turbo → Abajo → Abajo y arriba → Abajo y arriba con ventilador

→Pizza → Grill rápido (con o sin espita giratoria) → Grill doble con ventilador (con o sin espita giratoria) → 3D → Limpieza al vapor

Se mostrarán los calentadores accionados relacionados con la función seleccionada.

Cuando se selecciona una función de cocción con el sensor , se mostrará el valor de temperatura previamente seleccionado en la pantalla de temperatura. Este valor se puede ajustar utilizando los botones del sensor **PLUS** (más) y **MINUS** (menos) situados a los lados del botón de temperatura. La temperatura puede ajustarse en un intervalo de 50 °C a 275 °C.


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





La temperatura puede ajustarse en un intervalo de 50 °C a 320 °C en la función Pizza.

Ajuste de la hora del día


Una vez instalado el horno, se debe ajustar la hora del día de acuerdo con las siguientes instrucciones.

Toque el sensor **ON/OFF** (apagar/encender) para encender el horno y activar el modo **WAIT** (esperar). En este modo, toque el botón de sensor **MODE** 

(modo) durante 5 segundos hasta seleccionar la hora del día. El símbolo de la hora se iluminará en la parte izquierda y podrá ajustarlo utilizando los botones de sensor **PLUS** (más) y **MINUS** (menos) en el lateral del botón **MODE**  (modo). Para completar el ajuste de la hora, toque el sensor **MODE**  (modo) una vez más o no toque ningún botón durante 5 segundos.


La hora solo deberá ajustarse de nuevo si el aparato se desconecta de la fuente de alimentación durante un largo periodo de tiempo.

Ajuste del minutero

Toque el sensor **MODE**  (modo) hasta que el símbolo del minutero se ilumine en la pantalla del tiempo y aparezca **00:00**. Mientras el símbolo parpadea, ajuste el tiempo deseado para la alarma con los botones de sensor **PLUS** (más) y **MINUS** (menos) mientras el símbolo parpadea. Cuando haya completado el ajuste, no pulse ningún otro botón durante unos segundos. A continuación, se establecerá el minutero.

Cuando el minutero llegue a cero, se oirá un aviso sonoro, y el símbolo del minutero y **00:00** parpadearán en la pantalla de tiempo. Al pulsar cualquier botón, la alarma sonora se detendrá y el símbolo desaparecerá.



Ajuste de la duración de cocción

La hora de cocción puede ajustarse en el modo **WAIT** (esperar) o durante el modo **OPERATING** (funcionamiento). Esta función le ayuda a preparar alimentos durante un periodo dado de tiempo. Prepare los alimentos para cocción y póngalos en el horno. A continuación, seleccione la función de cocción y la temperatura deseadas. Toque el modo del botón de sensor **MODE**  hasta que vea el símbolo de tiempo de duración en la pantalla de tiempo. Establezca el periodo de cocción utilizando los sensores **PLUS** (más) y **MINUS** (menos) mientras el temporizador está en esta posición. Cuando haya completado el ajuste, espere hasta que se muestre la hora actual del día y hasta que el símbolo del tiempo de duración permanezca iluminado.

Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará, se oirá un aviso sonoro y el símbolo de tiempo de duración parpadeará en la pantalla de tiempo. La alarma sonora se apagará al tocar cualquier sensor de la unidad de control.


Ajuste de la hora de finalización de la cocción

Esta función se utiliza para empezar la cocción transcurrido cierto tiempo, con una duración determinada. Prepare los alimentos para cocción y póngalos en el horno. A continuación, seleccione la función de cocción y la temperatura deseadas.

Toque el modo del botón de sensor **MODE**  (modo) hasta que vea el símbolo de tiempo de tiempo de duración de la cocción en la pantalla de tiempo. Establezca el periodo de cocción utilizando los sensores **PLUS** (más) y **MINUS** (menos). Cuando haya completado el ajuste del tiempo de duración de cocción, toque el botón sensor **MODE**  hasta que vea el símbolo de tiempo de fin de cocción en la pantalla de tiempo. La hora del día y el símbolo de tiempo de fin de cocción parpadearán. Establezca el tiempo requerido utilizando los sensores **PLUS** (más) y **MINUS** (menos). Cuando haya completado el ajuste, espere hasta que se muestre la hora actual del día y hasta que el símbolo

del tiempo de finalización de la cocción permanezca iluminado.

El horno calculará el tiempo de funcionamiento restando el periodo de cocción del tiempo de finalización, en el que se dejará de funcionar. El temporizador emitirá una alarma sonora y el símbolo de tiempo de finalización de cocción empezará a parpadear. La alarma sonora se apagará al tocar cualquier botón del temporizador.

 El tiempo de finalización de la cocción no puede establecerse con las funciones del grill activadas. Si el tiempo de finalización de cocción se estableció antes de activar las funciones del grill, el tiempo final de cocción se cancelará tras seleccionar las funciones del grill.

Ajuste sonoro

Para cambiar el sonido de la señal de aviso, con la pantalla de tiempo mostrando la hora del día, mantenga pulsado el botón de sensor **THERMOSTAT** (🔥) (termostato) durante 5 segundos hasta que se oiga una señal sonora. Tras ello, se oirán diferentes señales sonoras cada vez que se pulsen los botones **PLUS** (más) y **MINUS** (menos) situados junto al botón del termostato. Se incluyen cinco tipos diferentes de señales sonoras. Si selecciona "n0", se desactivarán todos los sonidos, salvo los de alarma y error. Seleccione el sonido que desee y no pulse ningún otro botón. Transcurrido un breve periodo de tiempo, se guardará la señal sonora seleccionada.

Función de calentamiento rápido

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 **BOOST** (⚡) (calentamiento rápido) después de seleccionar la función de cocción deseada.

Utilice esta función para calentar el horno a la temperatura deseada lo más rápido posible. Este modo no es adecuado para cocer.

Función de bloqueo de teclas

Se utiliza el bloqueo de teclas para evitar cambios no intencionados en los ajustes del horno.

Para activar el bloqueo de teclas, toque los botones de sensor **KEY LOCK** (🔒) (bloqueo de teclas) durante 2 segundos hasta ver el símbolo de bloqueo en la pantalla. Para

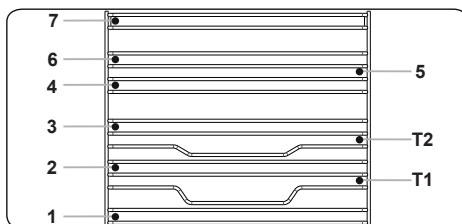
desactivar el bloqueo de teclas, toque los botones de sensor **KEY LOCK** (🔒) (bloqueo de teclas) durante 2 segundos hasta que el símbolo del bloqueo de teclas desaparezca de la pantalla.

Cuando se selecciona el bloqueo de teclas, solo se puede activar el botón del sensor **ON/OFF**. El resto de botones permanecerán bloqueados.

4.5. ACCESORIOS

La rejilla EasyFix

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

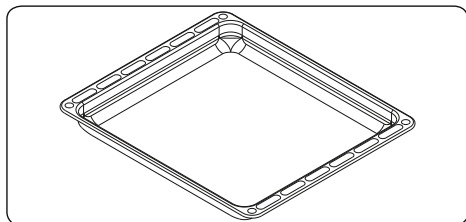


- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Deje al menos 1 cm de espacio entre la cubierta del ventilador y los accesorios.
- Tenga cuidado al sacar los utensilios de cocina o los accesorios del horno. Los alimentos calientes o accesorios pueden causar quemaduras.
- Los accesorios 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.

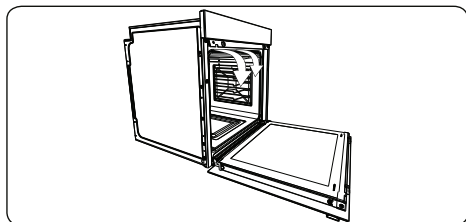
La bandeja honda

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



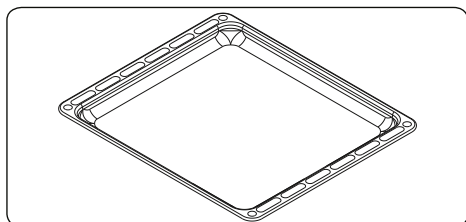
Sistema de escudo térmico en hornos integrados

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.



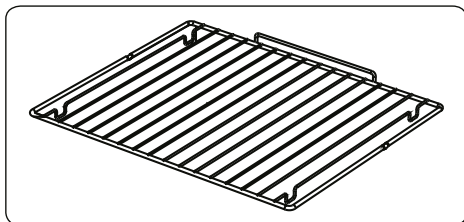
La bandeja llana

La bandeja llana es ideal para hornear pastelitos. Coloque la bandeja en cualquiera de los estantes y empújela hasta el fondo para asegurarse de que quede bien colocada.

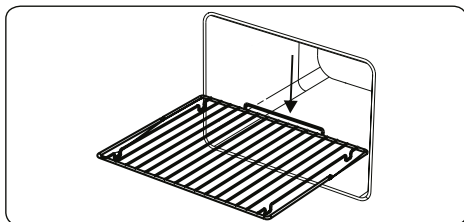


Parrilla

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



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



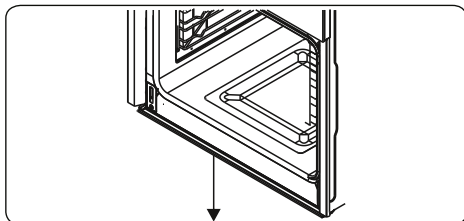
Colector de agua

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

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

El agua caerá en el colector.

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



5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. LIMPIEZA

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

Instrucciones generales

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



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

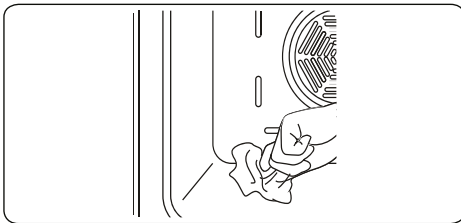
- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.



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

Limpieza del interior del horno

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



Limpieza 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.

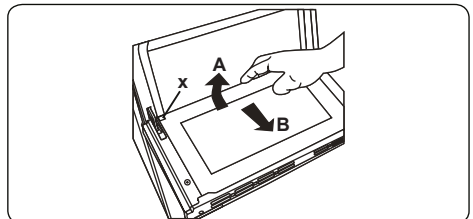
Limpieza de superficies pintadas (si existen)

- 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.

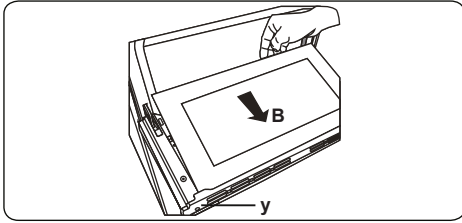
1. Empuje el cristal en la dirección de **B** y libérela del soporte de colocación (**x**). Extraiga el cristal en la dirección de **A**.



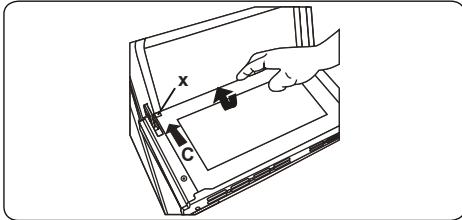
Para cambiar el cristal interior:


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**.

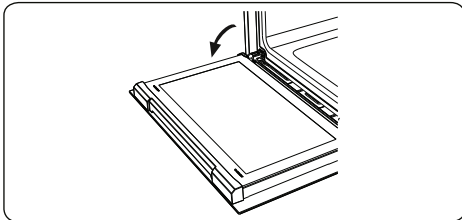


 Si la puerta del cristal es una puerta de horno de triple cristal, la tercera capa de cristal se puede quitar de la misma manera que la segunda capa.

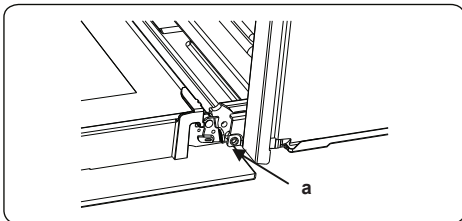
Retirada de la puerta del horno

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

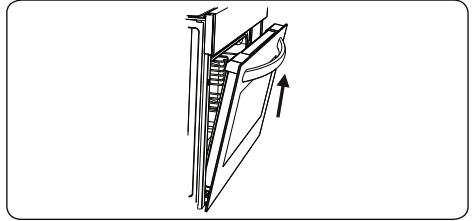
1. Abra la puerta del horno.



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

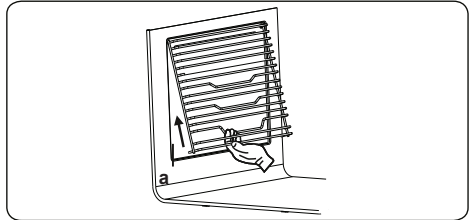


3. Cierre la puerta hasta que esté casi en la posición totalmente cerrada, y retire la puerta tirando de ella hacia usted.



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.



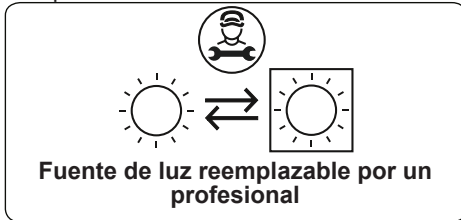
5.2. MANTENIMIENTO

⚠ 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 limpiarlo.

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



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

- No intente rascar los residuos de cal que puedan formarse sobre la parte inferior del horno para evitar que resulte dañado.
- Para disolver cualquier residuo de cal que pueda formarse sobre la base del horno, vierta de 200 y 250 ml de vinagre blanco con una proporción ácido de no más del 6 % sobre la base del horno tras cada 2 a 3 usos y espere 30 minutos. A continuación limpie con un paño húmedo.

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.INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	3
1.1. Avertissements généraux de sécurité.....	3
1.2. Pour la cuisson à la vapeur	5
1.3. Avertissements d'installation	6
1.4. Durant l'utilisation	7
1.5. Durant le nettoyage et l'entretien.....	8
2.INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	11
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	11
2.2. Installation du four	11
2.3. Branchement électrique et sécurité.....	13
3.CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	14
4.UTILISATION DE L'APPAREIL.....	15
4.1. Fonctions du four.....	15
4.2. Table de cuisson.....	17
4.3. Pour la fonction vapeur.....	18
4.4. Utilisation de la minuterie à commande tactile intégrale	19
4.5. Accessoires La grille métallique EasyFix	21
5.NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	23
5.1. Nettoyage	23
5.2. Entretien	25
6.DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	26
6.1. Dépannage.....	26
6.2. Transport	26

1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre appareil et conservez-les dans un endroit pratique pour pouvoir les consulter en cas de besoin.
- Ce manuel a été préparé pour plus d'un modèle, il se peut donc que votre appareil ne possède pas certaines des fonctionnalités qui y sont décrites. C'est pourquoi il est important de prêter une attention particulière à tous les chiffres lors de la lecture du manuel d'utilisation.

1.1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ

- • Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de cet appareil en toute sûreté et comprennent les risques courus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non supervisés.


⚠ AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles chauffent durant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.


🔥 ⚠ AVERTISSEMENT : Danger d'incendie : Ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

⚡ ⚠ AVERTISSEMENT : Si la surface est craquelée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

- Durant l'utilisation, l'appareil chauffe. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent devenir chaudes après une courte période d'utilisation.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou d'éponges pour nettoyer la vitre de la porte du four et les autres surfaces. Ils peuvent rayer les surfaces, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre de la porte ou endommager les surfaces.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil.

 **AVERTISSEMENT** : Pour éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe.

 **ATTENTION** : Les pièces accessibles peuvent chauffer durant l'utilisation en cuisson normale ou au gril. Gardez les enfants loin de l'appareil lorsqu'il est utilisé.

- Votre appareil est fabriqué conformément aux standards et lois locales et internationales en vigueur.
- Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués par un personnel qualifié uniquement. Les travaux d'installation et de réparation effectués par des techniciens non autorisés peuvent vous mettre en danger. N'altérez ou ne modifiez pas les spécifications de l'appareil d'une quelconque manière. Des protections inadaptées peuvent provoquer des accidents.
- Avant de raccorder votre appareil, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence de l'électricité) et les spécifications de l'appareil sont compatibles. Les spécifications de cet appareil sont indiquées sur exigences de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.

⚠ ATTENTION : Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et est destiné à un usage domestique intérieur uniquement. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou dans d'autres applications, par exemple pour un usage non domestique, dans un environnement commercial ou pour chauffer une pièce.

- N'utilisez pas les poignées de la porte du four pour soulever ou déplacer l'appareil.
- Toutes les mesures possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. Puisque le verre peut casser, vous devez faire attention à ne pas le rayer. Évitez de frapper ou de heurter le verre avec des accessoires.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé ou endommagé pendant l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou par une personne similairement qualifiée pour éviter tout risque.
- Ne laissez pas les enfants grimper sur la porte du four ou s'asseoir dessus lorsqu'elle est ouverte.
- Veuillez tenir les enfants et les animaux éloignés de cet appareil.

1.2. POUR LA CUISSON À LA VAPEUR

- L'eau doit être versée dans le réservoir d'eau avant de faire fonctionner le four.
- N'ajoutez pas d'eau dans le réservoir d'eau lorsque le four est chaud.
- Lorsque la porte du four est ouverte, de la vapeur peut s'échapper de l'intérieur. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four, car cela peut créer un risque de brûlure.
- En raison de la cuisson à la vapeur, de l'humidité peut rester dans le four. L'humidité pouvant provoquer de

la corrosion, veillez à ce que l'intérieur du four sèche après la cuisson.

- Utilisez de l'eau potable dans le four pour la cuisson à la vapeur. N'utilisez pas d'alcool inflammable ou de solides contenant des particules solides à la place de l'eau.
- Utilisez des plats en inox pour la cuisson à la vapeur.
- À la fin de chaque cuisson vapeur, s'il reste de l'eau dans le réservoir d'eau, vous devez le nettoyer, et l'eau restante ne doit pas être utilisée pour la prochaine cuisson.

1.3. AVERTISSEMENTS D'INSTALLATION

- N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement installé.
- L'appareil doit être installé par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage pouvant être provoqué par une mise en place ou installation effectuée par des personnes non-autorisées.
- Lorsque l'appareil est déballé, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil et contactez un agent de service qualifié immédiatement. Les matériaux utilisés pour l'emballage (nylon, agrafeuses, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et ils doivent être collectés et retirés immédiatement.
- Protégez votre appareil de l'atmosphère. Ne l'exposez pas à des effets tels que le soleil, la pluie, la neige, la poussière ou une humidité excessive.
- Tous les matériaux (étagères, etc.) autour de l'appareil doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter toute surchauffe.

1.4. DURANT L'UTILISATION

- Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, vous pourriez remarquer une légère odeur. Ce phénomène est parfaitement normal et est dû aux matériaux d'isolation des éléments chauffants. Nous vous suggérons, avant d'utiliser votre four pour la première fois, de le laisser vide et de le régler à la température maximale pendant 45 minutes. Assurez-vous que l'environnement dans lequel le produit est installé est bien ventilé.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur chaude du four peut provoquer des brûlures.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles dans ou près de l'appareil lorsqu'il est en route.
- Utilisez toujours des gants pour four pour retirer et remplacer les aliments dans le four.
- Le four ne doit en aucun cas être recouvert de papier d'aluminium, au risque de provoquer une surchauffe.
- Ne placez pas de plats ou de plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude et votre produit pourrait être endommagé.



Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des huiles solides ou liquides. Ils peuvent s'enflammer dans les conditions de chauffage extrêmes. Ne versez jamais d'eau sur des flammes provoquées par de l'huile ; éteignez plutôt le four et couvrez la casserole avec son couvercle ou une couverture anti-feu.

- Si le produit n'est pas utilisé pendant une longue période, mettez l'interrupteur de commande principal hors tension.

- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil soient toujours en position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Les plaques de cuisson s'inclinent lorsqu'elles sont retirées du four. Veillez à ne pas renverser ou faire tomber les aliments chauds lorsque vous les sortez du four.
- Ne posez rien sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Cela pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- N'accrochez pas de chiffon ou de vêtements sur l'appareil ou sa poignée.


1.5. DURANT LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN

- Assurez-vous que votre appareil est hors tension avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- Pour maintenir l'efficacité et la sécurité de votre appareil, nous vous recommandons de toujours utiliser des pièces détachées d'origine et de n'appeler que nos agents de services autorisés en cas de besoin.
- N'essayez pas de gratter les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la surface du four. Sinon, la surface du four sera endommagée.
- Afin de dissoudre le calcaire qui peut se former sur la surface du four, versez 200-250 mL de vinaigre blanc dont le taux d'acidité ne dépasse pas 6 % sur la surface du four toutes les 2 ou 3 utilisations et attendez 30 minutes. Essuyez ensuite avec un chiffon humide.

Déclaration CE de conformité

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

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

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

Mise au rebut de votre machine



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.

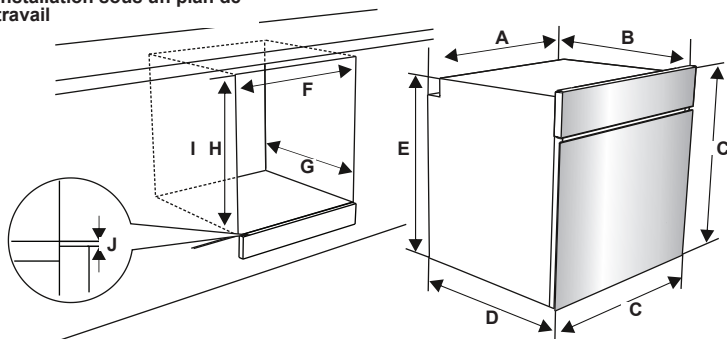
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

2.2. INSTALLATION DU FOUR

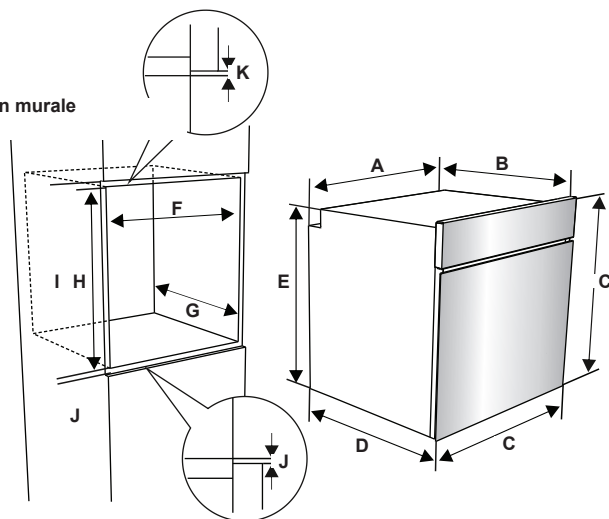
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

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		

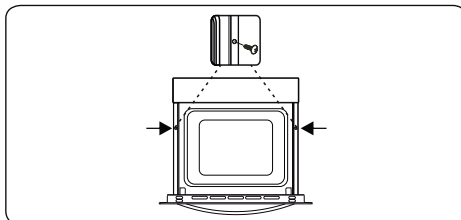
Installation sous un plan de travail



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.



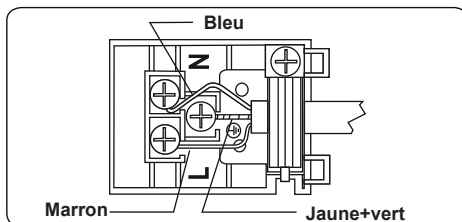
2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

⚠ 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.

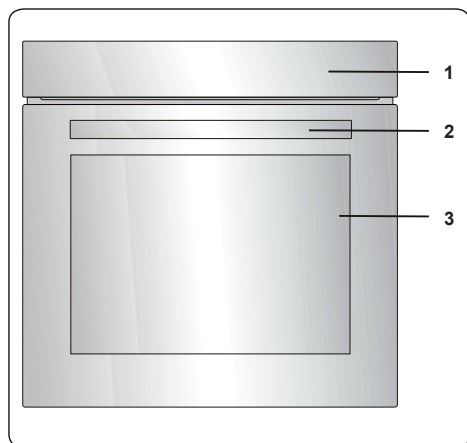
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

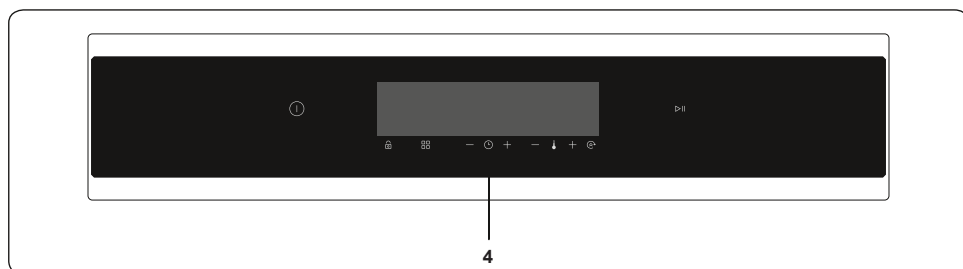
 **Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

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

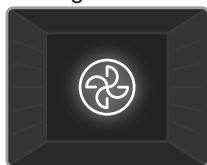
4.1. FONCTIONS DU FOUR

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



Fonction décongélation : Les voyants d'avertissement du four s'allumeront, le ventilateur commencera à

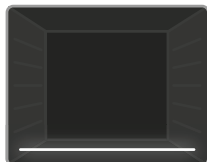
fonctionner. Pour utiliser la fonction de décongélation, placez vos aliments congelés dans le four sur une grille dans le troisième emplacement depuis le bas. Il est recommandé de placer une plaque de cuisson sous les aliments à décongeler, afin de récupérer l'eau accumulée durant la fonte de la glace. Cette fonction ne cuira pas vos aliments, elle ne sert qu'à les décongeler.



Fonction Turbo : Le thermostat du four et les voyants d'avertissements s'allumeront, l'élément chauffant et le ventilateur

commenceront à fonctionner. La fonction turbo disperse uniformément la chaleur dans le four afin que tous les aliments sur toutes les grilles cuisent uniformément. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Vous pouvez utiliser la fonctionnalité de cuisson à la vapeur avec cette fonction. Pour plus de détails, lisez la section « Utilisation de la fonction vapeur ».



Fonction de chauffage inférieur : Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément de cuisson inférieur commence à

fonctionner. La fonction de chauffage inférieur est parfaite pour chauffer des pizzas, la chaleur montant de la partie inférieure du four et chauffant les aliments. Cette fonction est plus appropriée au réchauffage des aliments qu'à leur cuisson.



Fonction de cuisson statique : Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments supérieurs et inférieurs se mettront

en route. La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure une cuisson homogène des aliments. Elle est parfaite pour la cuisson des pâtisseries, des gâteaux, des gratins de pâtes, des lasagnes et des pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de ne l'utiliser qu'avec une seule grille avec cette fonction.



Fonction ventilateur : Le thermostat du four et les voyants d'avertissements s'allumeront, les éléments chauffants supérieur et inférieur et

le ventilateur commenceront à fonctionner. Cette fonction est parfaite pour la cuisson des pâtisseries. La cuisson est effectuée par les éléments chauffants inférieurs et supérieurs dans le four tandis que le ventilateur permet la circulation de l'air, ce qui donne un léger effet de grill aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes. La fonction de cuisson ventilée à chauffage inférieur est parfaite pour cuire uniformément les aliments comme les pizzas en une courte période de temps. Le ventilateur disperse uniformément la chaleur du four, tandis que l'élément chauffant inférieur cuit les aliments.

Vous pouvez utiliser la fonctionnalité de cuisson à la vapeur avec cette fonction. Pour plus de détails, lisez la section « Utilisation de la fonction vapeur ».

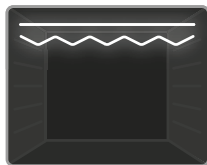


Fonction pizza : Le thermostat du four et les voyants d'avertissements s'allumeront, les éléments chauffants inférieurs et le

ventilateur commenceront à fonctionner. Cette fonction est parfaite pour cuire les aliments comme les pizzas de manière homogène en peu de temps. L'élément chauffant inférieur assure la cuisson de la nourriture, le ventilateur répartissant la

chaleur du four.

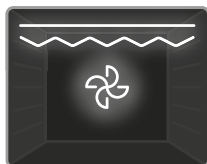
Vous pouvez utiliser la fonctionnalité de cuisson à la vapeur avec cette fonction. Pour plus de détails, lisez la section « Utilisation de la fonction vapeur ».



Fonction de grill plus rapide : Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments supérieurs et le grill se mettent en

route. Cette fonction est utilisée pour griller plus rapidement les aliments et pour couvrir une large surface, comme pour la viande. Utilisez les grilles supérieures du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous de la nourriture pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

⚠ Avertissement : Durant la fonction grill, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°C.



Fonction double grill et ventilateur : Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément de grill, l'élément

chauffant supérieur du grill et le ventilateur commenceront à fonctionner. Cette fonction est utilisée pour griller rapidement des aliments épais ou avec une plus large zone de cuisson. Le grill et les éléments chauffants supérieurs se mettent en route, le ventilateur permettant une cuisson homogène. Utilisez les grilles supérieures du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous de la nourriture pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

⚠ Avertissement : Durant la fonction grill, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°C.



Fonction 3D : Le thermostat et les témoins lumineux du four s'allument, et l'élément chauffant de l'anneau, l'élément chauffant supérieur,

l'élément chauffant inférieur et le ventilateur se mettent en marche. La fonction 3D disperse uniformément et rapidement la chaleur dans le four, de sorte que tous les aliments sur toutes les grilles cuisent de manière uniforme. Le temps de cuisson sera plus court que pour les autres fonctions. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

De plus, cette fonction rendra votre pâtisserie plus moelleuse et plus douce.




Vous pouvez utiliser la fonctionnalité de cuisson à la vapeur avec cette fonction. Pour plus de détails, lisez la section « Utilisation de la fonction vapeur ».



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 certains 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

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.

4.3. POUR LA FONCTION VAPEUR

Nourriture	Fonction	Temp. (°C)	Nu- méro d'éta- gère	Quantités d'eau (mL)	Temps avant ajout d'eau (min)	Temps de cuisson (approx.) (min)	Quantité (approx.) (g)
Pain	Fonction ventilateur + vapeur	180-200	2-3	200	Avant de mettre le four en marche.	30-50	820
Pâtes		200	3	200		30-40	1500
Pâtisserie		180	3	200		30-40	500
Pommes de terre		200	3	200		45-60	500
Poulet		200-220	3	200		60-70	2000
Steak		180	3	200		100-110	1000



Important : 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.



Important : N'ajoutez pas d'eau dans le réservoir d'eau lorsque le four est chaud.



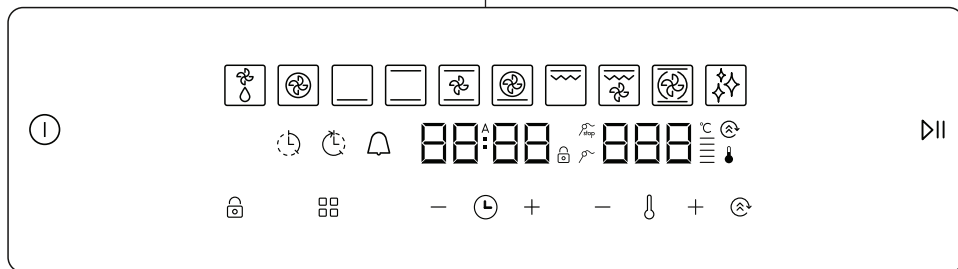
Important : La cuisson à la vapeur n'est possible que pour les fonctions spécifiées dans le manuel.



Important : La capacité du réservoir d'eau situé à la base du four est de 300 mL maximum. N'ajoutez pas plus de 300 mL.

- L'eau versée à la base du four crée de la vapeur chaude pendant la cuisson et vous permet d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson pour vos aliments.
- La cuisson à la vapeur réduit la perte d'humidité dans les aliments de type viande, tout en rendant l'intérieur de l'aliment plus juteux et plus croustillant à l'extérieur. En pâtisserie, elle rend l'extérieur de l'aliment plus moelleux, croustillant et volumineux.

4.4. UTILISATION DE LA MINUTERIE À COMMANDE TACTILE INTÉGRALE



Description de la fonction							
	Marche/ Arrêt		Fonction de grill plus rapide	A	Cuisson automatique		Arrêt de la sonde à viande
	Dégivrage		Fonction Double grill + ventilateur		Barre de température		Sonde à viande
	Fonction Turbo		Fonction 3D		Thermostat		Durée de cuisson
	Fonction du bas		Fonction de nettoyage	—	Moins		Heure de fin de cuisson
	Fonction statique	888	Afficheur de la température	+	Plus		Minuterie de rappel
	Fonction ventilateur	88:88	Affichage du temps		Verrouillage des touches		Boost
	Fonction pizza		Mode		Play/Pause		Menu des fonctions

L'appareil fonctionne à l'aide de touches de contrôle tactiles. Les fonctions sont contrôlées en touchant les champs des touches.

Lorsque vous utilisez les commandes, assurez-vous que vous appuyez correctement sur le champ de la touche. Si le contact de votre doigt est trop plat ou trop petit, les touches 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

Touchez le capteur ON/OFF pendant 2 secondes pour allumer l'unité de contrôle. Le four passe en mode **WAIT**. La fonction de dégivrage est activée par défaut en mode **WAIT**. Toutefois, si le capteur **PLAY/PAUSE** n'est pas actionné, 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 **WAIT**, la fonction de cuisson souhaitée peut être sélectionnée en appuyant sur le capteur . Chaque pression sur le capteur modifie la fonction du four, comme ci-dessous (certaines de ces fonctions de cuisson peuvent ne pas être présentes sur votre modèle de cuisinière) :

Décongélation → Turbo → Fond → Bas et dessus → Bas et dessus avec ventilateur → Pizza → Gril plus rapide (avec/sans tournebroche) → Double gril avec ventilateur (avec/sans tournebroche) → 3D → Nettoyage vapeur

Les zones de chauffage commandées liées à la fonction sélectionnée s'affichent.

Lorsqu'une fonction de cuisson est sélectionnée à l'aide du capteur , la valeur de température pré-réglée apparaît sur l'afficheur de la température. Elle peut être réglée à l'aide des touches **PLUS** et **MOINS** situées sur le côté de la touche 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, touchez le capteur **PLAY/PAUSE** pour lancer la fonction du four.



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 le capteur **ON/OFF** pour allumer le four et passer en mode **WAIT**. Pendant ce mode, touchez le capteur du bouton **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 touches **PLUS** et **MOINS** situées sur le côté du bouton **MODE** . Pour terminer le réglage de l'heure, touchez à nouveau le capteur **MODE**  ou n'appuyez sur aucune touche 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

Touchez le capteur **MODE**  jusqu'à ce que le symbole de minuterie s'allume sur l'affichage du temps et que **00:00** apparaisse. Ajustez la période d'avertissement désirée en utilisant les touches **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 du temps. 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 **WAIT** ou en mode **OPERATING**. 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 touche **MODE**  jusqu'à ce que vous voyiez le symbole du temps de cuisson sur l'affichage du temps. Programmez la période de cuisson désirée en appuyant sur les touches **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 de durée 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 du temps. Toute pression d'une touche 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 de la durée de cuisson apparaisse sur l'affichage de la durée. Réglez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches **PLUS** et **MOINS**. Lorsque vous avez terminé le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche **MODE**  jusqu'à ce que le symbole de l'heure de fin de cuisson apparaisse sur l'affichage de la durée. L'heure et le symbole de fin de cuisson clignotent. Réglez l'heure de fin souhaitée à l'aide des capteurs **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 de durée 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 grill sont activées. Si l'heure de fin de cuisson a été réglée avant l'activation des fonctions de grill, l'heure de fin de cuisson sera annulée après la sélection des fonctions de grill.

Ajustement du son

Pour modifier le signal sonore d'avertissement, pendant que l'affichage de l'heure indique l'heure du jour, touchez le capteur du bouton **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 signalement. Si tn0 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 touche **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

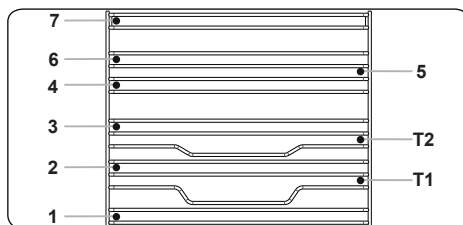
Le verrou à clé est utilisé pour éviter toute modification involontaire des paramètres du four.

Pour activer le verrouillage des touches, touchez le capteur du bouton **KEY LOCK**  pendant 2 secondes jusqu'à ce que le symbole de verrou s'affiche à l'écran. Pour désactiver le verrouillage des touches, touchez le capteur du bouton **KEY LOCK**  pendant 2 secondes jusqu'à ce que le symbole de verrou disparaisse de l'écran.

Lorsque le verrouillage des touches est activé, seule la touche **Marche/Arrêt** peut être activée. Toutes les autres touches restent verrouillées.

4.5. 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.



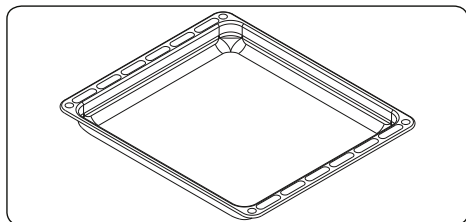
- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.
- 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.

Plaque creuse

La plaque creuse sert à cuisiner des ragoûts.

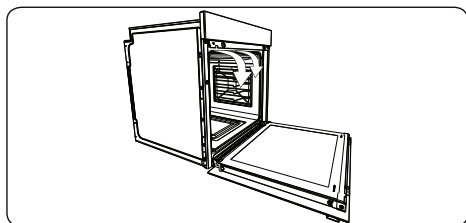
Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



PREMIÈRE MONDIALE

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

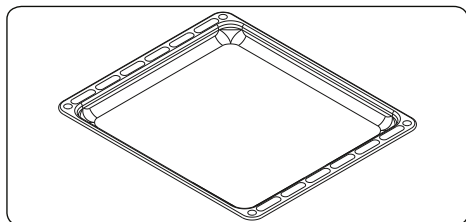
Le système breveté de protection contre l'air chaud empêche l'air chaud d'atteindre l'utilisateur final en créant un rideau d'air lorsque la porte du four est ouverte.



Plateau peu profond

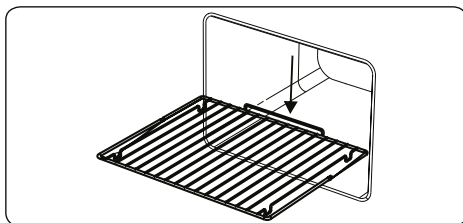
Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

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



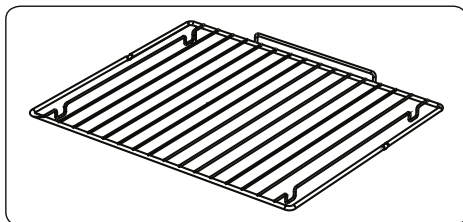
Grillage métallique

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

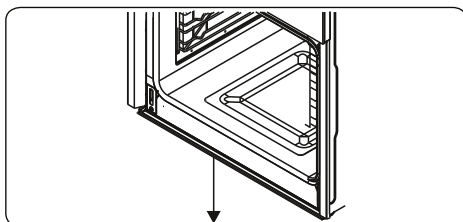
Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

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

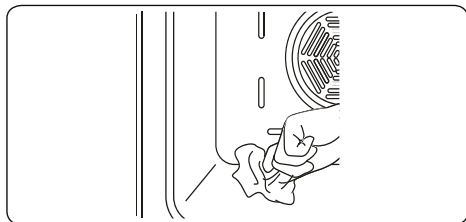
⚠ AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

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 nettoyeurs 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 nettoyeurs 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 nettoyeurs 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 nettoyeur 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.

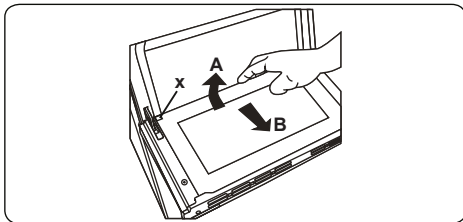
Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- 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

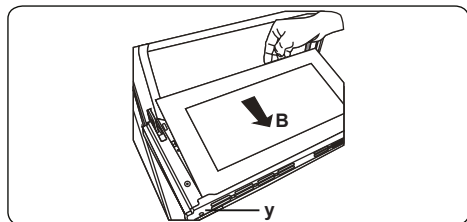
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

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.

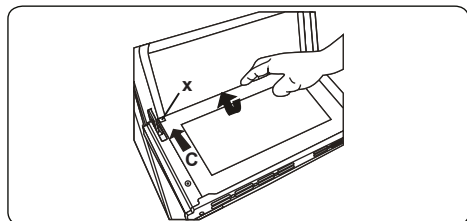



Pour remplacer la vitre interne :

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.

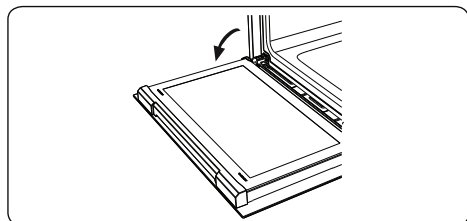


 Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.

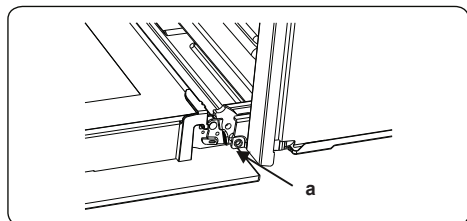
Retrait de la porte du four

Avant de nettoyer le verre de la porte du four, vous devez enlever la porte du four, comme indiqué ci-dessous.

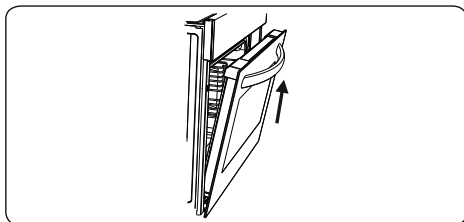
1. Ouvrez la porte du four.



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



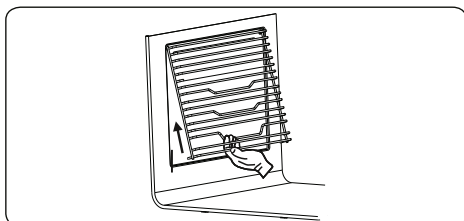
3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque en position complètement fermée, puis retirez la porte en la tirant vers vous.



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.



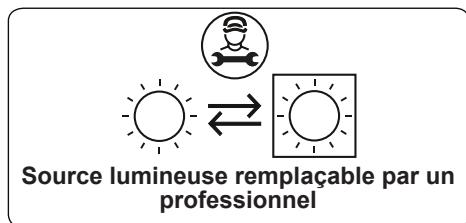
5.2. ENTRETIEN

⚠ 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 le nettoyer.

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



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

- N'essayez pas de gratter les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la surface du four. Sinon, la surface du four sera endommagée.
- Afin de dissoudre le calcaire qui peut se former sur la surface du four, versez 200-250 mL de vinaigre blanc dont le taux d'acidité ne dépasse pas 6 % sur la surface du four toutes les 2 ou 3 utilisations et attendez 30 minutes. Essayez ensuite avec un chiffon humide.

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.

Grazie per aver scelto questo prodotto.

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

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

SOMMARIO


1.ISTRUZIONI DI SICUREZZA	3
1.1. Avvertenze generali sulla sicurezza	3
1.2. Per la cottura a vapore	5
1.3. avvertenze sull'installazione	6
1.4. Durante l'uso	7
1.5. Durante la pulizia e la manutenzione	8
2.INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO.....	11
2.1. Istruzioni per l'installatore	11
2.2. Installazione del forno.....	11
2.3. Collegamento elettrico e sicurezza.....	13
3.CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	14
4.USO DEL PRODOTTO.....	15
4.1. Funzioni forno.....	15
4.2. Tabella di cottura	16
4.3. Per la funzione vapore.....	17
4.4. Uso del timer di controllo Full Touch.....	18
4.5. Accessori	20
5.PULIZIA E MANUTENZIONE	22
5.1. Pulizia	22
5.2. Manutenzione	24
6.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO	25
6.1. Risoluzione dei problemi	25
6.2. Trasporto	26

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA



- Leggere con attenzione tutte le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura e tenerle in un luogo comodo per riferimento, quando necessario.
- Questo manuale è stato preparato per più di un modello quindi la tua apparecchiatura potrebbe non disporre delle funzionalità che descrive. Per questa ragione, è importante fare molta attenzione alle cifre durante la lettura di questo manuale di istruzioni.

1.1. AVVERTENZE GENERALI SULLA SICUREZZA

- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità mentali, sensorie e fisiche ridotte o assenza di esperienza e conoscenza nel caso in cui sia presente un supervisore o istruzioni riguardanti l'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i pericoli che sussistono. L'apparecchiatura non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti da bambini in assenza di supervisione.

 **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le sue parti accessibili diventano incandescenti durante l'uso. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi incandescenti. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni a meno che non siano costantemente sorvegliati.


  **AVVERTENZA:** Pericolo d'incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.


  **AVVERTENZA:** Se la superficie è spaccata, disattivare l'apparecchiatura per evitare eventuali scosse elettriche.

- Non usare l'apparecchiatura con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Durante l'uso, l'apparecchiatura diventa incan-

descente. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi incandescenti all'interno del forno.

- Le maniglie possono diventare incandescenti subito dopo l'uso.
- Non usare detergenti o spugnette abrasivi o per pulire il vetro dello sportello del forno o altre superfici. Possono graffiare le superfici e potrebbero causare la spaccatura del vetro dello sportello o danneggiare le superfici.
- Non usare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchiatura.

 **AVVERTENZA:** Per evitare il rischio di scosse elettriche, accertarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la spia.

 **ATTENZIONE:** le parti accessibili potrebbero essere incandescenti durante la cottura o l'uso del grill. Tieni i bambini a distanza dall'apparecchiatura quando è in uso.

- La tua apparecchiatura è prodotta secondo tutti gli standard e i regolamenti internazionali e locali applicabili.
- La manutenzione e la riparazione devono essere eseguite esclusivamente da tecnici di servizio autorizzati. La manutenzione e la riparazione se eseguite da tecnici non autorizzati potrebbero causare rischi. È pericoloso alterare o modificare le specifiche dell'apparecchiatura. Piani cottura non adeguati possono causare incidenti.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura del gas, pressione del gas, tensione e frequenza elettriche) e i requisiti dell'apparecchiatura siano compatibili. Le specifiche di questa apparecchiatura sono indicate sull'etichetta.

⚠ ATTENZIONE: L'apparecchiatura è destinata alla sola cottura di alimenti ed è progettata per l'uso domestico. Non deve essere usata per altri scopi o altre applicazioni, per uso non domestico, in un ambiente commerciale o per il riscaldamento degli ambienti.

- Non usare le maniglie dello sportello del forno per sollevare o spostare l'apparecchiatura.
- Tutte le possibili misure di sicurezza sono state applicate per garantire la sicurezza del consumatore. Poiché il vetro potrebbe rompersi, fare attenzione durante la pulizia per evitare di graffiarlo. Evitare di colpire o battere sul vetro con degli accessori.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non sia intrappolato o danneggiato durante l'installazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal vostro agente di servizio o da persone similmente qualificate al fine di evitare rischi.
- Non lasciare che i bambini si arrampichino sullo sportello del forno o siedano su di esso quando è aperto.
- Tenere bambini e animali lontano da questa apparecchiatura.

1.2. PER LA COTTURA A VAPORE

- L'acqua deve essere versata nella riserva dell'acqua prima di usare il forno.
- Non aggiungere acqua alla riserva di acqua quando il forno è caldo.
- Quando lo sportello del forno è aperto, dall'interno potrebbe uscire vapore. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno, potrebbe provocare ustioni.
- Per effetto della cottura a vapore, l'umidità potreb-

be rimanere nel forno. Poiché l'umidità potrebbe causare corrosione, accertarsi che l'interno del forno sia asciutto dopo la cottura.

- Usare acqua potabile nel forno per la cottura a vapore. Non usare alcool infiammabile o particelle solide al posto dell'acqua.
- Usare piatti in acciaio inox per la cottura a vapore
- Al termine della cottura a vapore, se nel serbatoio dell'acqua c'è ancora acqua, deve essere pulita e l'acqua rimanente non va usata per la cottura successiva.

1.3. AVVERTENZE SULL'INSTALLAZIONE

- Non usare l'apparecchiatura prima che sia completamente installata.
- L'apparecchiatura deve essere installata da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile dei danni causati da una collocazione e installazione difettosa effettuata da soggetti non autorizzati.
- Quando l'apparecchiatura viene disimballata, accertarsi che non sia stata danneggiata durante il trasporto. In caso di difetti, non usare l'apparecchiatura e contattare immediatamente un agente di assistenza qualificato. I materiali usati per l'imballaggio (nylon, graffettatrici, schiuma espansa, ecc.) potrebbero avere effetti negativi sui bambini, e dovrebbero essere raccolti e rimossi immediatamente.
- Proteggere l'apparecchiatura dagli effetti atmosferici. Non esporla agli effetti di sole, pioggia, neve, polvere o dall'eccessiva umidità.
- Ogni materiale (come cabinati) attorno all'apparecchiatura deve essere in grado di resistere a una temperatura minima di 100°C.
- L'apparecchiatura non deve essere installato dietro

una porta decorativa per evitare surriscaldamento.

1.4. DURANTE L'USO

- Quando usi il forno per la prima volta potresti notare un cattivo odore. È perfettamente normale, ciò è causato da materiali isolanti sugli elementi riscaldanti. Sugeriamo che, prima di usare il forno per la prima volta, di lasciarlo vuoto e impostarlo alla massima temperatura per 45 minuti. Accertarsi che l'ambiente in cui il prodotto è installato sia ben ventilato.
- Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante o dopo la cottura. Il vapore bollente del forno potrebbe causare ustioni.
- Non collocare materiali infiammabili o combustibili, all'interno o nelle vicinanze dell'apparecchiatura quando è in funzione.
- Usare sempre guanti da forno per rimuovere e spostare gli alimenti nel forno.
- In nessuna circostanza foderare il forno con fogli di alluminio perché potrebbe causare il surriscaldamento.
- Non collocare piatti o vassoio da forno direttamente nella base del forno durante la cottura. La base diventa molto calda e il prodotto potrebbe danneggiarsi.



Non allontanarsi dal fornello durante la cottura con oli liquidi o solidi. Potrebbero prendere fuoco in condizioni estreme di riscaldamento. Non versare acqua sulle fiamme causate da olio, piuttosto spegnere il forno e coprire la padella con il suo coperchio o una coperta antincendio.

- Se il prodotto non verrà usato per molto tempo, spegnere l'interruttore di controllo.

- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchiatura siano sempre in posizione "0" (arresto) quando non viene usata.
- Il vassoio si inclina quando viene estratto. Fare attenzione a non versare o rilasciare alimenti caldi mentre vengono rimossi dai forni.
- Non poggiare oggetti sullo sportello del forno quando è aperto. Ciò potrebbe sbilanciare il forno e danneggiare lo sportello.
- Non appendere tovaglie, panni o indumenti all'apparecchiatura o alle relative maniglie.


1.5. DURANTE LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE

- Accertarsi che l'apparecchiatura sia spenta dalla presa su parete prima di eseguire la pulizia o altre operazioni di manutenzione.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo.
- Per mantenere l'efficienza e la sicurezza della propria apparecchiatura, raccomandiamo di usare sempre parti originali o chiamare i nostri agenti di assistenza autorizzati in caso di necessità.
- Non provare a grattare i residui vischiosi che potrebbero formarsi sulla base del forno. Altrimenti il forno potrebbe danneggiarsi.
- Per dissolvere eventuali residui vischiosi che potrebbero formarsi sul fondo del forno, versare 200-250 ml di aceto bianco con una percentuale di acido non superiore al 6% sul fondo del forno dopo ogni 2 o 3 usi e attendere 30 minuti. Quindi pulire con un panno umido.

Dichiarazione di conformità CE

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

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

 Le istruzioni operative si riferiscono a diversi modelli. Si potrebbero notare differenze tra queste istruzioni e il modello in vostro possesso.

Smaltimento del vecchio prodotto



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

Per quanto riguarda le modalità di ritiro dei RAEE in caso di spedizione del prodotto appena acquistato, contatta il tuo rivenditore.

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

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

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

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

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

2.1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Istruzioni generali

- Dopo aver rimosso il materiale di imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Se si sospetta un qualsiasi danno, non utilizzarlo e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato o un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili o combustibili nelle immediate vicinanze, come tende, olio, panni ecc. che potrebbero incendiarsi.
- Il piano di lavoro e i mobili che circondano l'apparecchio devono essere realizzati con materiali resistenti a temperature superiori a 100° C.
- L'apparecchio non deve essere

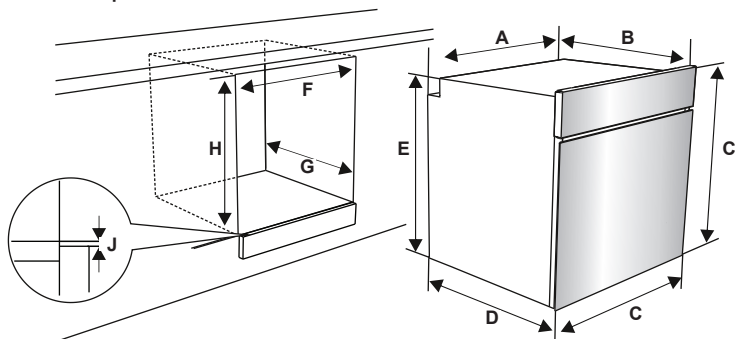
installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.

2.2. INSTALLAZIONE DEL FORNO

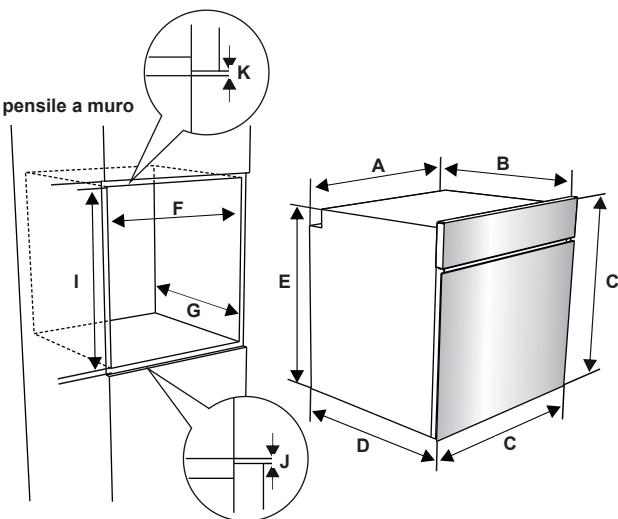
L'apparecchio viene fornito con kit di installazione e può essere installato sotto un piano di lavoro di dimensioni appropriate. Di seguito sono riportate le dimensioni per l'installazione del forno.

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

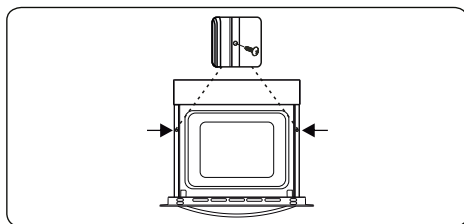
Installazione sotto un piano di lavoro



Installazione in un pensile a muro



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



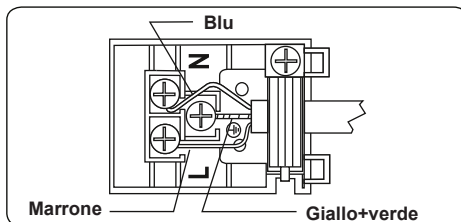
2.3. COLLEGAMENTO ELETTTRICO E SICUREZZA

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

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

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario verificare la tensione nominale dell'apparecchio (stampigliata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio) per verificare la corrispondenza alla tensione di rete disponibile, e il cablaggio elettrico di rete deve essere in grado di gestire la potenza dell'apparecchio (indicata anch'essa sulla targhetta identificativa).
- Durante l'installazione, assicurarsi che vengano utilizzati cavi isolati. Una connessione errata potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, questo deve essere effettuato da personale qualificato.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio e non deve essere piegato o compresso. In caso contrario, il cavo potrebbe danneggiarsi causando un cortocircuito.
- Se l'apparecchio non è collegato alla rete tramite una spina, è necessario utilizzare un morsetto connettore (con una distanza dei contatti di almeno 3 mm) per soddisfare le norme di sicurezza.
- L'apparecchio è progettato per una tensione di rete di 220-240V. Nel caso la tensione di rete fosse diversa, contattare il servizio di assistenza autorizzato o un elettricista qualificato.
- Il cavo di alimentazione (H05VV-F) deve essere sufficientemente lungo da poter essere collegato all'apparecchio, anche quando questo si trova fuori, al di fronte del suo alloggiamento.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.

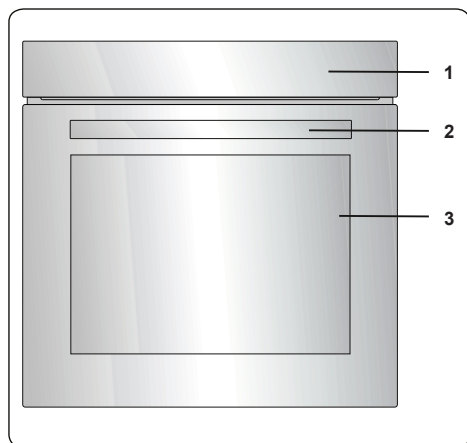
- Fissare il cavo di alimentazione nel fermacavo e quindi chiudere il coperchio.
- I collegamenti della morsettiera sono riportati sulla morsettiera stessa.



3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

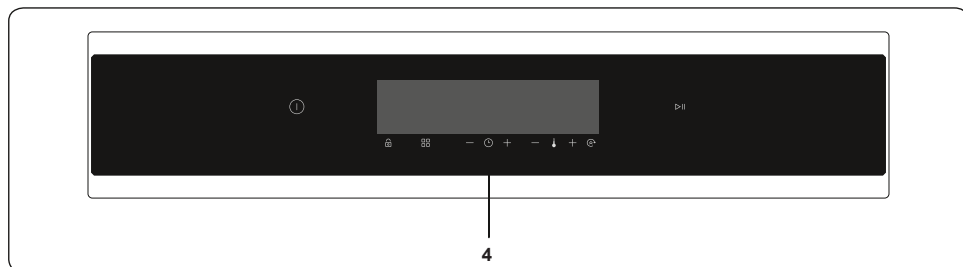
Importante: le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

Elenco delle parti



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

Pannello dei comandi



4. Timer

4. USO DEL PRODOTTO

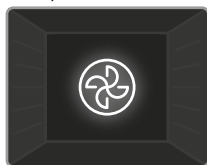
4.1. FUNZIONI FORNO

* Le funzioni del forno potrebbero essere diverse a seconda del modello.



Funzione sbrinamento: Le spie di avviso del forno si accendono, la ventola inizia a funzionare. Per usare la funzione di sbrinamento, prendere

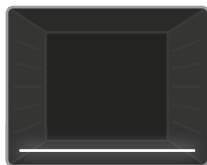
gli alimenti congelati e collocarli nel forno su uno scaffale posto nel terzo alloggiamento partendo dalla parte inferiore. Si raccomanda di collocare un vassoio da forno sotto gli alimenti da sbrinare, per raccogliere l'acqua accumulata a causa del ghiaccio che si scioglie. Questa funzione non cuocerà né preparerà al forno il tuo cibo, serve solo a sbrinarlo.



Funzione turbo: Le spie di avviso del forno e del termostato si accendono, l'elemento di cottura e la ventola iniziano a funzionare. La funzione turbo

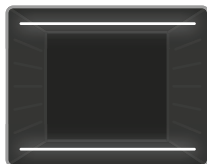
disperde in maniera omogenea il calore nel forno così che tutto il cibo sugli scaffali si cuoce in maniera uniforme. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.

Puoi usare la funzione di cottura al vapore in questa funzione. Per maggiori dettagli, leggi il testo "Uso della funzione a vapore".



Funzione di riscaldamento inferiore: Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, l'elemento riscaldante griglia inizia a funzionare. La funzione

di riscaldamento inferiore è l'ideale per preparare la pizza, perché il calore si alza dal fondo del forno e riscalda gli alimenti. Questa funzione è appropriata per il riscaldamento degli alimenti e non per la cottura.



Funzione di cottura statica: Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, gli elementi riscaldanti inferiore e superiore iniziano a funzionare.

La funzione di cottura statica emette calore, assicurando anche la cottura degli alimenti superiori e inferiori. È l'ideale per cucinare dolci, torte, pasta al forno, lasagne e pizza. Si raccomanda di preriscaldare il forno per 10 minuti e di cuocere usando una sola mensola alla volta con questa funzione.



Funzione ventola: Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la ventola e gli elementi riscaldanti superiore e inferiore iniziano a

funzionare. Questa funzione è ottima per ottenere risultati nella cottura di dolci. La cottura viene effettuata dall'elemento riscaldante inferiore e superiore all'interno del forno e dalla ventola che fornisce la circolazione dell'aria, dando un leggero effetto griglia al cibo. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti. La ventola e la funzione riscaldante inferiore è l'ideale per cuocere alimenti come pizze in poco tempo. Mentre la ventola disperde il calore del forno in modo uniforme, l'elemento riscaldante inferiore assicura la cottura degli alimenti.

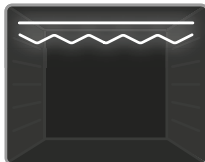
Puoi usare la funzione di cottura al vapore in questa funzione. Per maggiori dettagli, leggi il testo "Uso della funzione a vapore".



Funzione pizza: Le spie di avviso del forno e del termostato si accendono, l'elemento di cottura e la ventola iniziano a funzionare. La ventola e la

funzione riscaldante inferiore è l'ideale per cuocere alimenti come pizze in poco tempo. Mentre la ventola disperde il calore del forno in modo uniforme, l'elemento riscaldante inferiore assicura la cottura degli alimenti.

Puoi usare la funzione di cottura al vapore in questa funzione. Per maggiori dettagli, leggi il testo "Uso della funzione a vapore".

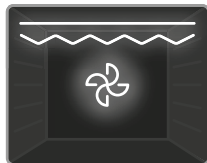


Funzione griglia rapida: Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, gli elementi riscaldanti inferiore e superiore iniziano a funzionare.

La funzione è usata per la grigliatura rapida e per coprire un'area superficiale maggiore, come nella grigliatura di carni. Usare gli

scaffali superiori del forno. Spazzolare delicatamente la griglia con dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio sotto per raccogliere le gocce di olio o grasso. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.

! Avvertenza: Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.



Funzione griglia doppia e ventola: Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la griglia e gli elementi riscaldanti superiore iniziano a funzionare.

La funzione è usata per grigliare rapidamente alimenti spessi e per coprire una superficie maggiore. Sia gli elementi riscaldanti superiori che la griglia vengono alimentati insieme alla ventola per assicurare una cottura uniforme. Usare gli scaffali superiori del forno. Spazzolare delicatamente la griglia con dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio sotto per raccogliere le gocce di olio o grasso. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.

! Avvertenza: Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.



Funzione 3D: Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono e l'elemento riscaldante ad anello, l'elemento

riscaldante superiore e inferiore e la ventola iniziano a funzionare. La funzione 3D disperde il calore in modo uniforme e rapidamente nel forno per cuocere gli alimenti su tutti gli scaffali in modo uniforme. Il tempo di cottura sarà più breve rispetto alle altre funzioni. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.

In aggiunta, questa funzione rende i tuoi alimenti a base di pasta più soffici e morbidi.

Puoi usare la funzione di cottura al vapore in questa funzione. Per maggiori dettagli, leggi il testo "Usò della funzione a vapore".

VapClean:

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

4.2. TABELLA DI COTTURA

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

*Se disponibile cuocere con lo spiedo per pollo arrosto.

4.3. PER LA FUNZIONE VAPORE

Alimenti	Funzione	Temp. (°C)	Numero ripiano	Quantità d'acqua (ml)	Tempo per aggiunta acqua (min.)	Tempo di cottura (circa) (min.)	Quantità (circa) (g)
Pane	Funzione ventola + vapore	180-200	2-3	200	Prima di accendere il forno.	30-50	820
Pasta al forno		200	3	200		30-40	1500
Dolci		180	3	200		30-40	500
Patate		200	3	200		45-60	500
Pollo		200-220	3	200		60-70	2000
Bistecca		180	3	200		100-110	1000



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



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



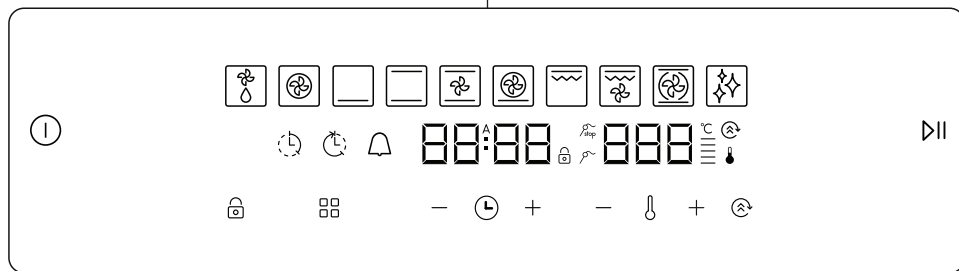
Importante: La cottura al vapore è eseguita solo con le funzioni specificate nel manuale.



Importante: La capacità del serbatoio dell'acqua alla base del forno è di massimo 300 ml. Non aggiungere più di 300 ml.

- L'acqua versata nella riserva dell'acqua alla base del forno crea vapore bollente durante la cottura e ti consente di ottenere migliori risultati di cottura dal tuo cibo.
- Il vapore riduce la perdita di umidità negli alimenti a base di carne, rende l'interno più succoso e l'esterno più croccante e per i dolci, l'esterno è più croccante e voluminoso.

4.4. USO DEL TIMER DI CONTROLLO FULL TOUCH



Descrizione delle funzioni							
	On/Off		Funzione grill rapido	A	Cottura automatica		Arresto sonda carne
	Scongela-mento		Funzione griglia doppia + ventola		Barra temperatura		Sonda carne
	Funzione Turbo		Funzione 3D		Termostato		Tempo di cottura
	Funzione inferiore		Funzione di pulizia	—	Meno		Ora di fine cottura
	Funzione statica	000	Display della temperatura	+	Più		Contaminuti
	Funzione ventola	00:00	Display del timer		Blocco tasti		Boost
	Funzione Pizza		Modalità	▶ 	Play/Pausa		Menu delle funzioni

L'apparecchio viene utilizzato usando i sensori di controllo Touch. Le funzioni sono controllate toccando i campi dei sensori.

Assicurarsi di toccare correttamente il campo di un sensore quando si usano i controlli. Se i tocchi non vengono effettuati con la pressione e la decisione adeguate, i sensori non funzionano correttamente.

La ventola di raffreddamento si attiva automaticamente per mantenere fresca la superficie dell'apparecchio. La ventola continua a funzionare finché non si spegne automaticamente, anche dopo che il forno è stato spento.

Se non viene selezionata o cambiata alcuna funzione, l'unità di controllo si spegne dopo 5 minuti.

Selezione della funzione del forno


Toccare il sensore ON/OFF per 2 secondi per accendere l'unità di controllo. Il forno passa alla modalità "ATTESA". La funzione

di scongelamento come impostazione predefinita è in modalità "ATTESA". Tuttavia se non si preme il pulsante **PLAY/PAUSA**, la funzione non si avvia. In questa modalità, è possibile selezionare le funzioni di cottura desiderate, regolare la temperatura, attivare la funzione "BOOST" e regolare il tempo di cottura, l'ora di fine cottura, il timer contaminuti e l'ora del giorno.

In modalità "ATTESA", è possibile selezionare la funzione di cottura desiderata toccando il sensore . Ogni tocco sul sensore cambia le funzioni del forno, come illustrato di seguito (alcune di queste funzioni di cottura potrebbero non essere presenti in questo modello):

Scongelamento → Turbo → Inferiore → Inferiore e Superiore → Inferiore e Superiore con ventola → Pizza → Grill rapido (con/senza girarrosto) → Doppio grill con ventola (con/senza girarrosto) → 3D → Pulizia vap

I riscaldatori azionati relativi alla funzione selezionata vengono visualizzati.

Quando viene selezionata una funzione di cottura usando il sensore , il valore di temperatura preimpostato compare sul display della temperatura. Questo può essere regolato usando i pulsanti di sensore **PIÙ** e **MENO** sul lato del pulsante della temperatura. La temperatura può essere regolata nell'intervallo da 50°C a 275°C.




Dopo aver selezionato la funzione, la temperatura e il tempo desiderati, toccare il sensore **PLAY/PAUSA** per avviare il funzionamento del forno.



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


Regolazione dell'ora del giorno

Quando il forno da incasso viene installato per la prima volta, l'ora deve essere regolata seguendo le istruzioni seguenti.

Toccare il sensore **ON/OFF** per accendere il forno ed entrare in modalità **"ATTESA"**. In questa modalità toccare il pulsante del sensore **MODALITÀ**  per 5 secondi finché l'ora non è selezionata. Il simbolo dell'ora si illumina sul lato sinistro ed è possibile regolarlo usando i pulsanti del sensore **PIÙ** e **MENO** sul lato del pulsante **MODALITÀ** . Per completare la regolazione dell'ora, toccare ancora una volta il sensore **MODALITÀ**  o non toccare alcun pulsante per 5 secondi.

L'ora dovrà essere impostata di nuovo soltanto se l'apparecchio resta disconnesso dall'alimentazione per lungo tempo.

Regolazione dei contaminuti:


Toccare il sensore **MODALITÀ**  finché non si illumina il simbolo dell'ora sul display dell'orario e non compare **"00:00"**. Regolare il periodo orario desiderato per l'avviso usando i pulsanti dei sensori **PIÙ** e **MENO** quando il simbolo lampeggia. Quando la regolazione è completa, non premere alcun pulsante per alcuni secondi, quindi il timer contaminuti è stato impostato.

Quando il timer arriva a zero, suona un segnale acustico e il simbolo dei contaminuti e le cifre **"00:00"** lampeggeranno sul display dell'orario. Premere un pulsante qualsiasi per arrestare il segnale di avvertenza e il simbolo compare.

Regolazione della durata di cottura:

Il tempo di cottura può essere regolato in



modalità **"ATTESA"** o modalità **"IN FUNZIONE"**. Questa funzione permette di cuocere per una durata preimpostata. Preparare il cibo per la cottura e inserirlo nel forno. Poi selezionare la funzione di cottura e la temperatura desiderate.

Toccare il pulsante del sensore **MODALITÀ**  fino a che sul display del tempo non compare il simbolo della durata. Impostare il periodo di cottura richiesto usando i sensori **PIÙ** e **MENO** quando il timer si trova in questa posizione. Una volta completata la regolazione, aspettare fino a quando il simbolo corrente non compare sullo schermo e il simbolo della durata resta illuminato in modo continuo.

Quando il timer arriva a zero, il forno si spegne, si sente un segnale acustico e il simbolo della durata lampeggia sul display dell'orario. Toccare uno dei sensori sull'unità di controllo per arrestare il segnale.

Regolazione dell'ora di fine cottura

Questa funzione viene usata per cuocere dopo un certo periodo di tempo e per una certa durata. Preparare il cibo per la cottura e inserirlo nel forno. Poi selezionare la funzione di cottura e la temperatura desiderate.

Toccare il pulsante **MODALITÀ**  fino a quando non si vede il simbolo della durata di cottura sul display dell'orario. Impostare il tempo di cottura richiesto usando il sensore **PIÙ** e **MENO**. Dopo aver completato la regolazione della durata di cottura, toccare il pulsante del sensore della **MODALITÀ**  fino a quando il simbolo di fine cottura si visualizza sul display del tempo. L'ora del giorno e il simbolo di fine cottura lampeggiano. Impostare il tempo di fine cottura richiesto usando i sensori **PIÙ** e **MENO**. Una volta completata la regolazione, aspettare fino a quando non viene mostrata l'ora corrente del giorno e il simbolo del tempo di fine cottura resta illuminato.

Il forno calcola il tempo necessario deducendo il tempo di cottura dal tempo di completamento impostato, raggiunto il quale si ferma. Il timer emette un segnale acustico e il simbolo della durata di cottura inizia a lampeggiare. Toccare uno dei pulsanti del timer per arrestare il segnale acustico.



Il tempo di fine cottura non può essere impostato quando le funzioni grill sono attivate. Se il tempo di fine cottura è stato

impostato prima di attivare le funzioni grill, il tempo di fine cottura viene annullato quando vengono selezionate le funzioni grill.

Regolazione dei suoni

Per modificare il segnale acustico, mentre il timer mostra l'ora del giorno, tenere premuto il sensore **TERMOSTATO** (👇) per 5 secondi fino a quando non si sente un segnale acustico. Dopo si sente un diverso segnale acustico ogni volta che vengono premuti i pulsanti **PIU** e **MENO** accanto al termostato. Ci sono cinque diversi tipi di segnale acustico. Se è selezionato "tn0", tutti i suoni verranno spenti eccetto i suoni di allarme ed errore. Selezionare il suono che si preferisce e non premere alcun pulsante. Dopo poco tempo, il "bip" selezionato sarà registrato.

Funzione Boost

Questa funzione viene usata per accorciare il tempo di pre-cottura. Si può pre-riscaldare nelle funzioni Turbo, Ventola, Statica o Pizza. Per il pre-riscaldamento è sufficiente premere il sensore **BOOST** (⊕) dopo aver selezionato la funzione di cottura desiderata.

Usare questa funzione per scaldare il forno alla temperatura desiderata il più rapidamente possibile. Questa modalità non è adatta alla cottura.

Funzione Blocco tasti

Il blocco tasti è usato per evitare modifiche non intenzionali delle impostazioni del forno.

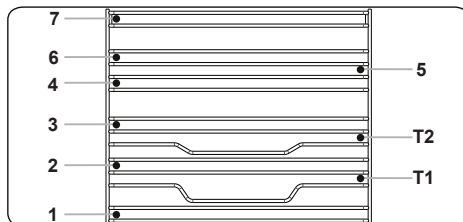
Per attivare questa funzione, toccare il sensore **BLOCCO TASTI** (🔒) per 2 secondi fino a quando il simbolo relativo non compare sul display. Per disattivare la funzione, premere il sensore **BLOCCO TASTI** (🔒) per 2 secondi fino a quando il simbolo relativo non scompare dal display.

Quando il blocco tasti è attivato, possono essere attivati soltanto i sensori **ON/OFF**. Tutti gli altri pulsanti saranno bloccati.

4.5. ACCESSORI

Griglia Easyfix

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



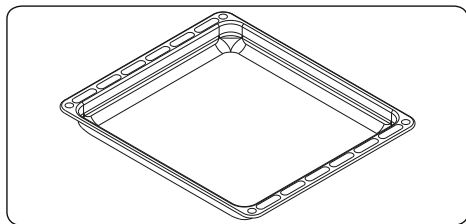
- Inserire l'accessorio nella corretta posizione all'interno del forno.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra la copertura della ventola e gli accessori.
- Fare attenzione a rimuovere stoviglie e/o accessori dal forno. I pasti caldi o gli accessori possono provocare ustioni.
- Gli accessori potrebbero deformarsi per il calore. Una volta che si sono raffreddati, riprenderanno il loro aspetto e le loro prestazioni originali.
- Vassoi e griglie possono essere posizionati in qualsiasi livello da 1 a 7.
- La guida telescopica può essere posizionata nei livelli T1 e T2.
- Il livello 3 è consigliato per la cottura a singolo livello.
- Il livello T2 è consigliato per la cottura a singolo livello con guide telescopiche.
- Il livello 2 e il livello 4 sono consigliati per la cottura su doppio livello.
- La griglia girarrosto deve essere posizionata al livello 3.
- Il livello T2 viene usato per la griglia girarrosto con le guide telescopiche.

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

Teglia fonda

La teglia fonda è la scelta migliore per cucinare stufati.

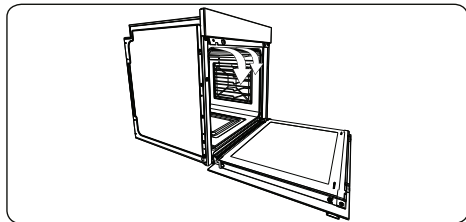
Inserire la teglia in qualsiasi guida e spingerla fino in fondo per assicurarsi che sia posizionata correttamente.



PRIMO NEL MONDO

Sistema di protezione dall'aria calda nei forni integrati

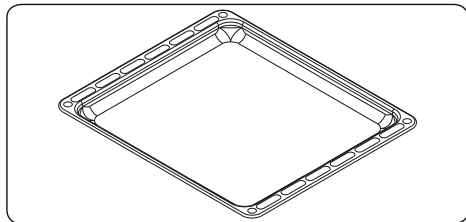
Il sistema brevettato di protezione dall'aria calda impedisce all'aria calda di raggiungere l'utilizzatore creando una cortina d'aria quando viene aperto lo sportello del forno.



Teglia piatta

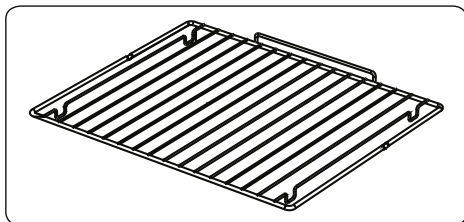
La teglia piatta è l'ideale per la pasticceria.

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



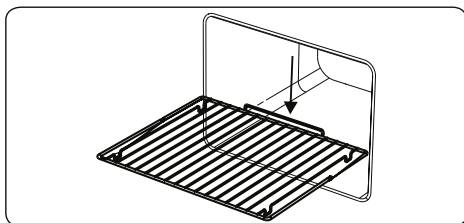
Griglia metallica

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



⚠ AVVERTENZA

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



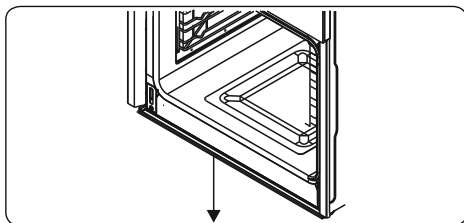
Raccogliatore dell'acqua

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

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

L'acqua gocciolerà verso il raccogliatore.

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




5. PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1. PULIZIA


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

Istruzioni generali

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

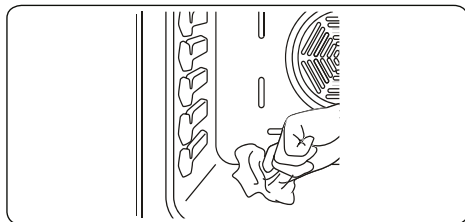
 Non utilizzare detergenti che contengono particelle in quanto possono graffiare il vetro, le parti smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.

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

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

Pulizia dell'interno del forno

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




Pulizia delle parti in vetro


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

accuratamente con un panno asciutto.

Pulizia delle parti in acciaio inossidabile (se disponibili)

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

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

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

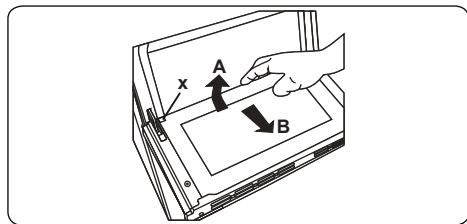
Pulizia di superfici verniciate (se disponibile)

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

Rimozione del vetro interno

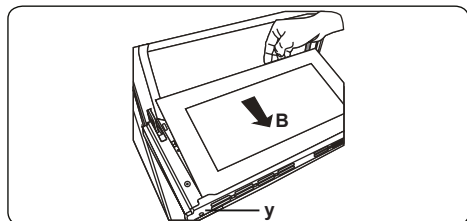
È necessario rimuovere il vetro dello sportello del forno prima di pulirlo come mostrato di seguito.

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

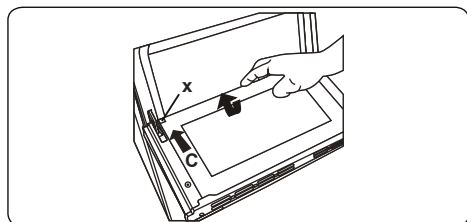



Per inserire il vetro interno:

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



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

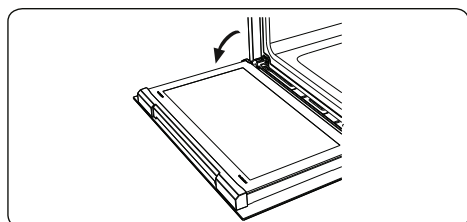


 Se lo sportello del forno è a triplo vetro, il terzo strato di vetro può essere rimosso allo stesso modo del secondo strato di vetro.

Rimozione dello sportello del forno

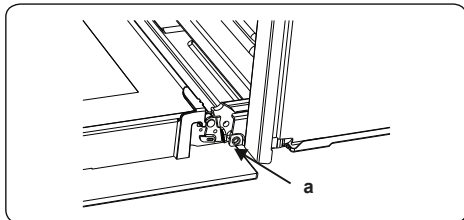
Prima di pulire il vetro dello sportello del forno, è necessario rimuovere lo sportello del forno, come mostrato di seguito.

1. Aprire lo sportello del forno.

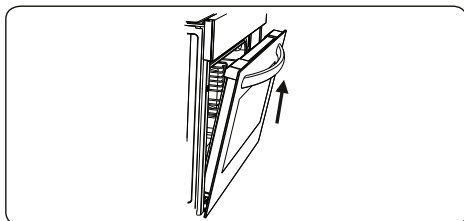


2. Aprire il dispositivo di bloccaggio (a) (con

l'aiuto di un cacciavite) sino alla posizione finale.

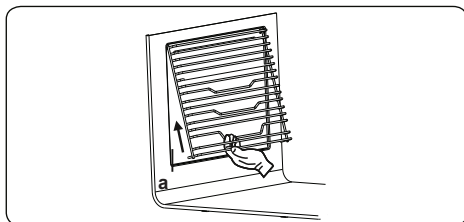


3. Chiudere lo sportello sino alla posizione quasi completamente chiusa e rimuovere lo sportello tirandolo verso di sé.



Rimozione della griglia metallica

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



5.2. MANUTENZIONE

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

Sostituzione della lampada del forno

AVVERTENZA: spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di sostituire la lampadina.

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



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

- Non provare a grattare i residui vischiosi che potrebbero formarsi sulla base del forno. Altrimenti il forno potrebbe danneggiarsi.
- Per dissolvere eventuali residui vischiosi che potrebbero formarsi sul fondo del forno, versare 200-250 ml di aceto bianco con una percentuale di acido non superiore al 6% sul fondo del forno dopo ogni 2 o 3 usi e attendere 30 minuti. Quindi pulire con un panno umido.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

6.1. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



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

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

6.2. TRASPORTO

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

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

52524154

