

LAURUS

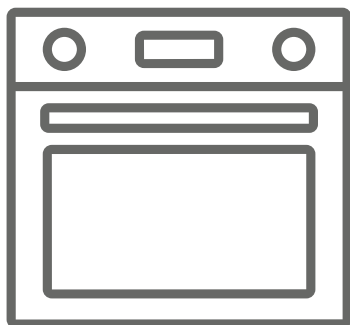
DE Einbau-Backofen / Gebrauchsanweisung

ES Manual de usuario de horno integrado

FI Kalusteuuni / Käyttöopas

DA Indbygningsovn/Brugervejledning

FR Four encastrable/Notice d'utilisation



LEB12PMBK

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 Zum Dampfgaren.....	7
1.3 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	8
1.4 Während des Betriebs	9
1.5 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung	10
2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch.....	14
2.1 Hinweise für den Installateur	14
2.2 Einbauen des Backofens.....	14
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise.....	16
3.PRODUKTMERKMALE.....	17
4.Verwenden des Produkts.....	18
4.1 Ofenfunktionen	18
4.2 Zubereitungstabelle für die Öko-Turbo-Funktion.....	19
4.3 Gartabelle	20
4.4 PIZZA-ZUBEREITUNG	21
4.5 Für die Dampffunktion	22
4.6 Timer mit uneingeschränkter Berührungssteuerung verwenden.....	23
4.7 Zubehör	25
5.REINIGUNG UND WARTUNG	27
5.1 Reinigung	27
5.2 Wartung	29
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT	31
6.1 Fehlerbehebung	31
6.2 Transport	32
7.TECHNISCHE DATEN	32
7.1 Energieblatt	32

1. SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung jegliche verschütteten Flüssigkeiten, Backbleche, Einhängegitter, Ablageroste und jegliches sonstiges Zubehör.
- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.

- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

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

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

werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Lassen Sie Kinder nicht auf die Backofentür klettern oder darauf sitzen, während sie geöffnet ist.
- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

1.2 ZUM DAMPFGAREN

- Das Wasser muss vor der Benutzung des Ofens in die Hohlräume im Boden des Ofens gegossen werden.
- Füllen Sie kein Wasser in den Hohlraum, der sich im Backofenboden befindet, wenn der Backofen heiß ist.
- Wenn die Backofentür geöffnet wird, kann Dampf aus dem Inneren entweichen. Seien Sie beim Öffnen der Backofentür vorsichtig, denn es besteht Verbrennungsgefahr.
- Durch das Dampfgaren kann Feuchtigkeit im Ofen zurückbleiben. Da Feuchtigkeit Korrosion verursachen kann, sollten Sie darauf achten, dass das Innere des Ofens nach dem Garen abtrocknet.

 Verwenden Sie Weichwasser im Backofen zum Dampfgaren. Verwenden Sie keinen brennbaren Alkohol oder Lösungen aus festen Partikeln anstelle von Wasser.

- Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten als Wasser.
- Verwenden Sie kein heißes Wasser.
- Verwenden Sie zum Dampfgaren rostfreies Geschirr.
- Wenn sich am Ende eines jeden Dampfgarvorgangs noch Wasser im Hohlraum des Backofens befindet, sollte dieser gereinigt und das restliche Wasser nicht für den nächsten Garvorgang verwendet

werden.

 Bei Kalk handelt es sich um unlösliche Kalzium- und Magnesiumablagerungen, die bei der Verdunstung von hartem Wasser zurückbleiben. Es hat eine leicht gebrochene weiße Farbe und bildet sich, wenn Wasser erhitzt oder stehen gelassen wird. In Gebieten mit hartem Wasser ist Kalk daher unvermeidlich und normal. Es wird empfohlen, weiches Wasser zu verwenden, um übermäßige Kalkrückstände auf dem Hohlraum, der sich im Boden des Backofens befindet, zu vermeiden.

- Der im Boden des Ofens befindliche Hohlraum muss nach jedem Dampfgaren gereinigt werden. Wenn nach jedem Dampfgaren Wasser auf dem Backofenboden zurückbleibt, wischen Sie das restliche Wasser mit einem trockenen Tuch ab, nachdem der Backofen abgekühlt ist. Andernfalls kann das auf dem Backofenboden verbleibende Wasser zu Kalkablagerungen führen.

1.3 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich

sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.

- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchte aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C zu standzuhalten.
- Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

1.4 WÄHREND DES BETRIEBS

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie in dieser Zeit für eine gründliche Belüftung der Umgebung, in welcher der Herd installiert ist.
- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Kochen öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.
- Der Ofen darf auf keinen Fall mit Aluminiumfolie ausgekleidet werden, da er sich dadurch überhitzen könnte.

- Legen Sie während des Garens keine Gerichte oder Backbleche direkt auf den Ofenboden. Der Boden würde dann so heiß, dass es zu Schäden am Gerät kommen könnte.



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

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netz Hauptschalter aus.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.
- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.

1.5 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie

die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

- Der im Boden des Ofens befindliche Hohlraum muss nach jedem Dampfgaren gereinigt werden. Wenn nach jedem Dampfgaren Wasser auf dem Backofenboden zurückbleibt, wischen Sie das restliche Wasser mit einem trockenen Tuch ab, nachdem der Backofen abgekühlt ist. Andernfalls kann das auf dem Backofenboden verbleibende Wasser zu Kalkablagerungen führen.

 Nach dem Dampfgaren kann es zu Kalkablagerungen im Hohlraum des Backofens kommen, die sich im Boden befinden. Bei Kalk handelt es sich um unlösliche Kalzium- und Magnesiumablagerungen, die bei der Verdunstung von hartem Wasser zurückbleiben. Es hat eine leicht gebrochene weiße Farbe und bildet sich, wenn Wasser erhitzt oder stehen gelassen wird. In Gebieten mit hartem Wasser ist Kalk daher unvermeidlich und normal. Um Kalkrückstände zu vermeiden, empfiehlt es sich, weiches Wasser zu verwenden. Um den Kalk, der sich auf dem Boden des Backofens gebildet hat, aufzulösen, gießen Sie nach jeder zweiten oder dritten Benutzung 200-250 ml weißen Essig mit einem Säureanteil von höchstens 6 % auf den Boden des Backofens und warten Sie 30 Minuten. Reinigen Sie es dann mit einem feuchten, nassen Tuch.

- Versuchen Sie nicht, die Kalkrückstände, die sich auf dem Boden des Backofens bilden können, abzukratzen. Andernfalls wird der Ofenboden beschädigt.

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.

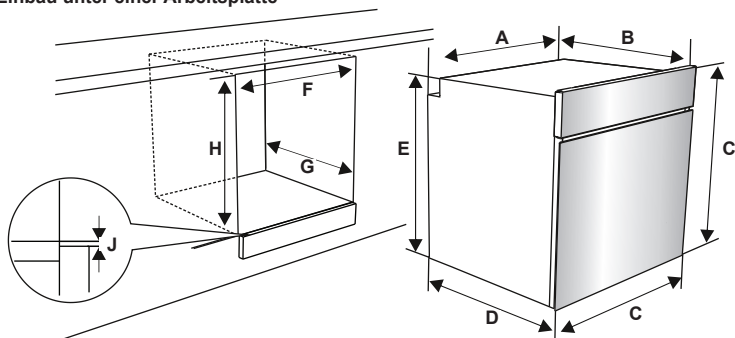
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert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

2.2 EINBAUEN DES BACKOFENS

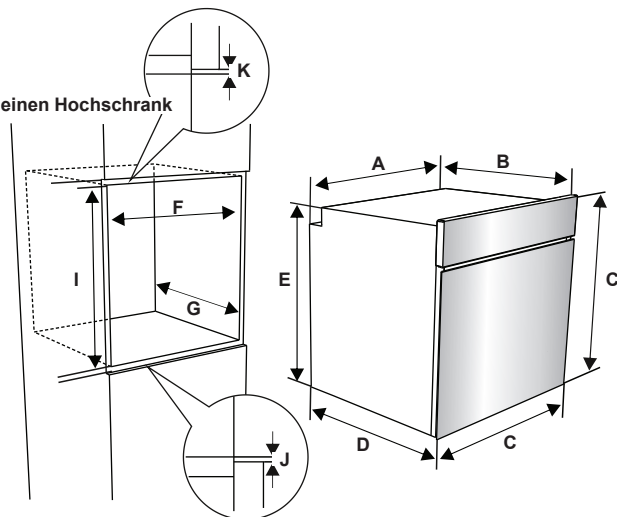
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden. Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

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		

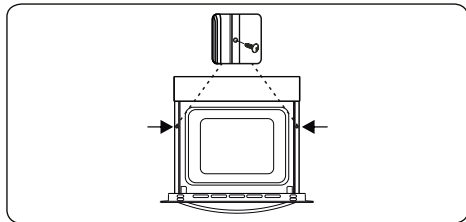
Einbau unter einer Arbeitsplatte



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.



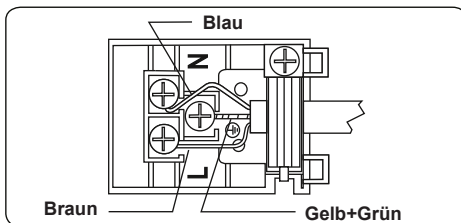
2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

! 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.

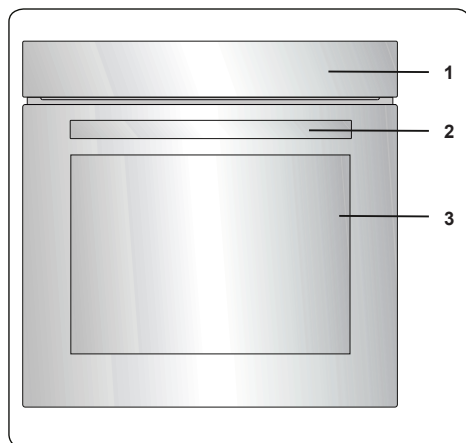


3. PRODUKTMERKMALE



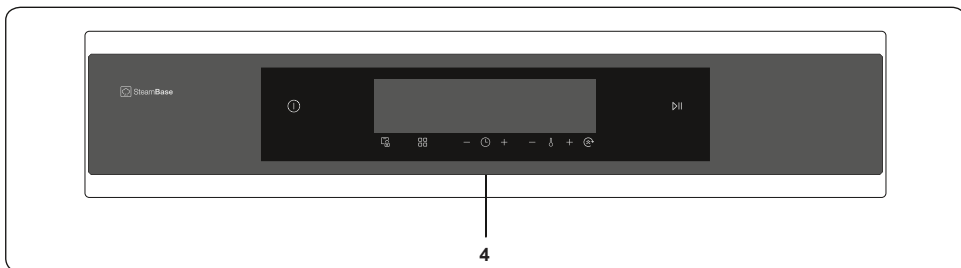
Wichtig: Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



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

Bedienfeld



4. Timer

4. Verwenden des Produkts

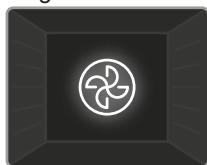
4.1 OFENFUNKTIONEN

* Die Funktionen Ihres Ofens können je nach Produktmodell variieren.



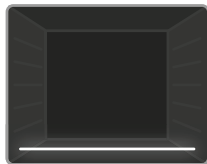
Auftaufunktion: Die Ofen-Warnleuchten werden eingeschaltet, der Lüfter läuft an. Zur Nutzung der Auftaufunktion stellen Sie Ihre gefrorenen

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



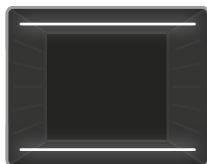
Turbofunktion: Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, Ringheizelement und Lüfter beginnen zu arbeiten. Die

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



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

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



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

statische Garfunktion gibt die Hitze so ab, dass ein gleichmäßiges

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



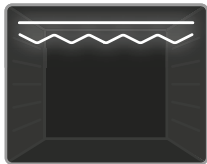
Umluft: Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, oberes und unteres Grillheizelement und Lüfter beginnen zu

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



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

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

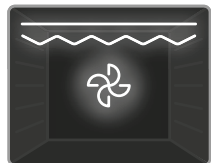


Schnellgrillfunktion: Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, Grill und oberes Heizelement beginnen zu arbeiten. Diese Funktion dient

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

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

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



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

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

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



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

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

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



Pyrolytische Reinigung Funktion: Diese Funktion ermöglicht Ihnen die gründliche Reinigung des Garraums.

! Warnung: Entfernen Sie vor Aktivierung der Pyrolyse-Reinigung übermäßige verschüttete Lebensmittel; stellen Sie sicher, dass der Ofen leer ist.

Lassen Sie zur Vermeidung von Schäden nichts im Garraum.

- Entfernen Sie vor Aktivieren der Pyrolyse-Reinigung Einschübe und Halterungen (falls vorhanden) und versichern Sie sich, dass die Ofentür korrekt geschlossen ist.
- Die Ofentür wird verriegelt, sobald die Pyrolyse-Funktion startet.
- Wenn die Pyrolyse-Reinigung eingeschaltet ist, sollten Sie ein über dem Ofen angebrachtes Kochfeld nicht verwenden. Dies könnte eine Überhitzung verursachen und beide Geräte beschädigen.
- Während der Pyrolyse-Reinigung wird die Ofentür heiß. Halten Sie Kinder fern, bis sie abgekühlt ist.
- Am Ende der Pyrolyse-Reinigung zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit an.

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 ZUBEREITUNGSTABELLE FÜR DIE ÖKO-TURBO-FUNKTION

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

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

Tipps für das Kochen mit Öko-Turbo-Funktion

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

4.3 GARTABELLE

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

*Wenn vorhanden mit Brathähnchen-Spieß garen.

4.4 PIZZA-ZUBEREITUNG

Pizza-Backtisch						
Pizza-Backausrüstung	Art der Pizza	Ofenfunktion;	Temperatur (°C)	Nummer der Ofenschiene	Vorheizen (Minuten)*	Ungefähre Backzeit (Minuten)
Pizzastein	Pizza mit dünner Kruste	Oben+Unten+Lüfter	Max.	1	25 – 35	2,5 – 3
Normales Ofenblech	Pizza mit dünner Kruste					3 – 3,5
Pizzastein	Pizza mit dicker Kruste					2,5 – 3
Normales Ofenblech	Pizza mit dicker Kruste					3 – 3,5
Normales Ofenblech	Gefrorene Pizza		210**	3	12 – 15	10 – 15



Warnhinweise

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

*Das Vorheizen fortsetzen, bis das Thermostatsymbol erlischt (etwa 25–35 Minuten) und ein akustisches Warnsignal ertönt.

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



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

4.5 FÜR DIE DAMPFFUNKTION

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
Gebäckene Pasta		200	3	200		30 - 40	1500
Gepäck		180	3	200		30 - 40	500
Kartoffeln		200	3	150		40 - 50	500
Geflügel		200 - 220	3	300		60 - 70	2000
Steak		180	3	300		50 - 60	1000



Wichtig: Die Temperaturen und Zeiten in der obigen Gartabelle wurden in unseren Labors getestet und diese Werte können je nach Art, Menge und Temperatur des Kochguts und der verwendeten Netzspannung abweichen.



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



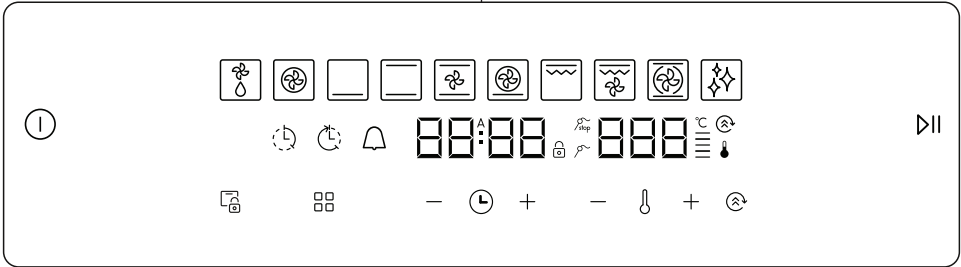
Wichtig: Das Dampfgaren ist nur mit den in der Bedienungsanleitung angegebenen Funktionen möglich.



Wichtig: Das Fassungsvermögen des Hohlraums am Boden des Ofens beträgt maximal 300 ml. Füllen Sie nicht mehr als 300 ml ein.

- Das Wasser, das sich am Boden des Ofens sinkt, 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.

4.6 TIMER MIT UNEINGESCHRÄNKTER
BERÜHRUNGSSTEUERUNG VERWENDEN



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

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

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

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

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

Ofenfunktion auswählen

Um das Steuergerät einzuschalten

drücken Sie die EIN/AUS Sensortaste 2 Sekunden lang. Der Backofen geht in den Modus „**WARTEN**“. Die Abtaufunktion ist standardmäßig im Modus „**WARTEN**“ aktiviert. Allerdings wird die Funktion nicht gestartet, solange der **BETRIEB/PAUSE** Sensor nicht gedrückt wird. In diesem Modus können Sie die gewünschten Kochfunktionen wählen, die Temperatur einstellen, die Funktion „**SCHNELLHEIZEN**“ aktivieren sowie die Kochzeit, Endzeit, Minutenerinnerung und Uhrzeit einstellen.

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

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

Es werden die betriebenen Heizgeräte für die ausgewählte Funktion angezeigt.

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

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



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

Uhrzeit einstellen

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

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

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

Erinnerungstimer einstellen

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

Wenn der Zeitschalter den Nullpunkt erreicht, ertönt ein akustisches Warnsignal

und das Minutensymbol und „00:00“ blinken in der Zeitanzeige. Drücken Sie zum Beenden der akustischen Warnung eine beliebige Taste und das Symbol verschwindet.

Garzeit einstellen

Die Garzeit können Sie sowohl im „**BEREITSCHAFTSMODUS**“ als auch im laufenden „**BETRIEB**“ einstellen.

Diese Funktion ermöglicht das Garen über eine bestimmte Zeitdauer. Bereiten Sie das Gericht vor und stellen Sie es in den Ofen. Wählen Sie dann die gewünschte Kochfunktion und die Temperatur. Drücken Sie die Sensortaste **MODE**() , bis Sie das Symbol für die Garzeit in der Zeitanzeige sehen. Stellen Sie die gewünschte Kochzeit mit Hilfe der **PLUS** und **MINUS** Sensoren ein, während sich der Zeitschalter in dieser Position befindet. Warten Sie nach Abschluss der Einstellung, bis die aktuelle Uhrzeit wieder angezeigt wird und das Symbol für die Garzeit dauerhaft leuchtet. Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen aus, ein Signal ertönt und das Symbol für die Garzeit blinkt in der Zeitanzeige. Berühren Sie zum Beenden des Tons eine Sensortaste am Gerät.

Garzeitende einstellen

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

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

Der Backofen berechnet die Betriebszeit, indem er die Kochzeit von der eingestellten Endzeit abzieht, bei der er den Betrieb

einstellt. Der Zeitschalter gibt ein akustisches Warnsignal aus und das Symbol für die Garzeit blinkt. Zum Abstellen des Tonsignals berühren Sie eine beliebige Timer-Taste.

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

Signaleinstellung

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

Schnellheizen

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

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

Tastensperre

Die Tastensperre wird mit den **PLUS/ MINUS** Tasten um das Symbol **MODE** (🔒) gesteuert.

Die Tastensperre dient dazu, versehentliche Änderungen an Ofeneinstellungen zu verhindern. Um die Tastensperre zu aktivieren, berühren Sie die Sensortasten **PLUS** und **MINUS** 2 Sekunden lang, bis Sie das Symbol Tastensperre auf der Anzeige sehen. Um die Tastensperre zu deaktivieren, berühren Sie die Sensortasten **PLUS** und **MINUS**

2 Sekunden lang, bis das Symbol für die Tastensperre aus dem Display verschwindet.

Während die Tastensperre aktiv ist, kann nur die Einschalttaste verwendet werden, alle anderen Tasten bleiben gesperrt. Wenn der Backofen 6 Stunden lang nicht in Betrieb ist, schaltet er sich automatisch aus.

Türschloss

Die **TÜRVERRIEGELUNG** (🔒) wird aktiviert, wenn die Türverriegelungstaste 3 Sekunden lang gedrückt wird.

Drücken Sie die **TÜRVERRIEGELUNGSTASTE** (🔒) erneut 3 Sekunden lang, um die Tür zu entriegeln.

"**Schloss**" wird 5 Sekunden lang auf der Anzeige eingeblendet, während das pyrolytische Türschloss aktiviert ist. Wenn die Türverriegelung aktiv ist, erscheint auf dem Bildschirm 5 Sekunden lang "**Schloss**", 5 Sekunden lang die Uhrzeit.

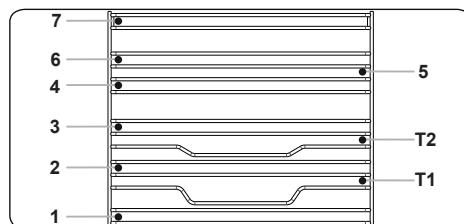
Das Türschloss kann während der Pyrolysefunktion nicht kontrolliert werden.

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

4.7 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.

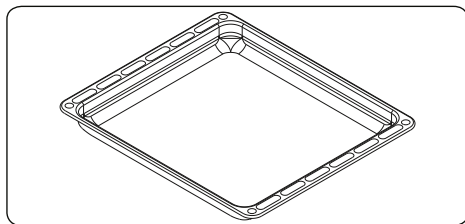
- Fächer und Gittereinsätze können auf jeder Ebene von 1 bis 7 eingesetzt werden.
- Die Teleskopschiene kann auf den Ebenen T1 und T2 eingesetzt werden.
- Ebene 3 wird für das Kochen auf einer Ebene empfohlen.
- Ebene T2 wird für das Kochen auf einer Ebene mit Teleskopschienen empfohlen.
- Ebene 2 und 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.

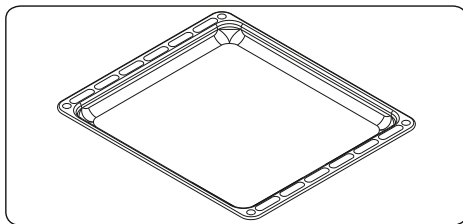
Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



Flaches Backblech

Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

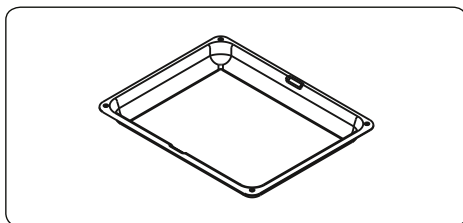
Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



Kleines Backblech

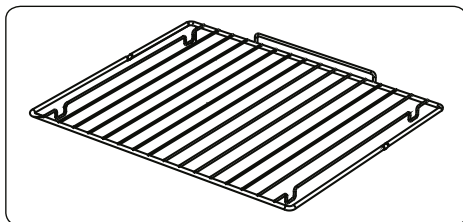
Das kleine Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

Stellen Sie das Backblech auf die Mitte eines Kombirosts.



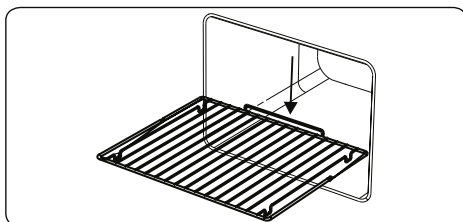
Kombirost

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



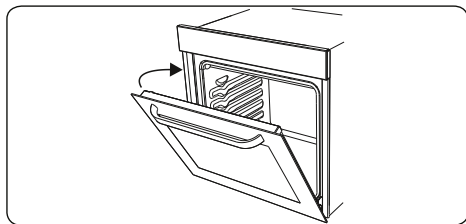
Warnung:

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



Backofentür mit Soft-Close-Funktion

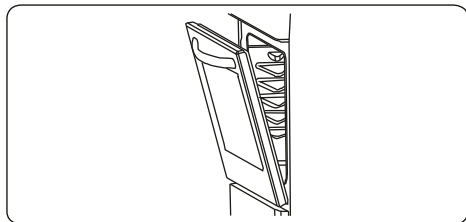
Sorgt dafür, dass die Backofentür selbsttätig und sanft schließt, wenn sie kurz vor der geschlossenen Stellung losgelassen wird.



Wasserablauf

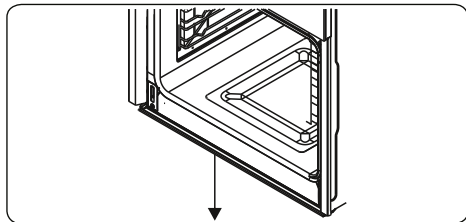
In einigen Garsituationen kondensiert Wasser an der Innenscheibe der Backofentür. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes.

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.

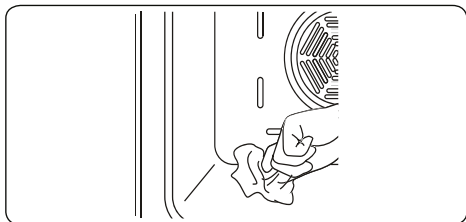
 Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emailierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

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



Reinigen der Glasteile

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

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

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



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



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

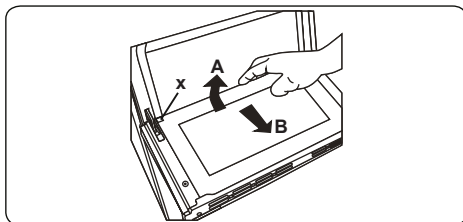
Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden).

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

Ausbauen der Innenscheibe

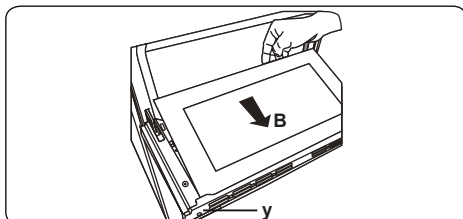
Sie müssen die Innenscheibe des Backofens vor der Reinigung wie unten dargestellt herausnehmen.

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

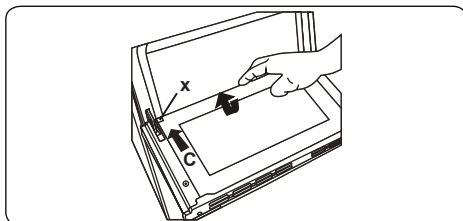


Wiedereinsetzen der Innenscheibe:

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



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

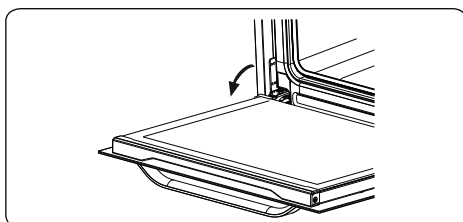


Wenn die Backofentür mit drei Scheiben ausgestattet ist, kann die dritte Scheibe auf dieselbe Weise ausgebaut werden, wie die zweite Scheibe.

Ausbauen der Backofentür

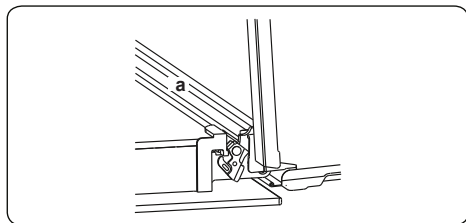
Sie müssen vor dem Reinigen der Innenscheibe des Backofens die Backofentür wie unten dargestellt herausnehmen.

1. Die Backofentür öffnen.

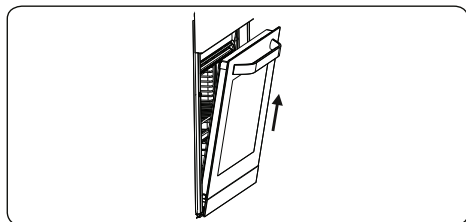


2. Den Sicherheitsbügel **a** mit einem

Schraubendreher bis zum Anschlag öffnen.

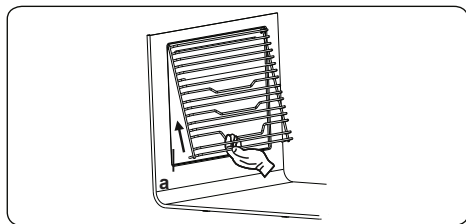


3. Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



Ausbauen des Seitengitters

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



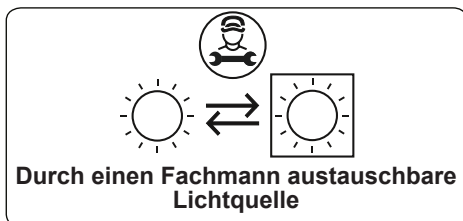
5.2 WARTUNG

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

Auswechseln der Backofenlampe

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

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



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

Reinigung und Wartung nach dem Dampfgaren

- Der im Boden des Ofens befindliche Hohlraum muss nach jedem Dampfgaren gereinigt werden. Wenn nach jedem Dampfgaren Wasser auf dem Backofenboden zurückbleibt, wischen Sie das restliche Wasser mit einem trockenen Tuch ab, nachdem der Backofen abgekühlt ist. Andernfalls kann das auf dem Backofenboden verbleibende Wasser zu Kalkablagerungen führen.

! ! Nach dem Dampfgaren kann es zu Kalkablagerungen im Hohlraum des

Backofens kommen, die sich im Boden befinden. Bei Kalk handelt es sich um unlösliche Kalzium- und Magnesiumablagerungen, die bei der Verdunstung von hartem Wasser zurückbleiben. Es hat eine leicht gebrochene weiße Farbe und bildet sich, wenn Wasser erhitzt oder stehen gelassen wird. In Gebieten mit hartem Wasser ist Kalk daher unvermeidlich und normal. Um Kalkrückstände zu vermeiden, empfiehlt es sich, weiches Wasser zu verwenden. Um den Kalk, der sich auf dem Boden des Backofens gebildet hat, aufzulösen, gießen Sie nach jeder zweiten oder dritten Benutzung 200-250 ml weißen Essig mit einem Säureanteil von höchstens 6 % auf den Boden des Backofens und warten Sie 30 Minuten. Reinigen Sie es dann mit einem feuchten, nassen Tuch.

- Versuchen Sie nicht, die Kalkrückstände, die sich auf dem Boden des Backofens bilden können, abzukratzen. Andernfalls wird der Ofenboden beschädigt.

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		LEB12PMBK
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	36,5
Energieeffizienzindex – konventionell		105,7
Energieeffizienzindex – Umluft		94,3
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,93
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0,83
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	78
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		
Energiespartipps		
Ofen		
- Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit.		
- Halten Sie Vorheizzeiten kurz.		
- Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig.		
- Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten.		
- Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.		

Gracias por elegir este producto.

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

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

ÍNDICE

1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	3
1.1. Advertencias generales de seguridad	3
1.2. Para cocinar al vapor.....	5
1.3. Advertencias para la instalación	6
1.4. Durante el uso	7
1.5. Durante la limpieza y el mantenimiento.....	9
2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO	12
2.1. Instrucciones para el instalador.....	12
2.2. Instalación del horno	12
2.3. Conexión eléctrica y seguridad	14
3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	15
4.USO DEL PRODUCTO	16
4.1. Funciones del horno	16
4.2. Tabla de cocción de función Eco Turbo.....	18
4.3. Mesa de cocción.....	18
4.4. PREPARACIÓN DE PIZZA.....	19
4.5. Para la función de vapor.....	20
4.6. Uso del temporizador de control táctil completo.....	21
4.7. Accesorios	23
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	25
5.1. Limpieza	25
5.2. Mantenimiento.....	27
6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE.....	28
6.1. Solución de problemas	28
6.2. Transporte	28

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

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

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

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

- Antes de realizar cualquier operación de limpieza pirolítica, quite los restos de alimentos en su mayor parte, los estantes del horno, los soportes de los estantes, las parrillas y todos los accesorios.
- El aparato se ha fabricado de acuerdo con las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben llevarlos a cabo técnicos de servicio autorizados. Es peligroso que un técnico no autorizado lleve a cabo los trabajos de instalación y reparación del aparato. No altere ni modifique en modo alguno las especificaciones del aparato. El uso de protectores de encimera no adecuados puede dar lugar a accidentes.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la distribución local (naturaleza

y presión del gas o frecuencia y voltaje de electricidad) y las especificaciones del aparato sean compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etiqueta.

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

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

1.2. PARA COCINAR AL VAPOR

- El agua debe verterse en la cavidad situada en la base del horno antes de ponerlo en funcionamiento.
- No añada agua a la cavidad situada en la base del horno cuando el horno esté caliente.
- Al abrir la puerta del horno, puede salir vapor del interior. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno,

ya que puede crear riesgo de quemaduras.

- Como resultado de la cocción al vapor, puede quedar humedad en el horno. Dado que la humedad puede provocar corrosión, asegúrese de que el interior del horno se seque después de cocinar.

! Utilice agua blanda en el horno para cocinar al vapor. No utilice alcohol inflamable ni soluciones de partículas sólidas en lugar de agua.

- No utilice ningún otro líquido que no sea agua.
- No utilice agua caliente.
- Utilice vajilla inoxidable para cocinar al vapor.
- Al final de cada cocción al vapor, si queda algo de agua en la cavidad que se encuentra en la base del horno, debe limpiarse y esta agua restante no debe utilizarse en la siguiente cocción.

! La cal son los depósitos insolubles de calcio y magnesio que quedan al evaporarse el agua dura. De color ligeramente blanquecino, se forma cuando el agua se calienta o se deja reposar. Por lo tanto, en zonas de agua dura, la cal es inevitable y normal. Se recomienda utilizar agua blanda para evitar el exceso de residuos de cal en la cavidad que se encuentra en la base del horno.

- La cavidad situada en la base del horno debe limpiarse después de cada cocción a vapor. Si queda agua en el fondo del horno después de cada cocción asistida por vapor, limpie los restos de agua con un paño seco después de que el horno se haya enfriado. De lo contrario, el agua que queda en el suelo del horno puede provocar la formación de cal.

1.3. ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

- No utilice el aparato antes de que se haya instalado por completo.

- El aparato debe instalarlo un técnico autorizado. El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda producirse por una colocación o instalación defectuosa realizada por una persona no autorizada.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no haya resultado dañado durante el transporte. Si detecta algún tipo de defecto, no use el aparato y póngase en contacto inmediatamente con un agente de servicio cualificado. Los materiales empleados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de estireno, etc.) pueden resultar dañinos para los niños y se deben recoger y retirar inmediatamente.
- Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo o una humedad excesiva.
- El material que rodea el aparato debe ser capaz de soportar al menos una temperatura de 100 °C.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

1.4. DURANTE EL USO

- Al usar el horno por primera vez, podría observar un ligero olor. Este olor es totalmente normal y se debe a los materiales de aislamiento de los elementos calentadores. Le recomendamos que antes de usar el horno por primera vez, lo vacíe y lo haga trabajar a la temperatura máxima durante 45 minutos. Asegúrese de que el entorno en el que se haya instalado el producto esté bien ventilado.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno cuando esté cocinando o tras haber terminado de cocinar. El valor caliente del horno puede producir quemaduras.
- No coloque materiales inflamables o combustibles

dentro ni cerca del aparato cuando este esté funcionando.

- Use siempre guantes para horno para retirar la comida del horno y para volver a introducir alimentos en él.
- En ningún caso se debe cubrir el horno con papel de aluminio, ya que existe la posibilidad de que se produzca un sobrecalentamiento.
- No coloque platos o bandejas de horno directamente sobre la base del horno mientras se esté cocinando. La base se calienta mucho y se puede dañar el aparato.



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

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

1.5. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.
- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.
- La cavidad situada en la base del horno debe limpiarse después de cada cocción a vapor. Si queda agua en el fondo del horno después de cada cocción asistida por vapor, limpie los restos de agua con un paño seco después de que el horno se haya enfriado. De lo contrario, el agua que queda en el suelo del horno puede provocar la formación de cal.

 Se puede observar una cal en la cavidad que se encuentra en la base del horno después de la cocción al vapor. La cal son los depósitos insolubles de calcio y magnesio que quedan al evaporarse el agua dura. De color ligeramente blanquecino, se forma cuando el agua se calienta o se deja reposar. Por lo tanto, en zonas de agua dura, la cal es inevitable y normal. Para evitar los residuos de cal, se recomienda utilizar agua blanda. Para disolver la cal que pueda formarse en el suelo del horno, vierta 200-250 ml de vinagre blanco con una proporción de ácido no superior al 6% en el suelo del horno después de cada 2 ó 3 usos y espere 30 minutos. A continuación, límpialo con un paño húmedo.

- No intente rascar los restos de cal que puedan formarse en el suelo del horno. De lo contrario, se dañará el suelo del horno.

Declaración de conformidad de la CE

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

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

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

Cómo desechar la antigua máquina



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

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

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

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

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

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

2.1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Instrucciones generales

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

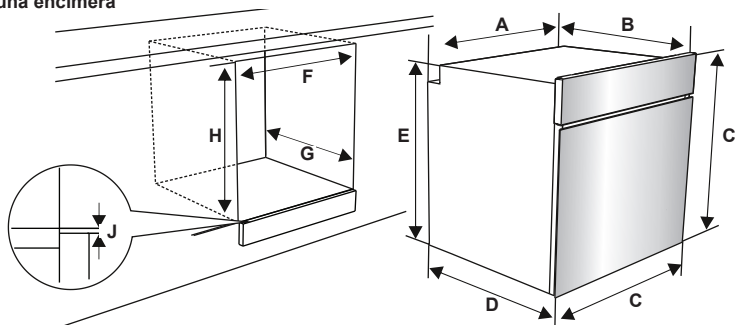
directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.

2.2. INSTALACIÓN DEL HORNO

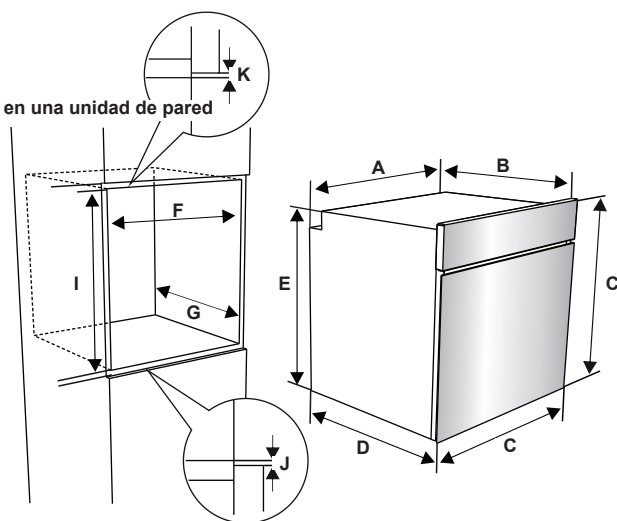
Los aparatos se suministran con kits de instalación y se pueden instalar en una encimera de dimensiones adecuadas. Las dimensiones para la encimera y el horno se proporcionan debajo.

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

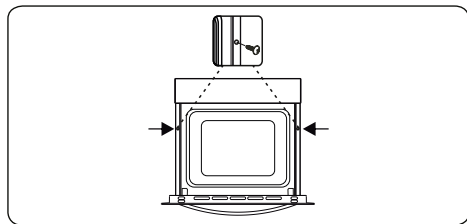
**Instalación bajo
una encimera**



Instalación en una unidad de pared



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



2.3. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

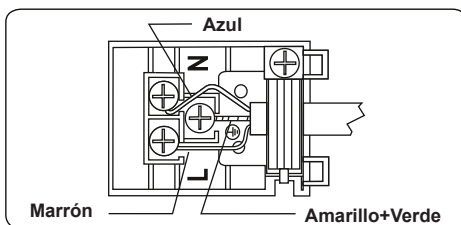
! ADVERTENCIA: La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla una persona de servicio autorizado o un electricista cualificado conforme a las instrucciones proporcionadas en esta guía y las normativas locales vigentes.

! ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

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

es distinto, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o un electricista cualificado.

- El cable de alimentación (H05VV-F) debe ser lo suficientemente largo como para conectarlo al aparato aunque este se encuentre en la parte delantera del armario.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.

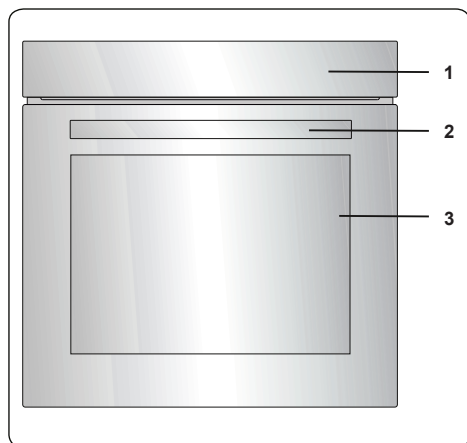


3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



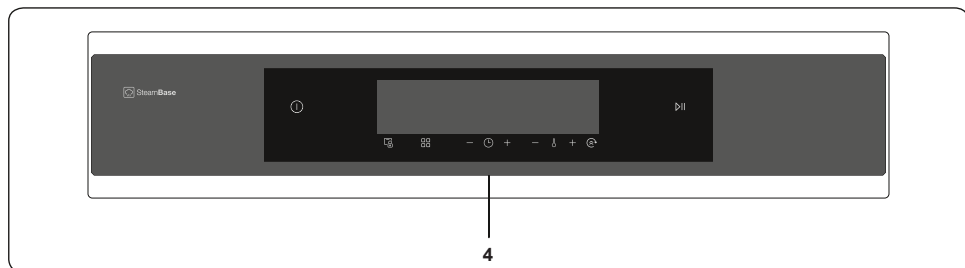
Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes



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

Panel de mando



- 4. Temporizador

4. USO DEL PRODUCTO

4.1. FUNCIONES DEL HORNO

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



Función de descongelamiento:

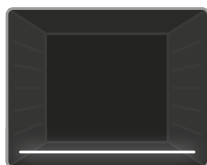
Las luces de advertencia del horno se encenderán y el ventilador se pondrá en marcha. Si quiere

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



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

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



Función de calentamiento inferior:

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

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



Función de cocción estática:

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

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



Función de ventilador:

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

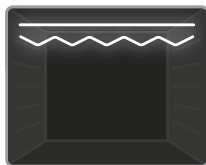
calentamiento superior e inferior y el ventilador entrarán en funcionamiento. Esta función es buena para hornear repostería. El cocinado se lleva a cabo a través de los elementos de calentamiento inferiores y superiores dentro del horno y a través del ventilador que permite la circulación del aire, lo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



Función de pizza:

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

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

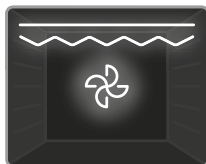


Función de parrilla rápida: El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán y los elementos de calentamiento a la

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



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



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

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



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



Función Eco Turbo:

Para ahorrar energía puede utilizar esta función en lugar de cocinar utilizando la función turbo. Sin embargo, el tiempo de cocción será mayor.

Examine la tabla de cocción para obtener los mejores resultados de cocción que se pueden realizar con esta función.



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



Función de limpieza pirolítica:

Esta función permite limpiar a fondo el interior del horno.



Aviso: Antes de activar la función de limpieza pirolítica, elimine cualquier derrame excesivo y asegúrese de que el horno esté vacío. No deje nada dentro de la cavidad del horno para evitar daños.

- Antes de activar la función de limpieza pirolítica, retire los estantes de alambre del horno y los soportes de los estantes (si los hay) y asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada.
- La puerta del horno se bloqueará cuando se inicie la función pirolítica.
- Cuando función de limpieza pirolítica está encendida, se aconseja no utilizar ninguno de los hornillos si están situados encima del horno. Esto podría provocar un sobrecalentamiento y dañar ambos electrodomésticos.
- Durante el ciclo de limpieza pirolítica, la puerta del horno se calienta. Los niños deben mantenerse alejados hasta que se haya enfriado.
- Al final del proceso de limpieza pirolítica, la pantalla muestra la hora del día.



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. TABLA DE COCCIÓN DE FUNCIÓN ECO TURBO

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

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

Consejos para cocinar con la función Eco Turbo

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

4.3. MESA DE COCCIÓN

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

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

4.4. PREPARACIÓN DE PIZZA

Mesa para preparar pizza						
Equipos para preparar pizza	Tipo de pizza	Funciones del horno	Temperatura (°C)	Número de bandeja	Precalentamiento (minutos)*	Tiempo de preparación aproximadamente (en minutos)
Piedra de pizza	Pizza de masa fina	Arriba+Abajo +Ventilador	Máx	1	25-35	2,5-3
Bandeja de horno estándar	Pizza de masa fina					3-3,5
Piedra de pizza	Pizza de masa gruesa					2,5-3
Bandeja de horno estándar	Pizza de masa gruesa					3-3,5
Bandeja de horno estándar	Pizza congelada		210**	3	12-15	10-15



Advertencias

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

*Continúe precalentando hasta que el símbolo del termostato se apague (aproximadamente 25-35 minutos) y oiga un aviso acústico.

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



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

4.5. 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 homeada		200	3	200		30-40	1500
Repostería		180	3	200		30-40	500
Patatas		200	3	150		40-50	500
Pollo		200-220	3	300		60-70	2000
Filete		180	3	300		50-60	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 agua al depósito de agua cuando el horno esté caliente.



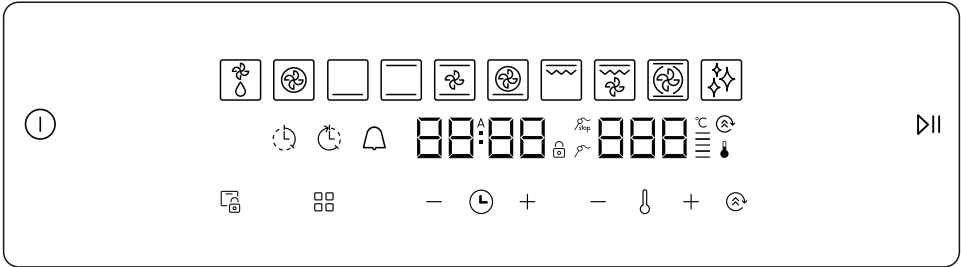
Importante: La cocción al vapor solo se realiza en las funciones especificadas en el manual.



Importante: La capacidad de la cavidad 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.

4.6. USO DEL TEMPORIZADOR DE CONTROL TÁCTIL COMPLETO



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

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

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

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

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

Selección de la función del horno

Pulse el sensor ENCENDIDO/APAGADO durante 2 segundos para encender la

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

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

Descongelar → Turbo → Fondo→Fondo y

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

Se mostrarán los calentadores en funcionamiento en relación la función seleccionada.

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

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



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

Ajustar la hora del día

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

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

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

Ajustar el temporizador

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

Cuando el temporizador llegue a cero, se escuchará una señal acústica, y el símbolo

del temporizador y «**00:00**» parpadearán en el indicador de tiempo. Pulse cualquier botón para detener la señal acústica y el símbolo desaparecerá.

Ajustar el tiempo de cocción

El tiempo de cocción se puede ajustar durante el modo de «**ESPERA**» o durante el modo de «**FUNCIONAMIENTO**».

Esta función le ayuda a cocinar durante un periodo de tiempo fijo. Prepare la comida para cocinar y póngala en el horno. A continuación, seleccione la función de cocción deseada y la temperatura. Pulse el botón del sensor **MODO**() hasta que vea el símbolo del tiempo de cocción en el indicador de tiempo. Ajuste el período de cocción deseado mediante los sensores **MÁS** y **MENOS** con el temporizador en esta posición. Cuando haya finalizado el ajuste, espere hasta que aparezca la hora actual del día y hasta que el símbolo del tiempo de cocción permanezca iluminado. Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará, se escuchará una señal acústica y el símbolo del tiempo de cocción parpadeará en el indicador de tiempo. Pulse cualquier sensor de la unidad de control para detener la señal acústica.

Ajustar el tiempo de acabado de la cocción

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

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

El horno calculará el tiempo de funcionamiento deduciendo el periodo de cocción a partir de la hora de finalización

establecida, en la que dejará de funcionar. El temporizador emitirá una señal acústica y el símbolo de tiempo de cocción parpadeará. Pulsando cualquier botón del temporizador, la señal acústica se detendrá.



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

Ajuste de sonido

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

Función Boost

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

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

Función de bloqueo de teclas

El bloqueo de teclas se controla mediante los botones **MÁS/MENOS** situados alrededor del símbolo **MODO** (⌚).

El bloqueo de teclas se utiliza para evitar cambios involuntarios en los ajustes del horno. Para activar el bloqueo de teclas, toque los botones sensores **MÁS** y **MENOS** durante 2 segundos hasta que vea el símbolo de bloqueo de teclas en la pantalla. Para desactivar el bloqueo de teclas, toque los botones sensores **MÁS** y **MENOS** durante 2 segundos hasta que el símbolo

de bloqueo de teclas desaparezca de la pantalla.

Mientras el bloqueo de teclas esté activo, sólo se podrá utilizar el botón de encendido, el resto de botones permanecerán bloqueados. Si no hay actividad en el horno durante 6 horas mientras está funcionando, el horno se apagará automáticamente.

Bloqueo de la puerta

Cuando se pulsa el botón **BLOQUEO DE PUERTA** (🔒) durante 3 segundos, se activa el bloqueo de la puerta.

Pulse de nuevo el botón **BLOQUEO DE PUERTA** (🔒) durante 3 segundos para desbloquear la puerta.

Aparece «Bloqueo» en la pantalla durante 5 segundos mientras se activa el bloqueo de la puerta para la función pirólítica.

Si el bloqueo de la puerta está activo, aparece «Bloqueo» en la pantalla durante 5 segundos, la hora del día durante 5 segundos.

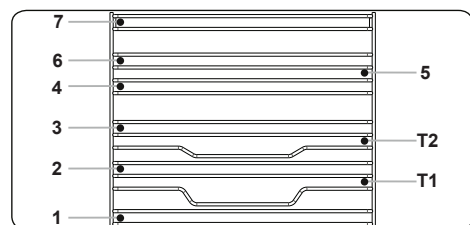
El bloqueo de la puerta no se puede controlar mientras está en la función pirólítica.

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

4.7. 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.

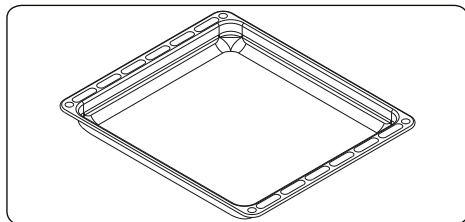
- Tenga cuidado al sacar los utensilios de cocina o los accesorios del horno. Los alimentos calientes o accesorios pueden causar quemaduras.
- Los accesorios pueden deformarse con el calor. Tras enfriarse, recuperarán su apariencia y función originales.
- Las bandejas y las rejillas se pueden colocar 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.

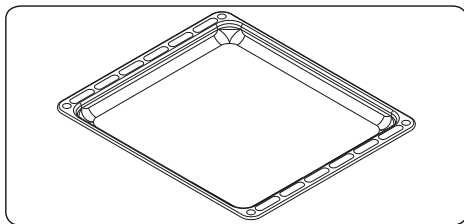
Coloque la bandeja en cualquiera de los estantes y empújela hasta el fondo para asegurarse de que quede bien colocada.



La bandeja llana

La bandeja llana es ideal para hornear pastelitos.

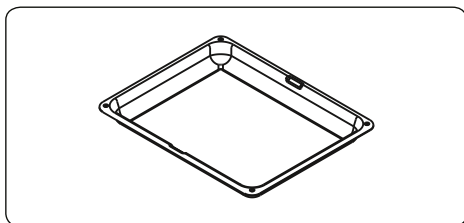
Coloque la bandeja en cualquiera de los estantes y empújela hasta el fondo para asegurarse de que quede bien colocada.



La bandeja pequeña

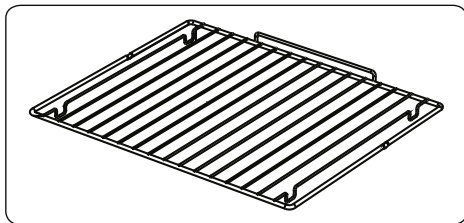
La bandeja pequeña es ideal para hornear pastelitos.

Coloque la bandeja en el centro de una rejilla.



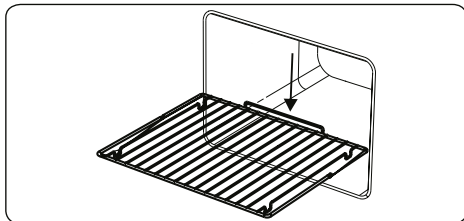
Parrilla

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



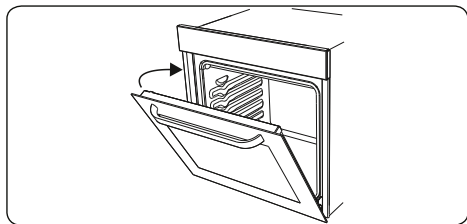
ADVERTENCIA

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



Puerta del horno de cierre lento

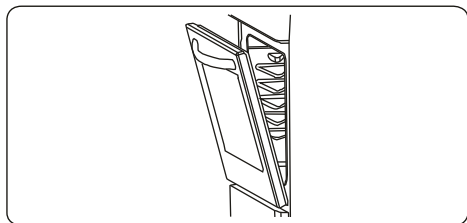
La puerta del horno se cierra lentamente por sí sola cuando se suelta justo antes de la posición de cierre.



Colector de agua

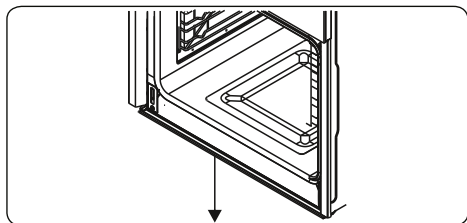
A veces al cocinar, se produce condensación en el cristal interior de la puerta del horno. Esto no significa que el producto esté averiado.

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.

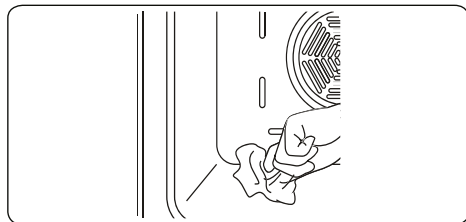
! No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

- 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.

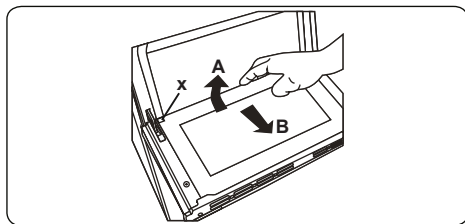
Limpieza de superficies pintadas (si existen)

- 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

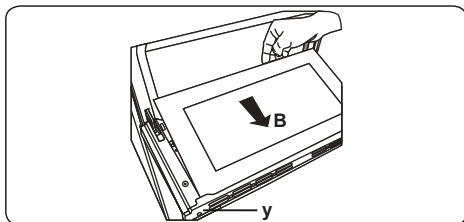
Debe retirar el cristal de la puerta del horno antes de limpiarlo, tal como se muestra debajo.

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

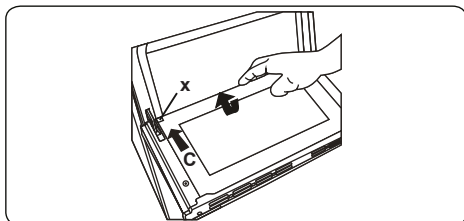


Para cambiar el cristal interior:

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



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

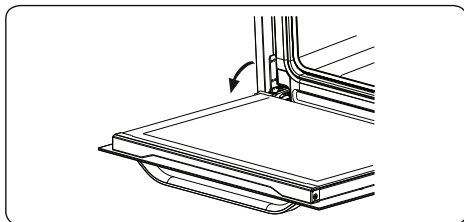


- Si la puerta del cristal es una puerta de horno de triple cristal, la tercera capa de cristal se puede quitar de la misma manera que la segunda capa.

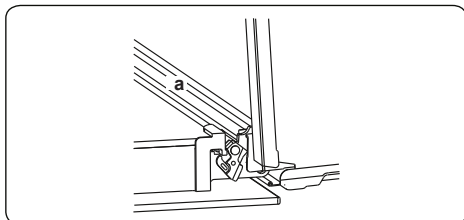
Extracción de la puerta del horno

Antes de limpiar el cristal de la puerta del horno, debe quitar la puerta del horno, tal como se muestra debajo.

- Abra la puerta del horno.

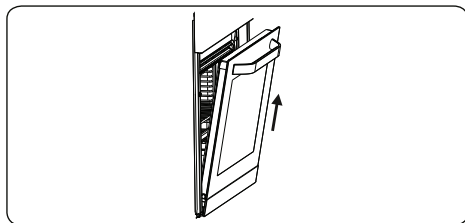


- Abra la abrazadera de zapata (**a**) (con la ayuda de un destornillador) hasta la posición final.



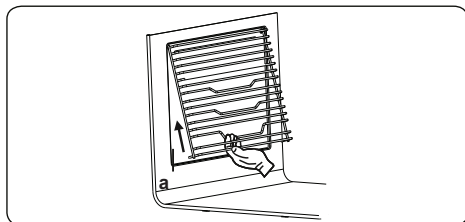
- Cierre la puerta hasta que esté prácticamente en la posición de cierre total.

y quite la puerta tirando de ella hacia usted.



Extracción de la parrilla

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



5.2. MANTENIMIENTO

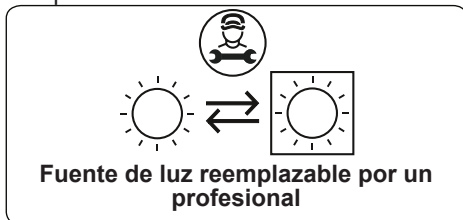
ADVERTENCIA: El mantenimiento de este aparato solo debe llevarlo a cabo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.

Cambio de la lámpara del horno

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

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

aplicaciones.



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

Limpieza y mantenimiento tras la cocción al vapor

- La cavidad situada en la base del horno debe limpiarse después de cada cocción a vapor. Si queda agua en el fondo del horno después de cada cocción asistida por vapor, limpie los restos de agua con un paño seco después de que el horno se haya enfriado. De lo contrario, el agua que queda en el suelo del horno puede provocar la formación de cal.
- ⚠ Se puede observar una cal en la cavidad que se encuentra en la base del horno después de la cocción al vapor. La cal son los depósitos insolubles de calcio y magnesio que quedan al evaporarse el agua dura. De color ligeramente blanquecino, se forma cuando el agua se calienta o se deja reposar. Por lo tanto, en zonas de agua dura, la cal es inevitable y normal. Para evitar los residuos de cal, se recomienda utilizar agua blanda. Para disolver la cal que pueda formarse en el suelo del horno, vierta 200-250 ml de vinagre blanco con una proporción de ácido no superior al 6% en el suelo del horno después de cada 2 ó 3 usos y espere 30 minutos. A continuación, límpialo con un paño húmedo.
- No intente rascar los restos de cal que puedan formarse en el suelo del horno. De lo contrario, se dañará el suelo del horno.

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.

Kiitos, että valitsit tämän tuotteen.

Tämä käyttöopas sisältää tärkeitä turvallisuustietoja sekä laitteen käyttö- ja huolto-ohjeet. Lue tämä opas huolellisesti ennen laitteen käyttöä, ja säilytä se myöhempää käyttöä varten.

Kuva	Tyyppi	Merkitys
	VAROITUS	Vakavan vamman tai kuoleman vaara
	SÄHKÖISKUN VAARA	Korkean jännitteen vaara
	TULIPALO	Varoitus: tulipalon vaara / herkästi syttyviä materiaaleja
	HUOMIO	Henkilö- tai omaisuusvahinkojen vaara
	TÄRKEÄÄ / HUOMAUTUS	Laitteen oikea käyttö

SISÄLTÖ

1.TURVALLISUUSOHJEET.....	3
1.1 Yleiset turvallisuusohjeet.....	3
1.2 Höyrykeittoa varten.....	5
1.3 Asennusta koskevat turvallisuusohjeet.....	6
1.4 Käytön aikana	7
1.5 Puhdistuksen ja huollon aikana	8
2.ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU	11
2.1 Ohjeet asentajalle.....	11
2.2 Unin asentaminen.....	11
2.3 Sähkökytkentä ja turvallisuus	13
3.TUOTTEEN OMINAISUUDET.....	14
4.TUOTTEEN KÄYTTÖ.....	15
4.1 Unin toiminnot.....	15
4.2 Eco Turbo -toiminto Keittotaulukko	16
4.3 Kypsennystaulukko.....	17
4.4 PIZZAN KEITTO.....	18
4.5 Höyrytoiminto.....	19
4.6 Kosketusajastimen käyttö.....	20
4.7 Lisävarusteet	22
5.PUHDISTUS JA HUOLTO	24
5.1 Puhdistus.....	24
5.2 Huolto	26
6.VIANMÄÄRITYS JA KULJETUS	27
6.1 Vianmääritys.....	27
6.2 Kuljettaminen.....	27

1. TURVALLISUUSOHJEET

- Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä ne siten, että ne löytyvät tarvittaessa helposti.
- Tämä opas kattaa useita laitemalleja, eikä hankkimassasi laitteessasi ole välttämättä kaikkia siinä kuvattuja ominaisuuksia. Tämän vuoksi on tärkeää, että opasta luettaessa kiinnitetään erityishuomiota oppaan kuviin ja taulukoihin.

1.1 YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

- 8-vuotiaat ja tätä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja tiedot, voivat käyttää tätä laitetta, jos heitä valvotaan tai he ovat saaneet opastusta laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

 **VAROITUS:** Tämä laite ja sen käyttäjän kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Älä kosketa keittolevyjä tai -alueita. Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen läheisyydestä, ellei heitä valvota jatkuvasti.

  **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä laitteen päällä.

  **VAROITUS:** Jos keittotason pinnassa on halkeama, sammuta laite välittömästi sähköiskun välttämiseksi.

- Älä käytä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Laite kuumenee käytön aikana. Huolehdi, ettet

vahingossa koske uunin sisäosiin uunin ollessa kuuma.

- Laitteen kahvat voivat kuumentua hieman käytön aloittamisen jälkeen.
- Älä käytä uunin sisäpintojen puhdistamiseen karkeita ja/tai hankaavia puhdistusaineita tai -välineitä. Ne voivat naarmuttaa pintoja, mistä voi seurata lasioven hajoaminen ja/tai pintojen vahingoittuminen.
- Älä puhdista laitetta höyrypuhdistimella.

 **VAROITUS:** Sähköiskun välttämiseksi varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin vaihdat siihen kuuluvia lamppeja.

 **HUOMIO:** Laitteen käyttäjän kosketettavissa olevat osat saattavat kuumentua kypsennyksen tai grillaamisen aikana. Pidä pienet lapset poissa laitteen läheisyydestä, kun se on käytössä.

- Puhdista pyrolyysin aikana irtolika, uunipellit, tuet, lankaritilät ja kaikki lisävarusteet ennen puhdistamista.
- Tämä laite on valmistettu kaikkien sovellettavissa olevien paikallisten ja kansainvälisten turvallisuusstandardien ja -määräysten mukaisesti.
- Laitetta saa huoltaa ja korjata vain valtuutettu huoltoasentaja. Valtuuttamattomien henkilöiden suorittamat asennus- tai korjaustyöt voivat aiheuttaa vaaratilanteita. Älä muuta laitetta tai sen toimintaa millään tavalla. Väärän tyyppiset keittotason suojukset voivat aiheuttaa onnettomuuksia.
- Varmista ennen laitteen asentamista, että asennuspaikan olosuhteet (kaasun tyyppi ja paine tai sähkövirran jännite ja taajuus) vastaavat laitteen teknisiä tietoja. Laitteen tekniset tiedot on merkitty sen arvokilpeen.

 **HUOMAUTUS:** Tämä laite on suunniteltu ainoastaan ruoan valmistamiseen. Se on tarkoitettu ainoastaan sisätiloissa tapahtuvaan kotitalouskäyttöön. Laitetta ei saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen, mukaan lukien kaupallinen käyttö tai huoneen lämmittäminen.

- Älä käytä uuninluukun kahvoja laitteen nostamiseen tai siirtämiseen.
- Käyttäjien turvallisuus on pyritty varmistamaan kaikin mahdollisin keinoin. Koska lasinen keittotaso voi särkyä, sitä puhdistettaessa tulisi varmistaa, että lasipinta ei naarmuunnu. Älä anna keittoastioiden tai muiden esineiden pudota lasipinnalle tai iskeytyä sitä vasten.
- Varmista, ettei virtajohto vaurioidu tai joudu puristuksiin asennuksen aikana. Vaurioitunut virtajohto on vaihdettava. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan laitteen valmistaja, valtuutettu huoltoedustaja tai muu pätevä henkilö.
- Älä anna lasten kiivetä avatun uuninluukun päälle tai istua sen päällä.
- Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen läheisyydestä.

1.2 HÖYRYKEITTOA VARTEN

- Vesi on kaadettava uunin pohjassa olevaan syvennykseen ennen uunin käyttöönottoa.
- Älä lisää vettä uunin pohjassa olevaan syvennykseen, kun uuni on kuuma.
- Kun uunin luukku avataan, sisäpuolelta voi päästä höyryä ulos. Ole varovainen avatessasi uunin luukkuja, sillä se voi aiheuttaa palamisvaaran.
- Höyrykeitin seurauksena uuniin voi jäädä kosteutta. Koska kosteus voi aiheuttaa korroosiota,

varmistaa, että uunin sisäpuoli kuivuu kypsennyksen jälkeen.

! Käytä pehmeää vettä uunissa höyrykeittoa varten. Älä käytä syttyvää alkoholia tai kiinteitä hiukkasliuoksia veden sijasta.

- Älä käytä muita nesteitä kuin vettä.
- Älä käytä kuumaa vettä.
- Käytä ruostumattomia astioita höyrykeittämisen.
- Jos höyrykypsennyksen päätteeksi uunin pohjassa olevaan onteloon jää vettä, se on puhdistettava, eikä tätä jäljellä olevaa vettä saa käyttää seuraavassa kypsennyksessä.

! Kalkkikivi on liukenematon kalsium- ja magnesiumkertymä, joka jää jäljelle, kun kova vesi haihtuu. Se on väriltään hieman luonnonvalkoista, ja sitä muodostuu, kun vettä kuumennetaan tai se jätetään seisomaan. Siksi kovalla vedellä varustetuilla alueilla kalkkijäämät ovat väistämättömiä ja normaaleja. On suositeltavaa käyttää pehmeää vettä, jotta uunin pohjassa olevaan uunipesään ei jää liikaa kalkkijäämiä.

- Uunin pohjassa sijaitseva ontelo on puhdistettava jokaisen höyrykeittämisen jälkeen. Jos uunin pohjalle jää vettä jokaisen höyryavusteisen kypsennyksen jälkeen, pyyhi jäljelle jäänyt vesi kuivalla liinalla, kun uuni on jäähtynyt. Muuten uunin lattialle jäävä vesi voi aiheuttaa kalkkeutumista.

1.3 ASENNUSTA KOSKEVAT TURVALLISUUSOHJEET

- Älä käytä laitetta ennen kuin asennus on suoritettu loppuun.
- Laitteen saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään epäpätevien henkilöiden suorittamasta

virheellisestä sijoittamisesta tai asennuksesta johtuvista vahingoista.

- Kun purat laitteen pakkauksesta, varmista, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos huomaat vikoja tai vaurioita, älä käytä laitetta vaan ota heti yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Pakkausmateriaalit (esim. nailon, niitit ja styrokso) voivat olla vahingollisia lapsille, ja ne tulisi tämän vuoksi kerätä ja hävittää välittömästi.
- Suojaa laite haitallisilta sääolosuhteilta. Suojaa laite suoralta auringonpaisteelta, sateelta, lumisateelta, pölyltä ja liialliselta kosteudelta.
- Laitteen vieressä sijaitsevien materiaalien on kestävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa.
- Ylikuumenemisvaaran vuoksi laitetta ei saa asentaa oven taakse / ovella suljettavaan kaappiin.

1.4 KÄYTÖN AIKANA

- Uunista saattaa vapautua jonkin verran hajua, kun se kytketään päälle ensimmäisen kerran. Tämä on täysin normaalia. Haju johtuu uunivastusten eristysmateriaaleista. Ennen kuin kypsennät ruokaa uunissa ensimmäistä kertaa, suosittelemme, että kuumennat sitä tyhjänä täydellä teholla luukku avattuna 45 minuutin ajan. Varmista, että uunia ympäröivässä tilassa on riittävä ilmanvaihto.
- Ole varovainen avatessasi uuninluukkuja käytön aikana tai sen jälkeen. Uunista vapautuva kuuma höyry saattaa aiheuttaa palovammoja.
- Älä aseta laitteen päälle tai läheisyyteen syttyviä tai räjähtäviä materiaaleja, kun laite on käytössä.
- Käytä uunikintaita/patalappuja aina asettaessasi ruokaa uuniin tai poistaessasi sitä uunista.
- Uunia ei saa missään olosuhteissa vuorata

alumiinifoliolla, sillä seurauksena voi olla ylikuumeneminen.

- Älä aseta astioita tai uunipeltejä suoraan uunin pohjan päälle kypsennyksen aikana. Pohja kuumenee erittäin voimakkaasti ja tuote voi vaurioitua.



Älä poistu uunin luota, jos paistat tai keität nestemäistä tai kiinteää öljyä tai rasvaa. Öljy tai rasva voi syttyä palamaan korkeissa lämpötiloissa. Älä koskaan yritä sammuttaa palavaa öljyä vedellä, vaan kytke uuni pois päältä ja tukahduta liekit keittoastian kannella tai sammutuspeitteellä

- Jos laite on pidemmän aikaa käyttämättä, käännä pääkytkin pois päältä.
- Varmista, että laitteen ohjausnupit ovat aina **0** (stop) -asennossa, kun laitetta ei käytetä.
- Uuniriritilät ja pellit kallistuvat helposti alaspäin, kun ne vedetään ulos uunista. Varo kaatamasta kuumia ruokia lattialle, kun otat niitä uunista.
- Älä laske uuninluukun päälle mitään esineitä, kun se on avattu. Tämä voi vahingoittaa uunia tai luukkuja.
- Älä jätä pyyhkeitä, tiskirättejä tai vaatteita roikkumaan laitteeseen tai sen kahvoihin.

1.5 PUHDISTUKSEN JA HUOLLON AIKANA

- Varmista ennen puhdistus- tai huoltotoimenpiteiden aloittamista, että laite on kytketty pois päältä.
- Älä irrota ohjausnuppeja, kun puhdistat laitteen ohjauspaneelia.
- Jotta laitteesi toimisi tehokkaalla ja turvallisella tavalla, suosittelemme, että vaihdat siihen vain alkuperäisiä varaosia. Jos tarvitset varaosia, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Uunin pohjassa sijaitseva ontelo on puhdistettava

jokaisen höyrykeittämisen jälkeen. Jos uunin pohjalle jää vettä jokaisen höyryavusteisen kypsennyksen jälkeen, pyyhi jäljelle jäänyt vesi kuivalla liinalla, kun uuni on jäähtynyt. Muuten uunin lattialle jäävä vesi voi aiheuttaa kalkkeutumista.

 Höyrykeittämisen jälkeen uunin pohjassa sijaitsevassa ontelossa voi olla kalkkia. Kalkkikivi on liukenematon kalsium- ja magnesiumkertymä, joka jää jäljelle, kun kova vesi haihtuu. Se on väriltään hieman luonnonvalkoista, ja sitä muodostuu, kun vettä kuumennetaan tai se jätetään seisomaan. Siksi kovalla vedellä varustetuilla alueilla kalkkijäämä on väistämätöntä ja normaalia. Kalkkijäämien välttämiseksi on suositeltavaa käyttää pehmeää vettä. Uunin lattialle mahdollisesti muodostuneen kalkin liuottamiseksi kaada uunin lattialle 200-250 ml valkoista etikkaa, jonka happopitoisuus on enintään 6 %, jokaista 2-3 käyttökertaa kohden ja odota 30 minuuttia. Puhdista se sitten kostealla märällä liinalla.

- Älä yritä raaputtaa uunin lattialle mahdollisesti muodostuvia kalkkijäämiä. Muuten uunin lattia vaurioituu.

CE Yhdenmukaisuuslauseke

 Vakuutamme, että tuotteemme ovat eurooppalaisten direktiivien, päätösten ja säädösten sekä viitteissä lueteltujen standardien mukaisia.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan kotona. Kaikki muu käyttö (kuten huoneen lämmittäminen) on sopimatonta ja vaarallista.

 Käyttöohjeet koskevat useita malleja. Saatat huomata eroja näiden ohjeiden ja oman mallisi välillä.

Vanhan laitteen hävittäminen



Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva roskasäiliö-symboli, jonka päällä on rasti tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää sekajätteen mukana vaan se on toimitettava erilliseen keräyspisteeseen. Hävitettävä laite voidaan viedä veloituksetta paikalliseen jätteen keräyspisteeseen. Keräyspisteiden osoitteet ovat saatavilla niistä vastaavilta kaupungin/kunnan viranomaisilta tai paikallishallinnolta. Vaihtoehtoisesti pienikokoiset sähkö- ja elektroniikkaromut (WEEE), joiden pisin mitta on enintään 25 cm, voidaan palauttaa mille tahansa vähittäismyyjälle, joka myy sähkö- ja elektroniikkalaitteita (EEE) vähintään 400 m² myymälässä tai elintarvikevähittäiskauppaan, joka myy EEE-tuotteita vähintään useita kertoja vuodessa ja jonka kokonaismyyntialue on 800 m². Isokokoinen sähkö- ja elektroniikkaromu (WEEE) voidaan palauttaa vastaavalle vähittäismyyjälle veloituksetta samantyyppistä tuotetta ostettaessa. WEEE-romun keräysmuodollisuuksista uuden tuotteen toimituksen yhteydessä voit ottaa yhteyttä jälleenmyyjääsi. Poista laitteesta mahdollisuuksien mukaan paristot ja akut sekä irrotettavat polttimot ennen laitteen hävittämistä. Huomaa, että henkilökohtaisten tietojen poistaminen hävitettävästä laitteesta on sinun vastuullasi.

2. ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU



VAROITUS: Laitteen saa asentaa ainoastaan valtuutettu huoltohenkilö tai koulutettu sähköasentaja. Asennus on suoritettava tämän oppaan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

- Väärin suoritettu asennus voi aiheuttaa haittoja ja vahinkoja. Laitteen valmistaja ei ole millään tavoin vastuussa tällaisista haitoista ja vahingoista, eivätkä ne kuulu tuotetakuun piiriin.
- Ennen kuin aloitat asennuksen, varmista, että asennuspaikan yhteydet (sähkövirran jännite ja taajuus) ovat yhteensopivat laitteen vaatimusten kanssa. Laitteeseen kytkettävien yhteyksien tekniset tiedot löydät tuotteen etiketistä.
- Asennus on suoritettava kaikkien asennuspaikassa voimassa olevien lakien, asetusten ja määräysten mukaisella tavalla (turvallisuusmääräykset, kierrätystä koskevat määräykset jne.).
- Jos tuotteessa on irrotettavia hyllyohjaimia (ritilöitä) ja käyttöohje sisältää sellaisia reseptejä kuten jogurtin valmistus, ritilät on poistettava ja uunia on käytettävä annetussa kypsennystilassa. Ritilöiden irrottaminen on selostettu kohdassa PUHDISTUS JA HUOLTO.

2.1 OHJEET ASENTAJALLE

Yleiset ohjeet

- Kun olet poistanut laitteen ja sen mukana toimitettavat lisävarusteet tuotepakkauksesta, varmista, ettei laite ole vahingoittunut. Jos epäilet, että laite on vahingoittunut, älä ota sitä käyttöön, vaan ota välittömästi yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai koulutettuun sähköasentajaan.
- Varmista, ettei laitteen asennuspaikan lähellä ole mitään syttyviä materiaaleja, kuten verhoja, öljyä, kangasta tai muita paloherkkiä materiaaleja.
- Laitteen vieressä sijaitsevien kalusteiden ja pöytätasojen on kestävä yli 100 °C:n lämpötiloja.
- Laitetta ei tule asentaa tiskikoneen,

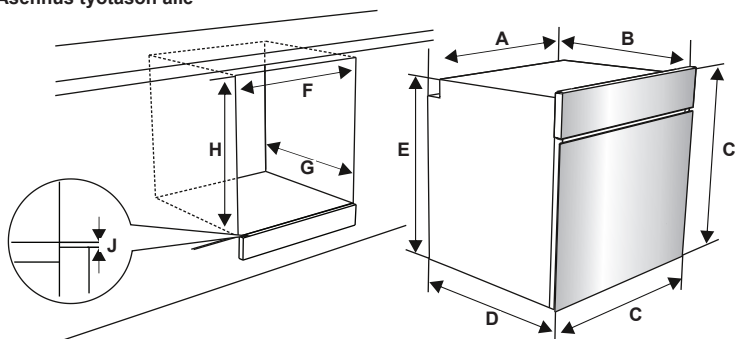
jääkaapin, pakastimen, pyykkikoneen tai kuivausrummun päälle.

2.2 UUNIN ASENTAMINEN

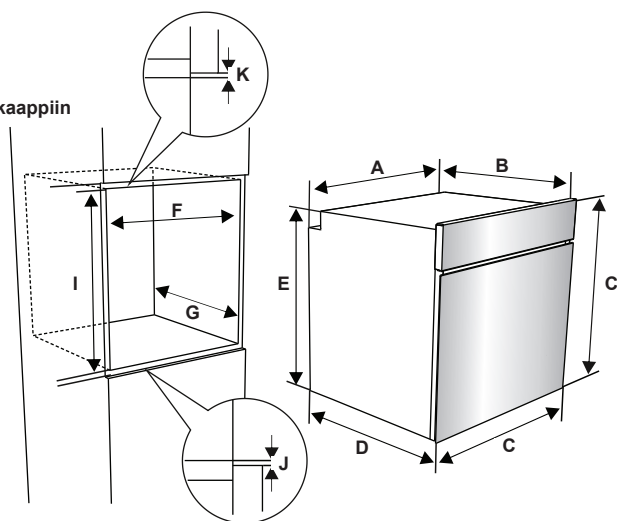
Laitteen mukana toimitetaan asennussarja, ja se voidaan asentaa mittavaatimukset täyttävän työtason alle. Alla on esitetty liesien ja uunien asennukselle asetetut mittavaatimukset.

A (mm)	557	minimi/maksimi 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		

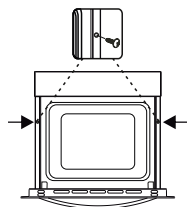
Asennus työtason alle



Asennus kaappiin



Kun olet tehnyt tarvittavat sähköliitännät, työnnä uuni kaapin sisään. Avaa uunin luukku ja laita 2 ruuvia uunin rungossa oleviin aukkoihin. Kun uunin runko koskettaa kalusteen puupintaa, kiristä ruuvit.

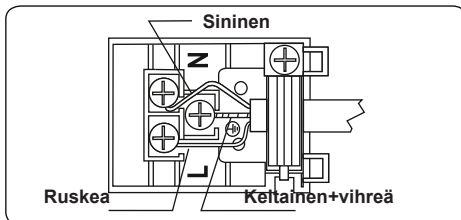


2.3 SÄHKÖKYTKENTÄ JA TURVALLISUUS

VAROITUS: Laitteen sähkökytkentä on toteutettava valtuutetun huoltohenkilön tai pätevän sähköasentajan toimesta tämän oppaan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

VAROITUS: LAITE ON MAADOITETTAVA.

- Ennen laitteen kytkemistä sähkönsyöttöön on tarkastettava, että laitteen nimellisjännite (painettu laitteen tunnistekilpeen) vastaa käytettävän sähköverkon jännitettä ja että sähköverkon johdotus on riittävän tehokas laitteen nimellistehoa varten (merkintä laitteen tunnistekilvessä).
- Varmista, että asentamisen aikana käytetään eristettyjä johtoja. Virheellinen kytkentä voi vaurioittaa laitetta. Jos sähköjohto on vaurioitunut ja se täytyy vaihtaa, sen saa tehdä vain valtuutettu henkilö.
- Älä käytä sovittimia, monipistorasioita tai jatkojohtoja.
- Sähköjohto on pidettävä etäällä laitteen kuumista osista, ja sitä ei saa taivuttaa eikä puristaa. Muutoin johto voi vaurioitua ja aiheuttaa oikosulun.
- Jos laitetta ei kytketä sähköverkkoon pistokkeella, on käytettävä vikavirtasuojaa (jonka kontaktiväli on vähintään 3 mm), jotta turvamääräykset täyttyvät.
- Laitteelle soveltuva tehonsyöttö on 220-240V. Jos käyttöpaikassa on jokin muu syöttöjännite, ota yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai pätevään sähköasentajaan.
- Laitteen oman virtajohdon (H05VV-F) on ulotuttava laitteeseen myös siinä tapauksessa, että laite asetetaan kaapin etuosaan.
- Varmista, että kaikki kytkennät on kiristetty tiukasti.
- Kiinnitä sähköjohto vedonpoistimeen ja sulje kansi.
- Liitäntäkotelon kytkentä sijaitsee liitäntäkotelon päällä.

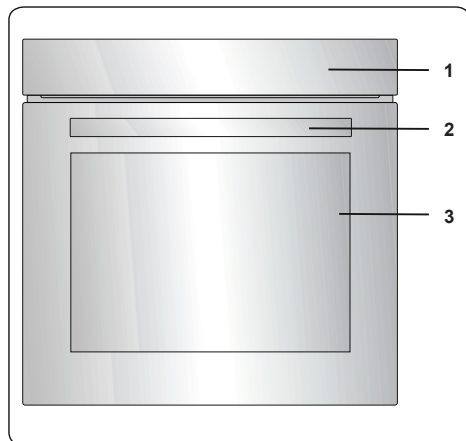


3. TUOTTEEN OMINAISUUDET



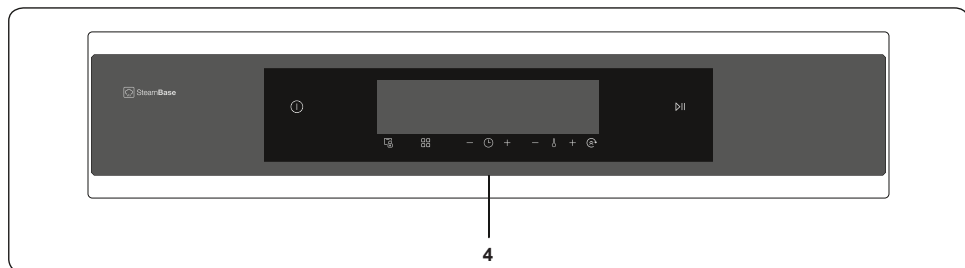
Tärkeää: Mallikohtaisissa ominaisuuksissa on eroja, ja hankkimasi tuote ei välttämättä näytä samalta kuin alla olevissa kuvissa oleva tuote.

Osat



1. Ohjauspaneeli
2. Uunin luukun kahva
3. Uunin luukku

Ohjauspaneeli



4. Ajastin

4. TUOTTEEN KÄYTTÖ

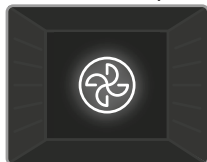
4.1 UUNIN TOIMINNOT

* Valittavissa olevat toiminnot saattavat vaihdella tuotteen mallista riippuen.



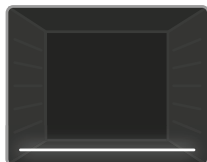
Sulatus: Uunin merkkivalot ja puhallin kytkeytyvät päälle. Kun sulatat ruokaa, käytä uunin kolmanneksi alimpia kannattimia.

Sulatettavan ruoan alle kannattaa asettaa uunipelti, johon sulavasta jäästä valuva vesi tippuu. Tämä toiminto ei kypsennä tai paista ruokaasi vaan ainoastaan nopeuttaa sen sulamista.



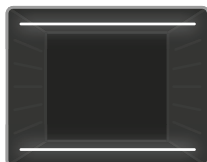
Turbotoiminto: Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle ja uunin rengasvastus ja puhallin alkavat toimimaan.

Turbotoiminto jakaa lämpöä tasaisesti kaikkialle uuniin, minkä ansiosta ruoka kypsyy tasaisesti kaikilla uunin tasoilla. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



Alalämpö: Uunin termostaatti ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, ja uunin alavastus alkaa toimia. Alalämpö soveltuu erityisesti pizzan lämmittämiseen, sillä

lämpö nousee alhaalta ylöspäin lämmittäen siten uuniin asetetun ruoan. Tämä toiminto soveltuu myös muiden aiemmin kypsennettyjen ruokien lämmittämiseen.



Tasalämpö: Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, ja uunin ala- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia. Tasalämpö kuumentaa koko uunin

tehokkaasti, ja kypsentää ruoan tasaisesti. Tämä toiminto soveltuu erityisesti leivonnaisten, kakkujen, makaronilaatikon, lasagnen tai pizzan valmistamiseen. Suosittelemme, että uunia esilämmitetään tätä toimintoa käytettäessä 10 minuutin ajan. Aseta uuniin vain yksi pelti/ritilä kerrallaan.



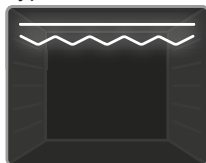
Puhallin: Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, uunin ala- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia ja uunin puhallin

kytkeytyy päälle. Tämä toiminto sopii etenkin leivonnaisten paistamiseen. Ylä- ja alavastukset paistavat ruoan, ja puhaltimen kierrättämä ilma takaa hieman grilliä vastaavan paistotuloksen. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan. Puhaltimen ja alalämmön yhdistelmä on hyvä valinta silloin, kun haluat kypsentää esimerkiksi pitsan tasaisesti mahdollisimman nopeasti. Puhallin levittää uunin tuottaman lämmön tasaisesti kaikkiin sen osiin samalla kun alavastus kypsentää ruoan.



Pitsatoiminto: Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, uunin rengas- ja alavastukset alkavat lämmittämään uunia ja uunin puhallin

kytkeytyy päälle. Tämä toiminto paistaa pitsat ja muut vastaavat ruoat tasaisesti hyvin lyhyessä ajassa. Puhallin levittää uunin tuottaman lämmön tasaisesti kaikkiin sen osiin samalla kun vastukset kypsentävät ruoan.

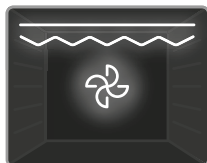


Nopea grillaus: Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, ja uunin grilli- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia. Käytä tätä toimintoa,

kun haluat grillata ruokaa tavanomaista nopeammin tai grillatessasi tavanomaista suurempia määriä lihaa tai muuta ruokaa. Aseta grillattava ruoka uuniin yläosaan. Levitä uuniritilään pieni määrä öljyä sudilla, jotta ruoka ei tartu kiinni. Aseta ruoka ritilän keskelle. Aseta aina ruoan alle pelti/uunipannu, jotta rasva tai öljy ei pääse valumaan uunin pohjalle. Suosittelemme, että uunia esilämmitetään noin 10 minuutin ajan.



Varoitus: Grillauksen aikana uunin luukun tulee olla suljettu, ja uunin lämpötilaksi tulee valita 190°C.



Grillaus ja puhallin-toiminto:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, uunin grilli- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia ja

uunin puhallin kytkeytyy päälle. Käytä tätä toimintoa, kun haluat grillata tavanomaista paksumpia paloja mahdollisimman nopeasti tai grillatessasi tavanomaista suurempia määriä ruokaa. Koska käytössä ovat samanaikaisesti ylä- ja grillivastukset sekä puhallin, ruoka kypsyy tasaisesti. Aseta grillattava ruoka uunin yläosaan. Levitä uuniritilään pieni määrä öljyä sudilla, jotta ruoka ei tartu kiinni. Aseta ruoka ritilän keskelle. Aseta aina ruoan alle pelti/ uunipannu, jotta rasva tai öljy ei pääse valumaan uunin pohjalle. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



Varoitus: Grillauksen aikana uunin luukun tulee olla suljettu, ja uunin lämpötilaksi tulee valita 190°C.



Eco Turbotoiminto:

Energy säästämiseksi voit käyttää tätä toimintoa sen sijaan, että käyttäisit turbo-toimintoa.

Kypsennysaika on

kuitenkin pidempi. Tutustu keittotaulukkoon saadaksesi parhaat tulokset tällä toiminnolla tehtävälle ruoanlaittole.



Varoitus: Uunin luukkua ei saa avata, ennen kuin ruoka on täysin kypsää.



Pyrolyyttinen puhdistustoiminto:

Tällä toiminnolla puhdistat uunisi sisäosat läpikotaisin.



Varoitus: Ennen kuin yrität aktivoida pyrolyysipuhdistusta, poista irtolika ja varmista, että uuni on tyhjä. Älä jätä uunin pesään mitään vahinkojen välttämiseksi.

- Irrota uunin lankahyllyt ja hyllytuet (jos mukana) ennen pyrolyysipuhdistuksen aktivointia ja varmista, että uunin luukku on kiinni.
- Uunin luukku lukittuu, kun pyrolyysitoiminto käynnistyy.
- Kun pyrolyysipuhdistus on päällä, on suositeltavaa olla käyttämättä keittotasoa, jos se on asennettu

uunin yläpuolelle. Tämä voi aiheuttaa ylikuumenemisen ja vahinkoa molemmille laitteille.

- Uunin luukku kuumenee pyrolyysitoiminnon aikana. Lapset täytyy pitää poissa keittiöstä, kunnes luukku on jäähtynyt.
- Kun pyrolyysitoiminto on suoritettu, näytöllä näkyy kellonaika.



Höyrypuhdistus:

Aseta uuni toiminnolle, joka sisältää höyrypuhdistussymbolin (ala-, ala + puhallin, turbo tai ylä + ala -tila – saattaa vaihdella mallin mukaan.), 90 °C:seen käyttäaksesi höyrypuhdistustoimintoa. Kaada 200–250 ml vettä pellille. Joissakin malleissa uunin pohjalla on syvennys. Laita näissä malleissa 200-250 ml vettä kyseiseen syvennykseen. Käynnistä uuni. Höyrypuhdistus kestää noin 30-60 minuuttia, ja se valmistelee uunin helposti puhdistettavaksi.

4.2 ECO TURBO -TOIMINTO KEITTOTAULUKKO

Käytä alla olevaa taulukkoa, kun käytät Eco Turbo -toimintoa ruoanlaittoon.

Toiminto	Ruoat			
Eco Turbo	Kakut muotissa	3	160	60-70 min.

Vinkkejä Eco Turbo -toiminnon käyttöön ruoanlaitossa

Älä esilämmitä laitetta, kun käytät Eco Turbo -toimintoa.

Älä tee lämpötilaan muutoksia kypsennyksen alkamisen jälkeen äläkä avaa uunin luukkua kypsennyksen aikana.

Yllä olevan keittotaulukon lämpötilat ja ajat on testattu laboratorioissamme, ja nämä arvot voi vaihdella riippuen valmistettavan materiaalin laadusta, määrästä, lämpötilasta ja käytetystä verkkojännitteestä.

4.3 KYPSENNYSTAULUKKO

Toiminto	Ruoat			 min.
Staattinen	Voitaikina	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kakku	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Keksi	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Pata	2	175-200	40-50
	Kana	2 - 3 - 4	200	45-60
Puhallin	Voitaikina	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Kakku	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Keksi	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Pata	2	175-200	40-50
	Kana	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Voitaikina	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kakku	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Keksi	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Pata	2	175-200	40-50
Grillaus	Grillatut lihapullat	7	200	10-15
	Kana	*	190	50-60
	Kyljys	6 - 7	200	15-25
	Naudan pihvi	6 - 7	200	15-25

* Käytä kanavarrasta, jos saatavana.

4.4 PIZZAN KEITTO

Pizzan keittäminen taulukko						
Pizzanvalmistuslaitteet	Pizzan tyyppi	Uunin toiminto	Lämpötila (°C)	Hyllyn numero	Esilämmitys (minuuttia)*	Noin Kypsennysaika (minuuttia)
Pizza kivi	Ohut kuori Pizza	Ylä + Alhaalla + Tuuletin	Maks.	1	25-35	2,5-3
Standardi uunipelti	Ohut kuori Pizza					3-3,5
Pizza kivi	Paksu kuori Pizza					2,5-3
Standardi uunipelti	Paksu kuori Pizza					3-3,5
Standardi uunipelti	Pakastettu pizza		210**	3	12-15	10-15



Varoitukset

- Aseta ruoanlaittotarvikkeet 1. hyllylle. Esikuumenna uuni maksimilämpötilaan (320 °C) ja pidä uunin sisällä paistotarvikkeet (pizzakivi tai leivinpelti).
-  Varmista, että uunissa on pizzakivi tai leivinpelti esilämmityksen aikana. Muuten kypsennysaika pitenee ja pizzan pohja ei ehkä kypsenny tarpeeksi.
- Jotta pizza olisi hyvää, uunin lämpötila on asetettava maksimilämpötilaan.
- Pizzataikina on tuoretta kotitekoista ja ohueksi kaulittua (noin 3-4 mm paksua), joten saat parhaan pizzakokemuksen.
- Kun esilämmitys on päättynyt, aseta pizza uunin sisällä olevalle pizzakivelle tai tarjottimelle lapion avulla. Sulje uunin luukku mahdollisimman pian. Muuten pizzan kypsennysaika pitenee, koska uunin lämpötila laskee.
- Tarkista jatkuvasti kypsennysaika, sillä kypsennysprosessi kestää hyvin vähän aikaa. Muuten pizzasi voi palaa. Katso kypsennysaikaa koskevat tiedot kypsennystaulukosta.

*Jatka esilämmitystä, kunnes termostaatin symboli sammuu (noin 25-35 minuuttia) ja kuulet äänimerkin.

**Kypsennä pakastepizzaa valmistajan pakkauksessa ilmoittaman lämpötilan ja ajan mukaan.



Yllä olevan kypsennystaulukon lämpötilat ja ajat on testattu laboratoriossamme, ja nämä arvot voivat vaihdella kypsennettävän materiaalin laadun, määrän, lämpötilan ja käytetyn verkkojännitteen mukaan.

4.5 HÖYRYTOIMINTO

Ruoat	Toiminto	Lämpötila (°C)	Hyllyn numero	Vesimäärä (ml)	Vedenlisäysaika (min.)	Kypsennysaika (noin) (min.)	Määrä (noin) (g)
Leipä	Tuuletointiminto + höyry	180-200	2-3	200	Ennen uunin käynnistystä.	30-50	820
Keltetty pasta		200	3	200		30-40	1500
Taikina		180	3	200		30-40	500
Perunat		200	3	150		40-50	500
Kana		200-220	3	300		60-70	2000
Pihvi		180	3	300		50-60	1000



Tärkeää: Yllä olevan kypsennystaulukon lämpötilat ja ajat on testattu laboratoriossamme, ja nämä arvot voivat vaihdella kypsennettävän materiaalin laadun, määrän, lämpötilan ja käytetyn verkkojännitteen mukaan.



Tärkeää: Älä lisää vettä vesisäiliöön, kun uuni on kuuma.



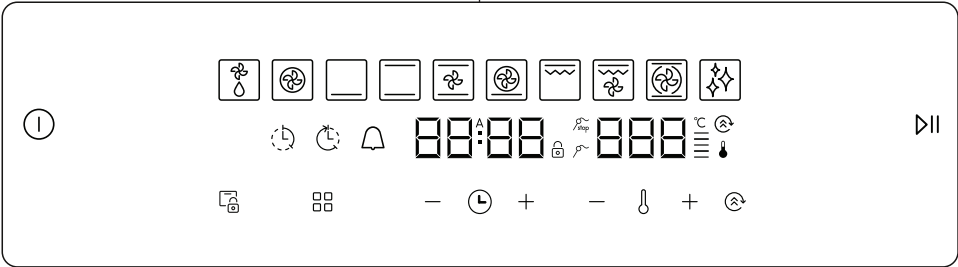
Tärkeää: Höyrykypsennys voidaan suorittaa vain käyttöohjeessa mainittujen toimintojen kanssa.



Tärkeää: Uunin pohjassa olevan syvennyksen tilavuus on enintään 300 ml. Älä lisää yli 300 ml vettä.

- Uunin pohjaan kaadettava vesi tuottaa kypsennyksen aikana kuumaa höyryä ja mahdollistaa ruoan paremman kypsennystuloksen.
- Höyrytys vähentää kosteuden häviämistä lihatyyppisissä elintarvikkeissa. Se tekee ruoan sisältä mehukkaammaksi ja ulkopinnan rapeammaksi, ja leivonnaisissa se tekee ruoan ulkopinnan kuohkeammaksi, rapeammaksi ja täyteläisemmäksi.

4.6 KOSKETUSAJASTIMEN KÄYTTÖ



Toiminnan kuvaus							
	Päällä/Pois		Nopeampi grillitoiminto		Automaattinen kypsennys		Lihamittarin stoppari
	Sulatus		Tuplagrilli- ja tuuletintoi- minto		Lämpötilapalkki		Lihamittari
	Turbo- toiminto		Eco Turbo- toiminto		Termostaatti		Kypsennysaika
	Pohjatoi- minto		Puhdistustoi- minto		Miinus		Kypsennyksen lopetusaika
	Staattinen toiminto		Lämpöti- lanäyttö		Plus		Hälytyskello
	Tuuletintoi- minto		Ajastimen näyttö		Näp- päimistölukko		Teho
	Pizzatoi- minto		Tila		Käytä/Tauko		Toimintovalikko
	Luukun lukko						

Laitetta käytetään kosketusanturien avulla. Toimintoja ohjataan koskemalla anturikenttiä.

Käyttäessäsi ohjaimia huolehdi, että kosketat anturikenttiä oikein. Jos kosketuksesi on liian litteä tai pieni, anturit eivät toimi oikein.

Tuuletin käynnistyy automaattisesti ja pitämään laitteen pinnan viileänä. Tuuletin pysyy käynnissä jopa uunin sammuttamisen jälkeen, kunnes se sammuu automaattisesti.

Ohjausyksikkö sammuu 5 minuutin jälkeen, jos toimintoa ei valita tai vaihdeta.

Uunin toimintojen valinta

Kosketa ON/OFF-sensoria 2 sekunnin ajan käynnistääksesi ohjausyksikön. Uuni siirtyy "WAIT"-tilaan. Sulatustoiminto on oletuksena "WAIT"-tilassa. Ellei PLAY/PAUSE-sensoria kuitenkaan paineta,

toiminto ei käynnisty. Tässä tilassa voit valita halutut kypsennystoiminnot, säätää lämpötilaa, aktivoida "BOOST"-toiminnon sekä säätää kypsennysaikaa, lopetusaikaa, minuuttikelloa ja kellonaikaa.

"WAIT"-tilan aikana haluttu kypsennystila voidaan valita koskettamalla -anturipainiketta. Jokainen -anturin kosketus vaihtaa uunin toimintoa, kuten alla esitetään (jotkin näistä toiminnoista eivät välttämättä ole käytettävissä sinun mallissasi):

Sulatus → Turbo → Ylä ja ala → Ylä- ja alatuulettimellinen → Pizza → Nopeampi grillaus (vartaalla tai ilman) → Kaksoisgrilli tuulettimella (vartaalla tai ilman) → Eco Turbo → Höyrypuhdistus

Valittuun toimintoon liittyvät lämmittimet näkyvät näytöllä.

Kun kypsennystoiminto on valittu -anturilla, aikaisemmin valittu lämpötila

näkyä lämpötilanäytöllä. Tätä voidaan säätää **PLUS** ja **MINUS**-painikkeilla, jotka ovat lämpötilapaikikkeen molemmin puolin. Lämpötilaa voidaan säätää 50 °C ja 275 °C välillä.

Kun haluttu toiminto, lämpötila ja aika on valittu, kosketa **PLAY/PAUSE**-anturia käynnistääksesi uunin toiminnon.



Pizza-toiminnossa lämpötilaa voidaan säätää 50 °C ja 320 °C välillä.

Kellonajan asettaminen

Kun uuni on asennettu, kellonaika on asetettava seuraavien ohjeiden mukaisesti.

Kosketa **ON/OFF**-anturia käynnistääksesi **"WAIT"**-tilan. Kosketa tässä tilassa **MODE** (⌚)-anturipainiketta 5 sekuntia, kunnes aika on valittu. Ajan symboli syttyy vasemmalle puolelle ja voit säätää sitä **MODE** (⌚)-painikkeen viereissä olevilla **PLUS**- ja **MINUS**-anturipainikkeilla. Päätä ajan säätö koskettamalla **MODE** (⌚)-anturia uudelleen tai älä paina mitään painiketta 5 sekuntiin.

Aika on asetettava uudelleen vain, jos laite on irrotettu verkkovirrasta pitkäksi ajaksi.

Minuuttikellon säätö

Kosketa **MODE** (⌚)-anturia, kunnes hälytyskello-symboli syttyä ajastimen näyttöön ja **"00:00"** ilmestyy. Aseta haluamasi varoitus aika käyttämällä **PLUS** ja **MINUS**-painikkeita merkin vilkkuessa. Kun olet tehnyt asetuksen loppuun, älä paina mitään muutamaan sekuntiin, jolloin hälytyskellon ajastin on valmis.

Kun ajastin laskee nollaan, äänimerkki soi ja hälytyskello-symboli sekä **"00:00"** välkkyvät ruudulla. Paina mitä tahansa näppäintä päättääksesi äänimerkin, ja merkki katoaa.

Kypsennysajan säätö

Kypsennysaikaa voidaan säätää **WAIT**- tai **OPERATING**-tilassa

Tämä toiminto antaa kypsennää tietyn ajan. Valmistelee ruoka kypsennettäväksi ja laita se uuniin. Valitse sitten haluttu kypsennystoiminto ja lämpötila. Kosketa **MODE** (⌚)-anturipainiketta, kunnes näet Kypsennysaika-merkin ajastinnäytöllä. Aseta vaadittu kypsennysaika käyttäen **PLUS** ja **MINUS**-painikkeita, kun ajastin on tässä tilassa. Kun olet tehnyt säädön, odota kunnes kellonaika näkyy näytöllä ja Kypsennysaika-merkki palaa jatkuvasti. Kun ajastin laskee nollaan, uuni sammuu, äänimerkki soi ja Kypsennysaika-merkki

välkkyä Aika-näytöllä. Minkä tahansa ohjausyksikön anturin painaminen sammuttaa äänen.

Kypsennysajan lopetuksen asettaminen:

Tätä toimintoa käytetään kypsennämisen aloittamiseen tietyn ajan jälkeen tietyn ajan verran. Valmistelee ruoka kypsennettäväksi ja laita se uuniin. Valitse sitten haluttu kypsennystoiminto ja lämpötila.

Kosketa **MODE** (⌚)-painiketta, kunnes näet Kypsennysaika-merkin ajastinnäytöllä. Aseta tarvittu kypsennysaika **PLUS**- ja **MINUS**-antureilla. Kun olet asettanut kypsennysajan, kosketa **MODE** (⌚)-anturia, kunnes näet kypsennysajan lopetuksen symbolin vilkkuvan ajastinnäytöllä. Kellonaika ja Kypsennysaika -merkit vilkkuvat. Aseta haluttu lopetus aika käyttämällä **PLUS**- ja **MINUS**-antureita. Kun olet tehnyt säädön, odota kunnes kellonaika näkyy näytöllä ja Kypsennyksen lopetus aika -merkki palaa jatkuvasti.

Uuni laskee toiminta-ajan vähentämällä kypsennysajan asetetusta lopetusajasta, ja uuni sammuu asetettuna lopetusajan kohtana. Ajastin antaa äänimerkin, ja Kypsennyksen lopetus aika -merkki alkaa vilkkua. Minkä tahansa ajastimen painikkeen painaminen sammuttaa äänimerkin.



Kypsennyksen lopetus aikaa ei voida asettaa, kun grillitoiminnot on aktivoitu. Jos kypsennyksen lopetus aika asetettiin ennen grillitoimintojen aktivointia, kypsennyksen lopetus aika peruutetaan grillitoimintojen valinnan jälkeen.

Äänensäätö

Muuta varoitusääntä Aika-näytön näyttäessä kellonaikaa pitämällä

THERMOSTAT (⬇️)-anturipainiketta painettuna 5 sekuntia, kunnes kuulet äänimerkin. Sen jälkeen kuuluu eri merkkiäni joka kerta, kun termostaattipainikkeen viereisiä **PLUS**- ja **MINUS**-painikkeita painetaan. Äänimerkkejä on viidenlaisia. Jos "off" valitaan, kaikki äänet kytketään pois päältä lukuun ottamatta hälytys- ja virheääniä. Valitse haluamasi ääni, äläkä paina painiketta. Hetken kuluttua valittu äänimerkki tallennetaan.

Boost-toiminto

Tätä toimintoa käytetään esilämmitysajan lyhentämiseen. Esilämmitystä voidaan

käyttää Turbo-, Fan-, Static- tai Pizza-toiminnoissa. Esilämmitys otetaan käyttöön painamalla **BOOST** (☼) -anturia halutun kypsennystoiminnon valinnan jälkeen.

Käytä tätä toimintoa uunin lämmitykseen haluttuun lämpötilaan mahdollisimman nopeasti. Tämä toiminto ei sovellu kypsennykseen.

Näppäinlukkotoiminto

Näppäinlukkoa ohjataan **PLUS/MIINUS**-painikkeille, jotka sijaitsevat **MODE** (☺)-symbolin ympärillä.

Näppäinlukkoa käytetään uunin asetusten tahattomien muutosten estämiseksi.

Aktivoidaksesi näppäinlukon kosketa **PLUS**- ja **MIINUS**-anturipainikkeita 2 sekuntia, kunnes näet näppäinlukko-merkin näytöllä. Deaktivoidaksesi näppäinlukon kosketa **PLUS**- ja **MIINUS**-anturipainikkeita

2 sekuntia, kunnes näppäinlukko-merkki katoaa näytöltä.

Kun näppäinlukko on päällä, vain virtapainike on käytössä. Kaikki muut painikkeet pysyvät lukittuina. Jos mitään uunin toimintoa ei käytetä kuuteen tuntiin, kun uuni on toiminnassa, uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Luukun lukko

Kun **LUUKUN LUKKO** (🔒) -painiketta painetaan 3 sekuntia, luukun lukko aktivoituu.

Paina **LUUKUN LUKKO** (🔒) -painiketta uudelleen 3 sekuntia avataksesi luukun.

“**Lock**” ilmestyy näytölle 5 sekunniksi, kun luukun lukko aktivoidaan. Jos luukun lukko on aktiivinen “**Lock**” ilmestyy näytölle 5 sekunniksi, kellonaika 5 sekunniksi.

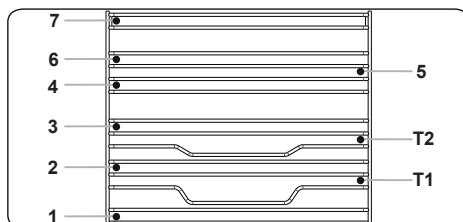
Luukun lukkoa ei voida hallita pyrolyysitoiminnan aikana.

Tila	Virrankulutus	Tähän tilaan siirtymiseen tarvittava aika
Valmiustilatila	0,8 W	5 minuuttia

4.7 LISÄVARUSTEET

EasyFix-ritiläteline

Puhdista tarvikkeet huolellisesti lämpimällä vedellä, pesuaineella ja pehmeällä liinalla ennen ensimmäistä käyttöä.



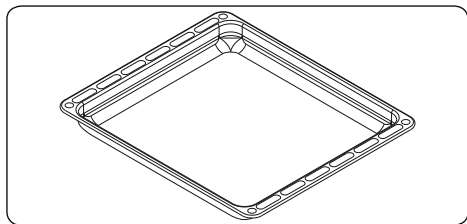
- Aseta tarvike oikeaan kohtaan uunin sisään.
- Jätä vähintään 1 cm väli tuulettimen kannen ja tarvikkeen väliin.
- Ole varovainen ottaessasi astioita ja/tai tarvikkeita uunista. Kuumat ruoat tai tarvikkeet voivat aiheuttaa palovammoja.
- Tarvikkeiden muoto saattaa muuttua lämmön vaikutuksesta. Kun ne ovat jäähtyneet, ne palautuvat alkuperäiseen muotoonsa ja toimivat normaalisti.
- Pellit ja ritilät voidaan sijoittaa mille tahansa tasolle 1-7 välillä.
- Teleskooppikisko voidaan sijoittaa tasoille T1 ja T2.
- Tasoa 3 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen.
- Tasoa T2 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen teleskooppikiskoilla.
- Tasoja 2 ja 4 suositellaan kahdella tasolla kypsennykseen.
- Pyörivän vartaan ritilä on sijoitettava tasolle 3.
- Tasoa T2 käytetään pyörivän vartaan ritilän sijoittamiseen teleskooppikiskoilla.

****Tarvikkeet saattavat vaihdella mallista riippuen.

Vuoka

Syvä pelti sopii esimerkiksi pataruokien valmistamiseen.

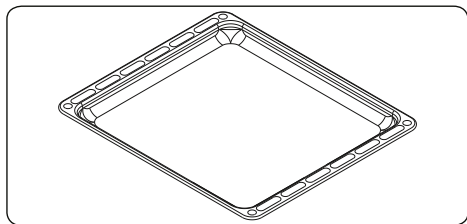
Aseta pelti haluamiisi kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



Matala uunipelti

Matala uunipelti soveltuu parhaiten leivonnaisten paistamiseen.

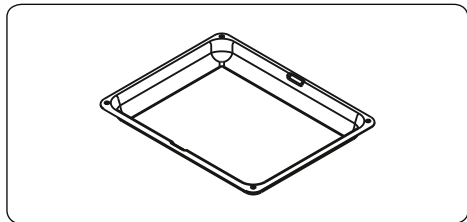
Aseta pelti haluamiisi kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



Pieni uunipelti

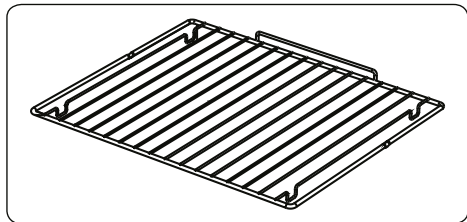
Pieni uunipelti soveltuu parhaiten leivonnaisten paistamiseen.

Aseta pelti keskelle ritilää.



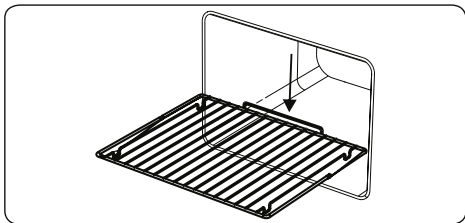
Uuniritilä

Uuniritilän päällä voit grillata ja paistaa uunin kestäväan astiaan asetettuja ruokia.



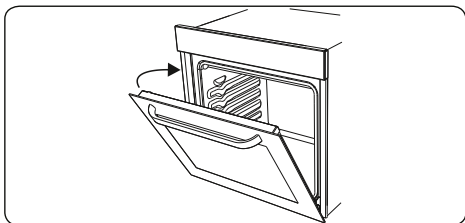
VAROITUS

Aseta ritilä samalla korkeudella oleviin kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



Pehmeästi sulkeutuva uuninluukku

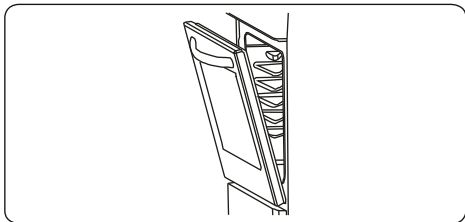
Uuninluukku sulkeutuu hitaasti itsestään, kun se päästetään otteesta juuri ennen kiinni menemistä.



Vedenkerääjä

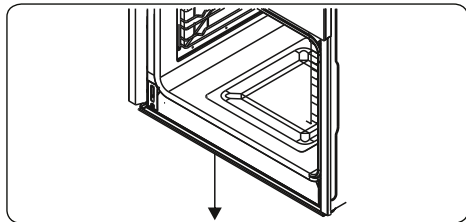
Ruokaa kypsennettäessä kosteutta saattaa tiivistyä uunin luukun sisempään lasiin. Tämä ei tarkoita, että laitteessa on vika.

Avaa luukku grillauksessa käytettävään asentoon 20 sekunnin ajaksi.



Vesi valuu alla olevaan vedenkerääjään.

Anna uunin jäähtyä ja pyyhi luukun sisäpuoli kuivalla liinalla. Tämä toimenpide on suoritettava säännöllisesti.



5. PUHDISTUS JA HUOLTO

5.1 PUHDISTUS

VAROITUS: Sammuta laite ja anna sen jäähtyä ennen kuin aloitat puhdistustoimenpiteet.

Yleiset ohjeet

- Tarkista, että valitsemasi puhdistustuote/-materiaali on asianmukainen ja valmistajan suosittelema ennen sen käyttämistä.
- Älä käytä mikrohiukkasia sisältäviä puhdistusvaahtoja tai -nesteitä. Älä käytä syövyttäviä puhdistusvaahtoja, hankaavia puhdistusjauheita, karkeaa teräsvillaa tai raskaita työkaluja, sillä ne voivat vahingoittaa laitteen pintoja.

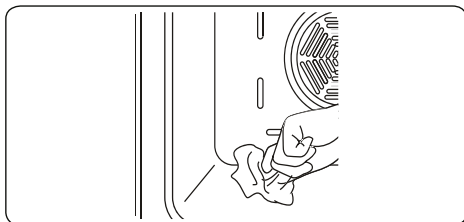
 Älä käytä mitään mikrohiukkasia sisältävää puhdistusainetta, sillä se saattaa aiheuttaa naarmuja laitteen lasi-, emaloituihin- ja maalattuihin pintoihin.

- Jos puhdistusainetta läikkyä, pyyhi se heti pois vaurioiden välttämiseksi.

 Älä puhdista mitään osaa laitteesta höyrypuhdistimella.

Uunin sisäosien puhdistaminen

- Uunin emaloidut sisäosat on helppointa puhdistaa uunin ollessa lämmin.
- Pyyhi uunin sisäosat jokaisen käyttökerran jälkeen mietoon puhdistusaineeseen kostutetulla liinalla. Pyyhi pinnat tämän jälkeen peukään veteen kostutetulla liinalla. Poista pinnoille jäänyt vesi kuivalla liinalla.
- Aika ajoin kaikki uunin pinnat tulee puhdistaa huolellisesti uuninpuhdistusaineella.



Lasisten osien puhdistaminen

- Puhdista laitteen lasista valmistetut osat säännöllisesti.
- Puhdista lasisten osien sisä- ja ulkopinnat lasinpuhdistusaineella. Pyyhi aine pois ja kuivaa pinnat kuivalla liinalla.

Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien puhdistus (jos mukana)

- Puhdista laitteen ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat säännöllisesti.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat tulee pyyhkiä ainoastaan veteen kostutetulla pehmeällä liinalla. Kuivaa osat lopuksi kuivalla liinalla.

 Älä puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia niiden ollessa kuumia.

 Älä jätä etikkaa, kahvia, maitoa, suolaa, vetää, sitruunaa tai tomaattimehua ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien päälle pitkäksi aikaa.

Maalattujen pintojen puhdistus (mikäli niitä on laitteessa)

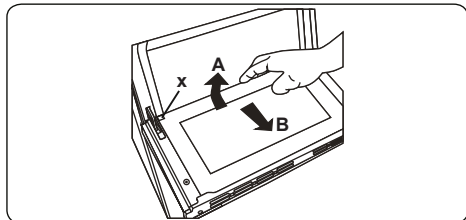
- Tomaatin, tomaattipyreen, ketsupin, sitruunan, öljyjohdannaisten, maidon, sokeristen ruokien ja juomien sekä kahvin jättämät tahrat tulee puhdistaa välittömästi lämpimään veteen kastetulla kankaalla. Jos tahroja ei puhdisteta ja ne pääsevät kuivumaan pinnoille, niitä ei saa hängata kovilla esineillä (kuten terävillä piikeillä, teräksisillä tai muovisilla hankaustyynyillä tai hiovilla tiskisienillä), runsaasti alkoholia sisältävillä puhdistusaineilla, tahrannoistoaaineilla, rasvanpoistoaineilla tai pintaa hiovilla kemikaaleilla. Muussa tapauksessa jauhemaalattut pinnat voivat syöpyä ja

niihin voi ilmaantua tahroja. Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka ovat seurausta väärin puhdistustuotteiden tai -menetelmien käytöstä.

Sisemmän lasin irrottaminen

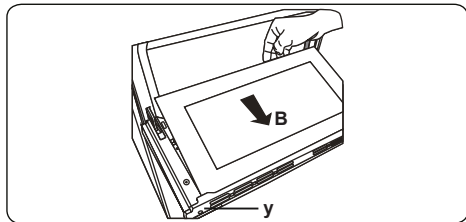
Sinun on irrotettava uunin luukun sisempi lasilevy puhdistusta varten. Irrota levy alla esitettyä ohjetta noudattaen.

1. Työnnä lasilevyä suuntaan **B** ja irrota se kiinnikkeestä (**x**). Irrota lasilevy luukusta vetämällä sitä suuntaan **A**,

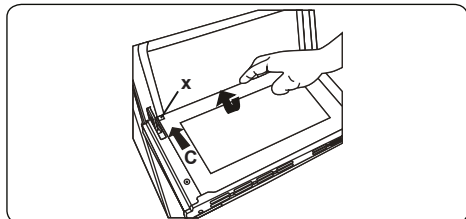


Näin asetat sisemmän lasin takaisin paikalleen:

2. Työnnä lasilevyä kohti kiinnikettä (**y**) ja sen alle, suuntaan **B**.



3. Aseta lasilevy kiinnikkeen (**x**) alle, suuntaan **C**.

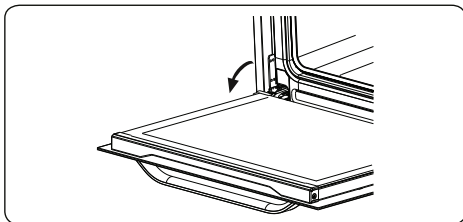


 Jos uunin luukussa on kolme lasilevyä, kolmas lasilevy irrotetaan samalla tavalla kuin toinen lasilevy.

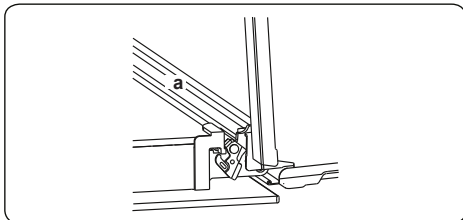
Uunin luukun irrottaminen

Sinun on irrotettava uunin luukku puhdistusta varten. Irrota luukku alla esitettyä ohjetta noudattaen.

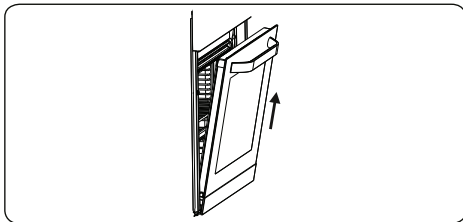
1. Avaa uunin luukku.



2. Avaa luukun lukitsin (**a**) (ruuvimeisseliä käyttäen) sen ääriasentoon.

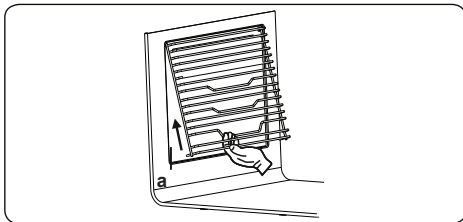


3. Sulje luukku lähes kiinni asti ja irrota se sitten paikaltaan itseäsi kohti vetämällä.



Kannatinritilän irrottaminen

Kun haluat irrottaa uuniritilän, vedä sitä aluksi kuvassa esitetyllä tavalla. Vapauta pidikkeet (**a**), ja nosta ritilää ylöspäin.



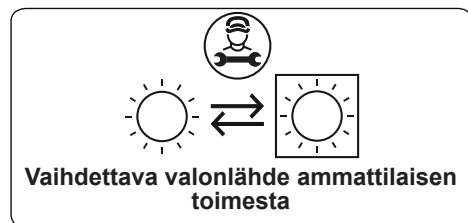
5.2 HUOLTO

VAROITUS: Tämän laitteen saa huoltaa ainoastaan valtuutettu huoltohenkilö tai koulutettu sähköasentaja.

Uunilampun vaihtaminen

VAROITUS: Sammuta laite ja anna sen jäähtyä ennen uunin lampun vaihtamista.

- Irrota lasinen suojus ja poista sen alla oleva polttimo.
- Aseta vanhan polttimon tilalle uusi (300 °C:n lämpötilan kestävä) polttimo (230 V, 15–25 W, tyyppi E14/G9).
- Kiinnitä lasinen suojus takaisin paikalleen. Uuni on nyt valmis käytettäväksi.
- Tuote sisältää energiatehokkuusluokan G valonlähteen.
- Loppukäyttäjä ei voi vaihtaa valonlähdettä. Huoltopalvelua tarvitaan.
- Mukana toimitettua valonlähdettä ei ole tarkoitettu käytettäväksi muissa sovelluksissa.



Uunilamppu on suunniteltu käytettäväksi kodin keittolaitteissa, Se ei sovellu kodin huoneiden valaisemiseen.

Puhdistus ja huolto höyrykypsennyksen jälkeen

- Uunin pohjassa sijaitseva ontelo on puhdistettava jokaisen höyrykeittämisen jälkeen. Jos uunin pohjalle jää vettä jokaisen höyryavusteisen kypsennyksen jälkeen, pyyhi jäljelle jäänyt vesi kuivalla liinalla, kun uuni on jäähtynyt. Muuten uunin lattialle jäävä vesi voi aiheuttaa kalkkeutumista.

VAROITUS: Höyrykeittämisen jälkeen uunin pohjassa sijaitsevassa ontelossa voi olla kalkkia. Kalkkikivi on liukenematon kalsium-

ja magnesiumkertymä, joka jää jäljelle, kun kova vesi haihtuu. Se on väriltään hieman luonnonvalkoista, ja sitä muodostuu, kun vettä kuumennetaan tai se jätetään seisomaan. Siksi kovalla vedellä varustetuilla alueilla kalkkijäämä on väistämätöntä ja normaalia. Kalkkijäämien välttämiseksi on suositeltavaa käyttää pehmeää vettä. Uunin lattialle mahdollisesti muodostuneen kalkin liuottamiseksi kaada uunin lattialle 200–250 ml valkoista etikkaa, jonka happopitoisuus on enintään 6 %, jokaista 2–3 käyttökertaa kohden ja odota 30 minuuttia. Puhdista se sitten kostealla märällä liinalla.

- Älä yritä raaputtaa uunin lattialle mahdollisesti muodostuvia kalkkijäämiä. Muuten uunin lattia vaurioituu.

6. VIANMÄÄRITYS JA KULJETUS

6.1 VIANMÄÄRITYS



Jos sinulla on edelleen ongelma laitteen kanssa tarkistettuasi nämä perusvianmääritysvaiheet, ota yhteyttä valtuutettuun huoltohenkilöön tai teknikkoon.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virta on katkaistu.	Tarkista, toimiiko virransyöttö. Tarkista myös, toimivatko muut keittiölaitteet.
Ei lämpöä tai uuni ei lämpene.	Uunin lämpötila on säädetty väärin. Uunin luukku on jätetty auki.	Tarkista, että uuni lämpötilan säätönuppi on säädetty oikein.
Uunin valo (jos käytettävissä) ei toimi.	Lamppu on rikki. Virransyöttö on katkaistu tai kytketty pois.	Vaihda lamppu ohjeiden mukaisesti. Varmista, että virransyöttö on kytketty päälle pistorasiassa.
Kypsennys on epätasaista uunissa.	Uunin kypsennystasot on asetettu väärin.	Tarkista, että käytössä ovat suositellut lämpötilat ja kypsennystasot. Älä avaa luukkuja usein, ellei kypsennä ruokia, joita on käännettävä. Jos avaat luukun usein, uunin sisälämpötila alenee, mikä voi vaikuttaa lopputulokseen.
Ajastimen painikkeita ei voida painaa oikein.	Painikkeiden välissä on jotakin ylimääräistä ainetta. Kosketusmalli: säätöpaneelissa on kosteutta. Näppäinlukkotoiminto on päällä.	Poista ylimääräinen aine ja yritä uudelleen. Poista kosteus ja yritä uudelleen. Tarkista, onko näppäinlukkotoiminto päällä.
Uunin puhallin (jos käytettävissä) on äänekäs.	Uunin kypsennystasot tärisevät.	Varmista että uuni on vaakatasossa. Tarkista, etteivät kypsennystasot tai leivonta-astiat tärise tai ole kosketuksissa uunin takapaneeliin.
Tuuletin jatkaa toimintaa sen jälkeen kun uuni on sammutettu.	Elektronisesti ohjattu uunin tuuletin pyörii automaattisesti tietyn ajan uunin jäähdyttämiseksi.	Tuuletin sammuu automaattisesti, kun elektroniset komponentit ovat jäähtyneet riittävästi.
Uuni on sammunut itsestään.	Elektronisesti ohjatut uunit sammuvat automaattisesti, jos mikään toiminto ei ole käynnissä.	Uuni sammuu automaattisesti energian säästämiseksi, jos mitään muuta toimintaa ei suoriteta tietyssä ajassa sen päälle kytkemisen jälkeen tai kypsennysohjelman päättymisen jälkeen.
Jos luukku avataan tuuletinavusteisen toiminnon aikana, sisäinen tuuletin pysähtyy.	Elektronisesti ohjatut uunit, joissa on luukun kytkin, lopettavat kypsennyksen, jos uunin luukku avataan.	Se on laitteen normaalia toimintaa ja hyödyllistä kypsennettäessä ruokia liiallisen lämmön karkaamisen välttämiseksi. Kun luukku suljetaan, uuni käynnistyy uudelleen normaaliin toimintaan.

6.2 KULJETTAMINEN

Jos sinun on kuljetettava tuotetta, käytä alkuperäistä tuotepakkausta ja kanna sitä alkuperäisessä laatikossaan. Noudata pakkauksen kuljetusmerkkejä. Teippaa kaikki erilliset osat tuotteeseen estääksesi tuotteen vaurioitumisen kuljetuksen aikaan.

Jos sinulla ei ole alkuperäistä pakkausta, valmistelee kantolaatikko siten, että laite, erityisesti ulkopinnat, on suojattu ulkoisilta uhkatekijöiltä.

Tak, fordi du valgte dette produkt.

Denne brugervejledning indeholder vigtige sikkerhedsoplysninger samt vejledning til betjening og vedligeholdelse af dit apparat.

Læs denne brugervejledning, inden du tager apparatet i brug. Gem denne bog til senere brug.

Ikon	Type	Betydning
	ADVARSEL	Alvorlig skade eller risiko for dødsfald
	RISIKO FOR ELEKTRISK STØD	Risiko for farlig elektrisk spænding
	BRAND	Advarsel; Brandfare/brændbare materialer
	FORSIGTIG	Risiko for skader på personer eller materialer
	VIGTIGT/BEMÆRK	Korrekt betjening af systemet

INDHOLD

1.SIKKERHEDSFORSKRIFTER	3
1.1 Generelle sikkerhedsforskrifter	3
1.2 Advarsler i forbindelse med installation	5
1.3 Til damptilberedning	6
1.4 Under brug	7
1.5 Under rengøring og vedligeholdelse.....	8
2.INSTALLATION OG FORBEREDELSE MED HENBLIK PÅ BRUG	11
2.1 Vejledning til installatøren.....	11
2.2 Installation af ovnen.....	11
2.3 Elektrisk tilslutning og sikkerhed.....	13
3.PRODUKTETS FUNKTIONER.....	14
4.SÅDAN ANVENDES PRODUKTET	15
4.1 Ovnfunktioner	15
4.2 Tilberedningstabellen med Eco Turbo-funktion	16
4.3 Tilberedningstabel	17
4.4 PIZZA-TILBEREDNING.....	18
4.5 Til dampfunktion	19
4.6 Brug af hele den berøringsfølsomme kontrol til minuturet.....	20
4.7 Tilbehør.....	22
5.RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	24
5.1 Rengøring.....	24
5.2 Vedligeholdelse	26
6.FEJLFINDING OG TRANSPORT.....	27
6.1 Fejlfinding	27
6.2 Transport	27

1. SIKKERHEDSFORSKRIFTER

- Læs alle anvisninger grundigt, inden du tager apparatet i brug. Gem dem til senere brug på et passende sted.
- Denne vejledning er udarbejdet for mere end én model. Derfor har dit apparat muligvis ikke alle de funktioner, der nævnes heri. Af denne årsag er det vigtigt at lægge særligt mærke til figurerne, mens du læser betjeningsvejledningen.

1.1 GENERELLE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

- Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis disse holdes under opsyn eller er oplyst omkring brugen af apparatet på en sikker måde og forstår farerne, der kan opstå ved brug af apparatet. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugsvedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

 **ADVARSEL:** Apparatet og dets synlige dele kan blive varme under brug. Pas på, at du ikke rører ved varmeelementerne. Børn under 8 år må ikke bruge produktet, medmindre de er under konstant opsyn.

  **ADVARSEL:** Brandfare: Du må ikke opbevare genstande på kogepladen.

  **ADVARSEL:** Hvis overfladen på din keramiske kogeplade revner, skal du slukke for apparatet. Ellers kan du risikere at få elektrisk stød.

- Du må ikke betjene apparatet med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Apparatet bliver varmt under brug. Pas på, at du ikke rører ved varmeelementerne inde i ovnen.

- Håndtagene kan blive varme, kort tid efter ovnen er taget i brug.
- Du må ikke bruge skrappe rengøringsmidler med slibemiddel eller skuresvampe til at rengøre ovnens overflader. De kan ridse overfladerne, hvilket kan medføre at glasset i ovnlågen går i stykker, eller at overfladerne bliver ødelagt.
- Brug ikke damprengøring til at rengøre apparatet.

 **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er slukket, inden du skifter pæren. Ellers kan du risikere at få elektrisk stød.

 **FORSIGTIG:** De synlige dele kan blive varme, når du bruger ovnen eller griller i den. Hold små børn væk fra apparatet, mens det er i brug.

- Fjern pyrolytisk overskydende spild, ovnhylde, hyldestøtter, trådhylder og alt tilbehør inden rengøring.
- Dit apparat er fremstillet i overensstemmelse med alle gældende lokale og internationale standarder og regulativer.
- Vedligeholdelse og reparationsarbejde må kun udføres af autoriserede fagpersoner. Installations- og reparationsarbejde kan være farligt, hvis det udføres af andre end autoriserede fagpersoner. Du må ikke ændre produktspecifikationerne på nogen måde. Forkerte komfurbeskyttere kan være skyld i ulykker.
- Inden du tilslutter dit apparat, skal du kontrollere, at de lokale forhold (forbindelsen og trykket af naturgassen eller den elektriske spænding og frekvens) og apparatets specifikationer er kompatible. Apparatets specifikationer er angivet på mærkatet.

 **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun designet til

tilberedning af mad og er kun beregnet til almindeligt husholdningsbrug indenfor. Apparatet må ikke bruges til andre formål eller på andre måder som f.eks. til kommercielt brug eller til opvarmning af et rum.

- Du må ikke bruge ovnens håndtag til at løfte eller flytte apparatet.
- Vi har truffet alle tænkelige foranstaltninger af hensyn til din sikkerhed. Undgå at ridse glasset under rengøring, da det kan gå i stykker. Undgå at slå tilbehør ind i glasset.
- Sørg for, at strømkablet ikke sidder fast eller bliver ødelagt under installationen. Hvis strømkablet bliver ødelagt, skal det erstattes af producenten, dennes servicemontør eller andre lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Lad ikke børn klatre op på ovnlågen eller sidde på den, mens den er åben.
- Hold børn og dyr væk fra apparatet.

1.2 ADVARSLER I FORBINDELSE MED INSTALLATION

- Betjen ikke dette apparat, inden det er helt installeret.
- Apparatet skal installeres af en autoriseret fagperson. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert placering og installation af andre end autoriserede fagpersoner.
- Når apparatet pakkes ud, skal du kontrollere, at det ikke er blevet beskadiget under transport. Hvis apparatet er defekt, må det ikke bruges, og du skal kontakte en autoriseret fagperson med det samme. Emballagen består af følgende materialer: nylon, flamingo osv., som kan være farlig for børn. Disse materialer bør indsamles og fjernes med det samme.

- Beskyt dit apparat mod omgivelserne. Apparatet må ikke udsættes for sol, regn, sne, støv eller usædvanlig fugtighed.
- Alle materialer rundt om apparatet (f.eks. skabe) skal kunne tåle temperaturer på mindst 100° C.
- Apparatet må ikke installeres bag et cover. Ellers kan det overophede.

1.3 TIL DAMPTILBEREDNING

- Vandet skal hældes i hulrummet, som er placeret i ovns bund, før ovnen tages i brug.
- Fyld ikke vand i hulrummet i ovns bund, når ovnen er varm.
- Når ovndøren åbnes, kan der slippe damp ud indefra. Vær forsigtig, når du åbner ovndøren, da dette kan medføre risiko for forbrænding.
- Som følge af damptilberedning kan der forblive fugt i ovnen. Da fugt kan forårsage korrosion, skal du sørge for, at ovns indre tørrer efter tilberedning.

 Brug blødt vand i ovnen til dampkogning. Brug ikke brandfarlig alkohol eller faste partikelopløsninger i stedet for vand.

- Brug ikke andre væsker end vand.
- Brug ikke varmt vand.
- Brug rustfrit stål til dampkogning.
- Hvis der efter hver dampkogning er lidt vand tilbage i hulrummet i ovns bund, skal det rengøres, og det resterende vand skal ikke bruges til den næste kogning.

 Kalk er de uopløselige aflejringer af calcium og magnesium, der efterlades, når hårdt vand fordamper. Det har en let offwhite farve og dannes, når vand opvarmes eller bliver stående. I områder med hårdt vand er kalk derfor uundgåeligt og normalt. Det

anbefales at bruge blødt vand for at undgå for store mængder kalkrester på hulrummet, som er placeret i bunden af ovnen.

- Hulrummet, som er placeret i bunden af ovnen, skal rengøres efter hver dampkogning. Hvis der er vand tilbage på ovnbunden efter hver dampassisteret kogning, skal du tørre det resterende vand af med en tør klud, når ovnen er kølet af. Ellers kan vand, der bliver liggende på ovnbunden, forårsage kalkaflejringer.

1.4 UNDER BRUG

- Der kan forekomme en svag lugt, første gang du bruger produktet. Dette er helt normalt og skyldes isolationsmaterialerne på varmeelementerne. Vi anbefaler, at du tømmer ovnen og kører den på den maksimale temperatur i 45 minutter, inden du skal bruge den for første gang. Sørg for, at området, hvor produktet er installeret, er godt ventileret.
- Pas på, når du åbner ovnlågen under og efter brug. Du kan brænde dig på den varme damp fra ovnen.
- Du må ikke placere brandfarlige eller brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet, når det er tændt.
- Brug altid ovnhandsker eller grydelapper til at fjerne og sætte ting ind i ovnen, mens den kører.
- Ovnen må under ingen omstændigheder fores med sølvpapir, da dette kan forårsage overophedning.
- Undgå at sætte service eller bageplader direkte på ovnens bund under tilberedning. Bunden bliver meget varm, og dette kan beskadige produktet.



Forlad ikke apparatet uden opsyn, mens du tilbereder olie i fast eller flydende form. De kan antændes under ekstreme varmekon forhold. Hæld aldrig

vand på olieskabte flammer. Sluk i stedet apparatet, og dæk panden med et låg eller et brandtæppe.

- Apparatet slukkes, hvis det ikke bruges i en længere periode.
- Sørg for, at betjeningsknapperne altid står i positionen "0" (stop), når du ikke bruger apparatet.
- Pladerne hælder, når de trækkes ud. Pas på du ikke spilder eller taber varm mad, når du tager det ud af ovnen.
- Du må ikke stille noget på ovnlågen, mens den er åben. Det kan bringe ovnen ud af balance eller beskadige lågen.
- Hæng ikke viskestykker, karklude eller tøj på apparatet eller fra dets håndtag.

1.5 UNDER RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Sørg for, at dit apparat er slukket på stikkontakten, inden du rengør det eller udfører vedligeholdelsesarbejde.
- Du må ikke fjerne betjeningsknapperne for at rengøre betjeningspanelet.
- For at opretholde dit apparats ydeevne og sikkerhed anbefaler vi, at du altid bruger originale reservedele og tilkalder vores autoriserede fagpersonale, hvis du har brug for hjælp.
- Hulrummet, som er placeret i bunden af ovnen, skal rengøres efter hver dampkogning. Hvis der er vand tilbage på ovnbunden efter hver dampassisteret kogning, skal du tørre det resterende vand af med en tør klud, når ovnen er kølet af. Ellers kan vand, der bliver liggende på ovnbunden, forårsage kalkaflejringer.

 Man kan se kalkaflejringer i hulrummet, som er placeret i bunden af ovnen, efter dampkogning. Kalk

er de uopløselige aflejringer af calcium og magnesium, der efterlades, når hårdt vand fordamper. Det har en let offwhite farve og dannes, når vand opvarmes eller bliver stående. I områder med hårdt vand er kalk derfor uundgåeligt og normalt. For at undgå kalkrester anbefales det at bruge blødt vand. For at opløse den kalk, der måtte være dannet på ovnens gulv, hældes 200-250 ml hvid eddike med et syreindhold på højst 6 % på ovnens gulv efter hver 2. eller 3. brug og vent i 30 minutter. Rengør den derefter med en fugtig, våd klud.

- Forsøg ikke at skrabes de kalkrester af, der kan danne sig på ovnens gulv. Ellers vil ovnens gulv blive beskadiget.

CE-erklæring om konformitet



Vi erklærer, at vore produkter lever op til de gældende europæiske direktiver, beslutninger og forordninger og krav i standarder, der refereres til.

Dette apparat er designet til kun at blive brugt til madlavning derhjemme. Enhver anden brug (f. eks. opvarmning af et rum) er forkert og farligt.



Brugervejledningen gælder for flere modeller. Der kan være forskelle mellem disse instruktioner og din model.

Bortskaffelse af dit gamle apparat



Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul, der er vist på produktet eller emballagen, betyder, at enheden ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald, men kræver særskilt indsamling. Du kan bortskaffe enheden gratis på dit lokale affalds- og indsamlingssystem. Adresserne kan fås ved henvendelse til deres ansvarlige byråd eller lokale myndigheder. Alternativt kan du kan gratis returnere mindre affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) med en kantlængde på op til 25 cm til enhver forhandler med et salgsområde vedrørende elektrisk og elektronisk udstyr (EEE) på mindst 400 m² eller til en fødevareforhandler, der tilbyder EEE mindst flere gange om året med et samlet salgsareal på 800 m². Større WEEE kan returneres gratis til en respektiv forhandler ved køb af et nyt produkt af samme type. Kontakt din forhandler vedrørende de nærmere regler for indsamling af WEEE i tilfælde af forsendelse af det nykøbte produkt. Fjern om muligt alle batterier og akkumulatorer samt alle aftagelige lamper, før enheden bortskaffes.

Bemærk, at du er ansvarlig for at slette alle personlige data på den enhed, der skal bortskaffes.

2. INSTALLATION OG FORBEREDELSE MED HENBLIK PÅ BRUG

! ADVARSEL : Dette apparat skal installeres af en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker i overensstemmelse med anvisningerne i denne vejledning samt gældende lokale bestemmelser.

- Forkert installation kan medføre skade på ting eller personer, som producenten ikke kan holdes ansvarlig for. Garantien erklæres ligeledes ugyldig.
- Inden installationen skal du kontrollere, at de lokale forhold (elektrisk spænding og frekvens) og justeringerne på apparatet er compatible. Apparatets justeringsforhold er angivet på mærkatet.
- Du skal altid følge den lokale lovgivning samt de lokale bekendtgørelser, direktiver og standarder (sikkerhedsbestemmelser, korrekt genanvendelse i overensstemmelse med regulativerne osv.).
- Hvis produktet indeholder aftagelige hylder (ovnrister), og brugervejledningen indeholder opskrifter som yoghurt, skal ovnrister fjernes og ovnen betjenes i den definerede tilberedningstilstand. Fjernelse af ovnrister: Oplysningerne er inkluderet i afsnittet RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE.

2.1 VEJLEDNING TIL INSTALLATØREN

Generelle anvisninger

- Når du har fjernet emballagen fra apparatet og dets tilbehør, skal du kontrollere, at apparatet ikke er beskadiget. Hvis du tror, at apparatet er beskadiget, må du ikke bruge det. Kontakt en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker med det samme.
- Sørg for, at der ikke er brandfarlige eller brændbare materialer i umiddelbar nærhed af apparatet som f.eks. gardiner, olie, tøj osv. som kan blive antændt.
- Bordpladen og møbler i nærheden af apparatet skal være fremstillet af materialer, som kan holde til temperaturer over 100° C.
- Apparatet må ikke installeres direkte

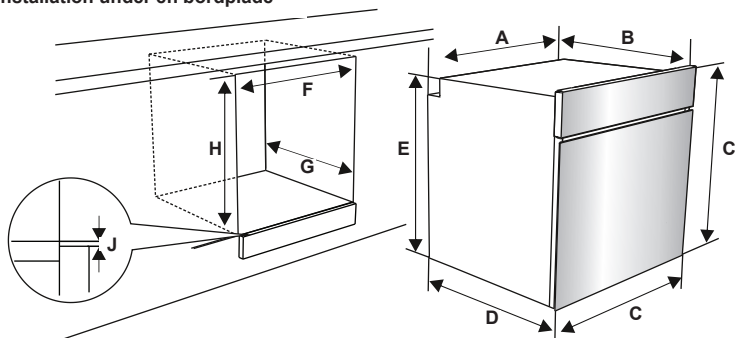
over opvaskemaskiner, køleskabe, frysere, vaskemaskiner eller tørretumblere.

2.2 INSTALLATION AF OVNE

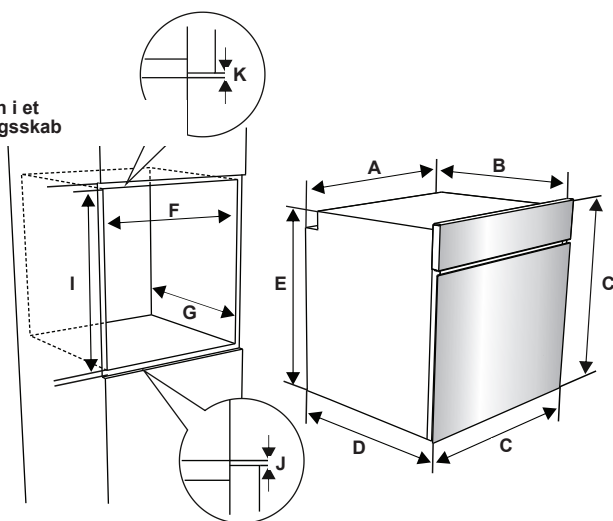
Apparaterne leveres med et installationssæt og kan installeres på en bordplade, hvis den har de rigtige mål. Målene for installation af kogeplade og ovn vises herunder.

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		

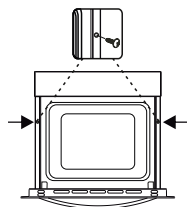
Installation under en bordplade



Installation i et indbygningsskab



Når du har forbundet de elektriske tilslutninger, skal du sætte ovnen ind i skabet ved at skubbe den fremad. Åbn ovnlågen, og sæt 2 skruer i hullerne i ovnrammen. Sørg for, at produktets ramme rører ved skabets træramme, og stram skruberne.

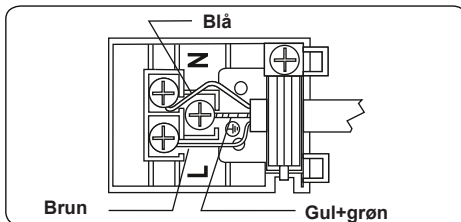


2.3 ELEKTRISK TILSLUTNING OG SIKKERHED

⚠ ADVARSEL: Dette apparats tilslutning til el bør udføres af en autoriseret fagperson eller kvalificeret elektriker i overensstemmelse med anvisningerne i denne vejledning samt gældende lokale bestemmelser.

⚠ ADVARSEL: APPARATET SKAL HAVE JORDFORBINDELSE.

- Inden du slutter apparatet til netstrømmen, skal du kontrollere, at den nominelle spænding for apparatet (præget i apparatets ID-plade) svarer til forsyningsspændingen, og at apparatets nominelle belastning (også angivet på ID-pladen) passer til elnettet.
- Sørg for, at du kun bruger isolerede kabler under installationen. En forkert forbindelse kan skade apparatet. Hvis strømkablet er beskadiget og skal udskiftes, skal dette gøres af en kvalificeret fagperson.
- Brug ikke adapterer, stikdåser og/eller forlængerledninger.
- Strømkablet skal holdes væk fra apparatets varme dele og må ikke bøjes eller klemmes. Hvis ikke dette overholdes, kan kablet blive beskadiget, og apparatet kan kortslutte.
- Hvis apparatet ikke er forbundet til elnettet via et stik, skal der bruges en flerpolet afbryder (med mindst 3 mm mellem hver kontakt) for at leve op til sikkerhedsbestemmelserne.
- Apparatet er designet til en forsyningsspænding på 220-240V. Hvis din forsyning er anderledes, skal du kontakte en autoriseret fagperson eller kvalificeret elektriker.
- Strømkablet (H05VV-F) skal være lang nok til at blive forbundet med apparatet, selv hvis apparatet stilles foran skabet.
- Sørg for, at alle forbindelser er tilstrækkeligt strammet til.
- Sæt strømkablet i kabelklemmen, og luk dækslet.
- Forbindelsesstykket til klemkassen er placeret på klemkassen.

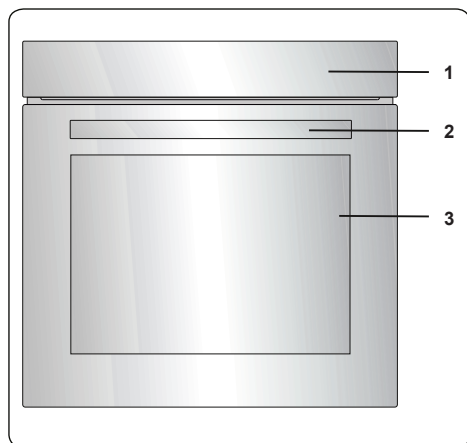


3. PRODUKTETS FUNKTIONER



Vigtigt: De forskellige produktspecifikationer kan variere. Dit apparat kan se anderledes ud, end de apparater der vises i figurerne herunder.

Liste over komponenter

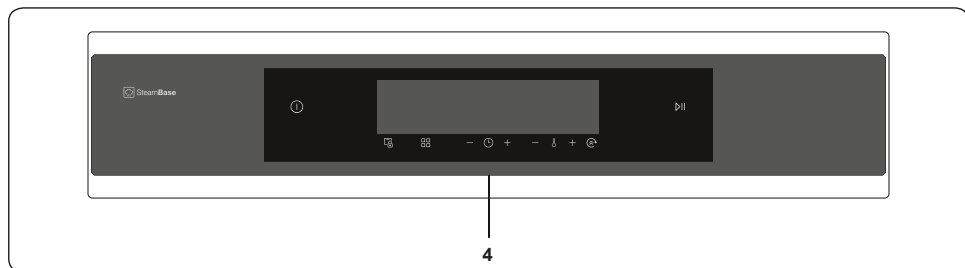


1. Betjeningspanel

2. Ovnhåndtag

3. Ovnlåge

Betjeningspanel



4. Timer

4. SÅDAN ANVENDES PRODUKTET

4.1 OVNFUNCTIONER

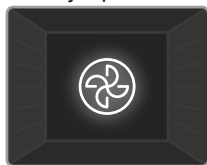
* Din ovns funktioner kan være anderledes på grund af dit produkts model.



Funktionen optø:

Ovnens advarselslys tændes og blæseren går i gang. For at bruge funktionen optø skal du placere din frosne mad på en

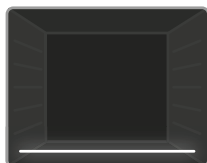
plade på den tredje ribbe fra bunden. Det anbefales at bruge en bageplade, når du optø mad i ovnen, så bagepladen kan opfange vandet fra den smeltede is. Denne funktion tilbereder eller bager ikke din mad. Den hjælper kun med at optø det.



Turbo-funktion:

Ovnens termostat og advarselslys tændes, og det runde varmeelement samt blæseren går i gang. Turbofunktionen

fordeler effektivt varmen i ovnen, så al maden på alle ribber tilberedes jævnt. Det anbefales at du forvarmer ovnen i cirka 10 minutter.



Nederste varmfunktion:

Ovnens termostat og advarselslys tændes, og det nederste varmeelement går i gang. Den nederste varmfunktion er

perfekt til at opvarme pizza, da varmen driver op fra bunden af ovnen og opvarmer maden. Denne funktion er velegnet til at varme mad, men ikke at tilberede den.



Statisk tilberedningsfunktion:

Ovnens termostat og advarselslys tændes, og de øverste og nederste varmeelementer går i gang. Den statiske

tilberedningsfunktion udgiver varme, hvilket sikrer en jævn tilberedning af maden. Det er perfekt til småkager, kager, bagte pastaretter, lasagne og pizza. Det anbefales at forvarme ovnen i 10 minutter. Ved brug af denne funktion er det bedst at bruge én

bageplade ad gangen.



Blæserfunktion:

Ovnens termostat og advarselslys tændes, og de øverste og nederste varmeelementer samt blæseren går i gang.

Denne funktion er god til småkager.

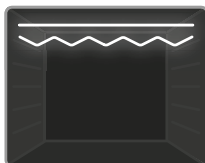
Tilberedningen foregår ved hjælp af de nederste og øverste varmeelementer i ovnen samt blæseren. Dette sikrer god luftcirkulation i ovnen og giver maden en let-grillet effekt. Det anbefales at du forvarmer ovnen i cirka 10 minutter. Blæseren og den nederste varmfunktion er perfekt til at bage mad, som f.eks. pizza, på kort tid. Blæseren fordeler varmen jævnt i ovnen, mens det nederste varmeelement bager maden.



Pizza-funktion:

Ovnens termostat og advarselslys tændes, og de runde nedre varmeelementer og blæseren begynder at fungere. Denne

funktion er ideel til jævn bagning af mad på kort tid, såsom pizza. Mens ventilatoren fordeler varmen i ovnen jævnt, sikrer det nedre varmeelement at maden bages.



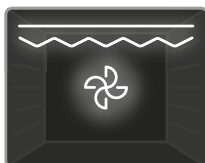
Funktion for hurtig grill:

Ovnens termostat og advarselslys tændes, og grillen samt de øverste varmeelementer går i gang. Funktionen

bruges til hurtigere grill samt til mad med en større overflade som f.eks. kød. Brug de øverste hylder i ovnen. Pensl risten med lidt olie for at undgå, at maden hænger fast, og placer maden midt på risten. Placer altid en bakke under maden for at opfange evt. dryp af olie eller fedt. Det anbefales at du forvarmer ovnen i cirka 10 minutter.



Advarsel: Når du griller, skal lågen holdes lukket og ovntemperaturen skal indstilles til 190° C.



Dobbelt grill- og blæserfunktion:

Ovnens termostat og advarselslys tændes, og grillen, de øverste varmeelementer samt blæseren går i gang.

Funktionen bruges til hurtigere grill af

tykkere madstykker og til at grill mad med en større overflade. Både de øverste varmeelementer og grillen aktiveres sammen med blæseren for at sikre en ensartet madlavning. Brug de øverste hylde i ovnen. Pensl risten med lidt olie for at undgå, at maden hænger fast, og placer maden midt på risten. Placer altid en bakke under maden for at opfange evt. dryp af olie eller fedt. Det anbefales at du forvarmer ovnen i cirka 10 minutter.

Advarsel: Når du griller, skal lågen holdes lukket og ovntemperaturen skal indstilles til 190° C.



Eco Turbo-funktion: For at spare energi kan du bruge denne funktion i stedet for at lave mad med turbofunktionen. Tilberedningstiden bliver dog længere.

Undersøg madlavningstabellen for at opnå de bedste resultater for madlavning, der kan udføres med denne funktion.

Advarsel: Ovnlågen må ikke åbnes, før maden er færdigtilberedt.



Pyrolyse rengøringsfunktion: Denne funktion giver dig mulighed for at rengøre ovnens inderside grundigt.

Advarsel: Inden ovnens pyrolyse rengøringsfunktion aktiveres, skal alt overskydende spild tørres op og der skal sikres, at ovnen er tom. Der bør ikke efterlades noget inde i ovnen for at forhindre beskadigelse.

- Inden pyrolyse rengøringsfunktionen aktiveres, skal der fjernes bageplader og riste samt holderne til pladerne (hvis de er tilgængelige) fra ovnen og sørges for, at ovndøren er lukket.
- Ovndøren låses, når pyrolysefunktionen startes.
- Når pyrolysefunktionen er i gang, frarådes det at bruge komfurplade, hvis de er placeret oven over ovnen. Dette kan forårsage overophedning og beskadigelse af begge apparater.
- Under pyrolyse rengøringen bliver ovndøren varm. Børn skal holdes væk, indtil den er afkølet.

- Ved afslutningen af pyrolyse rengøringsproces viser displayet tidspunktet på dagen.



VapClean:

Indstil din ovn til den funktion, der indeholder VapClean-symbolet (under, under + cirkulation, turbo eller over + undertilstand - det kan variere med modellen.) Ved 90 °C for at betjene VapClean-funktionen. Hæld 200-250 ml vand i bakken. I visse modeller findes et hulrum, som er angivet på ovnbunden. I disse modeller hældes 200-250 ml vand i hulrummet. Tænd for ovnen. Programmet VapClean er ca. 30-60 minutter om at forberede ovnen til nem rengøring.

4.2 TILBEREDNINGSTABELLEN MED ECO TURBO-FUNKTION

Brug tabellen nedenfor, når du laver mad med Eco Turbo-funktionen.

Funktion	Retter			
Eco Turbo	Kager i form	3	160	60-70 min.

Tips til tilberedning med Eco Turbo-funktion

- Forvarm ikke under tilberedning i Eco Turbo-funktionen.
- Foretag ingen ændringer af temperaturen, når tilberedningen er startet, og åbn ikke ovndøren under tilberedningen.
- Temperaturerne og tiderne i ovenstående tilberedningstabel er testet i vores laboratorier, og disse værdier kan variere afhængigt af kvaliteten, mængden, temperaturen på det materiale, der skal tilberedes, og den anvendte netspænding.

4.3 TILBEREDNINGSTABEL

Funktion	Retter			
Statisk	Butterdej	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kage	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Småkage	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Gryderet	2	175-200	40-50
	Kylling	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilator	Butterdej	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Kage	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Småkage	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Gryderet	2	175-200	40-50
	Kylling	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Butterdej	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kage	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Småkage	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Gryderet	2	175-200	40-50
Grilning	Grillede frikadeller	7	200	10-15
	Kylling	*	190	50-60
	Kotelet	6 - 7	200	15-25
	Engelsk bøv	6 - 7	200	15-25

*Tilbered med stegt kyllingespyd, hvis det er tilgængeligt.

4.4 PIZZA-TILBEREDNING

Bord til pizzakogning						
Udstyr til pizzakogning	Type af pizza	Ovnfunktion	Temperatur (°C)	Hyldenummer	Forvarmning (minutter)*	Omtrentlig tilberedningstid (minutter)
Pizzasten	Pizza med tynd skorpe	Top + bund + ventilator	Max	1	25-35	2,5-3
Standard ovnbakke	Pizza med tynd skorpe					3-3,5
Pizzasten	Pizza med tyk skorpe					2,5-3
Standard ovnbakke	Pizza med tyk skorpe					3-3,5
Standard ovnbakke	Frossen pizza		210**	3	12-15	10-15



Advarsler

- Placer køkkenudstyret på 1. hylde. Forvarm ovnen til den maksimale temperatur (320 °C) med tilberedningstilbehøret (pizzasten eller bageplade) indeni.



Sørg for, at der er en pizzasten eller en bageplade i ovnen under forvarmningen. Ellers bliver tilberedningstiden længere, og bunden af pizzaen bliver måske ikke tilberedt nok.

- For at få en god pizza skal ovntemperaturen indstilles til maksimum.
- Pizzadejen er frisklavet og rullet tyndt (ca. 3-4 mm tyk), så du får den bedste pizzaoplevelse.
- Når forvarmningen er færdig, placerer du pizzaen på pizzastenen eller bakken inde i ovnen ved hjælp af en spade. Luk ovndøren så hurtigt som muligt. Ellers vil din pizzas tilberedningstid blive længere, da ovnens temperatur vil falde.
- Tjek hele tiden tilberedningstiden, da tilberedningsprocessen tager meget kort tid. Ellers kan din pizza brænde på. Se tilberedningsskemaet for oplysninger om tid.

*Fortsæt med at forvarme, indtil termostatsymbolet slukker (ca. 25-35 minutter), og du hører en advarsel.

**Når du laver frossen pizza, skal du bruge den temperatur og tid, som producenten har angivet på pakken.



Temperaturerne og tiderne i ovenstående tilberedningstabel er blevet testet i vores laboratorier, og disse værdier kan variere afhængigt af kvalitet, mængde, temperatur af det materiale, der skal tilberedes, og den anvendte netspænding.

4.5 TIL DAMPFUNKTION

Fødevarer	Funktion	Temp. (°C)	Hyldenummer	Vandmængder (ml)	Tid til at tilsætte vand (min.)	Tilberedningstid (ca.) (min.)	Mængde (ca.) (g)
Brød	Ventilatorfunktion + damp	180-200	2-3	200	Før du tænder for ovnen.	30-50	820
Bagt pasta		200	3	200		30-40	1500
Wienerbrød		180	3	200		30-40	500
Kartoffel		200	3	150		40-50	500
Kylling		200-220	3	300		60-70	2000
Bøf		180	3	300		50-60	1000



Vigtigt: Temperaturerne og tiderne i ovenstående tilberedningstabel er blevet testet i vores laboratorier, og disse værdier kan variere afhængigt af kvalitet, mængde, temperatur af det materiale, der skal tilberedes, og den anvendte netspænding.



Vigtigt: Hæld ikke vand i tanken, når ovnen er varm.



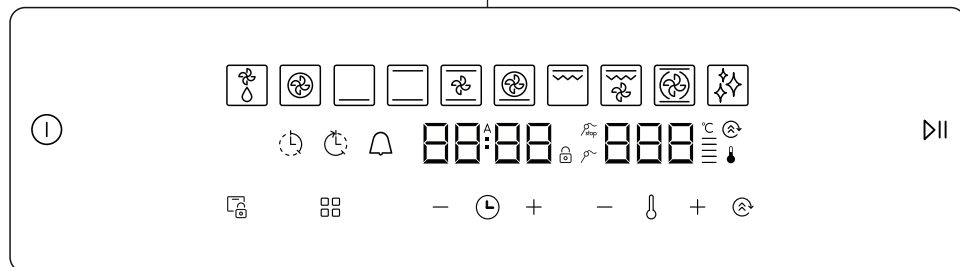
Vigtigt: Damptilberedning kan kun udføres med de funktioner, der er angivet i vejledningen.



Vigtigt: Kapaciteten i hulrummet i bunden af ovnen er maksimalt 300 ml. Tilsæt ikke mere end 300 ml vand.

- Vandet, der hældes i bunden af ovnen, skaber varm damp under madlavning og giver dig mulighed for at opnå et bedre resultat af din mad.
- Mens damptilførsel mindsker fugttab i kød, gør det indersiden af maden mere saftig og mere sprød på ydersiden, og i kagedej gør det ydersiden mere luftig, sprød og voluminøs.

4.6 BRUG AF HELE DEN BERØRINGSFØLSOMME KONTROL TIL MINUTURET



Funktionsbeskrivelse							
	Tænd/slukket		Hurtigere grillfunktion		Automatisk tilberedning		Kødprobebestop
	Optøning		Dobbelt grill og ventilatorfunktion		Temperaturb-jælke		Kødprobe
	Turbofunktion		Eco Turbofunktion		Termostat		Tilberedningstid
	Nederste funktion		Rengøringsfunktion		Minus		Sluttid for tilberedning
	Statisk funktion		Temperaturdisplay		Plus		Minuturet
	Ventilatorfunktion		Timerdisplay		Tastaturlås		Turbo
	Pizzafunktion		Tilstand		Afspil/Pause		Funktionsmenu
	Dørlås						

Apparatet betjenes vha. berøringsfølsomme sensorer. Funktionerne kontrolleres ved berøring af sensorfelterne.

Når du bruger kontrollerne, skal du sørge for at røre sensorfeltet korrekt. Hvis din berøring er for flad eller for lille, vil sensorerne ikke fungere korrekt.

Køleventilatoren starter automatisk for at holde apparatets overflader afkølede. Ventilatoren fortsætter med at snurre, indtil den slukkes automatisk, selv efter ovnen er slukket.

Styreenheden slukker efter 5 minutter, hvis ingen funktion er valgt eller ændret.

Valg af ovnfunktion

Tryk på ON/OFF (tænd/sluk) sensoren i 2 sekunder for at tænde styreenheden.

Ovnen vil gå i "WAIT" (vente) tilstand.

Optøningsfunktionen slås til som standard i "WAIT" (vente) tilstand. Funktionen starter dog ikke, med mindre der trykkes på **PLAY/PAUSE** (afspil/pause) sensoren. I denne tilstand kan du vælge de ønskede tilberedningsfunktioner, justere temperaturen, aktivere **BOOST** (TURBO) funktionen og justere tilberedningstid, sluttid, minutur og klokkeslæt.

I "WAIT" (vente) tilstand kan den ønskede tilberedningsfunktion vælges ved at trykke på -sensorknappen. Hvert tryk på -sensoren skifter ovnfunktionerne, som vist nedenfor (nogle af disse tilberedningsfunktioner findes muligvis ikke i den model, du har):

Optøning → Turbo → Under→Under

og over → Under og over med ventilator
→ Pizza → Hurtigere grilning (med/uden grillspyd) → Dobbelt grill med ventilator (med/uden grillspyd) → Eco Turbo
→ Damprensning

De betjente varmelegemer tilknyttet den valgte funktion bliver vist.

Når en tilberedningsfunktion vælges vha. -sensoren, vises den tidligere valgte temperatur på temperaturdisplayet. Denne kan justeres med **PLUS** og **MINUS**-sensorene, som er anbragt på displayets side. Temperaturen kan indstilles i intervallet 50 °C til 275 °C.

Når den ønskede funktion, temperatur og tid er indstillet, skal du trykke på **PLAY/PAUSE** (afspil/pause) sensoren for at starte ovenfunktionen.



Temperaturen kan indstilles i intervallet 50 °C til 320 °C i Pizza-funktionen.

Indstilling af klokkeslæt

Når ovnen er installeret, skal tidspunktet på dagen indstilles i henhold til nedenstående instruktioner.

Tryk på **ON/OFF** (tænd/sluk) sensoren for at tænde ovnen og gå i **"WAIT"** (vente) tilstand. I denne tilstand skal du trykke på **MODE** (tilstand)  sensorknappen i 5 sekunder, indtil klokkeslættet er valgt. Symbolet for klokkeslættet lyser op på den venstre side, og du kan nu ændre det vha. **PLUS** og **MINUS** sensorknapperne på siden af **MODE** (tilstand)  knappen. For at afslutte tidsjusteringen skal du trykke på **MODE** (tilstand) -sensoren igen eller undlad at trykke på nogen knap i 5 sekunder.

Tiden skal kun indstilles igen, hvis ovnen har været frakoblet netspænding i lang tid.

Justering af minuturet

Tryk på **MODE** -sensoren, indtil symbolet for minatur lyser op i tidsdisplayet, og **"00:00"** ses. Indstil den ønskede periode for advarselssignalet ved hjælp af **PLUS** og **MINUS**-sensorknapperne, medens symbolet blinker. Når du er færdig med indstillingen, må du ikke trykke på nogen knapper i et par sekunder, og nu bliver minuturet indstillet.

Når minuturet når nul, høres en akustisk advarsel, og minaturssymbolet **"00:00"** vil blinke på tidsdisplayet. Den akustiske advarsel og symbolet på skærmen vil forsvinde ved et tryk på en tilfældig knap.

Justering af tilberedningstiden

Tilberedningstiden kan justeres i **"WAIT"** (VENTE) tilstand eller **"OPERATING"** (DRIFTS) tilstand.

Denne funktion hjælper dig med at lave mad i et nærmere fastsat tidsrum. Gør maden klar til tilberedning, og sæt den ind i ovnen. Vælg derefter den ønskede tilberedningsfunktion og temperaturen. Tryk på **MODE** -sensorknappen, indtil du kan se tilberedningstidssymbolet på minuturets display. Indstil den ønskede tilberedningstid vha. **PLUS** og **MINUS** sensorerne, mens minuturet står i denne position. Når justeringen er afsluttet, skal du vente, indtil den aktuelle tid vises på skærmen og indtil tilberedningstidspunktet. Når minuturet når nul, slukker ovnen, og den akustiske alarm høres, og tilberedningstidssymbolet vil blinke på minuturets display. Et tryk på en tilfældig sensor på styreenheden vil standse den akustiske advarsel.

Indstilling af sluttidspunkt for tilberedningen

Denne funktion bruges til at tilberede mad efter en vis tid, inden for en bestemt varighed. Gør maden klar til tilberedning, og sæt den ind i ovnen. Vælg derefter den ønskede tilberedningsfunktion og temperaturen.

Tryk på **MODE** (tilstand) -knappen, indtil du kan se tilberedningstidssymbolet på minuturets display. Indstil den ønskede tilberedningstid vha. **PLUS** og **MINUS** sensorerne. Når du er færdig med at justere tilberedningstiden, skal du trykke på **MODE** (tilstand)  sensorknappen, indtil du kan se tilberedningssluttidspunktet på minuturets display. Symbolerne for klokkeslæt og tilberedningssluttid vil blinke. Indstil den ønskede sluttid vha. **PLUS** og **MINUS** sensorerne. Når justeringen er afsluttet, skal du vente, indtil den aktuelle tid vises på skærmen og tilberedningstidspunktet lyser konstant.

Ovnen vil beregne tilberedningstiden ved at trække tilberedningstiden fra den indstillede sluttid, som, når den er nået, slukker ovnen. Timeren vil afgive en akustisk advarsel, og tilberedningstidssymbolet begynder at blinke. Et tryk på en tilfældig timerknap vil standse den akustiske advarsel.



Sluttidspunktet for tilberedning kan ikke indstilles, når grillfunktionerne er aktiveret. Hvis sluttidspunktet for

tilberedningen blev indstillet, før grillfunktionerne blev aktiveret, annulleres sluttidspunktet, når grillfunktionerne er valgt.

Justering af lyd

Hvis du vil ændre lyden af advarselssignalet, mens uret viser klokkeslættet, skal du trykke på og holde sensorknappen **THERMOSTAT**  -sensorknappen nede i 5 sekunder, indtil den akustiske alarm lyder. Derefter høres der forskellig signallyd, hver gang der trykkes på **PLUS** og **MINUS** -knapperne ved siden af termostatkappen. Der findes fem forskellige typer bip-signaler. Hvis "off" vælges, slås alle lyde fra, bortset fra alarm- og fejlløse. Vælg den ønskede lyd, eller enhver anden, og tryk ikke på nogen knap. Efter et øjeblik vil det valgte bip-signal blive gemt.

Turbofunktion

Denne funktion bruges til at forkorte foropvarmningstiden. Du kan forvarme i Turbo, Ventilator, Statisk eller Pizza-funktionerne. For at forvarme er det tilstrækkeligt at trykke på **BOOST**- (turbo) sensoren () , når den ønskede tilberedningsfunktion er valgt.

Brug denne funktion for at opvarme ovnen til den ønskede temperatur så hurtigt som muligt. Denne funktion er ikke egnet til tilberedning.

Tastaturlåsfunktion

Tastaturlåsen styres ved hjælp af knapperne **PLUS/MINUS** rundt om **MODE** () symbolet.

Tastaturlåsen bruges for at undgå utilsigtede ændringer af ovnens indstillinger. Tryk på **PLUS** og **MINUS** -sensorknapperne i 2 sekunder, indtil du ser tastaturlåssymbolet på skærmen for at låse tastaturet. Tryk på **PLUS**- og **MINUS**-sensorknapperne for at deaktivere tastaturlåsen

i 2 sekunder, indtil symbolet for tastaturlås forsvinder fra displayet.

Så længe tastaturlåsen er slået til, er det kun tænd/sluk-knappen, der kan bruges. Alle andre knapper forbliver låst. Hvis der ikke er nogen ovnaktivitet i 6 timer, mens ovnen er i drift, slukkes den automatisk.

Dørlås

Når der trykkes på **DØRLÅS** () -knappen i 3 sekunder, aktiveres dørlåsen.

Tryk på **DØRLÅS** () -knappen igen

i 3 sekunder for at låse døren op.

"Lock" (Låst) vises på skærmen i 5 sekunder, mens dørlåsen under pyrolyse er aktiveret. Hvis dørlåsen er aktiv, vises **"Lock"** (låst) på skærmen i 5 sekunder, og klokkeslættet i 5 sekunder.

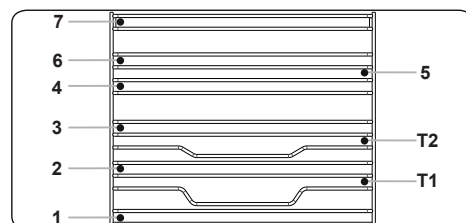
Dørlåsen kan ikke ændres, mens pyrolysefunktionen er aktiv.

Tilstand	Strømforbrug	Tid, der kræves for at skifte til denne tilstand
Standbytilstand	0,8 W	5 minutter

4.7 TILBEHØR

EasyFix trådhyld

Rengør tilbehøret grundigt med varmt vand, rengøringsmiddel og en blød klud ved første brug.



- Indsæt tilbehøret i den korrekte position inde i ovnen.
- Der skal være mindst 1 cm frirum mellem ventilatordækslet og tilbehøret.
- Tag forsigtigt kogegej og/eller tilbehør ud af ovnen. Varme madvarer eller tilbehør kan forårsage forbrændinger.
- Tilbehør kan miste faconen, hvis det er varmt. Når det er kølet ned, vil det få sin oprindelige facon og ydeevne tilbage.
- Bakker og trådriste kan placeres på alle niveauer mellem 1 og 7.
- Teleskopskinner kan anbringes på niveauerne T1, T2.
- Niveau 3 anbefales til tilberedning på kun ét niveau.
- Niveau T2 anbefales til tilberedning på kun ét niveau med teleskopskinner.
- Niveau 2 og 4 anbefales til tilberedning i to niveauer.
- Trådristen skal anbringes i niveau 3.

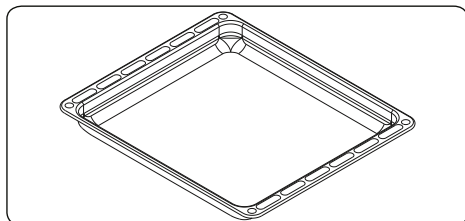
- Niveau T2 anvendes til trådristen med teleskopskinner.

****Tilbehør kan variere, alt efter hvilken model, du har købt.

Dyb bradepande

Den dybe bradepande er velegnet til tilberedning af stuvninger og sammenkogte retter.

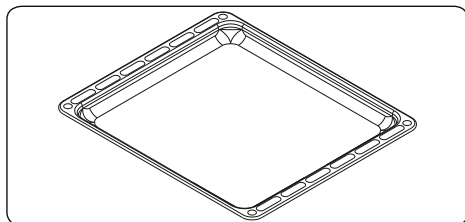
Sæt bagepladen ind på en af ribberne. Sørg for at den er placeret korrekt ved at skubbe den helt ind.



Bagepladen

Bagepladen er bedst til at bage småkager.

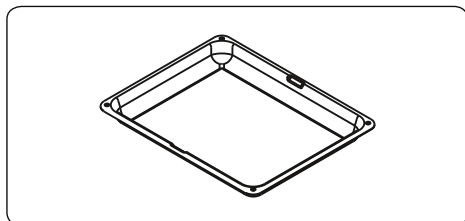
Skub bagepladen helt ind på ribben, så den er placeret korrekt.



Den lille bakke

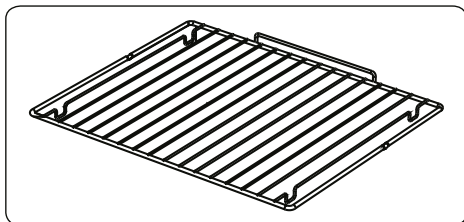
Den lille bakke er bedst egnet til bagning af wienerbrød.

Placer bakken i midten af et trådgitter.



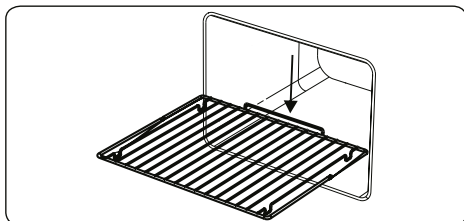
Ovnristen

Ovnristen egner sig bedst til at grille samt tilberedning af mad i ovnvenlige beholdere.



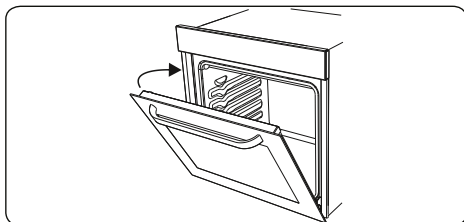
⚠ ADVARSEL

Sæt risten korrekt ind i den ønskede ribbe i ovnen, og skub den helt ind.



Ovnlåge med blød lukning

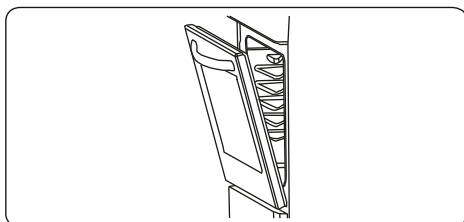
Ovnlågen lukker langsomt af sig selv, når den frigøres lige før den lukkede position.



Vandsamleren

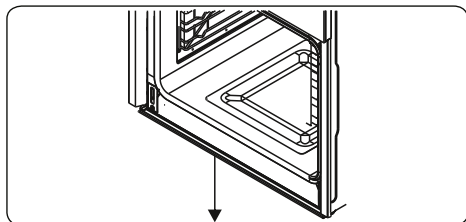
Ved tilberedning af nogle madretter kan der dannes kondens på indersiden af ovnlågens glas. Dette er ikke en fejl på produktet.

Åbn ovnlågen til grillpositionen, og lad den stå i denne position i 20 sekunder.



Vandet drypper ned i samleren.

Lad ovnen køle ned, og tør indersiden af ovnen med et tørt viskestykke. Denne metode skal bruges regelmæssigt.



5. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

5.1 RENGØRING

⚠ ADVARSEL: Sluk apparatet, og lad det afkøle inden du rengør det.

Generelle anvisninger

- Kontrollér at rengøringsmidlerne er passende til dit apparat og anbefalet af producenten, inden du bruger dem på dit apparat.
- Du bør kun bruge rengøringscremer eller -væsker, som ikke indeholder slibemiddel. Brug ikke kaustiske (ætsende) rengøringscremer, rengøringspulvere med slibemiddel, ståluld eller hårde redskaber, da de kan beskadige overfladen på apparatet.

🚫 Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder slibemiddel, da det kan ridse glasset, emaljen og/eller malede dele på dit apparat.

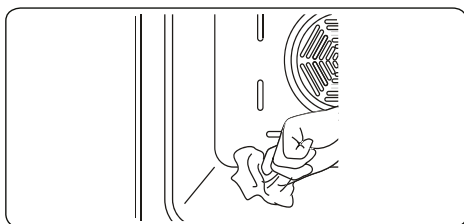
- Hvis der kommer væske på apparatet i forbindelse med madlavning, bør det tørres op med det samme for at undgå skader på delene.

🚫 Brug ikke damprengøring til at rengøre nogen dele af apparatet.

Rengøring af ovnens inderside

- Indersiden af emaljerede ovne rengøres bedst, mens ovnen er varm.
- Hver gang ovnen har været brugt, skal du tørre den af med en blød klud, der er vredet op med lidt sæbevand. Tør herefter ovnen af med en våd klud, og tør til sidst efter med en tør klud.
- Lejlighedsvist kan det være

nødvendigt at anvende et flydende rengøringsmiddel for at rengøre ovnen helt.



Rengøring af glasdele

- Rengør glasdelene på din ovn regelmæssigt.
- Brug glasrens til at rengøre indersiden og ydersiden af glasdelene. Skyl dem af, og tør dem herefter grundigt efter med en tør klud.

Rengøring af dele i rustfrit stål (hvis relevant)

- Rengør regelmæssigt de delene på ovnen, som er i rustfrit stål.
- Tør delene i rustfrit stål af med en blød klud, som er vredet op med vand. Tør dem herefter grundigt efter med en tør klud.

🚫 Du må ikke rengøre delene i rustfrit stål, mens de stadig er varme efter madlavning.

🚫 Lad ikke pletter fra eddike, kaffe, mælk, salt, vand, citron eller tomatjuice sidde på det rustfrit stål i længere tid.

Rengøring af malede overflader (hvis relevant)

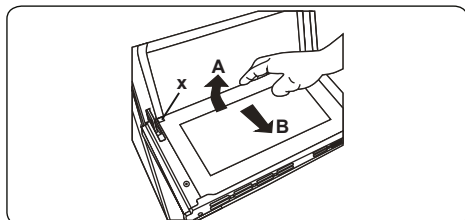
- Pletter med tomat, tomatpuré, ketchup, citron, olie, mælk, sukkerholdige fødevarer, sukkerholdige drikkevarer og kaffe skal omgående fjernes med en klud, der er dyppet i varmt vand. Hvis disse pletter ikke fjernes med det samme og tørrer ind på overfladerne, må du IKKE fjerne dem senere ved hjælp af hårde genstande (som f.eks. spidse genstande, ståluld og skuresvampe) eller rengøringsmidler, der indeholder høje mængder alkohol, pletfjernere, affedtningsmidler eller slibemidler. Brug af disse kan medføre ætsning på de pulvermalede overflader og danne pletter. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår ved brug af upassende rengøringsmidler eller

-metoder.

Fjernelse af ovnlågens inderste glas

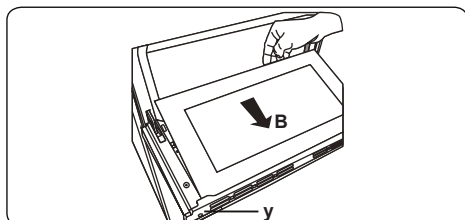
Du skal fjerne glasset i ovnlågen, inden du rengør det, som vist nedenfor.

1. Skub glasset mod **B**, og løs det fra placeringsbeslaget (**x**). Træk glasset ud i retning af **A**.

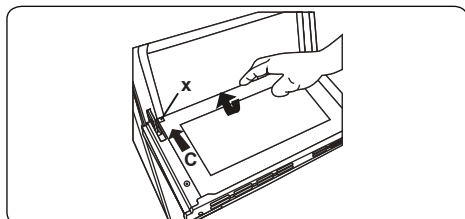


Sådan sættes det inderste glas på plads:

2. Skub glasset hen mod og under placeringsbeslaget (**y**) i retning mod **B**.



3. Sæt glasset ind under placeringsbeslaget (**x**) i retning mod **C**.

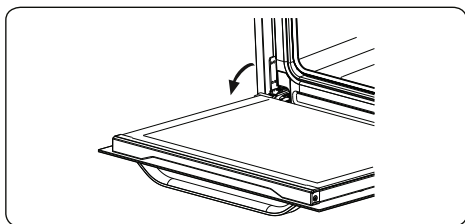


Hvis ovnlågen har tredobbelt glas, kan det tredje lag glas fjernes på samme måde som det andet lag glas.

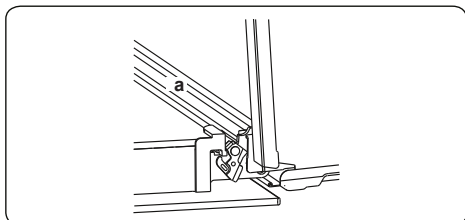
Fjernelse af ovnlågen

Inden du rengør glasset i ovnlågen, skal du fjerne ovnlågen som vist nedenfor.

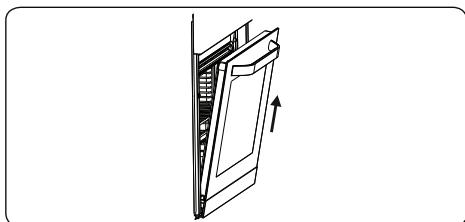
1. Åbn ovnlågen



2. Åbn låsemekanismen (**a**) (ved hjælp af en skruetrækker) op til slutpositionen.

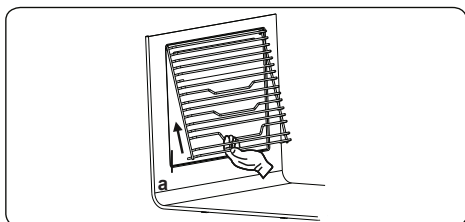


3. Luk lågen indtil den næsten er helt lukket, og fjern den ved at trække den mod hen mod dig.



Fjernelse af ovnribberne

For at fjerne ovnribberne skal du trække i dem som vist i figuren. Når du har løsnet dem fra klemmerne (**a**), skal du løfte dem op.



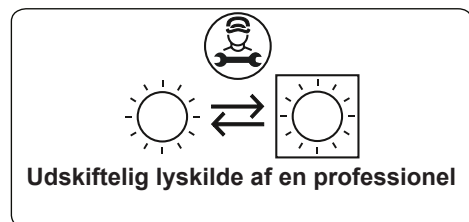
5.2 VEDLIGEHOLDELSE

⚠ ADVARSEL: Vedligeholdelse af dette apparat bør kun udføres af en autoriseret fagperson eller tekniker.

Udskiftning af ovnpæren

⚠ ADVARSEL: Sluk for apparatet, og lad det køle af, før du skifter ovnlampen.

- Fjern glasset over pæren og fjern herefter pæren.
- Skru den nye pære i som erstatning for den fjernede pære. Pæren skal være 230 V, 15-25 Watt, Type E14/G9 og kunne holde til varmegrader på op til 300 °C.
- Din ovn er klar til brug, når du har sat glasset tilbage over pæren.
- Produktet indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Lyskilde kan ikke udskiftes af slutbruger. Eftersalgsservice er nødvendig.
- Den medfølgende lyskilde er ikke beregnet til brug i andre applikationer.



⚠ Pæren er designet specifikt til brug i husholdningsapparater. Den er ikke egnet til oplysning af rum.

Rengøring og vedligeholdelse efter dampkogning

- Hulrummet, som er placeret i bunden af ovnen, skal rengøres efter hver dampkogning. Hvis der er vand tilbage på ovnbunden efter hver dampassisteret kogning, skal du tørre det resterende vand af med en tør klud, når ovnen er kølet af. Ellers kan vand, der bliver liggende på ovnbunden, forårsage kalkaflejringer.

⚠ Man kan se kalkaflejringer i hulrummet, som er placeret i bunden af ovnen, efter dampkogning. Kalk er de uopløselige aflejringer af calcium og magnesium, der efterlades, når hårdt vand fordamper. Det har en let offwhite farve og dannes, når vand opvarmes eller bliver stående. I områder med hårdt vand er kalk derfor uundgåeligt og normalt. For at undgå kalkrester anbefales det at bruge blødt vand. For at opløse den kalk, der måtte være dannet på ovnens gulv, hældes 200-250 ml hvid eddike med et syreindhold på højst 6 % på ovnens gulv efter hver 2. eller 3. brug og vent i 30 minutter. Rengør den derefter med en fugtig, våd klud.

- Forsøg ikke at skrabe de kalkrester af, der kan danne sig på ovnens gulv. Ellers vil ovnens gulv blive beskadiget.

6. FEJLFINDING OG TRANSPORT

6.1 FEJLFINDING



Hvis du stadig har problemer med apparatet efter at have kontrolleret disse grundlæggende fejlfindingstrin, skal du kontakte en autoriseret servicetekniker eller en kvalificeret tekniker.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen tænder ikke.	Strømmen er slået fra.	Kontroller, om der er strøm. Kontroller også, om andre apparater i køkkenet fungerer.
Ingen varme, eller ovnen bliver ikke varm.	Reguleringen af ovntemperaturen er forkert indstillet. Ovndøren er stadig åben.	Kontroller, at knappen til indstilling af ovntemperaturen er indstillet korrekt.
Ovnlampen (hvis den findes) virker ikke.	Lampen er defekt. Strømforsyningen er afbrudt eller slukket.	Udskift lampen i henhold til instruktionerne. Sørg for, at der er tændt for strømmen ved stikkontakten.
Tilberedningen er ujævn i ovnen.	Ovnpladerne er placeret forkert.	Kontroller, at de anbefalede temperaturer og pladernes placering anvendes. Åbn ikke døren ofte, medmindre du laver mad, der skal vendes. Hvis du ofte åbner døren, vil temperaturen i ovnrummet være lavere, og dette kan påvirke resultatet af din madlavning.
Timerknapperne kan ikke trykkes ordentligt ned.	Der er fremmedlegemer mellem timerknapperne. Touch-model: der er fugt på kontrolpanelet. Tastelåsefunktionen er indstillet.	Fjern fremmedlegemet, og prøv igen. Fjern fugten, og prøv igen. kontroller, om tastelåsefunktionen er indstillet.
Ovnventilatoren (hvis den findes) støj.	Ovnpladerne vibrerer.	Kontroller, at ovnen står vandret. Kontroller, at bagepladerne og bagværk ikke vibrerer eller er i kontakt med ovnens bagpanel.
Køleventilatoren fortsætter med at fungere, efter at ovnen er slukket.	Den elektronisk styrede ovnventilator kører automatisk et stykke tid for at køle ovnen.	Ventilatoren slukker automatisk, når de elektroniske komponenter er kølet tilstrækkeligt af.
Ovnen har slukket sig selv.	Elektronisk styrede ovne slukker automatisk, hvis ingen funktion er i drift.	Ovnen slukker automatisk for at spare energi, hvis der ikke foretages nogen handlinger inden for en bestemt tidsramme, efter at den er blevet tændt eller efter afslutningen af et tilberedningsprogram.
Hvis lågen åbnes under en ventilatorassisteret funktion, stopper den interne ventilator.	De elektronisk styrede ovne med lågekontakt holder op med at tilberede, hvis ovnlågen åbnes.	Det er en normal betjening af apparatet, hvilket er nyttigt ved tilberedning af mad for at undgå, at der slipper for meget varme ud. Når lågen lukkes, vil ovnen genstarte normal drift.

6.2 TRANSPORT

Hvis du har brug for at transportere produktet, skal du bruge den originale produktemballage og bære det i sin originale emballage. Følg transportmærkerne på emballagen. Sæt tape på alle enkeltdele for at undgå at beskadige produktet under transport.

Hvis du ikke har den originale emballage, skal du lave en transportkasse, så apparatet, især produktets udvendige overflader, er beskyttet mod udefrakommende trusler.

Merci d'avoir choisi ce produit.

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

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

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	3
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	3
1.2. Pour la cuisson à la vapeur	6
1.3. Avertissements relatifs à l'installation	7
1.4. Au cours de l'utilisation	8
1.5. Nettoyage et entretien	9
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	12
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	12
2.2. Installation du four	12
2.3. Branchement électrique et sécurité	14
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	15
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	16
4.1. Fonctions du four.....	16
4.2. Table de cuisson de la fonction Eco Turbo	17
4.3. Table de cuisson.....	18
4.4. CUISSON DES PIZZAS	19
4.5. Pour la fonction vapeur.....	20
4.6. Utilisation de la minuterie à commande tactile intégrale	21
4.7. Accessoires	24
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	25
5.1. Nettoyage.....	25
5.2. Entretien	27
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	29
6.1. Dépannage.....	29
6.2. Transport	29

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

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

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

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

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



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

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



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



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

- Lors des opérations de pyrolyse, les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage, démonter les supports des grilles et tous les autres accessoires avant le nettoyage.
- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de

maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.

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

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

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

1.2. POUR LA CUISSON À LA VAPEUR

- L'eau doit être versée dans la cavité située dans la base du four avant la mise en service du four.
- N'ajoutez pas d'eau dans la cavité située dans la base du four lorsque le four est chaud.
- Lorsque la porte du four est ouverte, de la vapeur peut s'échapper de l'intérieur. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, car vous risquez de vous brûler.
- 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.

 Utiliser de l'eau douce dans le four pour la cuisson à la vapeur. Ne pas utiliser d'alcool inflammable ou de solutions de particules solides à la place de l'eau.

- Ne pas utiliser d'autres liquides que l'eau.
- Ne pas utiliser d'eau chaude.
- Utilisez des plats en inox pour la cuisson à la vapeur.
- À la fin de chaque cuisson à la vapeur, s'il reste de l'eau dans la cavité située dans la base du four, celle-ci doit être nettoyée et l'eau restante ne doit pas être utilisée pour la cuisson suivante.

 Le calcaire est un dépôt insoluble de calcium et de magnésium qui se forme lors de l'évaporation de l'eau dure. D'un blanc légèrement cassé, il se forme lorsque l'eau est chauffée ou laissée à l'arrêt. Par conséquent, dans les régions où l'eau est dure, le calcaire est inévitable et normal. Il est recommandé d'utiliser de l'eau douce afin d'éviter les résidus de calcaire sur la cavité située dans la base du four.

- La cavité située dans la base du four doit être

nettoyée après chaque cuisson à la vapeur. S'il reste de l'eau sur le fond du four après chaque cuisson à la vapeur, essuyez l'eau restante avec un chiffon sec après que le four a refroidi. Dans le cas contraire, l'eau restant sur la sole du four peut provoquer du calcaire.

1.3. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

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

1.4. AU COURS DE L'UTILISATION

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.
- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.
- En aucun cas, le four ne doit être recouvert d'une feuille d'aluminium, car une augmentation de la température pourrait survenir.
- Ne placez pas les plats ou les plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude et des dommages peuvent être causés au produit.



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

couverture anti-feu.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « **0** » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Attention à ne pas renverser ni à faire tomber d'aliments en la sortant du four.
- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.

1.5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.
- La cavité située dans la base du four doit être nettoyée après chaque cuisson à la vapeur. S'il reste de l'eau sur le fond du four après chaque cuisson à la vapeur, essuyez l'eau restante avec un chiffon sec après que le four a refroidi. Dans le cas contraire, l'eau restant sur la sole du four peut

provoquer du calcaire.

 Le calcaire peut être observé sur la cavité située dans la base du four après une cuisson à la vapeur. Le calcaire est un dépôt insoluble de calcium et de magnésium qui se forme lors de l'évaporation de l'eau dure. D'un blanc légèrement cassé, il se forme lorsque l'eau est chauffée ou laissée à l'arrêt. Par conséquent, dans les régions où l'eau est dure, le calcaire est inévitable et normal. Afin d'éviter les résidus de calcaire, il est recommandé d'utiliser de l'eau douce. Pour dissoudre le calcaire qui peut se former sur la sole du four, versez 200-250 ml de vinaigre blanc avec un taux d'acide ne dépassant pas 6 % sur la sole du four après 2 ou 3 utilisations et attendez 30 minutes. Nettoyez-le ensuite à l'aide d'un chiffon humide.

- N'essayez pas de gratter les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la sole du four. Sinon, la sole du four sera endommagée.

Déclaration CE de conformité

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

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

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

Mise au rebut de votre machine



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

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

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

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

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

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

2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Instructions générales

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

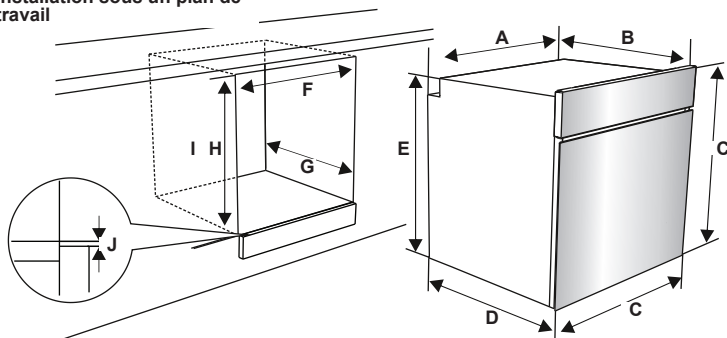
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

2.2. INSTALLATION DU FOUR

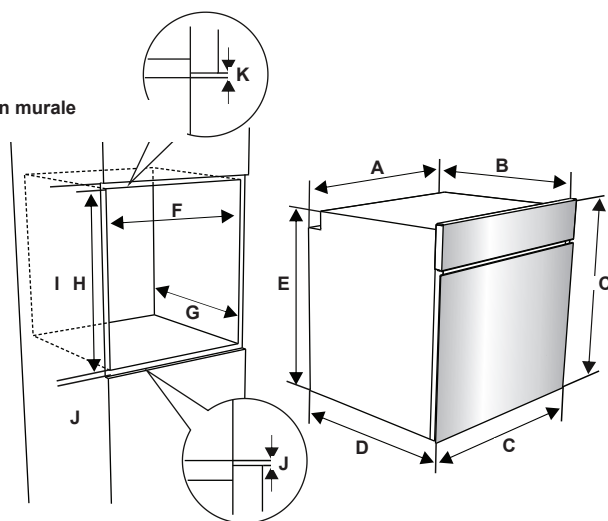
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

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

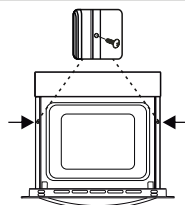
Installation sous un plan de travail



Installation murale



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



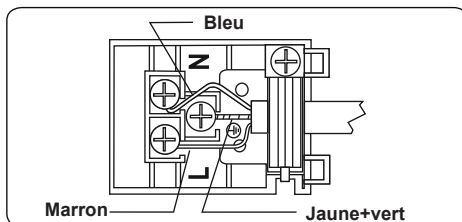
2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

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

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

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

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

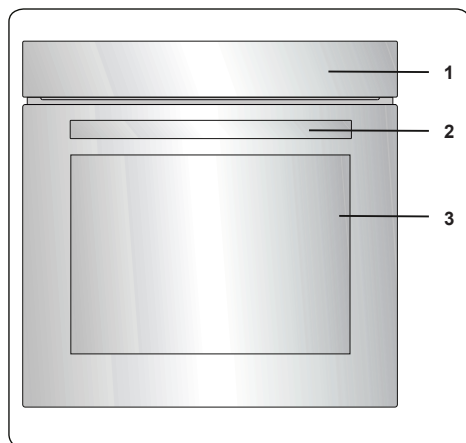


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



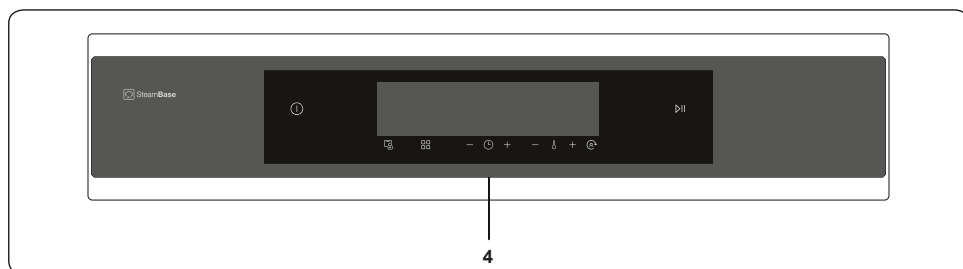
Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



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

Bandeau de commande



4. Minuteur

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

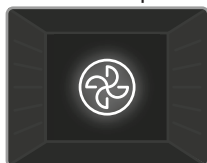
4.1. FONCTIONS DU FOUR

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



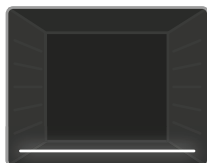
Fonction Décongélation : Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction

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



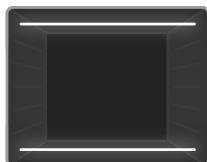
Fonction Turbo : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance circulaire commence à chauffer

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



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

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



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

commencent à chauffer. La fonction

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



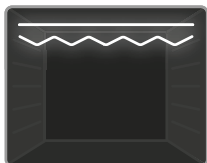
Fonction Ventilation : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure

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



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

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



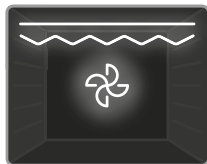
Fonction Grill express : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance du gril ainsi

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

10 minutes.



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



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

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



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



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

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



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



Fonction Pyrolyse : Cette fonction permet de nettoyer de fond en comble l'intérieur du four.



Avertissement : Avant d'activer la fonction Pyrolyse, éliminer toutes les projections excessives et vérifier que le four

est vide. Ne laisser rien dans le four afin d'éviter tout dommage.

- Avant de lancer la fonction Pyrolyse, retirer les grilles ainsi que les supports des niveaux (le cas échéant) et s'assurer que la porte du four est fermée.
- La porte du four se verrouille au démarrage de la fonction Pyrolyse.
- Lorsque la fonction Nettoyage par pyrolyse est activée, l'utilisation de la table de cuisson (ci celle-ci est placée au-dessus du four) est déconseillée car cela pourrait entraîner une surchauffe et endommager les deux appareils.
- La porte du four devient chaude pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse : aussi, les enfants doivent être tenus à l'écart jusqu'à ce que la porte ait refroidi.
- Une fois le nettoyage par pyrolyse terminé, l'affichage indique l'heure.



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 DE LA FONCTION ECO TURBO

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

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

Conseils pour la cuisson en mode Eco Turbo

- Ne préchauffez pas pendant la cuisson

en mode Eco Turbo.

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

4.3. TABLE DE CUISSON

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

*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

4.4. CUISSON DES PIZZAS

Table de cuisson des pizzas						
Équipement pour la cuisson des pizzas	Type de pizza	Fonctions du four	Température (°C)	Nu- méro d'éta- gère	Préchauf- fage (mi- nutes)*	Temps de cuisson approximatif (minutes)
Pierre à pizza	Pizza à croûte mince	Haut+Bas+Ven- tilateur	Max	1	25-35	2,5-3
Plateau de four standard	Pizza à croûte mince					3-3,5
Pierre à pizza	Pizza à croûte épaisse					2,5-3
Plateau de four standard	Pizza à croûte épaisse					3-3,5
Plateau de four standard	Pizza surgelée		210**	3	12-15	10-15



Avertissements

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

*Poursuivez le préchauffage jusqu'à ce que le symbole du thermostat s'éteigne (environ 15 à 25 minutes) ou que vous entendiez un avertissement sonore.

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



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

4.5. POUR LA FONCTION VAPEUR

Aliments	Fonction	Temp. (°C)	Numéro d'étagère	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
Pomme de terre		200	3	150		40-50	500
Poulet		200-220	3	300		60-70	2000
Steak		180	3	300		50-60	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.



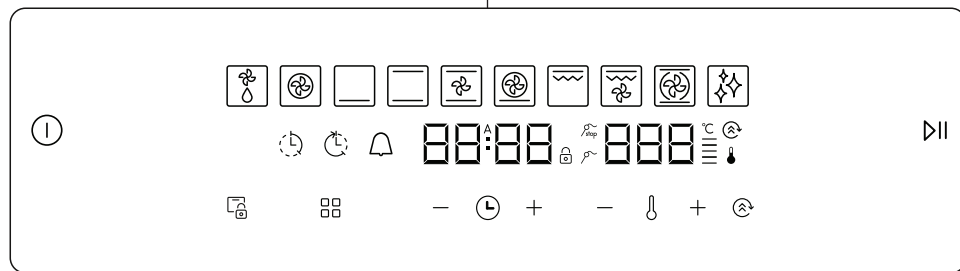
Important: La cuisson à la vapeur n'est possible que pour les fonctions spécifiées dans le manuel.



Important: La capacité de la cavité située 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.

4.6. UTILISATION DE LA MINUTERIE À COMMANDE TACTILE INTÉGRALE



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

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

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

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

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

Sélection de la fonction du four

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

Pendant le mode **ATTENTE**, la fonction de cuisson souhaitée peut être sélectionnée en appuyant sur la commande tactile . Chaque pression sur la commande tactile modifie le mode de

fonctionnement du four, comme ci-dessous (certaines de ces fonctions de cuisson peuvent ne pas être présentes sur votre modèle de cuisinière) :

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

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

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

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



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

Ajuster l'heure de la journée

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

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

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

Réglage de la minuterie

Appuyez sur la commande tactile **MODE** () jusqu'à ce que le symbole de rappel de minuterie s'allume sur l'affichage de l'heure et que **00:00** apparaisse. Ajustez la période d'avertissement souhaitée en utilisant les

commandes tactiles **PLUS** et **MOINS** lorsque le symbole clignote. Lorsque vous avez terminé le réglage, n'appuyez sur aucune touche pendant quelques secondes, puis la minuterie de rappel sera réglée.

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

Réglage de la minuterie de cuisson

Le temps de cuisson peut être réglé en mode **ATTENTE** ou en mode **FONCTIONNEMENT**.

Cette fonction vous aide à cuire pendant une période de temps déterminée. Préparez les aliments pour la cuisson et mettez-les au four. Sélectionnez ensuite la fonction de cuisson et la température souhaitées. Appuyez sur la commande tactile **MODE** () jusqu'à ce que le symbole du temps de cuisson apparaisse sur l'affichage de l'heure. Programmez la période de cuisson souhaitée en appuyant sur les commandes tactiles **PLUS** et **MOINS** de la minuterie. Lorsque vous avez terminé le réglage, attendez que l'heure actuelle du jour s'affiche et que le symbole du temps de cuisson reste allumé. Lorsque la minuterie atteint zéro, le four s'éteint, un avertissement sonore retentira et le symbole du temps de cuisson clignote sur l'affichage de l'heure. Toute pression d'une commande tactile de l'unité de commande arrêtera le son.

Réglage de la minuterie de fin de cuisson

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

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

L'heure et le symbole de fin de cuisson clignotent. Réglez l'heure de fin souhaitée à l'aide des commandes tactiles **PLUS** et **MOINS**. Lorsque vous avez terminé le réglage, attendez que l'heure actuelle du jour s'affiche et que le symbole d'heure de fin de cuisson reste allumé.

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



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

Ajustement du son

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

Fonction Boost

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

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

Fonction de verrouillage des touches

La fonction de verrouillage des touches est contrôlée par les touches **PLUS/MOINS** autour du symbole **MODE** (🔒).

Le verrou à clé est utilisé pour éviter toute modification involontaire des paramètres du four. Pour activer le verrouillage des commandes tactiles, appuyez sur les commandes tactiles **PLUS** et **MOINS** pendant 2 secondes jusqu'à ce que le symbole de verrou s'affiche à l'écran. Pour désactiver le verrouillage des commandes tactiles, appuyez sur les commandes tactiles **PLUS** et **MOINS**

pendant 2 secondes jusqu'à ce que le symbole de verrou disparaisse de l'affichage.

Lorsque le verrouillage des touches est actif, seule la touche d'alimentation est utilisable ; toutes les autres touches restent verrouillées. Si aucune activité n'a lieu pendant 6 heures alors que le four est en fonctionnement, celui-ci s'éteint automatiquement.

Verrouillage de porte

Lorsque vous appuyez sur la touche **VERROUILLAGE DE PORTE** (🔒) pendant 3 secondes, le verrouillage de la porte est activé.

Appuyez à nouveau sur la touche **VERROUILLAGE DE PORTE** (🔒) pendant 3 secondes pour déverrouiller la porte.

l'écran affiche **Lock** pendant 5 secondes lorsque le verrouillage pyrolytique de la porte est activé. Si le verrouillage de la porte est actif, **Lock** apparaît à l'écran pendant 5 secondes, puis l'heure du jour pendant 5 secondes.

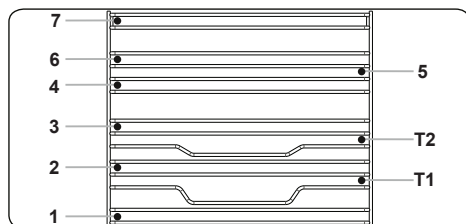
La serrure de la porte ne peut pas être commandée pendant la fonction pyrolytique.

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

4.7. 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.



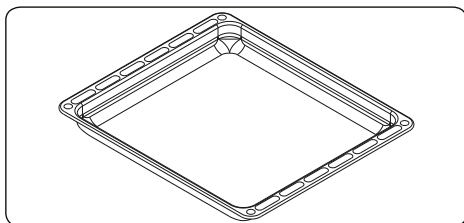
- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.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

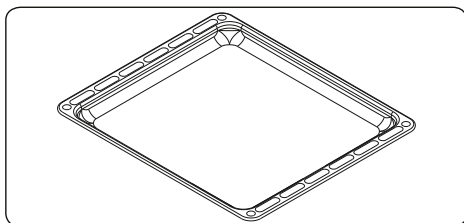
Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



Plateau peu profond

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

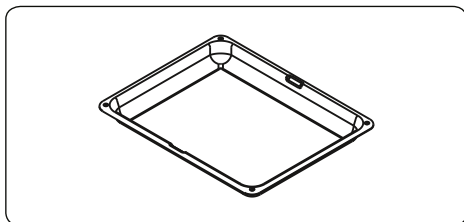
Pour placer correctement le plateau dans la cavité, placez-le sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



Petit plateau

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

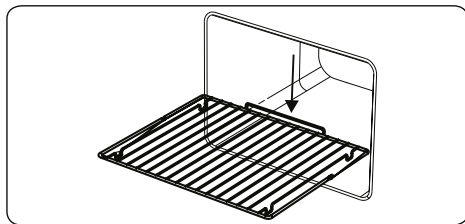
Pour placer correctement le plateau dans la cavité, disposez-la au centre du grillage métallique.



Grillage métallique

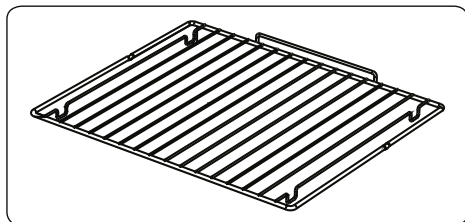
Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments

dans d'autres récipients.



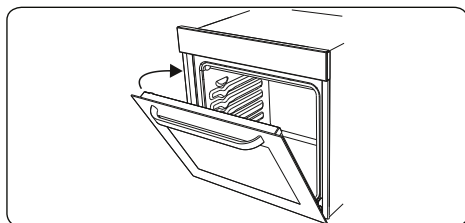
AVERTISSEMENT

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



Porte du four à fermeture silencieuse

La porte du four se ferme doucement d'elle-même lorsqu'elle est relâchée juste avant la position fermée.

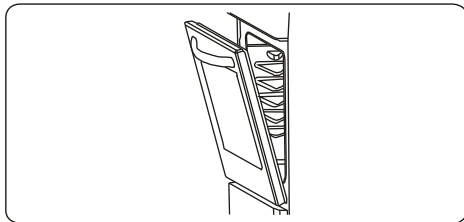


Collecteur d'eau

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

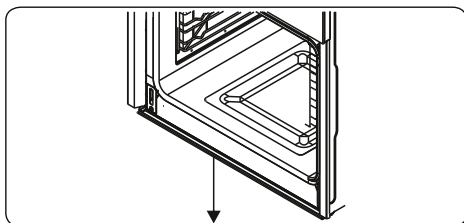
Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.

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

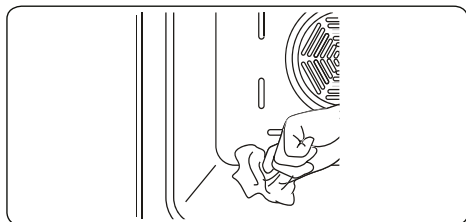
- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyeurs liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, 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 nettoyants à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four.

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



Nettoyage des pièces en verre

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

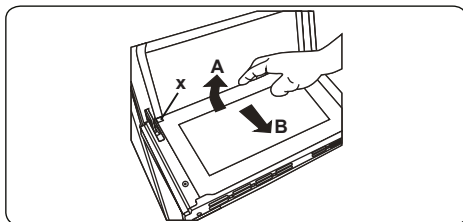
Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

Retrait des vitres internes

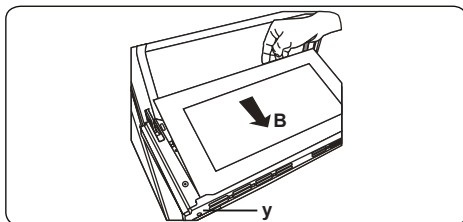
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

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

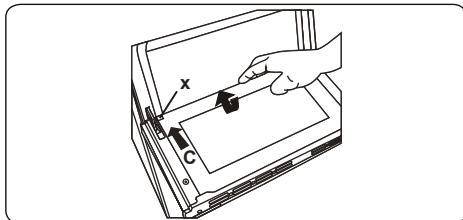


Pour remplacer la vitre interne :

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



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

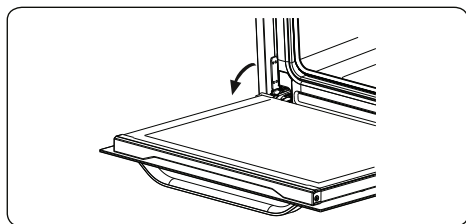


-  Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.

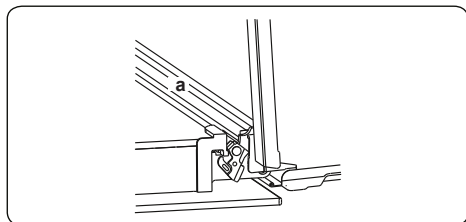
Démontage de la porte du four

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

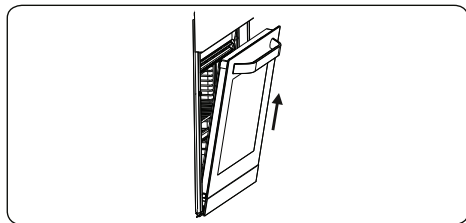
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez le support de selle (a) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.



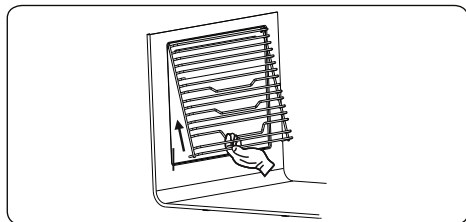
3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



Retrait du plateau métallique

Pour retirer le plateau métallique ;

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



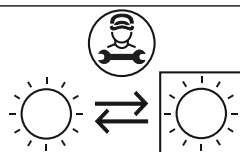
5.2. ENTRETIEN

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

Remplacement de la lampe du four

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

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



Source lumineuse remplaçable par un professionnel

⚠ 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.

Nettoyage et maintenance après la cuisson à la vapeur

- La cavité située dans la base du four doit être nettoyée après chaque cuisson à la vapeur. S'il reste de l'eau sur le fond du four après chaque cuisson à la vapeur, essuyez l'eau restante avec un chiffon sec après que le four a refroidi. Dans le cas contraire, l'eau restant sur la sole du four peut provoquer du calcaire.

⚠ Le calcaire peut être observé sur la cavité située dans la base du four après

une cuisson à la vapeur. Le calcaire est un dépôt insoluble de calcium et de magnésium qui se forme lors de l'évaporation de l'eau dure. D'un blanc légèrement cassé, il se forme lorsque l'eau est chauffée ou laissée à l'arrêt. Par conséquent, dans les régions où l'eau est dure, le calcaire est inévitable et normal. Afin d'éviter les résidus de calcaire, il est recommandé d'utiliser de l'eau douce. Pour dissoudre le calcaire qui peut se former sur la sole du four, versez 200-250 ml de vinaigre blanc avec un taux d'acide ne dépassant pas 6 % sur la sole du four après 2 ou 3 utilisations et attendez 30 minutes. Nettoyez-le ensuite à l'aide d'un chiffon humide.

- N'essayez pas de gratter les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la sole du four. Sinon, la sole du four sera endommagée.

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.

52568278

