

# LAURUS

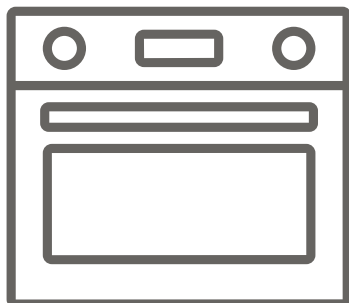
**DE** Einbau-Backofen / Gebrauchsanweisung

**EN** Built-in Oven / User Manual

**ES** Manual de usuario de horno integrado

**FR** Four encastrable/Notice d'utilisation

**IT** Forno incassato / Manuale utente



**LKB12BK**

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

# INHALT


1. SICHERHEITSHINWEISE .....	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen .....	7
1.3 Während des Betriebs .....	7
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung .....	9
2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch .....	11
2.1 Hinweise für den Installateur .....	11
2.2 Einbauen des Backofens .....	11
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise .....	12
3. PRODUKTMERKMALE .....	14
4. Verwenden des Produkts .....	15
4.1 Backofenfunktionen .....	15
4.2 Gartabelle .....	16
4.3 Nutzung des „Full Touch Control Timers“ .....	17
4.4 Zubehör .....	19
5. REINIGUNG UND WARTUNG .....	21
5.1 Reinigung .....	21
5.2 Wartung .....	23
6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT .....	24
6.1 Fehlerbehebung .....	24
6.2 Transport .....	25
7. TECHNISCHE DATEN .....	25
7.1 Energieblatt .....	25

# 1. SICHERHEITSHINWEISE


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

## 1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE


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


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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN**

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

## **1.3 WÄHREND DES BETRIEBS**

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

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

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



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

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




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

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


#### **1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG**

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

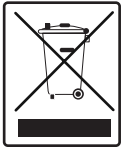
#### **CE-Konformitätserklärung**

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

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

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

## Entsorgung von Altgeräten



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

bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m<sup>2</sup> oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m<sup>2</sup>, 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

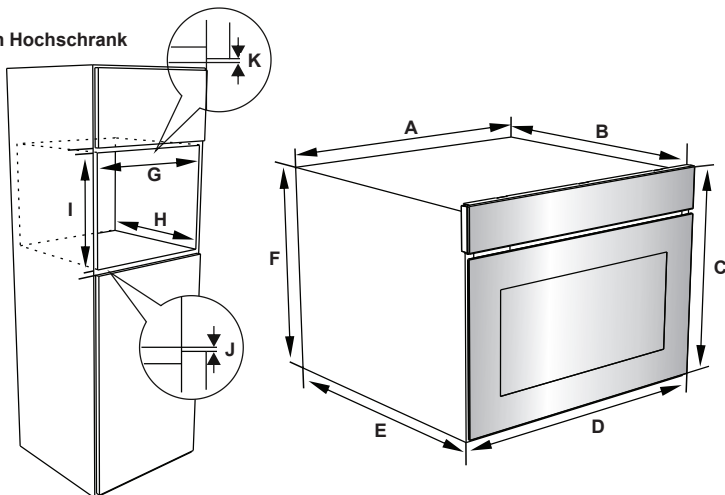
- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.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

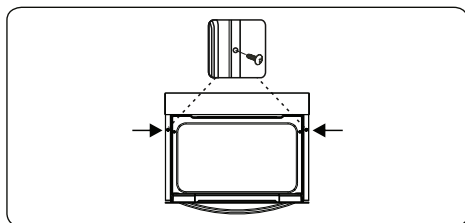
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden. Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

<b>A (mm)</b>	557	<b>F (mm)</b>	445
<b>B (mm)</b>	550	<b>min./max. G (mm)</b>	560/580
<b>C (mm)</b>	455	<b>min. H (mm)</b>	555
<b>D (mm)</b>	595	<b>min. I (mm)</b>	460
<b>E (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10

### 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.

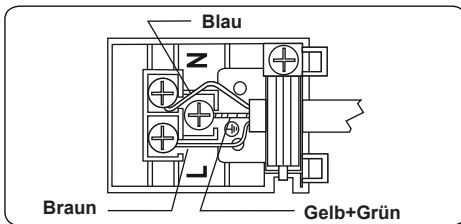
- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden

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

wenden.

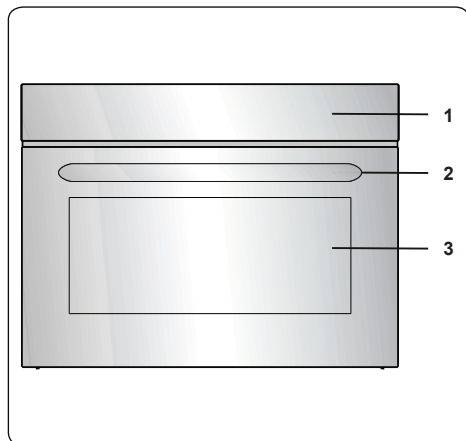
- Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es auch bei vor dem Einbauschränk stehendem Gerät angeschlossen werden kann.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige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



### 3. PRODUKTMERKMALE

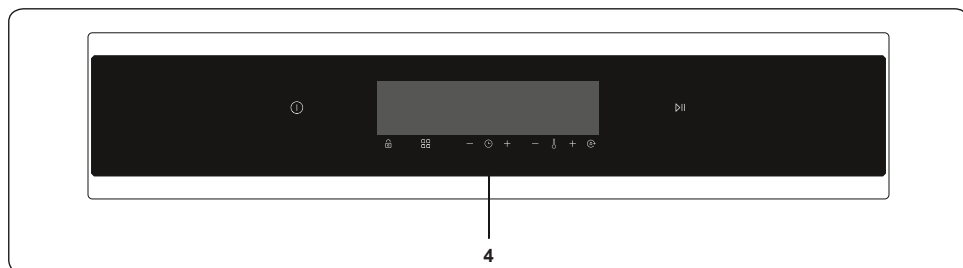
 **Wichtig:**Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

#### Liste der Komponenten



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

#### Bedienfeld

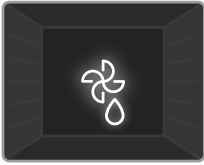


#### 4. Timer

## 4. Verwenden des Produkts

### 4.1 BACKOFENFUNKTIONEN

\* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.



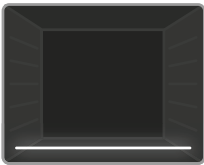
**Auftau-Funktion:**Die Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, und der Lüfter geht in Betrieb. Um die Auftau-Funktion zu

verwenden, legen Sie das Tiefkühlgericht auf die von unten gesehen dritte Einschubebene des Backofens. Es wird empfohlen, ein Blech unter dem Tiefkühlgericht zu platzieren, um das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser aufzufangen. Bei dieser Funktion werden die Speisen nicht gegart oder gebacken, sondern lediglich schneller aufgetaut.



**Turbo-Funktion:**Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement und der Lüfter gehen in

Betrieb. Die Turbo-Funktion sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen. Dadurch wird das Gargut auf allen Einschubebenen gleichmäßig gegart. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.



**Unterhitze:**Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Heizelement für Unterhitze beginnt zu heizen. Die Unterhitze eignet sich

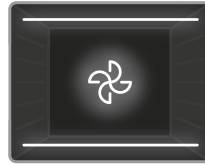
hervorragend für das Erwärmen von Pizza, da die Wärme von unten nach oben steigt und das Gargut so erwärmt. Diese Funktion ist eher für das Erwärmen von Speisen geeignet als für das Garen.



**Ober- und Unterhitze:**Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze beginnen zu

heizen. Bei Ober- und Unterhitze wird die

Wärme so abgestrahlt, dass das Gargut gleichmäßig gegart wird. Dadurch eignet sie sich hervorragend für Gebäck, Kuchen, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen und bei dieser Funktion auch nur eine Einschubebene zu verwenden.



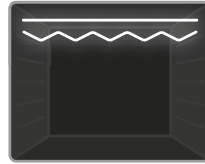
**Umluft-Funktion:**Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und

Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion ist besonders für das Backen von Gebäck geeignet. Das Gargut wird über die Heizelemente für Ober- und Unterhitze im Backofen gegart, und der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.



**Pizzafunktion:**Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement, das Heizelement für

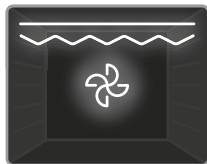
Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Gargut wie Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Garguts.



**Schnellgrill-Funktion:**Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement sowie

das Heizelement für Oberhitze beginnen zu heizen. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen und Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche, wie Fleisch, verwendet. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

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



**Doppel-Grill- und Umluft-Funktion:** Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das

Grillheizelement, das Heizelement für Oberhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen, zum Grillen von voluminöserem Gargut und zum Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche verwendet. Mit dem Heizelement für Oberhitze, dem Grillheizelement und dem Lüfter wird ein gleichmäßiges Garen des Garguts sichergestellt. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

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



**3D-Funktion:** Thermostat und Warnleuchten des Ofens schalten sich ein und Ringheizelement, oberes Heizelement, unteres Heizelement

und Gebläse nehmen den Betrieb auf. Die 3D-Funktion verteilt die Hitze gleichmäßig und schnell im Ofen, sodass die Lebensmittel auf allen Einschüben gleichmäßig gegart werden. Die Garzeit ist kürzer als bei anderen Funktionen. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.

Darüber hinaus backt diese Funktion Ihre Backwaren leichter und weicher.

**! VapClean:**

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

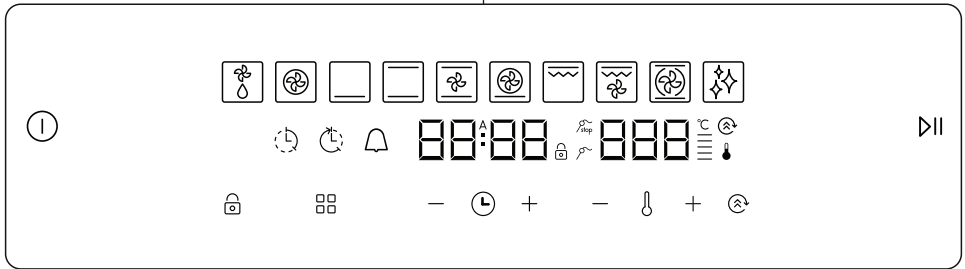
#### 4.2 GARTABELLE

Funktion	Speisen			
				min.
Ober- und Unterhitze	Blätterteig	2 - 3	170-190	35-45
	Kuchen	2 - 3	170-190	30-40
	Kekse	2 - 3	170-190	30-40
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2 - 6	200	45-60
Umluft	Blätterteig	2 - 6	170-190	25-35
	Kuchen	2 - 3	150-170	25-35
	Kekse	2 - 3	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2 - 3	200	45-60
Turbo	Blätterteig	2 - 3	170-190	35-45
	Kuchen	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Kekse	2 - 3	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	5 - 6	200	15-25

\*Wenn vorhanden mit Brathähnchen-Spieß garen.



#### 4.3 NUTZUNG DES „FULL TOUCH CONTROL TIMERS“



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

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

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

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

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

#### Ofenfunktion-Auswahl

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


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

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

Auftauen → Turbo → Unten → Unten und Oben → Unten und Oben mit Umluft → Pizza → Schnellgrillen (mit/ohne Drehspieß) → Doppelgrill mit Umluft (mit/ohne Drehspieß) → 3D → Dampfreinigung

Es werden die betriebenen Heizelemente

für die ausgewählte Funktion angezeigt.

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

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



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

### Einstellen der Tageszeit

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

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

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

### Einstellung des Minuten-Countdowns

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

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

### Einstellung der Garzeit

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

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

### Anpassung der Garendzeit

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

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

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



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

### Tonanpassung

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

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

### Boost-Funktion

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

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

### Tastensperre

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

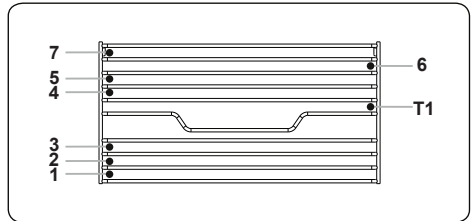
Um die Tastensperre zu aktivieren, berühren Sie den Sensor **TASTENSPERRE** (🔒) 2 Sekunden lang, bis Sie das Tastensperre-Symbol auf dem Display sehen. Um die Tastensperre zu deaktivieren, berühren Sie den Sensor **TASTENSPERRE** (🔒) 2 Sekunden lang, bis das Tastensperre-Symbol vom Display verschwindet.

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

## 4.4 ZUBEHÖR

### Der EasyFix-Gittereinsatz

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



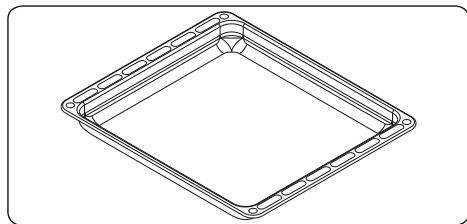
- Setzen Sie das Zubehör an der richtigen Stelle in das Gerät ein.
- Zwischen der Lüfterabdeckung und dem Zubehör sollten Sie mindestens 1 cm Abstand lassen.
- Fächer und Gittereinsätze können auf jeder Ebene von 1 bis 7 eingesetzt werden.
- Teleskopschienen können auf der Ebene T1 eingesetzt werden.
- Ebene 2 wird für das Kochen auf einer Ebene empfohlen.
- Ebene 1 wird für das Kochen auf einer Ebene mit Teleskopschienen empfohlen.
- Ebene 2 und Ebene 4 werden für das Kochen auf zwei Ebenen empfohlen.
- Ebene 1 und Ebene T1 werden für das Kochen auf zwei Ebenen mit Teleskopschienen empfohlen.

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

### Tiefe Fettpfanne

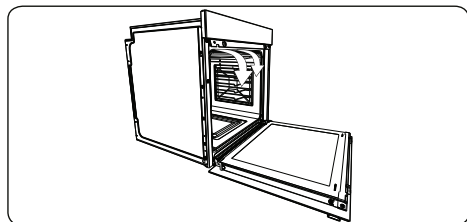
Die tiefe Fettpfanne eignet sich besonders zum Garen von Schmorgerichten.

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



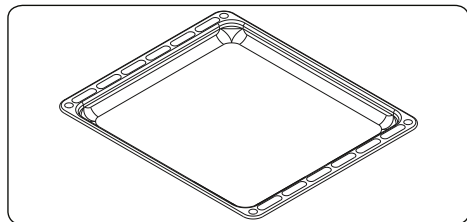
### Heißluftabschirmung

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



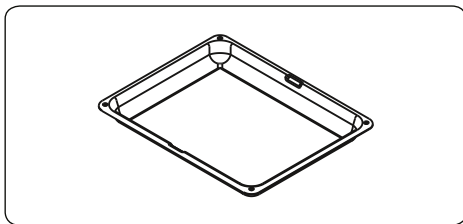
### Flaches Backblech

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



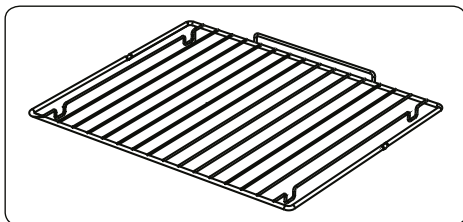
### Kleines Backblech

Das kleine Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck. Stellen Sie das Backblech auf die Mitte eines Kombirosts.

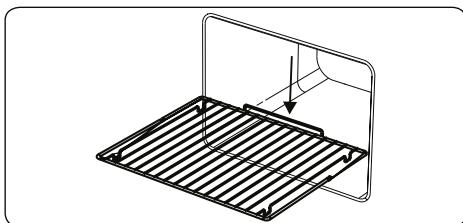


### Kombirost

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.



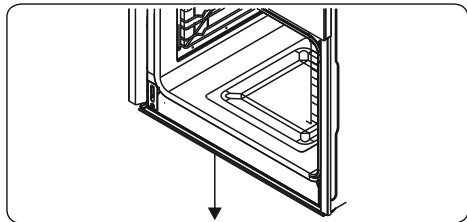
### Wasserablauf

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

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

Dabei tropft das Wasser in den Wasserablauf.

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




## 5. REINIGUNG UND WARTUNG

### 5.1 REINIGUNG

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

#### Allgemeine Hinweise

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

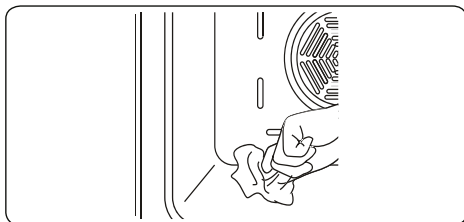
 Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.

 Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

#### Reinigen des Garraums des Backofens

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




#### Reinigen der Glasteile

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

#### Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

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

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

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

#### Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden).

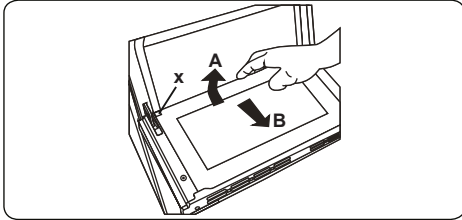
- Entfernen Sie Flecken von Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Zitrone, Öl, Milch, zuckerhaltigen Lebensmitteln, zuckerhaltigen Getränken und Kaffee sofort mit einem in warmes Wasser getauchten Tuch. Wenn solche Flecken auf den Oberflächen eingetrocknet sind, sollten Sie sie NICHT mit harten Gegenständen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

Verantwortung für Schäden durch die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsprodukten oder -methoden.

### Ausbauen der Innenscheibe

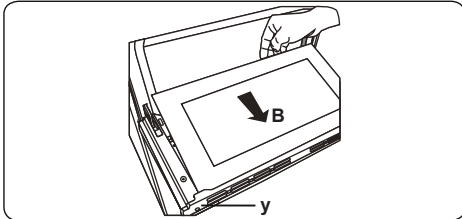
Sie müssen die Innenscheibe des Backofens vor der Reinigung wie unten dargestellt herausnehmen.

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

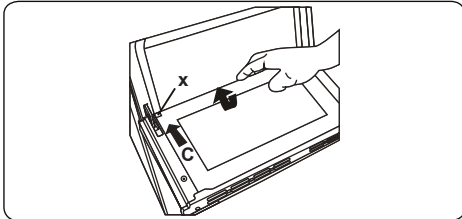



Wiedereinsetzen der Innenscheibe:

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



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

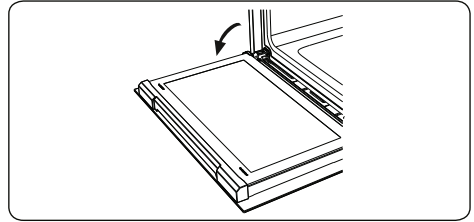


 Wenn die Backofentür mit drei Scheiben ausgestattet ist, kann die dritte Scheibe auf dieselbe Weise ausgebaut werden, wie die zweite Scheibe.

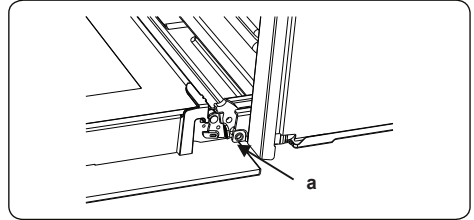
### Ausbauen der Backofentür

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

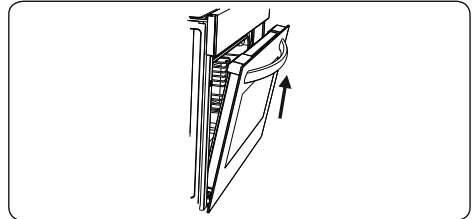
1. Die Backofentür öffnen.



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

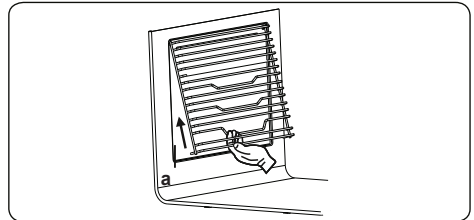


3. Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



### Ausbauen des Seitengitters

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



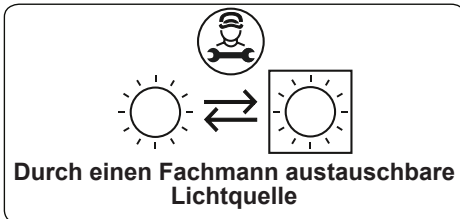
## 5.2 WARTUNG

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

### Auswechseln der Backofenlampe

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

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



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

## 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 Hinweissymbole 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		<b>LAURUS</b>
Modell		LKB12BK
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	27,5
Energieeffizienzindex – konventionell		103,9
Energieeffizienzindex – Umluft		94,7
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,79
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0,72
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	50
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		
Energiespartipps		
Ofen		
- Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit.		
- Halten Sie Vorheizzeiten kurz.		
- Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig.		
- Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten.		
- Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.		

**Thank you for choosing this product.**

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

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

# CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
1.1 General Safety Warnings .....	3
1.2 Installation Warnings .....	5
1.3 During Use.....	6
1.4 During Cleaning and Maintenance .....	7
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer .....	10
2.2 Installation of the Oven.....	10
2.3 Electrical Connection and Safety.....	11
3.PRODUCT FEATURES .....	13
4.USE OF PRODUCT .....	14
4.1 Oven Functions .....	14
4.2 Cooking Table.....	15
4.3 Use of the Full Touch Control Timer .....	16
Adjusting the Minute Minder .....	17
4.4 Accessories .....	18
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	20
5.1 Cleaning .....	20
5.2 Maintenance.....	22
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	23
6.1 Troubleshooting.....	23
6.2 Transport .....	23



# 1. SAFETY INSTRUCTIONS



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

## 1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

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

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


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


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

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


the oven.

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

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

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

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

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

heating a room.



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

## **1.2 INSTALLATION WARNINGS**

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

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

### 1.3 DURING USE

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

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

#### **1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE**


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



## CE Declaration of conformity

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

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

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

## Disposal of your old machine



The symbol of the crossed-out wheeled bin shown on the product or its packaging means that the device must not be disposed of with other household waste but requires separate collection. You can dispose of the device free of charge at your local waste return and collection system. The addresses can be obtained from your responsible city council or local government. Alternatively, you can return small waste electrical and electronic equipment (WEEE) with an edge length of up to 25 cm free of charge to any retailer with a sales area relating to electrical and electronic equipment (EEE) of at least 400 m<sup>2</sup> or to a food retailer that offers EEE at least several times a year with a total sales area of 800 m<sup>2</sup>. Larger WEEE can be returned to a respective retailer free of charge when buying a new product of the same type. Regarding the modalities of the collection of WEEE in case of shipment of the newly bought product, please contact your retailer.

If possible, please remove all batteries and accumulators as well as all removable lamps before disposing of the device.

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

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

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

### 2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

#### General instructions

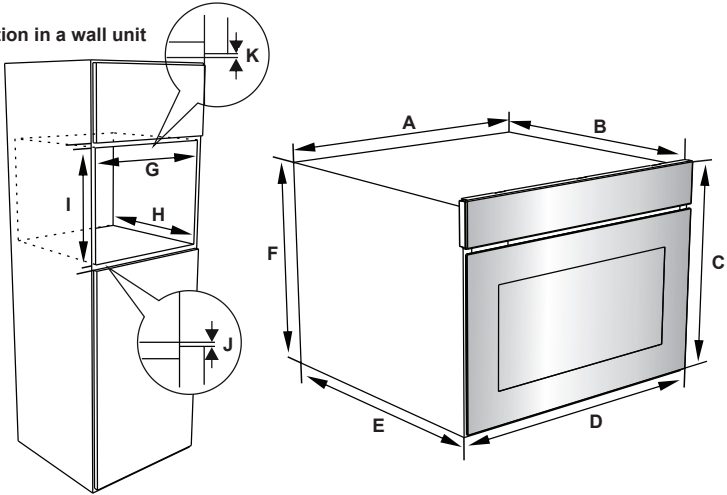
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials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

### 2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

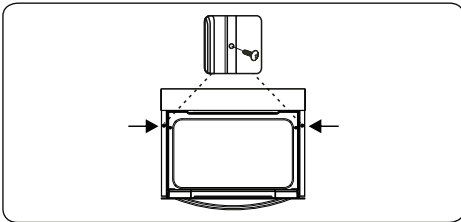
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

<b>A (mm)</b>	557	<b>F (mm)</b>	445
<b>B (mm)</b>	550	<b>min./max. G (mm)</b>	560/580
<b>C (mm)</b>	455	<b>min. H (mm)</b>	555
<b>D (mm)</b>	595	<b>min. I (mm)</b>	460
<b>E (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10

### Installation in a wall unit



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



### 2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

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

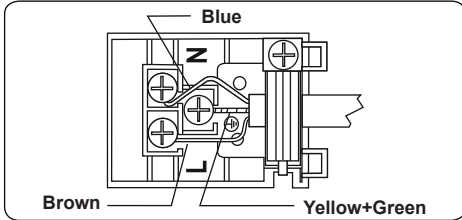
**WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance


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

- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.

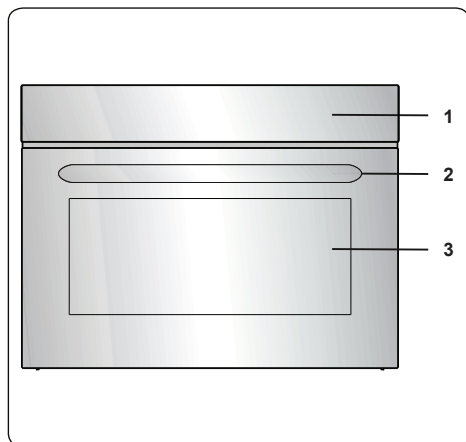
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



### 3. PRODUCT FEATURES

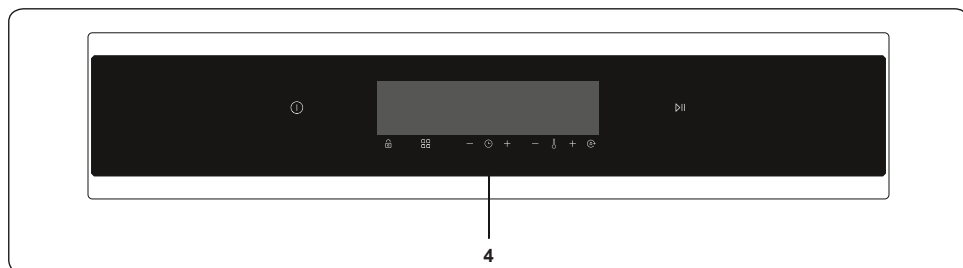
 **Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



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

#### Control Panel



4. Timer

## 4. USE OF PRODUCT

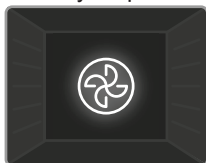
### 4.1 OVEN FUNCTIONS

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



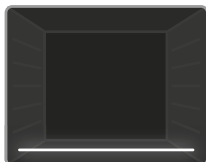
**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

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



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

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



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

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



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

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

function.



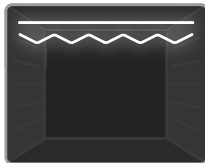
**Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

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



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

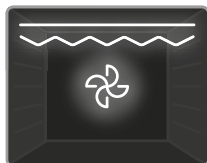
is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



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

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

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



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

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

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



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

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

In addition, this function will make your pastry food baked more fluffy and soft.

**VapClean:**

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

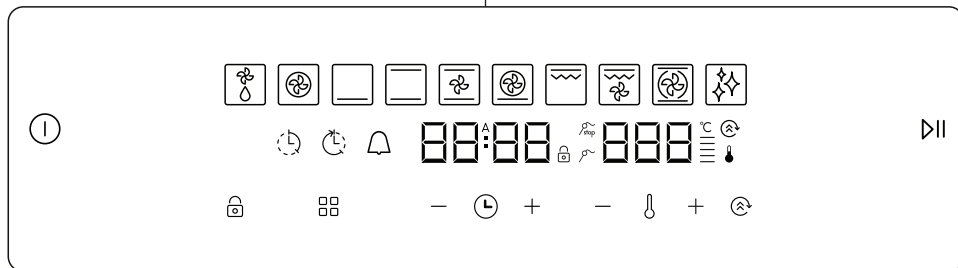
## 4.2 COOKING TABLE

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	2 - 3	170-190	35-45
	Cake	2 - 3	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 6	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2 - 6	170-190	25-35
	Cake	2 - 3	150-170	25-35
	Cookie	2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	2 - 3	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookie	2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	7	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	6 - 7	200	15-25
	Beefsteak	5 - 6	200	15-25

\*If available cook with roast chicken skewer.



### 4.3 USE OF THE FULL TOUCH CONTROL TIMER



Function Description							
	On/Off		Faster Grilling Function		Auto Cooking		Meat Probe Stop
	Defrost		Double Grill + Fan Function		Temperature Bar		Meat Probe
	Turbo Function		3D Function		Thermostat		Cooking Time
	Bottom Function		Cleaning Function		Minus		Cooking End Time
	Static Function		Temperature Display		Plus		Minute Minder
	Fan Function		Time Display		Key Lock		Boost
	Pizza Function		Mode		Play/Pause		Function Menu

The appliance is operated using touch control sensors. The functions are controlled by touching the sensor fields. When you are using the controls, make sure that you touch the sensor field correctly. If your touch is too flat or too small the sensors will not operate correctly.

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

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

#### Oven Function Selection

Touch the ON/OFF sensor for 2 seconds to switch the control unit on. The oven will enter "WAIT" mode. Defrost function comes as a default on "WAIT" mode. However, unless the **PLAY/PAUSE** sensor is pressed, the function will not start.

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

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

Defrost → Turbo → Bottom → Bottom and Top → Bottom and Top with Fan → Pizza → Faster Grilling (with/without turnspit) → Double Grill with Fan (with/without turnspit) → 3D → Vap clean

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

When a cooking function is selected using the sensor, the previously selected

temperature value will show on the Temperature display. This can be adjusted using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons on the side of the temperature button. The temperature can be adjusted within the range of 50°C to 275°C.




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



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


### Adjusting the Time of Day

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

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


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

### Adjusting the Minute Minder

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

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

### Adjusting the Cooking Duration Time



The cooking time can be adjusted during "WAIT" mode or during "OPERATING" mode. This function helps you to cook for a fixed period of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then select the desired cooking function and the temperature. Touch the **MODE**() sensor button until you see the Duration

Time symbol on the Time display. Set the required cooking period using the **PLUS** and **MINUS** sensors while the timer is in this position. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed and until the Duration Time symbol remains illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the Duration Time symbol will flash on the Time display. Touch any sensor on the control unit to end the sound.

### Adjusting the Cooking End Time

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


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

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



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

### Sound Adjustment

To change the warning signal sound, while the time display shows the time of day, press and hold the **THERMOSTAT** () sensor button for 5 seconds until there is an audible signal sound. After that, different signal sound will be heard each time the **PLUS** and **MINUS** buttons next to the thermostat button are pressed. There are five different types of signal sounds. If "tn0"

is selected, all sounds will be turned off except alarm and error sounds. Select the sound you want and any other do not press a button. After a short time the selected beep will be recorded.

### Boost Function

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

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

### Key Lock Function

The key lock is used to avoid unintentional changes to oven settings.

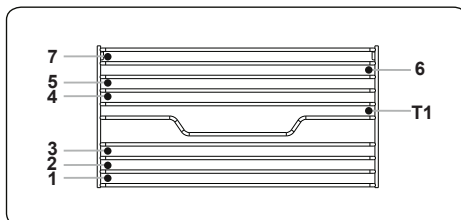
To activate the key lock, touch the **KEY LOCK** (Ⓛ) sensor button for 2 seconds until you see Key Lock symbol on the display. To deactivate the key lock, touch the **KEY LOCK** (Ⓛ) sensor for 2 seconds until the key lock symbol disappears from the display.

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

## 4.4 ACCESSORIES

### The EasyFix Wire Rack

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



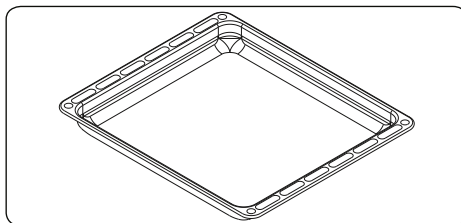
- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from 1 to 7.
- Telescopic rails can be positioned on level T1, 1, 2, 4, 5, 6, 7.
- Level 2 is recommended for single level cooking.
- Level 1 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- Level 1 and Level T1 are recommended for double level cooking with the telescopic rails.

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

### The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

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

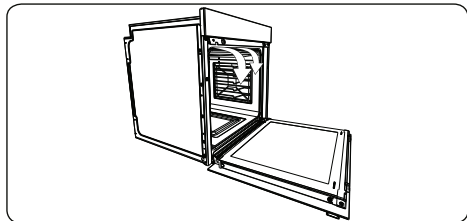


## FIRST IN THE WORLD

### Hot Air Shield System in Built-in Ovens

The patented hot air shield system prevents

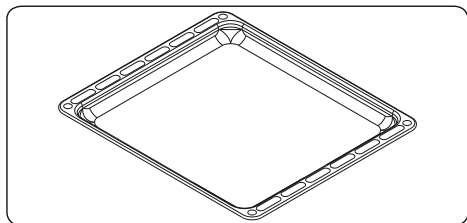
hot air from reaching the end user by creating an air curtain when the oven door is opened.



### The Shallow Tray

The shallow tray is best used for baking pastries.

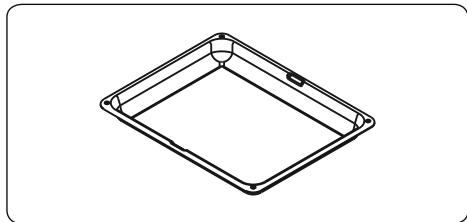
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



### The Small Tray

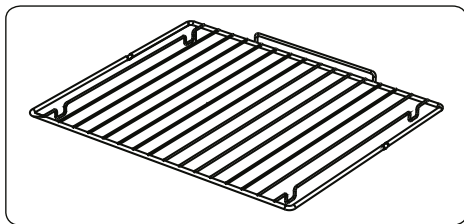
The small tray is best used for baking pastry.

Place the tray in the centre of a wire grid.

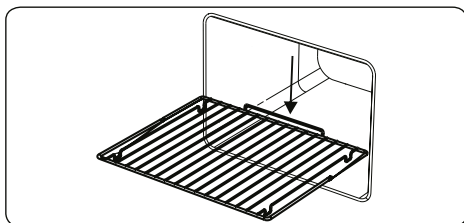


### The Wire Grid

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



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



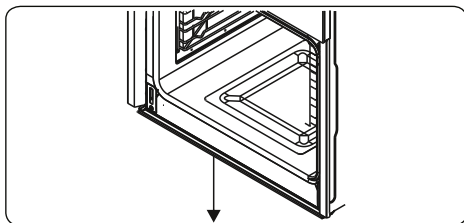
### The Water Collector

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

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

Water will drip to the collector.

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




## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 CLEANING


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

#### General Instructions

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

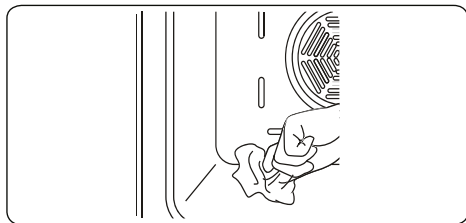
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

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

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

#### Cleaning the Inside of the Oven

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




#### Cleaning the Glass Parts


- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside

and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

#### Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

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

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

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

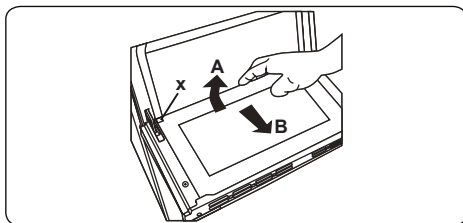
#### Cleaning Painted Surfaces (if available)

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

#### Removal of the Inner Glass

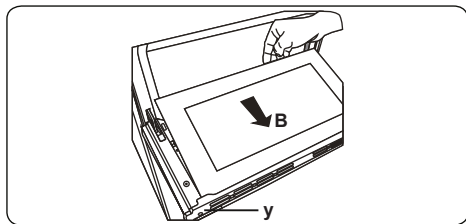
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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

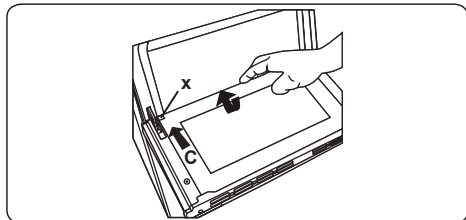



To replace the inner glass:

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



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

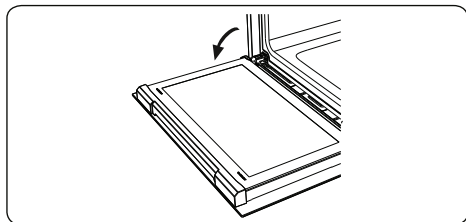


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

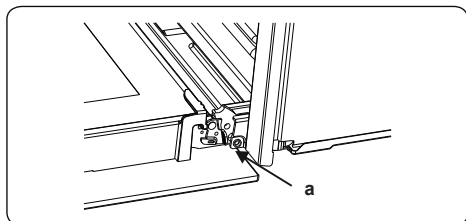
### Removal of the Oven Door

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

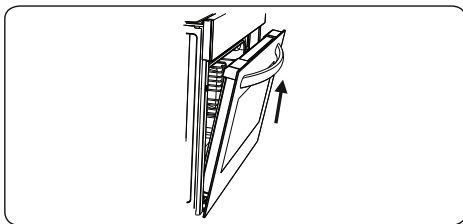
1. Open the oven door.



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

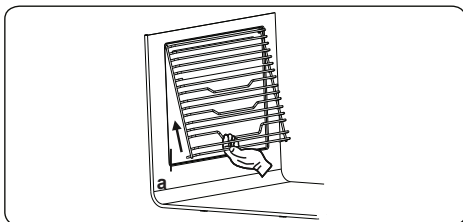


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



### Removal of the Wire Shelf

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



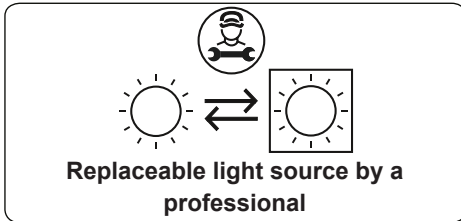
## 5.2 MAINTENANCE

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

### Changing the Oven Lamp

**!** **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

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



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

## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 TROUBLESHOOTING



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

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

### 6.2 TRANSPORT

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

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



## Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.

Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

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

# ÍNDICE


1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....	4
1.1. Advertencias generales de seguridad .....	4
1.2. Advertencias para la instalación .....	6
1.3. Durante el uso .....	7
1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento.....	8
2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA EL USO .....	11
2.1. Instrucciones para el instalador.....	11
2.2. Instalación del horno .....	11
2.3. Conexión eléctrica y seguridad. ....	12
3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO .....	14
4.USO DEL PRODUCTO .....	15
4.1. Mesa de cocción.....	17
4.2. Uso del temporizador táctil completo .....	17
Ajuste del minutero.....	18
4.3. Accesorios .....	19
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....	21
5.1. Limpieza .....	21
5.2. Mantenimiento.....	23
6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE.....	24
6.1. Solución de problemas .....	24
6.2. Transporte .....	24

# 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



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

## 1.1. ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

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



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


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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **1.2. ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN**

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

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

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

### **1.3. DURANTE EL USO**

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

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



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


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

#### **1.4. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO**


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

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

### **Declaración de conformidad de la CE**

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

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

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



## Cómo desechar la antigua máquina



El símbolo del cubo de basura tachado que aparece en el producto o en su embalaje significa que el aparato no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos, sino que requiere una recogida selectiva. Puede deshacerse del dispositivo de forma gratuita a través de su sistema local de devolución y recogida de residuos. Puede obtener las direcciones en su ayuntamiento o gobierno local responsable. También puede devolver gratuitamente pequeños residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) con una longitud de borde de hasta 25 cm a cualquier minorista con una superficie de venta de aparatos eléctricos y electrónicos (AEE) de al menos 400 m<sup>2</sup> o a un minorista de alimentación que ofrezca AEE al menos varias veces al año con una superficie de venta total de 800 m<sup>2</sup>. 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 EL USO

**!** **ADVERTENCIA:** La instalación de este electrodoméstico debe ser llevada a cabo por personal de servicio autorizado o por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones de esta guía y la normativa local vigente.

- La instalación incorrecta puede causar daños o lesiones, para los que el fabricante no acepta ninguna responsabilidad. Asimismo, instalación incorrecta anulará la garantía.
- Antes de instalar el producto, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (frecuencia y voltaje de la electricidad) y los ajustes del electrodoméstico sean compatibles. Las condiciones de ajuste de este electrodoméstico se indican en la etiqueta.
- Se deben cumplir las leyes, ordenanzas, directivas y normas vigentes en el país de uso (normativa de seguridad, reciclaje correcto de conformidad con la normativa, 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

- Una vez retirado el material de embalaje del electrodoméstico y sus accesorios, asegúrese de que la placa no esté dañada. Si sospecha que el producto presenta daños, no utilice el electrodoméstico y póngase en contacto de inmediato con la persona de servicio autorizada o con un técnico cualificado.
- Asegúrese de prestar atención para evitar que haya materiales inflamables o combustibles cerca del horno, como cortinas, aceite, trapos, etc., que puedan arder.
- La encimera y los muebles situados alrededor del electrodoméstico deben estar fabricados con material resistente

a temperaturas por encima de los 100 °C.

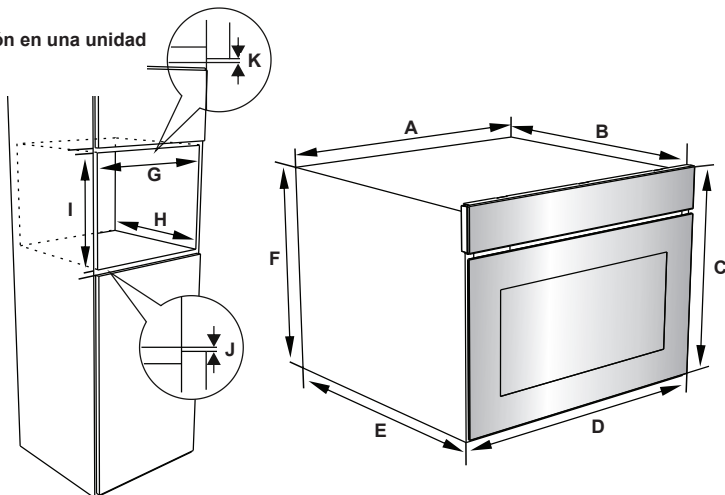
- El electrodoméstico no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, una nevera, un frigorífico, una lavadora o una secadora de ropa.

### 2.2. INSTALACIÓN DEL HORNO

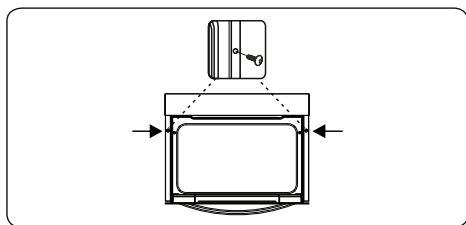
Los electrodomésticos se suministran con kits de instalación y se pueden instalar en una encimera con las dimensiones adecuadas. Las dimensiones para la instalación de la placa y el horno se indican a continuación.

A (mm)	557	F (mm)	445
B (mm)	550	mín./máx. G (mm)	560/580
C (mm)	455	mín. B (mm)	555
D (mm)	595	mín. B (mm)	460
E (mm)	575	mín. J/K (mm)	5/10

Instalación en una unidad de pared



Tras realizar las conexiones eléctricas, inserte el horno en el armario empujándolo. Abra la puerta del horno e introduzca dos tornillos en los orificios presentes en el bastidor del horno. Con el bastidor del producto en contacto con la superficie de madera del armario, apriete los tornillos.



### 2.3. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD.

**⚠ ADVERTENCIA:** La conexión eléctrica de este electrodoméstico debe ser llevada a cabo por personal de servicio autorizado o por un electricista cualificado, de conformidad con las instrucciones de esta guía y con la normativa vigente.

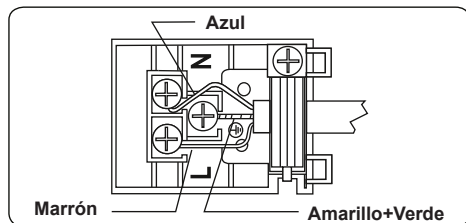
**⚠ ADVERTENCIA: ESTE ELECTRODOMÉSTICO DEBE TENER TOMA A TIERRA.**

- Antes de conectar el electrodoméstico a la fuente de alimentación, se debe comprobar la correspondencia del voltaje del electrodoméstico (indicado en la placa de identificación del

producto) con el de la toma de red disponible. Asimismo, el cableado eléctrico de la red debe ser capaz de soportar la potencia nominal del electrodoméstico (también se indica en la placa de identificación).

- Durante la instalación, asegúrese de utilizar cables aislados. Una conexión incorrecta puede provocar daños en el electrodoméstico. Si el cable de red está dañado y necesita sustituirse, el trabajo debe realizarlo personal cualificado.
- No utilice adaptadores, tomas múltiples ni cables alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del electrodoméstico y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, podría dañarse y causar un cortocircuito.
- Si el electrodoméstico no está conectado a la corriente a través de un enchufe, se debe utilizar un seccionador (con al menos un espacio de contacto de 3 mm) de todos los polos para cumplir las normativas de seguridad.
- El electrodoméstico se ha diseñado para una fuente de alimentación de 220-240V ~. Si el suministro es distinto, póngase en contacto con la persona de servicio autorizada o un electricista cualificado.

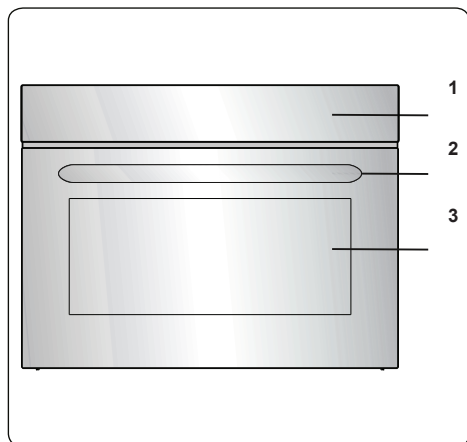
- El cable de potencia (H05VV-F) debe ser lo suficientemente largo para conectarse al electrodoméstico, incluso si el aparato se sitúa dentro de su armario.
- Asegúrese de que todas las conexiones adecuadamente apretadas.
- Fije el cable de alimentación en el sujetacables y cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se sitúa en la propia caja de terminales.



### 3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

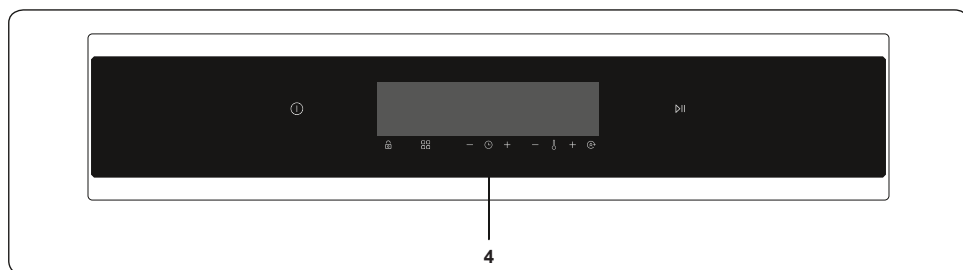
**Importante:** Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

#### 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

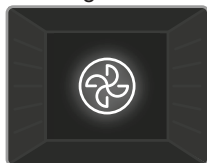
### Funciones del horno

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



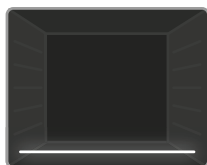
**Función de descongelación:** las luces de advertencia del horno se encenderán y el ventilador se pondrá en marcha. Para

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



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

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



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

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



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

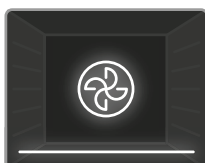
función de cocción estática emite calor, lo

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



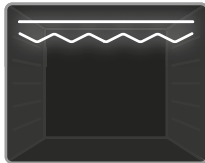
**Función de ventilador:** el termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y los elementos calefactores superior e

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



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

Esta función es ideal para hornear alimentos, como pizza, de manera uniforme y en poco tiempo. Mientras el ventilador dispersa el calor del horno de manera uniforme, el elemento calefactor inferior garantiza que la masa se hornee.

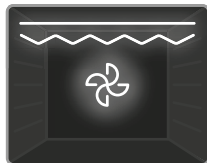


**Función de parrilla rápida:** el termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y los elementos calefactores superior y de la parrilla

se pondrán en marcha. Esta función se usa para asados más rápidos y para preparar a la parrilla alimentos con una mayor superficie, por ejemplo, carne. Utilice las bandejas superiores del horno. Unte ligeramente de aceite la parrilla para evitar que los alimentos se adhieran y colóquelos

en el centro de la parrilla. Disponga siempre una bandeja debajo de los alimentos para recoger las posibles gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

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



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

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

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



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

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

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

## 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.

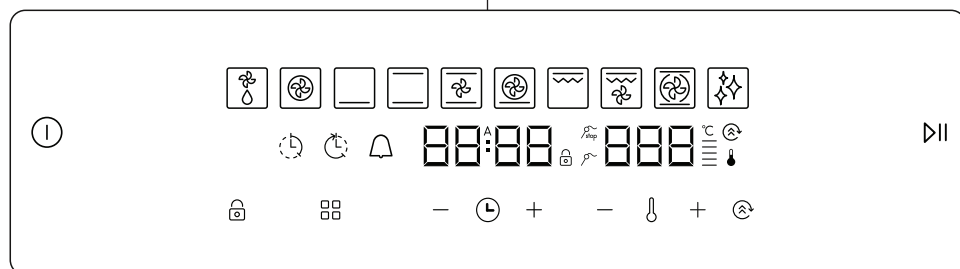
## 4.1. MESA DE COCCIÓN

Función	Platos			min.
Estática	Hojaldre	2 - 3	170 - 190	35 - 45
	Tarta	2 - 3	170 - 190	30 - 40
	Galleta	2 - 3	170 - 190	30 - 40
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
	Pollo	2 - 6	200	45 - 60
Ventilador	Hojaldre	2 - 6	170 - 190	25 - 35
	Tarta	2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Galleta	2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
	Pollo	2 - 3	200	45 - 60

Turbo	Hojaldre	2 - 3	170 - 190	35 - 45
	Tarta	2 - 3 - 4	150 - 170	30 - 40
	Galleta	2 - 3	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	5 - 6	200	15 - 25

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

## 4.2. USO DEL TEMPORIZADOR TÁCTIL COMPLETO



Descripción de la función							
	Encendido/apagado		Función de grill más rápida	<b>A</b>	Cocción automática		Detener la prueba de carne
	Descongelado		Función doble de grill y ventilador		Barra de temperatura		Prueba de carne
	Función turbo		Función 3D		Termostato		Tiempo de cocción
	Función inferior		Función de limpieza	—	Menos		Hora de finalización de la cocción
	Función estática	<b>888</b>	Indicador de temperatura	+	Plus		Minutero
	Función de ventilador	<b>88:88</b>	Pantalla de hora		Bloqueo de las teclas		Calentamiento rápido
	Función de pizza		Modo		Iniciar/poner en pausa		Menú de funciones

El aparato se acciona utilizando sensores de control táctiles. Las funciones se controlan tocando los campos de sensor. Cuando use los controles, asegúrese de

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





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

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


### Selección de funciones del horno

Toque el sensor ON/OFF (apagar/encender) durante 2 segundos para encender la unidad de control. El horno entrará en el modo **WAIT** (esperar). La función de descongelación viene configurada por defecto en el modo **WAIT** (esperar). Sin embargo, a menos que se pulse el sensor **PLAY/PAUSE**, la función no se iniciará. En este modo, podrá seleccionar las funciones de cocción deseadas, ajustar la temperatura y activar la función **BOOST** (calentamiento rápido), además de ajustar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización, el tiempo de minuterero y la hora del día.

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

Descongelado → Turbo → Abajo → Abajo y arriba → Abajo y arriba con ventilador → Pizza → Grill rápido (con o sin espita giratoria) → Grill doble con ventilador (con o sin espita giratoria) → 3D → Limpieza al vapor

Se mostrarán los calentadores accionados relacionados con la función seleccionada.

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

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






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

función Pizza.


### Ajuste de la hora del día

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

Toque el sensor **ON/OFF** (apagar/encender) para encender el horno y activar el modo **WAIT** (esperar). En este modo, toque el botón de sensor **MODE**  (modo) durante 5 segundos hasta seleccionar la hora del día. El símbolo de la hora se iluminará en la parte izquierda y podrá ajustarlo utilizando los botones de sensor **PLUS** (más) y **MINUS** (menos) en el lateral del botón **MODE**  (modo). Para completar el ajuste de la hora, toque el sensor **MODE**  (modo) una vez más o no toque ningún botón durante 5 segundos.


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

### Ajuste del minuterero

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

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

### Ajuste de la duración de cocción

La hora de cocción puede ajustarse en el modo **WAIT** (esperar) o durante el modo **OPERATING** (funcionamiento). Esta función le ayuda a preparar alimentos durante un periodo dado de tiempo. Prepare los alimentos para cocción y póngalos en el horno. A continuación, seleccione la función de cocción y la temperatura deseadas. Toque el modo del botón de sensor **MODE**  hasta que vea el símbolo de tiempo de duración en la pantalla de tiempo. Establezca el periodo de cocción utilizando los sensores **PLUS**

(más) y **MINUS** (menos) mientras el temporizador está en esta posición. Cuando haya completado el ajuste, espere hasta que se muestre la hora actual del día y hasta que el símbolo del tiempo de duración permanezca iluminado.


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

### Ajuste de la hora de finalización de la cocción

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

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

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

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

### Ajuste sonoro

Para cambiar el sonido de la señal de

aviso, con la pantalla de tiempo mostrando la hora del día, mantenga pulsado el botón de sensor **THERMOSTAT** (🔊) (termostato) durante 5 segundos hasta que se oiga una señal sonora. Tras ello, se oirán diferentes señales sonoras cada vez que se pulsen los botones **PLUS** (más) y **MINUS** (menos) situados junto al botón del termostato. Se incluyen cinco tipos diferentes de señales sonoras. Si selecciona "tn0", se desactivarán todos los sonidos, salvo los de alarma y error. Seleccione el sonido que desee y no pulse ningún otro botón. Transcurrido un breve periodo de tiempo, se guardará la señal sonora seleccionada.

### Función de calentamiento rápido

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

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

### Función de bloqueo de teclas

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

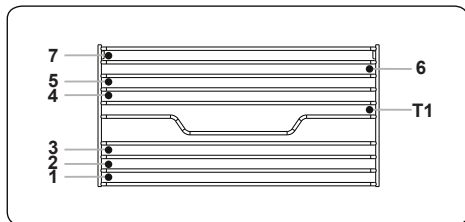
Para activar el bloqueo de teclas, toque los botones de sensor **KEY LOCK** (🔒) (bloqueo de teclas) durante 2 segundos hasta ver el símbolo de bloqueo en la pantalla. Para desactivar el bloqueo de teclas, toque los botones de sensor **KEY LOCK** (🔒) (bloqueo de teclas) durante 2 segundos hasta que el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

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

## 4.3. ACCESORIOS

### La rejilla EasyFix

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



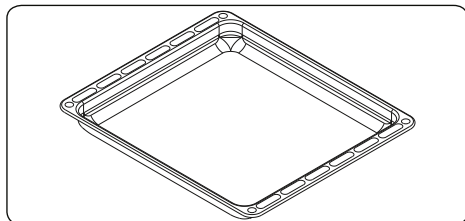
- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Deje al menos 1 cm de espacio entre la cubierta del ventilador y los accesorios.
- Las bandejas y las rejillas se pueden colocar en cualquier nivel del 1 al 7.
- Las guías telescópicas se pueden colocar en el nivel T1.
- Se recomienda utilizar el nivel 2 para preparar alimentos en un nivel.
- Se recomienda utilizar el nivel 1 para preparar alimentos en un nivel con guías telescópicas.
- Se recomienda utilizar los niveles 2 y 4 para preparar alimentos en dos niveles.
- Se recomienda utilizar los niveles 1 y T1 para preparar alimentos en dos niveles con guías telescópicas.

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

### La bandeja honda

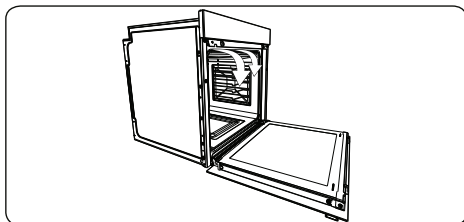
La bandeja honda es ideal para estofados.

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



### Sistema de escudo térmico en hornos integrados

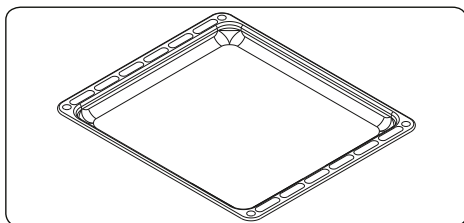
El sistema patentado de escudo térmico impide que el aire caliente llegue al usuario final creando una cortina de aire cuando está abierta la puerta del horno.



### La bandeja llana

La bandeja llana es ideal para hornear pastelitos.

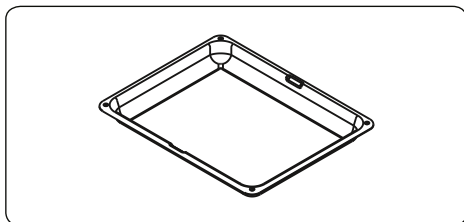
Coloque la bandeja en cualquiera de los estantes y empújela hasta el fondo para asegurarse de que quede bien colocada.



### La bandeja pequeña

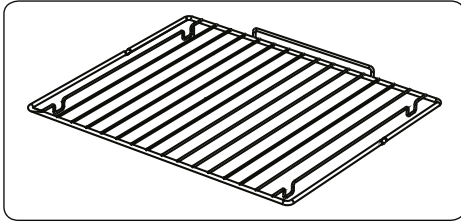
La bandeja pequeña es ideal para hornear pastelitos.

Coloque la bandeja en el centro de una rejilla.



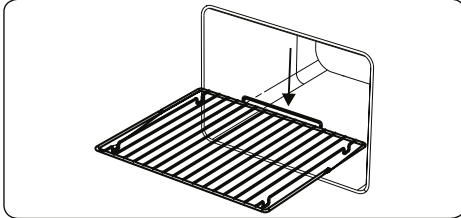
### Parrilla

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.



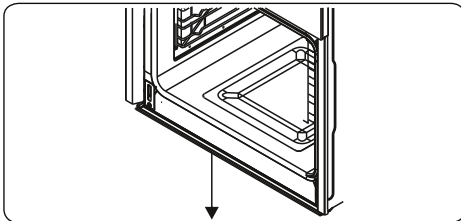
### Colector de agua

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.

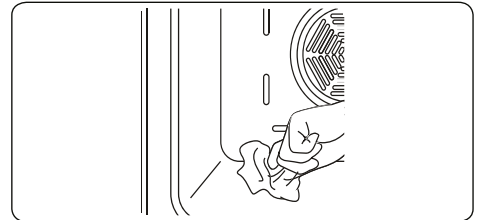
- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.



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.

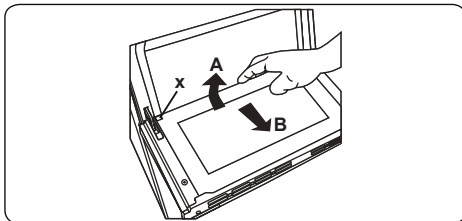
### Limpeza de superficies pintadas (si existen)

- 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

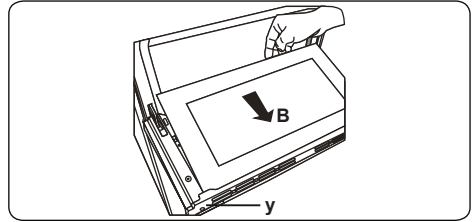
Debe retirar el cristal de la puerta del horno antes de limpiarlo, tal como se muestra debajo.

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

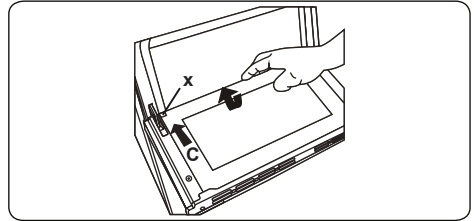


Para cambiar el cristal interior:

- 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**.

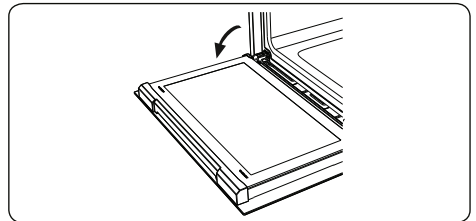


- Si la puerta del cristal es una puerta de horno de triple cristal, la tercera capa de cristal se puede quitar de la misma manera que la segunda capa.

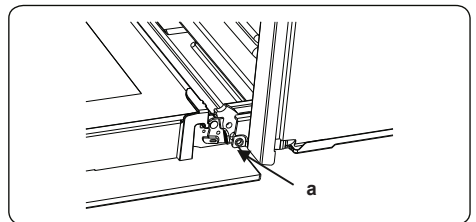
### Retirada de la puerta del horno

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

- Abra la puerta del horno.

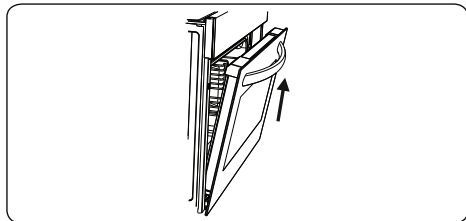


- Abra la pestaña de cierre (**a**) (con la ayuda de un destornillador) hasta la posición final.



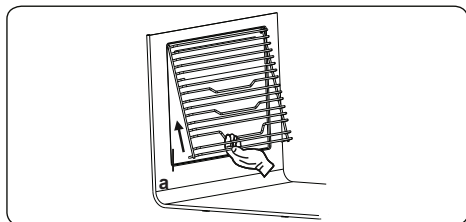
- Cierre la puerta hasta que esté casi en

la posición totalmente cerrada, y retire la puerta tirando de ella hacia usted.



### Extracción de la parrilla

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



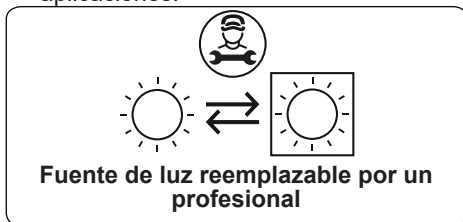
## 5.2. MANTENIMIENTO

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

### Cambio de la lámpara del horno

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

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



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

## 6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

### 6.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



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

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






### 6.2. TRANSPORTE

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

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

## Merci d'avoir choisi ce produit.

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

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



# TABLE DES MATIÈRES


1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	3
1.1 Avertissements de sécurité généraux.....	3
1.2 Avertissements relatifs à l'installation.....	5
1.3 Au cours de l'utilisation.....	6
1.4 Nettoyage et entretien.....	8
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	10
2.1 Instructions destinées à l'installateur.....	10
2.2 Installation du four.....	10
2.3 Branchement électrique et sécurité.....	11
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	13
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	14
4.1 Fonctions du four.....	14
4.2 Table de cuisson.....	15
4.3 Utilisation de la minuterie à commande tactile intégrale.....	16
4.4 Accessoires La grille métallique EasyFix.....	18
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	20
5.1 Nettoyage.....	20
5.2 Entretien.....	22
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	23
6.1 Dépannage.....	23
6.2 Transport.....	23



# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

## 1.1 AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

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


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


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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **1.2 AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION**

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

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

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

### **1.3 AU COURS DE L'UTILISATION**

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

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



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

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

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

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


#### **1.4 NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

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

#### **Déclaration CE de conformité**

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

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

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

#### **Mise au rebut de votre machine**



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

cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, il doit être collecté séparément. Vous pouvez jeter votre appareil gratuitement au point de collecte et de recyclage le plus proche. Vous pouvez obtenir leurs adresses auprès de votre mairie ou de l'administration locale responsable. Vous pouvez également renvoyer gratuitement vos petits déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) dont la longueur ne dépasse pas 25 cm à un distributeur disposant d'une surface de vente d'équipements électriques et électroniques (EEE) d'au moins 400 m<sup>2</sup>. 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.

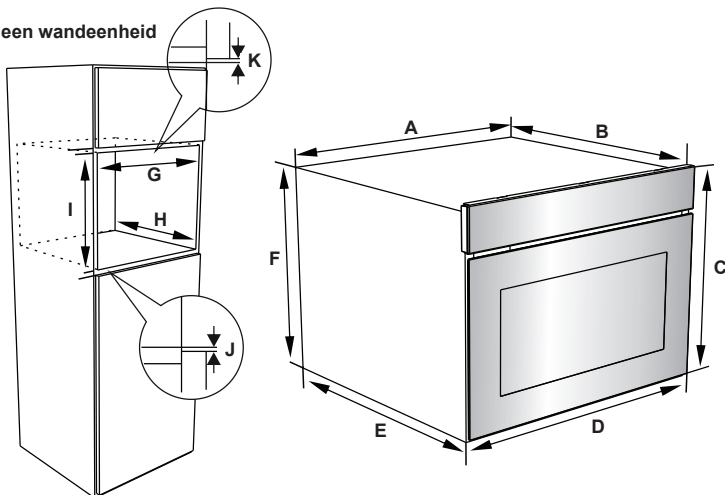
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

### 2.2 INSTALLATION DU FOUR

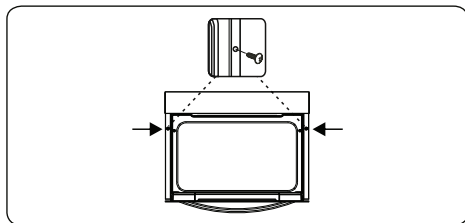
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

A (mm)	557	F (mm)	445
B (mm)	550	min./max. G (mm)	560/580
C (mm)	455	min. H (mm)	555
D (mm)	595	min. I (mm)	460
E (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10

### Installatie in een wandeenheid



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.**

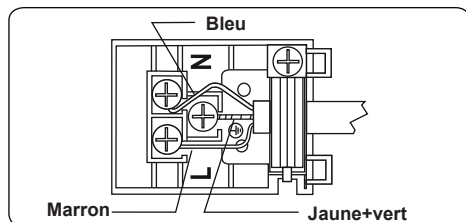
- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque

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 220-240 V. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien

qualifié.

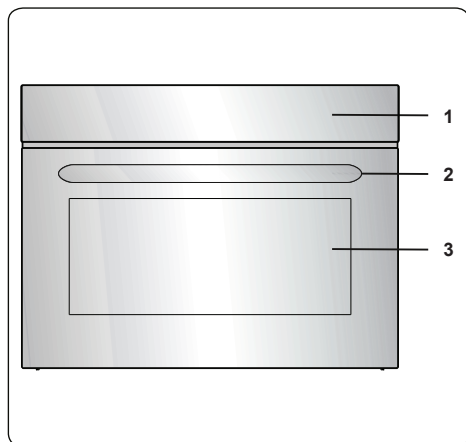
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si l'appareil se trouve devant le meuble.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



### 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

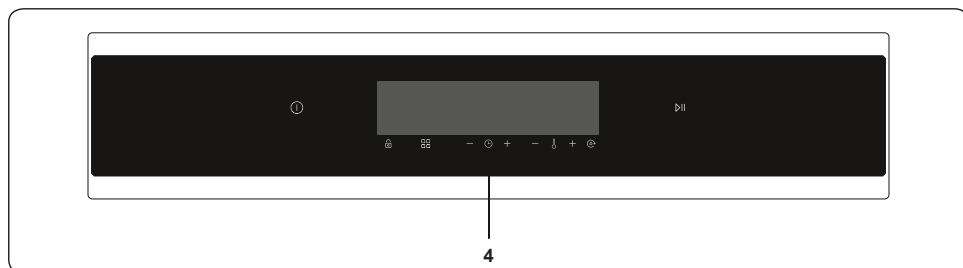
**Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

#### Liste des composants



1. Bedienfeld
2. Backofentürgriff
3. Backofentür

#### Bandeau de commande



#### 4. Minuteur

## 4. UTILISATION DE L'APPAREIL

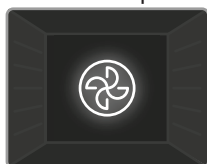
### 4.1 FONCTIONS DU FOUR

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



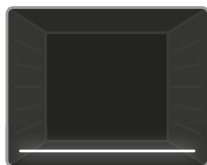
**Fonction Décongélation :** Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction

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.



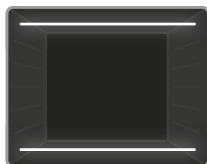
**Fonction Turbo :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance circulaire commence à chauffer

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.



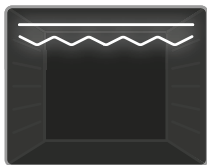
**Fonction Ventilation :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure

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 circulaire et inférieure 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.

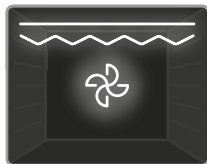


**Fonction Gril express :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance du gril ainsi

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.






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

start operating. The 3D function evenly disperses the heat and fastly in the oven so all food on all racks will cook and evenly. Cooking time will be shorter than others functions. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. In addition, this function will make your pastry food baked more fluffy and soft.

## VapClean :

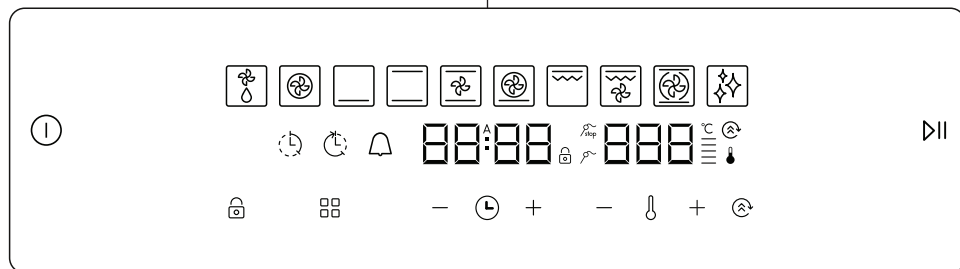
Réglez votre four sur la fonction comportant le symbole de nettoyage vapeur (mode Bas, Bas+ventilateur, Turbo ou Haut+bas - variable selon le modèle) à 90 °C pour faire fonctionner la fonction Nettoyage vapeur. Versez 200-250 mL d'eau dans le bac. Sur certains modèles, une cavité est indiquée sur la base du four. Pour ces modèles, versez 200-250 mL d'eau dans cette cavité. Mettez le four en marche et la fonction de nettoyage vapeur prendra environ 30 à 60 minutes pour préparer votre four à être nettoyé facilement.

## 4.2 TABLE DE CUISSON

Fonction	Plats			 min.
Statique	Pâte feuilletée	2 - 3	170-190	35-45
	Gâteau	2 - 3	170-190	30-40
	Cookies	2 - 3	170-190	30-40
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2 - 6	200	45-60
Ventilateur	Pâte feuilletée	2 - 6	170-190	25-35
	Gâteau	2 - 3	150-170	25-35
	Cookies	2 - 3	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2 - 3	200	45-60
Turbo	Pâte feuilletée	2 - 3	170-190	35-45
	Gâteau	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookies	2 - 3	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
Grill	Boulettes grillées	7	200	10-15
	Poulet	*	190	50-60
	Côtelettes	6 - 7	200	15-25
	Bifteck	5 - 6	200	15-25

\*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

## 4.3 UTILISATION DE LA MINUTERIE À COMMANDE TACTILE INTÉGRALE



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

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

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

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

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


### Sélection de la fonction du four

Touchez le capteur ON/OFF pendant 2 secondes pour allumer l'unité de contrôle. Le four passe en mode **WAIT**. La fonction de dégivrage est activée par défaut en mode **WAIT**. Toutefois, si le capteur **PLAY/PAUSE** n'est pas actionné, la fonction ne démarre pas. Durant ce mode, vous pourrez sélectionner les fonctions de cuisson souhaitées, régler la température, activer la fonction **BOOST**, ainsi que régler le temps de cuisson, l'heure de fin, la minuterie de rappel et l'heure de la journée.


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

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

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




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

Après avoir sélectionné la fonction, la température et la durée souhaitées, touchez le capteur **PLAY/PAUSE** pour lancer la fonction du four.

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


### Ajuster l'heure de la journée

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

Appuyez sur le capteur **ON/OFF** pour allumer le four et passer en mode **WAIT**. Pendant ce mode, touchez le capteur du bouton **MODE**  pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'heure du jour soit sélectionnée. Le symbole d'heure s'allume sur le côté gauche et vous pouvez l'ajuster à l'aide des touches **PLUS** et **MOINS** situées sur le côté du bouton **MODE** . Pour terminer le réglage de l'heure, touchez à nouveau le capteur **MODE**  ou n'appuyez sur aucune touche pendant 5 secondes.

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


### Réglage de la minuterie

Touchez le capteur **MODE**  jusqu'à ce que le symbole de minuterie s'allume sur l'affichage du temps et que **00:00** apparaisse. Ajustez la période d'avertissement désirée en utilisant les touches **PLUS** et **MOINS** lorsque le symbole clignote. Lorsque vous avez terminé le réglage, n'appuyez sur aucune touche pendant quelques secondes, puis la minuterie de rappel sera réglée.

Lorsque la minuterie atteint zéro, un avertissement sonore retentira et le symbole de la minuterie et « **00:00**»

clignoteront sur l'affichage du temps. Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter le signal sonore et le symbole disparaîtra de l'écran.



### Réglage du temps de cuisson

Le temps de cuisson peut être réglé en mode **WAIT** ou en mode **OPERATING**. Cette fonction vous aide à cuire pendant une période de temps déterminée. Préparez les aliments pour la cuisson et mettez-les au four. Sélectionnez ensuite la fonction de cuisson et la température souhaitées. Appuyez sur la touche **MODE**  jusqu'à ce que vous voyiez le symbole du temps de cuisson sur l'affichage du temps. Programmez la période de cuisson désirée en appuyant sur les touches **PLUS** et **MOINS** de la minuterie. Lorsque vous avez terminé le réglage, attendez que l'heure actuelle du jour s'affiche et que le symbole de durée reste allumé.

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

### Réglage de la minuterie de fin de cuisson


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

Appuyez sur la touche **MODE**  jusqu'à ce que le symbole de la durée de cuisson apparaisse sur l'affichage de la durée. Réglez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches **PLUS** et **MOINS**. Lorsque vous avez terminé le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche **MODE**  jusqu'à ce que le symbole de l'heure de fin de cuisson apparaisse sur l'affichage de la durée. L'heure et le symbole de fin de cuisson clignotent. Réglez l'heure de fin souhaitée à l'aide des capteurs **PLUS** et **MOINS**. Lorsque vous avez terminé le réglage, attendez que l'heure actuelle du jour s'affiche et que le symbole d'heure de fin de cuisson reste allumé.


Le four calculera le temps de fonctionnement en déduisant le temps de cuisson de l'heure de fin programmée, après quoi il cessera de fonctionner. La minuterie émet un signal sonore et le




symbole de durée clignote. Toute pression d'une touche de la minuterie arrêtera le signal sonore.

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

### Ajustement du son

Pour modifier le signal sonore d'avertissement, pendant que l'affichage de l'heure indique l'heure du jour, touchez le capteur du bouton **THERMOSTAT**  pendant 5 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. Après cela, un signal sonore différent sera émis chaque fois que vous appuyez sur les boutons **PLUS** et **MOINS** à côté du bouton du thermostat. Il y a cinq différents types de son de signalement. Si tn0 est sélectionné, tous les sons seront désactivés à l'exception des sons d'alarme et d'erreur. Sélectionnez le son que vous voulez et n'appuyez ensuite sur aucune touche. Après un court laps de temps, le son sélectionné sera enregistré.



### Fonction Boost

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

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

### Fonction de verrouillage des touches

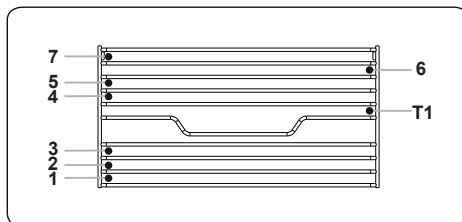
Le verrou à clé est utilisé pour éviter toute modification involontaire des paramètres du four.

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

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

## 4.4 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.



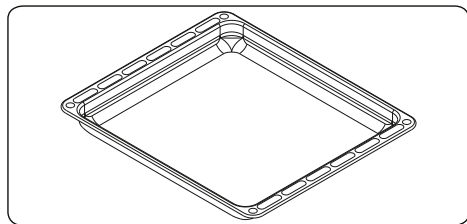
- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Les plateaux et les grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 7.
- Les rails télescopiques peuvent être positionnés aux niveaux T1, 1, 2, 4, 5, 6, 7.
- Le niveau 2 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.
- Le niveau 1 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau avec les rails télescopiques.
- Les niveaux 2 et 4 sont recommandés pour une cuisson à deux niveaux.
- Les niveaux 1 et T1 sont recommandés pour la cuisson à deux niveaux avec les rails télescopiques.

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

### Plaque creuse

La plaque creuse sert à cuisiner des ragoûts.

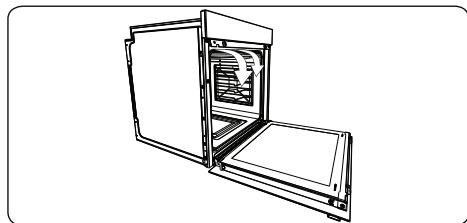
Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



### PREMIÈRE MONDIALE

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

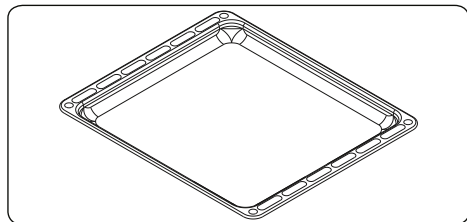
Le système breveté de protection contre l'air chaud empêche l'air chaud d'atteindre l'utilisateur final en créant un rideau d'air lorsque la porte du four est ouverte.



### Plateau peu profond

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

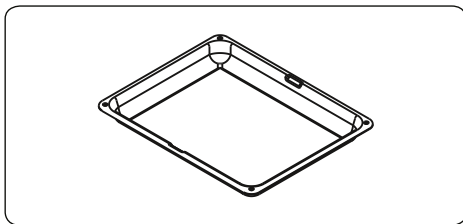
Pour placer correctement le plateau dans la cavité, placez-le sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



### Petit plateau

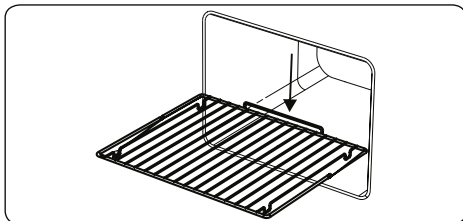
Le petit plateau est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

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



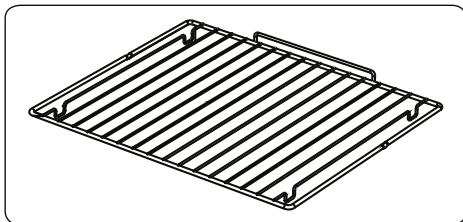
### Grillage métallique

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.



### Collecteur d'eau

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

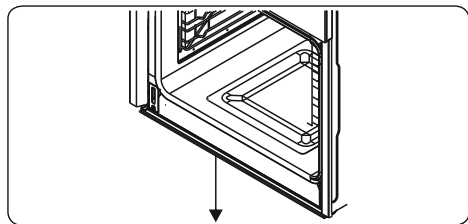
Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.

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

L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

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

Cette procédure doit être appliquée régulièrement.





## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 5.1 NETTOYAGE

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

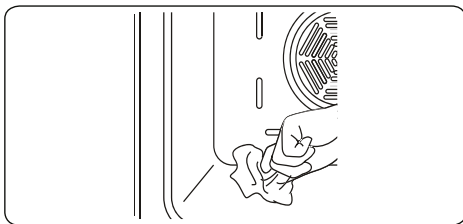
#### Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyeurs liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.

#### Nettoyage de l'intérieur du four.

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



liquide pour entièrement nettoyer le four.



#### Nettoyage des pièces en verre

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

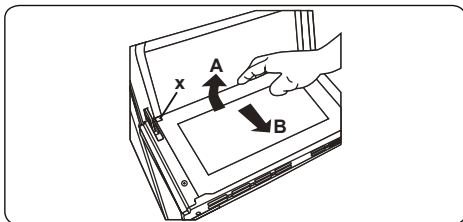
#### Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

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

#### Retrait des vitres internes

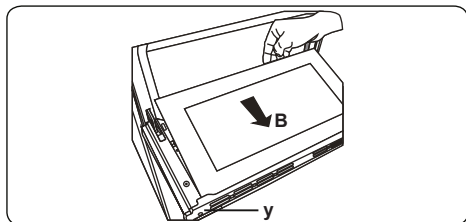
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

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

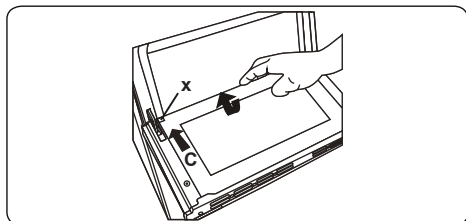



Pour remplacer la vitre interne :

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



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

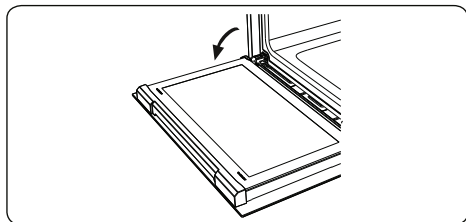


 Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.

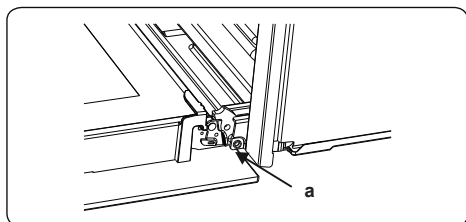
### Retrait de la porte du four

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

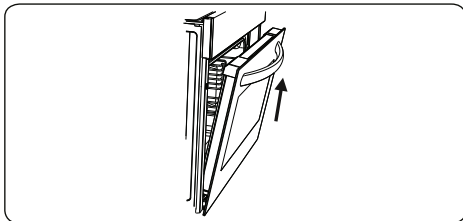
1. Ouvrez la porte du four.



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



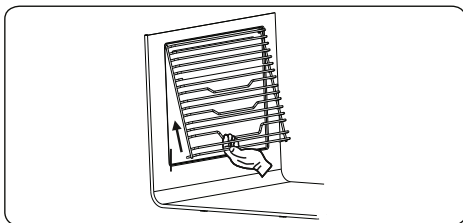
3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque en position complètement fermée, puis retirez la porte en la tirant vers vous.



### Retrait du plateau métallique

Pour retirer le plateau métallique ;

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



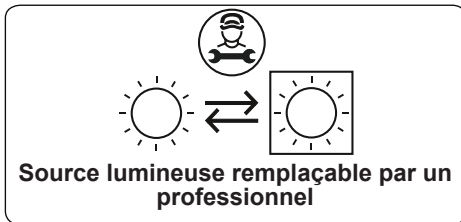
## 5.2 ENTRETIEN

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

### Remplacement de la lampe du four

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

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



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

## 6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

### 6.1 DÉPANNAGE



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

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




### 6.2 TRANSPORT

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

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

**Grazie per aver scelto questo prodotto.**

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

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

# SOMMARIO

1.ISTRUZIONI DI SICUREZZA .....	4
1.1 Avvertenze generali di sicurezza .....	4
1.2 Avvertenze per l'installazione .....	7
1.3 Precauzioni durante l'uso .....	8
1.4 Precauzioni per la pulizia e la manutenzione .....	9
2.INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO .....	12
2.1 Istruzioni per l'installatore .....	12
2.2 Installazione del forno.....	12
2.3 Collegamento elettrico e sicurezza.....	13
3.CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO .....	15
4.USO DEL PRODOTTO.....	16
4.1 Funzioni del forno .....	16
4.2 Tabella di cottura .....	17
4.3 Utilizzo del timer tattile digitale .....	18
5.PULIZIA E MANUTENZIONE .....	21
5.1 Pulizia .....	21
5.2 Manutenzione .....	23
6.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO .....	24
6.1 Risoluzione dei problemi .....	24
6.2 Trasporto .....	25






# 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA



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

## 1.1 AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

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



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


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

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

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

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

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

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

- Il vostro apparecchio è prodotto in conformità con tutti gli standard e le normative locali e internazionali applicabili.
- I lavori di installazione devono essere eseguiti da personale qualificato mentre i lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato. Interventi svolti da personale non in possesso di requisiti indicati possono rendere pericoloso l'apparecchio. Non alterare o modificare in alcun modo le specifiche dell'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura e pressione del gas o tensione e frequenza elettrica) e le specifiche dell'apparecchio siano compatibili. Le specifiche di questo apparecchio sono riportate sull'etichetta.

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

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

presente manuale.



- Nel caso il significato di una o più informazioni di questo manuale non fosse comprensibile, l'utente deve contattare il rivenditore o il produttore per i chiarimenti necessari prima di effettuare qualsiasi operazione.

## **1.2 AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE**

- Non utilizzare l'apparecchio prima che sia completamente installato.
- L'apparecchio deve essere installato da personale qualificato. Il produttore non è responsabile per eventuali danni che potrebbero essere causati da difetti di posizionamento e installazione da parte di personale non qualificato.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di difetti, non utilizzare l'apparecchio e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato. I materiali utilizzati per l'imballaggio (nylon, graffette, polistirolo, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini e devono essere raccolti e rimossi immediatamente.
- Proteggere l'apparecchio dagli agenti atmosferici. Non esporlo a sole, pioggia, neve, polvere o umidità eccessiva.
- I materiali intorno all'apparecchio (per esempio i mobili) devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 100° C.
- Prestare attenzione durante il trasporto del prodotto poiché è pesante. È necessario valutare il numero di persone e le attrezzature necessarie. Indossare sempre guanti protettivi.
- L'apparecchio non deve essere installato

dietro a una porta decorativa, per impedire il surriscaldamento.

### 1.3 PRECAUZIONI DURANTE L'USO

- Quando si usa il forno per la prima volta, si potrebbe notare un leggero odore. Questo è perfettamente normale ed è causato dai materiali isolanti sugli elementi riscaldanti. Prima di utilizzare il forno per la prima volta, suggeriamo di lasciarlo vuoto e impostarlo alla massima temperatura per 45 minuti. Assicurarsi che l'ambiente in cui è installato il prodotto sia ben ventilato.
  - Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante o dopo la cottura. Il vapore caldo che fuoriesce dal forno può provocare ustioni.
  - Non collocare materiali infiammabili o combustibili vicino o nell'apparecchio mentre è in funzione.
  - Utilizzare sempre guanti da forno per estrarre e inserire il cibo nel forno.
  - In nessun caso il forno deve essere rivestito con fogli di alluminio: potrebbe verificarsi surriscaldamento.
  - Non posizionare piatti o teglie direttamente sulla base del forno durante la cottura. La base si scalda molto e si rischia di danneggiare gli oggetti.
-   Non lasciare incustodito l'apparecchio quando si cucina con oli o grassi. Questi possono prendere fuoco in condizioni di riscaldamento eccessivo. Non versare MAI acqua sulle fiamme causate da olio o grassi.
- Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, spegnere l'interruttore generale di alimentazione.
  - Assicurarsi che le manopole di controllo

dell'apparecchio siano sempre nella posizione "0" (arresto) quando l'apparecchio non è in uso.

- I vassoi si inclinano quando vengono estratti. Fare attenzione a non versare o lasciare cadere cibi caldi quando vengono rimossi dal forno.
- Non collocare nulla sullo sportello del forno quando è aperto. Questo potrebbe sbilanciare il forno o danneggiare lo sportello.
- Non appendere asciugamani, strofinacci o panni sull'apparecchio o sulle sue maniglie.


#### **1.4 PRECAUZIONI PER LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE**

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione assicurarsi che l'alimentazione elettrica dell'apparecchio sia disattivata.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello dei comandi.
- Per mantenere l'efficienza e la sicurezza del vostro apparecchio, raccomandiamo di utilizzare sempre parti di ricambio originali e di contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato quando necessario.

## Dichiarazione di conformità CE

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

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

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

### Smaltimento del vecchio prodotto



Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione indica che il dispositivo non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici, ma richiede una raccolta differenziata. Puoi smaltire il dispositivo gratuitamente presso il tuo sistema locale di raccolta e restituzione dei rifiuti. Gli indirizzi possono essere ottenuti dalla circoscrizione comunale competente o dal governo locale. In alternativa, puoi restituire gratuitamente piccoli rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) con una lunghezza del bordo fino a 25 cm a qualsiasi rivenditore con un'area di vendita relativa alle apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE) di almeno 400 m<sup>2</sup>. I RAEE più grandi possono essere restituiti gratuitamente al rispettivo rivenditore al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto dello stesso tipo.

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

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

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



## 2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

**AVVERTENZA:** La connessione elettrica della piastra deve essere effettuata da una persona autorizzata per l'assistenza o da un elettricista qualificato, in conformità con le istruzioni contenute in questa guida e le normative vigenti.

- Una installazione non corretta potrebbe causare infortuni e danni, per i quali il produttore non accetta alcuna responsabilità e la garanzia non sarà valida.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (tensione e frequenza elettriche) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni di regolazione per questo apparecchio sono indicati sull'etichetta.
- Devono essere osservati le leggi, gli ordinamenti, le direttive e gli standard in vigore nel Paese di utilizzo (normative sulla sicurezza, riciclo adeguato in conformità con le normative, ecc.)
- Se il prodotto contiene guide dei ripiani rimovibili (scaffali) e il manuale utente include ricette come yogurt, gli scaffali devono essere rimossi e il forno sarà azionato nella modalità di cottura definita. Rimozione degli scaffali Le informazioni sono incluse nella sezione PULIZIA E MANUTENZIONE.

### 2.1 ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

#### Istruzioni generali

- Dopo la rimozione del materiale da imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Se si sospettano dei danni, non usare l'apparecchio e contattare immediatamente una persona autorizzata per l'assistenza o un elettricista qualificato.
- Assicurarsi che non ci siano materiali combustibili o infiammabili nelle vicinanze, come tende, olio, tessuti, ecc., che potrebbero prendere fuoco.
- Il piano di lavoro e gli arredi intorno all'apparecchio devono essere fatti in materiali resistenti a temperature superiori a 100°C.

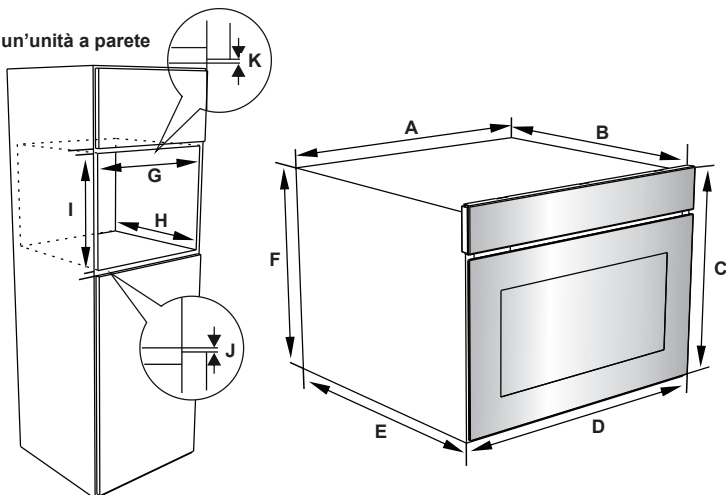
- L'apparecchio non deve essere installato direttamente su lavastoviglie, frigorifero, congelatore, lavatrice o asciugatrice.

### 2.2 INSTALLAZIONE DEL FORNO

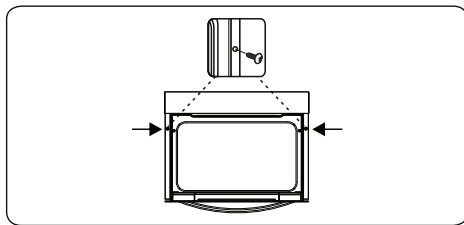
Gli apparecchi sono forniti con i kit per l'installazione e possono essere installati su un piano di lavoro delle dimensioni appropriate. Le dimensioni di piano cottura e forno sono date di seguito.

A (mm)	557	F (mm)	445
B (mm)	550	min./max. G (mm)	560/580
C (mm)	455	min. H (mm)	555
D (mm)	595	min. I (mm)	460
E (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10

Installazione in un'unità a parete



Dopo aver effettuato i collegamenti elettrici, inserire il forno nella cabina spingendolo in avanti. Aprire lo sportello del forno e inserire due viti nei fori ubicati sopra il telaio del forno. Quando il telaio del prodotto tocca la superficie in legno dell'alloggiamento, serrare le viti.



### 2.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO E SICUREZZA

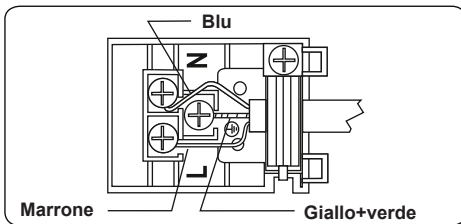
**!** **AVVERTENZA:** Il collegamento elettrico di questo apparecchio deve essere effettuato da una persona autorizzata per l'assistenza o da un elettricista qualificato, in conformità con le istruzioni contenute in questa guida e le normative vigenti.

#### **!** AVVERTENZA: QUESTO APPARECCHIO RICHIEDE LA MESSA A TERRA.

- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, il voltaggio dell'apparecchio (stampato sulla piastra di identificazione dell'apparecchio) deve essere controllato perché corrisponda alla tensione della presa disponibile e il cablaggio della presa elettrica dovrebbe essere capace di gestire il voltaggio dell'apparecchio (indicato anche sulla piastra di identificazione).
- Durante l'installazione, assicurarsi che siano usati cavi isolati. Un collegamento non corretto potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se il cavo della presa è danneggiato e richiede la sostituzione, questa operazione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Non usare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano da parti calde dell'apparecchio e non va piegato né compresso. Altrimenti il cavo potrebbe danneggiarsi, causando un corto circuito.
- Se l'apparecchio non è collegato alla presa con una spina, usare un sezionatore per tutti i tipi di poli (con distanziamento di contatto di almeno 3 mm) per soddisfare le normative di

sicurezza.

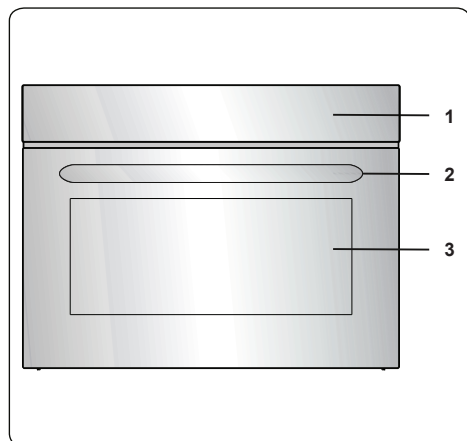
- L'apparecchio è concepito per un'alimentazione di 220-240V ~ e 380-415V 3N~. Quando l'alimentazione è diversa, bisogna contattare la persona autorizzata per l'assistenza o un elettricista qualificato.
- Il cavo di alimentazione (H05VV-F) deve essere abbastanza lungo da essere collegato all'apparecchio, anche se l'apparecchio sta nella parte anteriore del suo alloggiamento.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.
- Fissare il cavo di alimentazione nel morsetto del cavo e quindi chiudere il coperchio.
- Il collegamento della scatola dei terminali è situato nella scatola dei terminali.



### 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

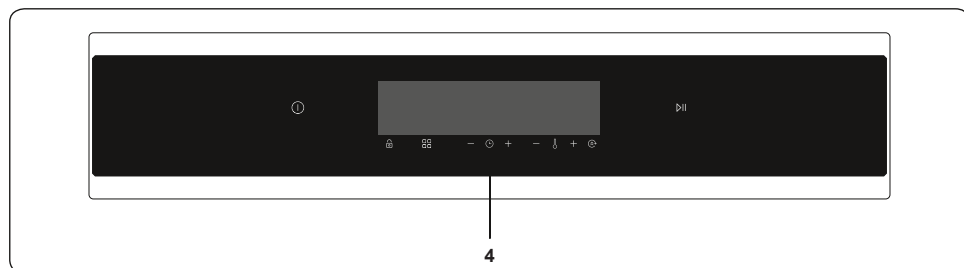
**Importante:** Le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quanto mostrato nelle immagini sotto.

#### Lista dei componenti



1. Pannello di controllo
2. Maniglia dello sportello del forno
3. Sportello del forno

#### Pannello di controllo



4. Timer

## 4. USO DEL PRODOTTO

### 4.1 FUNZIONI DEL FORNO

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



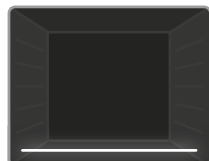
**Funzione scongelamento:** le spie del forno si accendono e la ventola si attiva. Per utilizzare la funzione di scongelamento,

posizionare i cibi surgelati nel forno su un ripiano posto nel terzo alloggiamento dal basso. Si consiglia di posizionare una teglia sotto il cibo da scongelare per raccogliere l'acqua dal ghiaccio che si scioglie. Questa funzione non consente di cuocere al forno il cibo, ma aiuta solo a scongelarlo.



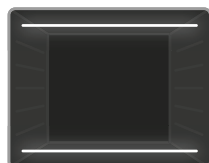
**Funzione Turbo:** il termostato e le spie del forno si accendono, e l'elemento riscaldante ad anello e la ventola si attivano. La funzione turbo distribuisce

uniformemente il calore nel forno, assicurando che tutti i cibi su tutti i ripiani cuociano in modo uniforme. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.



**Funzione riscaldamento inferiore:** il termostato del forno e le spie si accendono ed entra in funzione l'elemento riscaldante inferiore. La funzione di

riscaldamento inferiore è ideale per riscaldare la pizza poiché il calore sale dal fondo del forno e riscalda il cibo. Questa funzione è più appropriata per riscaldare i cibi anziché cuocerli.



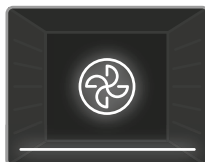
**Funzione cottura statica:** il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. La funzione di cottura statica

emette calore, garantendo una cottura uniforme del cibo. Questo è l'ideale per cuocere dolci, torte, pasta al forno, lasagne e pizza. Con questa funzione si consiglia di preriscaldare il forno per 10 minuti ed è meglio utilizzare un solo ripiano alla volta.



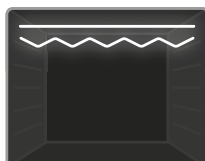
**Funzione cottura ventilata:** il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e superiore, e la ventola.

Questa funzione è utile per la pasticceria da forno. La cottura viene effettuata dalla resistenza inferiore e superiore all'interno del forno, e dalla ventola che garantisce la circolazione dell'aria conferendo un effetto leggermente grigliato al cibo. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.



**Funzione Pizza:** il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e ad anello e la ventola. Questa

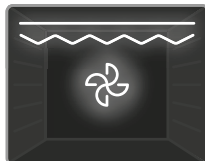
funzione è ideale per cuocere alimenti, come la pizza, in modo uniforme in breve tempo. La ventola distribuisce uniformemente il calore nel forno, mentre la resistenza inferiore garantisce la cottura del cibo.



**Funzione grill rapido:** il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti superiore e del grill.

Questa funzione è utilizzata per grigliare più velocemente e per grigliare alimenti con una superficie più ampia, come la carne. Utilizzare i ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

**⚠ Pericolo:** durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C.



**Funzione doppio grill ventilata:** il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione il grill, gli elementi riscaldanti superiori e la ventola.

Questa funzione è utilizzata per grigliare

velocemente cibi spessi e per grigliare cibi con una grande superficie. Entrambi gli elementi superiori e del grill funzioneranno insieme alla ventola per assicurare una cottura uniforme. Utilizzare i ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per evitare agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

**! Pericolo:** durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C.



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

l'elemento di riscaldamento inferiore e la ventola entrano in funzione. La funzione 3D disperde in modo uniforme e rapido il calore all'interno del forno, al fine di ottenere una cottura uniforme delle pietanze su tutte le rastrelliere. Il tempo di cottura sarà più breve rispetto alle altre funzioni. Si consiglia un pre-riscaldamento del forno di circa 10 minuti.

Inoltre, questa funzione renderà i vostri prodotti da forno più morbidi e soffici.

**🧼 VapClean:**

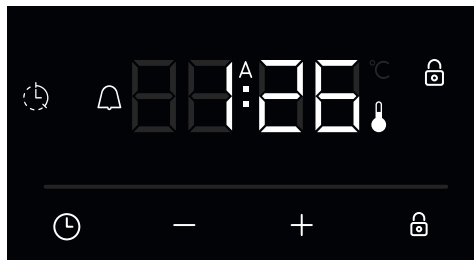
Imposta il tuo forno sulla funzione che include il simbolo della pulizia con vapore (Modalità inferiore, inferiore+ventola, Turbo o superiore+inferiore - potrebbe variare a seconda del modello) a 90°C per attivare la funzione VapClean. Versa 200-250ml di acqua nel vassoio. In alcuni modelli c'è una cavità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

## 4.2 TABELLA DI COTTURA

Funzione	Alimento			
Statico	Sfoglia	2 - 3	170-190	35-45
	Torte	2 - 3	170-190	30-40
	Biscotti	2 - 3	170-190	30-40
	Stufato	2	175-200	40-50
	Pollo	2 - 6	200	45-60
Ventilato	Sfoglia	2 - 6	170-190	25-35
	Torte	2 - 3	150-170	25-35
	Biscotti	2 - 3	150-170	25-35
	Stufato	2	175-200	40-50
	Pollo	2 - 3	200	45-60
Turbo	Sfoglia	2 - 3	170-190	35-45
	Torte	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Biscotti	2 - 3	150-170	25-35
	Stufato	2	175-200	40-50
Grigliatura	Polpette alla griglia	7	200	10-15
	Pollo	*	190	50-60
	Bracirole	6 - 7	200	15-25
	Bistecche di manzo	5 - 6	200	15-25

\*Se disponibile cuocere con lo spiedo per pollo arrosto.

### 4.3 UTILIZZO DEL TIMER TATTILE DIGITALE



Descrizione del funzionamento	
	Cottura automatica
	Simbolo del termostato
	Durata cottura
	Bloccaggio
	riduttore minuto
	Funzione modalità
	Decremento timer
	Aumento timer
	Schermo timer

#### Regolazione ora

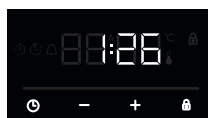
L'ora deve essere regolata prima di iniziare a usare il forno. Dopo il collegamento alla rete elettrica, il simbolo "A" e "0:00" lampeggerà sullo schermo.



1. Premere i tasti "+" e "-" simultaneamente. Il punto al centro dello schermo inizia a lampeggiare.



2. Regolare l'orario quando il punto lampeggia usando i tasti "+" e "-".



3. Dopo pochi secondi, il punto smette di lampeggiare e resta illuminato.

#### Bloccaggio

Per attivare il blocco tasti, premere il tasto "A" per 2 secondi. Il simbolo "A" appare e rimane illuminato. Per sbloccare i pulsanti del timer, premere e tenere premuto il tasto "A" per 2 secondi. L'operazione desiderata può quindi essere effettuata.

#### Regolazione dell'avviso temporale acustico:

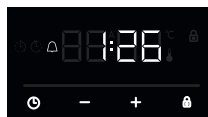
L'orario dell'avviso temporale acustico può essere configurato in qualsiasi istante tra "0:00" e "23:59" ore. L'ora del segnale di avviso serve solo come avviso. Il forno non viene attivato da questa funzione.



1. Premere "A". Il simbolo "A" inizia a lampeggiare e "0:00" verrà visualizzato.



2. Selezionare l'ora desiderata usando i tasti "+" e "-" mentre "A" lampeggia.



3. Il simbolo "A" resta illuminato, l'orario sarà salvato e l'avviso impostato.

Quando il timer arriva a zero, un segnale acustico suonerà, e il simbolo "A" lampeggerà sullo schermo. Premere un tasto qualsiasi per arrestare il segnale di avviso e il simbolo "A" scomparirà dallo schermo.

#### Regolazione dell'ora semi - automatica in base al periodo di cottura:

Questa funzione permette di cuocere per una durata preimpostata. Può essere impostato un intervallo orario tra 0 e 10 ore. Preparare il cibo per la cottura e inserirlo nel forno.

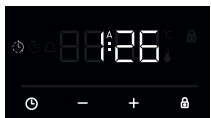
1. Selezionare la funzione di cottura desiderata e la temperatura usando le manopole di controllo



2. Premere "⌚" fino a che non viene visualizzato "dur" e il simbolo ⌚ sullo schermo. L'ora e i simboli "A" e ⌚ lampeggeranno.



3. Selezionare il tempo di cottura desiderato usando i tasti "+" e "-".



4. L'orario corrente riappare sullo schermo e i simboli "A" e ⌚ restano illuminati.

Quando il timer raggiunge lo zero, il forno si spegne e si sentirà un segnale acustico. I simboli "A" e ⌚ lampeggiano. Girare entrambe le maniglie di controllo alla posizione "0" e premere un tasto qualsiasi sul timer per arrestare il rumore di avviso. Il simbolo scompare, quindi premendo il pulsante "⌚" il timer tornerà alla funzione manuale.

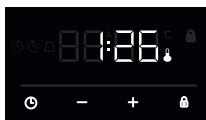
### Regolazione audio

Per regolare il volume dell'avviso acustico, mentre viene visualizzata l'ora del giorno corrente, premere e tenere premuto il pulsante "-" per 3 secondi fino a che non si sente un segnale acustico. "ton1" appare sullo schermo del display. Dopodiché, ogni volta che viene premuto il pulsante "-", si udirà un diverso segnale acustico. Ci sono tre diversi tipi di suono. Se viene selezionato "Off", tutti i suoni saranno disattivati eccetto i suoni di avvertimento e di errore. Selezionare il segnale acustico desiderato e non premere altri pulsanti. Dopo poco tempo, il segnale acustico selezionato sarà salvato.

### Regolazione luminosità

Per regolare la luminosità dello schermo, premere e tenere premuto il pulsante "+" per 3 secondi. "br1" appare sullo schermo del display. Dopo di questo, ogni volta che viene premuto il pulsante "-", si sentirà un "bip" diverso.

### Il simbolo del termostato

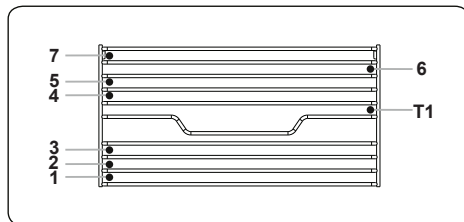


Il simbolo del termostato si attiva automaticamente quando il termostato del forno è in esecuzione.

### Accessori

#### Sistema griglie Easyfix

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



- Inserire l'accessorio nella corretta posizione all'interno del forno.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra la copertura della ventola e gli accessori.
- Vassoi e griglie possono essere posizionati in qualsiasi livello da 1 a 7.
- Le guide telescopiche possono essere posizionate nei livelli T1, 1, 2, 4, 5, 6, 7.
- Il livello 2 è consigliato per la cottura a singolo livello.
- Il livello 1 è consigliato per la cottura a singolo livello con guide telescopiche.
- Il livello 2 e il livello 4 sono consigliati per la cottura su doppio livello.
- Il livello 1 e il livello T1 sono consigliati per la cottura a doppio livello con guide telescopiche.

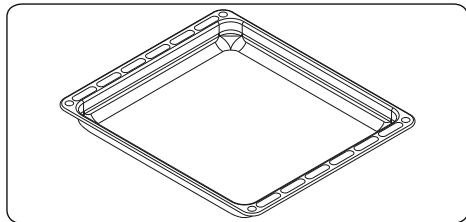
\*\*\*\*Gli accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

#### Teglia fonda

La teglia fonda è la scelta migliore per cucinare stufati.

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

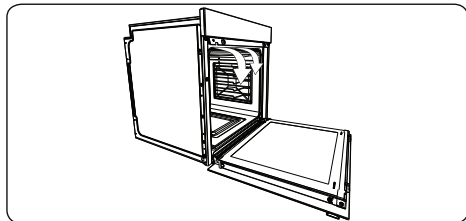




### PRIMO NEL MONDO

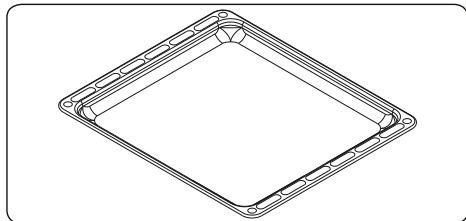
#### Sistema di protezione dall'aria calda nei forni integrati

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



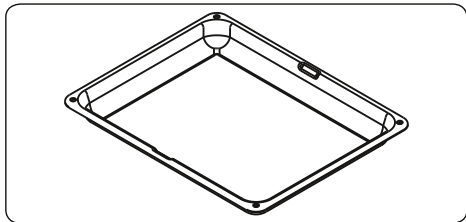
#### Teglia piatta

La teglia piatta è l'ideale per la pasticceria. Inserire la teglia in qualsiasi guida e spingerla fino in fondo per assicurarsi che sia posizionata correttamente.



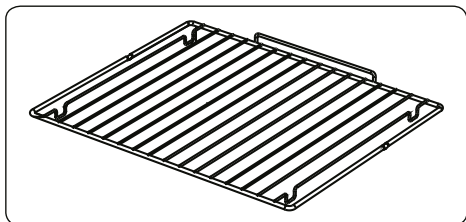
#### Teglia piccola

La teglia piccola è ideale per la pasticceria da forno. Collocare la teglia al centro di una griglia metallica.



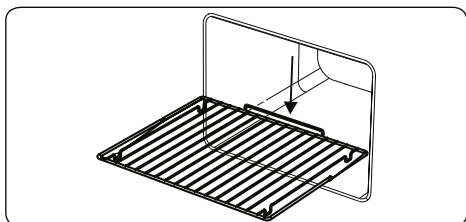
#### Griglia metallica

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



#### ⚠ AVVERTENZA

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



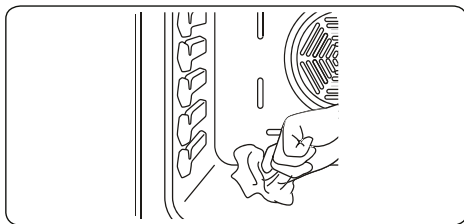
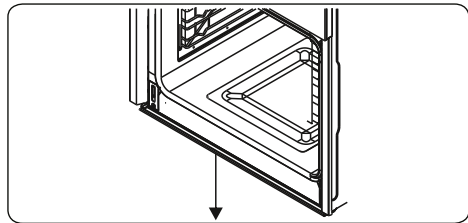
#### Raccogliatore dell'acqua

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

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

L'acqua gocciolerà verso il raccogliatore.

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




## 5. PULIZIA E MANUTENZIONE

### 5.1 PULIZIA


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

#### Istruzioni generali

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

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

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

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

#### Pulizia dell'interno del forno


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


#### Pulizia delle parti in vetro

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

#### Pulizia delle parti in acciaio inossidabile (se disponibili)

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

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

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

#### Pulizia di superfici verniciate (se disponibile)

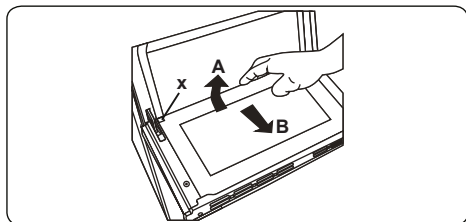
- Macchie di pomodoro, pasta di pomodoro, ketchup, limone, derivati dell'olio, latte, alimenti zuccherini, bevande zuccherate e caffè devono essere pulite immediatamente con un panno imbevuto in acqua calda. Nel caso in cui tali macchie non siano pulite ma siano lasciate seccare sulle superfici su cui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

dall'uso inappropriato di prodotti o metodi di pulizia.

### Rimozione del vetro interno

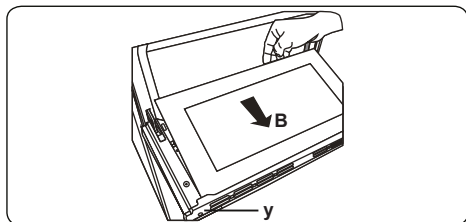
È necessario rimuovere il vetro dello sportello del forno prima di pulirlo come mostrato di seguito.

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

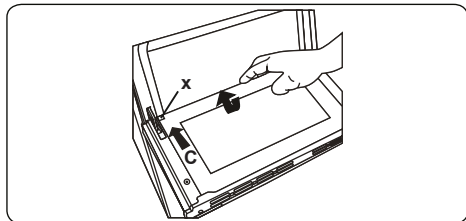



Per inserire il vetro interno:

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



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

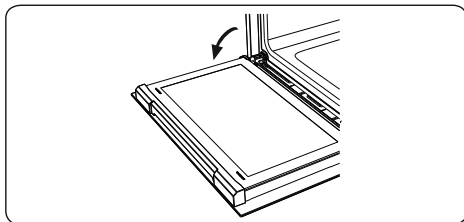


 Se lo sportello del forno è a triplo vetro, il terzo strato di vetro può essere rimosso allo stesso modo del secondo strato di vetro.

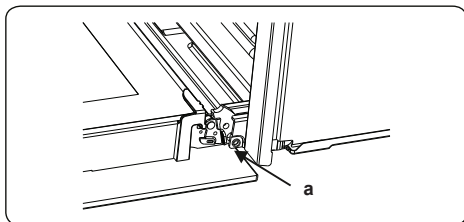
### Rimozione dello sportello del forno

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

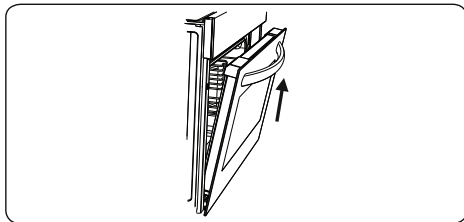
1. Aprire lo sportello del forno.



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

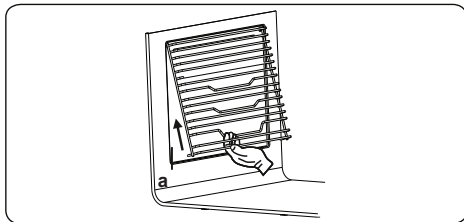


3. Chiudere lo sportello sino alla posizione quasi completamente chiusa e rimuovere lo sportello tirandolo verso di sé.



### Rimozione della griglia metallica

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



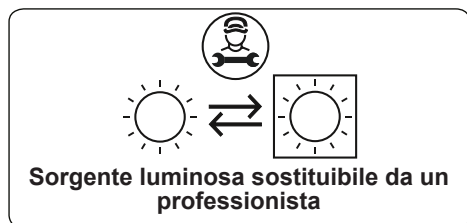
## 5.2 MANUTENZIONE

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

### Sostituzione della lampada del forno

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

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



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

## 6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

### 6.1 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



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

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

## **6.2 TRASPORTO**

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

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

**52517475**

