

LAURUS

DE Einbau-Backofen / Gebrauchsanweisung

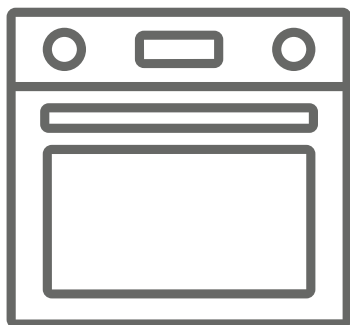
EN Built-in Oven / User Manual

ES Manual de usuario de horno integrado

FR Four encastrable/Notice d'utilisation

IT Forno a incasso / Manuale utente

NL Inbouwoven / gebruikershandleiding



LEB10BK

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

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

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

INHALT

- 1.SICHERHEITSHINWEISE..... 4
 - 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 4
 - 1.2 Für das Dampfgaren..... 6
 - 1.3 Einbauhinweise 7
 - 1.4 Während des Gebrauchs..... 8
 - 1.5 Während der Reinigung und Wartung 9
- 2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch 12
 - 2.1 Hinweise für den Installateur 12
 - 2.2 Einbauen des Backofens..... 12
 - 2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise 14
- 3.PRODUKTMERKMALE..... 15
- 4.Verwenden des Produkts..... 16
 - 4.1 Gartabelle 17
 - 4.2 Für die Dampffunktion 18
 - 4.3 Nutzung des „Digital Touch Timer“ 20
- 5.REINIGUNG UND WARTUNG 23
 - 5.1 Reinigung 23
 - 5.2 Wartung 25
- 6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT 26
 - 6.1 Fehlerbehebung 26
 - 6.2 Transport 26
- 7.TECHNISCHE DATEN 27
 - 7.1 Energieblatt 27

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen sie sich vor der Verwendung ihres Geräts alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren sie sie für späteres Nachschlagen an einem leicht erreichbaren Ort auf.
- Dieses Benutzerhandbuch wurde für mehr als ein Modell erstellt. Es kann daher vorkommen, dass Ihr Gerät einige der darin beschriebenen Funktionen nicht aufweist. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass Sie beim Lesen der Bedienungsanleitung besonders auf die Zahlen achten.

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

tem.

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

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

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

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

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

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

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

1.2 FÜR DAS DAMPFGAREN

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

dem Garen trocken ist.

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

1.3 EINBAUHINWEISE

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

1.4 WÄHREND DES GEBRAUCHS

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



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

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

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

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

1.5 WÄHREND DER REINIGUNG UND WARTUNG

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

CE-Konformitätserklärung

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

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

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

Entsorgung von Altgeräten



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

bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m² oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben.

Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

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

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

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

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

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

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.

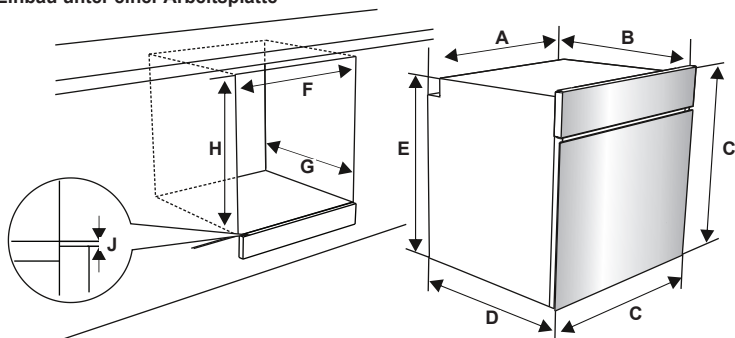
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert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

2.2 EINBAUEN DES BACKOFENS

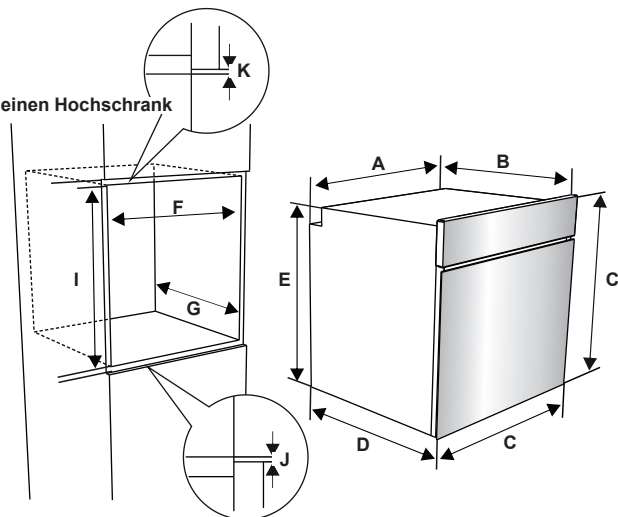
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden. Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

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

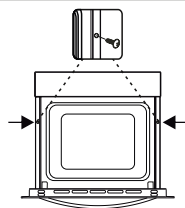
Einbau unter einer Arbeitsplatte



Einbau in einen Hochschrank



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



2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

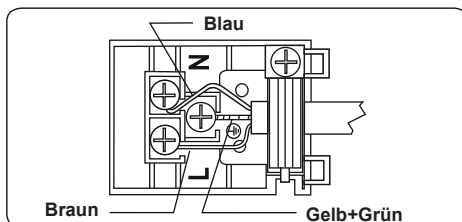
! WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

! WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit ausgelegt 220-240V. Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.
- Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es auch bei vor

dem Einbauschrank stehendem Gerät angeschlossen werden kann.

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

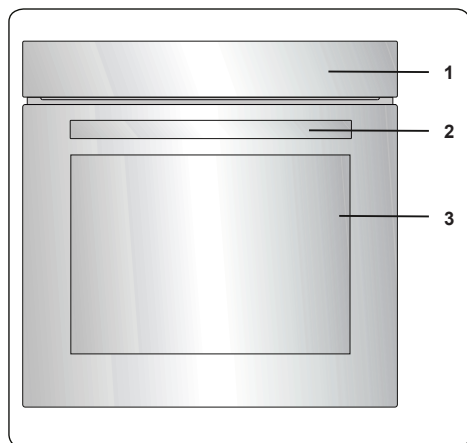


3. PRODUKTMERKMALE



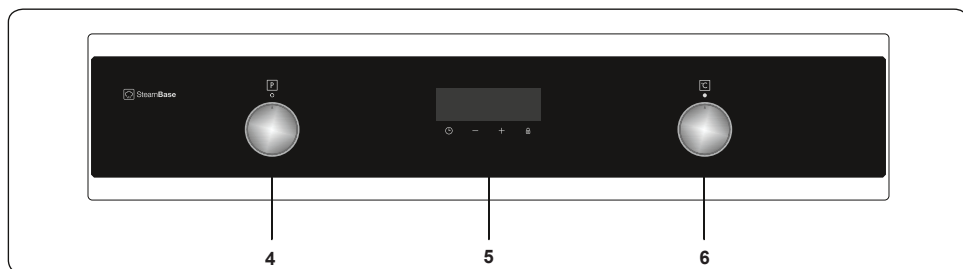
Wichtig: Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



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

Bedienfeld

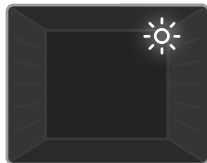


- 4. Einstellknopf für Backofenfunktion
- 5. Timer
- 6. Temperatur-Einstellknopf für Backofen

4. Verwenden des Produkts

Backofenfunktionen

* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.

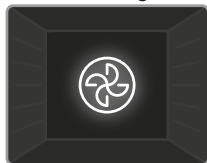


Backofenlampe:Es wird nur die Backofenlampe eingeschaltet. Sie bleibt während der gesamten Dauer der Garfunktion eingeschaltet.



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.

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



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,

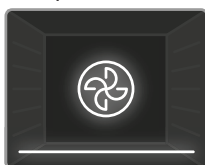
Nudelaufwurf, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen und bei dieser Funktion auch nur eine Einschubebene zu verwenden.



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.

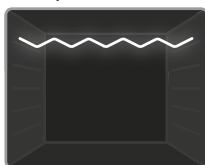
Bei dieser Funktion können Sie das Dampfgaren verwenden. Einzelheiten finden Sie unter „Verwendung der Dampffunktion“.



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.

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

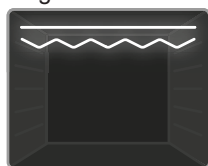


Grill-Funktion:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement beginnt zu heizen.

Diese Funktion wird zum Grillen und Rosten von Gargut auf den oberen Einschubebenen des Backofens verwendet. 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.

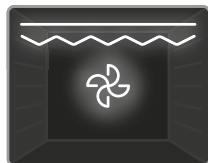
! Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



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.



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.

4.1 GARTABELLE

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

*Wenn vorhanden mit Brathähnchen-Spieß garen.

4.2 FÜR DIE DAMPFFUNKTION

Lebensmittel	Funktion	Rostpo- sition	Temp. (°C)	Wassermenge (ml)	Wasserzuga- bezeit (Min.)	Garzeit (Min) (etwa)	Gewicht (ungefähres Lebensmittel- gewicht g)
Brot	Umluftfunkti- on + Dampf	3	200	100	Vor dem Start des Ofens.	30 – 50	820
Gebackene Pasta	Umluftfunkti- on + Dampf	3	200	200	Vor dem Start des Ofens.	30 – 40	1500
Gebäck	Turbo+Dampf	3	180	150	Vor dem Start des Ofens.	30 – 40	500
Kartoffeln	Umluftfunkti- on + Dampf	3	200	250	Vor dem Start des Ofens.	45 – 60	500
Hähnchen	Turbo+Dampf	3	220	200	Vor dem Start des Ofens.	60 – 70	2000
Steak	Umluftfunkti- on + Dampf	3	180	300	Vor dem Start des Ofens.	100 – 110	1000



Wichtig: Die oben angegebenen Zeitangaben sind Laborwerte und können in Abhängigkeit von der Netzspannung und der Menge der gegarten Speisen variieren.



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

PIZZA-ZUBEREITUNG

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



Warnhinweise

- Platzieren Sie das Backzubehör auf der ersten Ofenschiene. Heizen Sie den Backofen mit dem sich darin befindlichen Backzubehör (Pizzastein oder Backblech) auf die maximale Temperatur (320 °C) vor.



Hinweis: Das Pizza-Zubehör (z. B. Pizzastein oder -blech) ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Bitte wenden Sie sich an den Verkäufer, wenn Sie dieses Zubehör erwerben möchten.



Vergewissern Sie sich, dass während des Vorheizens ein Pizzastein oder ein Backblech im Ofen ist. Ansonsten verlängert sich die Backzeit und der Boden der Pizza wird vielleicht nicht ausreichend durchgebacken.

- Für eine gelungene Pizza sollte die Ofentemperatur auf die höchste Stufe eingestellt werden.
- Der Pizzateig ist frisch und hausgemacht und wird dünn ausgerollt (etwa 3-4 mm dick), damit Ihre Pizza zu einem echten Erlebnis wird.
- Nach dem Vorheizen legen Sie die Pizza mit Hilfe einer Pizzaschaufel auf den Pizzastein oder das Blech im Ofen. Schließen Sie die Backofentür so schnell wie möglich. Ansonsten verlängert sich die Backzeit Ihrer Pizza, da die Ofentemperatur sinkt.
- Überprüfen Sie die Backzeit regelmäßig, denn der Backvorgang ist sehr kurz. Sonst könnte Ihre Pizza anbrennen. Weitere Informationen zur Backzeit finden Sie in der Tabelle.

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

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



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

4.3 NUTZUNG DES „DIGITAL TOUCH TIMER“



Funktionsbeschreibung	
	Automatisches Garen
	Thermostat-Symbol
	Garzeit
	Tastensperre
	Minutenerinnerung
	Modusfunktion
	Timer verkürzen
	Timer verlängern
	Zeitschaltuhranzeige

Zeiteinstellung

Die Zeit muss vor Nutzung des Ofens eingestellt sein. Nach dem Stromanschluss blinken das Symbol „A“ und „0:00“ auf der Anzeige.



1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“. Der Punkt in der Mitte des Bildschirms beginnt zu blinken.



2. Während der Punkt blinkt, stellen Sie die Zeit mit den Tasten „+“ und „-“ ein.



3. Nach einigen Sekunden hört der Punkt auf zu blinken und leuchtet dauerhaft.

! Tastensperre

Um die Tastensperre zu aktivieren, halten Sie die Taste „A“ 2 Sekunden lang gedrückt. Das Symbol „A“ erscheint und leuchtet dauerhaft. Um die Timer-Tasten zu entsperren, halten Sie die Taste „A“ 2 Sekunden lang gedrückt. Dann kann die gewünschte Operation durchgeführt werden.

Einstellung des Signaltons des Timers

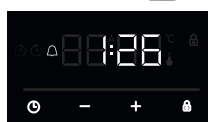
Die akustische Warnzeit kann auf eine beliebige Zeit zwischen „0:00“ und „23:59“ eingestellt werden. Der Signalton-Timer dient lediglich als Warnung. Der Ofen wird durch die Verwendung dieser Funktion nicht aktiviert.



1. Drücken Sie „A“. Das Symbol „A“ beginnt zu blinken und es wird „0:00“ angezeigt.



2. Wählen Sie den gewünschten Zeitraum mit den Tasten „+“ und „-“, während „A“ blinkt.



3. Das Symbol „A“ leuchtet dauerhaft, die Zeit wird gespeichert und die Warnung wird eingestellt.

Wenn der Timer Null erreicht, ertönt ein Signalton und das Symbol „A“ blinkt auf der Anzeige. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton zu stoppen, und das Symbol „A“ verschwindet.

Halbautomatische Zeiteinstellung (Kochdauer)

Diese Funktion hilft Ihnen dabei, in einem festen Zeitraum zu garen. Es kann ein Zeitbereich zwischen 0 bis 10 Stunden eingestellt werden. Machen Sie die Speisen zum Garen bereit und stellen Sie sie in den Ofen.

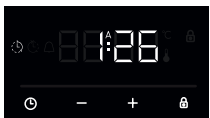
1. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und die Temperatur mit den Drehknöpfen.



2. Drücken Sie „⌚“, bis Sie „dur“ und das Symbol „⌚“ auf der Displayanzeige sehen. Die Zeit und die Symbole „A“ und „⌚“ werden blinken.



3. Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten „+“ und „-“.



4. Die aktuelle Uhrzeit wird wieder auf dem Bildschirm angezeigt und die Symbole „A“ und „⌚“ bleiben erleuchtet.

Wenn der Timer Null erreicht, wird sich der Ofen abschalten und es ertönt ein Signalton. Die Symbole „A“ und „⌚“ werden blinken. Drehen Sie beide Bedienelemente auf die Position „0“ und drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Timer, um die Warnung zu stoppen. Das Symbol verschwindet und mit einem Druck auf die Taste „⌚“ schaltet der Timer zurück zur manuellen Funktion. **Tonanpassung**

Um die Lautstärke des akustischen Warnsignals einzustellen, während die aktuelle Tageszeit angezeigt wird, halten Sie die Taste „-“ 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt. Auf dem Anzeigebildschirm erscheint „ton1“. Danach ertönt bei jedem Drücken der Taste „-“ ein anderes Signal. Es gibt vier verschiedene Typen von Signaltönen. Wenn „OFF“ (AUS) ausgewählt ist, werden alle Töne ausgeschaltet, außer Alarm- und Fehlertöne. Wählen Sie den gewünschten Ton und drücken Sie keine weitere Taste. Nach kurzer Zeit wird der ausgewählte Ton gespeichert.

Helligkeitseinstellung

Um die Anzegehelligkeit einzustellen, halten Sie die Taste „+“ 3 Sekunden lang gedrückt. Auf dem Anzeigebildschirm erscheint „br1“. Danach ertönt bei jedem Drücken der Taste „+“ eine andere Helligkeit.

Das Thermostat-Symbol

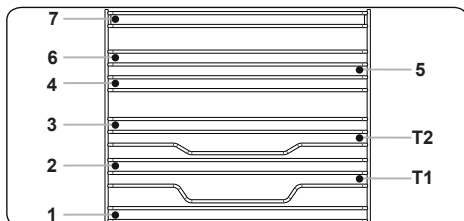


Das Thermostat-Symbol (☼) wird automatisch aktiviert, wenn der Backofenthermostat läuft.

Zubehör

Der EasyFix-Gittereinsatz

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



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

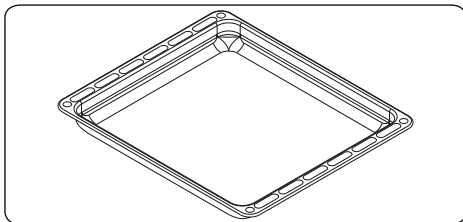
- Ebene 2 und Ebene 4 werden für das Kochen auf zwei Ebenen empfohlen.
- Das Drehspieß-Drahtgitter muss auf Ebene 3 eingesetzt werden.
- Ebene T2 wird zur Drehspieß-Drahtgitter-Positionierung mit Teleskopschienen verwendet.

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

Tiefe Fettpfanne

Die tiefe Fettpfanne eignet sich besonders zum Garen von Schmorgerichten.

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



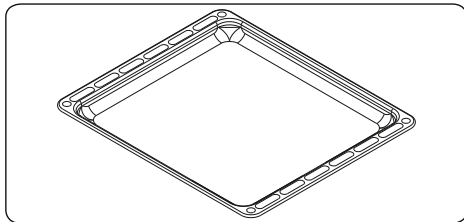
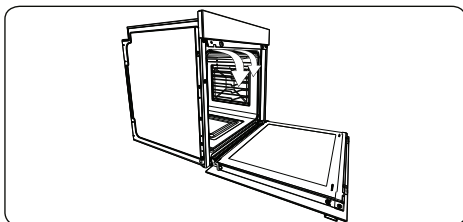
Flaches Backblech

Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

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

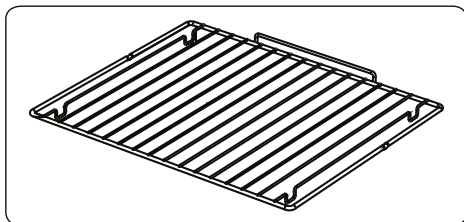
Heißluftabschirmung

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.



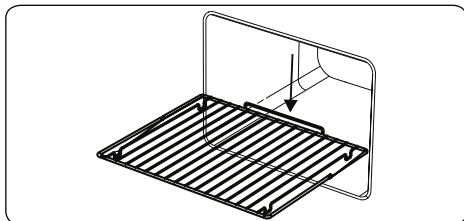
Kombirost

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



Warnung:

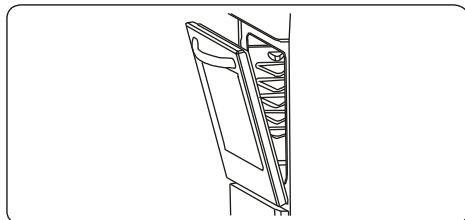
Setzen Sie den Kombirost in die passende Einschubebene in den Garraum ein, und schieben Sie ihn bis ganz nach hinten durch.



Wasserablauf

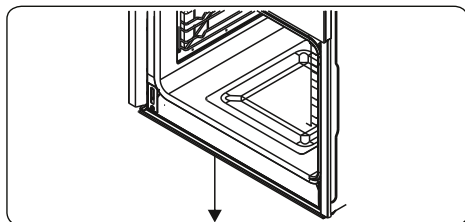
In einigen Garsituationen kondensiert Wasser an der Innenseite der Backofentür. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes.

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.

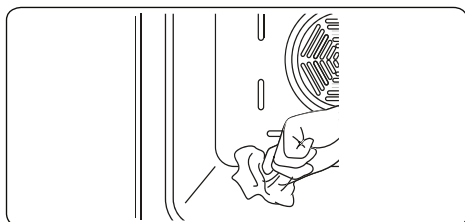
Allgemeine Hinweise

- 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.

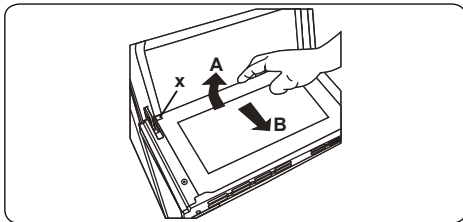
Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden).

- 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

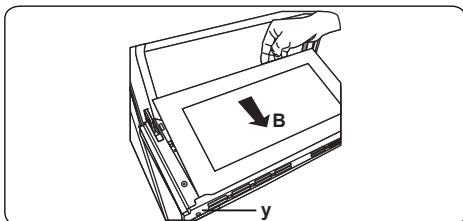
Sie müssen die Innenscheibe des Backofens vor der Reinigung wie unten dargestellt herausnehmen.

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

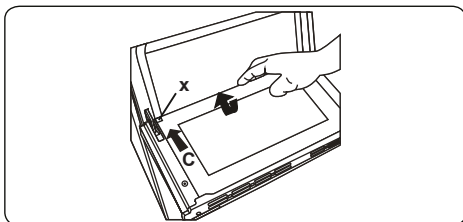


Wiedereinsetzen der Innenscheibe:

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



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

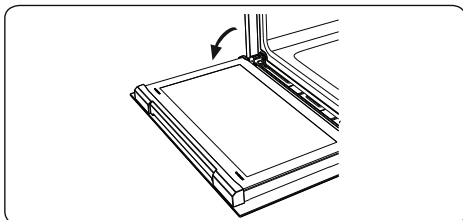


- Wenn die Backofentür mit drei Scheiben ausgestattet ist, kann die dritte Scheibe auf dieselbe Weise ausgebaut werden, wie die zweite Scheibe.

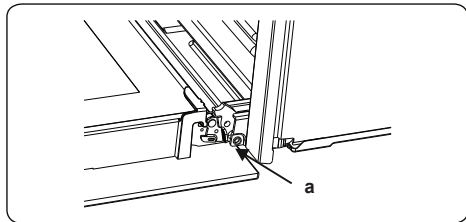
Ausbauen der Backofentür

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

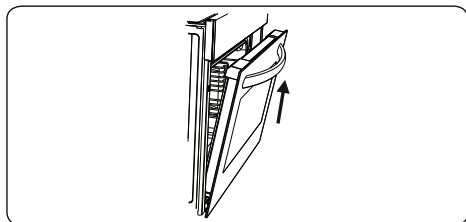
1. Die Backofentür öffnen.



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

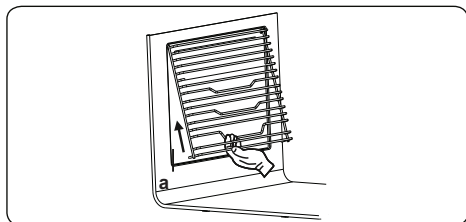


3. Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



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.

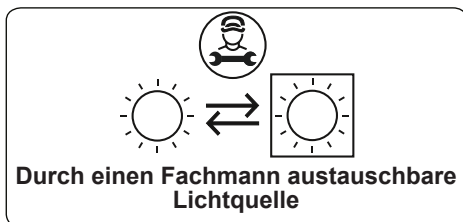
Auswechseln der Backofenlampe

! 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 Raumbeleuchtung.

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

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG



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

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Keine Hitze oder Backofen erwärmt sich nicht.	Der Temperaturwahlschalter des Backofens ist falsch eingestellt. Die Backofentür wurde offen gelassen.	Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist ausgefallen. Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung an den entsprechenden Schaltern 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.

6.2 TRANSPORT

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

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

7. TECHNISCHE DATEN

7.1 ENERGIEBLATT

Marke		LAURUS
Modell		LEB10BK
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	36,3
Energieeffizienzindex – konventionell		105,7
Energieeffizienzindex – Umluft		94,3
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,93
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0,83
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	78
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		
Energiespartipps Ofen - Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit. - Halten Sie Vorheizzeiten kurz. - Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig. - Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten. - Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.		

Modus	Stromverbrauch	Zeit zum Umschalten in diesen Modus
Stand-by-Modus	0,8 W	Um in den Stand-by-Modus zu wechseln, sind Benutzeraktionen erforderlich. Um den Stand-by-Modus zu aktivieren, muss die Garfunktion und die Temperatur auf „Aus“ gestellt werden und alle Zeitangaben für das Garen müssen auf 0 zurückgesetzt werden.

Thank you for choosing this product.

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

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

CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
1.1 General Safety Warnings	3
1.2 For steam cooking.....	5
1.3 Installation Warnings	6
1.4 During Use.....	6
1.5 During Cleaning and Maintenance	7
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer	10
2.2 Installation of the Oven.....	10
2.3 Electrical Connection and Safety.....	12
3.PRODUCT FEATURES	13
4.USE OF PRODUCT	14
4.1 Cooking Table.....	15
4.2 For Steam Function.....	16
4.3 Use of the Digital Touch Timer.....	18
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	21
5.1 Cleaning	21
5.2 Maintenance.....	23
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	24
6.1 Troubleshooting.....	24
6.2 Transport	24

1. SAFETY INSTRUCTIONS

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

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

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

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

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

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

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

the oven.

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

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

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

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

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

heating a room.

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

1.2 FOR STEAM COOKING

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

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

1.3 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.4 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.

- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
- 

 Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

1.5 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

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

maintenance operations.

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

CE Declaration of conformity

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 m² or to a food retailer that offers EEE at least several times a year with a total sales area of 800 m². Larger WEEE can be returned to a respective retailer free of charge when buying a new product of the same type. Regarding the modalities of the collection of WEEE in case of shipment of the newly bought product, please contact your retailer. If possible, please remove all batteries and accumulators as well as all removable lamps before disposing of the device.

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

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

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

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

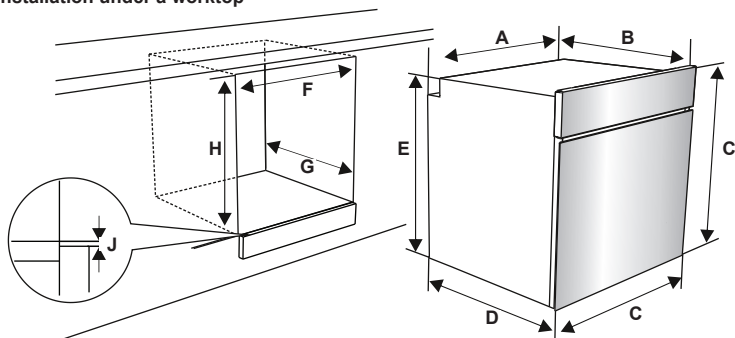
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials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

2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

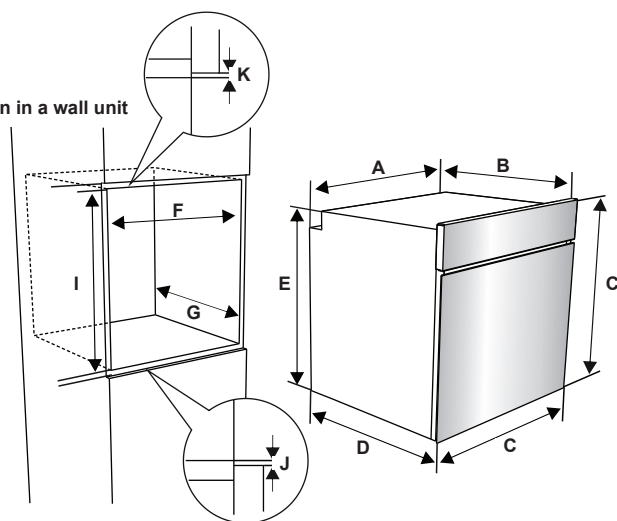
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

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

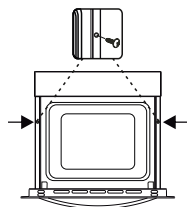
Installation under a worktop



Installation in a wall unit



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

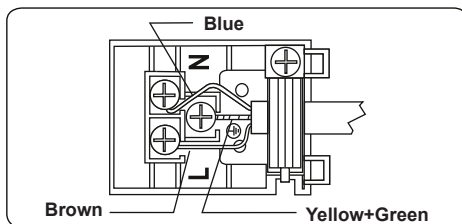


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

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

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

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

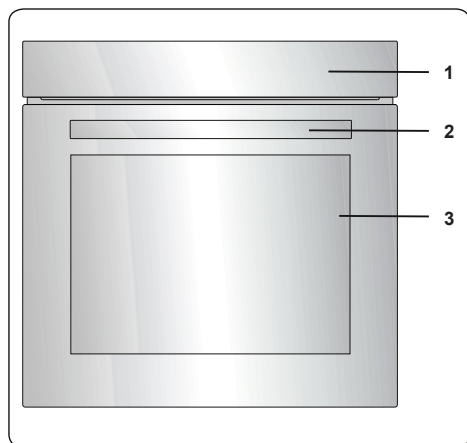


3. PRODUCT FEATURES



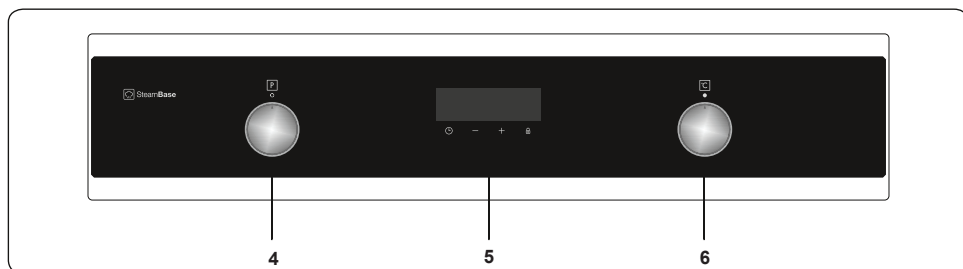
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



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

Control Panel

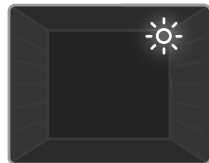


- 4. Oven Function Control Knob
- 5. Timer
- 6. Oven Thermostat Knob

4. USE OF PRODUCT

Oven Functions

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

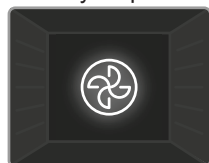


Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



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

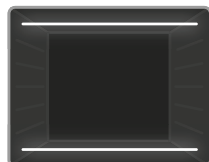
on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



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

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

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



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.

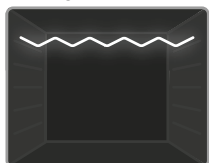
You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



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

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

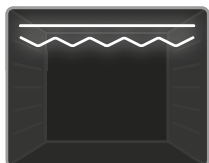
You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on 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.

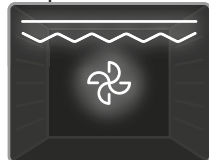
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



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.



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.

4.1 COOKING TABLE

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Grilling	Grilled meatballs	7	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	6 - 7	200	15-25
	Beefsteak	6 - 7	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.2 FOR STEAM FUNCTION

Foods	Function	Rack Position	Temp. (°C)	Amount of water (ml)	Water addition time (min.)	Cooking Time (min) (approx.)	Weight (approximate food weight g)
Bread	Fan Function + Steam	3	200	100	Before starting the oven.	30-50	820
Baked pasta	Fan Function + Steam	3	200	200	Before starting the oven.	30-40	1500
Pastry	Turbo+Steam	3	180	150	Before starting the oven.	30-40	500
Potato	Fan Function + Steam	3	200	250	Before starting the oven.	45-60	500
Chicken	Turbo+Steam	3	220	200	Before starting the oven.	60-70	2000
Steak	Fan Function + Steam	3	180	300	Before starting the oven.	100-110	1000



Important: The times given above are those obtained under laboratory conditions and may vary depending on the mains supply voltage and the amount of food cooked.



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

PIZZA COOKING

Pizza Cooking Table						
Pizza Cooking Equipment	Type Of Pizza	Oven Function	Temperature (°C)	Shelf Number	Pre-Heating (minutes)*	Approximately Cooking Time (minutes)
Pizza Stone	Thin Crust Pizza	Pizza	Max	1	15-25	2.5-3
Standard Oven Tray	Thin Crust Pizza					3-3.5
Pizza Stone	Thick Crust Pizza					2.5-3
Standard Oven Tray	Thick Crust Pizza					3-3.5
Standard Oven Tray	Frozen Pizza		210**	3	9-12	5-10



Warnings

- Place the cooking accessories on the 1st shelf. Preheat the oven to the maximum temperature (320°C) with the cooking accessories (pizza stone or baking tray) inside.



Note: The pizza accessories (e.g. pizza stone or tray) may not be included with your product. Please contact the seller if you wish to purchase them.



Make sure there is a pizza stone or baking tray in the oven during the preheating period. Otherwise, your cooking time will be longer and the bottom of the pizza may not be cooked enough.

- For a good pizza, the oven temperature should be set to the maximum.
- Pizza dough is fresh homemade and rolled thin (about 3-4 mm thick) you will get the best pizza experience.
- After the pre-heating is completed, place the pizza on the pizza stone or tray inside the oven with the help of a shovel. Close the oven door as soon as possible. Otherwise, your pizza cooking time will be longer as the oven temperature will decrease.
- Constantly check the cooking time, as the cooking process takes a very short time. Otherwise, your pizza may burn. Refer to the cooking chart for time information.

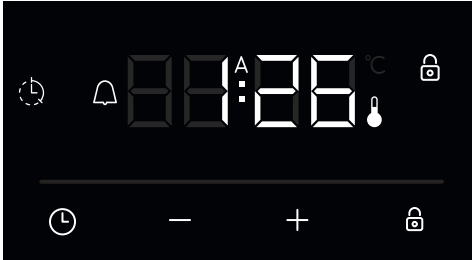
*Continue preheating until the thermostat lamp or symbol goes out (approximately 15-2 minutes).

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



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

4.3 USE OF THE DIGITAL TOUCH TIMER



Function Description	
A	Auto Cooking
🌡️	Thermostat Symbol
🕒	Cooking Time
🔒	Key Lock
🔔	Minute Minder
🕒	Mode Function
-	Decrease Timer
+	Increase Timer
23:59	Timer Display

Time adjustment

The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol “A” and “0:00” will flash on the display.



1. Press the “+” and “-” keys simultaneously. The dot in the middle of the screen will start to flash.



2. Adjust the time while the dot is flashing using the “+” and “-” keys.



3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.



Key Lock

To activate the key lock, press the “🔒” key for 2 seconds. “🔒” symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the “🔒” key for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

Audible warning time adjustment

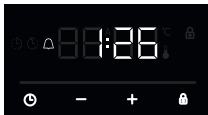
The audible warning time can be set to any time between “0:00” and “23:59” hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press “🔔”. The symbol 🔔 will begin to flash and “0:00” will be displayed.



2. Select the desired time period using the “+” and “-” keys while 🔔 is flashing.



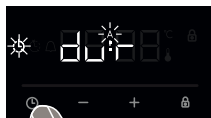
3. The symbol 🔔 will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol 🔔 will flash on the display. Press any key to stop the audible warning and the 🔔 symbol will disappear.

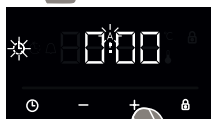
Semi-automatic time adjustment (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

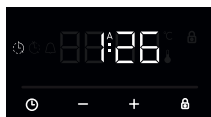
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press "⌚" until you see "dur" and ⌚ symbol on the display screen. The time and the symbols "A" and ⌚ will flash.



3. Select the desired cooking time period using the "+" and "-" keys.



4. The current time will reappear on the screen, and the symbols "A" and ⌚ will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols "A" and ⌚ will flash. Turn both control knobs to the "0" position and press any key on the timer to stop the warning sound. The symbol will disappear and press "⌚" button the timer will switch back to manual function.

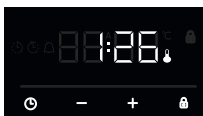
Sound Adjustment

To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press and hold the "-" button for 3 seconds until an audible signal sounds. "ton1" will appear on the display screen. After this, each time the "-" button is pressed, a different signal will sound. There are four different types of signal sounds. If "OFF" is selected, all sounds will be turned off except alarm and error sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

Brightness adjustment

To adjust the display screen brightness, press and hold the "+" button for 3 seconds. "br1" will appear on the display screen. After this, each time the "+" button is pressed, a different brightness will appear.

The Thermostat symbol

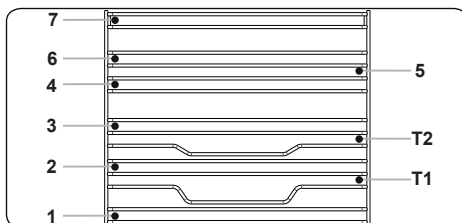


The thermostat symbol (⌚) automatically activates during oven thermostat is running.

Accessories

The EasyFix Wire Rack

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



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

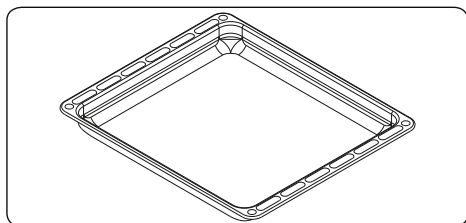
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

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

The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

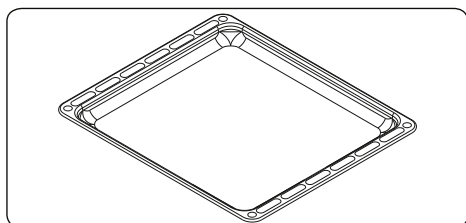
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



The Shallow Tray

The shallow tray is best used for baking pastries.

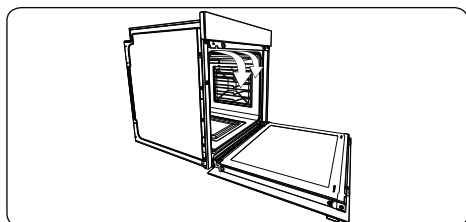
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



FIRST IN THE WORLD

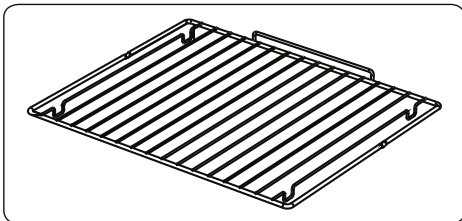
Hot Air Shield System in Built-in Ovens

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.



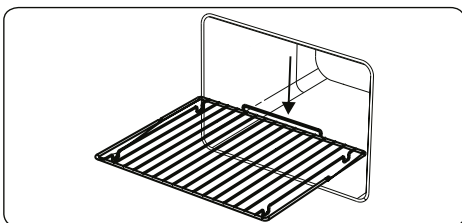
The Wire Grid

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



WARNING

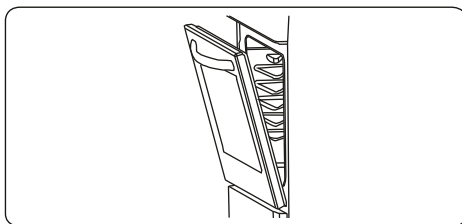
Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



The Water Collector

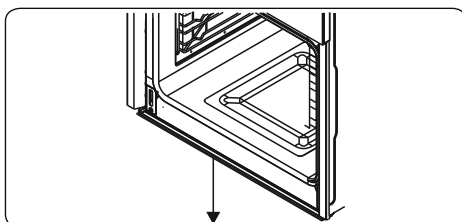
In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

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



Water will drip to the collector.

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



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

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

General Instructions

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

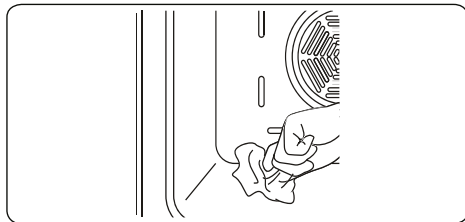
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

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

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

Cleaning the Inside of the Oven

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



Cleaning the Glass Parts

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

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

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

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

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

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

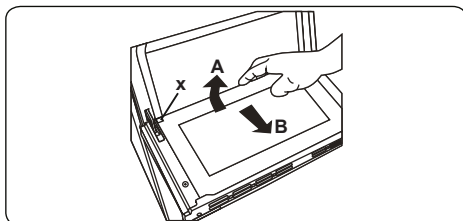
Cleaning Painted Surfaces (if available)

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

Removal of the Inner Glass

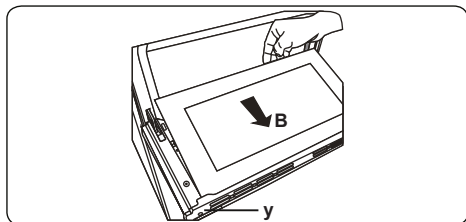
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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

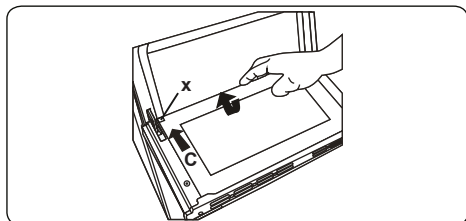


To replace the inner glass:

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



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

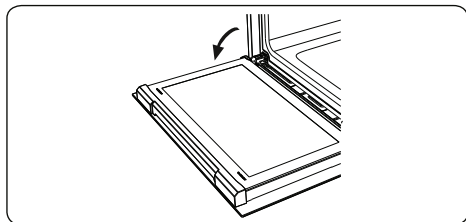


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

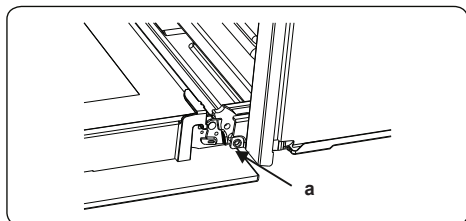
Removal of the Oven Door

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

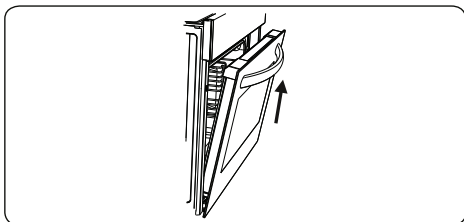
1. Open the oven door.



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

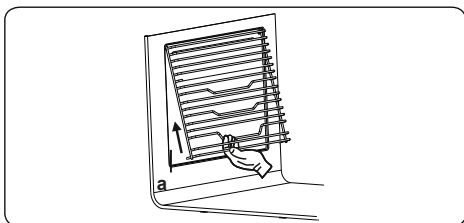


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

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



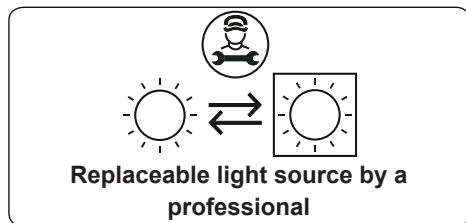
5.2 MAINTENANCE

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

Changing the Oven Lamp

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

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



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

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

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



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

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the 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.

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.

Mode	Electricity consumption	Time to switch into mode
Standby Mode	0.8 W	User actions is required to enter the Standby Mode. To enter the Standby Mode, user sets the cooking function and temperature to OFF and all time adjustment for cooking should be set to 0.

Gracias por elegir este producto.

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

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

ÍNDICE

1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	3
1.1. Advertencias de seguridad generales	3
1.2. Para preparar alimentos al vapor	5
1.3. Advertencias relativas a la instalación.....	6
1.4. Durante el uso	7
1.5. Durante la limpieza y el mantenimiento.....	8
2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO	11
2.1. Instrucciones para el instalador.....	11
2.2. Instalación del horno	11
2.3. Conexión eléctrica y seguridad	13
3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	14
4.USO DEL PRODUCTO	15
4.1. Mesa de cocción.....	16
4.2. Para la función de vapor.....	17
4.3. Uso del temporizador táctil digital.....	19
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	22
5.1. Limpieza	22
5.2. Mantenimiento.....	24
6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE.....	25
6.1. Solución de problemas	25
6.2. Transporte	25

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

1.1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ta.

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

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

1.2. PARA PREPARAR ALIMENTOS AL VAPOR

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

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

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

1.3. ADVERTENCIAS RELATIVAS A LA INSTALACIÓN

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

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

1.4. DURANTE EL USO

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



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

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

odo de tiempo, apague el interruptor de control principal.

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

1.5. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

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

Declaración de conformidad de la CE

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

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

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

Cómo desechar la antigua máquina



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

en contacto con su distribuidor.

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

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

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

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

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

2.1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Instrucciones generales

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

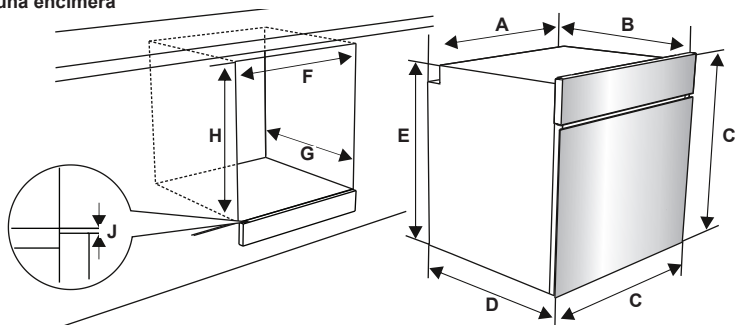
directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.

2.2. INSTALACIÓN DEL HORNO

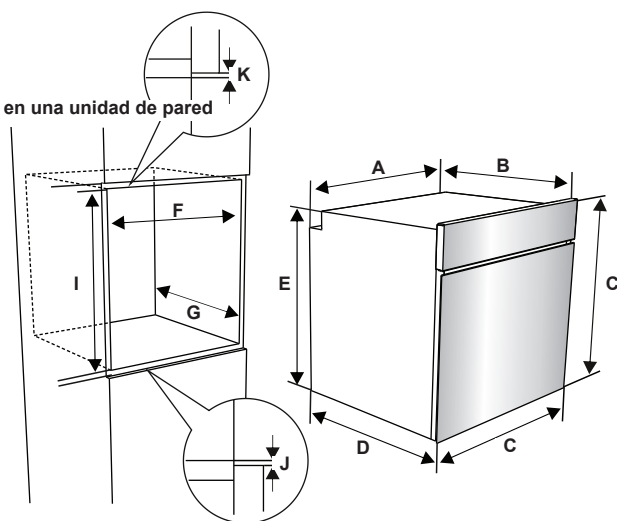
Los aparatos se suministran con kits de instalación y se pueden instalar en una encimera de dimensiones adecuadas. Las dimensiones para la encimera y el horno se proporcionan debajo.

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

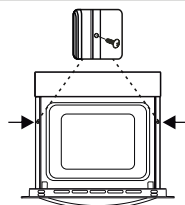
**Instalación bajo
una encimera**



Instalación en una unidad de pared



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



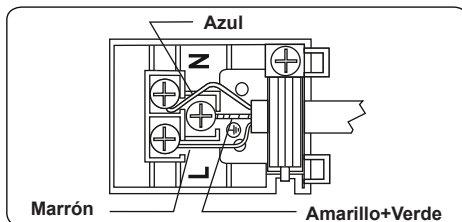
2.3. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

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

! ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

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

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

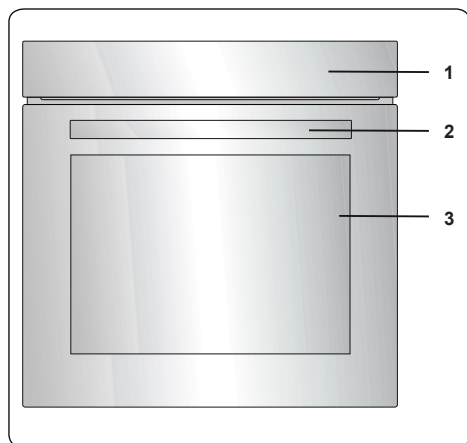


3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



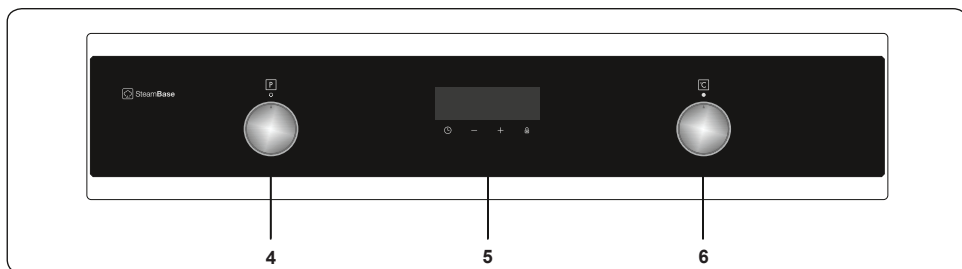
Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes



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

Panel de mando

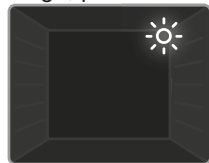


4. Mando de control de funciones del horno
5. Temporizador
6. Mando de termostato del horno

4. USO DEL PRODUCTO

Funciones del horno

* Dependiendo del modelo de horno que tenga, podrían variar las funciones.

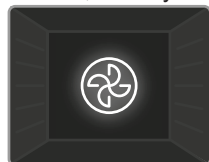


Luz del horno: Solo se encenderá la luz del horno. Seguirá encendida mientras esté activada la función de cocción.



Función de descongelación: Las luces de advertencia del horno se encenderán y comenzará a funcionar el ventilador. Para usar

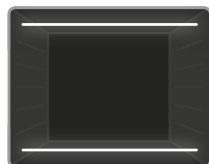
la función de descongelación, coloque los alimentos congelados en el horno en un estante colocado en la tercera ranura comenzando desde la parte inferior. Se recomienda colocar una bandeja de horno bajo los alimentos que se vayan a descongelar para que caiga en ella el agua que se produce al descongelarse el hielo. Esta función no cocinará ni cocerá la comida, solo ayudará a descongelarla.



Función Turbo: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar el elemento de calentamiento del

anillo y el ventilador. La función Turbo distribuye el calor de manera homogénea por el horno para que se cocinen por igual todos los alimentos de todos los estantes. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

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



Función de cocción estática: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento

inferiores y superiores. La función de cocción estática emite calor, garantizando una cocción homogénea de los alimentos. Esto es ideal para cocinar pastelitos, tartas, pasta al horno, lasañas y pizzas. Se

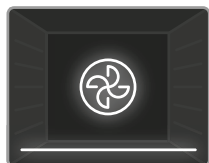
recomienda precalentar el horno 10 minutos. Asimismo, se recomienda no usar más de un estante a la vez con esta función.



Función de ventilador: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de

calentamiento superior e inferior y el ventilador. Esta función es buena para hornear pastelitos. La cocción se lleva a cabo mediante los elementos de calentamiento inferior y superior que hay en el interior del horno y mediante el ventilador, que distribuye el aire, dando un ligero toque grill a la comida. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

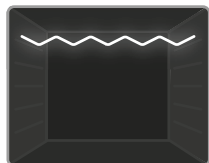
Puede usar la función de cocción en esta función. Para obtener detalles, lea la sección "Uso de la función del vapor".



Función de pizza: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento inferior

del anillo y el ventilador. Esta función es ideal para hornear alimentos, como pizzas, de manera uniforme y en poco tiempo. Mientras el ventilador distribuye de forma homogénea el calor del horno, el elemento de calentamiento inferior se encarga de hornear los alimentos.

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



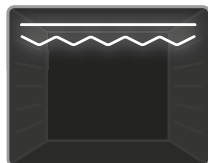
Función de grill: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzará a operar el elemento de calentamiento del grill.

Esta función se usa para tostar y cocinar alimentos al grill en los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



Advertencia: Al cocinar al grill, la

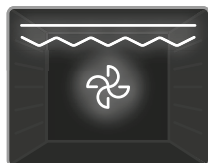
puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.



Función de grill rápido: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de

calentamiento superiores y del grill. Esta función se usa para cocinar al grill más rápidamente y para cocinar al grill alimentos que tengan una gran superficie, como, por ejemplo, carne. Use los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

Advertencia: Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.



Función de doble grill y ventilador: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar el ventilador y los

elementos de calentamiento superiores y del grill. Esta función se usa para cocinar alimentos gruesos al grill más rápidamente y para cocinar al grill alimentos que tengan una gran superficie. Se pondrán en marcha los elementos de calentamiento superiores y los del grill, así como el ventilador, para asegurarse de que los alimentos se cocinen de manera uniforme. Use los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

Advertencia: Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.

VapClean:

Ajuste el horno a la función que incluye el símbolo de limpieza (modos Inferior, Inferior + entilador, 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			
Estática	Hojaldre	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Tarta	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Galleta	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
	Pollo	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Ventilador	Hojaldre	2 - 3 - 4	170 - 190	25 - 35
	Tarta	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Galleta	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
	Pollo	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Asado	Albóndigas asadas	7	200	10 - 15
	Pollo	*	190	50 - 60
	Chuletas	6 - 7	200	15 - 25
	Bistecs	6 - 7	200	15 - 25

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

4.2. PARA LA FUNCIÓN DE VAPOR

Alimentos	Función	Posición de la bandeja	Temp. (°C)	Cantidad de agua (ml)	Tiempo de adición de agua (min.)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)	Peso (peso aproximado de los alimentos en g)
Pan	Función de ventilador + Vapor	3	200	100	Antes de iniciar el horno.	30-50	820
Pasta horneada	Función de ventilador + vapor	3	200	200	Antes de iniciar el horno.	30-40	1500
Masas	Turbo+Vapor	3	180	150	Antes de iniciar el horno.	30-40	500
Patatas	Función de ventilador + vapor	3	200	250	Antes de iniciar el horno.	45-60	500
Pollo	Turbo+Vapor	3	220	200	Antes de iniciar el horno.	60-70	2000
Filete	Función de ventilador + vapor	3	180	300	Antes de iniciar el horno.	100-110	1000



Importante: Los tiempos indicados arriba son los obtenidos en condiciones de laboratorio y pueden variar en función de la alimentación de red y de la cantidad de alimentos preparados.



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

PREPARACIÓN DE PIZZA

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



Advertencias

- Coloque los accesorios de cocción en el primer estante. Precaliente el horno a temperatura máxima (320 °C) con los accesorios de cocción (piedra para pizza o bandeja de horno) en su interior.



Nota: Es posible que los accesorios para pizza (p. ej., piedra o bandeja para pizza) no estén incluidos con su producto. Por favor, póngase en contacto con el vendedor si desea adquirir estos accesorios.



Asegúrese de que hay una piedra para pizza o una bandeja de horno en el horno durante el período de precalentamiento. De lo contrario, el tiempo de cocción será mayor y es posible que la parte inferior de la pizza no se haga lo suficiente.

- Para obtener una buena pizza, la temperatura del horno debe ajustarse al máximo.
- La masa de la pizza debe ser fresca y casera, y debe extenderse de forma fina (con unos 3 a 4 mm de grosor), para disfrutar de los mejores resultados.
- Cuando el horno se haya precalentado, coloque la pizza en la piedra o bandeja para pizza dentro del horno con la ayuda de una pala. Cierre la puerta del horno lo antes posible. De lo contrario, se deberá dejar más tiempo de cocción debido a la menor temperatura del horno.
- Compruebe constantemente el tiempo de cocción, ya que el proceso dura muy poco tiempo y la pizza podría quemarse. Consulte la tabla de cocción para obtener información sobre el tiempo.

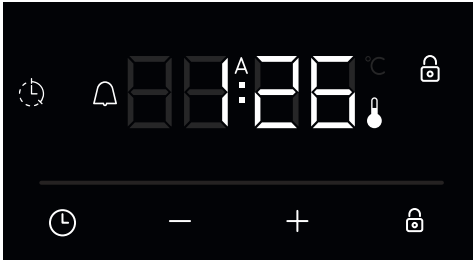
*Continúe precalentando hasta que la lámpara o el símbolo del termostato se apague (aproximadamente de 15 a 25 minutos).

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



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

4.3. USO DEL TEMPORIZADOR
TÁCTIL DIGITAL



Descripción de la función	
A	Cocción automática
	Símbolo del termostato
	Tiempo de cocción
	Bloqueo de las teclas
	Minutero
	Función de modo
-	Reducir temporizador
+	Aumentar temporizador
2359	Indicador del temporizador

Ajuste de la hora

La hora se debe ajustar antes de empezar a usar el horno. Tras conectar el aparato a la corriente, en la pantalla parpadearán el símbolo "A" y "0:00".



1. Pulse las teclas "+" y "-" simultáneamente. El punto en medio de la pantalla empezará a parpadear.



2. Ajuste la hora mientras el punto parpadea con ayuda de las teclas "+" y "-".



3. Transcurridos unos segundos, el punto dejará de parpadear y permanecerá encendido.

Bloqueo de las teclas

Para activar el bloqueo de las teclas, pulse la tecla "A" durante dos segundos. Aparecerá el símbolo "A" y permanecerá iluminado. Para desbloquear las teclas del temporizador, mantenga pulsada la tecla "A" durante dos segundos. A continuación, se podrá llevar a cabo la operación deseada.

Ajuste de aviso sonoro

El aviso sonoro se puede establecer para cualquier hora entre "0:00" y "23:59" horas. El aviso sonoro solo se utiliza para fines de advertencia. El horno no se activará con esta función.



1. Pulse "A". El símbolo "A" empezará a parpadear y se mostrará "0:00".



2. Seleccione la hora deseada con ayuda de las teclas "+" y "-" mientras "A" parpadea.



3. El símbolo "A" permanecerá iluminado, la hora se guardará y el aviso se establecerá.

Cuando el temporizador llegue a cero, se oirá un aviso sonoro y el símbolo "A" parpadeará en la pantalla. Pulse cualquier tecla para detener el aviso sonoro y el símbolo "A" desaparecerá de la pantalla.

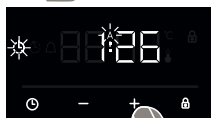
Ajuste semiautomático del tiempo (tiempo de cocción)

Esta función le ayuda a preparar alimentos durante un periodo dado de tiempo. Se puede programar un periodo de cocción para un intervalo de tiempo de entre 0 y 10 horas. Prepare los alimentos para cocción y póngalos en el horno.

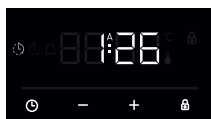
1. Seleccione la función de cocción y la temperatura deseadas utilizando los mandos de control.



2. Pulse "⌚" hasta que vea "dur" y el símbolo ⌚ en la pantalla. La hora y los símbolos "A" y ⌚ parpadearán.



3. Seleccione el intervalo de cocción deseado con ayuda de las teclas "+" y "-".



4. La hora actual volverá a aparecer en la pantalla y los símbolos "A" y ⌚ permanecerán iluminados.

Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará y se oirá un aviso sonoro. Los símbolos "A" y ⌚ parpadearán. Gire ambos mandos de control a la posición "0" y pulse cualquier tecla del temporizador para detener el sonido de aviso. El símbolo desaparecerá y si se presiona el botón "⌚", el temporizador volverá a la función manual.

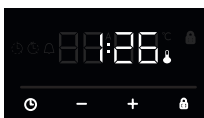
Ajuste sonoro

Para ajustar el volumen del sonido de aviso, mientras se muestra la hora de día, mantenga pulsado el botón "-" durante tres segundos hasta que se oiga una señal sonora. Aparecerá "ton1" en la pantalla. Tras ello, cada vez que pulse el botón "-" se oirá una señal diferente. Se incluyen cuatro tipos diferentes de sonidos de señal. Si selecciona "OFF", se desactivarán todos los sonidos, salvo los de alarma y error. Seleccione el deseado y no pulse ningún otro botón. Transcurrido un breve periodo de tiempo, se guardará el sonido.

Ajuste del brillo

Para ajustar el brillo de la pantalla, mantenga pulsada el botón "+" durante tres segundos. Aparecerá "br1" en la pantalla. Tras ello, cada vez que pulse el botón "+", aparecerá un nivel de brillo diferente.

El símbolo del termostato

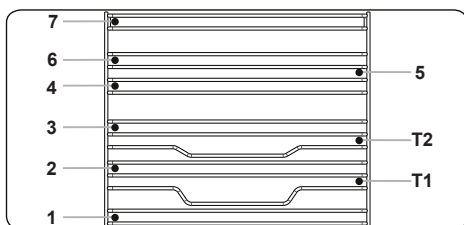


El símbolo del termostato (●) se activa automáticamente mientras el termostato del horno se encuentra en marcha.

Accesorios

La rejilla EasyFix

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



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

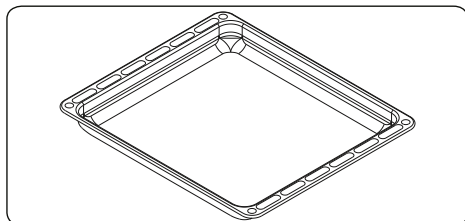
- La rejilla de parrilla giratoria debe colocarse en el nivel 3.
- El nivel T2 se utiliza para colocar la rejilla de parrilla giratoria con guías telescópicas.

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

La bandeja honda

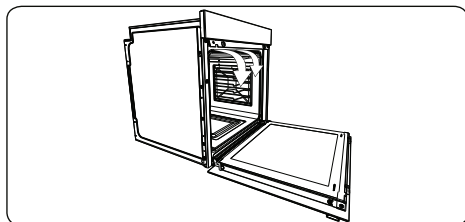
La bandeja honda es ideal para estofados.

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



Sistema de escudo térmico en hornos integrados

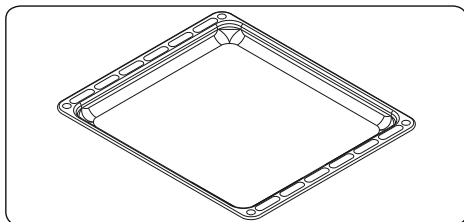
El sistema patentado de escudo térmico impide que el aire caliente llegue al usuario final creando una cortina de aire cuando está abierta la puerta del horno.



La bandeja llana

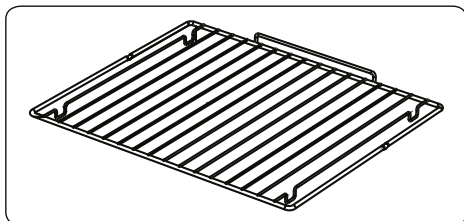
La bandeja llana es ideal para hornear pastelitos.

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



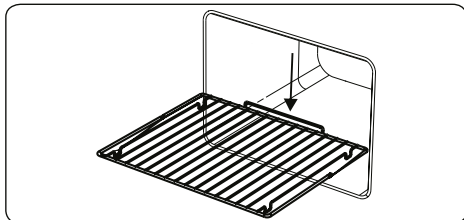
Parrilla

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



ADVERTENCIA

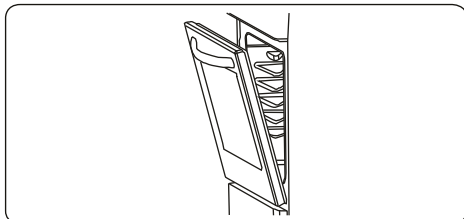
Coloque la rejilla correctamente en la cavidad del horno y empújela hasta el final.



Colector de agua

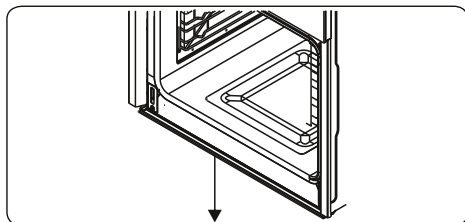
A veces al cocinar, se produce condensación en el cristal interior de la puerta del horno. Esto no significa que el producto esté averiado.

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



El agua caerá en el colector.

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



5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. LIMPIEZA

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

Instrucciones generales

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

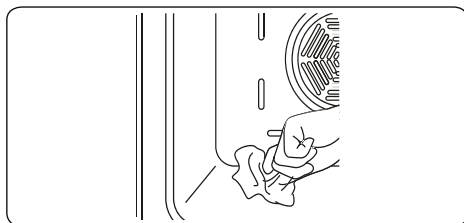
🚫 No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

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

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

Limpieza del interior del horno

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



Limpieza de las partes de cristal

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

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

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

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

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

Limpieza de superficies pintadas (si existen)

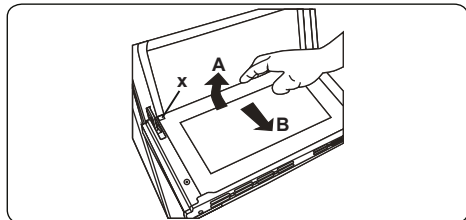
- Las manchas de tomate, pasta de tomate, ketchup, limón, derivados del aceite, leche, productos azucarados, bebidas azucaradas y café se deben limpiar de inmediato con un paño mojado en agua tibia. Si las manchas no se limpian y se dejan secar sobre las superficies donde se encuentran, NO se deben frotar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

causado por el uso de productos o métodos de limpieza inadecuados..

Extracción del cristal interior

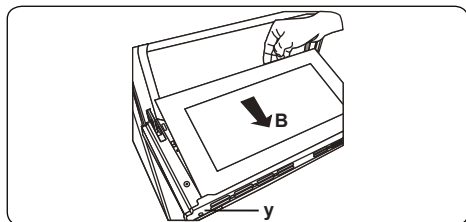
Debe retirar el cristal de la puerta del horno antes de limpiarlo, tal como se muestra debajo.

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

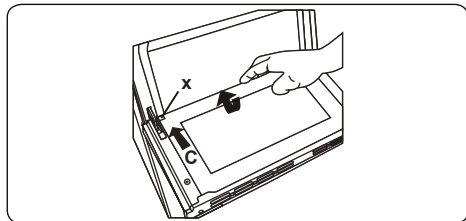


Para cambiar el cristal interior:

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



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

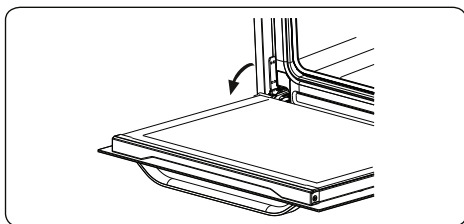


 Si la puerta del cristal es una puerta de horno de triple cristal, la tercera capa de cristal se puede quitar de la misma manera que la segunda capa.

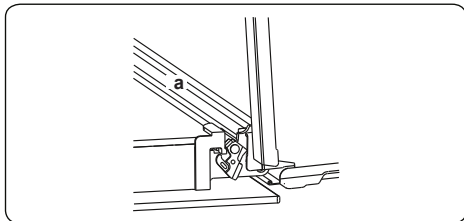
Extracción de la puerta del horno

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

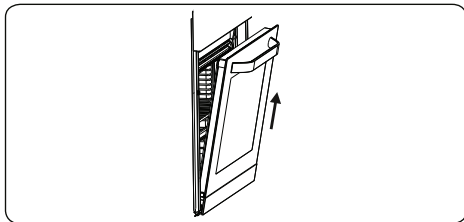
1. Abra la puerta del horno.



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

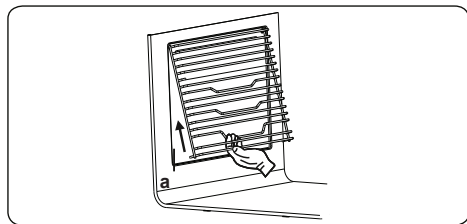


3. Cierre la puerta hasta que esté prácticamente en la posición de cierre total y quite la puerta tirando de ella hacia usted.



Extracción de la parrilla

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



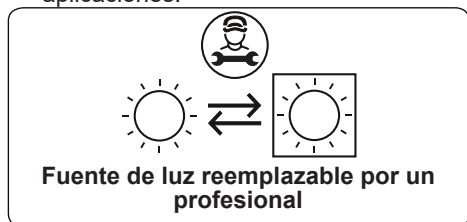
5.2. MANTENIMIENTO

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

Cambio de la lámpara del horno

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

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



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

- No intente rascar los residuos de cal que puedan formarse sobre la parte inferior del horno para evitar que resulte dañado.
- Para disolver cualquier residuo de cal

que pueda formarse sobre la base del horno, vierta de 200 y 250 ml de vinagre blanco con una proporción ácido de no más del 6 % sobre la base del horno tras cada 2 a 3 usos y espere 30 minutos. A continuación limpie con un paño húmedo.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



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

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende.	No hay corriente.	Compruebe si el aparato recibe corriente. Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina.
No se genera calor o el horno no calienta.	El control de temperatura del horno no se ha colocado bien. Se ha dejado abierta la puerta del horno.	Compruebe que se haya colocado bien el mando de control de temperatura del horno.
La luz del horno (si la hubiese) no funciona.	La lámpara se ha estropeado. El suministro eléctrico se ha interrumpido o desconectado.	Cambie la lámpara de acuerdo con las instrucciones. Asegúrese de que el enchufe de la pared tenga corriente.
Los alimentos no se cocinan de forma homogénea en el horno.	Los estantes del horno se han colocado mal.	Compruebe que se estén siguiendo las temperaturas y las posiciones de estantes recomendadas. No abra la puerta a menudo salvo que necesite darle la vuelta a los alimentos que esté cocinando. Si abre la puerta frecuentemente, la temperatura interior será inferior, lo que podría afectar al resultado final de la comida.
Los botones del temporizador no se pueden pulsar correctamente.	Hay materias extrañas entre los botones del temporizador. Modelo táctil: hay humedad en el panel de mando. La función de bloqueo de teclado está activada.	Quite las materias extrañas y vuelva a intentarlo. Quite la humedad y vuelva a intentarlo. Compruebe si está activada la función de bloqueo de teclado.
El ventilador del horno (si lo hubiese) hace ruido.	Los estantes del horno vibran.	Compruebe que el horno esté nivelado. Compruebe que los estantes o los utensilios para el horno no estén vibrando o en contacto con el panel trasero del horno.

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.

Modo	Consumo de electricidad	Tiempo necesario para cambiar a este modo
Modo en espera	0,8 W	Es necesario que el usuario realice una acción para entrar en el modo en espera. Para entrar en el modo en espera, el usuario deberá ajustar la función de cocción y la temperatura a OFF, y todos los ajustes de tiempo de cocción deberán ajustarse a 0.

Merci d'avoir choisi ce produit.

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

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

TABLE DES MATIÈRES

1.INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	3
1.1. Avertissements généraux de sécurité.....	3
1.2. Pour la cuisson à la vapeur	5
1.3. Avertissements d'installation	6
1.4. Durant l'utilisation	7
1.5. Durant le nettoyage et l'entretien.....	8
2.INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	11
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	11
2.2. Installation du four	11
2.3. Branchement électrique et sécurité	13
3.CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	14
4.UTILISATION DE L'APPAREIL.....	15
4.1. Table de cuisson	16
4.2. Pour la fonction vapeur.....	17
5.NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	22
5.1. Nettoyage	22
5.2. Entretien	24
6.DÉPANNAGE ET TRANSPORT	25
6.1. Dépannage.....	25
6.2. Transport	25

1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

1.1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2. POUR LA CUISSON À LA VAPEUR

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

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

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

1.3. AVERTISSEMENTS D'INSTALLATION

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

1.4. DURANT L'UTILISATION

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



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

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

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

1.5. DURANT LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN

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

Déclaration CE de conformité

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

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

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

Mise au rebut de votre machine



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

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

En ce qui concerne les modalités de collecte des DEEE, en cas d'expédition du produit récemment acheté, veuillez contacter votre revendeur.

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

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

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

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

2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Instructions générales

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

une température supérieure à 100 °C.

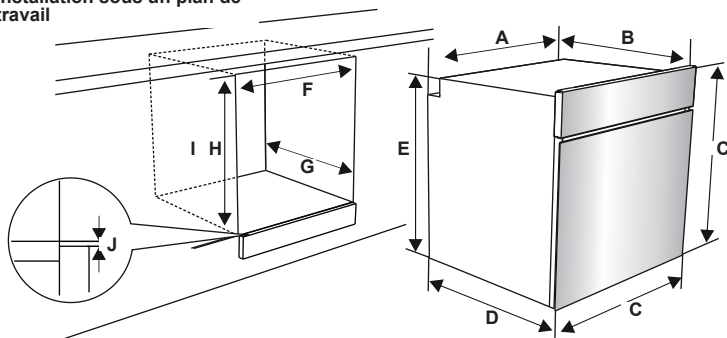
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

2.2. INSTALLATION DU FOUR

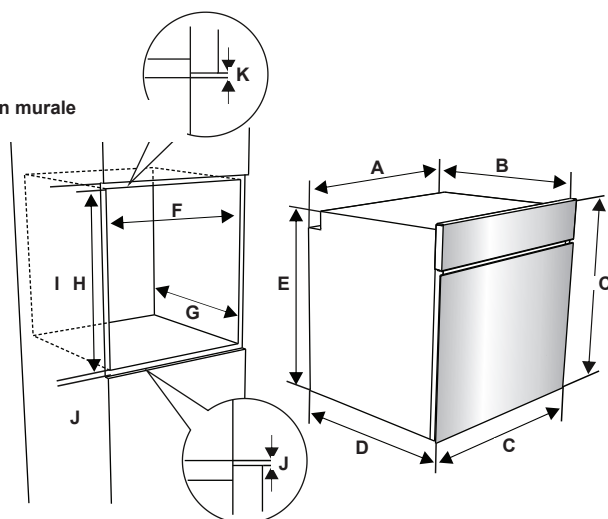
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

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

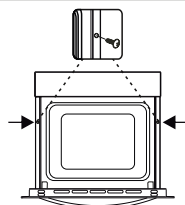
Installation sous un plan de travail



Installation murale



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



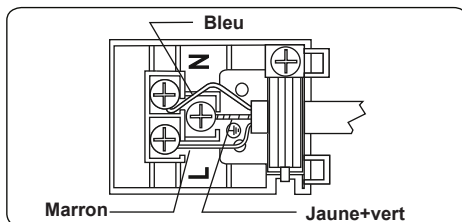
2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

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

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

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

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

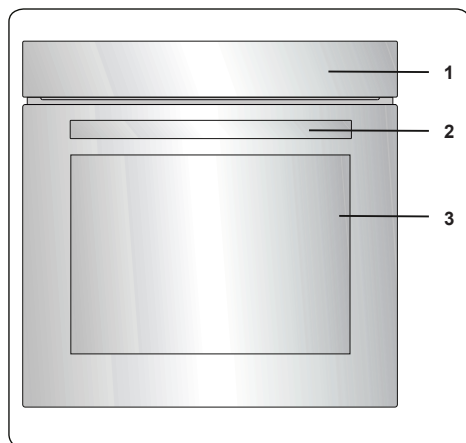


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



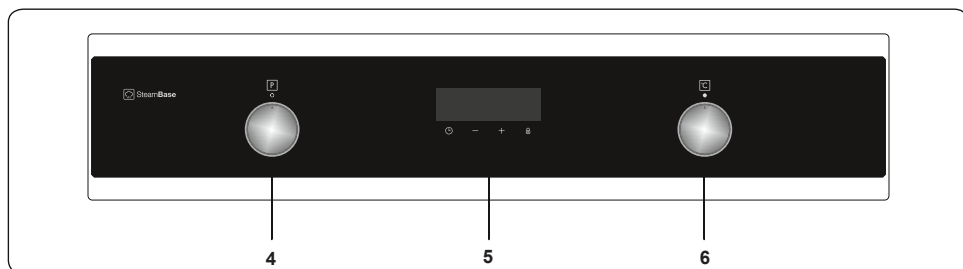
Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



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

Bandeau de commande

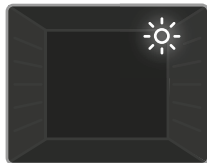


- 4. Manette de fonction
- 5. Minuteur
- 6. Manette thermostat du four

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

Fonctions du four

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



Lampe du four :

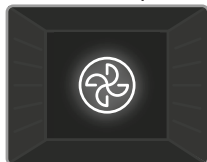
Seule la lampe du four s'allume. Elle reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.



Fonction

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

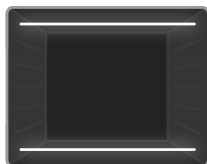
Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos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

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



Fonction 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.

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

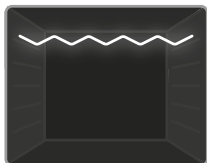


Fonction Pizza :

Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistance 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.

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



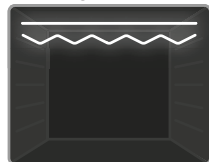
Fonction Gril :

Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer. Cette fonction sert à

griller et à toaster les aliments placés sur les niveaux supérieurs du four. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile

ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

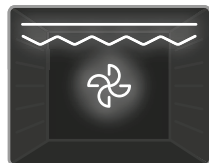
⚠ Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction 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 gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



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

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

⚠ Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être

fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



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.

4.1. TABLE DE CUISSON

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

*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

4.2. POUR LA FONCTION VAPEUR

Nourri- ture	Fonction	Position de grille	Temp. (°C)	Quantité d'eau (mL)	Temps d'ajout d'eau (min.)	Temps de cuisson (min) (approx.)	Poids (poids approximatif des aliments en g)
Pain	Fonction ventilateur + vapeur	3	200	100	Avant de mettre le four en marche.	30-50	820
Pâtes	Fonction ventilateur + vapeur	3	200	200	Avant de mettre le four en marche.	30-40	1500
Pâtis- serie	Turbo+vapeur	3	180	150	Avant de mettre le four en marche.	30-40	500
Pommes de terre	Fonction ventilateur + vapeur	3	200	250	Avant de mettre le four en marche.	45-60	500
Poulet	Turbo+vapeur	3	220	200	Avant de mettre le four en marche.	60-70	2000
Steak	Fonction ventilateur + vapeur	3	180	300	Avant de mettre le four en marche.	100-110	1000



Important : les temps indiqués ci-dessus sont ceux obtenus dans des conditions de laboratoire et peuvent varier en fonction de la tension d'alimentation et de la quantité d'aliments à cuire.



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

CUISSON DES PIZZAS

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



Avertissements

- Placez les accessoires de cuisson sur la première étagère. Préchauffez le four à la température maximale (320 °C) avec les accessoires de cuisson (pierre à pizza ou plaque de cuisson) à l'intérieur.



Remarque : Les accessoires pour pizza (par ex. pierre à pizza ou plaque) peuvent ne pas être inclus avec votre produit. Veuillez contacter le vendeur si vous souhaitez les acheter.



Veillez à ce qu'une pierre à pizza ou une plaque de cuisson soit placée dans le four pendant la période de préchauffage. Sinon, le temps de cuisson sera plus long et le fond de la pizza ne sera peut-être pas assez cuit.

- Pour obtenir une bonne pizza, la température du four doit être réglée au maximum.
- La pâte à pizza est fraîchement préparée à la maison et roulée finement (environ 3 à 4 mm d'épaisseur), ce qui vous garantit la meilleure expérience en matière de pizza.
- Une fois le préchauffage terminé, placez la pizza sur la pierre à pizza ou la plaque à l'intérieur du four à l'aide d'une pelle à pizza. Fermez la porte du four dès que possible. Sinon, le temps de cuisson de la pizza sera plus long, car la température du four diminuera.
- Vérifiez constamment le temps de cuisson, car le processus de cuisson est très court. Sinon, votre pizza risque de brûler. Pour les indications de temps, reportez-vous au tableau de cuisson.

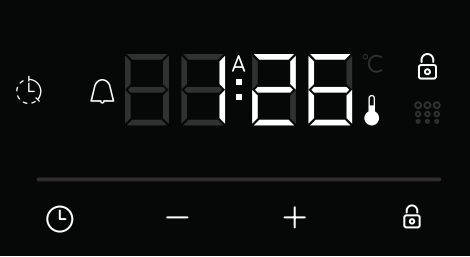
*Poursuivez le préchauffage jusqu'à ce que le témoin ou le symbole du thermostat s'éteigne (environ 15 à 25 minutes).

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



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

Utilisation de la minuterie numérique à écran tactile



Description des fonctions	
A	Cuisson automatique
🌡️	Symbole du thermostat
🕒	Durée de cuisson
🔒	Verrouillage des touches
🔔	Bip minute
🕒	Fonction mode
-	Réduction de la minuterie
+	Augmentation de la minuterie
2359	Affichage de la minuterie

Réglage de l'heure

Vous devez procéder au réglage de l'heure avant de commencer à utiliser le four. Après la mise sous tension du four, l'icône "A" et "000" ou clignotent à l'écran.



1. Appuyez simultanément sur les touches "+" et "-". Le point au milieu de l'écran commencera à clignoter.



2. Programmez l'heure pendant que le point clignote à l'aide des touches "+" et "-".



3. Au bout de quelques secondes, le point cesse de clignoter et reste en surbrillance.

Verrouillage

Le verrouillage est activé automatiquement après que la minuterie n'a pas été utilisée pour 7 secondes. Le symbole "A" s'affiche et reste en surbrillance. Pour déverrouiller le minuteur, appuyez sur le bouton "A" pendant 2 secondes. L'opération souhaitée peut être effectuée.

Réglage du temps d'avertissement audible

La durée de réglage du temps d'avertissement audible est comprise entre « 00:00 » et « 23 h 59 » minutes. Le temps d'avertissement audible est uniquement réservé aux fins d'avertissement. Cette fonction ne permet pas d'activer le four.



1. Appuyez sur le bouton "A". L'icône A commence à clignoter et « 0:00 » s'affiche.



2. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « + » et « - » pendant que A clignote.



3. L'icône A va rester en surbrillance, le temps sera enregistré et le temps d'avertissement sera programmé.

Une fois le temps écoulé, une alarme sonore retentit et le symbole A clignote sur l'affichage. Appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme sonore et effacer le symbole A.

Réglage semi-automatique du temps (durée de cuisson)

Cette fonction vous permet de cuire vos aliments pendant une période déterminée. La durée de réglage peut être comprise entre 0 et 10 heures. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

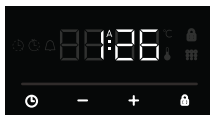
1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.



2. Appuyez sur le bouton "⌚" jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran l'icône "⌚". L'icône "A" clignote.



3. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches "+" et "-".



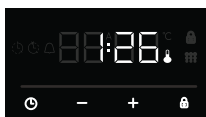
4. Le temps actuel réapparaît à l'écran, les icônes "A", et "⌚" restent en surbrillance.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête et un signal sonore résonne. L'icône "A" clignote. Placez les deux boutons de commande sur "0" et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur "⌚" pendant 2 secondes et l'icône "A" disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

Réglage du signal sonore

Pour régler le volume du signal sonore, lorsque le minuteur affiche l'heure actuelle, appuyez sur les touches « + » et « - » et le point au milieu de l'écran se mettra à clignoter. Appuyez sur « + » pour afficher le signal sonore actuel. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur le bouton « - », un bip différent est émis. Il existe trois types de bips différents. Sélectionnez le bip souhaité et n'appuyez sur aucun autre bouton. Après un court instant, le bip sélectionné est enregistré.

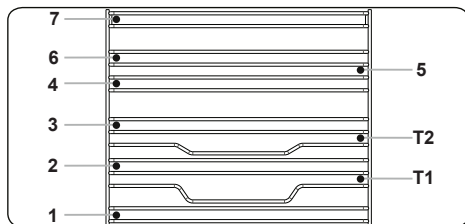
Symbole du thermostat



9. Le symbole du thermostat (●) s'active automatiquement lorsque le thermostat du four est en marche.

ACCESSOIRES

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



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

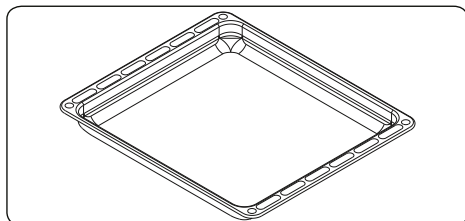
- Les niveaux 2 et 4 sont recommandés pour une cuisson à deux niveaux.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec les rails télescopiques.

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

Plaque creuse

La plaque creuse sert à cuisiner des ragoûts.

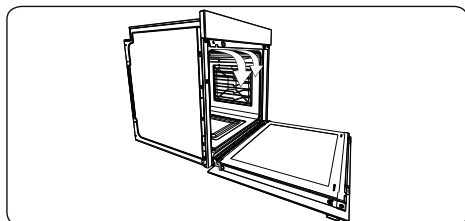
Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



PREMIÈRE MONDIALE

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

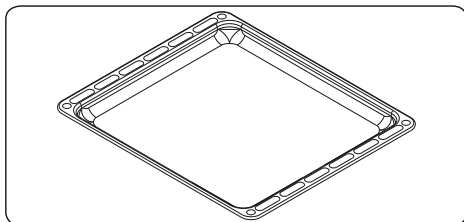
Le système breveté de protection contre l'air chaud empêche l'air chaud d'atteindre l'utilisateur final en créant un rideau d'air lorsque la porte du four est ouverte.



Plateau peu profond

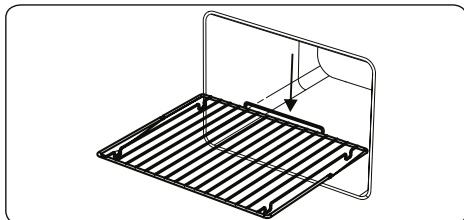
Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

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



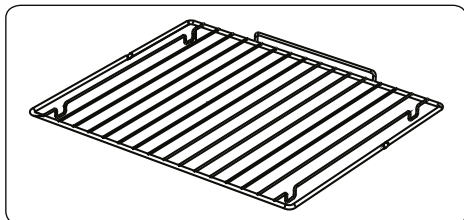
Grillage métallique

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



AVERTISSEMENT

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

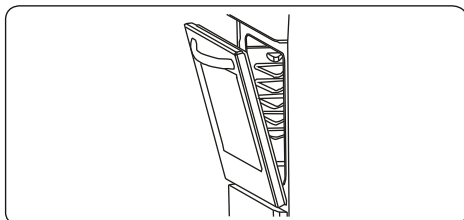


Collecteur d'eau

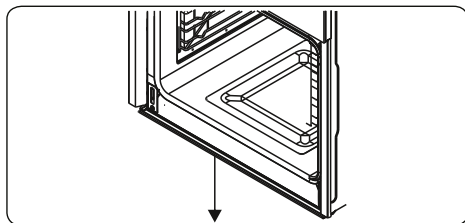
Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

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

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



L'eau s'écoule alors dans le collecteur. Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'aide d'une serviette sèche. Cette procédure doit être appliquée régulièrement.



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. NETTOYAGE

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

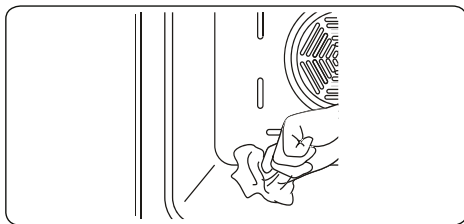
Instructions générales

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

Nettoyage de l'intérieur du four.

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

liquide pour entièrement nettoyer le four.



Nettoyage des pièces en verre

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

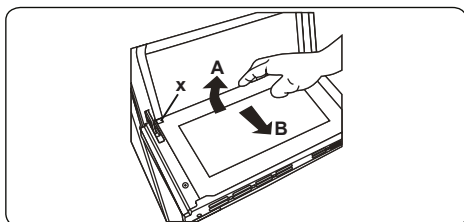
Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

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

Retrait des vitres internes

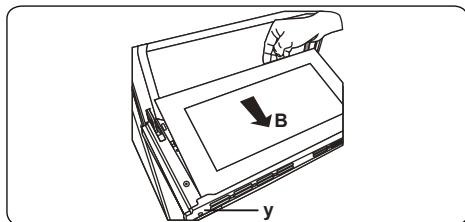
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

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

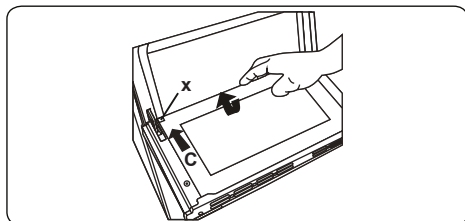


Pour remplacer la vitre interne :

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



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

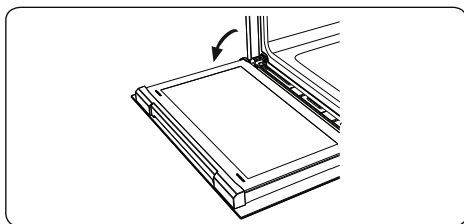


Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.

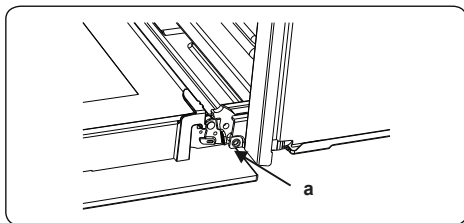
Retrait de la porte du four

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

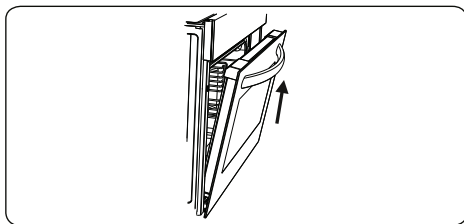
1. Ouvrez la porte du four.



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



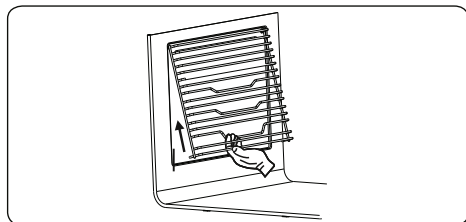
3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque en position complètement fermée, puis retirez la porte en la tirant vers vous.



Retrait du plateau métallique

Pour retirer le plateau métallique ;

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



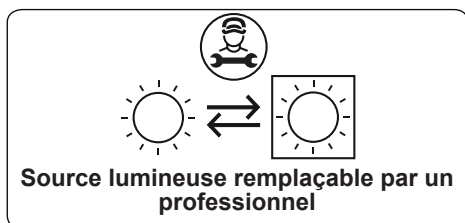
5.2. ENTRETIEN

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

Remplacement de la lampe du four

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

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



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

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

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE



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

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.	Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide. La fonction de verrouillage est activée.	Retirer les corps étrangers, puis réessayer. Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer. Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.

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.

Mode	Consommation électrique	Temps nécessaire pour passer à ce mode
Mode veille	0,8 W	Une action de l'utilisateur est nécessaire pour passer en mode veille. Pour passer en mode veille, l'utilisateur règle la fonction de cuisson et la température sur ARRÊT et tous les ajustements de temps pour la cuisson doivent être réglés sur 0.

Grazie per aver scelto questo prodotto.

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

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

SOMMARIO

1.ISTRUZIONI DI SICUREZZA	3
1.1. Avvertenze generali sulla sicurezza	3
1.2. Per la cottura a vapore	5
1.3. avvertenze sull'installazione	6
1.4. Durante l'uso	7
1.5. Durante la pulizia e la manutenzione	8
2.INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO.....	11
2.1. Istruzioni per l'installatore	11
2.2. Installazione del forno.....	11
2.3. Collegamento elettrico e sicurezza.....	13
3.CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	14
4.USO DEL PRODOTTO.....	15
4.1. Tabella di cottura	16
4.2. Per la funzione vapore.....	17
4.3. Utilizzo del timer tattile digitale	19
5.PULIZIA E MANUTENZIONE	22
5.1. Pulizia	22
5.2. Manutenzione	24
6.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO	25
6.1. Risoluzione dei problemi	25
6.2. Trasporto	25

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

1.1. AVVERTENZE GENERALI SULLA SICUREZZA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2. PER LA COTTURA A VAPORE

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

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

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

1.3. AVVERTENZE SULL'INSTALLAZIONE

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

una porta decorativa per evitare surriscaldamento.

1.4. DURANTE L'USO

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



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

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

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

1.5. DURANTE LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE

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

Dichiarazione di conformità CE

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

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

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

Smaltimento del vecchio prodotto



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

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

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

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

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

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

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

2.1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Istruzioni generali

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

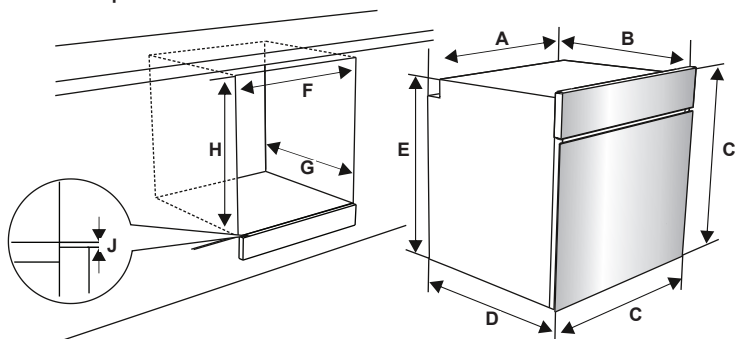
installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.

2.2. INSTALLAZIONE DEL FORNO

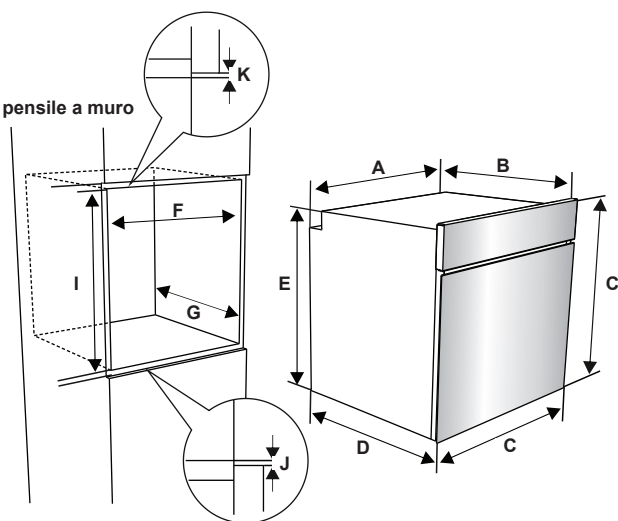
L'apparecchio viene fornito con kit di installazione e può essere installato sotto un piano di lavoro di dimensioni appropriate. Di seguito sono riportate le dimensioni per l'installazione del forno.

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

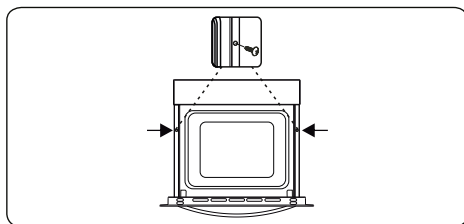
Installazione sotto un piano di lavoro



Installazione in un pensile a muro



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



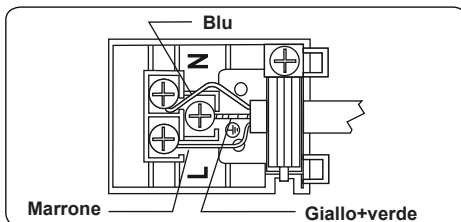
2.3. COLLEGAMENTO ELETTRICO E SICUREZZA

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

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

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

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

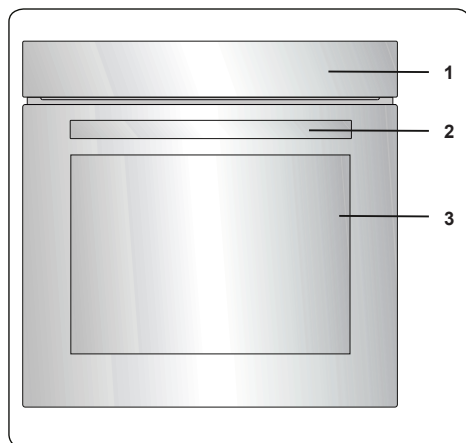


3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO



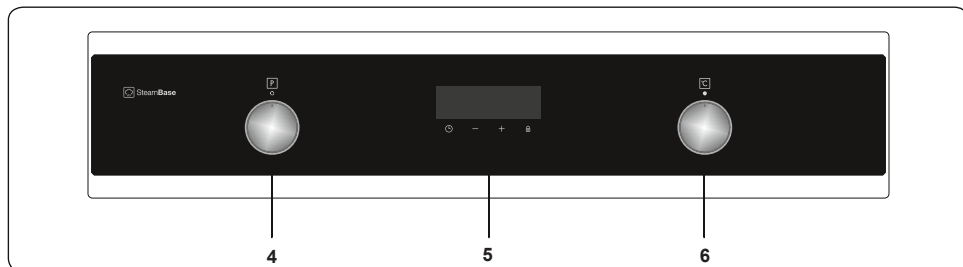
Importante: le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

Elenco delle parti



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

Pannello dei comandi

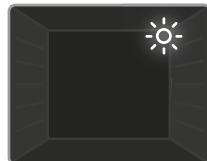


4. Manopola di controllo delle funzioni forno
5. Timer
6. Manopola del termostato forno

4. USO DEL PRODOTTO

Funzioni del forno

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

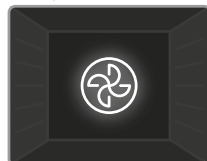


Lampada del forno: solo la luce del forno si accende. Rimarrà accesa per tutta la durata della funzione di cottura.



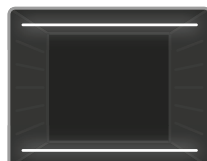
Funzione scongelamento: le spie del forno si accendono e la ventola si attiva. Per utilizzare la funzione di scongelamento,

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. Puoi usare la cottura la vapore in questa funzione. Per maggiori dettagli, leggere il testo "Uso della funzione cottura".



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. Puoi usare la cottura la vapore in questa funzione. Per maggiori dettagli, leggere il testo "Uso della funzione cottura".



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. Puoi usare la cottura la vapore in questa funzione. Per maggiori dettagli, leggere il testo.

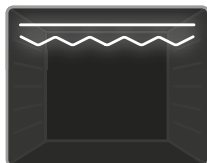


Funzione grill: il termostato del forno e le spie si accendono ed entra in funzione l'elemento riscaldante del grill. Questa funzione è utilizzata

per grigliare e arrostiti gli alimenti sui 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.

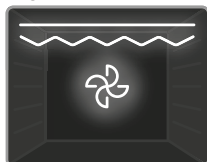


Funzione grill rapido: il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti superiore e del grill. Questa funzione è

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 ventilato: 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.



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 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.

4.1. TABELLA DI COTTURA

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

*Se disponibile cuocere con lo spiedo per pollo arrosto.

4.2. PER LA FUNZIONE VAPORE

Alimenti	Funzione	Posizione degli scaffali	Temp. (°C)	Quantità d'acqua (ml)	Tempo di aggiunta di acqua (min.)	Tempo di cottura (min) (appross.)	Peso (peso approssimativo degli alimenti g)
Pane	Fan Function + vapore	3	200	100	Prima di accendere il forno.	30-50	820
Pasta al forno	Fan Function + vapore	3	200	200	Prima di accendere il forno.	30-40	1500
Dolci	Turbo+vapore	3	180	150	Prima di accendere il forno.	30-40	500
Patate	Fan Function + vapore	3	200	250	Prima di accendere il forno.	45-60	500
Pollo	Turbo+vapore	3	220	200	Prima di accendere il forno.	60-70	2000
Bistecca	Fan Function + vapore	3	180	300	Prima di accendere il forno.	100-110	1000



Importante: Gli orari indicati sono ottenuti in condizioni di laboratorio e possono variare a seconda della tensione di alimentazione e della quantità di cibo cotta.



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

COTTURA PIZZA

Tabella di cottura della pizza						
Attrezzi per la cottura della pizza	Tipo di pizza	Funzione forno	Temperatura (°C)	Numero ripiano	Pre-riscaldamento (minuti)*	Tempo di cottura approssimativo (minuti)
Pietra per la pizza	Pizza dalla crosta sottile	Pizza	Max	1	15-25	2,5-3
Vassoio standard per il forno	Pizza dalla crosta sottile					3-3,5
Pietra per la pizza	Pizza dalla crosta doppia					2,5-3
Vassoio standard per il forno	Pizza dalla crosta doppia					3-3,5
Vassoio standard per il forno	Pizza congelata		210**	3	9-12	5-10



Avvertenze

- Mettere gli accessori per la cottura sul primo ripiano. Pre-riscaldare il forno alla temperatura massima (320°C) con gli accessori per la cottura (pietra per la pizza o vassoio da forno) all'interno



Nota: Gli accessori per pizza (ad es. pietra o teglia per pizza) potrebbero non essere inclusi nella confezione del prodotto. Si prega di contattare il venditore se desidera acquistare questi accessori.



Assicurarsi che la pietra per la pizza o il vassoio da forno siano nel forno durante il pre-riscaldamento. Altrimenti il tempo di cottura sarà più lungo e la parte inferiore della pizza potrebbe non cuocere bene.

- Per una buona pizza la temperatura del forno deve essere impostata al massimo.
- La pasta per la pizza è preparata fresca in casa e se preparata sottile (spessore di circa 3-4 mm) si ottiene la migliore pizza possibile.
- Quando il pre-riscaldamento è completo, mettere la pizza sulla pietra per la pizza o il vassoio all'interno del forno con l'aiuto di una pala. Chiudere lo sportello appena possibile. Altrimenti il tempo di cottura della pizza sarà più lungo mentre la temperatura del forno diminuisce.
- Controllare costantemente il tempo di cottura, perché il processo di cottura è molto breve. Altrimenti la pizza potrebbe bruciare. Vedere lo schema di cottura per le informazioni sui tempi.

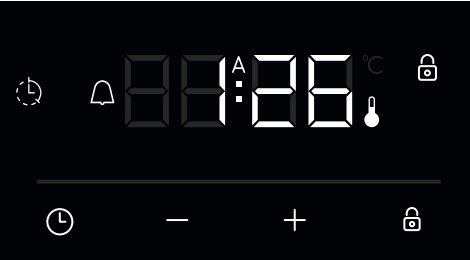
*Continuare il pre-riscaldamento finché la spia del termostato o il simbolo si spengono (circa 15-25 minuti).

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



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

4.3. UTILIZZO DEL TIMER TATTILE DIGITALE



Descrizione del funzionamento	
A	Cottura automatica
	Simbolo del termostato
	Durata cottura
	Bloccaggio
	riduttore minuto
	Funzione modalità
-	Decremento timer
+	Aumento timer
23:59	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:

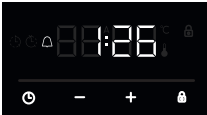
L'orario dell'avviso temporale acustico può essere configurato in qualsiasi istante tra "0:00" e "23:59" ore. L'ora del segnale di avviso serve solo come avviso. Il forno non viene attivato da questa funzione.



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.

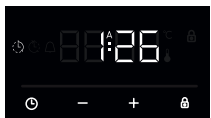
1. Selezionare la funzione di cottura desiderata e la temperatura usando le manopole di controllo



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.

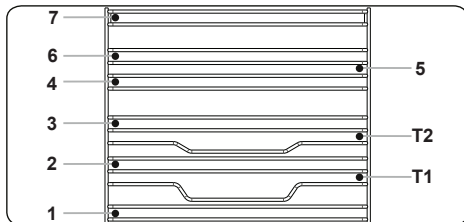
Il simbolo del termostato



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

Accessori Griglia Easyfix

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



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

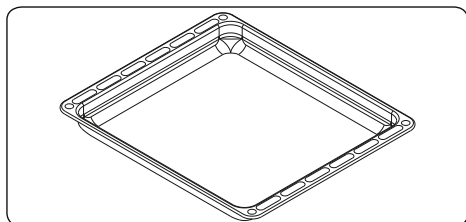
- La griglia girarrosto deve essere posizionata al livello 3.
- Il livello T2 viene usato per la griglia girarrosto con le guide telescopiche.

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

Teglia fonda

La teglia fonda è la scelta migliore per cucinare stufati.

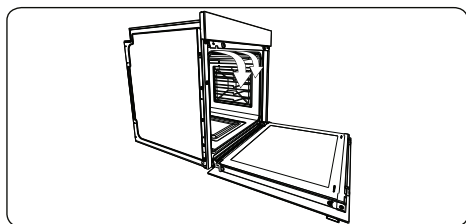
Inserire la teglia in qualsiasi guida e spingerla fino in fondo per assicurarsi che sia posizionata correttamente.



PRIMO NEL MONDO

Sistema di protezione dall'aria calda nei forni integrati

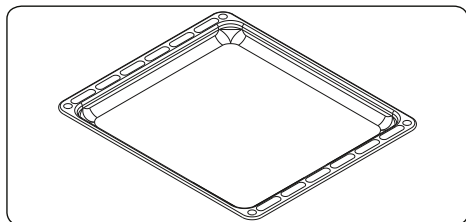
Il sistema brevettato di protezione dall'aria calda impedisce all'aria calda di raggiungere l'utilizzatore creando una cortina d'aria quando viene aperto lo sportello del forno.



Teglia piatta

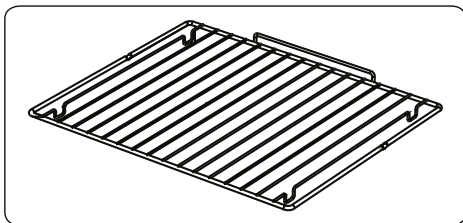
La teglia piatta è l'ideale per la pasticceria.

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



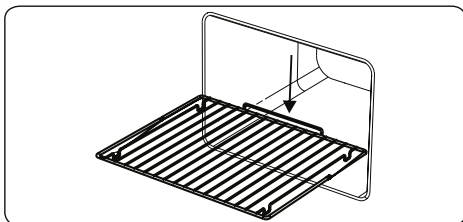
Griglia metallica

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



! AVVERTENZA

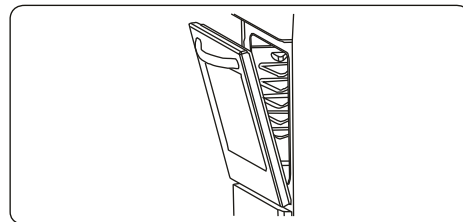
Posizionare correttamente la griglia su qualsiasi guida corrispondente nella cavità del forno e spingerla fino in fondo.



Raccoglitore dell'acqua

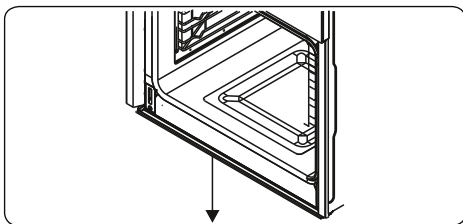
In alcuni casi, durante la cottura potrebbe apparire della condensa sul vetro interno dello sportello del forno. Questo non è un malfunzionamento del prodotto.

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



L'acqua gocciolerà verso il raccoglitore.

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



5. PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1. PULIZIA

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

Istruzioni generali

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

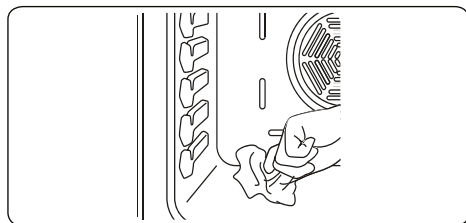
 Non utilizzare detergenti che contengono particelle in quanto possono graffiare il vetro, le parti smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.

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

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

Pulizia dell'interno del forno

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



Pulizia delle parti in vetro

- Pulire regolarmente le parti in vetro dell'apparecchio.

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

Pulizia delle parti in acciaio inossidabile (se disponibili)

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

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

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

Pulizia di superfici verniciate (se disponibile)

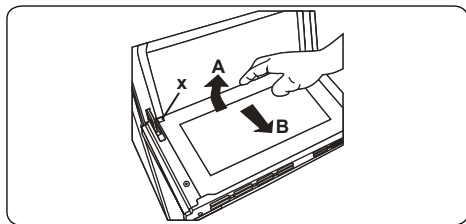
- Macchie di pomodoro, pasta di pomodoro, ketchup, limone, derivati dell'olio, latte, alimenti zuccherini, bevande zuccherate e caffè devono essere pulite immediatamente con un panno imbevuto in acqua calda. Nel caso in cui tali macchie non siano pulite ma siano lasciate seccare sulle superfici su cui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

•

Rimozione del vetro interno

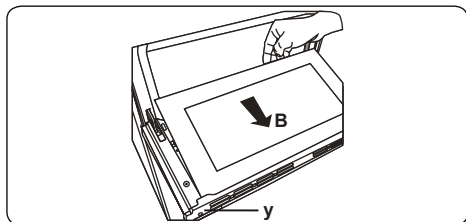
È necessario rimuovere il vetro dello sportello del forno prima di pulirlo come mostrato di seguito.

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

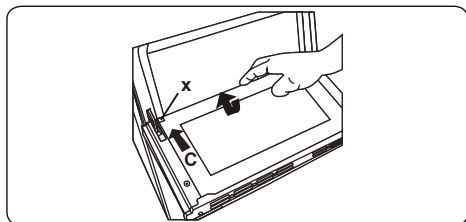


Per inserire il vetro interno:

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



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

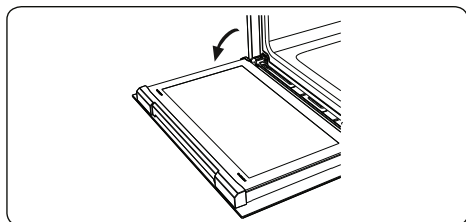


Se lo sportello del forno è a triplo vetro, il terzo strato di vetro può essere rimosso allo stesso modo del secondo strato di vetro.

Rimozione dello sportello del forno

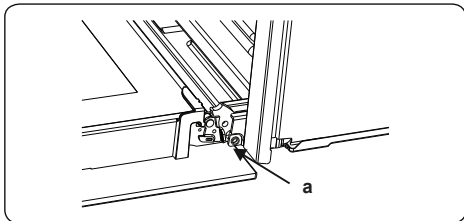
Prima di pulire il vetro dello sportello del forno, è necessario rimuovere lo sportello del forno, come mostrato di seguito.

1. Aprire lo sportello del forno.

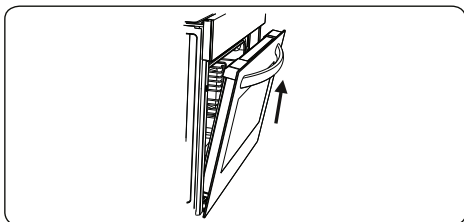


2. Aprire il dispositivo di bloccaggio (a) (con

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

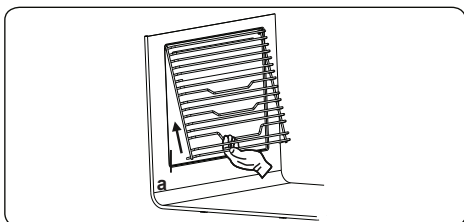


3. Chiudere lo sportello sino alla posizione quasi completamente chiusa e rimuovere lo sportello tirandolo verso di sé.



Rimozione della griglia metallica

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



5.2. MANUTENZIONE

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

Sostituzione della lampada del forno

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

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



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

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

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

6.1. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



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

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non si accende.	L'alimentazione è disattivata.	Controllare se l'alimentazione è presente. Controllare anche che altri elettrodomestici della cucina funzionino.
Nessun riscaldamento o il forno non diventa caldo.	Il controllo della temperatura del forno è impostato in modo errato. Lo sportello del forno è rimasto aperto.	Controllare che la manopola di controllo della temperatura del forno sia impostata correttamente.
La lampada del forno (se disponibile) non si accende.	La lampada è guasta. L'alimentazione elettrica è scollegata o disattivata.	Sostituire la lampada secondo le istruzioni. Assicurarsi che l'alimentazione elettrica alla presa a muro sia attiva.
La cottura non è uniforme all'interno del forno.	I ripiani del forno non sono posizionati correttamente.	Controllare che vengano utilizzate le temperature e le posizioni del ripiano raccomandate. Non aprire spesso lo sportello a meno che non si cucinino cibi che devono essere girati. Se si apre spesso lo sportello, la temperatura interna sarà inferiore e ciò potrebbe influire sui risultati di cottura.
I tasti del timer non possono essere premuti correttamente.	C'è del materiale estraneo incastrato tra i tasti del timer. Modelli touch: c'è dell'umidità sul pannello comandi. È impostata la funzione di blocco tasti.	Rimuovere il materiale estraneo e riprovare. Rimuovere l'umidità e riprovare. Controllare se è impostata la funzione di blocco tasti.
La ventola del forno (se disponibile) è rumorosa.	Le mensole del forno vibrano.	Controllare che il forno sia a livello. Controllare che i ripiani e tutti gli articoli per la cottura non vibrino o siano in contatto con il pannello posteriore del forno.

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.

Modalità	Consumo di elettricità	Tempo necessario per passare a questa modalità
Modalità stand-by	0,8 W	L'utente deve entrare in Modalità stand-by. Per entrare in Modalità stand-by, l'utente imposta la funzione di cottura su OFF e tutte le regolazioni del tempo di cottura devono essere impostate su 0.

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

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

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

INHOUD

1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	3
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen	3
1.2. Voor stoomkoken.....	5
1.3. Installatiewaarschuwingen.....	6
1.4. Tijdens het gebruik	7
1.5. Tijdens het schoonmaken en onderhoud.....	8
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK	11
2.1. Installatie van de oven.....	11
2.2. Elektrische aansluiting en veiligheid.....	13
3.PRODUCTKENMERKEN	14
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT	15
4.1. Bereidingstabel.....	16
4.2. Voor stoomfunctie.....	17
4.3. Gebruik van de digitale timer met touch-bediening	19
5.REINIGING EN ONDERHOUD	22
5.1. Reiniging.....	22
5.2. Onderhoud.....	24
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT	25
6.1. Probleemoplossing.....	25
6.2. Transport	25

1. VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

- Lees deze instructies aandachtig en volledig door voordat u uw nieuw apparaat in gebruik neemt. Bewaar de instructies op een handige plaats om deze op een later moment opnieuw te kunnen raadplegen als dat nodig is.
- Deze handleiding is opgesteld voor meer dan één model. Daarom is het mogelijk dat uw apparaat niet alle functies heeft die in deze handleiding worden beschreven. Om deze reden dient u bij het lezen van de gebruiksaanwijzing goed naar de afbeeldingen te kijken.

1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, zolang ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en op de hoogte zijn van het gevaar tijdens het gebruik. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

 **WAARSCHUWING:** Het apparaat en toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. U dient ervoor te zorgen dat de hete onderdelen van het apparaat niet worden aangeraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij deze onder voortdurend toezicht staan.

  **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

  **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak is gebars-ten, schakel dan het apparaat uit om de mogelijkheid

van een elektrische schok te voorkomen.

- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het apparaat wordt warm tijdens het gebruik. U dient ervoor te zorgen dat de hete onderdelen in de oven niet kunnen worden aangeraakt.
- De handgrepen kunnen tijdens het gebruik na korte tijd heet worden.
- Gebruik geen scherpe, schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes om het glas van de ovendeur en andere oppervlakken schoon te maken. Hiermee kunt u krassen op de oppervlakken veroorzaken, waardoor het glas van de deur kan versplinteren of de oppervlakken beschadigd kunnen raken.
- Geen stoomreinigers gebruiken voor het reinigen van het apparaat.

 **WAARSCHUWING:** Om de kans op elektrische schokken te vermijden, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de lamp vervangt.

 **VOORZICHTIG:** Toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn tijdens het bereiden of grillen van etenswaren. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat wanneer dit in gebruik is.

- Uw apparaat is geproduceerd in overeenstemming met alle van toepassing zijnde lokale en internationale normen en voorschriften.
- Uitsluitend geautoriseerde servicetechnici mogen onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitvoeren. Installatie- en reparatiewerkzaamheden uitgevoerd door onbevoegde technici kunnen voor gevaar zorgen. Verander of wijzig de specificaties van het apparaat op geen enkele wijze. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen tot ongelukken leiden.

- Alvorens uw apparaat aan te sluiten, dient u na te gaan of de plaatselijke distributie-omstandigheden (aard van het gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de specificaties van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het etiket.

⚠ VOORZICHTIG: Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor het bereiden van voedsel en is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis. Het apparaat mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden of voor een andere toepassing, zoals niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of als ruimteverwarming.

- Gebruik de handgreep van de ovendeur niet om het apparaat op te tillen of te verplaatsen.
- Alle mogelijke maatregelen zijn genomen om uw veiligheid te garanderen. Omdat het glas kan breken, dient u voorzichtig te zijn bij het schoonmaken om krassen te voorkomen. Vermijd slaan of kloppen op het glas met accessoires.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet bekneld of beschadigd raakt tijdens de installatie. Als het netsnoer is beschadigd, dient dit te worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsmonteur of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Laat kinderen niet op de ovendeur klimmen of erop zitten als deze open is.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

1.2. VOOR STOOMKOKEN

- Giet het water in het waterreservoir alvorens u de oven in werking stelt.
- Doe geen water in het waterreservoir als de oven

heet is.

- Als u de ovendeur opent, dan kan er stoom ontsnappen vanuit de ovenruimte. Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur, want dit kan gevaar op brandwonden opleveren.
- Na het stoomkoken kan er vocht in de oven achterblijven. Aangezien vocht corrosie kan veroorzaken, moet u ervoor zorgen dat de binnenkant van de oven na het stoom koken droogt.
- Gebruik drinkwater in de oven voor stoomkoken. Gebruik geen ontvlambare alcohol of vaste deeltjes in plaats van water.
- Gebruik roestvrije schalen voor stoomkoken.
- Als er aan het einde van de stoomkookcyclus nog water in de watertank zit, dan moet u deze reinigen. Gebruik het resterende water niet voor de volgende stoomkookcyclus.

1.3. INSTALLATIEWAARSCHUWINGEN

- Gebruik het apparaat niet voordat deze volledig is geïnstalleerd.
- Een erkende elektricien moet het apparaat installeren. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade, die veroorzaakt kan zijn door gebrekkige plaatsing en installatie door onbevoegden.
- Wanneer u het apparaat uitpakt, ga dan na of het niet beschadigd is geraakt tijdens het transport. In het geval van een defect: gebruik het apparaat niet en neem onmiddellijk contact op met een gekwalificeerde onderhoudsmonteur. De voor de verpakking gebruikte materialen (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen en moeten onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm uw apparaat tegen omgevingsfactoren.

Stel het apparaat niet bloot aan effecten zoals zon, regen, sneeuw, stof of overmatige vochtigheid.

- Alle materialen (d.w.z. behuizingen) rond het apparaat moeten bestand zijn tegen een minimale temperatuur van 100 °C.
- Installeer het apparaat niet achter een sierdeur om oververhitting te voorkomen.

1.4. TIJDENS HET GEBRUIK

- Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, kan zich een lichte geur verspreiden. Dit is volkomen normaal: het isolatiemateriaal op de verwarmingselementen veroorzaakt deze geur. Laat de oven voor het eerste gebruik leeg en stel deze gedurende 45 minuten in op de maximumtemperatuur. Installeer het apparaat in een goed geventileerde omgeving.
- Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur tijdens of na het koken. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.
- Plaats geen brandbare of ontvlambare materialen op of in de buurt van het apparaat als het functioneert.
- Gebruik altijd ovenwanten voor het verwijderen en verplaatsen van voedsel in de oven.
- Bekleed de oven onder geen enkel beding met aluminiumfolie, omdat anders oververhitting kan optreden.
- Plaats tijdens het koken geen borden of bakplaten rechtstreeks op de bodem van de oven. De bodem wordt zeer heet en er kan schade aan het product ontstaan.



Laat de oven niet onbewaakt achter tijdens het koken met vaste of vloeibare oliën. De oven kan vlam vatten onder extreme verwarmingsomstandigheden. Giet nooit water op vlammen die door olie worden veroorzaakt. Zet de oven uit en dek de pan af met het dek-

sel of een branddeken.

- Zet de hoofdschakelaar uit als u het product gedurende lange tijd niet gebruikt.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen van het apparaat altijd in de '0'-stand (uit) staan, als het apparaat niet wordt gebruikt.
- De platen kunnen schuin gaan staan als ze eruit worden getrokken. Mors geen heet voedsel wanneer u dit uit de oven haalt.
- Plaats niets op de ovendeur als deze geopend is. Dit kan de oven uit evenwicht brengen of de deur beschadigen.
- Hang geen handdoeken, theedoeken of kleding over het apparaat of de handgrepen.

1.5. TIJDENS HET SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Verwijder niet de bedieningstoetsen voor het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en de veiligheid van uw apparaat te waarborgen, adviseren wij u om altijd originele onderdelen te gebruiken en om indien nodig een beroep te doen op onze erkende onderhoudsmonteurs.
- Probeer de kalkresten die zich op de bodem van de oven kunnen vormen niet weg te schrapen. Anders kan de bodem beschadigd raken.
- Om de kalk die zich op de bodem van de oven heeft gevormd op te lossen, giet u na elke 2 of 3 keer gebruik 200-250 ml witte azijn met een zuurgraad van niet meer dan 6% op de bodem en wacht u 30 minuten. Maak het daarna schoon met een vochtige doek.

EG-conformiteitsverklaring

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

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

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

Afvoeren van uw oude machine



Het symbool van de doorgekruiste rolbak op het product of de

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

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

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

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

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

Algemene instructies

- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of

ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.

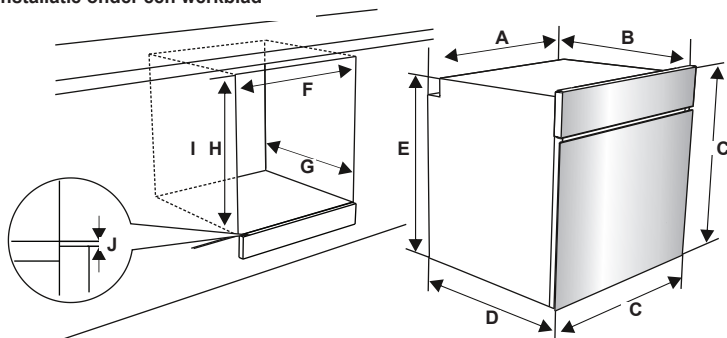
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.

2.1. INSTALLATIE VAN DE OVEN

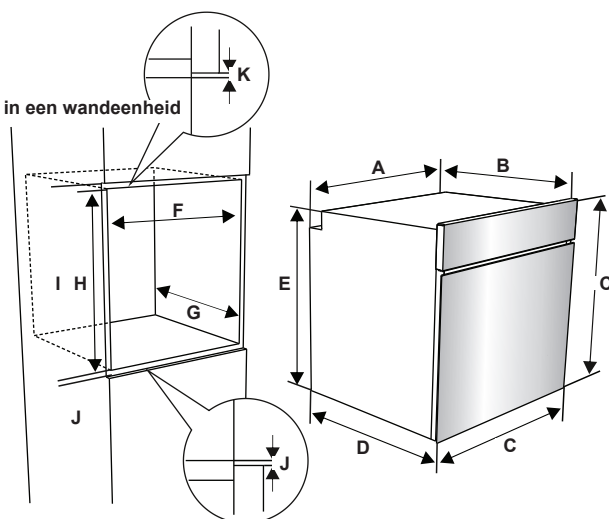
De apparaten worden geleverd met installatiekits. Ze kunnen worden gemonteerd in een werkblad voorzien van de correcte afmetingen. De afmetingen voor de kookplaat en de oven vindt u hieronder.

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

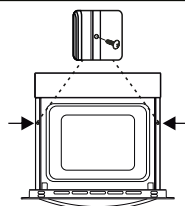
Installatie onder een werkblad



Installatie in een wandeenheid



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



2.2. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

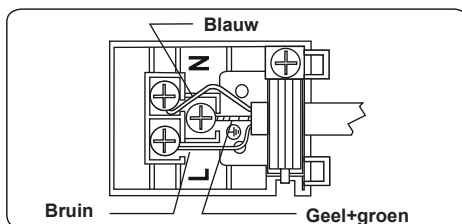
! WAARSCHUWING: De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

! WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.

- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient deze door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Het apparaat is ontworpen voor een netspanning van 220-240V. Neem contact op met een geautoriseerde servicedienst of een erkende elektricien als uw netspanning anders is.
- De stroomkabel (H05VV-F) dient voldoende lengte te hebben om te worden aangesloten op het apparaat, ook wanneer het apparaat helemaal uit de kast is geschoven.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed

vastzitten.

- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.

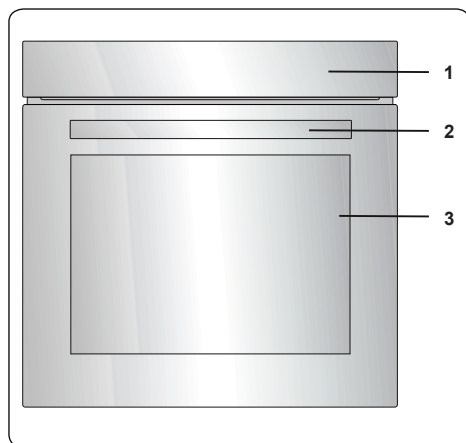


3. PRODUCTKENMERKEN



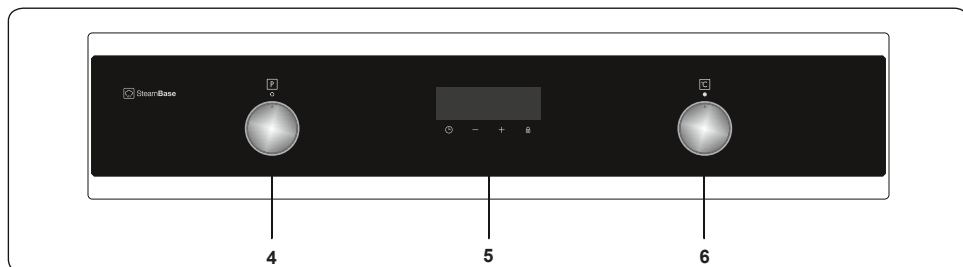
Belangrijk: De specificaties van het product en het uiterlijk van uw apparaat kunnen verschillen van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst



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

Bedieningspaneel

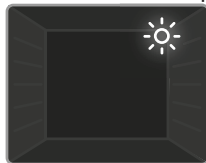


- 4. Bedieningsknop ovenfunctie
- 5. Timer
- 6. Thermostaatknop oven

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

Ovenfuncties

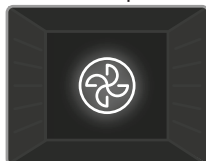
* De ovenfuncties kunnen afhankelijk van het model van uw product verschillen.



Ovenverlichting: Alleen de ovenverlichting gaat aan. Deze blijft aan zolang de bereidingsfunctie duurt.



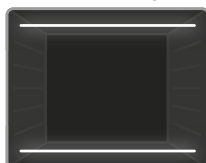
Ontdooifunctie: De waarschuwingverlichting van de oven gaat branden en de ventilator treedt in werking. Om de ontdooifunctie te gebruiken, plaatst u het bevroren voedsel in de oven op een bakplaat die zich op de derde richel van onder bevindt. Het is raadzaam om een ovenschaal onder het ontdooiende voedsel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



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

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

U kunt de stoomkookfunctie in deze functie gebruiken. Lees voor details de tekst "De stoomfunctie gebruiken".



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

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

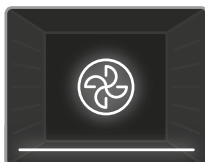
minuten voor te verwarmen en het is het beste in deze functie één bakplaat tegelijk te gebruiken.



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

en de ventilator treden in werking. Deze functie is geschikt voor het bakken van gebak. De bereiding wordt uitgevoerd door de onderste en bovenste verwarmingselementen in de oven en de ventilator zorgt voor luchtcirculatie, wat een licht gegrild effect aan het voedsel geeft. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

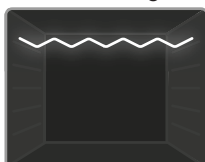
U kunt de stoomkookfunctie in deze functie gebruiken. Lees voor details de tekst "De stoomfunctie gebruiken".



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

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

U kunt de stoomkookfunctie in deze functie gebruiken. Lees voor details de tekst "De stoomfunctie gebruiken".

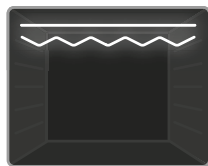


Grillfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het grillelement treedt in werking. Deze functie wordt gebruikt

voor het grillen en roosteren van voedsel op de bovenste rekstanden in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats altijd een ovenschaal onder het voedsel om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

⚠ Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de

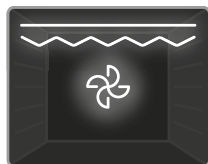
temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.



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

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

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



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

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

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



VapClean:

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

4.1. BEREIDINGSTABEL

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

* Bereid indien beschikbaar met vleespen voor geroosterde kip

4.2. VOOR STOOMFUNCTIE

Etenswa- ren	Functie	Rekpo- sitie	Temp. (°C)	Hoeveelheid water (ml)	Toevoeging- stijd water (min.)	Kooktijd (min) (ca.)	Gewicht (geschat gewicht van het voedsel in g)
Brood	Functie + stoom	3	200	100	Alvorens u de oven start.	30-50	820
Gebakken pasta	Functie + stoom	3	200	200	Alvorens u de oven start.	30-40	1500
Gebak	Turbo+stoom	3	180	150	Alvorens u de oven start.	30-40	500
Aardap- pels	Functie + stoom	3	200	250	Alvorens u de oven start.	45-60	500
Kip	Turbo+stoom	3	220	200	Alvorens u de oven start.	60-70	2000
Steak	Functie + stoom	3	180	300	Alvorens u de oven start.	100-110	1000



Belangrijk: de hierboven vermelde tijden zijn onder laboratoriumomstandigheden verkregen en kunnen variëren, afhankelijk van de netspanning en hoeveel etenswaren u bereidt.



Belangrijk: doe geen water in het waterreservoir als de oven heet is.

PIZZA'S MAKEN

Bereidingstabel voor pizza						
Bereidingsaccessoires voor pizza	Type pizza	Ovenfunctie	Temperatuur (°C)	Rek-nummer	Voorverwarmen (minuten)*	Bereidingstijd bij benadering (minuten)
Pizzasteen	Pizza met dunne korst	Pizza	Max.	1	15-25	2,5-3
Standaard ovenplaat	Pizza met dunne korst					3-3,5
Pizzasteen	Pizza met dikke korst					2,5-3
Standaard ovenplaat	Pizza met dikke korst					3-3,5
Standaard ovenplaat	Diepvriespizza		210**	3	9-12	5-10



Waarschuwingen

- Leg de accessoires op het aanbevolen rek. Verwarm de oven voor op de maximale temperatuur (320°C) met de accessoires (pizzasteen of bakplaat) erin.



Opmerking: De pizza-accessoires (bijv. pizzasteen of bakplaat) zijn mogelijk niet inbegrepen bij uw product. Neem contact op met de verkoper als u deze accessoires wilt aanschaffen.



Leg de pizzasteen of bakplaat in de oven tijdens het voorverwarmen. Anders zal de bereidingstijd langer zijn en is de bodem van de pizza misschien niet gaar genoeg.

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

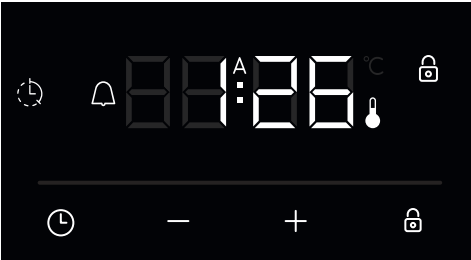
*Ga door met voorverwarmen totdat het thermostaatlampje of -symbool uitgaat (ongeveer 15-25 minuten).

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



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

4.3. GEBRUIK VAN DE DIGITALE
TIMER MET TOUCH-BEDIENING



Functiebeschrijving	
A	Automatische bereiding
	Thermostaatsymbool
	Bereidingstijd
	Toetsvergrendeling
	Kookwekker
	Modusfunctie
-	Afteltimer
+	Opteltimer
23:59	Timer-display

Tijdsaanpassing

Pas de tijd aan alvorens u de oven gaat gebruiken. Na de aansluiting op het stroomnet knipperen het symbool "A" en "0:00" op het display.



1. Druk tegelijkertijd op de toetsen "+" en "-". De punt in het midden van het scherm begint te knipperen.



2. Pas met de toetsen "+" en "-" de tijd aan terwijl de punt knippert.



3. Na enkele seconden stopt de punt met knipperen en licht deze permanent op.

Toetsvergrendeling

Om de toetsvergrendeling te activeren, houdt u de toets "A" gedurende 2 seconden ingedrukt. Het symbool "A" verschijnt en blijft branden. Om de timertoetsen te ontgrendelen, houdt u de toets "A" gedurende 2 seconden ingedrukt. Vervolgens kunt u de gewenste handeling uitvoeren.

De duur van de hoorbare waarschuwing aanpassen

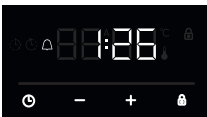
U kunt de tijd van de hoorbare waarschuwing instellen op elk tijdstip tussen "0:00" en "23:59" uur. De hoorbare waarschuwing dient slechts voor waarschuwingsdoeleinden. De oven wordt bij deze functie niet geactiveerd.



1. Druk op "A". Het symbool begint te knipperen en "0:00" wordt weergegeven.



2. Selecteer de gewenste tijdsperiode met de toetsen "+" en "-" terwijl knippert.



3. Het symbool blijft branden, de tijd wordt opgeslagen en de waarschuwing wordt ingesteld.

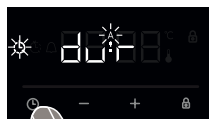
Als de timer nul bereikt, dan klinkt er een hoorbare waarschuwing. Het symbool en "00:00" knipperen op het display. Druk op een willekeurige knop om de hoorbare waarschuwing stop te zetten, waarna het symbool van het scherm verdwijnt.

Semi-automatische tijdsaanpassing op basis van de bereidingsperiode:

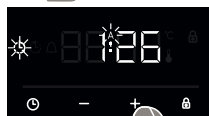
Deze functie helpt u om etenswaren te bereiden gedurende een vastgestelde tijdsperiode. U kunt een bereidingsperiode

tussen de 0 en 10 uur instellen. Bereid de etenswaren die u gaat bereiden voor en plaats deze in de oven.

1. Selecteer de gewenste bereidingsfunctie en temperatuur met de bedieningstoetsen.



2. Druk op "⏸" totdat u "dur" en het symbool op het display ziet. De tijd en de symbolen "A" en knipperen.



3. Selecteer de gewenste bereidingstijd met de toetsen "+" en "-".



4. De huidige tijd verschijnt opnieuw op het scherm. De symbolen "A" en blijven branden.

Als de timer nul bereikt, dan schakelt de oven uit en klinkt er een geluidssignaal. De symbolen "A" en knipperen. Draai beide bedieningstoetsen naar de stand "0" en druk op een willekeurige toets op de timer om het waarschuwingsgeluid te stoppen. Het symbool verdwijnt. Door op de toets "⏸" te drukken, schakelt de timer terug naar de handmatige functie.

Geluidsaanpassing

Om het volume van het geluidssignaal aan te passen, terwijl de huidige tijd wordt weergegeven, houdt u de toets "-" gedurende 3 seconden ingedrukt tot er een geluidssignaal klinkt. "ton1" verschijnt op het display. Hierna klinkt er telkens als u de toets "-" indrukt een ander signaalgeluid. Er zijn drie verschillende signaalgeluiden beschikbaar. Als "OFF" is geselecteerd, dan worden alle geluiden uitgezet, behalve alarm- en foutgeluiden. Selecteer de gewenste pieptoon en druk niet op een andere toets. Na een korte tijd wordt het geselecteerde geluid opgeslagen.

Helderheidsaanpassing

Om de helderheid van het scherm aan te passen, houdt u de toets "+" gedurende 3 seconden ingedrukt. "br1" verschijnt op het display. Hierna verschijnt er telkens

als u de toets "+" indrukt een andere helderheid.

Het thermostaatsymbool

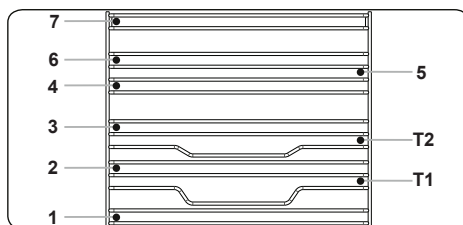


Het thermostaatsymbool wordt automatisch geactiveerd wanneer de oventhermostaat in werking is.

Accessoires

Het EasyFix-draadrek

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



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

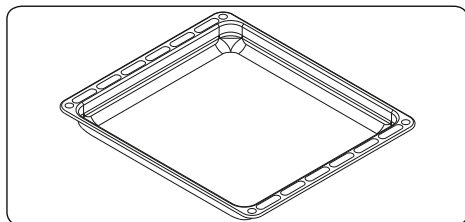
- Niveau 3 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau.
- Niveau T2 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau met telescopische rails.
- Niveau 2 en niveau 4 worden aanbevolen voor bereiding op twee niveaus.
- Het rooster van het draaispit moet op niveau 3 geplaatst worden.
- Niveau T2 wordt gebruikt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

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

Diepe bakplaat

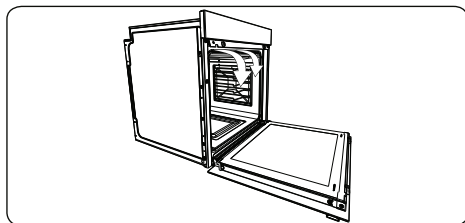
De diepe bakplaat wordt gebruikt voor de bereiding van stoofschotels.

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



Heteluchtafscherming

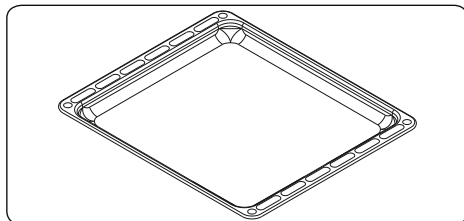
Het gepatenteerde afschersysteem voor hete lucht voorkomt dat de hete lucht in de oven bij de eindgebruiker komt door een luchtgordijn aan de voorkant van de oven te creëren op het moment dat de ovendeur wordt geopend.



Ondiepe bakplaat

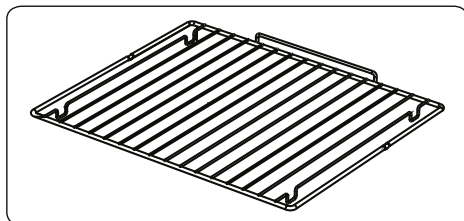
De ondiepe bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals vlaaien, enz.

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



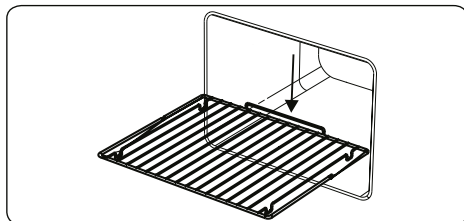
Draadrooster

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



WAARSCHUWING

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

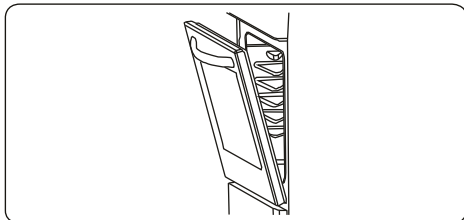


Watercollector

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

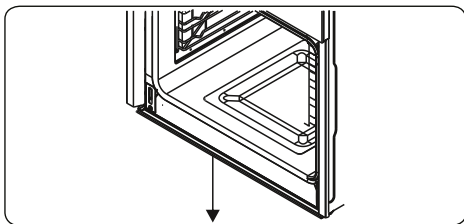
Dit wijst niet op een storing van het product.

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



Het water druppelt in de collector.

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



5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1. REINIGING

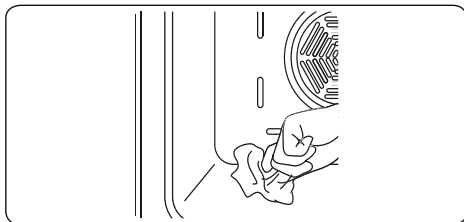
WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

Algemene instructies

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

De binnenkant van de oven reinigen

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



Reinigen van de glazen onderdelen

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

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

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

Reinigen van gelakte oppervlakken (indien van toepassing)

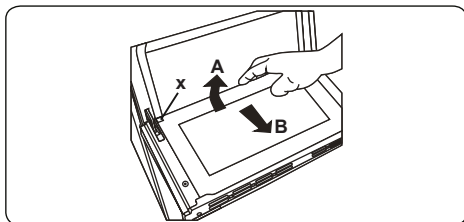
- Vlekken tomaat, tomatenpasta, ketchup, limoen, oliederivaten, melk, suikerhoudende etenswaren, suikerhoudende dranken en koffie moeten meteen worden gereinigd met een doek gedrenkt in warm water. Als deze vlekken niet worden gereinigd en u de vlekken laat drogen op het oppervlak, mogen ze niet worden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

Verwijdering van binnenglas

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

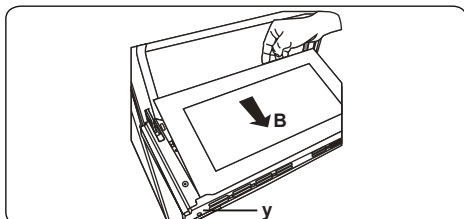
1. Duw het glas in richting **B** en maak het

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

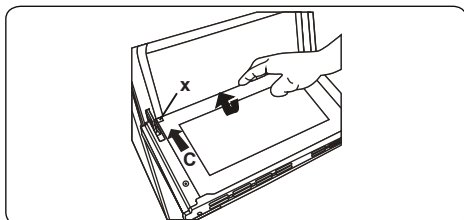


Om het binnenglas te vervangen:

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



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

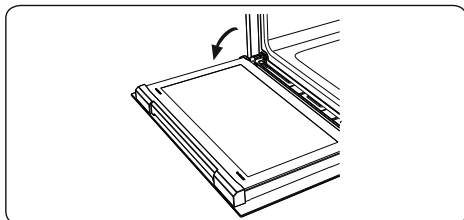


-  Als de deur van de oven drie glasplaten telt, kan de derde glasplaat op dezelfde wijze worden verwijderd als de tweede glasplaat.

De ovendeur verwijderen

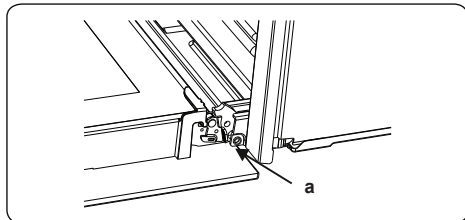
Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u de ovendeur als volgt te verwijderen:

1. Open de ovendeur.

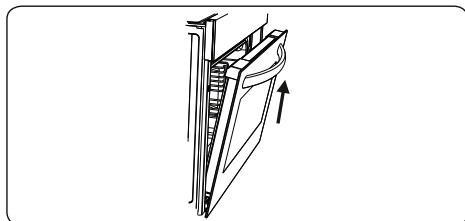


2. Open de bevestigingsbeugel (**a**)(met

behulp van een schroevendraaier) naar de eindstand.



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

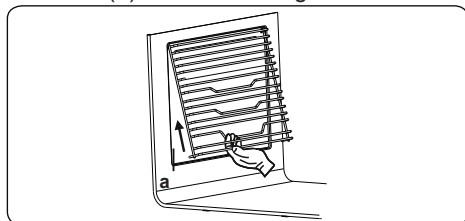


Verwijdering van het draadrooster

Het draadrooster verwijderen;

Trek aan het draadrooster zoals aangegeven in de afbeelding.

Til het omhoog na het van de klemmen (a) los te hebben gemaakt.



5.2. ONDERHOUD

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

Vervangen van de ovenlamp

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

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



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

- Probeer de kalkresten die zich op de bodem van de oven kunnen vormen niet weg te schrapen. Anders kan de bodem beschadigd raken.
- Om de kalk die zich op de bodem van de oven heeft gevormd op te lossen, giet u na elke 2 of 3 keer gebruik 200-250 ml witte azijn met een zuurgraad van niet meer dan 6% op de bodem en wacht u 30 minuten. Maak het daarna schoon met een vochtige doek.

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1. PROBLEEMOPLOSSING



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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven gaat niet aan.	De stroom is uitgeschakeld.	Controleer de stroomtoevoer. Controleer of andere keukenapparatuur werkt.
Geen warmte of de oven warmt niet op.	Oventemperatuur is niet correct ingesteld. Ovendeur is open blijven staan.	Controleer of de regelknop voor de oventemperatuur juist is ingesteld.
Ovenverlichting (indien aanwezig) werkt niet.	Lampje is kapot. Stroom is afgesloten of uitgeschakeld.	Vervang de lamp volgens de instructies. Zorg ervoor dat de stroom op het stopcontact is ingeschakeld.
Ongelijkmatige bereiding in de oven.	Ovenplaten zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de aanbevolen temperaturen en plaatstanden worden gebruikt. Open de deur niet te vaak, tenzij u gerechten bereidt die omgedraaid dienen te worden. Als u de deur regelmatig opent, zal de binnentemperatuur afnemen. Dit kan het kookresultaat beïnvloeden.
De timerknoppen kunnen niet juist worden ingedrukt.	Er bevindt zich vreemd materiaal tussen de timerknoppen Aanraakmodel: er zit vocht op het bedieningspaneel. De toetsvergrendeling is ingesteld.	Verwijder het vreemde materiaal en probeer het nog een keer. Verwijder het vocht en probeer het nog een keer. Controleer of de toetsvergrendeling is ingesteld.
De ovenventilator (indien aanwezig) maakt lawaai.	Ovenplaten trillen.	Controleer of de oven waterpas staat. Controleer of de platen en het kookgerei niet tegen de achterwand van de oven trillen.

6.2. TRANSPORT

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

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

Mode	Elektriciteitsverbruik	Tijd die nodig is om naar deze modus over te schakelen
Stand-bymodus	0,8 W	Er is een handeling van de gebruiker nodig om de stand-bymodus in te schakelen. Om naar de stand-bymodus te gaan, zet de gebruiker de bereidingsfunctie en temperatuur op OFF. Ook alle tijdstellingen voor de bereidingen moeten op 0 worden gezet.

52568507

