ILVE

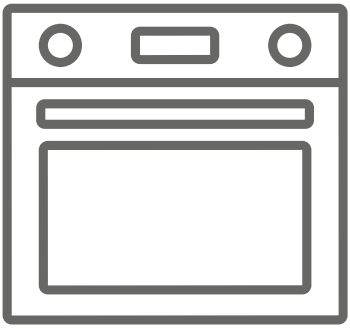
EN **Built-in Oven / User Manual**

IT **Forno a incasso / Manuale utente**

DE **Einbau-Backofen / Gebrauchsanweisung**

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

ES **Manual de usuario de horno integrado**



OV60SLMPVS/SS

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....4
1.1 General Safety Warnings....4
1.2 Installation Warnings....6
1.3 During Use....7
1.4 During Cleaning and Maintenance....8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE....10
2.1 Instructions for the Installer....10
2.2 Installation of the Oven....10
2.3 Electrical Connection and Safety....11
3.PRODUCT FEATURES....13
4.USE OF PRODUCT....14
4.1 Oven Controls....14
4.2 Cooking Table....15
4.3 Accessories....1
5.CLEANING AND MAINTENANCE....2
5.1 Cleaning....2
5.2 Maintenance....4
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT....6
6.1 Troubleshooting....6
6.2 Transport....6

1. SAFETY INSTRUCTIONS

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

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

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

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

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

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

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

the oven.

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

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

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

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

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

heating a room.

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

1.2 INSTALLATION WARNINGS

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

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

1.3 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.



Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.

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

1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

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

CE Declaration of conformity

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

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

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

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

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.).

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

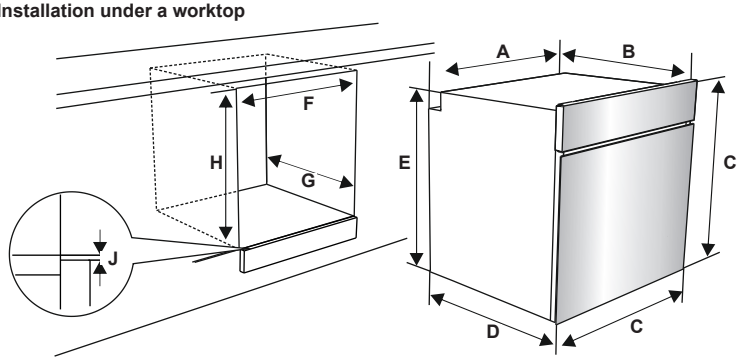
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials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

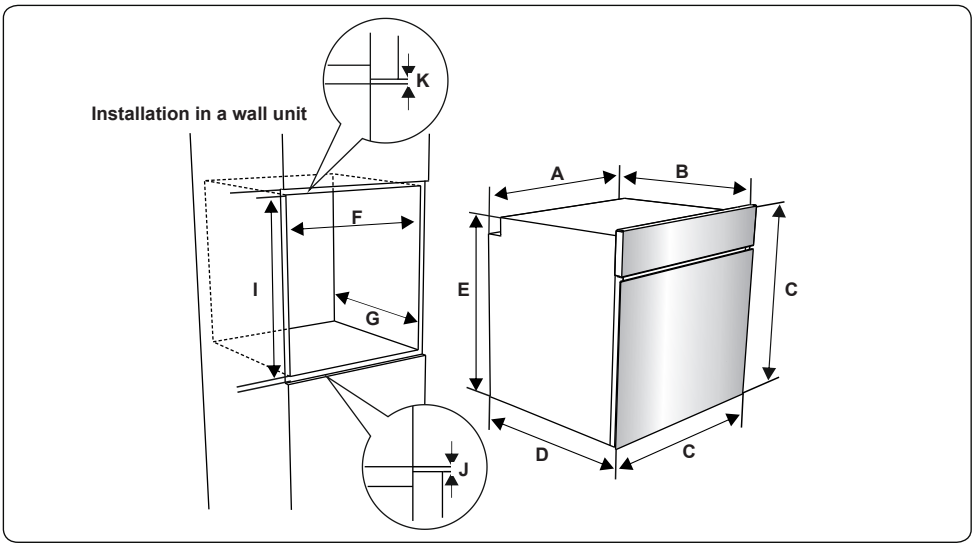
2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

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.

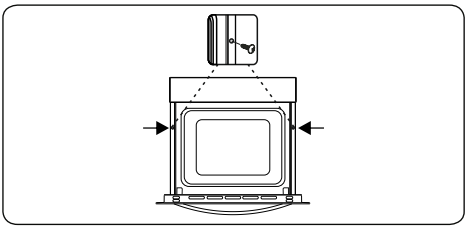
A (mm)	557	**min./max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**min. G (mm)**	555
C (mm)	595	**min. H/I (mm)**	600/590
D (mm)	575	**min. J/K (mm)**	5/10
E (mm)	574		

Installation under a worktop





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.



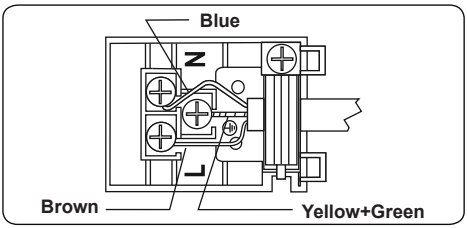
2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

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 ~ and 380-415V 3N~. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.

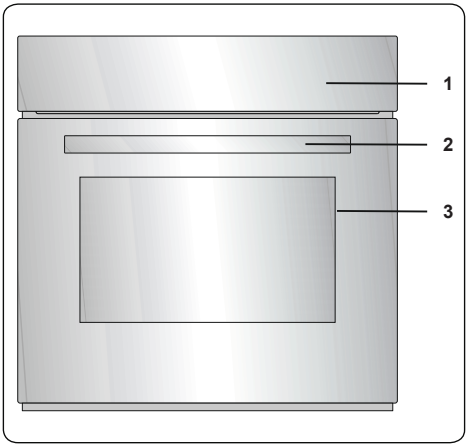
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



3. PRODUCT FEATURES

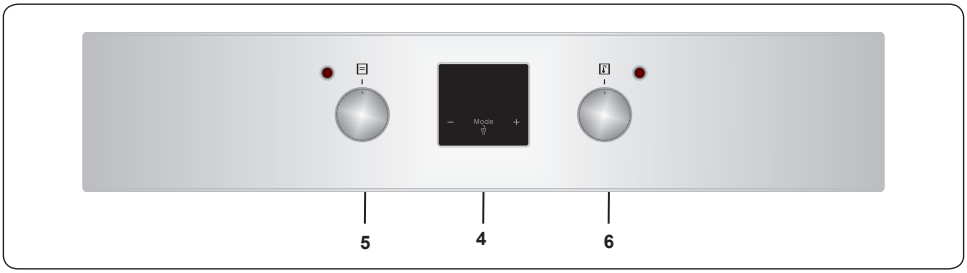
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



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

Control Panel



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

4. USE OF PRODUCT

4.1 OVEN CONTROLS

Oven function control knob

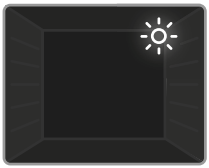
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see ´Oven Functions`.

Oven thermostat knob

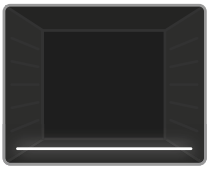
After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

Oven Functions

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



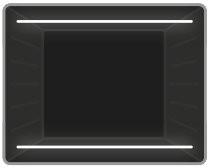
Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



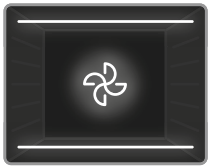
Lower Heating Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower heating element will start operating. The lower heating function is ideal for heating pizza as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food up. This function is more appropriate for heating food than cooking food.



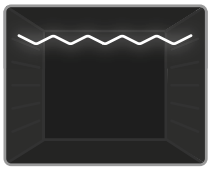
Upper Heating Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on and the upper heating element will start operating. The heat emanating from the upper heating element will cook the upper side of the food. The upper heating function is ideal for frying the upper side of cooked food and heating the food.



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 food is cooked evenly. 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.

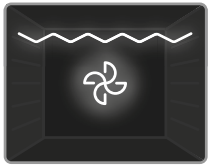


Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating. This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



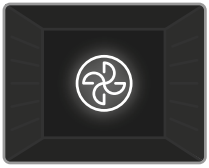
Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for grilling and toasting food. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre 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.

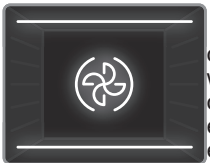


Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element and fan will start operating. This function is ideal for grilling thicker food. Use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat.

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



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.



3D Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element, top heating element, bottom heating element and fan will start operating.The 3D function evenly disperses the heat and fastly in the oven so all food on all racks will cook and evenly. Cooking time will be shorter than others functions. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

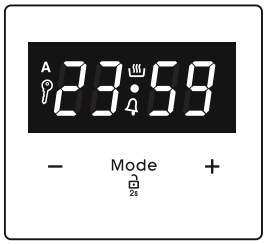
In addition, this function will make your pastry food baked more fluffy and soft.

4.2 COOKING TABLE

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

*If available cook with roast chicken skewer.

Use of the Digital Touch Timer



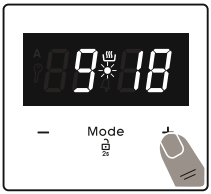
Function Description	
A	Auto cooking
	Manual cooking
	Key Lock
	Minute minder
Mode	Mode function
–	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

Time adjustment

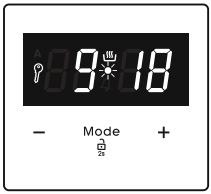
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "**A**" and "**00:00**" or "**12:00**" will flash on the display.



1. Press the "**MODE**" for 2 sec to deactive keylock and 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.

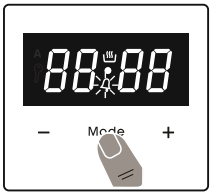
Key Lock

The key lock automatically activates after the timer has not been used for 7 seconds. "🔑" symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the "**MODE**" button for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

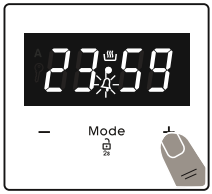
Audible warning time adjustment

The audible warning time can be set to any time between "**00:00**" and "**23:59**" hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not

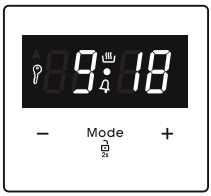
be activated with this function.



1. Press "**MODE**". The symbol "🔔" will begin to flash and "**000**" 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.

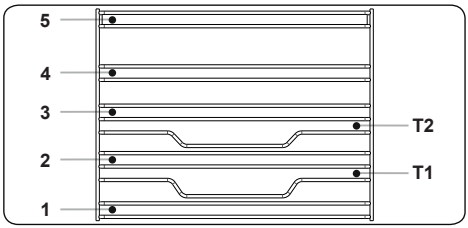
When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol "🔔" will flash on the display. Press any key to stop the audible warning. Press "**MODE**" for 2 seconds the "🔔" symbol will disappear and the clock will be displayed.

Semi-automatic time adjustment (cooking period)

4.3 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

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

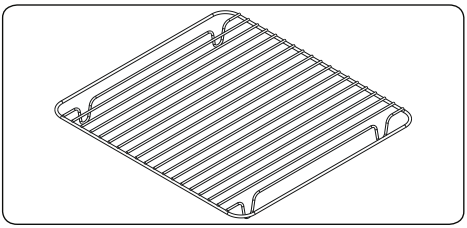


- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled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

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

The Wire Grid for Deep Trays

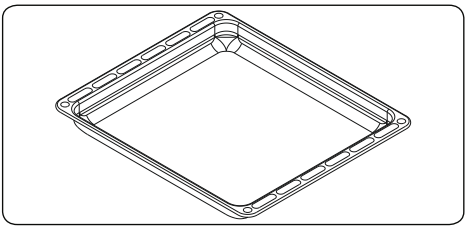
Make sure the wire grid is correctly placed within a deep tray. It is recommended to use this accessory for grilling steaks, meatballs and similar food.



The Deep Tray

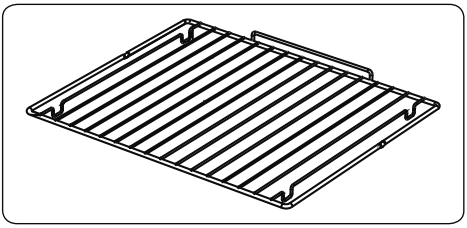
The deep tray is best used for cooking stews.

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



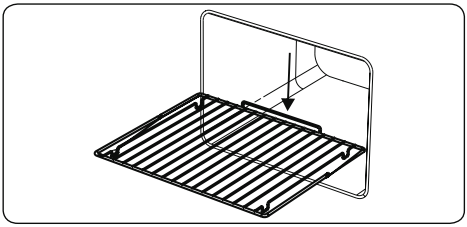
The Wire Grid

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



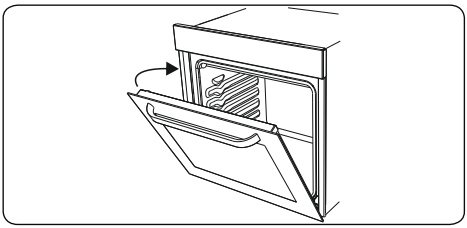
WARNING

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



Soft-Close Oven Door

The oven door closes slowly by itself when it is released just before the closed position.



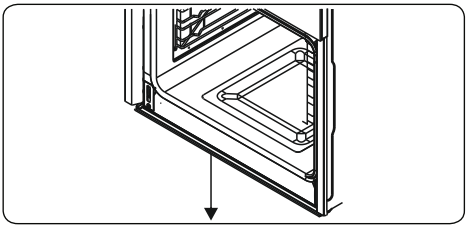
The Water Collector

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.

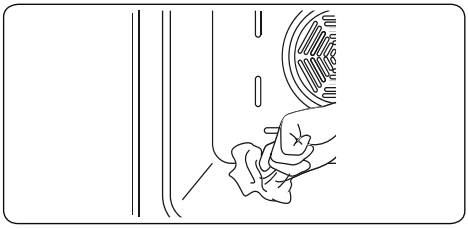
Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- 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.

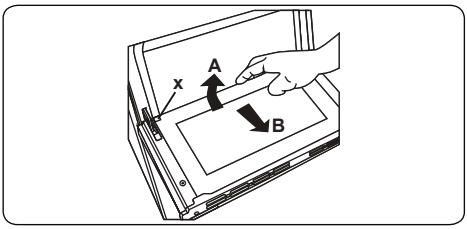
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- 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

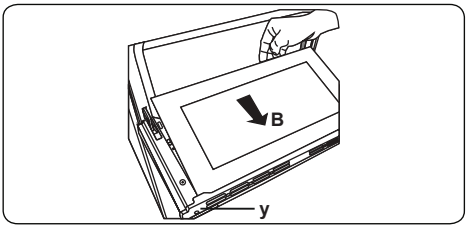
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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**.

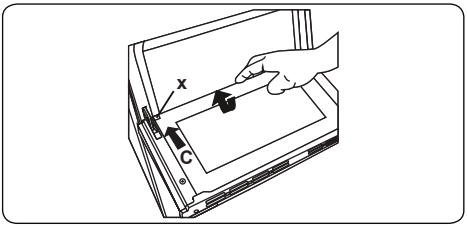


To replace the inner glass:

1. 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**.

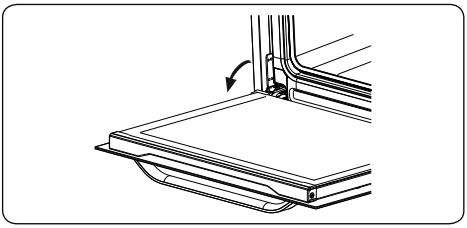


If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

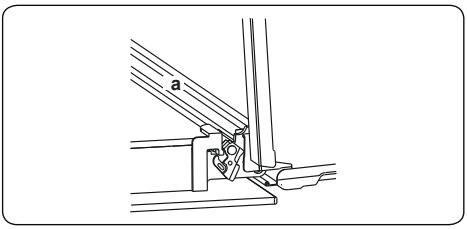
Removal of the Oven Door

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

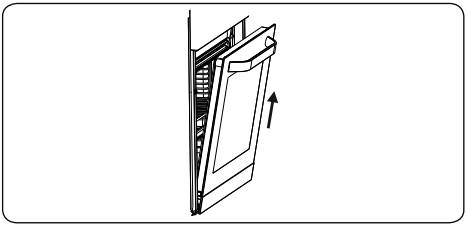
1. Open the oven door.



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

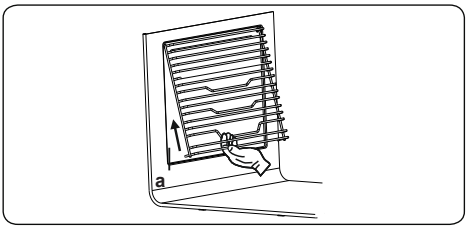


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



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

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING

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

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

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 4
1.1. Avvertenze generali di sicurezza 4
1.2. Avvertenze per l'installazione 8
1.3. Precauzioni durante l'uso 9
1.4. Precauzioni per la pulizia e la manutenzione 10
2.INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO 12
2.1. Istruzioni per l'installatore 12
2.2. Installazione del forno 12
2.3. Collegamento elettrico e sicurezza 13
3.CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO 15
4.USO DEL PRODOTTO 16
4.1. Controlli del forno 16
4.2. Tabella di cottura 17
4.3. Accessori 20
5.PULIZIA E MANUTENZIONE 22
5.1. Pulizia 22
5.2. Manutenzione 23
6.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO 25
6.1. Risoluzione dei problemi 25
6.2. Trasporto 25

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

1.1. AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è garantita solo se si è provveduto ad eseguire il corretto collegamento a terra come richiesto dalle norme in vigore. È fondamentale accertarsi che tali norme siano state rispettate; in caso di dubbio rivolgersi ad una persona qualificata, affinché controlli minuziosamente l'impianto elettrico. Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità per danni provocati da un cattivo impianto di messa a terra.

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

PERICOLO: Pericolo di incendio: Il

presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a

partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati.I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

- L'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo esterno.
- Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Durante il normale utilizzo, anche per brevi periodi, le maniglie potrebbero riscaldarsi.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.

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

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

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

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

- Non utilizzare le maniglie degli sportelli del forno per sollevare o spostare l'apparecchio.
- Sono state prese tutte le precauzioni possibili per garantire la vostra sicurezza. Prestare attenzione durante la pulizia del vetro poiché quest'ultimo potrebbe rompersi o graffiarsi. Evitare di colpire o battere il vetro con gli accessori o con altri oggetti.

- Un cavo di alimentazione o una spina danneggiati possono provocare un incendio o una folgorazione. Se danneggiati, devono essere sostituiti. Ciò deve essere eseguito solo da personale qualificato.
- Se la presa non fosse adatta alla spina, sostItuirla con una idonea. In tal caso rivolgersi ad una persona qualificata che dovrà verificare anche se la sezione dei cavi della presa può sopportare la potenza assorbita dall'apparecchio.Il cavo di alimentazione è sprovvisto di spina. Per l'allacciamento vedi paragrafo "Collegamento elettrico". Si consiglia di non usare adattatori, prese multiple o prolunghe.
- Non ostruire le feritoie dell'areazione o di dissipazione del calore.
- Tenere lontani bambini e animali da questo apparecchio.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze di eventuali errori causati da fattori sui quali non ha controllo. Inoltre il produttore non assicura la validità e correttezza delle informazioni fornite se al software e all'apparecchiatura citati in questo manuale sono state apportate modifiche da parte di terze persone.
- Nell'impegno di migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti, il produttore si riserva la facoltà di variare in qualsiasi momento le informazioni del presente manuale.
- Nel caso il significato di una o più informazioni di questo manuale non fosse comprensibile, l'utente deve contattare il rivenditore o il produttore per i chiarimenti necessari prima di effettuare qualsiasi operazione.

1.2. AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

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

  dietro a una porta decorativa, per impedire il surriscaldamento.

1.3. PRECAUZIONI DURANTE L'USO

- Quando si usa il forno per la prima volta, si potrebbe notare un leggero odore. Questo è perfettamente normale ed è causato dai materiali isolanti sugli elementi riscaldanti. Prima di utilizzare il forno per la prima volta, suggeriamo di lasciarlo vuoto e impostarlo alla massima temperatura per 45 minuti. Assicurarsi che l'ambiente in cui è installato il prodotto sia ben ventilato.
- Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante o dopo la cottura. Il vapore caldo che fuoriesce dal forno può provocare ustioni.
- Non collocare materiali infiammabili o combustibili vicino o nell'apparecchio mentre è in funzione.
- Utilizzare sempre guanti da forno per estrarre e inserire il cibo nel forno.
- In nessun caso il forno deve essere rivestito con fogli di alluminio: potrebbe verificarsi surriscaldamento.
- Non posizionare piatti o teglie direttamente sulla base del forno durante la cottura. La base si scalda molto e si rischia di danneggiare gli oggetti.

Non lasciare incustodito l'apparecchio quando si cucina con oli o grassi. Questi possono prendere fuoco in condizioni di riscaldamento eccessivo. Non versare MAI acqua sulle fiamme causate da olio o grassi.

- Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, spegnere l'interruttore generale di alimentazione.
- Assicurarsi che le manopole di controllo

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

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

1.4. PRECAUZIONI PER LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE

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

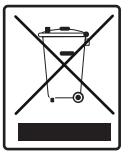
Dichiarazione di conformità CE

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

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

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

Smaltimento del vecchio prodotto



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente finale dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento o allo smaltimento

ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 152 del 3 aprile 2006.

• Tutti gli accessori a contatto diretto con gli aliment prima
dell'utilizzo devono essere puliti accuratamente utilizzando prodotti idonei.

• Non è consentito cucinare gli alimenti a dirett contatto con le griglie e leccarde forno.

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

PERICOLO: Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti direttive:
DIRETTIVA 2002/96/CE
DIRETTIVA BASSA TENSIONE 2014/35/UE
DIRETTIVA COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA 2014/30/UE
REGOLAMENTO N. 1935/2004 (contatto con gli alimenti)

- 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.).

2.1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Istruzioni generali

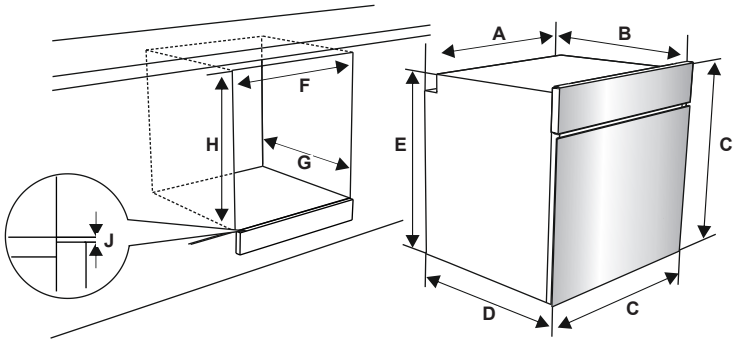
- Dopo aver rimosso il materiale di imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Se si sospetta contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato o un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili 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.

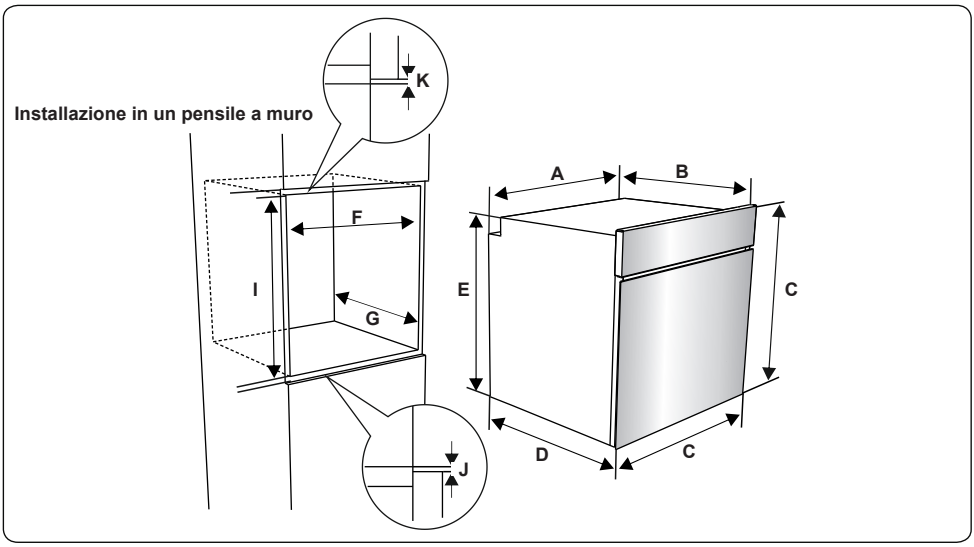
2.2. INSTALLAZIONE DEL FORNO

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.

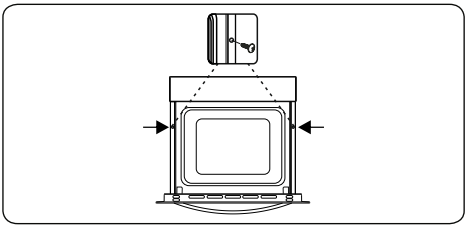
A (mm)	557	**min./max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**G min. (mm)**	555
C (mm)	595	**H/I min. (mm)**	600/590
D (mm)	575	**J/K min. (mm)**	5/10
E (mm)	574		

Installazione sotto un piano di lavoro





- 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

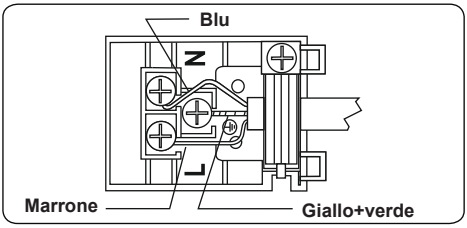
PERICOLO: Il collegamento elettrico di questo apparecchio deve essere eseguito da un tecnico autorizzato o da un elettricista qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e nel rispetto delle normative locali vigenti.

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 prolunghe.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio e non deve essere piegato o compresso. In caso contrario, il cavo potrebbe danneggiarsi causando un cortocircuito.
- Se l'apparecchio non è collegato alla rete tramite una spina, è necessario utilizzare un morsetto connettore (con una distanza dei contatti di almeno 3 mm) per soddisfare le norme di sicurezza.
- L'apparecchio è progettato per una tensione di rete di 220-240 V ~ e 380-415 V 3N ~. Nel caso la tensione di rete fosse diversa, contattare il servizio di

assistenza autorizzato o un elettricista qualificato.

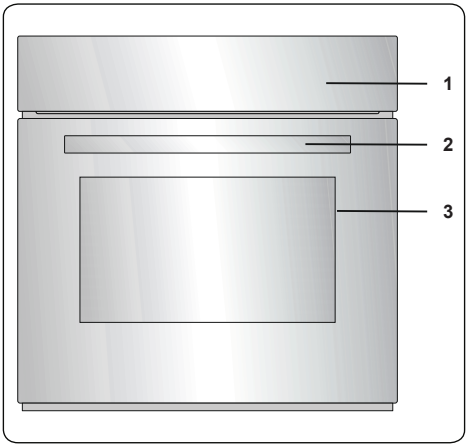
- Il cavo di alimentazione (H05VV-F) deve essere sufficientemente lungo da poter essere collegato all'apparecchio, anche quando questo si trova fuori, al di fronte del suo alloggiamento.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.
- Fissare il cavo di alimentazione nel fermacavo e quindi chiudere il coperchio.
- I collegamenti della morsettiera sono riportati sulla morsettiera stessa.



3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

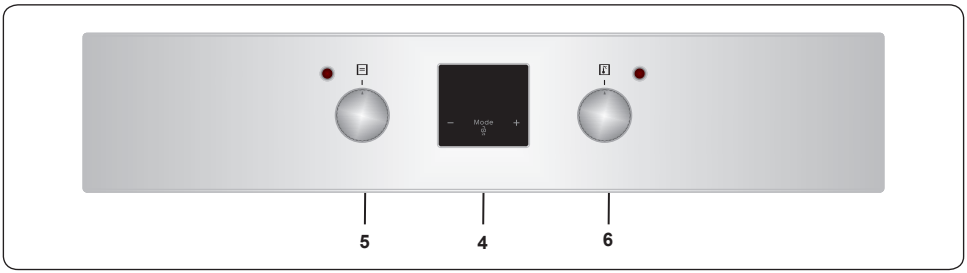
Importante: le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

Elenco delle parti



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

Pannello dei comandi



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

4. USO DEL PRODOTTO

4.1. CONTROLLI DEL FORNO

Manopola di controllo della funzione forno

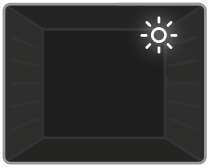
Ruotare la manopola sul corrispondente simbolo della funzione di cottura desiderata. Per i dettagli delle diverse funzioni, consultare la sezione 'Funzioni del forno'.

Manopola del termostato forno

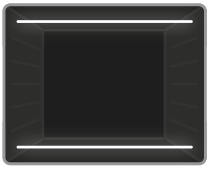
Dopo aver selezionato una funzione di cottura, ruotare questa manopola per impostare la temperatura desiderata. Quando il termostato è in funzione per riscaldare il forno o mantenere la temperatura, la spia del termostato del forno si accende.

Funzioni del forno

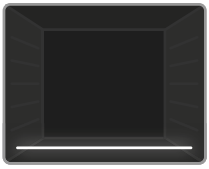
* Le funzioni del forno potrebbero essere diverse a seconda del modello del prodotto.



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



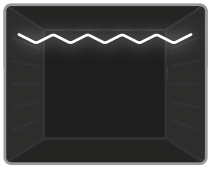
Funzione cottura statica: il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. La funzione di cottura statica emette calore, garantendo una cottura uniforme del cibo. Questo è l'ideale per cuocere dolci, torte, pasta al forno, lasagne e pizza. Con questa funzione si consiglia di preriscaldare il forno per 10 minuti ed è meglio utilizzare un solo ripiano alla volta.



Funzione riscaldamento inferiore: il termostato del forno e le spie si accendono ed entra in funzione l'elemento riscaldante inferiore. La funzione di riscaldamento inferiore è ideale per riscaldare la pizza poiché il calore sale dal fondo del forno e riscalda il cibo. Questa funzione è più appropriata per riscaldare i cibi anziché cuocerli.

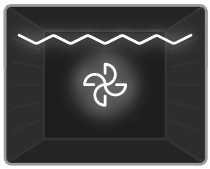


Funzione riscaldamento superiore: il termostato del forno e le spie si accendono ed entra in funzione l'elemento riscaldante superiore. Il calore emanato dall'elemento riscaldante superiore cuocerà la parte superiore del cibo. Questa funzione è ideale per dorare la parte superiore del cibo cotto e riscaldare il cibo.



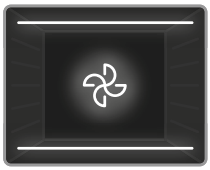
Funzione grill: il termostato del forno e le spie si accendono ed entra in funzione l'elemento riscaldante del grill. Questa funzione è utilizzata per grigliare e arrostire gli alimenti sui ripiani superiori del forno. Posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il 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.

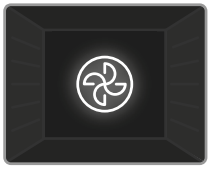


Funzione grill ventilato: il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione il grill e la ventola. Questa funzione è ideale per grigliare alimenti più spessi. Utilizzare i ripiani superiori del forno, posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso.

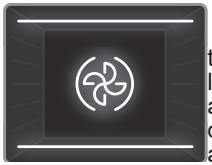
Pericolo: durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C.



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. La ventola e la funzione di riscaldamento inferiore sono ideali per cuocere alimenti, come la pizza, in modo uniforme in un breve periodo di tempo. La ventola distribuisce uniformemente il calore del forno, mentre l'elemento riscaldante inferiore cuoce il cibo.



Funzione Turbo: il termostato e le spie del forno si accendono, e l'elemento riscaldante ad anello e la ventola si attivano. La funzione turbo distribuisce uniformemente il calore nel forno, assicurando che tutti i cibi su tutti i ripiani cuociano in modo uniforme. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.



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

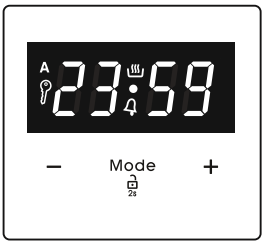
Inoltre, questa funzione renderà i vostri prodotti da forno più morbidi e soffici

4.2. TABELLA DI COTTURA

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

*Se disponibile cuocere con lo spiedo per pollo arrosto.

Uso del timer touch digitale



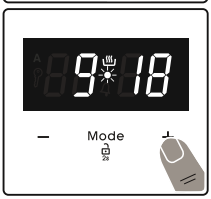
Descrizione delle funzioni	
A	Cottura automatica
	Cottura manuale
	Blocco tasti
	Conta minuti
Mode	Funzione modalità
–	Riduzione timer
+	Aumento timer
23 59	Display timer

Regolazione orario

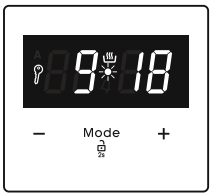
L'orario deve essere impostato prima di iniziare a usare il forno. Dopo il collegamento all'alimentazione, il simbolo "**A**" e "**00:00**" o "**12:00**" lampeggiano sullo schermo del display.



1. Premere "**MODE**" per 2 secondi per disattivare il blocco tasti e il punto al centro dello schermo inizierà a lampeggiare.



2. Usando i tasti "**+**" e "**-**", regolare l'orario mentre il punto lampeggia.



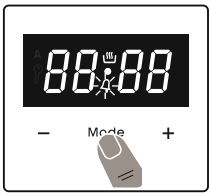
3. Dopo pochi secondi, il punto finisce di lampeggiare e rimane illuminato.

Blocco tasti

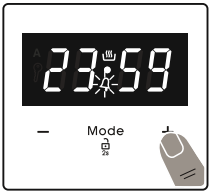
Il blocco tasti si attiva automaticamente dopo che il timer non è stato utilizzato per 7 secondi. Il simbolo "" apparirà e rimarrà illuminato. Per sbloccare i pulsanti timer, tenere premuto il pulsante "**MODE**" per 2 secondi. L'operazione desiderata può quindi essere eseguita.

Regolazione contaminuti

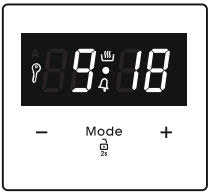
Il contaminuti può essere impostato su qualsiasi orario tra le "**00:00**" e le "**23:59**". L'orario con avviso acustico è solo allo scopo di avvertimento. Il forno non viene attivato con questa funzione.



Premere "**MODE**". Il simbolo "" inizierà a lampeggiare e verrà visualizzato "**000**".



Selezionare il tempo desiderata usando i tasti "**+**" e "**-**" mentre " " lampeggia.



3. Il simbolo "" rimane illuminato, l'orario viene salvato e viene impostato l'avviso.

Allo scadere del tempo precedentemente impostato, viene emesso un avviso acustico e sul display lampeggia il simbolo "". Premere qualsiasi tasto per interrompere l'avviso acustico. Premere "**MODE**" per 2 secondi; il simbolo "" scompare e appare l'orologio.

Fun ione con durata cottura semi-automatica (periodo di cottura)

Questa funzione consente di impostare la cottura per un determinato periodo di tempo. Può essere impostato un intervallo di tempo compreso tra 0 e 10 ore. Preparare la pietanza da cuocere e inserirla nel forno.

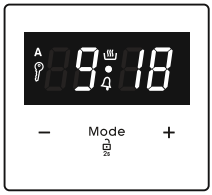
1. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura desiderate usando le manopole di controllo.



Premere “**MODE**” finché non compare il simbolo “**dur**” sullo schermo del display. Il simbolo “**A**” lampeggia.



Selezionare Il tempo di cottura desiderata usando i pulsanti “**+**” e “**-**”.



L’orario attuale riappare sullo schermo e i simboli “**A**” e “ ” rimangono illuminati.

Allo scadere del tempo precedentemente impostato, il forno si spegne e viene emesso un avviso acustico. I simboli “**A**” lampeggiano. Ruotare entrambe le manopole di controllo nella posizione “**0**” e premere qualsiasi tasto sul timer per interrompere l’avviso acustico. Premere “**MODE**” per 2 secondi; il simbolo “**A**” scompare e il timer torna alla funzione manuale.

Fun ione semi-automatica (orario di fine) con ine cottura

Questa funzione attiva automaticamente il fine cottura a un orario impostato. Si può impostare un orario di fine sino a 10 ore dopo l’orario attuale. Preparare la pietanza da cuocere e inserirla nel forno.

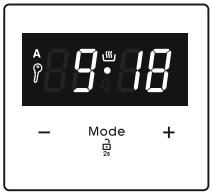
1. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura desiderate usando le manopole di controllo.



2. Premere “**MODE**” finché non compare il simbolo “**end**” sullo schermo del display. “**A**” e l’orario attuale iniziano a lampeggiare.



Usare i pulsanti “**+**” e “**-**” per impostare l’orario di fine desiderato cottura.



L’orario attuale riappare sullo schermo, i simboli “**A**” e “ ” rimangono illuminati.

Quando il timer raggiunge l'ora di fine cottura, il forno si spegne e viene emesso un avviso acustico. Il simbolo “**A**” lampeggia. Ruotare entrambe le manopole di controllo nella posizione “**0**” e premere qualsiasi tasto sul timer per interrompere il suono. Premere “**MODE**” per 2 secondi; il simbolo “**A**” scompare e il timer torna alla funzione manuale.

Fun ione automatica con durata e ine cottura

Questa funzione è usata per cominciare a cuocere dopo un certo periodo di tempo e per una certa durata. Si può impostare un orario sino a 23 ore e 59 minuti dopo l’orario attuale. Preparare la pietanza da cuocere e inserirla nel forno.

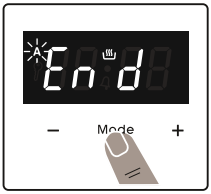
Selezionare la funzione di cottura e la temperatura desiderate usando le manopole di controllo.



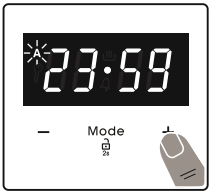
Premere “**MODE**” finché non compare il simbolo “**dur**” sullo schermo. Il simbolo “**A**” lampeggia.



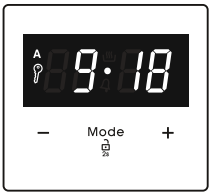
Selezionare il tempo di fine cottura di cottura desiderata usando i pulsanti “**+**” e “**-**”.



Premere “**MODE**” finché non compare il simbolo “**end**” sullo schermo. Il tempo e i simboli “**A**” lampeggiano.



Selezionare l’orario di fine desiderato a usando i pulsanti “**+**” e “**-**”. Il simbolo “” scompare Aggiungere il periodo di cottura all’orario attuale. Si può impostare un orario fino a 23 ore e 59 minuti .



L’orario attuale riappare sullo schermo e i simboli “**A**” e rimangono illuminati.

Viene calcolato l’orario inizio cottura e il forno si avvia automaticamente; il simbolo “ ” riappare sullo schermo . Quando il timer raggiunge l'ora di fine cottura il forno si spegne, viene emesso un avviso acustico e i simboli “**A**” lampeggiano. Ruotare entrambe le manopole di controllo nella posizione “**0**” e premere qualsiasi tasto per interrompere il suono. Il simbolo scompare e il timer torna alla funzione manuale. Premere “**MODE**” per 2 secondi; il simbolo “**A**” scompare e il timer torna alla funzione manuale.

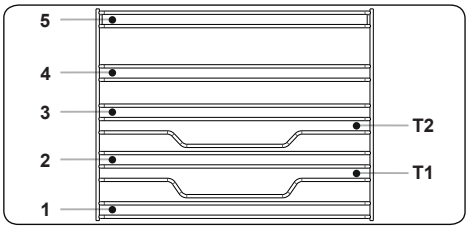
Regolazione suono

Per regolare il volume dell’avviso acustico, mentre viene visualizzato l’orario attuale, premere i pulsanti “**+**” e “**-**” e il punto al centro dello schermo inizia a lampeggiare. Premere “**MODE**” per visualizzare il suono del segnale corrente. Quindi, a ogni pressione del pulsante “**-**”, viene emesso un segnale diverso. Vi sono tre diversi tipi di suoni. Selezionare il suono desiderato e non premere nessun altro pulsante. Dopo un breve periodo di tempo, il suono selezionato viene memorizzato.

4.3. ACCESSORI

Griglia Easyfix

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

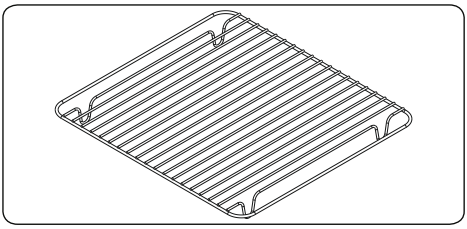


- Inserire l'accessorio nella corretta posizione all'interno del forno.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra la copertura della ventola e gli accessori.
- Fare attenzione a rimuovere stoviglie e/o accessori dal forno. I pasti caldi o gli accessori possono provocare ustioni.
- Gli accessori potrebbero 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 5.
- Le guida telescopiche possono essere posizionate nei livelli T1, T2, 3, 4, 5.
- 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.
- 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.

Griglia metallica per teglie profonde

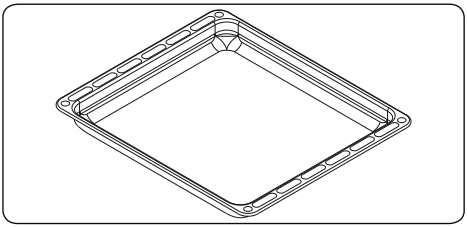
Assicurarsi che la griglia sia posizionata correttamente all’interno della teglia profonda. Si consiglia di utilizzare questo accessorio per grigliare bistecche, polpette e alimenti simili.



Teglia fonda

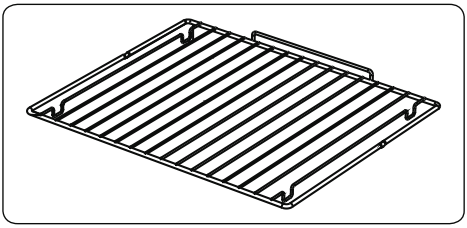
La teglia fonda è la scelta migliore per cucinare stufati.

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



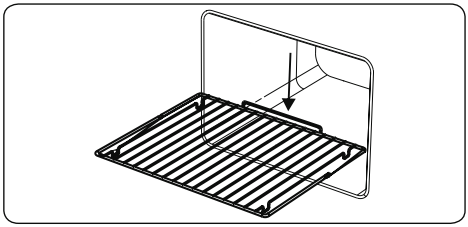
Griglia metallica

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



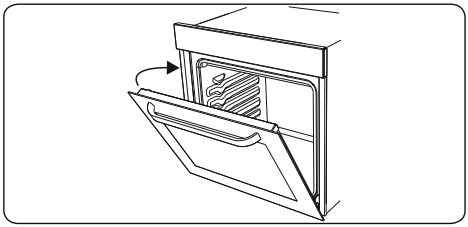
AVVERTENZA

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



Sportello del forno Soft-Close

Lo sportello del forno si chiude lentamente da solo quando viene rilasciato poco prima della posizione di chiusura.



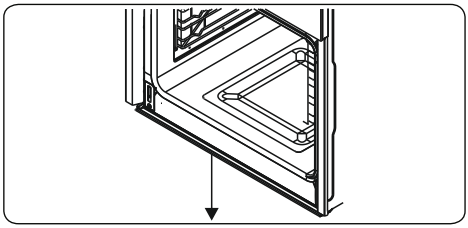
Raccoglitore dell'acqua

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. Non utilizzare creme caustiche (corrosive), polveri detergenti abrasive, pagliette metalliche o utensili duri poiché possono danneggiare le superfici ddel forno.

Non utilizzare detergenti che contengono sostanze abrasive in quanto possono graffiare il vetro, le parti

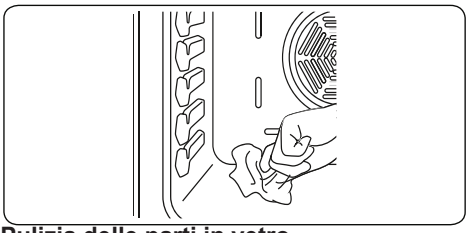
smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.

- 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

- 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.

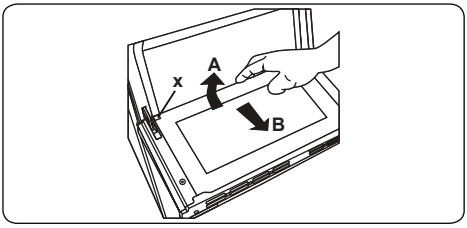
Pulizia di superfici verniciate (se disponibile)

- Macchie di pomodoro, sugo 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

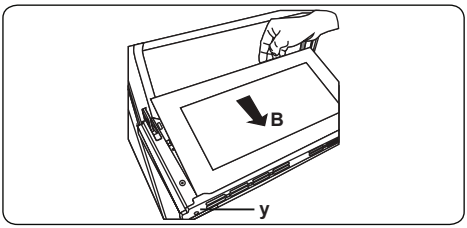
È necessario rimuovere il vetro dello sportello del forno prima di pulirlo come mostrato di seguito.

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

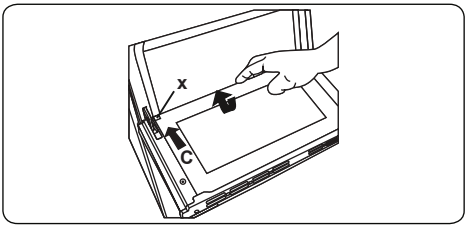


Per inserire il vetro interno:

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



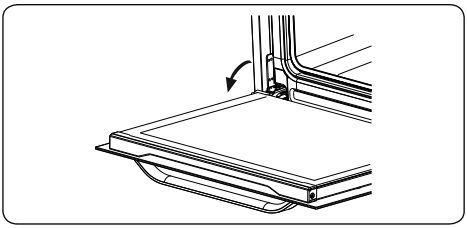
3. Posizionare il vetro sotto la staffa di posizionamento (**x**) in direzione **C**.



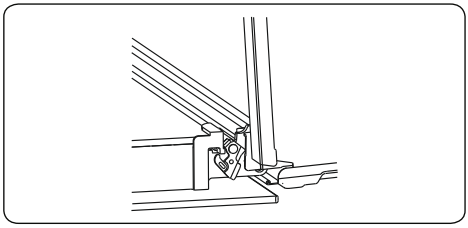
Rimozione dello sportello del forno

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

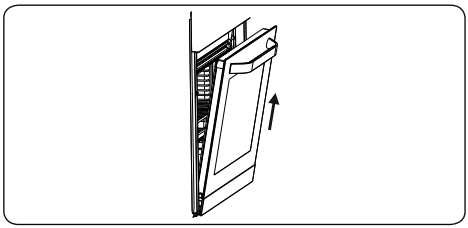
1. Aprire lo sportello del forno.



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

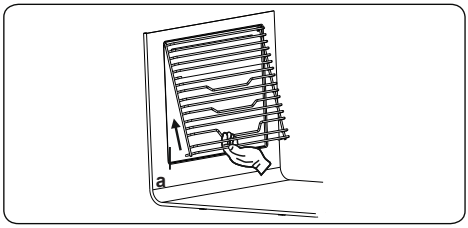


3. Chiudere lo sportello fino alla posizione di chiusura quasi completa, quindi rimuoverlo tirandolo verso di sé.



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.

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

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

6.1. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non si accende.	L'alimentazione è disattivata.	Controllare se l'alimentazione è presente. Controllare anche che altri elettrodomestici della cucina funzionino.
Nessun riscaldamento o il forno non diventa caldo.	Il controllo della temperatura del forno è impostato in modo errato. Lo sportello del forno è rimasto aperto.	Controllare che la manopola di controllo della temperatura del forno sia impostata correttamente.
La lampada del forno 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.	Modelli touch: c'è dell'umidità sul pannello comandi. È impostata la funzione di blocco tasti.	Rimuovere l'umidità e riprovare. Controllare se è impostata la funzione di blocco tasti.
La ventola del forno 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.

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

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

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

INHALT

1. SICHERHEITSHINWEISE 4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen 7
1.3 Während des Betriebs 7
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung 9
2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch 11
2.1 Hinweise für den Installateur 11
2.2 Einbauen des Backofens 11
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise 13
3.PRODUKTMERKMALE 14
4.Verwenden des Produkts 15
4.1 Backofen-Einstellknöpfe 15
4.2 Gartabelle 16
4.3 Zubehör 19
5.REINIGUNG UND WARTUNG 21
5.1 Reinigung 21
5.2 Wartung 23
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT 24
6.1 Fehlerbehebung 24
6.2 Transport 24

1. SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

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

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

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

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

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

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

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

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

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

1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

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

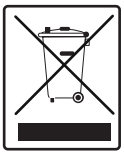
CE-Konformitätserklärung

Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Verordnungen, -Beschlüssen und -Richtlinien 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 auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht in den Hausmüll gehört.Es muss stattdessen an die entsprechende Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden.Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können.Wenden Sie sich für weitere Informationen hinsichtlich Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen Behörden vor Ort, an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

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.).

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Allgemeine Hinweise

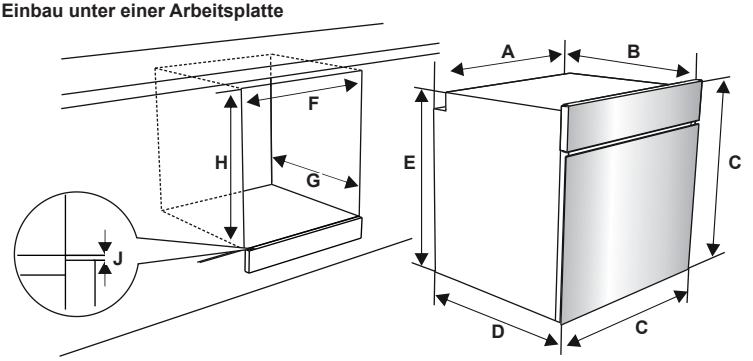
- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.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

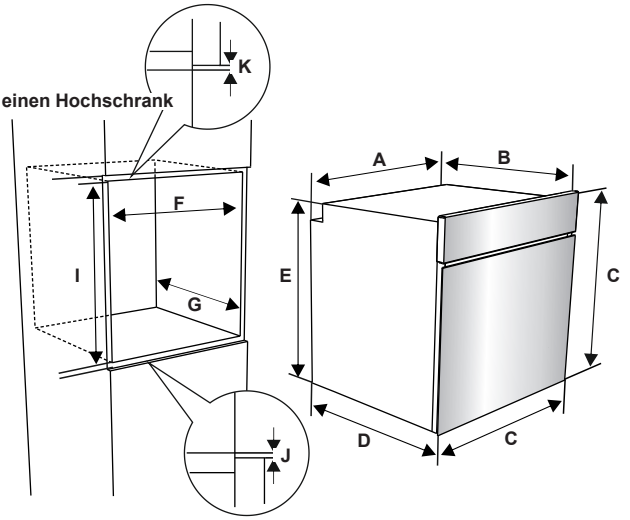
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden.Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

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)	574		

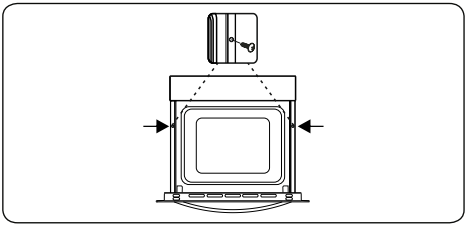
Einbau unter einer Arbeitsplatte



Einbau in einen Hochschrank



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

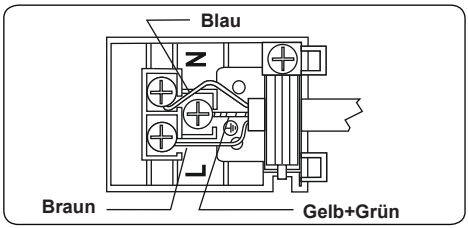


2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

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

WARNUNG:Das Gerät muss geerdet sein.

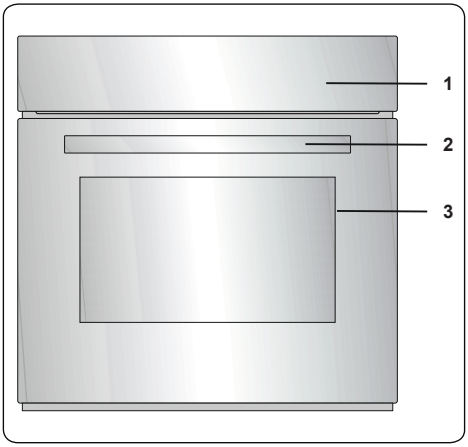
- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden.Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden.Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit 220-240 V ~ und 380-415 V 3N~ ausgelegt. Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.
- Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es auch bei vor dem Einbauschrank stehendem Gerät angeschlossen werden kann.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.



3. PRODUKTMERKMALE

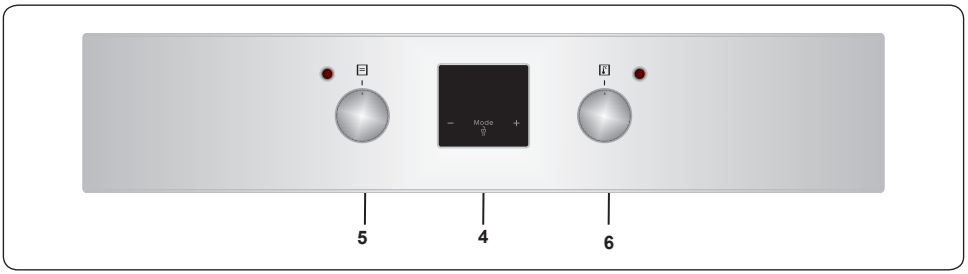
Wichtig: Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



1.Bedienfeld
2.Backofentürgriff
3.Backofentür

Bedienfeld



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

4. Verwenden des Produkts

4.1 BACKOFEN-EINSTELLKNÖPFE

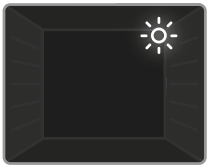
Einstellknopf für Backofenfunktion

Drehen Sie den Einstellknopf auf das entsprechende Symbol für die gewünschte Garfunktion.Mehr Informationen zu den Funktionen finden Sie im Abschnitt „Backofenfunktionen“.

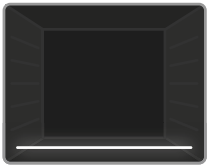
Temperaturschalter des Backofens

Drehen Sie diesen Knopf, nachdem Sie die Garfunktion eingestellt haben, um die gewünschte Temperatur einzustellen.Daraufhin leuchtet stets die Backofenthermostatleuchte, wenn das Thermostat zum Aufheizen des Backofens oder zum Halten der Temperatur eingeschaltet wird.

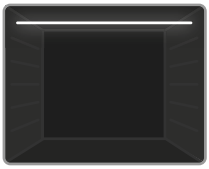
Backofenfunktionen



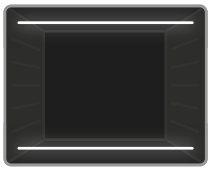
Backofenlampe: Es wird nur die Backofenlampe eingeschaltet. Sie bleibt während der gesamten Dauer der Garfunktion eingeschaltet.



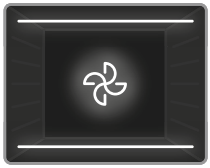
Unterhitze: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Heizelement für Unterhitze beginnt zu heizen. Die Unterhitze eignet sich hervorragend für das Erwärmen von Pizza, da die Wärme von unten nach oben steigt und das Gargut so erwärmt. Diese Funktion ist eher für das Erwärmen von Speisen geeignet als für das Garen.



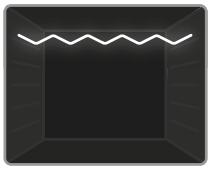
Oberhitze: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Heizelement für Oberhitze beginnt zu heizen. Die vom oberen Heizelement abgestrahlte Hitze gart die Oberseite des Garguts. Diese Funktion eignet sich hervorragend für das Backen der Oberseite des Garguts und zum Erwärmen von Speisen.



Ober- und Unterhitze: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze beginnen zu heizen. Bei Ober- und Unterhitze wird die Wärme so abgestrahlt, dass das Gargut gleichmäßig gegart wird. Dadurch eignet sie sich hervorragend für Gebäck, Kuchen, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen und bei dieser Funktion auch nur eine Einschubebene zu verwenden.

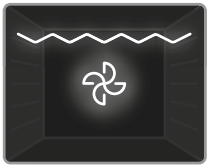


Umluft-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion ist besonders für das Backen von Gebäck geeignet. Das Gargut wird über die Heizelemente für Ober- und Unterhitze im Backofen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



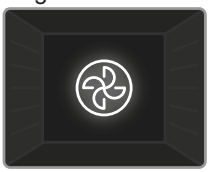
Grill-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement beginnt zu heizen. Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten von Gargut auf den oberen Einschubebenen des Backofens verwendet. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran 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.

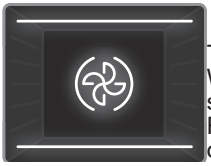


Grill- und Umluft-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion eignet sich hervorragend zum Grillen von voluminöserem Gargut. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinseln Sie den 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.

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



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.



3D-Funktion: Thermostat und Warnleuchten des Ofens schalten sich ein und Ringheizelement, oberes Heizelement, unteres Heizelement und Gebläse nehmen den Betrieb auf. Die 3D-Funktion verteilt die Hitze gleichmäßig und schnell im Ofen, sodass die Lebensmittel auf allen Einschüben gleichmäßig gegart werden. Die Garzeit ist kürzer als bei anderen Funktionen. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.

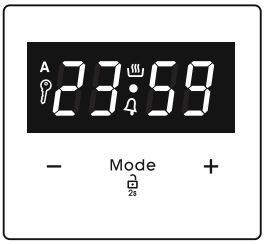
Darüber hinaus backt diese Funktion Ihre Backwaren leichter und weicher.

4.2 GARTABELLE

Funktion	Speisen			min.
Ober- und Unterhitze	Blätterteig	2-3-4	170-190	35-45
	Kuchen	2-3-4	170-190	30-40
	Kekse	2-3-4	170-190	30-40
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2-3-4	200	45-60
Umluft	Blätterteig	2-3-4	170-190	25-35
	Kuchen	2-3-4	150-170	25-35
	Kekse	2-3-4	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2-3-4	200	45-60
Turbo	Blätterteig	2-3-4	170-190	35-45
	Kuchen	2-3-4	150-170	30-40
	Kekse	2-3-4	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
Grillen	Gegrillte Fleischklöße	5	200	10-15
	Hähnchen	*	190	50-60
	Koteletts	4-5	200	15-25
	Rindersteak	4-5	200	15-25

*Wenn vorhanden mit Brathähnchen-Spieß garen.

Verwendung des digitalen Touch-Timers



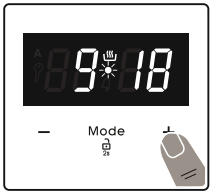
Funktionsbeschreibung	
A	Automatisches Garen
	Manuelles Garen
	Tastensperre
	Minutenzähler
Mode	Modus-Funktion
–	Zeitschaltuhr verringern
+	Zeitschaltuhr erhöhen
23 59	Timeranzeige

Zeit einstellen

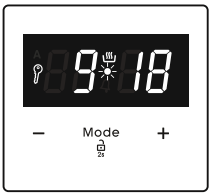
Die Zeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen. Nachdem Anschluss an die Stromversorgung blinken die Symbole “**A**” und “**00:00**”oder “ “**12:00**” in der Anzeige.



1. Drücken Sie "**MODE**" für 2 Sekunden, um die Tastensperre zu deaktivieren, und der Punkt in der Mitte des Bildschirms beginnt zu blinken.



2. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten „**+**“ und „**-**“ ein, während der Punkt blinkt.



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

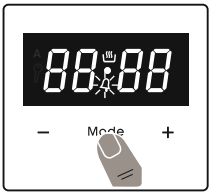
Tastensperre

Die Tastensperre aktiviert sich automatisch, nachdem der Timer 7 Sekunden lang nicht verwendet wurde. Das Symbol „ “ erscheint und leuchtet dauerhaft. Halten Sie zur Freigabe der Timer-Taste 2 Sekunden lang die „**MODE**“-Taste gedrückt. Anschließend kann der gewünschte Vorgang ausgeführt werden.

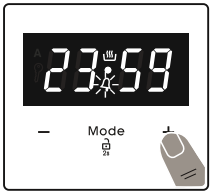
Einstellung der akustischen Warnzeit

Die akustische Erinnerung kann auf eine beliebige Zeit zwischen “**00:00**” und **23:59**” Stunden eingestellt werden. Die akustische Erinnerung ist eine reine Erinnerungsfunktion. Der Ofen wird mit dieser Funktion nicht

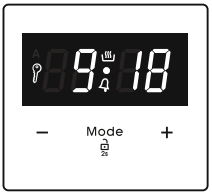
aktiviert.



1. Betätigen Sie „**MODE**“. Das Symbol „ “ beginnt zu blinken und die Anzeige „**000**“ erscheint.



2. Wählen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten “**+**” und “**-**” aus, während „ “ blinkt.



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

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Warnsignal und das Symbol " " blinkt auf dem Display. Durch Drücken einer beliebigen Taste beenden Sie das akustische Warnsignal. Wenn Sie "**MODE**" 2 Sekunden lang drücken, verschwindet

das Symbol "🔔" und die Uhr wird angezeigt.

Halbautomatische Zeiteinstellung (Garzeit)

Diese Funktion ermöglicht das Garen über eine bestimmte Zeitdauer. Es kann ein Zeitbereich zwischen 0 und 10 Stunden eingestellt werden. Bereiten Sie das Essen zum Garen vor und schieben Sie es in den Ofen.

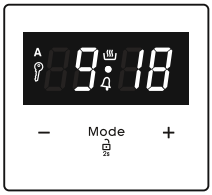
1. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und die Temperatur mit den Bedienungsknöpfen.



2. Drücken Sie „**MODE**“, bis Sie das Symbol „**dur**“ am Display sehen. Das Symbol „**A**“ blinkt.



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



4. Die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder am Display und die Symbole “**A**”, und “♨” leuchten weiterhin.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen aus und ein akustisches Warnsignal ertönt. Das Symbol „**A**“ blinkt. Durch Drehen des Einstellknopfes in Stellung „**0**“ und Betätigen einer beliebigen Taste am Timer beenden Sie den Warnton. Wenn Sie "**MODE**" 2 Sekunden lang drücken, verschwindet das Symbol "**A**" und der Timer schaltet wieder auf die manuelle Funktion um.

Halbautomatische Zeiteinstellung (Endzeit)

Diese Funktion startet den Ofen automatisch, so dass der Garvorgang zu einer bestimmten Zeit beendet wird. Sie können eine Endzeit von bis zu 10 Stunden nach der aktuellen Tageszeit einstellen. Bereiten Sie das Essen zum Garen vor und schieben Sie es in den Ofen.

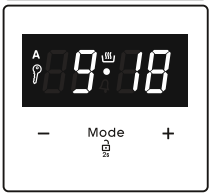
1. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und die Temperatur mit den Bedienungsknöpfen.



2. Drücken Sie „**MODE**“, bis Sie das Symbol „**end**“ am Display sehen. “**A**” und die aktuelle Uhrzeit fängt an zu blinken.



3. Stellen Sie mit „**+**“ und „**-**“ die gewünschte Endzeit ein.



4. Die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder am Display und die Symbole “**A**” und ♨ leuchten weiterhin.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen aus und ein akustisches Warnsignal ertönt. Das Symbol „**A**“ blinkt. Durch Drehen des Einstellknopfes in Stellung „**0**“ und Betätigen einer beliebigen Taste am Timer beenden Sie den Alarm. Wenn Sie "**MODE**" 2 Sekunden lang drücken, verschwindet das Symbol "**A**" und der Timer schaltet wieder auf die manuelle Funktion um.

Vollautomatische Programmierung

Diese Funktion können Sie nutzen, wenn Sie das Garen von Speisen zu einer bestimmten Zeit für einen bestimmten Zeitraum starten möchten. Es kann eine Zeit von bis zu 23 Stunden und 59 Minuten nach der aktuellen Tageszeit eingestellt werden. Bereiten Sie das Essen zum Garen vor und schieben Sie es in den Ofen.

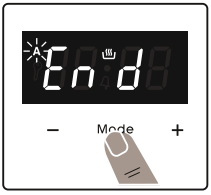
1. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und die Temperatur mit den Bedienungsknöpfen.



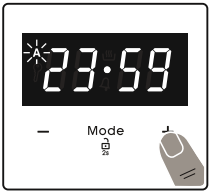
2. Drücken Sie „**MODE**“, bis Sie das Symbol „**dur**“ am Display sehen. Das Symbol „**A**“ blinkt.



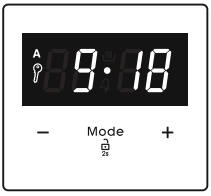
3. Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten „**+**“ und „**-**“ aus.



4. Drücken Sie “**MODE**”, bis Sie das Symbol **"end"** am Display sehen. Die Zeit und das Symbol „**A**“ blinkt.



5. Wählen Sie die gewünschte Endzeit mit den Tasten “**+**” und “**-**” aus. Das Symbol “ ” verschwindet. Fügen Sie die Garzeit zur aktuellen Uhrzeit hinzu. Sie können eine Zeit von bis zu 23 Stunden und 59 Minuten danach einstellen.



6. Die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder am Display und die Symbole “**A**”, und leuchten weiterhin.

Die Betriebszeit wird berechnet, und das Symbol **"** **"** für den automatischen Start des Ofens erscheint wieder auf dem Bildschirm, so dass der Garvorgang zur eingestellten Endzeit beendet wird. Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen aus, ein akustisches Warnsignal ertönt und das Symbol „**A**“ blinkt. Durch Drehen des Einstellknopfes in Stellung „**0**“ und Betätigen einer beliebigen Taste beenden Sie den Alarm. Das Symbol verschwindet und der Timer schaltet wieder auf die manuelle Funktion um. Wenn Sie "**MODE**" 2 Sekunden lang drücken, verschwindet das Symbol "**A**" und der Timer schaltet wieder auf die manuelle Funktion um.

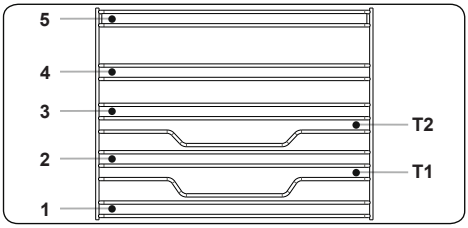
Signaleinstellung

Passen Sie während der Anzeige der aktuellen Tageszeit die Lautstärke der akustischen Erinnerung an, indem Sie die Tasten „**+**“ und “**-**” drücken und der Punkt in der Mitte des Bildschirms beginnt zu blinken. Drücken Sie “**MODE**”, um den aktuellen Signalton anzuzeigen. Anschließend wird mit jeder Betätigung der Taste „**-**“ ein anderer Signalton ausgegeben. Es gibt drei verschiedene Arten von Signaltönen. Wählen Sie den gewünschten Ton aus und drücken Sie keine anderen Tasten. Nach kurzer Zeit wird der ausgewählte Ton gespeichert.

4.3 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 5 eingesetzt werden.
- Teleskopschienen können auf den

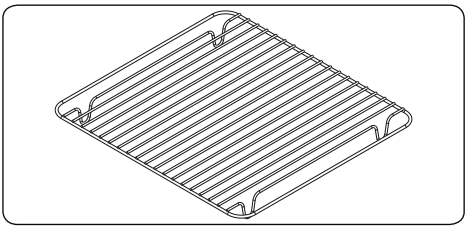
Ebenen T1, T2, 3, 4 und 5 eingesetzt werden.

- Ebene 3 wird für das Kochen auf einer Ebene empfohlen.
- Ebene T2 wird für das Kochen auf einer Ebene mit Teleskopschienen empfohlen.
- Das Drehspieß-Drahtgitter muss auf Ebene 3 eingesetzt werden.
- Ebene T2 wird für die Drehspieß-Drahtgitter-Position mit Teleskopschienen verwendet.

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

Kombirost für tiefe Fettpfannen

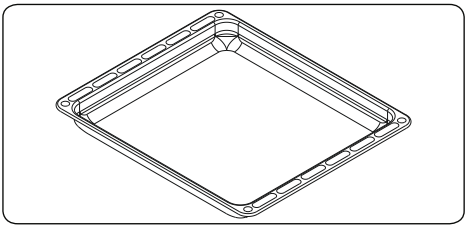
Stellen Sie sicher, dass der Kombirost ordnungsgemäß in eine Fettpfanne eingesetzt wurde.Es wird empfohlen, dieses Zubehör zum Grillen von Steaks, Fleischklößen oder ähnlichem Gargut zu verwenden.



Tiefe Fettpfanne

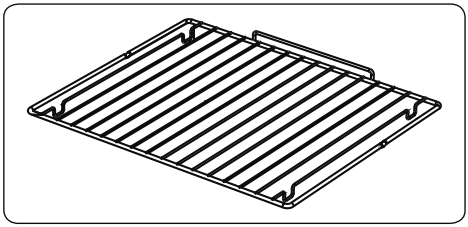
Die tiefe Fettpfanne eignet sich besonders zum Garen von Schmorgerichten.

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



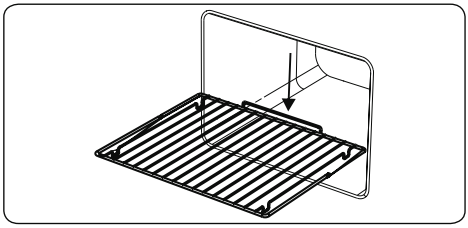
Kombirost

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



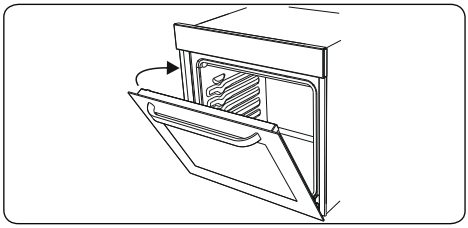
Warnung:

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



Backofentür mit Soft-Close-Funktion

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



Wasserablauf

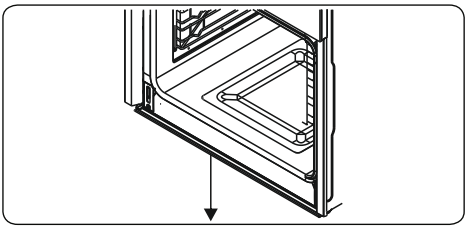
In einigen Garsituationen kondensiert Wasser an der Innenscheibe der Backofentür.Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes.

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

Dabei tropft das Wasser in den Wasserablauf.

Lassen Sie den Backofen abkühlen, und

wischen Sie die Innenseite der Backofentür mit einem trockenen Tuch ab.Diese Vorgehensweise muss regelmäßig angewendet werden.



5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG

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

Allgemeine Hinweise

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

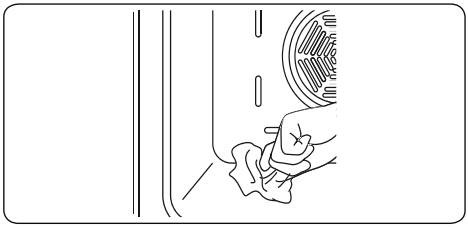
Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

- 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 trocknen 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).

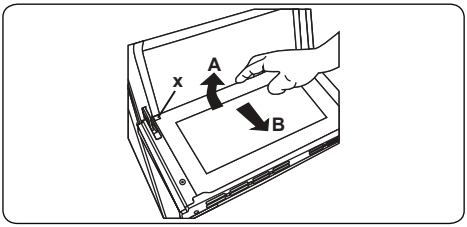
- Entfernen Sie Flecken von Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Zitrone, Öl, Milch, zuckerhaltigen Lebensmitteln, zuckerhaltigen Getränken und Kaffee sofort mit einem in warmes Wasser getauchten Tuch. Wenn solche Flecken auf den Oberflächen eingetrocknet sind, sollten Sie sie NICHT mit harten Gegenständen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

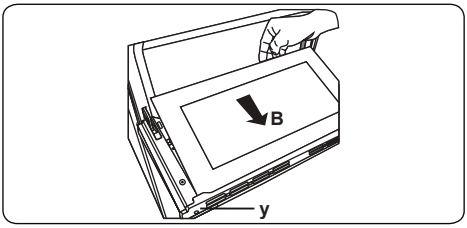
Sie müssen die Innenscheibe des Backofens vor der Reinigung wie unten dargestellt herausnehmen.

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

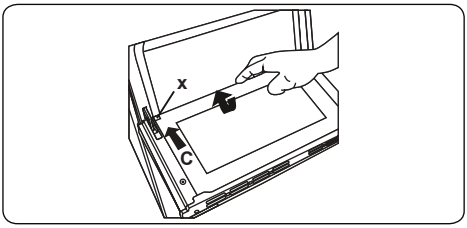


Wiedereinsetzen der Innenscheibe:

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



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

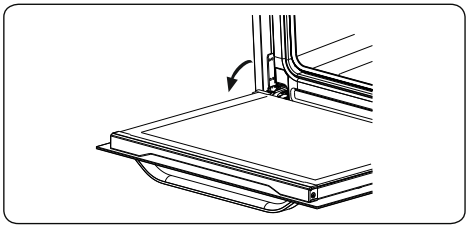


Wenn die Backofentür mit drei Scheiben ausgestattet ist, kann die dritte Scheibe auf dieselbe Weise ausgebaut werden, wie die zweite Scheibe.

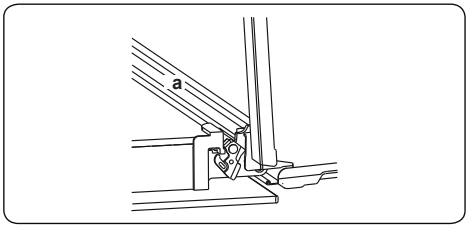
Ausbauen der Backofentür

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

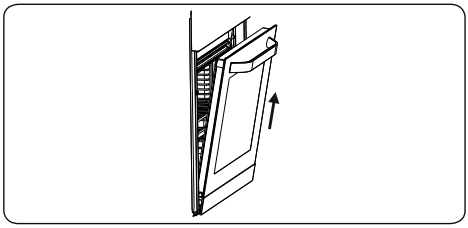
1.Die Backofentür öffnen.



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

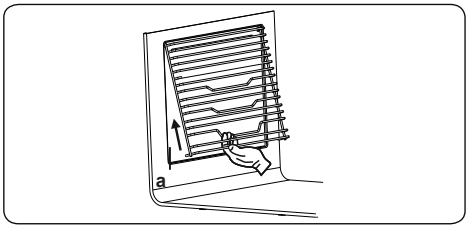


3.Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



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.

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

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG

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

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

Merci d’avoir choisi ce produit.

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

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

TABLE DES MATIÈRES

1.CONSIGNES DE SÉCURITÉ....4
1.1. Avertissements de sécurité généraux....4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation....6
1.3. Au cours de l'utilisation....7
1.4. Nettoyage et entretien....9
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. Commandes du four....15
4.2. Table de cuisson....16
4.3. Accessoires....19
5.NETTOYAGE ET ENTRETIEN....20
5.1. Nettoyage....20
5.2. Entretien....22
6.DÉPANNAGE ET TRANSPORT....23
6.1. Dépannage....23
6.2. Transport....23

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

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

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

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

1.3. AU COURS DE L'UTILISATION

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

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

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

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

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

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

1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Déclaration CE de conformité

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

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

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

Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

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.).

2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Instructions générales

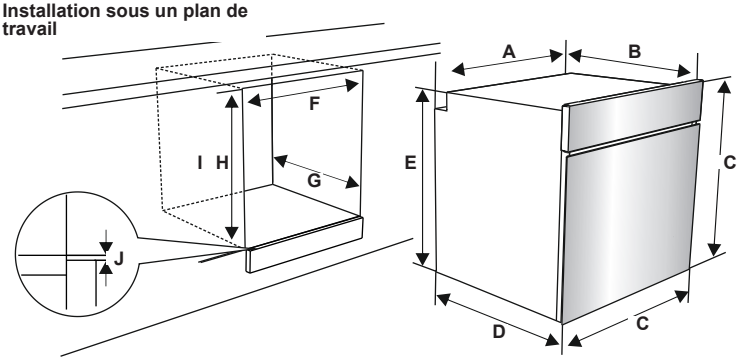
- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau 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

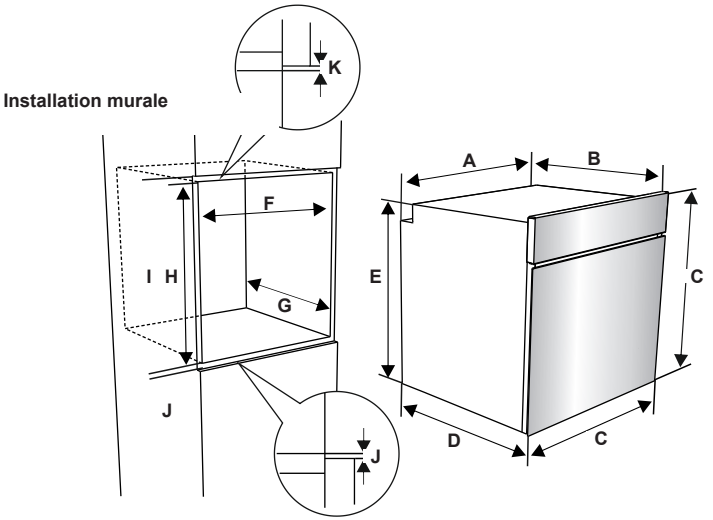
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

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)	574		

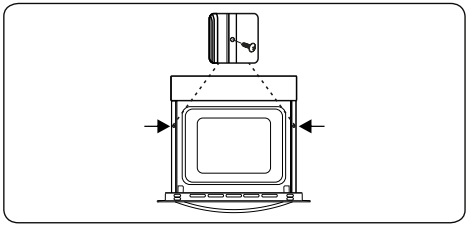
Installation sous un plan de travail



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.

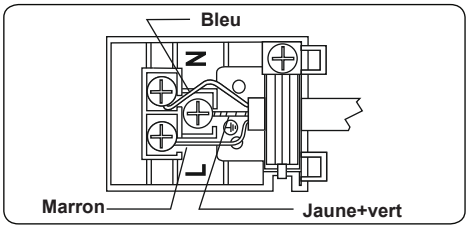


2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

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.

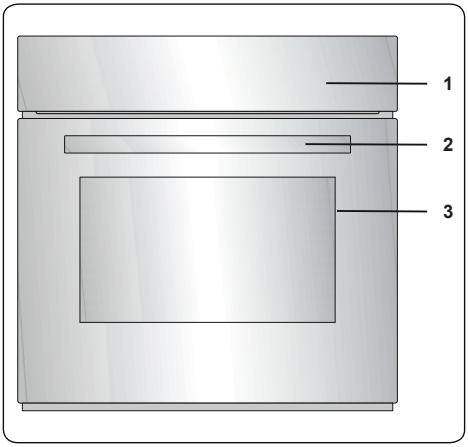
- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (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 220-240 V ~ et 380-415 V 3 N~. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si l'appareil se trouve devant le meuble.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

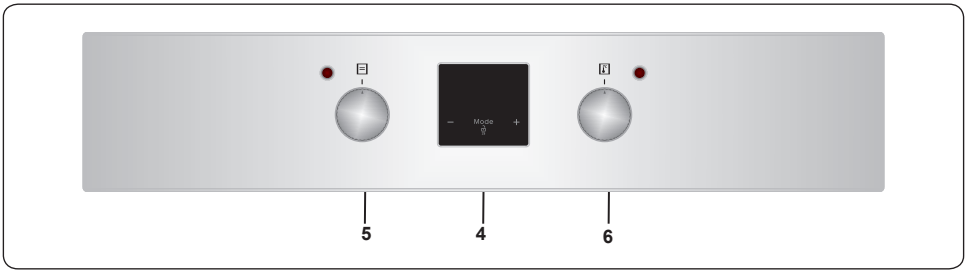
Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



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

Bandeau de commande



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

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. COMMANDES DU FOUR

Manette de fonction

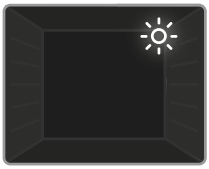
Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour les détails des différentes fonctions, se reporter à « Fonctions du four ».

Manette thermostat du four

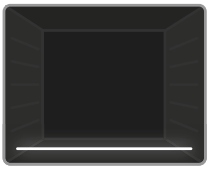
Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, faire tourner ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat fonctionne pour chauffer le four ou le maintenir à température.

Fonctions du four

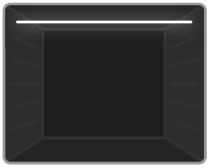
* Selon le modèle de votre appareil, les fonctions de votre four peuvent être différentes.



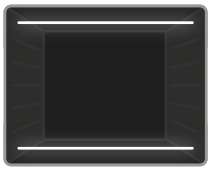
Ampoule du four : Seule l'ampoule du four est allumée. Elle reste allumée pendant la durée de la fonction de cuisson.



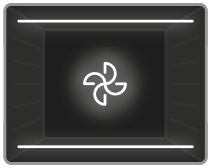
Fonction de chauffage inférieur : Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant inférieur commence à fonctionner. La fonction de chauffage inférieur est idéale pour le chauffage des pizzas, car la chaleur provient du fond du four et réchauffe les aliments. Cette fonction est plus appropriée au chauffage des aliments qu'à leur cuisson.



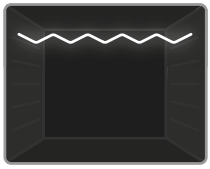
Fonction de chauffage supérieur : Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant supérieur commence à fonctionner. La chaleur provenant de l'élément de chauffage supérieur cuit la partie supérieure de l'aliment. La fonction de chauffage supérieur est appropriée pour faire frire la partie supérieure de l'aliment déjà cuit, et chauffer l'aliment.



Fonction de cuisson statique : Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants inférieur et supérieur commencent à fonctionner. Le mode de cuisson statique émet de la chaleur qui permet de cuire de manière uniforme les aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les gâteaux, les pâtes cuites, la lasagne et les pizzas. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 10 minutes et d'utiliser un seul plateau à la fois, lorsque cette fonction est activée.

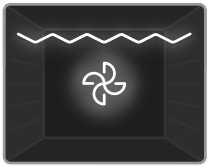


Mode Ventilation : Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants supérieur et inférieur et le ventilateur commencent à fonctionner. Cette fonction est idéale pour la cuisson des pâtisseries. La cuisson est réalisée par les éléments chauffants inférieur et supérieur à l'intérieur du four et par le ventilateur, qui assure la circulation de l'air, ce qui confère aux aliments un effet de grillade subtil. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



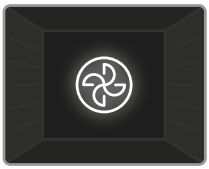
Mode Gril : Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant du gril commence à fonctionner. Ce mode est utilisé pour griller les aliments et en faire des toasts. Utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre du gril. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : En mode gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.

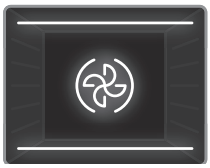


Mode Gril et Ventilateur : Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant du gril et le ventilateur commencent à fonctionner. Cette fonction est idéale pour griller les aliments plus épais. Utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre du gril. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse.

Avertissement : En mode gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.



Mode Turbo : Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur commencent à fonctionner. La fonction turbo permet de disperser uniformément la chaleur dans le four afin que tous les aliments des grilles cuisent uniformément. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction 3D : Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument et l'élément chauffant supérieur, l'élément chauffant inférieur et le ventilateur se mettent en marche. La fonction 3D répartit uniformément et rapidement la chaleur dans le four pour que tous les aliments sur toutes les grilles cuisent uniformément. La durée de cuisson sera plus courte qu'avec les autres fonctions. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

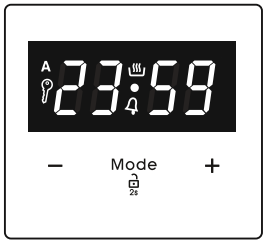
De plus, cette fonction donnera une meilleure onctuosité à votre pâtisserie cuite au four et elle sera plus légère.Table de cuisson

4.2. 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
Turbo	Pâte feuilletée	2-3-4	170-190	35-45
	Gâteau	2-3-4	150-170	30-40
	Cookies	2-3-4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
Gril	Boulettes grillées	5	200	10-15
	Poulet	*	190	50-60
	Côtelettes	4-5	200	15-25
	Bifteck	4-5	200	15-25

*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

Utilisation de la minuterie numérique à écran tactile



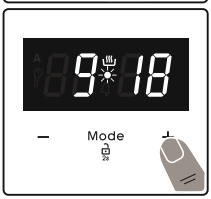
Description des fonctions	
A	Cuisson automatique
	Cuisson manuelle
	Verrouillage
	Bip minute
Mode	Fonction mode
–	Réduction de la minuterie
+	Augmentation de la minuterie
23 59	Affichage de la minuterie

Réglage de l'heure

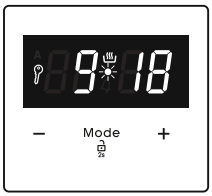
Vous devez procéder au réglage de l'heure avant de commencer à utiliser le four. Après la mise sous tension du four, l'icône « **A** » et « **00:00** » ou « **12:00** » clignotent à l'écran.



1. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes pour désactiver le verrouillage des touches et le point au milieu de l'écran se mettra 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.

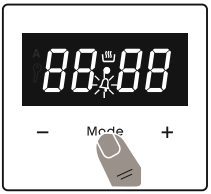
Verrouillage

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

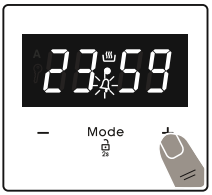
Réglage du temps d'avertissement audible

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

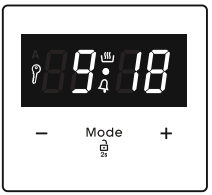
pas d'activer le four.



1. Appuyez sur le bouton « **MODE** ». L'icône « » commence à clignoter et « **000** » s'affiche.



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



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

Lorsque la minuterie arrive à zéro, un signal sonore résonne et l'icône « » clignote. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes et l'icône « » disparaît et l'horloge s'affiche.

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.

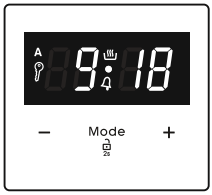
1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.



2. Appuyez sur le bouton « **MODE** »jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran l'icône « **dur** ». 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 « **MODE** » pendant 2 secondes et l'icône « **A** » disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

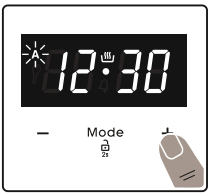
Réglage semi-automatique du temps (temps de fin)

Cette fonction permet de mettre automatiquement en marche le four pour que la cuisson se termine à une heure programmée. Vous pouvez programmer une heure de fin jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

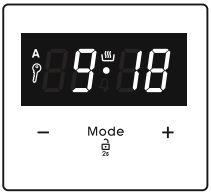
1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.



2. Appuyez sur le bouton « **MODE** »jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran l'icône « **end** ». « **A** » et le temps actuel clignotent.



3. Sélectionnez le temps de fin souhaité 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 « **MODE** » pendant 2 secondes et l'icône « **A** » disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

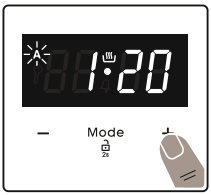
Programmation complètement automatique

Cette fonction est utilisée pour cuire les aliments après une période donnée et pendant une durée donnée. Vous pouvez programmer une heure de fin jusqu'à 23 heures et 59 minutes après l'heure actuelle. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

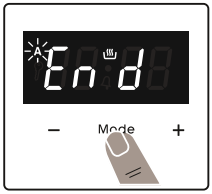
1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.



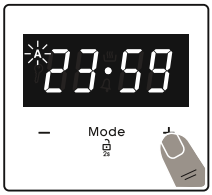
2. Appuyez sur le bouton « **MODE** »jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran « **dur** ». L'icône « **A** » clignote.



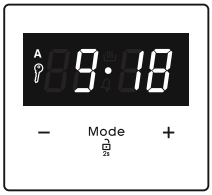
3. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « **+** » et « **-** ».



4. Appuyez sur le bouton « **MODE** »jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran l'icône « **end** ». Le temps et l'icône « **A** » clignote.



5. Sélectionnez le temps de fin souhaité à l'aide des touches « **+** » et « **-** ». L'icône « » disparaît. Ajoutez la durée de cuisson à l'heure actuelle. La limite de programmation de l'heure est de 23 heures et 59 minutes.



6. Le temps actuel réapparaît à l'écran, l'icône « **A** » reste en surbrillance.

La durée de fonctionnement est calculée et le four se met en marche automatiquement et l'icône « » apparaît sur l'écran pour que la cuisson se termine à l'heure de fin programmée. Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête, un signal sonore résonne et 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. L'icône disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes et l'icône « **A** » disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

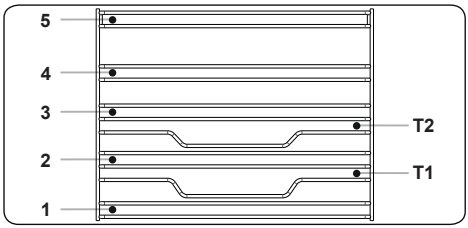
Réglage du signal sonore

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 « **MODE** » 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.

4.3. 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.

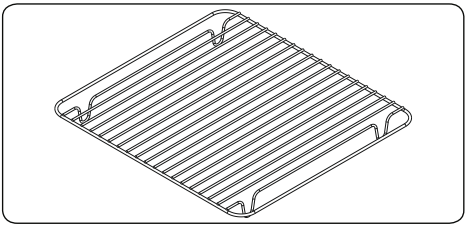


- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.
- Les plateaux et grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 5.
- Les rails télescopiques peuvent être positionnés aux niveaux T1, T2, 3, 4, 5.
- 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.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec rails télescopiques.

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

Grille pour lèchefrites

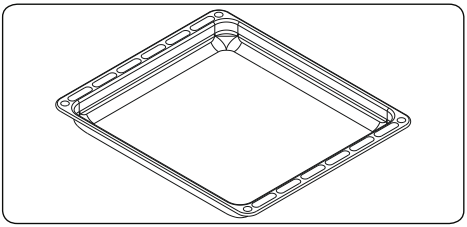
Veiller à bien positionner la grille dans une lèchefrite. Cet accessoire est recommandé pour la grillade de steaks, de boulettes de viandes et d'aliments similaires.



Plaque creuse

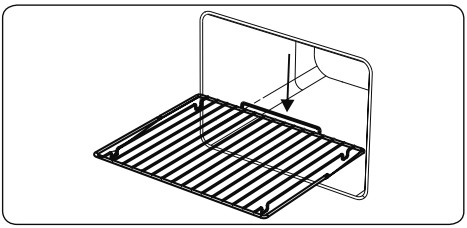
La plaques creuse sert à cuisiner des ragoûts.

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



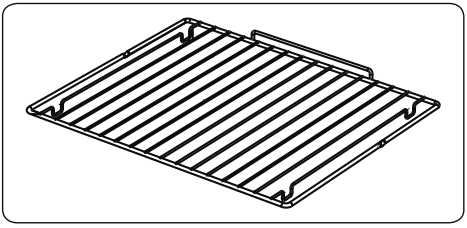
Grillage métallique

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



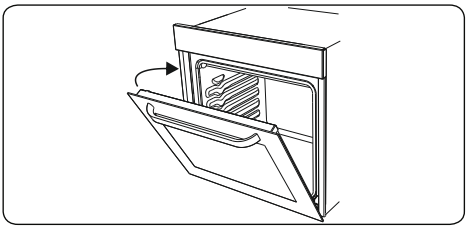
AVERTISSEMENT

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



Porte du four à fermeture silencieuse

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



Collecteur d'eau

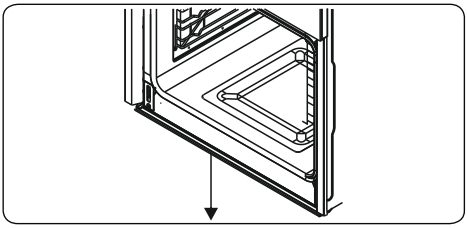
Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

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

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

L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'aide d'une serviette sèche. Cette procédure doit être appliquée régulièrement.



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. NETTOYAGE

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

Instructions générales

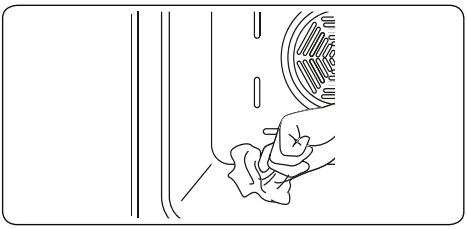
- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyants liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes

caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.

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

Nettoyage de l'intérieur du four.

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



Nettoyage des pièces en verre

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

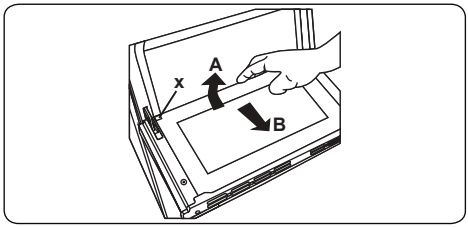
Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

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

Retrait des vitres internes

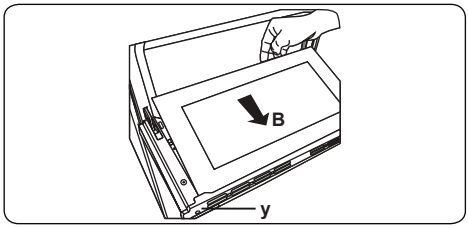
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

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

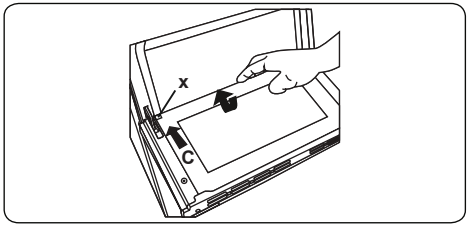


Pour remplacer la vitre interne :

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



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

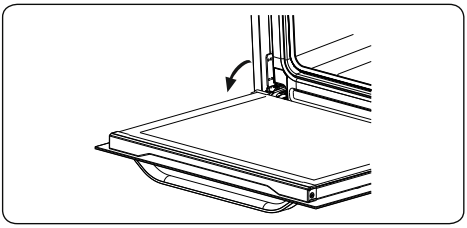


Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.

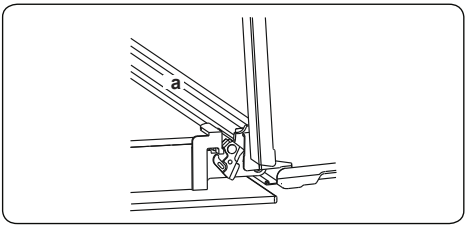
Démontage de la porte du four

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

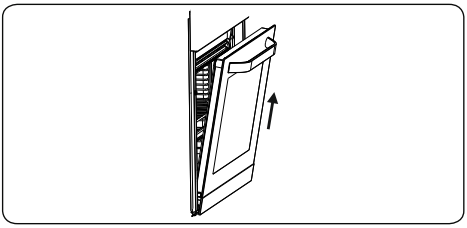
1. Ouvrez la porte du four.



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



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



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

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE

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

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

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.

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 4
1.1. Advertencias generales de seguridad 4
1.2. Advertencias para la instalación 6
1.3. Durante el uso 7
1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento 8
2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO 10
2.1. Instrucciones para el instalador 10
2.2. Instalación del horno 10
2.3. Conexión eléctrica y seguridad 11
3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 13
4.USO DEL PRODUCTO 14
4.1. Controles del horno 14
4.2. Mesa de cocción 15
4.3. Accesorios 18
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 19
5.1. Limpieza 19
5.2. Mantenimiento 21
6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE 22
6.1. Solución de problemas 22
6.2. Transporte 22

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2. ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

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

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

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

1.3. DURANTE EL USO

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

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

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

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

1.4. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

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

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

Declaración de conformidad de la CE

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 se aplican a varios modelos. Puede que observe diferencias entre estas instrucciones y el modelo suyo.

Cómo desechar la antigua máquina



Este símbolo sobre el producto, o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como basura doméstica. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto sea desechado correctamente, estará contribuyendo a evitar posibles daños en el medioambiente y la salud de las personas, que podrían producirse si los residuos de este producto se tratasen de manera incorrecta. Si desea obtener información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de desecho de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió el producto.

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.).

2.1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Instrucciones generales

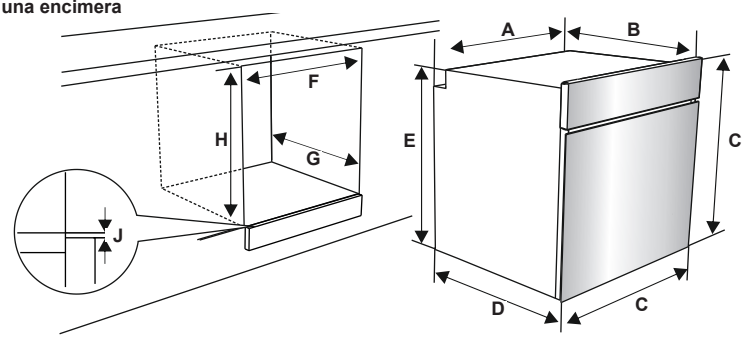
- Tras quitar el material de embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado. Si sospecha que pueda haber cualquier tipo de daño en el aparato, no lo utilice. Póngase en contacto inmediatamente con una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.
- Asegúrese 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.

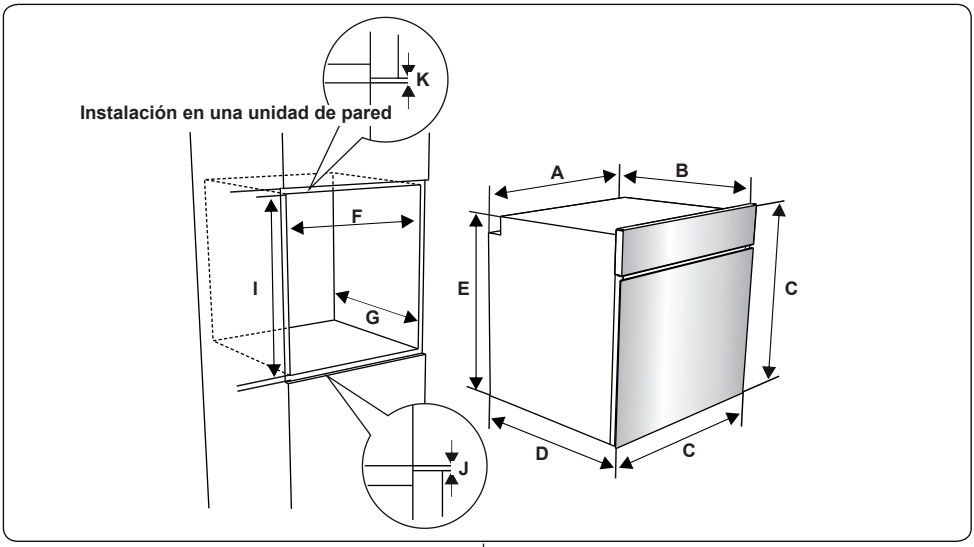
2.2. INSTALACIÓN DEL HORNO

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.

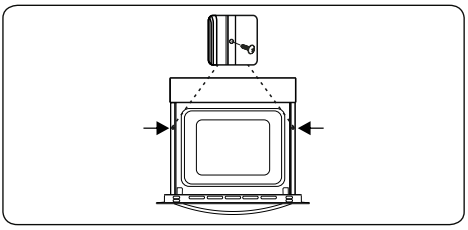
A (mm)	557	**min./max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**min. G (mm)**	555
C (mm)	595	**min. H/I (mm)**	600/590
D (mm)	575	**min. J/K (mm)**	5/10
E (mm)	574		

Instalación bajo una encimera





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.



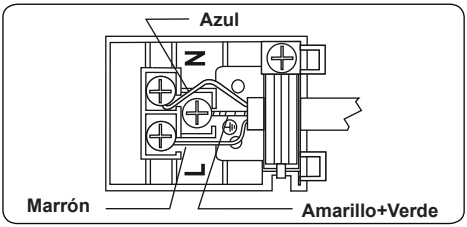
2.3. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

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.

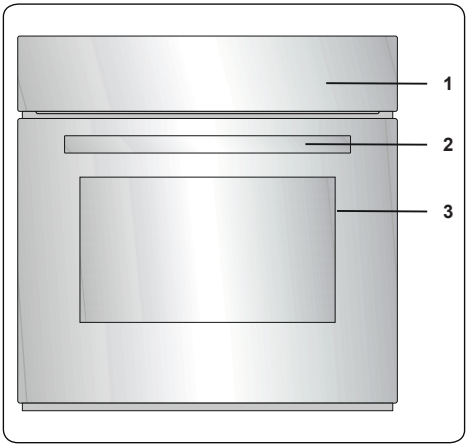
- El aparato está diseñado para un suministro eléctrico de 220-240 V ~ 380-415 V 3N~. Si el suministro eléctrico de su vivienda es distinto, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o un electricista cualificado.
- El cable de alimentación (H05VV-F) debe ser lo suficientemente largo como para conectarlo al aparato aunque este se encuentre en la parte delantera del armario.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.



3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

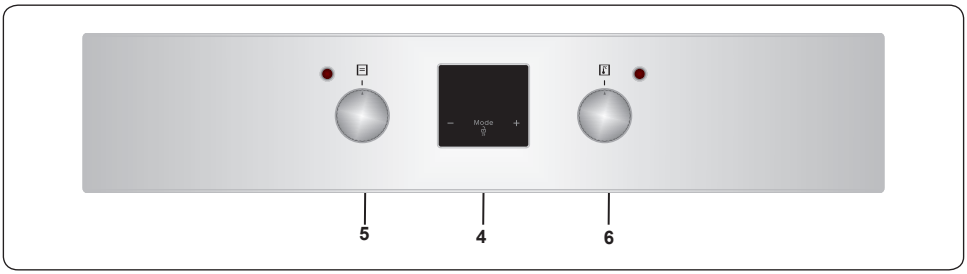
Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes



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

Panel de mando



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

4. USO DEL PRODUCTO

4.1. CONTROLES DEL HORNO

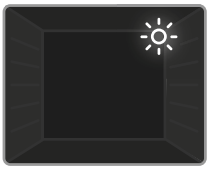
Mando de control de funciones del horno

Gire el mando hasta el símbolo correspondiente de la función de cocción deseada. Para obtener detalles de las distintas funciones, consulte “Funciones del horno”.

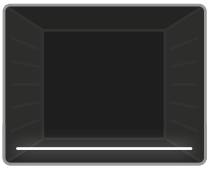
Mando de termostato del horno

Tras seleccionar una función de cocción, gire este mando para establecer la temperatura deseada. La luz del termostato del horno se iluminará cuando el termostato esté funcionando para calentar el horno o mantener la temperatura.

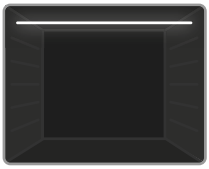
Funciones del horno



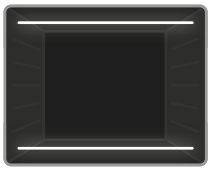
Luz del horno: Solo se encenderá la luz del horno. Seguirá encendida mientras esté activada la función de cocción.



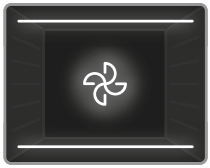
Función de calentamiento inferior: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzará a operar el elemento de calentamiento inferior. La función de calentamiento inferior es ideal para calentar pizza, ya que el calor sube desde la parte inferior del horno y calienta los alimentos. Esta función es adecuada para calentar alimentos, más que para cocinarlos.



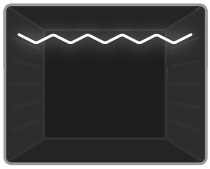
Función de calentamiento superior: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzará a operar el elemento de calentamiento superior. El calor que emana del elemento de cocción superior cocinará el lado superior de los alimentos que se coloquen en el horno. Esta función es ideal para freír el lado superior de alimentos cocinados y para calentar la comida.



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.

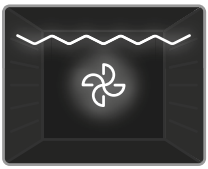


Función de ventilador: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento superior e inferior y el ventilador. Esta función es buena para hornear pastelitos. La cocción se lleva a cabo mediante los elementos de calentamiento inferior 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.



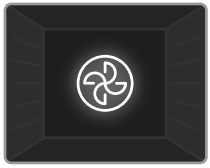
Función de grill: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzará a operar el elemento de calentamiento del grill. Esta función se usa para tostar y cocinar alimentos al grill en los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para 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 y ventilador: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar el elemento de calentamiento del grill y el ventilador. Esta función es ideal para cocinar al grill alimentos gruesos. 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.

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



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.



Función 3D: El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán, y el elemento de calentamiento en forma de aro, el elemento de calentamiento superior, el elemento de calentamiento inferior y el ventilador se pondrán en funcionamiento. La función 3D dispersa uniforme y rápidamente el calor en el horno para que todos los alimentos que se encuentren en cualquiera de los estantes se cocinen de manera uniforme. El tiempo de cocción será más corto que el de otras funciones. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

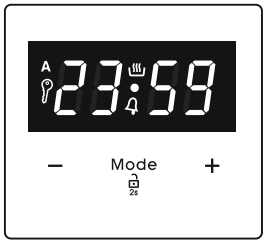
Además, esta función hará que la repostería horneada esté mucho más esponjosa y blanda.

4.2. MESA DE COCCIÓN

Función	Platos		°C	min.
Estática	Hojaldre	2-3-4	170 - 190	35 - 45
	Tarta	2-3-4	170 - 190	30 - 40
	Galleta	2-3-4	170 - 190	30 - 40
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
	Pollo	2-3-4	200	45 - 60
Ventilador	Hojaldre	2-3-4	170 - 190	25 - 35
	Tarta	2-3-4	150 - 170	25 - 35
	Galleta	2-3-4	150 - 170	25 - 35
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
	Pollo	2-3-4	200	45 - 60
Turbo	Hojaldre	2-3-4	170 - 190	35 - 45
	Tarta	2-3-4	150 - 170	30 - 40
	Galleta	2-3-4	150 - 170	25 - 35
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
Asado	Albóndigas asadas	5	200	10 - 15
	Pollo	*	190	50 - 60
	Chuletas	4-5	200	15 - 25
	Bistecs	4-5	200	15 - 25

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

Uso del temporizador digital táctil



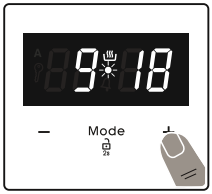
Descripción de la función	
A	Cocción automática
	Cocción manual
	Bloqueo de teclas
	Temporizador
Mode	Modo
–	Disminuir el tiempo
+	Aumentar el tiempo
23 59	Pantalla del temporizador

Ajuste de tiempo

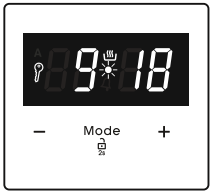
El tiempo se debe ajustar antes de empezar a utilizar el horno. Después de conectar la alimentación, el símbolo "**A**" y "**00:00**" o "**12:00**" parpadearán en la pantalla.



1. Pulse "**MODE**" durante 2 segundos para desactivar el bloqueo de teclas y el punto del centro de la pantalla comenzará a parpadear.



2. Ajuste el tiempo mientras el punto parpadea con las teclas "**+**" y "**-**".



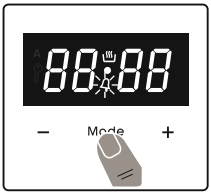
3. Tras unos segundos, el punto dejará de parpadear y permanecerá iluminado.

Bloqueo de teclas

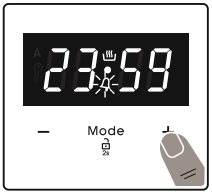
El bloqueo de teclas se activa automáticamente si el temporizador no se utiliza durante 7 segundos. El símbolo "" aparecerá y permanecerá iluminado. Para desbloquear los botones del temporizador, mantenga pulsado el botón "**MODE**" durante 2 segundos. De esta forma se podrá llevar a cabo la operación deseada.

Ajuste del tiempo de la señal acústica

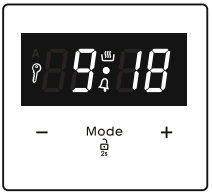
El tiempo de la señal acústica se puede ajustar en cualquier momento entre las "**00:00**" y las "**23:59**" horas. El ajuste del tiempo de la seña acústica sirve únicamente para avisar. El horno no se activará con esta función.



1. Pulse "**MODE**". El símbolo "" empezará a parpadear y se mostrará "**000**".



2. Seleccione el periodo de tiempo deseado mediante las teclas "**+**" y "**-**" mientras "" esté parpadeando.



3. El símbolo "" se quedará iluminado, se guardará la hora y se ajustará el aviso.

Cuando el temporizador llegue a cero, se escuchará una señal acústica de aviso y el símbolo "" parpadeará en la pantalla. Pulse cualquier tecla para detener la señal acústica de aviso. Pulse "**MODE**" durante 2 segundos, el símbolo "" desaparecerá y se mostrará el reloj.

Ajuste semiautomático de tiempo (período de cocción)

Esta función le ayuda a cocinar durante un periodo de tiempo fijo. Se puede ajustar un intervalo de tiempo entre 0 y 10 horas. Prepare la comida para cocinar y póngala en el horno.

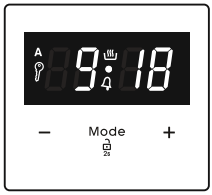
1. Seleccione la función de cocción deseada y la temperatura mediante los botones de control.



2. Pulse “**MODE**” hasta que vea el símbolo “**dur**” en la pantalla. El símbolo “**A**” parpadeará.



3. Seleccione el periodo de tiempo de cocción deseado mediante las teclas “**+**” y “**-**”.



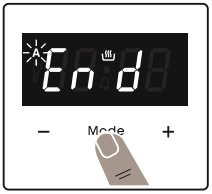
4. Aparecerá de nuevo la hora actual en la pantalla, y los símbolos “**A**”, y “” se quedarán iluminados.

Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará y se escuchará una señal acústica de aviso. El símbolo “**A**” parpadeará. Gire ambos botones de control a la posición “**0**” y pulse cualquier tecla del temporizador para detener la señal acústica de aviso. Pulse “**MODE**” durante 2 segundos, el símbolo “**A**” desaparecerá y el temporizador volverá a la función manual.

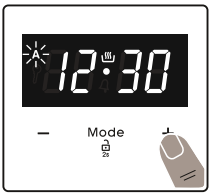
Ajuste semiautomático de tiempo (tiempo de finalización)

Esta función enciende automáticamente el horno para que la cocción termine a una hora determinada. Puede fijar una hora de finalización de hasta 10 horas después de la hora actual. Prepare la comida para cocinar y póngala en el horno.

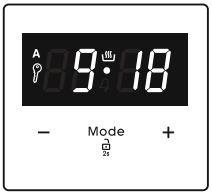
1. Seleccione la función de cocción deseada y la temperatura mediante los botones de control.



2. Pulse “**MODE**” hasta que vea el símbolo “**end**” en la pantalla. “**A**” y la hora actual del día parpadearán.



3. Utilice los botones “**+**” y “**-**” para ajusta el tiempo de finalización deseado.



4. En la pantalla aparecerá de nuevo la hora actual, los símbolos “**A**” y “” permanecerán iluminados.

Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará y se escuchará una señal acústica de aviso. El símbolo “**A**” parpadeará. Gire ambos botones de control a la posición “**0**” y pulse cualquier tecla del temporizador para detener el sonido. Pulse “**MODE**” durante 2 segundos, el símbolo “**A**” desaparecerá y el temporizador volverá a la función manual.

Programación totalmente automática

Esta función se utiliza para iniciar la cocción tras un determinado periodo de tiempo y durante una determinada duración. Se puede fijar una hora de hasta 23 horas y 59 minutos después de la hora actual del día. Prepare la comida para cocinar y póngala en el horno.

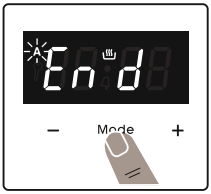
1. Seleccione la función de cocción deseada y la temperatura mediante los botones de control.



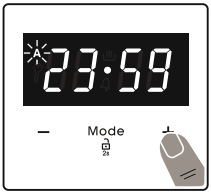
2. Pulse “**MODE**” hasta que vea el símbolo “**dur**” en la pantalla. El símbolo “**A**” parpadeará.



3. Seleccione el periodo de tiempo de cocción deseado mediante las teclas “**+**” y “**-**”.



4. Pulse "**MODE**" hasta que vea el símbolo "**End**" en la pantalla. La hora y los símbolos "**A**" parpadearán.



5. Seleccione el tiempo de finalización deseado mediante las teclas "**+**" y "**-**". El símbolo "♨" desaparecerá. Añada el periodo de cocción a la hora actual del día. Puede fijar un tiempo de hasta 23 horas y 59 minutos después de esta.



6. Aparecerá de nuevo la hora actual en la pantalla, y los símbolos "**A**", permanecerán iluminados.

Se calculará el tiempo de funcionamiento y el símbolo "♨" volverá a aparecer en la pantalla de forma automática para que la cocción termine a la hora de finalización establecida. Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará, se escuchará una señal acústica de aviso y los símbolos "**A**" parpadearán. Gire ambos botones de control a la posición "**0**" y pulse cualquier tecla para detener el sonido. El símbolo desaparecerá y el temporizador volverá a la función manual. Pulse "**MODE**" durante 2 segundos, el símbolo "**A**" desaparecerá y el temporizador volverá a la función manual.

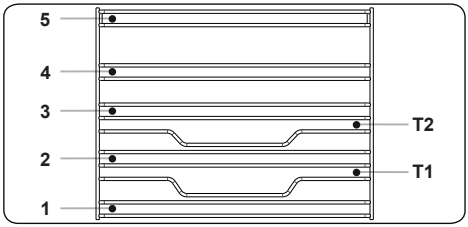
Ajuste de sonido

Para ajustar el volumen del sonido de la señal acústica de aviso, mientras se muestra la hora actual del día, pulse las teclas "**+**" y "**-**" y el punto del centro de la pantalla comenzará a parpadear. Pulse "**MODE**" para mostrar el sonido de la señal actual. Después de esto, cada vez que pulse el botón "**-**", se escuchará una señal de sonido diferente. Existen tres tipos diferentes de sonidos de señal. Seleccione el sonido deseado y no pulse ningún otro botón. Después de un corto periodo de tiempo, el sonido seleccionado se guardará.

4.3. ACCESORIOS

La rejilla EasyFix

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

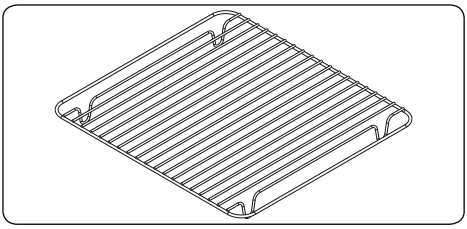


- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Deje al menos 1 cm de espacio entre la cubierta del ventilador y los accesorios.
- Tenga cuidado al sacar los utensilios de cocina o los accesorios del horno. Los alimentos calientes o accesorios pueden causar quemaduras.
- Los accesorios 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 5.
- Las guías telescópicas se pueden colocar en los niveles T1, T2, 3, 4 y 5.
- 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.
- 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 parrilla para bandejas hondas

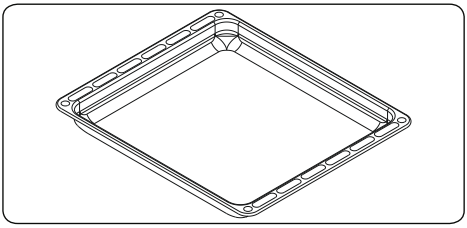
Asegúrese de que la parrilla esté bien colocada dentro de la bandeja honda. Se recomienda usar este accesorio para asar bistecs, albóndigas y comidas similares.



La bandeja honda

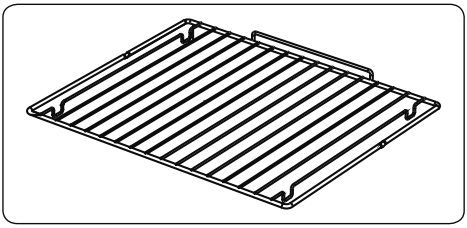
La bandeja honda es ideal para estofados.

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



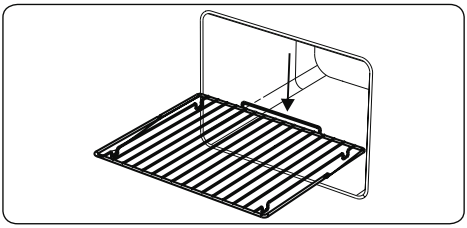
Parrilla

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



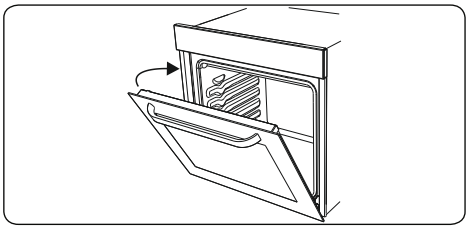
ADVERTENCIA

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



Puerta del horno de cierre lento

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



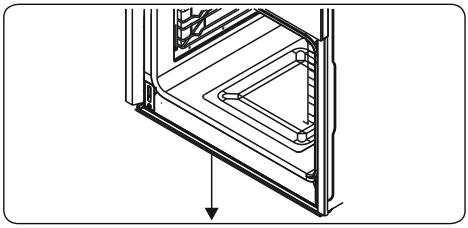
Colector de agua

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

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

El agua caerá en el colector.

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



5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. LIMPIEZA

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

Instrucciones generales

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

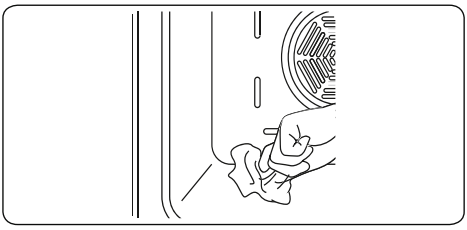
No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

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

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

Limpieza del interior del horno

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



Limpieza de las partes de cristal

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

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

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

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

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

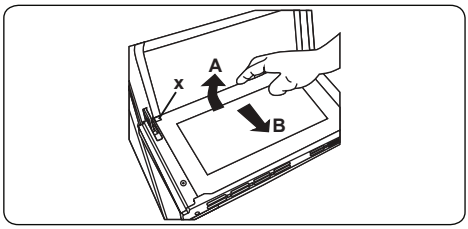
Limpieza de superficies pintadas (si existen)

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

Extracción del cristal interior

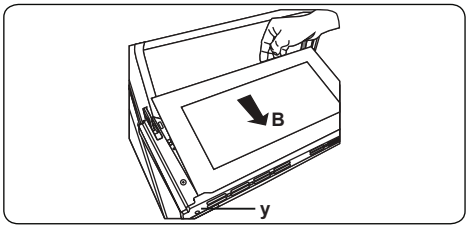
Debe retirar el cristal de la puerta del horno antes de limpiarlo, tal como se muestra debajo.

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

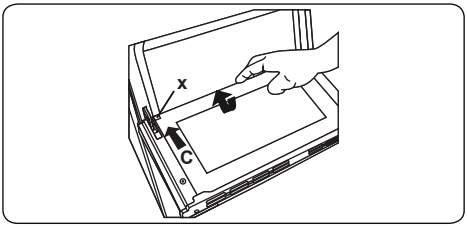


Para cambiar el cristal interior:

1. 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**.

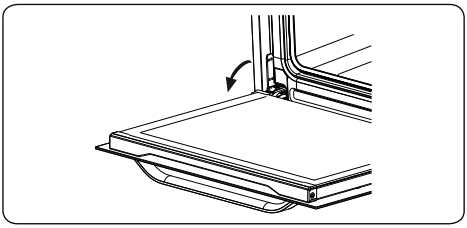


Si la puerta del cristal es una puerta de horno de triple cristal, la tercera capa de cristal se puede quitar de la misma manera que la segunda capa.

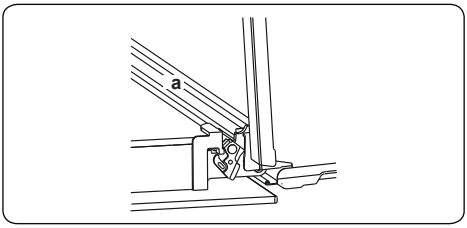
Extracción de la puerta del horno

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

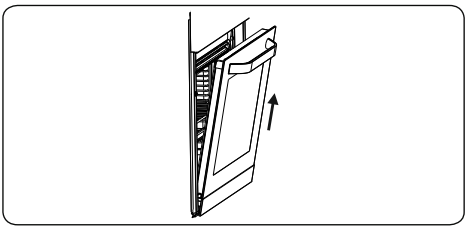
1. Abra la puerta del horno.



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

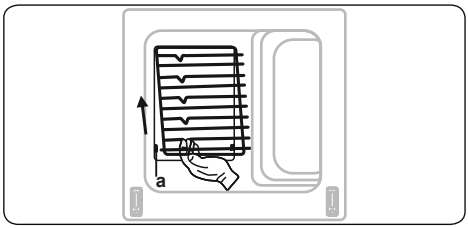


3. Cierre la puerta hasta que esté prácticamente en la posición de cierre total y quite la puerta tirando de ella hacia usted.



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.

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

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

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.

52429161