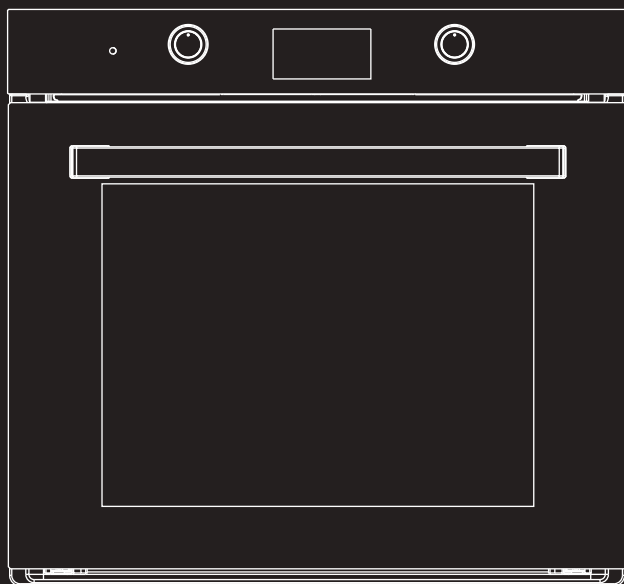


A68



**GB A68 - Built- In Electric Oven
User Manual**

**IT A68 - Manuale di Uso
del Forno da Incasso**

**DE A68 - Einbauofen
Bedienungsanleitung**

**ES A68 - Manual de uso de
horno empotrado**

**FR A68- Four Encastrable
Manuel d'Utilisation**

110000A0801

ACKNOWLEDGMENT

GB

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire instruction manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

General Information

- This appliance is designed for domestic household use and can be built into a standard kitchen cabinet or housing unit.
- **IMPORTANT:** The adjacent furniture or housing and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 100°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures below the guidelines given above.
- Any damage caused by the appliance being installed in contravention of this temperature limit, or by placing adjacent cabinet materials closer than 4mm to the appliance, will be the liability of the owner.
- For use in leisure accommodation vehicles, please refer to the appropriate information given in the installation instructions for this appliance.
- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. This is completely normal, if it does occur, you merely have to wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- Do not harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The use of this appliance for any other purpose or in any other environment without the express agreement will invalidate any warranty or liability claim.
- Your new appliance is guaranteed against electrical or mechanical defects, subject to certain exclusions that are noted in Of Guarantee. The foregoing does not affect your statutory rights.
- Repairs may only be carried out by or their authorised service agent.

Environmental note

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE). 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. The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



This appliance must be correctly installed by a suitably qualified person, strictly in accordance with the manufacturer's instructions.

Your safety is of the utmost importance to. Please make sure that you read this instruction booklet before attempting to install or use the appliance. If you are unsure of any of the information contained in this booklet, please contact the Technical Department.

Child Safety

- Strongly recommend that babies and young children are prevented from being near to the appliance and not allowed to touch the appliance at any time.
- If it is necessary for younger family members to be in the kitchen, please ensure that they are kept under close supervision at all times.

General Safety

- Do not place heavy objects on the oven door or lean on the oven door when it is open, as this can cause damage to the oven door hinges.
- Do not leave heated oil or fat unattended, as this is a fire risk.
- Do not place pans or baking trays directly on the base of the oven cavity, or line it with aluminium foil.
- Do not allow electrical fittings or cables to come into contact with areas on the appliance that get hot.
- Do not use the appliance to heat the room it is located in or to dry clothing.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- Do not attempt to lift or move cooking appliances by using the oven door or handle, as this may cause damage to the appliance or result in injury to the person lifting the appliance.

Cleaning

- Cleaning of the oven should be carried out on a regular basis.
- Great care should be taken whilst using this appliance and when following the cleaning procedure.

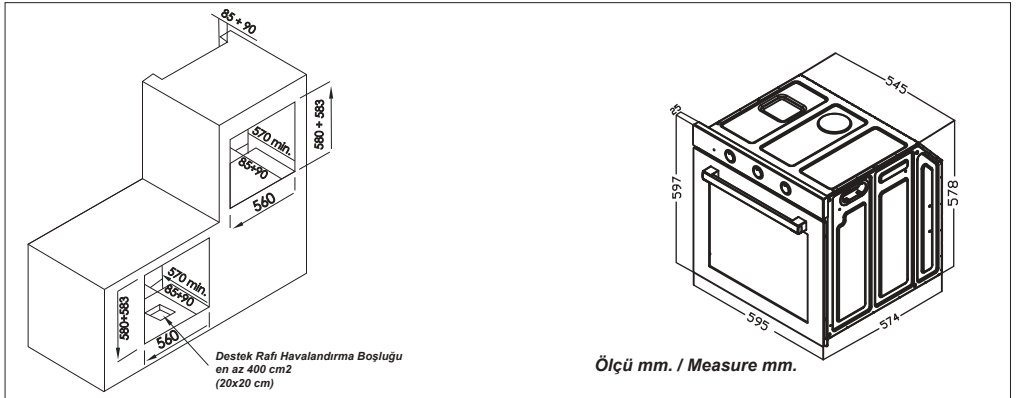
• IMPORTANT: The appliance must be disconnected from the mains before following the cleaning procedure.

Installation

 This appliance must be correctly installed by a suitably qualified person, strictly in accordance with the manufacturer's instructions.

- Declines any responsibility for injury or damage, to person or property, as a result of improper use or installation of this appliance.
- Heat, steam and moisture will be created during use of the appliance, take care to avoid injury and ensure that the room is adequately ventilated. If the appliance is going to be used for prolonged periods of time, then additional ventilation may be required.
- Please consult with your qualified installer if you are in any doubt about the amount of ventilation that you will require.

Specifications



Cooling fan

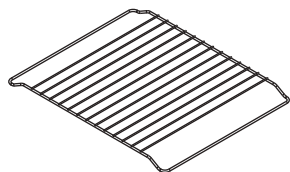
- A tangential cooking fan is fitted inside of this appliance, to make the internal temperature of the oven stable and the external surface temperature lower.

Product specifications (It varies according to the models.)

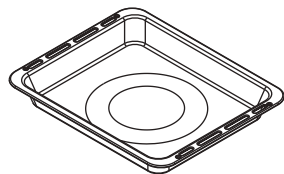
- 3 functions - 4 functions - 7 functions
- Energy efficiency class: A / A+
- Oven capacity: 85-88 litres
- LED full programmer
- Cooling fan
- Thermostatically controlled grill
- Double-glazed removable door
- Oven light

Standard accessories (It varies according to the models.)

Wire Shelves: for grill dishes, cake pan with items for roasting and grilling.

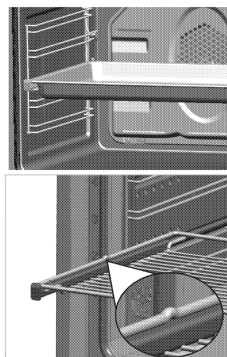


Universal Pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/spillage and meat juices.



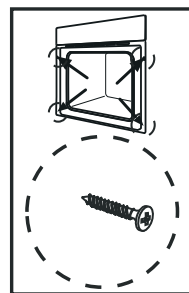
Shelf Placement Warning:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the side rails is imperative. This will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



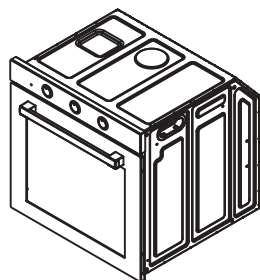
Securing The Oven To The Cabinet

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Oven fits into the holes in the body and stabilization with four wood screws, secure the oven to the kitchen cabinet.

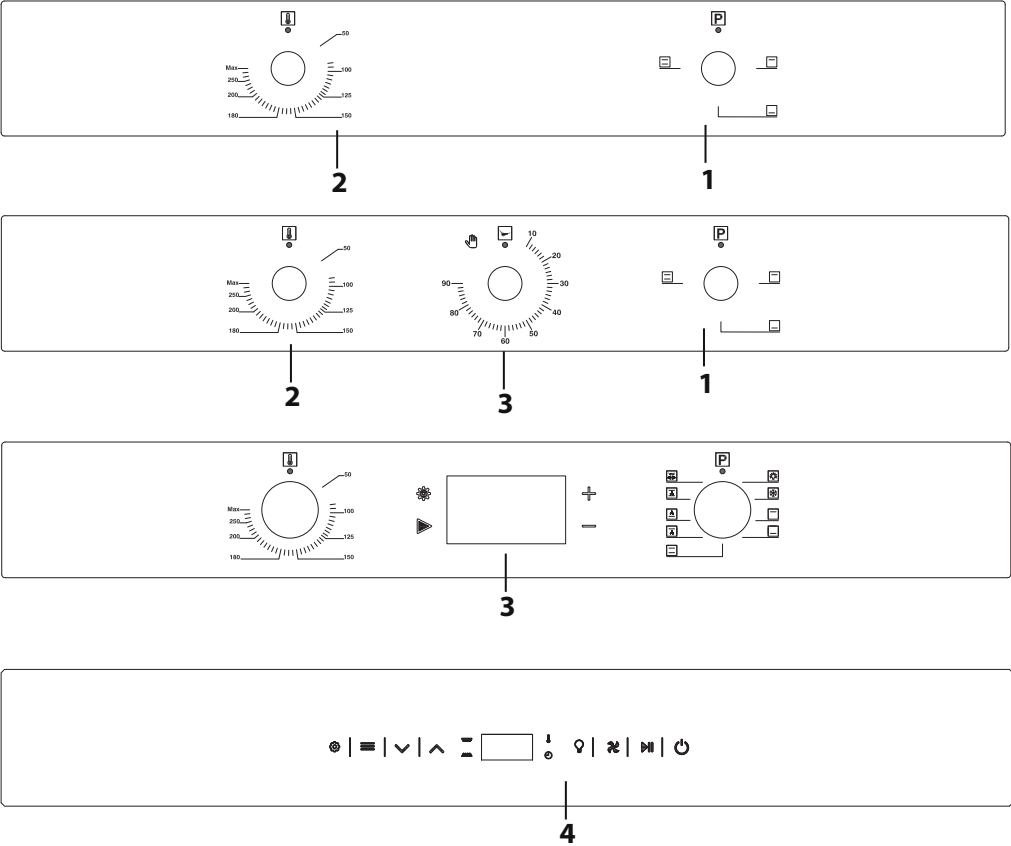


Product Carrying Handle

The removable carrying handle in the product is mounted in the holes on the right and left side walls of the product. (The mounting is as seen in the picture)



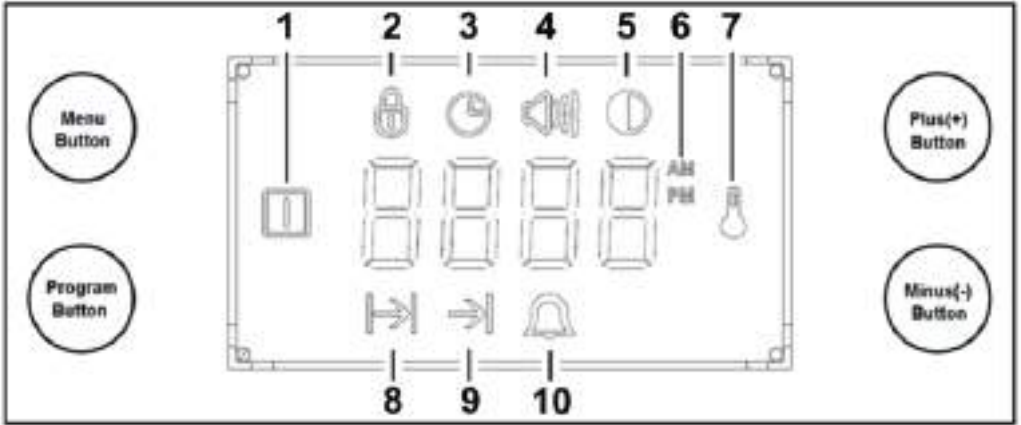
Control Panel (Varies according to the models.)



- 1) Oven function selection button
- 2) Thermostat button
- 3) Oven Timer
- 4) Full Screen

Fırın Programlayıcısı / Zaman Göstergesi (Modellere göre farklılık gösterir.)

1.3. Display and Touch Buttons Appearance:



Display:

- 1 - Cooking Function Selector on
- 2 - Keylock
- 3 - Time of day
- 4 - Alarm volume
- 5 - Display brightness
- 6 - AM/PM icon
- 7 - Thermostat on
- 8 - Cooking duration
- 9 - Cooking end time
- 10 - Minute minder

Touch buttons:

Menu Button: Every touch of this button consequently activates keylock, time of day (if cooking timer isn't set), alarm volume, display brightness adjustment modes. Related icon appears on the screen during adjustment.

Program Button : Every touch of this button consequently activates cooking duration, cooking end time (if cooking time is set) and minute minder adjustment modes. Related icon appears on the screen during adjustment.

Plus(+) Button: This button is used to increase the value or to activate a function in the adjustment modes. When touched for 5 seconds, the AM/PM time of day mode will be activated in the clock display.

Minus(-) Button: This button is used for decrease the value or to deactivate a function in the adjustment modes.

POWER UP; Timer disconnects the connection of the cooking function selector connection for safety reasons, the oven is inoperative. The (Time of day) icon  and a flashing "OFF" appears on the display. To be able to enable the oven, you have to adjust the time of day using "Plus (+)" and/or "Minus (-)" buttons. Adjustment mode can be ended by pressing the "Menu" button or by waiting for 5 seconds, the icon  will disappear then.

CAUTION! In power on condition, the oven is timer for safety reasons. disables the function switch (oven). Therefore, the oven cannot be used. To start using the oven, first set the clock. must

2. OPTIONS

There are key lock activation, 24 hours or 12 hours time of day , alarm tone selection, screen brightness settings options available . Set options are not affected by power interrupts.

2.1. Key Lock Feature:

Enabling the key lock can prevent unintended key presses.

To activate the key lock, while not being in any adjustment mode:

1."Menu" button is pressed once, the  (key lock) icon flashes and "OFF" appears on the display

2. Press "Plus (+)" to activate the child lock. "ON" appears and the  (key lock) icon appears steadily on the display.

To deactivate the key lock, while not being in any adjustment mode:

1."Menu" button is pressed once, the  (key lock) icon flashes and "ON" appears on the display.

2. Press "Minus (-)" to deactivate the child lock. "OFF" appears on and the  (key lock) icon disappears from the display

2.2. Time of Day Setting:

To adjust the time of day, while not being in any adjustment mode:

1. "Menu" button is pressed twice, the  (Time of Day) icon flashes on the display.
2. Adjust the time of day using "Plus (+)" and "Minus (-)" buttons.
3. Adjustment mode will be ended by touching the "Menu" button or waiting for 5 seconds

NOTE: YOU CANNOT SET THE CLOCK IN CASE OF A RUNNING COOKING PROGRAM

Time of Day 24h/12h selection: The factory default setting is the "24h" mode. To switch to the '12h' mode, press the "Plus (+)" button for approximately 5 seconds until you hear a beep sound. Do the same to switch back to the "24h" mode.

2.3. Alarm Tone Setting

To change the alarm tone, while not being in any adjustment mode:

1. "Menu" button is pressed three times. The  (Alarm Volume) icon flashes on the display.
2. Use "Plus (+)" or "Minus (-)" buttons to select the desired volume level.
3. Adjustment mode can be ended pressing "Menu" button or waiting for 5 seconds. The factory settings is "b-01". This setting is the highest volume.

NOT: NOTE: Adjusted volume level appears on the display as "b-01, b-02 or b-03".

2.4. Screen Brightness Adjustment:

To change the display brightness, while not being in any adjustment mode:

1. "Menu" button is pressed four times, The (Screen Brightness Adjustment) icon will flash on the display.
2. Use "Plus (+)" and "Minus (-)" buttons to select the desired brightness setting.
3. Adjustment mode can be ended pressing the "Menu" button or waiting for 5 seconds. The factory settings is "b-03". This setting is the highest brightness.

NOTE: The current brightness level appears on the display as “d-01, d-02 or d-03”.

TIMER FUNCTIONS

Auto cooking means that the cooking will end automatically according to a program entered by you.

Semi-Automatic Cooking:

Used to start cooking immediately. The desired cooking period is to be set.

1. “Program” button is pressed. The  (Cooking time) icon flashes on the display.
2. “Plus (+)” and “Minus (-)” buttons should be used to set the desired cooking time. After the cooking time is set (after 5 seconds of the last button press), the  (Cooking time) icon appears steadily on the display. The remaining cooking time starts to count down and is displayed in hours: minutes if longer than 1 hour or as minutes: seconds if shorter. The maximum adjustable cooking time is 10 hours.
3. Do not forget to set the cooking function and temperature knobs to desired positions.

3.2. Fully Automatic Cooking:

This method is used for starting the cooking not immediately but at a programmed time of day. This method is also called ‘delayed cooking

1. First, set the cooking period as explained above.’
2. Consecutively Press the “Program” button until the  (Cooking End Time) icon flashes on the display.
3. Use the “Plus (+)” and/or “Minus (-)” button to set the desired cooking end time
4. Set the cooking function and temperature using oven function and thermostat commutator.

The  (Cooking period) and  (Cooking End Time) icons both will be visible on the display. The  icon disappears from the screen when the cooking start time has come and only the  (Cooking time) icon will continue to be displayed on the screen along with the remaining cooking time.

When Cooking is Finished;

1. (Cooking period) icon will flash and "End" appears on the display, a warning tone will be produced for 7 minutes if not cancelled.
2. Press the "Program" button to cancel the warning tone. "End" will disappear from the display. the current time of day will be shown instead. The oven is now in manual mode, oven function and thermostat commutator should be turned off as well, if not, the oven will go on heating!

NOTE: The warning tone will be muted by any button press other than the Program button, with the End remaining on the display and the oven remaining inoperative.

To cancel a preprogrammed automatic cooking period ;

1. Press and hold the "Program" button for 3 second. Cooking program and if it was minute minder period will cancelled and the timer will act as cooking is finished, described above or
1. Press the "Program" button, the  (Cooking time) icon flashes on the display.
2. Reset the cooking period on the screen to 00:00 using the "Minus (-)" button The timer will act as cooking is finished, described above.

3.3. Minute Minder:

1. Press the "Program" button consecutively 2 or 3 times until the  (Alarm) icon flashes on the display
2. Use "Plus (+)" and "Minus (-)" buttons to set the minute minder alarm period.  will get steady on the screen after a few seconds and the countdown starts and is displayed. The maximum adjustable period is 23 hours 59 minutes

When the countdown is completed;

1. The  (Alarm) icon flashes on the display and a buzzer tone is produced lasting for 7 minutes if not cancelled.
2. Press any key to cancel the alarm tone . The current time of day will be shown on the display.

To cancel the set time;

1. Press and hold the "Program" button for 3 second. Minute minder period and if it was cooking program will cancelled.or
- 1.Press the "Program" button, the (Alarm) icon will flash on the display.
- 2.Reset the minute minder period to 00:00 using the "Minus (-)" button .

NOTE: In case of both minute minder and cooking duration count down, the shorter one is displayed

4 OVEN KNOB STATUS INDICATION

4.1 Cooking Function Selector:

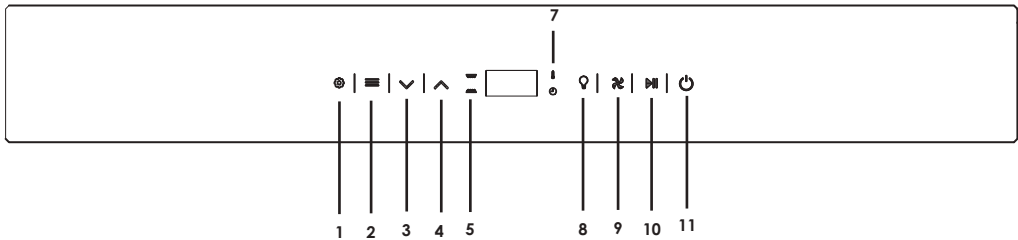
When the cooking function selector of the oven is turned to anyone of ON positions, the  (Cooking Function On) icon appears on the display.

4.2 Temperature Selector:

Whenever the oven temperature is lower than the set temperature , the  (thermostat on) icon appears on the display.

NOTE: Both  and  icons will be off when waiting for a cooking in a delayed cooking, upon a cooking program end and right after a power up until the time of day is adjusted.

Control Panel (Varies according to models.)



- 1) Mode Selection Button**
- 2) Ready-made cooking programs**
- 3) Minus Button**
- 4) Plus Button**
- 5) Cooking elements**
- 6) Timer mode**
- 7) Thermostat mode**
- 8) Lamp button**
- 9) Fan button**
- 10) Start-Stop button**
- 11) On-Off button**

Functions

M: MODE: You can use the Mode button to cook in your own personal standards. When you press the Mode button, you can set respectively the resistance selection (bottom-top-bottom and top), cooking degree and duration as you wish.

 **Ready-made cooking programs:** By pressing this button, you can cook anything you want from the list without making additional settings. For example; you can use the already programmed temperature, resistance status, and timer by choosing one of the pastry, fish grill or pizza programs

 **Arrow keys:** You can increase or decrease it with the arrow keys while adjusting the thermostat and timer.

Similarly, after pressing the cooking program, you can change the programs with the help of these keys.

 **Cooking elements:** It is the function used for selecting the heating element in convectional cooking modes

 **Timer:** It is the function used for setting the cooking time of your food.

 **Thermostat:** It is the function used for adjusting the cooking degree of your food

 **Lamp:** It will help you save on energy by turning the interior lighting on and off while cooking.

 **Fan:** The turbofan feature will help to distribute the hot air more homogeneously when one or both of the heating elements are on. Or you can only work the fan and benefit from the defrosting feature when the resistances are not turned on.

 **Start - Stop:** After setting the manual cooking program yourself or after setting the ready-made cooking program you want, you can start or stop cooking with this button and continue from where you left. When you stop the cooking program, you can change the heating element, thermostat degree, or cooking time as well.

 **Turn On - Off :** This is the function for turning the oven on and off.

How to Operate the Oven

Power On: When the oven is plugged in, the alarm sounds for a long time, the display and button lighting are activated for 1 second, and after going off for 0.5 seconds the oven switches into “semi-automatic cooking mode”.

Semi-Automatic Cooking Mode: When the oven control is turned on for the first time, it is activated in the Semi-automatic cooking mode and the resistance lamps  flash and the resistance is selected by touching the  and  buttons. After the resistance selection is completed, by touching the  button, the temperature setting is changed and the degree lamp  flashes. The desired temperature is set by touching  and  buttons. After the temperature is set by touching the  button again, the cooking time is set and the min lamp  flashes. The desired cooking time is set with  and  buttons. After the resistance selection, cooking degree and cooking time are set, cooking is started by touching the  button.

Standby: When the ►|| button is pressed while the oven cooking function is active, the cooking function changes into standby mode. Resistance selection, cooking degree, and cooking time settings can be changed in standby mode.

Lamp: When the  button is touched shortly, the oven interior lighting lamp turns on for 30 seconds and turns off. When the button is touched shortly, the oven interior lighting lamp turns on for 30 seconds and turns off. When the  button is touched for 0.8 seconds, the lamp lights up non-stop. It is recommended to use the lamp for a short time to control the food during cooking, to save on energy.

Fan: When the  button is touched, the oven fan motor becomes active and the button lighting turns on. As the fan can be activated during the cooking process, the defrosting feature can be used by working the fan without the cooking function.

Automatic Meal Program: When this button is touched F01 appears on the screen. By pressing buttons ▼ and ▲ it is possible to choose between F01 and F20. These define pre-set food menus, see the user manual food menu section for details. After the desired food program is selected, the cooking process is started by touching the button. ►||

Food list

MENU		DEGREE	DURATION	SHELF	
CAKE	(F01)	180°	25 MINS	3	
MOLD CAKE	(F02)	180°	37 MINS	2-3	
CUP CAKE	(F03)	180°	27 MINS	2-3	
SPONGE	(F04)	180°	22 MINS	2-3	
BOREK (PIE)	(F05)	200°	31 MINS	3	
PASTRY	(F06)	180°	27 MINS	3	
PIZZA	(F07)	200°	33 MINS	3	
FLOUR COOKIES	(F08)	170°	21 MINS	3	
SALTED COOKIES	(F09)	170°	31 MINS	3	
APPLE-PIE	(F10)	180°	32 MINS	2-3	
CHERRY PIE	(F11)	180°	22 MINS	2-3	
DONUT	(F12)	180°	22 MINS	3	
CROISSANT	(F13)	180°	22 MINS	3	
BREAD	(F14)	220°	39 MINS	3	
LASAGNA	(F15)	180°	32 MINS	3	
GRILLED CHICKEN	(F16)	200°	48 MINS	3	
GRILLED MEAT BALLS	(F17)	200°	26 MINS	3	
GRILLED FISH	(F18)	200°	53 MINS	3	
BEEF	(F19)	200°	48 MINS	3	
ARAB KEBAB	(F20)	200°	58 MINS	3	

Selecting an oven function

- The oven function selector knob should be used to select the particular mode of cooking that you require. The appliance will utilise different elements within the oven cavity, depending on the oven function that you select. When a function is selected, the power indicator light will come on.

Oven Functions

 **OVEN LIGHT:** Separate light control which allows the light to be switched on, even when the oven is not cooking.

 **DEFROST MODE:** The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food. Always check food packaging for the defrosting instructions.

 **FAN OVEN:** This method of cooking uses the circular element C2/ while the heat is distributed by the fan. This results in a faster and more economical cooking process. The fan oven allows food to be cooked simultaneously on different shelves, preventing the transmission of smells and tastes from one dish onto another.

 **HALF GRILL MODE:** This method of cooking utilises the grill element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling portions of bacon, toast and meat etc.

 **CONVENTIONAL OVEN:** (top and lower element): This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.

 **HALF GRILL MODE:** This method of cooking utilises the inner sections of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling portions of bacon, toast and meat etc.

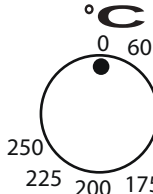
 **FULL GRILL:** This method of cooking utilises the inner and outer parts of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish etc.

 **FAN AND GRILL:** This method of cooking utilises the top element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable where quick browning is required and “sealing” the juices in, such as steaks, hamburgers, some vegetables etc.

 **FAN AND LOWER ELEMENT:** This method of cooking utilises the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat. This function is suitable for sterilizing and preserving jars.

* On the, the oven light will switch on automatically when an oven function is selected.

Thermostat control button

 The oven thermostat control button sets the required oven temperature. It is possible to regulate the temperature within the range of 50-250°C. Rotate the control button clockwise.

Oven operation lamp

This lamp will turn on to indicate that the oven heating units are in operation. The lamp will turn off when the temperature set with the thermostat control button is reached. In such a case, it will cycle at intervals during the cooking period.

You should not put food in the reservoir until the correct cooking temperature has been reached.

Cooking principles

- Refer to the information on the food packaging for guidance on cooking temperatures and times. Temperatures and times may vary according to your personal preferences once you are familiar with the performance of your appliance.
- You should follow the information given on the food packaging for this special cooking method if you are using the oven with fan function.
- Ensure that the frozen food is completely thawed before cooking unless the instructions on the food packaging advise you to be able to cook from with "frozen state".
- You should preheat the oven and put no food inside the oven until the oven operation lamp goes out. You may not choose preheating when using the oven mode with fan, but you should extend the cooking time by approximately ten minutes from the time allowed by the food packaging.
- Before cooking, check that the unused accessories have been removed from the oven.
- Place the baking trays in the middle of the oven and leave space between the trays to allow air to circulate.

- Try to open the door as little as possible to check the food.
- The oven lamp will stay on during cooking.

Warnings

- Keep the oven door closed while using the grill function.
- Do not use aluminium foil to cover the grill tray or to heat the elements wrapped in aluminium foil under the grill. The high reflectivity of the foil may potentially damage the grill element.
- Also, you should never cover the base of the oven with aluminium foil.
- Never put pans or cooking utensils on the base of the oven during cooking. These should always be placed on the racks provided.
- The grill heating element becomes extremely hot during operation, avoid accidentally touching it while handling the food you grill.
- Important: Exercise caution when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.
- The drip tray handle should only be used when repositioning the drip tray, not to remove it from the oven cavity. Always use oven gloves when removing the drip tray.
- The drip tray handle must not be left in place when the appliance is opened.

Cleaning and servicing



Cleaning operations should only be carried out when the oven is cold. The appliance should be disconnected from the mains supply before starting the cleaning process.

- The oven must be thoroughly cleaned before the first time operation and after every use. This will prevent residual food from cooking in the oven cavity. After the residues have been cooked several times, they are much harder to remove.
- Never clean the oven surfaces with steam.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water using a sponge or soft cloth. No abrasive cleaning agents should be used.
- Stains that appear on the oven floor will be caused by food splashes or spilled food; these splashes occur during the cooking process. These are probably the result of foods cooked at extremely high temperatures or placed in very small cooking utensils.
- Make sure that the selected cooking temperature is suitable for the food you cook. Also, make sure that the food is placed in plates of sufficient size and, where appropriate, in a drip tray.
- The external components of the oven should only be cleaned with warm soapy water using a sponge or soft cloth. No abrasive cleaning agents should be used.
- If you are using any form of oven cleaner on your appliance, you should check with the manufacturer of the cleaner that this product is suitable for use on your appliance.

- Damages caused to the appliance by a cleaning product will not be repaired free of charge by the authorised service even if the appliance is within the warranty period.

Removable oven ceiling covering

- The appliance is provided with a ceiling covering that must be slid over the grill unit.
 - The covering must be removed and thoroughly cleaned after every use of the appliance when you finish cooking.
- Do not allow oil and grease to accumulate in the oven coating as this may cause a fire hazard.

Replacing the oven bulb



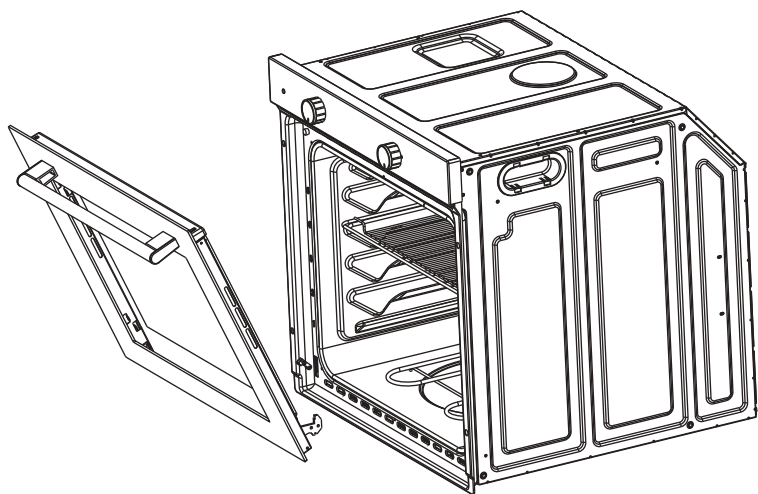
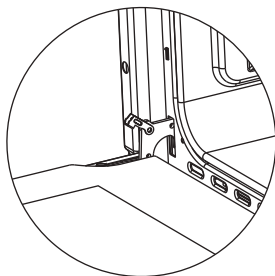
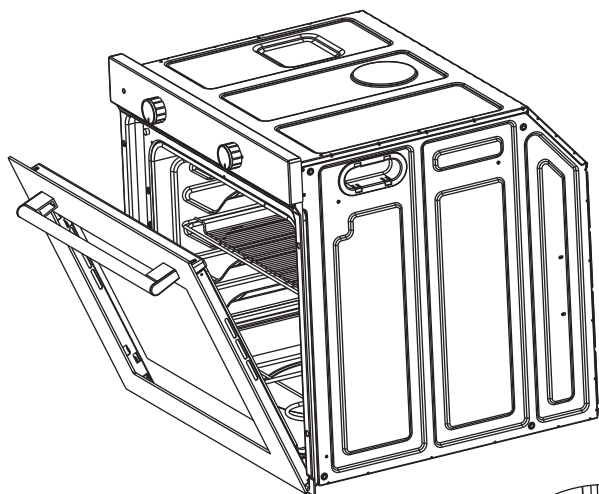
IMPORTANT: The oven should be disconnected from the mains supply before attempting to remove or replace the oven bulb.

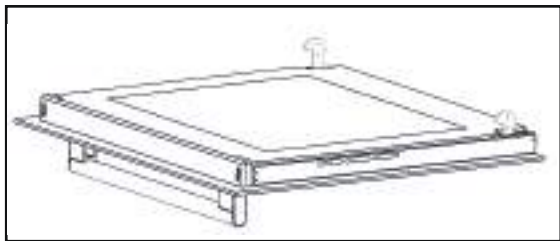
- Remove all oven racks, drip tray and side rack on the same side as the oven lamp.
- Remove the lamp cover by turning it counter clockwise.
- Turn the bulb clockwise and remove it from the holder.
- Replace the bulb with a 25 W/300°C screw type pygmy bulb.
- Do not use any other type of bulb.
- Replace the lamp cover.

Removing the oven door for cleaning

To facilitate the cleaning of the oven interior and external frame, the door must be removed as follows:

- There are two movable bolts on the hinges.
- If you raise both movable bolts, the hinges are separated from the oven housing.
- You should hold the edges of the door in the middle and then gently tilt it towards the oven cavity and slowly pull it out of the oven cavity.





•IMPORTANT: You should always make sure that the door is supported and placed on safe materials when cleaning.

•Oven door and door glass should be cleaned using a damp cloth and a small amount of detergent. The cloth must not come into contact with any cleaning products or chemicals in advance.

•Slide the hinges into their slots to reinstall the door and fully open the door.

•IMPORTANT: The movable bolts must be fixed back to their original positions before closing the cover.



• Be careful not to remove the hinge lock system while removing the door as the hinge mechanism has a strong spring.

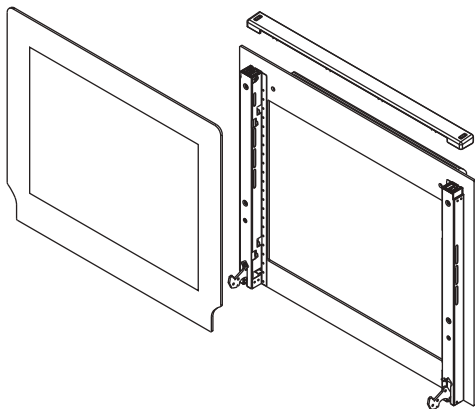
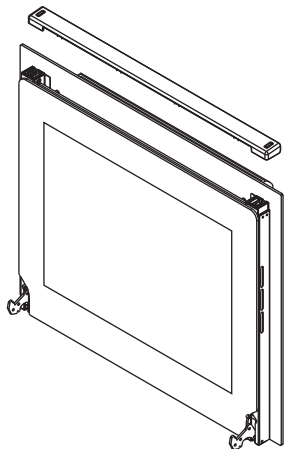
Removing the inner cover glass for cleaning

•Do not submerge the door in water at any time. Removing the inner door glass for cleaning

•Do not use any abrasive cleaning agents that may cause damage.

•Be aware that if the surfaces of the glass panel are scratched, this may result in dangerous deterioration.

•The inner door glass can be removed after removing the 2 screws on the sides of the metal upper profile in order to facilitate cleaning.



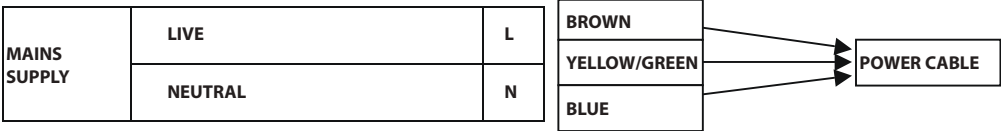
INSTALLATION

- Installation must be carried out by a suitably qualified person in accordance with the current version of the following documents.
- British Regulations and Safety Standards or the Counterparts of these documents in European Norms.
 - Building Regulations (issued by the Ministry of the Environment).
 - Building Standards
 - IEE Electrical Installation Regulation.
 - Electrical Regulation in the Workplace.

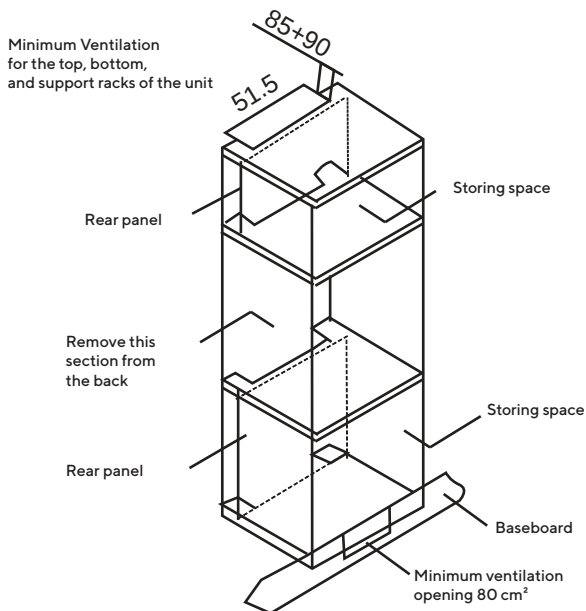
Ensure that the supply voltage marked on the Rating Plate is compatible with the mains supply voltage before connecting the appliance.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE GROUNDED.

- This appliance has a 13 A double pole switch fused flat (spur) socket with 3 mm contact separation and placed in an easily accessible position adjacent to the appliance. The flat (spur) socket is still accessible even if your oven is placed in its housing.



- Loosen and remove the cover from the terminal block to gain access to the internal contacts to connect the power cable. Make the connection by holding the cable in place with the provided cable clamp and immediately close the terminal block cover again.
- The ground (yellow/green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors if you have to replace the oven power cable.
- Care should be taken to ensure that the temperature of the mains supply cable does not exceed 75°C.
- If the mains supply cable is damaged, it must be replaced with the appropriate spare available from the Parts Department



(The figure shows the ventilation and opening requirements required for the installation of the appliance in a high residential unit).

My appliance does not operate correctly

•Oven does not work

- *Check if the oven is in manual operation mode.
- *Check if you have selected a cooking function and cooking temperature.

•It seems that there is no power to the oven and grill.

- *Check that the appliance is correctly connected to the mains supply.
- *Check that the mains fuses are operational.
- *Check that the operating instructions for setting the clock and switching the appliance to manual operation mode are followed.

•The grill function is working, but the main oven is not working.

- *Make sure that you have selected the correct cooking function.

•Grill and upper oven unit are not working or are cut off for long periods of time during use.

- *Allow the oven to cool for about 2 hours. Check if the appliance is working correctly again when it has cooled down.

- **My food is not cooked correctly**

- * Be sure to choose the right temperature and the right cooking function for the food you cook. It may be appropriate to set the cooking temperature at plus or minus 10°C to obtain the best cooking results.

- **My food is not cooked evenly**

- * Check that the oven is installed correctly and that it is straight.
- * Check that the correct temperatures and rack positions are used.

- **Oven lamp does not work**

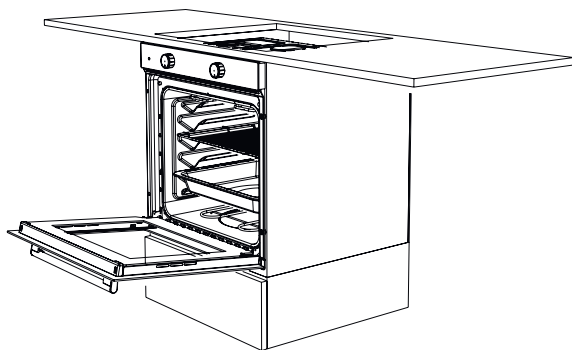
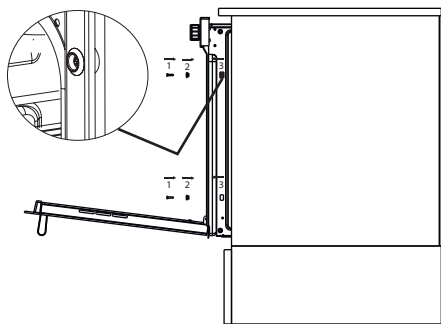
- * See page 16 and follow the chapter "Replacing the oven bulb".

- **My oven is fogging up**

- * Steam and fog are natural by-products of cooking foods with a high water content, such as frozen food and chicken.
- * You may encounter fogging in the oven cavity and between the oven door glasses. This is not necessarily an indication that the appliance is not working correctly.
- * Do not leave food in the oven to cool after it is cooked and the oven is turned off.
- * Use closed containers where applicable when cooking to reduce the amount of steam that forms.

IMPORTANT: If your appliance does not seem to be working correctly, you should disconnect the appliance from the mains supply and contact the nearest authorised service centre.

DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.



#1 screw

It goes through the plastic No. 2 washer. later on
It is screwed to the number 3 spacer bush.

COOKING TABLE

Food Name	Tray	Degree	Shelf	Pre heating	Minute
Cake	Available	180	3	None	22-28
Cake in the mold	Cake mold	180	2	5 DK	35-45
Pastry	Available	200	3	5 DK	30-35
Cookie	Available	180	3	5 DK	18-25
Pogaca	Available	200	3	5 DK	25-30
Pizza	Available	200	3	5 DK	20-25
Pie	Pie Mold	180	2	5 DK	20-25
Flaked veal	Available	220-240	3	5 DK	65-75
Chicken	Available	220-240	3	5 DK	55-65
Fish	Available	200	3	5 DK	35-40

NOTE: The values given in the table are the results obtained in our laboratory. You could find different values based on your experience and taste. Pre-heat 5-10 minutes before cooking.

Grazie per aver acquistato il nostro prodotto. Ci auguriamo che possiate utilizzare le sue numerose funzioni e i vantaggi che offre. Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente il manual di uso. Conservare questo manuale in un luogo sicuro per future consultazioni. Assicurarsi che anche le altre persone che utilizzano il prodotto conoscano le istruzioni.

Informazione Generale

Questo dispositivo è stato progettato per l'uso domestico e può essere collocato in un armadio da cucina o in un'unità abitativa standard.

IMPORTANTE: I mobili o gli involucri adiacenti e tutti i materiali utilizzati per l'assemblaggio devono essere in grado di resistere a una temperatura minima di 100°C superiore alla temperatura ambiente del locale in cui vengono utilizzati.

Alcuni tipi di mobili da cucina in vinile o in laminato sono particolarmente soggetti a danni da calore o a scolorimento a temperature inferiori ai valori sopra indicati.

Eventuali danni causati dall'installazione dell'apparecchio in violazione di questo limite di temperatura o dal posizionamento di materiali adiacenti al mobile a una distanza inferiore a 4 mm dall'apparecchio non saranno responsabilità del venditore.

Per l'utilizzo in veicoli idonei al ricovero, fare riferimento alle informazioni fornite nelle istruzioni di montaggio di questo dispositivo.

Alla prima accensione, il forno può emettere un odore sgradevole. Ciò è dovuto all'adesivo utilizzato per i pannelli isolanti all'interno del forno.

Questo è del tutto normale; se si sviluppa un odore, si deve semplicemente aspettare che scompaia prima di mettere il cibo nel forno.

Il dispositivo e le parti che possono entrare in contatto con esso si surriscaldano durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le parti riscaldate.

Se il dispositivo viene utilizzato in prossimità di bambini, è necessario che siano presenti persone responsabili / supervisori. Le persone (compresi i bambini e gli anziani) con disabilità fisiche o mentali o con mancanza di conoscenze e di esperienza non devono essere autorizzate a utilizzare il dispositivo in assenza di persone responsabili.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, da persone con disabilità mentali o fisiche o con mancanza di conoscenze ed esperienza solo se accompagnati da un supervisore o se hanno compreso le istruzioni per l'uso sicuro del prodotto e i pericoli connessi.

Per assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo, è necessario tenerli sotto controllo. Questo dispositivo non è destinato a persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate e addestrate all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Non utilizzare detergenti estremamente abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro del forno. Questo può graffiare la superficie e causare danni permanenti al vetro.

Durante l'uso, il dispositivo diventa piuttosto caldo. È necessario prendere le dovute precauzioni per evitare di toccare le parti riscaldate all'interno del forno.

Non permettere ai bambini di avvicinarsi al forno quando è in funzione, soprattutto quando la griglia è accesa.

Per evitare scosse elettriche, assicurarsi che il dispositivo sia spento prima di sostituire la lampada del forno.

L'uso di questo dispositivo per qualsiasi scopo o in qualsiasi altro ambiente senza un esplicito consenso invalida qualsiasi richiesta di garanzia o responsabilità.

Il vostro nuovo dispositivo è garantito contro i difetti elettrici o meccanici, con alcune eccezioni indicate nelle Condizioni di garanzia. Quanto sopra non pregiudica i diritti legali dell'utente.

Le operazioni di riparazione possono essere effettuate solo da personale di assistenza autorizzato.

Nota Ambientale

Questo dispositivo è etichettato secondo la Direttiva Europea 2002/96/CE sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche. Assicurandovi che questo prodotto venga smaltito correttamente, contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana derivanti da un trattamento improprio dei rifiuti di questo prodotto.

Questo simbolo  sul prodotto o nella documentazione fornita con il prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come rifiuto domestico. Il dispositivo deve invece essere consegnato agli appositi centri di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve avvenire in conformità alle norme ambientali locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.



Questo dispositivo deve essere installato correttamente ed esattamente secondo le istruzioni del produttore da una persona adeguatamente qualificata

È estremamente importante per la vostra sicurezza. Prima di installare o utilizzare il dispositivo, leggere attentamente il presente manuale. In caso di dubbi su una qualsiasi informazione contenuta nel presente manuale, si prega di contattare l'Ufficio Tecnico.

Sicurezza dei Bambini

Si raccomanda vivamente di evitare che neonati e bambini piccoli si avvicinino al dispositivo e che lo tocchino.

Se i giovani membri della famiglia devono stare in cucina, assicuratevi che siano sempre sotto stretta sorveglianza.

Sicurezza Generale

Non appoggiare oggetti pesanti sullo sportello del forno e non appoggiarsi allo sportello del forno quando è aperto, per non danneggiare le cerniere dello stesso.

Non lasciare l'olio riscaldato o l'olio incustodito per evitare il rischio di incendio.

Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo della cavità del forno e non foderarle con fogli di alluminio.

Evitare che i raccordi o i cavi elettrici entrino in contatto con le aree riscaldate del dispositivo.

Non utilizzare il dispositivo per riscaldare la stanza in cui si trova o per asciugare gli indumenti.

Non installare il dispositivo vicino a tende o tessuti per la casa.

Non tentare di sollevare o spostare le pentole usando lo sportello o la maniglia del forno per non danneggiare il dispositivo o ferire la persona che lo solleva.

Pulizia

La pulizia del forno deve essere effettuata regolarmente.

È necessario prestare la massima attenzione durante l'uso di questo dispositivo e durante la procedura di pulizia.

IMPORTANTE: Il dispositivo deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di eseguire la procedura di pulizia.

Montaggio

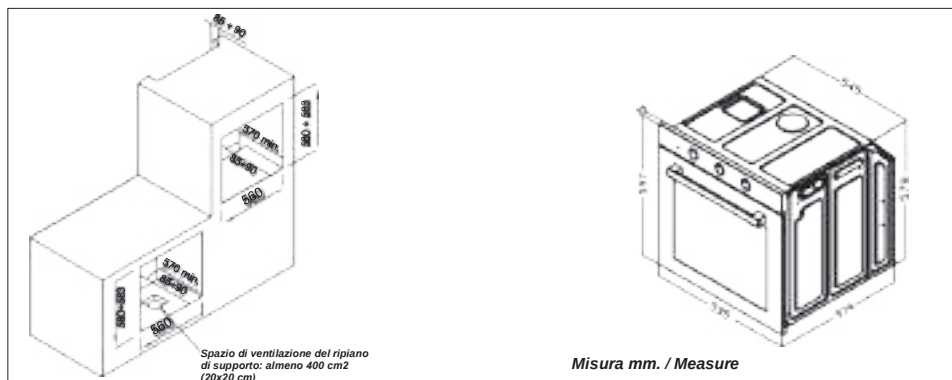
 Questo dispositivo deve essere installato correttamente ed esattamente secondo le istruzioni del produttore da una persona adeguatamente qualificata.

Declina ogni responsabilità per lesioni o danni a cose o persone in conseguenza di un uso o di un'installazione non corretti di questo apparecchio.

Durante l'uso del dispositivo si generano calore, vapore e umidità; prestare attenzione per evitare lesioni e assicurarsi che il locale sia adeguatamente ventilato. In caso di utilizzo prolungato dell'apparecchio può essere necessaria una ventilazione supplementare.

In caso di dubbi sulla quantità di ventilazione necessaria, consultare il proprio installatore qualificato.

Caratteristiche Tecniche



Ventilatore di Raffreddamento

Per rendere stabile la temperatura interna del forno e bassa la temperatura della superficie esterna, questo una ventola di raffreddamento integrata nel dispositivo.

Specifiche tecniche del prodotto (Variano a seconda dei modelli).

3 funzioni, 6 funzioni, 9 funzioni

Classe di efficienza energetica: A / A+

Capacità del forno 85-88 litri

Programmatore completo a LED

Ventilatore di raffreddamento

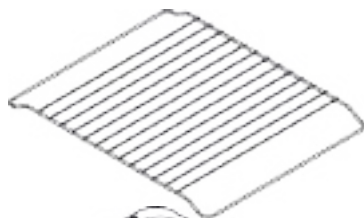
Griglia a controllo termostatico

Coperchio rimovibile con doppio vetro

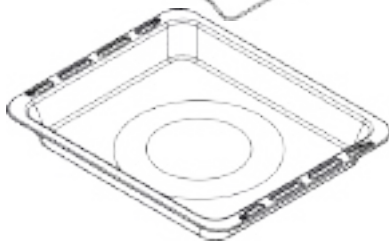
Lampada del forno

Accessori standard (Variano a seconda dei modelli).

Griglia a Filo: Utensili per grigliare, tortiere, o friggere.

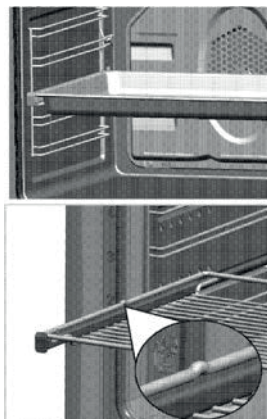


Vassoio multifunzione: Per la cottura di grandi quantità di cibo, come torte bagnate, pasticcini, cibi surgelati, ecc. o per la raccolta di grassi e succhi di carne fuoriusciti o schizzati.



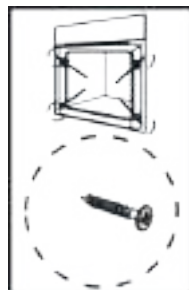
Avvertenza sulla Collocazione del Ripiano:

Per garantire un funzionamento sicuro dei ripiani del forno, questi devono essere posizionati correttamente tra le guide laterali. In questo modo si evita che pezzi di cibo caldi scivolino fuori durante la rimozione accurata dei ripiani o del vassoio.

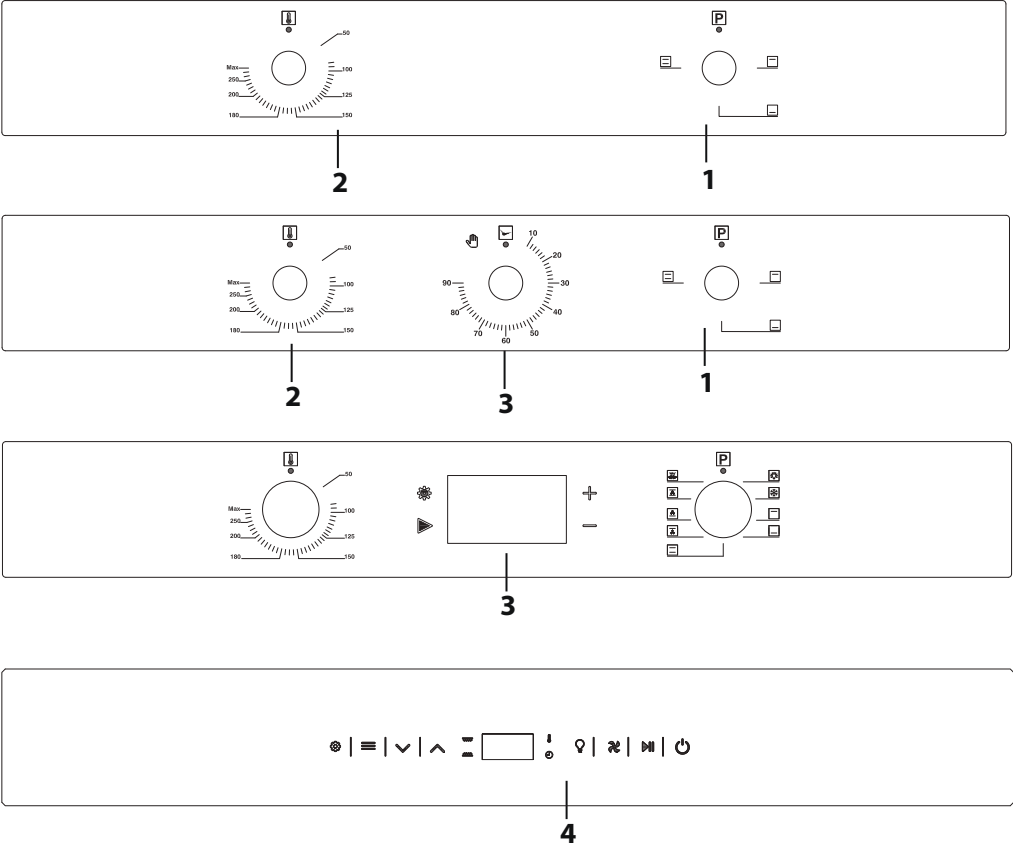


Fissare il Forno alla Cabina:

1. Posizionare il forno nella cavità dell'armadio.
2. Aprire lo sportello del forno.
3. Fissare il forno alla cabina della cucina con i quattro elementi di fissaggio che si adattano ai fori del corpo del forno e con la vite per legno.



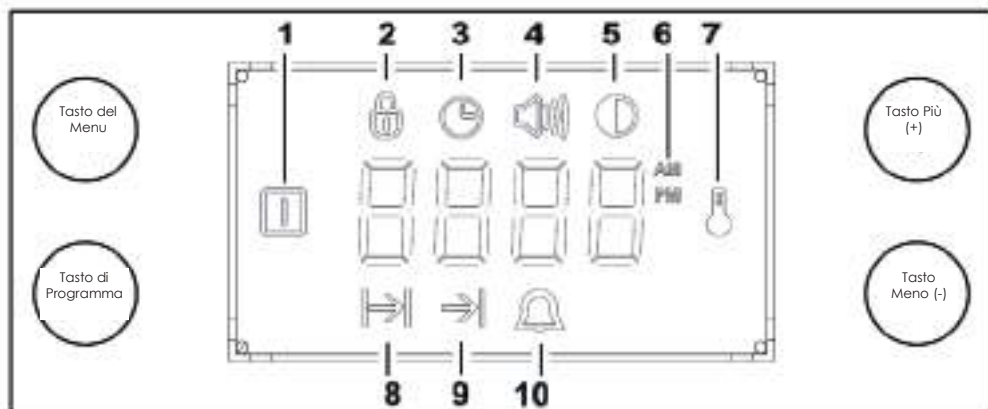
Pannello di Controllo (Varia a seconda dei modelli).



- 1) Selettore di funzione del forno
- 2) Pulsante del termostato
- 3) Timer del forno
- 4) Schermo completo

Programmatore del Forno / Indicatore di Tempo (Varia a seconda dei modelli).

1.3. Vista dall'Alto dello Schermo e dei Tasti a Sfioramento



Schermo:

- 1 -Commutatore Attivo
- 2 -Blocco per Bambini
- 3 -Ora del Giorno
- 4 -Intensità del Suono dell' Allarme
- 5 - Regolazione della Luminosità dello Schermo
- 6 -Visualizzazione dell'ora AM/PM
- 7-Termostato attivo/disattivo
- 8-Tempo di Cottura
- 9-Tempo di Fine Cottura
- 10- Allarme

Tasto a Sfioramento:

Tasto del Menu: Ogni pressione di questo tasto attiva rispettivamente la modalità di blocco bambini, l'impostazione dell'ora se il tempo di cottura non è impostato, l'impostazione del volume della sveglia e l'impostazione della luminosità dello schermo e il relativo simbolo appare sullo schermo durante il periodo di impostazione.

Tasto di Programma: L'ora della sveglia attiva la modalità di impostazione e il simbolo corrispondente appare sul display per tutta la durata dell'impostazione.

Tasto Più (+): Le modalità di impostazione dei programmi e dei menu vengono utilizzate anche per aumentare o attivare il valore visualizzato sul display. Se si preme per 5 secondi mentre sul display è visualizzata l'ora, la visualizzazione AM/PM viene commutata. Si ritorna alla visualizzazione delle 24 ore nello stesso modo.

Tasto Meno (-): Le modalità di impostazione dei programmi e dei menu si utilizzano anche per ridurre o disattivare il valore visualizzato sul display.

QUANDO IL FORNO ELETTRIFICATO;  Viene visualizzata l'icona (Ora del Giorno) e sullo schermo dell'orologio lampeggia "OFF". Per utilizzare il forno, impostare l'ora toccando i pulsanti "Più (+)" e "Meno (-)". Dopo aver impostato l'ora, toccare il tasto "Menu" o premere il tasto "Menu" per 5 secondi, la modalità di impostazione viene terminata con un'attesa e  l'icona (Ora del Giorno) scompare dallo schermo.

ATTENZIONE! In condizione di accensione, il timer disattiva l'interruttore di funzione del forno (forno) per motivi di sicurezza. Pertanto, il forno non può essere utilizzato. Per iniziare a utilizzare il forno, è necessario impostare prima l'ora.

2. OPZIONI REGOLABILI

Sono disponibili l'attivazione del blocco tasti, la selezione dello schermo 24 ore o 12 ore, la selezione del tono di allarme e la regolazione della luminosità dello schermo. Queste opzioni vengono salvate nella memoria del sistema per non essere influenzate da un'interruzione di corrente.

2.1. Funzione di Blocco dei Tasti:

È possibile impedire la pressione indesiderata dei tasti attivando la funzione di blocco dei tasti.

Per attivare il blocco dei tasti, quando non si è in nessun menu, rispettivamente:

1. Premere il pulsante "Menu" per la 1a volta  (l'icona del blocco tasti lampeggia). Sullo schermo appare "OFF".
2. Attivare il blocco bambini toccando il tasto "Più (+)".
(Lo schermo visualizza "ON" e l'icona  (Blocco tasti) rimane accesa sullo schermo.
Per disattivare il blocco dei tasti, rispettivamente:
 1. Toccando il tasto "Menu", l'icona  (Blocco tasti) lampeggia (Lo schermo visualizza "ON").
 2. Disattivare il blocco bambini toccando il tasto "Meno (-)" (Lo schermo visualizza "OFF" e l'icona  (Blocco tasti) scompare dallo schermo).

2.2. Impostazione dell'Orologio:

Quando non si trova in nessun menu, rispettivamente, per modificare l'ora del giorno precedentemente impostata nel forno:

1. Premere il pulsante "Menu" per la 2a volta (l'icona dell'ora del giorno lampeggia).
2. Impostare l'ora del giorno toccando i pulsanti "Più (+)" e "Meno (-)".
3. Dopo aver impostato l'ora, terminare la modalità di impostazione toccando il pulsante "Menu" o attendendo 5 secondi.

Modalità di impostazione dell'orologio Selezione 24h/12h: L'impostazione di fabbrica prevede 24 ore.

Per passare alla modalità 12 ore (AM/PM), toccare il pulsante "Più (+)" per 5 secondi mentre non è attiva alcuna modalità di impostazione e l'ora è visualizzata sullo schermo; quando la modalità cambia, viene emesso un segnale acustico. In modalità 12 ore, sul display viene visualizzata l'icona "AM" o "PM". La stessa procedura viene utilizzata per passare all'altra modalità.

2.3. Impostazione del Tono di Allarme:

Quando non si è in nessun menu per modificare il tono di allarme, rispettivamente:

1. Quando si tocca il tasto "Menu" per la 3a volta, l'icona  (Intensità di Suono dell'Allarme) lampeggia.
2. Toccare i pulsanti "Più (+)" e "Meno (-)" per selezionare il volume desiderato.
3. Una volta impostato il volume, terminare la modalità di impostazione toccando il pulsante "Menu" o attendendo 5 secondi. L'impostazione predefinita è "b-01", ovvero il volume più alto.

NOTA: Il livello di volume impostato viene visualizzato sullo schermo come "b-01, b-02 o b-03" e l'icona corrispondente scompare dallo schermo al termine della modalità di impostazione.

2.4. Regolazione della Luminosità dello Schermo:

Quando non si è in nessun menu per modificare la luminosità dello schermo, rispettivamente:

1. Quando si tocca il tasto "Menu" per la 4a volta, l'icona (Regolazione della Luminosità dello Schermo) lampeggia.
2. Toccare i pulsanti "Più (+)" e "Meno (-)" per selezionare il livello di luminosità desiderato tra 3 livelli.
3. Dopo aver effettuato l'impostazione della luminosità, terminare la modalità di impostazione toccando il pulsante "Menu" o attendendo 5 secondi. L'impostazione predefinita di fabbrica è "d-03", cioè la più luminosa.

NOTA: Il livello di luminosità impostato viene visualizzato sul display come "d-01, d-02 o d-03" e l'icona corrispondente scompare dal display al termine della modalità di impostazione.

1.2. Timer di Promemoria:

Il timer del forno può essere utilizzato come avviso o promemoria. Per impostare l'ora della sveglia, rispettivamente:

1. L'icona (Allarme)  lampeggia quando si preme il pulsante "Programma" per la 2a volta (terza volta se è impostato il tempo di cottura).
2. Toccare i pulsanti "Più (+)" e "Meno (-)" per impostare l'ora della sveglia desiderata. Dopo l'impostazione dell'allarme, l'icona corrispondente rimane illuminata sullo schermo e viene visualizzata sullo schermo fino a quando l'ora dell'allarme non viene ripristinata. La durata massima dell'impostazione è di 23 ore e 59 minuti.

Quando il tempo di allarme è terminato

1. L'icona (Allarme) lampeggia sullo schermo e il segnale di allarme di 7 minuti inizia a suonare.
2. Premere un tasto qualsiasi per annullare l'allarme e tornare alla visualizzazione dell'ora del giorno.

Per annullare l'ora impostata;

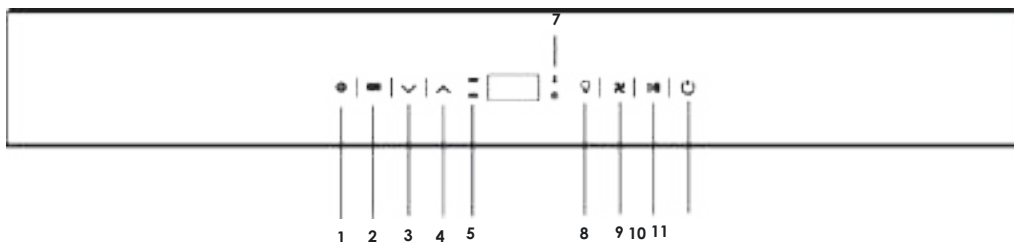
1. Il timer di promemoria viene annullato premendo il pulsante "Programma" per circa 3 secondi.

Oppure

1. Toccare il pulsante "Programma" finché l'icona (Allarme) non lampeggia.
2. Toccando il pulsante "Meno (-)" si imposta l'ora della sveglia su "00:00" e il timer di promemoria viene annullato.

NOTA: Se è stata impostata l'ora della sveglia, sul display viene visualizzato il tempo di promemoria rimanente.

Pannello di Controllo (Varia a seconda dei modelli).



- 1) Pulsante di selezione della modalità
- 2) Programmi di cottura pronti
- 3) Pulsante meno
- 4) Pulsante più
- 5) Elementi di cottura
- 6) Modalità timer
- 7) Modalità termostato
- 8) Pulsante della lampada
- 9) Pulsante del ventilatore
- 10) Pulsante di Avvio-Arresto
- 11) Pulsante di Accensione-Spegnimento

Funzioni

M: MODALITÀ: Con il tasto Modalità è possibile cuocere gli alimenti secondo gli standard speciali desiderati. Quando si preme il pulsante Modalità, è possibile selezionare la resistenza (superiore, inferiore, inferiore e superiore), la temperatura di cottura e il tempo di cottura come si desidera.

 **Programmi di cottura predefiniti:** Con questa funzione è possibile cucinare i piatti della nostra tabella di ricette senza ulteriori impostazioni. Ad esempio, è possibile selezionare uno dei programmi pasticceria, pesce alla griglia o pizza e utilizzare la temperatura, la selezione dell'elemento riscaldante e il timer già programmati.

 **Tasti di direzione:** Quando si regolano il termostato e il timer, è possibile aumentare o diminuire con i tasti di direzione.

Allo stesso modo, dopo aver premuto il programma di cottura, è possibile cambiare i programmi con questi tasti.

 **Elementi di cottura:** È la funzione utilizzata per selezionare l'elemento riscaldante nelle modalità di cottura a convezione.

 **Timer:** È la funzione utilizzata per regolare il tempo di cottura dei pasti.

 **Termostato:** È la funzione utilizzata per regolare il grado di cottura dei pasti.

 **Lampada:** Vi aiuterà a risparmiare accendendo e spegnendo l'illuminazione interna in qualsiasi momento durante la cottura.

 **Fanno (Ventilatore):** Con la funzione turbo-ventola, è possibile garantire una distribuzione più omogenea dell'aria calda quando uno o entrambi gli elementi riscaldanti sono accesi. In alternativa, è possibile far funzionare solo la ventola quando gli elementi riscaldanti non sono accesi e beneficiare della funzione di sbrinamento.

 **Avvio - Arresto:** Dopo aver impostato il programma di cottura manuale o il programma di cottura pronto per il consumo desiderato, con questo pulsante è possibile avviare o interrompere la cottura o continuare dal punto in cui si è interrotta. È inoltre possibile modificare l'elemento riscaldante, la temperatura del termostato o il tempo di cottura quando si interrompe il programma di cottura.

 **Accensione - Spegnimento:** È la funzione di accensione e spegnimento del forno.

Come si Accende il Forno

Accensione: Quando il forno è collegato, l'allarme suona a lungo, le illuminazioni del display e dei tasti si attivano per 1 secondo, dopo 0,5 secondi il forno passa alla "modalità di cottura semiautomatica".

Modalità di Cottura Manuale: La modalità di cottura manuale si attiva alla prima accensione del comando del forno e le spie di resistenza  lampeggiano. Toccando pulsanti  e  si seleziona la resistenza. Una volta completata la selezione della resistenza, si avvia l'impostazione della temperatura toccando il pulsante  e la spia dei gradi c° lampeggia. La temperatura desiderata viene impostata toccando i pulsanti  e . Dopo aver impostato la temperatura, toccare nuovamente il pulsante  per passare all'impostazione del tempo di cottura e la spia min lampeggia . La durata di cottura desiderata è determinata dai pulsanti  e . Dopo aver impostato la selezione della resistenza, il grado di cottura e il tempo di cottura, la cottura viene avviata toccando il pulsante .

Attendere: Quando si preme il pulsante  mentre è attiva la funzione di cottura del forno, la funzione di cottura viene commutata in modalità standby. In modalità standby, è possibile modificare la selezione della resistenza, il grado di cottura e il tempo di cottura.

Ventilatore: Quando si tocca il pulsante  il motore della ventola del forno si attiva e l'illuminazione del pulsante si accende. La ventola può essere attivata durante il processo di cottura oppure si può utilizzare la funzione di sbrinamento accendendo la ventola senza la funzione di cottura.

Lampada: Sfiando brevemente il pulsante , la luce interna del forno si accende e si spegne per 30 secondi. Sfiando brevemente il pulsante , la luce interna del forno si accende e si spegne per 30 secondi. Sfiando il pulsante  per 0,8 secondi, la luce si accende in modo continuo. Si consiglia di utilizzare una lampada a breve durata per controllare il cibo durante la cottura, per evitare sprechi di energia.

Programma automatico dei pasti: Quando si tocca questo segno, sullo schermo appare il testo F01. È possibile scegliere tra F01 e F20 premendo i pulsanti  e . Queste rappresentano le voci di menu preimpostate; per maggiori dettagli, consultare le istruzioni per l'uso delle voci di menu. Dopo aver selezionato il programma di cottura desiderato, il processo di cottura viene avviato toccando il pulsante .

Elenco degli Alimenti

MENÙ	GRAD O	TEMPO	SCAFFALE (RIPIANI)	
TORTA (F01)	180°	25 MIN	2	
TORTA A STAMPA (F02)	180°	37 MIN	2	
TORTA CAP (F03)	180°	27 MIN	3	
PANDISPANIA (F04)	180°	22 MIN	2	
PASTICCERIA (F05)	200°	31 MIN	2	
FOCACCIA (F06)	180°	27 MIN	2	
PIZZA (F07)	200°	33 MIN	2	
BISCOTTO A FARINA (F08)	170°	21 MIN	2	
BISCOTTO SALATO (F09)	170°	31 MIN	3	
TORTA A MELA (F10)	180°	32 MIN	2	
TORTA AD AMARENA (F11)	180°	22 MIN	2	
CIAMBELLA (F12)	180°	22 MIN	3	
CORNETTO (F13)	180°	22 MIN	3	
PANE (F14)	220°	39 MIN	2	
LASAGNA (F15)	180°	32 MIN	2	
POLLO ALLA GRIGLIA (F16)	200°	48 MIN	2	
POLPETTE ALLA GRIGLIA (F17)	200°	26 MIN	2	
PECE ALLA GRIGLIA (F18)	200°	53 MIN	2	
BISTECCA A MANZO (F19)	200°	48 MIN	2	
ARROSTO MODO ARABO (F20)	200°	58 MIN	2	

Selezione di una funzione del forno

- U lizzare la manopola di selezione delle funzioni del forno per selezionare la modalità di co ura desiderata. L'apparecchio u lizzerà elemen diversi all'interno della cavità del forno a seconda della funzione selezionata. La lampada (spia) di alimentazione si accende quando viene selezionata una funzione.

Funzioni del Forno



LAMPADA (SPIA) DEL FORNO: Impostazione del controllo lampada per accendere la lampada anche quando il forno non è in funzione.



MODALITÀ DI SCONGELAMENTO: La ventola funziona senza calore per ridurre i tempi di scongelamento dei cibi congelati. Il tempo necessario per scongelare gli alimenti dipende dalla temperatura ambiente, dalla quantità e dal tipo di alimento. Controllare sempre la confezione degli alimenti per le istruzioni di scongelamento.



FORNO A VENTILATORE: Questo metodo di cottura utilizza l'elemento circolare C2 mentre il calore viene distribuito dalla ventola. In questo modo si ottiene una cottura più rapida ed economica. Il forno a ventola consente di cuocere gli alimenti contemporaneamente su ripiani diversi, evitando che odori e sapori si trasferiscano da una pietanza all'altra.



MODALITÀ DI GRIGLIA: Questo metodo di cottura utilizza l'elemento grill, che dirige il calore verso il basso sul cibo. Questa funzione viene utilizzata per tostare il pane adatto per grigliare porzioni di cibo come la carne.



FORNO TRADIZIONALE (elemento superiore ed inferiore): Questo metodo di cottura prevede una cottura convenzionale con il calore degli elementi superiori e inferiori. Questa funzione è disponibile solo per comodo per friggere e cuocere al forno su una rastrelliera.



MODALITÀ DI MEZZA GRIGLIA: Questo metodo di cottura utilizza le sezioni interne dell'elemento superiore, che dirigono il calore verso il basso sul cibo. Questa funzione è adatta a situazioni come la tostatura del pane e la cottura della carne alla griglia.



GRIGLIA COMPLETA: Questo metodo di cottura utilizza le sezioni interne ed esterne dell'elemento superiore, che dirigono il calore verso il basso sul cibo. Questa funzione è adatta per grigliare porzioni medie o grandi di salsicce, carne, pesce, ecc.

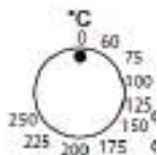


VENTILATORE E GRIGLIA: Questo metodo di cottura utilizza l'elemento superiore in combinazione con la ventola, che contribuisce a una rapida circolazione del calore. succede. Questa funzione è adatta per una rosolatura rapida e per "sigillare" i succhi di cibi come bistecche, hamburger e alcune verdure, ecc.



VENTILATORE ED ELEMENTO INFERIORE: Questo metodo di cottura utilizza l'elemento inferiore in combinazione con la ventola, che favorisce la circolazione del calore. Questa funzione è adatta alla sterilizzazione e alla conservazione dei vasetti.

Pulsante di controllo del termostato



La manopola di regolazione del termostato del forno regola la temperatura desiderata del forno. È possibile regolare la temperatura nell'intervallo 50-250°C. Ruotare la manopola di controllo in senso orario.

Lampada (Spia) di funzionamento del forno

Questa lampada si accende per indicare che gli elementi riscaldanti del forno sono in funzione. La lampada si spegne quando viene raggiunta la temperatura impostata sulla manopola del termostato. Questo stato viene mantenuto a intervalli durante il tempo di cottura.

Non inserire gli alimenti nella camera fino a quando non è stata raggiunta la temperatura di cottura corretta.

Principi di cura

- Per le indicazioni sulle temperature e i tempi di cottura, fare riferimento alle informazioni riportate sulla confezione dell'alimento. Una volta presa confidenza con le prestazioni dell'apparecchio, le temperature e i tempi possono essere variati in base alle preferenze personali.
- Se si utilizza la funzione forno a ventola, è necessario seguire le istruzioni riportate sulla confezione del cibo per questo specifico metodo di cottura.
- Assicuratevi che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima di cucinarli, a meno che le istruzioni sulla confezione non indichino che è possibile "cucinare da congelati".
- Il forno deve essere preriscaldato fino allo spegnimento della lampada di funzionamento e non deve contenere alimenti. Quando si utilizza la modalità forno a ventola, è possibile non scegliere il preriscaldamento, ma è necessario prolungare il tempo di cottura di circa dieci minuti rispetto a quello indicato sulla confezione del cibo.
- Controllare che gli accessori non utilizzati sono stati rimossi dal forno prima della cottura.
- Posizionare le teglie al centro del forno e lasciare uno spazio tra le teglie per far circolare l'aria.
- Cercate di aprire il coperchio il meno possibile per vedere il cibo.
- La lampada del forno rimane accesa durante la cottura.

Avvertenze

- Tenere lo sportello del forno chiuso quando si utilizza la funzione di griglia.
- Non utilizzare fogli di alluminio per coprire la padella della griglia o per riscaldare elementi avvolti in fogli di alluminio sotto la griglia. L'elevata riflettività della pellicola può danneggiare l'elemento della griglia.
- Inoltre, non bisogna mai coprire il fondo del forno con un foglio di alluminio.
- Non appoggiare mai teglie o utensili da cucina sulla base del forno durante la cottura. Devono sempre essere collocati sugli appositi ripiani.
- L'elemento riscaldante della griglia diventa estremamente caldo durante il funzionamento; evitare di toccarlo accidentalmente mentre si maneggia il cibo che si sta grigliando.
- Importante: Fare attenzione all'apertura del coperchio per evitare il contatto con parti calde e vapori.
- La maniglia della vaschetta di raccolta (leccarda) deve essere utilizzata solo per reinserire la vaschetta, non per estrarla dalla cavità del forno. Usare sempre i guanti da forno quando si rimuove la leccarda.
- La maniglia della vaschetta di raccolta (leccarda) non deve essere lasciata in posizione quando il dispositivo è acceso.

Pulizia e manutenzione



La pulizia deve essere effettuata solo quando il forno è freddo. Il dispositivo deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di iniziare la pulizia.

- Il forno deve essere pulito accuratamente prima della prima accensione e dopo ogni utilizzo. In questo modo si evita che gli ingredienti avanzati del cibo si cuociano nella cavità del forno. Gli avanzi sono molto più difficili da rimuovere dopo averli cucinati più volte.
- Non pulire mai le superfici del forno con il vapore.
- La cavità del forno deve essere pulita solo con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna o un panno morbido. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Le macchie visibili sulla base del forno sono causate da schizzi o versamenti di cibo che si verificano durante il processo di cottura. Probabilmente sono il risultato di cibi cotti a temperature troppo elevate o di pentole troppo piccole.

Assicurarsi che la temperatura di cottura selezionata sia adatta al cibo che si sta cucinando. Assicurarsi inoltre che gli alimenti siano disposti su piatti di dimensioni sufficienti e, se del caso, in una vaschetta di raccolta.

Le parti esterne del forno devono essere pulite solo con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna o un panno morbido. Non utilizzare materiali abrasivi per la pulizia.

Se si utilizza un qualsiasi tipo di detergente per forni nel dispositivo, è necessario verificare con il produttore del detergente se è adatto all'uso nel dispositivo.

I danni causati all'apparecchio da un prodotto di pulizia non saranno eliminati gratuitamente dal servizio di assistenza autorizzato, anche se l'apparecchio rientra nel periodo di garanzia.

Rivestimento del tetto del forno rimovibile

Il dispositivo viene fornito con una copertura per il soffitto, che deve essere spostata sopra l'elemento della griglia.

Il rivestimento deve essere rimosso al termine della cottura e pulito accuratamente dopo ogni utilizzo del dispositivo.

Non lasciare che olio e grasso si accumulino sul rivestimento del forno per evitare il rischio di incendio.

Sostituzione della lampadina del forno



IMPORTANTE: Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di tentare di rimuovere o sostituire la lampadina del forno.

Rimuovere tutti i ripiani del forno, la leccarda e il ripiano laterale sullo stesso lato della luce del forno.

Rimuovere il coperchio della lampadina ruotandolo in senso antiorario.

Ruotare la lampadina in senso orario e rimuoverla dal supporto.

Sostituire la lampadina con una lampadina a vite (pigmy) da 25 W/300 °C.

Non utilizzare altri tipi di lampadine.

Rimettere in posizione il coperchio della lampadina.

Rimozione dello sportello del forno per la pulizia

Per facilitare la pulizia dell'interno e del telaio esterno del forno, lo sportello deve essere rimosso come segue:

Sulle cerniere sono presenti due bulloni mobili.

Se si sollevano entrambe le viti mobili, le cerniere si separano dall'involucro del forno.

Afferrare i bordi del coperchio al centro, quindi inclinarlo leggermente verso la cavità del forno ed estrarlo delicatamente dalla cavità del forno.

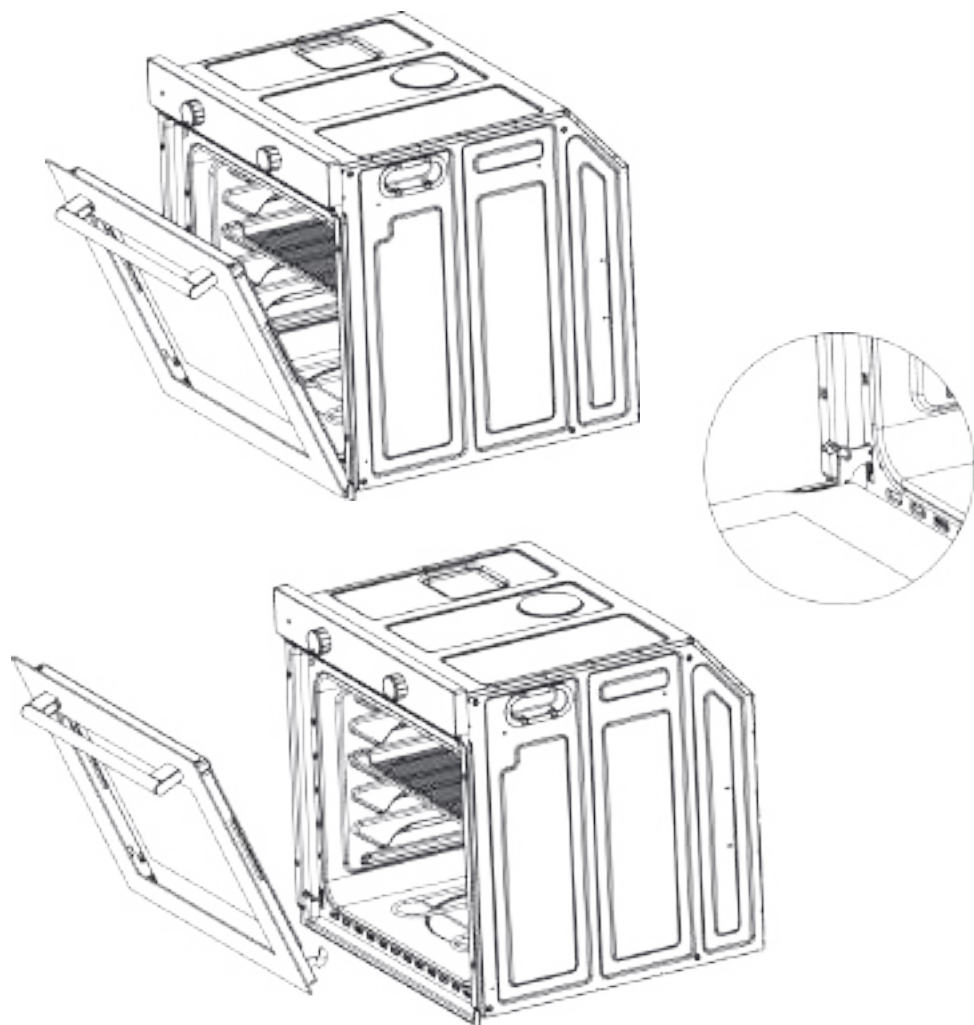
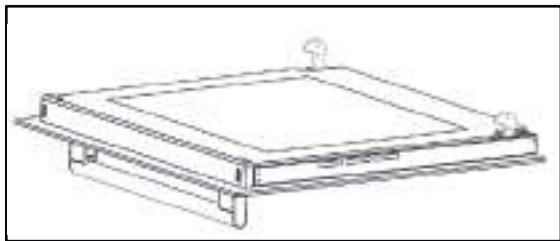


Figura 2



IMPORTANTE: È necessario assicurarsi che il coperchio sia sempre sostenuto e che sia appoggiato su materiali sicuri durante la pulizia.

La porta del forno e il vetro della porta devono essere puliti solo con un panno umido e una piccola quantità di detergente. Il panno non deve entrare in contatto con prodotti di pulizia o chimici.

Per reinstallare il coperchio, far scorrere le cerniere nelle loro sedi e aprire completamente il coperchio.

IMPORTANTE: I bulloni mobili devono essere richiusi nella loro posizione originale prima di chiudere il coperchio.



- Quando si rimuove il coperchio, fare attenzione a non staccare il Sistema di blocco della cerniera, poiché il meccanismo della cerniera è dotato di una forte molla.

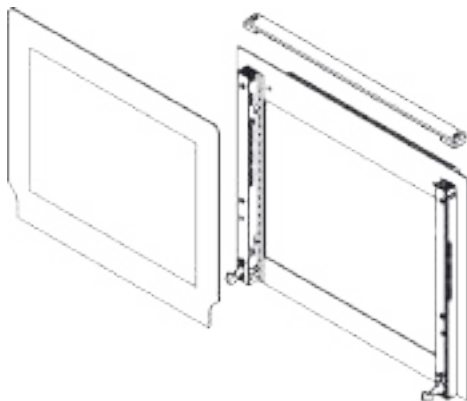
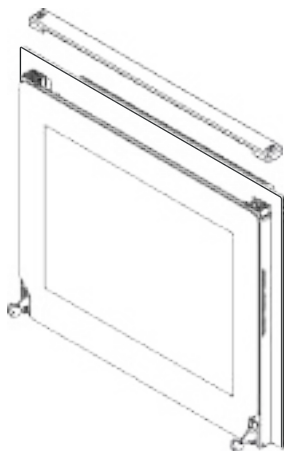
Non immergere mai il coperchio in acqua.

Rimozione del vetro di coperchio interno per la pulizia

Non utilizzare detergenti abrasivi che potrebbero causare danni.

Si noti che se le superfici del pannello di vetro sono graffiate, ciò può causare un pericoloso deterioramento.

Per facilitare la pulizia, il vetro di copertura interno può essere rimosso dopo aver rimosso le 2 viti ai lati del profilo superiore in metallo.



MONTAGGIO (ASSEMBLAGGIO)

Il montaggio deve essere eseguito da una persona adeguatamente qualificata in conformità alla versione attuale dei seguenti documenti.

Regolamenti e Standard di Sicurezza Britannici o le loro Equivalenti di Norma Europea.

Regolamento Edilizio (pubblicato dal Ministero dell'Ambiente).

Standard di Costruzione

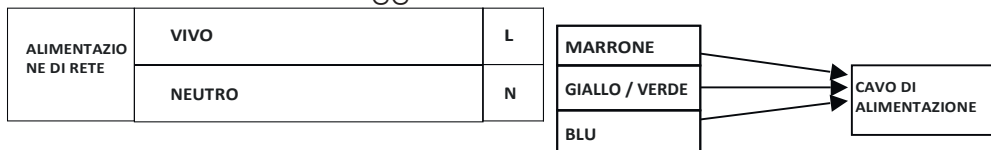
Regolamento IEE sull'Installazione Elettrica.

Regolamento sull'Elettricità sul Lavoro.

Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta sia compatibile con la tensione di rete.

AVVERTENZA: QUESTO DISPOSITIVO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

Questo dispositivo è dotato di una presa di corrente bipolare da 13 A con fusibile piatto (spur) con una separazione dei contatti di 3 mm e situata in una posizione facilmente accessibile accanto all'apparecchio. La presa piatta (spur) è sempre accessibile anche se il forno è inserito nel suo alloggiamento.



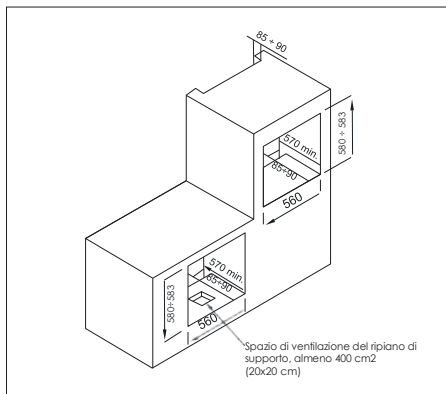
Allentare e rimuovere il coperchio della morsettiera per accedere ai contatti interni e collegare il cavo di alimentazione. Eseguire il collegamento, tenendo il cavo in posizione con il serracavo in dotazione, e richiudere immediatamente il coperchio della morsettiera.

Se si deve sostituire il cavo di alimentazione del forno, il conduttore di terra (giallo/verde) deve sempre essere più lungo di 10 mm rispetto ai conduttori di linea.

È necessario accertarsi che la temperatura del cavo di alimentazione non superi i 75 °C.

Se il cavo di alimentazione di rete è danneggiato, è necessario sostituirlo con uno adeguato, disponibile presso il Reparto Ricambi.

Montaggio del forno nel mobile della cucina:



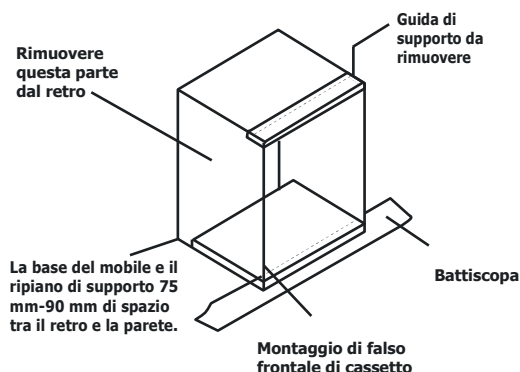
Posizionamento del dispositivo

Assicurarsi che l'apertura in cui si colloca il forno corrisponda alle dimensioni indicate nel diagramma precedente.

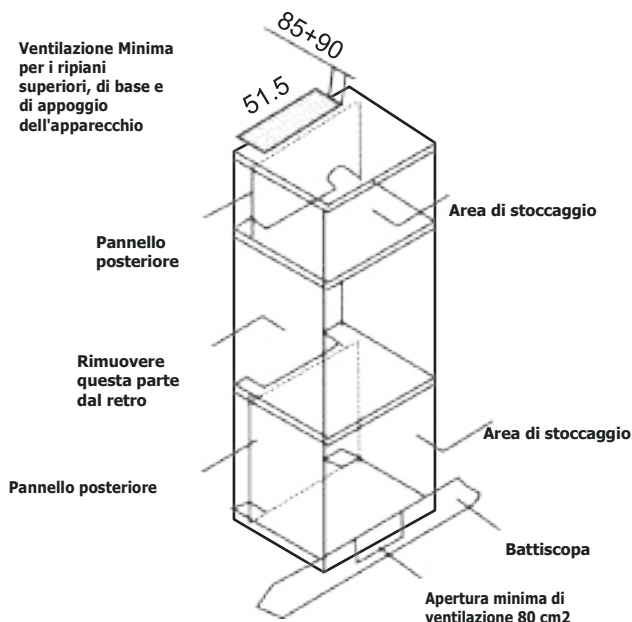
Il forno deve essere posizionato nella camera di cottura con le aperture di ventilazione indicate in "Requisiti di ventilazione" alla pagina successiva.

Assicurarsi che il pannello posteriore dell'unità di alloggiamento dei mobili sia stato rimosso.

Requisiti di Ventilazione



(La figura mostra i requisiti di ventilazione e di spazio per l'installazione del dispositivo in un mobile da cucina standard).



(La figura mostra i requisiti di ventilazione e di spazio libero necessari per l'installazione del dispositivo in un'unità abitativa alta).

Il mio disposi vo non funziona corre amente

Il forno non funziona.

Controllare se il forno è in modalità di funzionamento manuale.

Controllare se sono state selezionate la funzione di cottura e la temperatura di cottura.

Sembra che il forno e la griglia non siano alimentati.

Verificare che l'apparecchio sia collegato correttamente alla rete di alimentazione.

Controllare che i fusibili di rete siano funzionanti.

Controllare che vengano rispettate le istruzioni per l'uso per l'impostazione dell'ora e la commutazione dell'apparecchio in modalità di funzionamento manuale.

La funzione della griglia funziona, ma il forno principale non funziona.

Assicurarsi di aver selezionato la funzione di cottura corretta.

La griglia e l'elemento superiore del forno non funzionano o si spengono per lunghi periodi di tempo durante l'uso.

Lasciare raffreddare il forno per circa 2 ore. Una volta raffreddato, verificare che l'apparecchio funzioni di nuovo correttamente.

Il mio cibo non viene cotto correttamente

- * Assicurarsi di selezionare la temperatura e la funzione di cottura corrette per l'alimento che si sta cucinando. Per ottenere risultati ottimali, può essere conveniente impostare la temperatura di cottura più o meno di 10°C.

Il mio cibo non cuoce in modo uniforme

- * Controllare che il forno sia installato correttamente e che sia in piano.
- * Controllare se le temperature e le posizioni dei rack sono corrette.

La lampada del forno non funziona

- * Vedere pagina 16 e seguire la sezione "Sostituzione della lampadina del forno".

Il mio forno si appanna

- * Il vapore e la condensa sono sottoprodotti naturali della cottura di alimenti ad alto contenuto d'acqua, come i surgelati e il pollo.
- * Si può notare la formazione di condensa nella cavità del forno e tra i vetri dello sportello. Questo non è necessariamente un segno che l'apparecchio non funziona correttamente.
- * Non lasciare gli alimenti nel forno a raffreddare dopo la cottura e lo spegnimento del forno.
- * Quando si cucina, utilizzare utensili coperti per ridurre la formazione di condensa.

IMPORTANTE: Se il dispositivo non sembra funzionare correttamente, è necessario scollegarlo dalla rete di alimentazione e contattare il centro di assistenza autorizzato più vicino.

NON TENTARE DI RIPARARE IL DISPOSITIVO DA SOLI.

TABELLA DI COTTURA

CIBI	TEMPERATURA (C°)	POSIZIONE DI RIPIANO	TEMPO DI COTTURA (min)
Torta Umida	150-170	2	35-45
Pasticceria	200-220	2	50-60
Biscotto	160-170	3	25-30
Biscotti	175-200	3	35-40
Torta	180-200	2	30-40
Focaccia	200-220	2	30-40
Pasticceria di Pasta	180-200	2	50-60
Pasticcia	180-200	2	35-40
Carne di Agnello	220-240	3	30-40
Carne di Manzo	220-240	3	50-60
Carne di Pecora	230-250	3	50-60
Carne di Pollo	230-240	3	45-50
Pesce	200-220	3	35-40

NOTA: I valori riportati nella tabella sono i risultati ottenuti nel nostro laboratorio. Con la vostra esperienza, potrete trovare valori diversi adatti ai vostri gusti. Preriscaldare per 5-10 minuti prima della cottura.

ESTIMADO CLIENTE

ES

Agradecemos por comprar nuestro producto. Esperamos que le gusten los beneficios y esté muy contento de usar muchas funciones. Antes de utilizar este producto, lea atentamente el manual del usuario. Guarde este manual en un lugar seguro para consultarlo en el futuro. Asegúrese de que otras personas que utilicen el producto también conozcan las instrucciones.

Información General

- Este dispositivo está diseñado para uso doméstico y puede ser empotrado en un gabinete de cocina o un mueble para empotrar
- **IMPORTANTE:** Los muebles adyacentes y todos los materiales utilizados en la instalación deben ser capaces de soportar una temperatura mínima de 100°C por encima de la temperatura ambiente de la habitación en la que se encuentren, mientras esté en uso.
- Ciertos tipos de muebles de cocina laminados o de vinilo son particularmente propensos a daños o decoloración por el calor a temperaturas inferiores a las indicadas anteriormente.
- Cualquier daño causado por la instalación del dispositivo en contravención de este límite de temperatura, o colocando materiales del gabinete adyacentes a menos de 4 mm del dispositivo, será responsabilidad del propietario.
- Para su uso en vehículos aptos para alojamiento, consulte la información correspondiente proporcionada en las instrucciones del montaje de este dispositivo.
- Cuando el horno se enciende por primera vez, puede emitir un olor desagradable. Esto se debe al adhesivo utilizado para los paneles aislantes del interior del horno. Esto es completamente normal; si se produce un olor, debe esperar antes de poner la comida en el horno para que desaparezca el olor.
- El dispositivo y las piezas que puedan entrar en contacto se calentarán durante el uso. Se debe tener el cuidado adecuado para evitar tocar piezas calientes.
- Debe haber personas/supervisores responsables cuando se utilice el dispositivo en áreas cercanas a los niños. No se debe permitir que personas con discapacidades físicas o mentales o falta de conocimiento y experiencia (incluidos niños y personas mayores) utilicen el dispositivo sin tener la vigilancia.
- Este dispositivo puede ser utilizado por niños con edad de 8 años o mayores y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, si se le ha dado la supervisión o formación adecuadas respecto al uso del aparato y comprenden los peligros que implica.

- Los niños se deben controlar para estar seguro de que los niños no jueguen con el dispositivo. Este producto no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisadas o instruidas acerca del uso del dispositivo por una persona responsable de su seguridad.
- No use limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie y provocar la rotura del vidrio.
- Durante el uso, el dispositivo se calentará bastante. Se deben tomar las precauciones necesarias para evitar tocar las partes calentadas dentro del horno.
- Los niños pequeños deben mantenerse alejados del horno cuando esté en uso.
- Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el dispositivo esté apagado antes de reemplazar la bombilla del horno.
- El uso de este dispositivo para cualquier otro propósito o en cualquier otro ambiente sin el consentimiento expreso del fabricante invalidará cualquier reclamo de garantía o responsabilidad.
- Su nuevo dispositivo está garantizado contra defectos eléctricos o mecánicos, sujeto a determinadas exclusiones indicadas en las Condiciones de Garantía del fabricante. Lo anterior no afecta sus derechos legales.
- La reparación debe ser realizada por un técnico debidamente calificado.

Nota Ambiental

Este dispositivo está marcado conforme a la Directiva europea 2002/96/EC sobre residuos eléctricos y electrónicos. Asegurándose de que este producto sea eliminado correctamente, usted contribuye a evitar las consecuencias negativas potenciales para el medio ambiente y la salud humana. El símbolo  en el producto, o en los documentos que lo acompañan, indica que este dispositivo no puede ser tratado como residuo doméstico.

En cambio, debe ser llevado hasta la planta de recolección aplicable para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Su eliminación debe efectuarse de conformidad con las regulaciones ambientales locales para la eliminación de residuos. Para una información más detallada sobre la manipulación, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.



Este artefacto debe ser instalado correctamente por un técnico matriculado debidamente calificada, en estricta conformidad con las instrucciones del fabricante.

Su seguridad es de suma importancia para nosotros. Asegúrese de leer estas instrucciones antes de intentar instalar o utilizar el aparato. Si tiene dudas acerca de la información contenida en este manual, póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente.

Seguridad de los niños

Recomendamos encarecidamente impedir que bebés y niños pequeños se acerquen al dispositivo y no permitirles tocar el mismo en ningún momento.

Si es necesario que los miembros más jóvenes de la familia estén en la cocina, asegúrese de mantenerlos bajo estrecha supervisión en todo momento.

Seguridad general

- No coloque objetos pesados ni se apoye sobre la puerta del horno cuando se encuentre abierta, ya que esto podría dañar las bisagras.
- No deje el horno desatendido con aceite o grasa caliente, ya que esto representa un riesgo de incendio.
- No coloque moldes o placas para horno directamente sobre la base de la cavidad del horno, o fórrelas con papel de aluminio.
- No permita que cables o accesorios eléctricos entren en contacto con áreas del dispositivo que se calientan.
- No utilice el dispositivo para calentar la habitación en la que se encuentra o secar ropa.
- No instale el aparato cerca de cortinas o textiles.
- No intente levantar o mover utensilios de cocina usando la puerta o el mango del horno, ya que podría dañar el aparato o causar lesiones a la persona que levanta el aparato.

Limpieza

- El horno debe limpiarse regularmente.
- Se deberá tener especial cuidado al utilizar este dispositivo y al seguir el procedimiento de limpieza
- **IMPORTANTE:** El dispositivo debe ser desconectado de la red eléctrica antes de realizar el procedimiento de limpieza.

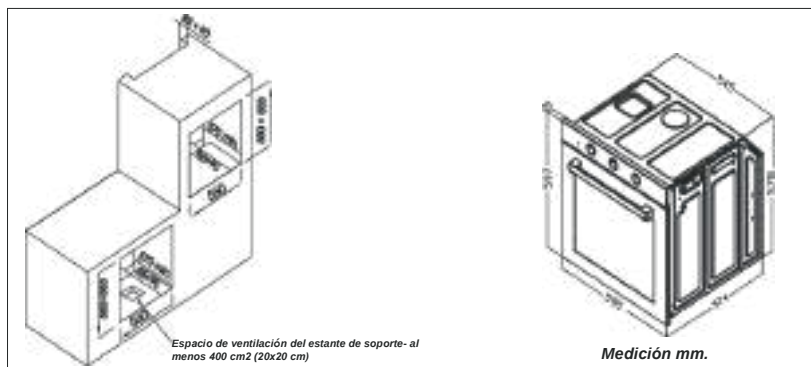
Instalación



Este artefacto debe ser instalado correctamente por un técnico matriculado debidamente calificada, en estricta conformidad con las instrucciones del fabricante.

- El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones o daños, a personas o bienes, como resultado de un uso indebido o instalación inadecuada de este dispositivo.
- El uso del dispositivo producirá calor, vapor y humedad; tenga cuidado para evitar lesiones y asegúrese de que la habitación esté adecuadamente ventilada. Si el aparato va a utilizarse por períodos de tiempo prolongados, puede ser necesaria una ventilación adicional.
- Consulte con su instalador calificado si tiene dudas acerca de la cantidad de ventilación que necesitará.

Características Técnicas



Ventilador de refrigeración

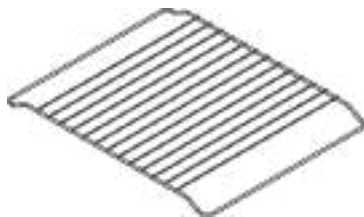
El interior de este aparato está equipado con un ventilador de refrigeración tangencial para que la temperatura interna del horno sea estable y la temperatura de la superficie externa sea inferior.

Especificaciones técnicas del producto (Varía según modelos.)

- 3 funciones ,6 funciones, 9 funciones
- Clase de eficiencia energética: A / A+
- Capacidad del horno 83-90 litros
- Programador completo LED
- Ventilador
- Parrilla controlada por termostato
- Cubierta removible de doble vidrio
- Lámpara del horno

Accesorios Estándar (Varían según los modelos)

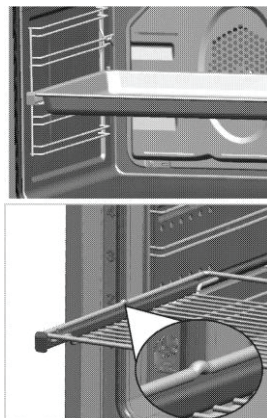
Rejilla lateral: Son piezas utilizadas para parilla, recipientes, moldes de pastel, para asar y freír.



Bandeja de goteo: Se utiliza para cocinar grandes cantidades de alimentos como pasteles húmedos, productos de masa, alimentos congelados, etc. o para recoger aceites y jugos de carne derramados/salpicados.



Advertencia de colocación de estantes: Para garantizar un funcionamiento seguro de los estantes del horno, se deben colocar correctamente entre los rieles laterales. De esta forma se asegurará que los trozos de comida calientes no caigan, cuando se retiran con cuidado los estantes o la bandeja.

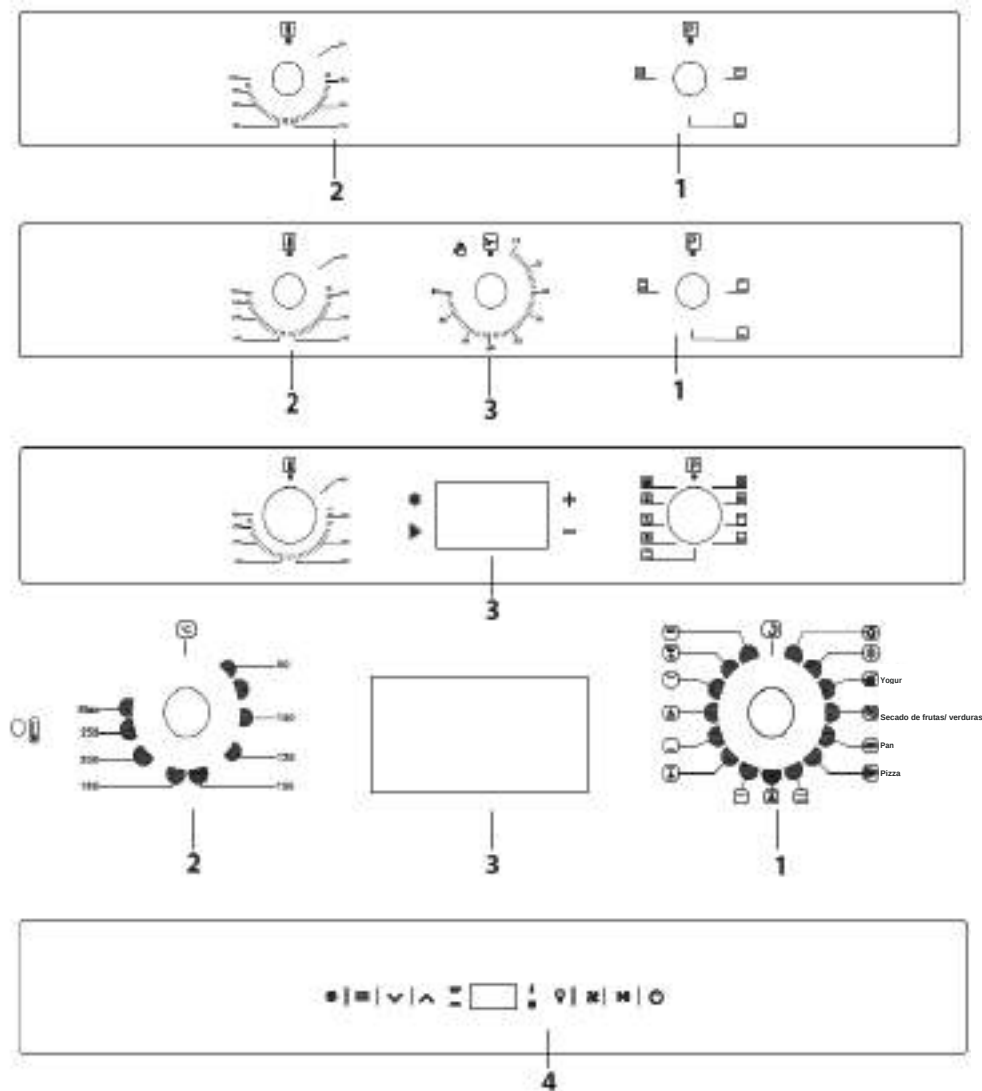


Colocar bien el horno en el gabinete

1. Coloque el horno en el espacio del gabinete.
2. Abra la puerta del horno.
3. Después de insertar una pieza de plástico en los orificios del cuerpo del horno para dejar espacio, fije el horno al gabinete de la cocina con cuatro sujetadores que encajen con los tornillos para madera.



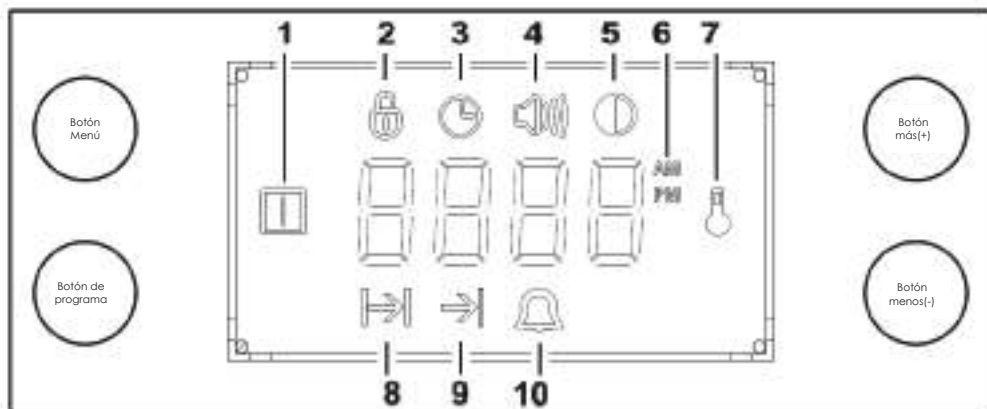
Panel de Control (Varía según modelos.)



- 1) Botón de función del horno
- 2) Termostato
- 3) Temporizador
- 4) Pantalla completa

Programador de Horno / Visualizador de Tiempo (Varía según modelos.)

1.3. Vista superior de la pantalla y las teclas táctiles



Pantalla:

- 1 - Función Conmutador
- 2 - Bloqueo niños
- 3 - Día
- 4 - Volumen del sonido de la alarma
- 5 - Ajuste del brillo de la pantalla
- 6 - Visualización de la hora AM/PM
- 7 - Icono del termostato
- 8 - Tiempo de cocción
- 9 - Tiempo de finalización de cocción
- 10 - Alarma

Teclas táctiles:

Botón Menú: Cada vez que se presiona este botón, se activa el bloqueo para niños, la configuración del reloj si no está configurado el tiempo de cocción, la configuración del volumen de la alarma y el modo de configuración del brillo de la pantalla, respectivamente, y el símbolo correspondiente aparece en la pantalla durante la configuración.

Botón de programa: Activa el modo de configuración de la hora de la alarma y el símbolo correspondiente aparece en la pantalla durante el período de configuración.

Botón más (+): Los modos de configuración de programa y menú también se utilizan para aumentar o activar el valor que se muestra en la pantalla. Cuando se muestra la hora en la pantalla, al presionar durante 5 segundos se cambia a la visualización AM/PM. Se vuelve a la visualización de 24 horas del mismo modo.

Botón menos (-): Los modos de configuración de programa y menú también se utilizan para reducir o desactivar el valor que se muestra en la pantalla

CUANDO LLEGA ELECTRICIDAD AL HORNO; Se muestra el icono  de la (hora del día) y en la pantalla de la hora parpadea "OFF". Para utilizar el horno, el tiempo se configura tocando los botones "Más (+)" y "Menos (-)". Después de configurar la hora, el modo de configuración finaliza tocando el botón "Menú" o esperando 5 segundos y el icono  (hora del día) desaparece en la pantalla.

¡ATENCIÓN! En la condición de encendido, el temporizador desactiva el interruptor de función del horno (horno) por razones de seguridad. Por lo tanto, no se puede utilizar el horno. Para empezar a utilizar el horno, primero debe configurar la hora.

2. OPCIONES AJUSTABLES

Existen opciones de activación de bloqueo de teclas, selección de pantalla de 24 o 12 horas, selección de tono de sonido de alarma y ajuste del brillo de la pantalla. Estas opciones se guardan en la memoria del sistema para que no se vean afectadas por un corte de energía.

2.1. Función de bloqueo de teclas:

Puede evitar pulsaciones de teclas no deseadas activando la función de bloqueo de teclas. Para activar el bloqueo de teclas, cuando no estás en ningún menú:

1. Pulse el botón "Menú" 1 vez y el icono  (bloqueo de teclas) parpadeará. Aparece "OFF" en la pantalla.

2. "Activar el bloqueo para niños pulsando la tecla Más (+).

(Aparece el texto "ON" en la pantalla y el icono  (Bloqueo de teclas) permanece activado en la pantalla.

1. Al presionar el botón "Menú" parpadea el icono  (Bloqueo de teclas)
(Aparece "ON" en la pantalla).

2. Pulse el botón "Menos (-)" y desactive el bloqueo para niños. (Aparece "OFF" en la pantalla y el icono  (bloqueo de teclas) desaparece).

2.2. Configuración de Hora:

Para cambiar la hora del día preajustada en su horno, cuando no está en cualquier menú debe hacer:

1. Cuando pulse 2 veces el botón "Menú" el icono  (Hora del día) parpadea.
2. Configure la hora del día pulsando los botones "Más(+)" y "Menos (-)".
3. Una vez configurada la hora, finalice el modo de configuración tocando el botón "Menú" o esperando 5 segundos.

Modo de configuración del reloj Selección 24h/12h: 24h está seleccionado como configuración de fábrica.

Para cambiar al modo de 12 horas (AM/PM), toque el botón "Más (+)" durante 5 segundos cuando no esté en ningún modo de configuración y haya hora en la pantalla, y se escuchará un pitido cuando se cambia el modo. En el modo de 12 horas, el icono "AM" o "PM" se muestra en la pantalla. Se hace lo mismo para cambiar al otro modo.

2.3. Ajuste del tono de la alarma:

Para cambiar el tono de la alarma, cuando no esté en ningún menú, realice lo siguiente:

1. Cuando toque el botón "Menú" 3 veces, el símbolo  parpadea en la pantalla
2. Presione el botón "Más (+)" y "Menos (-)" para seleccionar el volumen deseado.
3. Después de ajustar el volumen, toque el botón de "Menú" o espere 5 segundos para terminar el modo de ajuste. El ajuste predeterminado de fábrica es "b-01", que es el volumen más alto.

AVISO: El volumen del sonido ajustado se muestra como "b-01, b-02 o b-03" y el icono correspondiente desaparece al final del modo de ajuste.

2.4. Ajuste del brillo de la pantalla:

Para cambiar el brillo de la pantalla, cuando no esté en ningún menú, realice lo siguiente:

1. Cuando toque el botón "Menú" 4 veces, el símbolo (Ajuste de Brillo de la Pantalla) parpadea.
2. Presione el botón "Más (+)" y "Menos (-)" para seleccionar el nivel de brillo deseado entre los 3 niveles.
3. Después de ajustar el nivel de brillo, toque el botón de Menú o espere 5 segundos para finalizar el modo de ajuste. El ajuste predeterminado es "d-03" y es el nivel más brillante.

AVISO: El volumen del nivel de brillo ajustado se muestra como "d-01, d-02 o d-03" y el icono correspondiente desaparece al final del modo de ajuste.

1.2. Recordatorio del Temporizador

Puedes usar el reloj del horno como alarma o recordatorio. Para ajustar la alarma, haga lo siguiente:

1. El icono  (Alarma) parpadea cuando se toca el botón de "Programa" 2 veces y 3 veces si el tiempo de cocción está fijado.
2. Establezca la hora de alarma deseada tocando los botones "Mas" (+) y "Menos" (-). Una vez ajustada la alarma, el icono correspondiente permanece iluminado en la pantalla y se visualiza hasta que se reajuste la hora de la alarma. El tiempo máximo que puede fijarse es de 23 horas y 59 minutos.

Cuando la hora de la alarma expire,

1. El icono (Alarma) parpadeará en la pantalla y la señal de alarma de 7 minutos comenzará a sonar.
2. Presione cualquier botón para detener la alarma y luego pulse volver para que la hora se muestre en la pantalla.

Para cancelar la hora establecida;

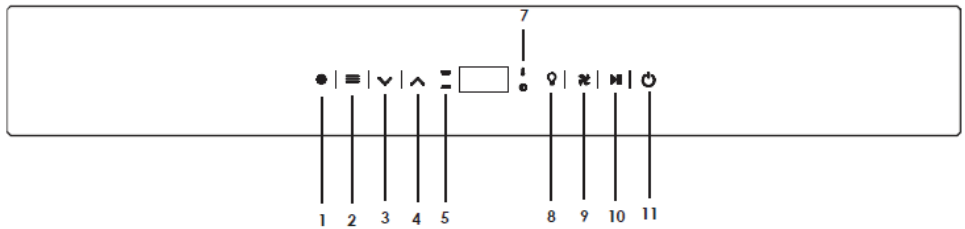
1. Presione el botón de "Programa" durante aproximadamente 3 segundos para cancelar el recordatorio del temporizador

o

1. Toque el botón de "Programa" hasta que el icono (Alarma) parpadee.
2. Al tocar el botón "Menos" (-), la hora de la alarma se ajusta a "00:00" y el recordatorio del temporizador se cancelará.

AVISO: Si se configura la hora de la alarma, el tiempo restante del recordatorio se muestra en la pantalla.

Panel de control (Varía según los modelos.)



- 1) Botón de selección del modo
- 2) Programas de cocción preestablecidos
- 3) Botón menos
- 4) Botón más
- 5) Elementos de cocción
- 6) Modo temporizador
- 7) Modo termostato
- 8) Botón de lámpara
- 9) Botón ventilador
- 10) Botón encendido- parada
- 11) Botón encendido- apagado

Funciones

M: MODO: Puede utilizar el botón Modo para cocinar alimentos según los estándares específicos que desee. Cuando presiona el botón Modo, puede hacer la selección de resistencia (abajo-arriba-abajo y arriba), el grado de cocción y el tiempo que desee.

 **Programas de cocción preestablecidos:** Con esta función podrá cocinar los platos de nuestra tabla de comidas sin realizar ningún ajuste adicional. Por ejemplo, puede utilizar la temperatura, la selección de elementos calentadores y el temporizador ya programados seleccionando uno de los programas de repostería, parrilla de pescado o pizza.

 **Teclas de dirección:** Mientras ajusta el termostato y el temporizador, puede aumentar o disminuir con las teclas de dirección.

Asimismo, tras pulsar el programa de cocción, podrá cambiar los programas con la ayuda de estos botones.

 **Elementos de cocción:** Esta es la función que se utiliza para seleccionar el elemento calefactor en los modos de cocción por convección.

 **Temporizador:** Esta es la función que se utiliza para ajustar el tiempo de cocción de sus comidas.

 **Termostato:** Esta es la función que se utiliza para ajustar la temperatura de cocción de sus comidas.

 **Lámpara:** Le ayudará a ahorrar dinero encendiendo y apagando la iluminación interior cuando quiera, mientras cocina.

 **Ventilador:** Con la función turbo ventilador, si lo desea, podrá conseguir que el aire caliente se distribuya de forma más homogénea cuando uno o ambos elementos calefactores estén encendidos o solo podrá hacer funcionar el ventilador cuando las resistencias no estén encendidas y puede usar la función de descongelación.

 **Iniciar - Parar :** Después de configurar el programa de cocción manual o seleccionar el programa de cocción de comida preparada que desee, podrá iniciar o parar la cocción o continuar de nuevo con este botón. También puede cambiar el elemento calefactor, el grado del termostato o el tiempo de cocción cuando detiene el programa de cocción.

 **Encender - Apagar :** Es la función de encendido- apagado del horno.

Cómo encender el horno

Encendido: Cuando el horno está enchufado, la alarma suena durante un tiempo prolongado, la iluminación de la pantalla y los botones se activan durante 1 segundo, y después de apagarse durante 0,5 segundos, el horno pasa al "modo de cocción semiautomático".

Modo de Cocción Manual: Cuando se enciende el control de horno, se activa en el modo manual y parpadean las lámparas de resistencia  y se selecciona la resistencia al pulsar los botones de  y . Una vez completada la selección de resistencia, se pulsa el botón  y se pasa al modo de temperatura y parpadea la lámpara de grado. Se determina el grado de temperatura ^{c°} deseada tocando los botones  y . Después de configurar la temperatura se pulsa otra vez el botón  y se pasa a la configuración de tiempo de cocción y parpadea la lámpara min . Se determina el tiempo de cocción deseado tocando los botones  y . Después de seleccionar la resistencia, el grado de cocción y configurar el tiempo de cocción, se pulsa el botón  y se inicia la cocción.

Modo de espera: Mientras está activa la función de cocción del horno, cuando se presiona el botón  se pasa al modo de espera la función de cocción. Se puede cambiar la sección de resistencia, el grado de cocción y la configuración del tiempo de cocción mientras está en modo de espera.

Fan: Cuando se toca el botón , se activa el motor del ventilador del horno y se enciende la iluminación del botón. Si bien el ventilador se puede activar durante el proceso de cocción, la función de descongelación se puede utilizar haciendo funcionar el ventilador sin la función de cocción.

Lámpara: Cuando se pulsa por un corto tiempo el botón  la lámpara interior del horno parpadea durante por 30 segundos. Cuando se pulsa por un corto tiempo el botón  la lámpara interior del horno parpadea durante por 30 segundos. Cuando se pulsa el botón  durante por 0,8 segundos, la lámpara interior del horno enciende de manera continua. Se recomienda un uso de lámpara de corto tiempo para evitar el demasiado uso de la energía y controlar la comida durante la cocción.

Programa de comida automático: Cuando se toca el símbolo, aparece F01 en la pantalla. Se puede hacer una elección entre F01 y F20 presionando los botones  y . Estos representan menús de comida preestablecidos, consulte la sección de menú de comida del manual del usuario para obtener más detalles.

Después de seleccionar el programa de comida deseado, se pulsa el botón  y se inicia la cocción.

Lista de Comidas

MENU		GRADO	TIEMPO	ESTANTE	
TORTA	(F01)	180°	25 MIN	3	
TORTA EN MOLDE	(F02)	180°	37 MIN	2-3*	
CUPCAKE	(F03)	180°	27 MIN	2-3*	
BIZCOCHO	(F04)	180°	22 MIN	2-3*	
HOJALDRE	(F05)	200°	31 MIN	3	
MASA RELLENADA	(F06)	180°	27 MIN	3	
PÍZZA	(F07)	200°	33 MIN	3	
COOKIE DE HARINA	(F08)	170°	21 MIN	3	
COOKIE SALADO	(F09)	170°	31 MIN	3	
TARTA DE MANZANA	(F10)	180°	32 MIN	2-3*	
TARTA DE CEREZA	(F11)	180°	22 MIN	2-3*	
DONUT	(F12)	180°	22 MIN	3	
CROISSÁN	(F13)	180°	22 MIN	3	
PAN	(F14)	220°	39 MIN	3	
LASAÑA	(F15)	180°	32 MIN	3	
POLLO A LA PARILLA	(F16)	200°	48 MIN	3	
ALBÓNDIGA A LA PARILLA	(F17)	200°	26 MIN	3	
PESCADO A LA PARILLA	(F18)	200°	53 MIN	3	
FILETE DE CARNE	(F19)	200°	48 MIN	3	
COMIDA ÁRABE	(F20)	200°	58 MIN	3	

* La ubicación de los estantes varía según la configuración de altura de los moldes.

Selección de una función del horno

• El selector de funciones del horno debe utilizarse para seleccionar el modo de cocción que necesita. El artefacto utilizará diferentes elementos dentro de la cavidad del horno, dependiendo de la función seleccionada. Al seleccionar una función, la luz indicadora de encendido se encenderá.

Funciones del horno



LÁMPARA DEL HORNO: Configuración de control de la lámpara que permite que la lámpara se encienda incluso cuando el horno no está funcionando.



MODO DE DESCONGELACIÓN: El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos congelados. El tiempo necesario para descongelar los alimentos depende de la temperatura ambiente, la cantidad y el tipo de alimento.



HORNO CON VENTILADOR: Este método de cocción utiliza el elemento circular C2 mientras el calor lo distribuye el ventilador. Esto da como resultado una cocción más rápida y económica. El horno ventilador permite cocinar los alimentos simultáneamente en diferentes estantes, evitando que olores y sabores se transfieran de un plato a otro.



PARRILLA: Este método utiliza el elemento superior, que dirige el calor hacia abajo sobre la comida. Esta función es adecuada para asar pequeñas porciones de panceta, tostadas y carne, etc.



HORNO CONVENCIONAL: (Elemento superior e inferior) Este método ofrece una cocción tradicional, con calor desde los elementos superiores e inferiores. Esta función es adecuada para asar y hornear en un solo nivel de estante.



MODO MEDIA PERILLA: Este método de cocción utiliza las secciones internas del elemento superior que dirigen el calor hacia abajo y sobre la comida. Esta función es adecuada para tostar pan y asar carne.



PARILLA COMPLETA: Este método de cocción utiliza las secciones interior y exterior del elemento superior que dirigen el calor hacia abajo sobre la comida. Esta función es adecuada para asar porciones medianas o grandes de alimentos como salchichas, carnes y pescados.

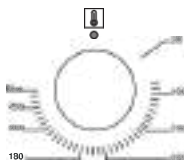


VENTILADOR Y PARRILLA: Este método de cocción utiliza el elemento superior junto con el ventilador, lo cual ayuda a proporcionar una circulación rápida del calor. Esta función es adecuada cuando se requiere un dorado rápido y "sellar" los jugos en, por ejemplo, bifés, hamburguesas, algunas verduras, etc.



VENTILADOR Y ELEMENTO INFERIOR: Este método de cocción utiliza el elemento inferior junto con el ventilador, lo que ayuda a hacer circular el calor. Esta función es adecuada para esterilizar y conservar tarros.

Perilla de control del termostato



La perilla de control del termostato del horno establece la temperatura del horno necesaria. Es posible regular la temperatura dentro de un rango de 50 - 250°C. Gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj.

Luz de funcionamiento del horno

Esta luz se encenderá para indicar que los elementos calefactores del horno están en funcionamiento. La luz se apagará cuando se haya alcanzado la temperatura seleccionada con la perilla de control del termostato. Se encenderá y apagará durante todo el tiempo de cocción. No debe colocar alimentos dentro de la cavidad, hasta que el horno haya alcanzado la temperatura de cocción correcta.

Guía de cocción

- Consulte la información provista en el envase de los alimentos para obtener orientación sobre temperaturas y tiempos de cocción. Una vez familiarizado con el funcionamiento de su artefacto, las temperaturas y tiempos pueden variarse para adaptarse a las preferencias personales.
- Si utiliza la función de ventilador, debe seguir la información que figura en el envase de los alimentos para este modo particular de cocción.
- Asegúrese de que los alimentos congelados estén completamente descongelados antes de cocinar, a menos que las instrucciones en el envase recomienden que usted puede "cocinar directamente con productos congelados".
- Debe precalentar el horno y no colocar alimentos dentro del mismo hasta que la luz de funcionamiento del horno se haya apagado. Puede elegir no precalentar al utilizar el modo de ventilador; pero debe extender el tiempo de cocción que figura en el envase por lo menos diez minutos.
- Antes de cocinar, retire del horno los accesorios que no sean necesarios.
- Coloque las placas de cocción en el centro del horno y deje espacio entre las placas para permitir que el aire circule.
- Trate de abrir la puerta lo menos posible para ver los platos.
- La luz del horno permanecerá encendida durante la cocción.

Advertencias

- Mantenga la puerta del horno cerrada al utilizar cualquiera de las funciones de cocción.
- No utilice papel de aluminio para cubrir la parrilla ni calientes alimentos envueltos en papel de aluminio debajo de la misma. La alta reflectividad del papel podría dañar el elemento de la parrilla.
- Tampoco debe cubrir la base de su horno con papel de aluminio.
- Durante la cocción, nunca coloque recipientes o utensilios de cocina directamente sobre la base del horno. Siempre deben colocarse en los estantes proporcionados.
- Los componentes internos del horno se calientan extremadamente durante el funcionamiento, se debe tener cuidado de no tocarlos de manera inadvertida.
- Importante: Tenga cuidado al abrir la puerta, para evitar el contacto con las partes calientes del horno y el vapor.
- Usted debe usar SIEMPRE una manopla térmica aislante para retirar cualquier elemento del horno. El mango de la bandeja de goteo solo debe usarse al volver a insertar la bandeja de goteo, no para retirarla de la cavidad del horno.
- El mango de la bandeja de goteo no debe dejarse en su lugar cuando el aparato esté encendido.

Limpieza y mantenimiento



Las tareas de limpieza solo deben realizarse cuando el horno esté frío. Antes de comenzar cualquier proceso de limpieza o mantenimiento, el aparato debe desconectarse de la red eléctrica.

- Se debe realizar una limpieza profunda del horno antes de utilizarlo por primera vez y luego de cada uso. Esto evitará que restos de alimentos se horneen en la cavidad del horno. Una vez que los restos se han horneado varias veces, son mucho más difíciles de quitar.
- Nunca limpie al vapor las superficies del horno.
- La cavidad del horno debe limpiarse solamente con agua jabonosa tibia, usando una esponja o un paño suave. No se deben utilizar limpiadores abrasivos.
- Cualquier mancha que pueda aparecer sobre la base del horno puede haber sido producida por salpicaduras de alimentos o alimentos derramados durante el proceso de cocción. Esto podría ser provocado por alimentos cocinados a una temperatura excesivamente alta o colocados en recipientes demasiado pequeños.

- Debe asegurarse de que la temperatura de cocción seleccionada sea la adecuada para el alimento que está cocinando. También debe asegurarse de que los alimentos sean colocados en un recipiente del tamaño adecuado y utilizar la placa de horno esmaltada cuando corresponda.
- Las partes exteriores del horno deben limpiarse solamente con agua jabonosa tibia, usando una esponja o un paño suave. No se deben utilizar limpiadores abrasivos.
- Si utiliza algún tipo de limpiador para horno, debe consultar con su fabricante si el mismo es adecuado para su uso en el artefacto.
- Los daños ocasionados al artefacto por un producto de limpieza no están amparados por la garantía del fabricante, por lo que su reparación será con costo aunque el producto se encuentre dentro del período de garantía.

Revestimiento del techo del horno extraíble

- Su producto se suministra con una cubierta de techo que debe levantarse por encima de la parrilla.
 - Cuando termine de cocinar, debe quitar el revestimiento y limpiar completamente el producto después de cada uso.
- No permita que se acumule grasa en el revestimiento del horno, ya que esto puede provocar incendio.

Reemplazo de la lámpara del horno



IMPORTANTE: Antes de intentar retirar o reemplazar la lámpara del horno, se lo debe desconectar de la red eléctrica. Retire todos los estantes del horno, la bandeja de goteo y la rejilla lateral que se encuentra del mismo lado que la luz del horno.

Retire la tapa de la lámpara girándola en sentido antihorario.
Desenrosque la lámpara en el sentido contrario a las agujas del reloj y retírela de su soporte.

Reemplace la lámpara por una Pigmy tipo tornillo de 25 W / 300°C.

No utilice ningún otro tipo de lámpara.

Coloque nuevamente la tapa de la lámpara en su posición.

Extracción de la puerta del horno para su limpieza

Para facilitar la limpieza del interior del horno y del marco exterior del mismo, la puerta puede extraerse de la siguiente manera:

Las bisagras tienen dos pernos móviles.

Si levanta ambos pernos móviles, las bisagras se liberan de la carcasa del horno.

Debe sujetar la puerta por el centro de los laterales, inclinarla ligeramente hacia la cavidad del horno y luego tirarla suavemente hacia afuera.

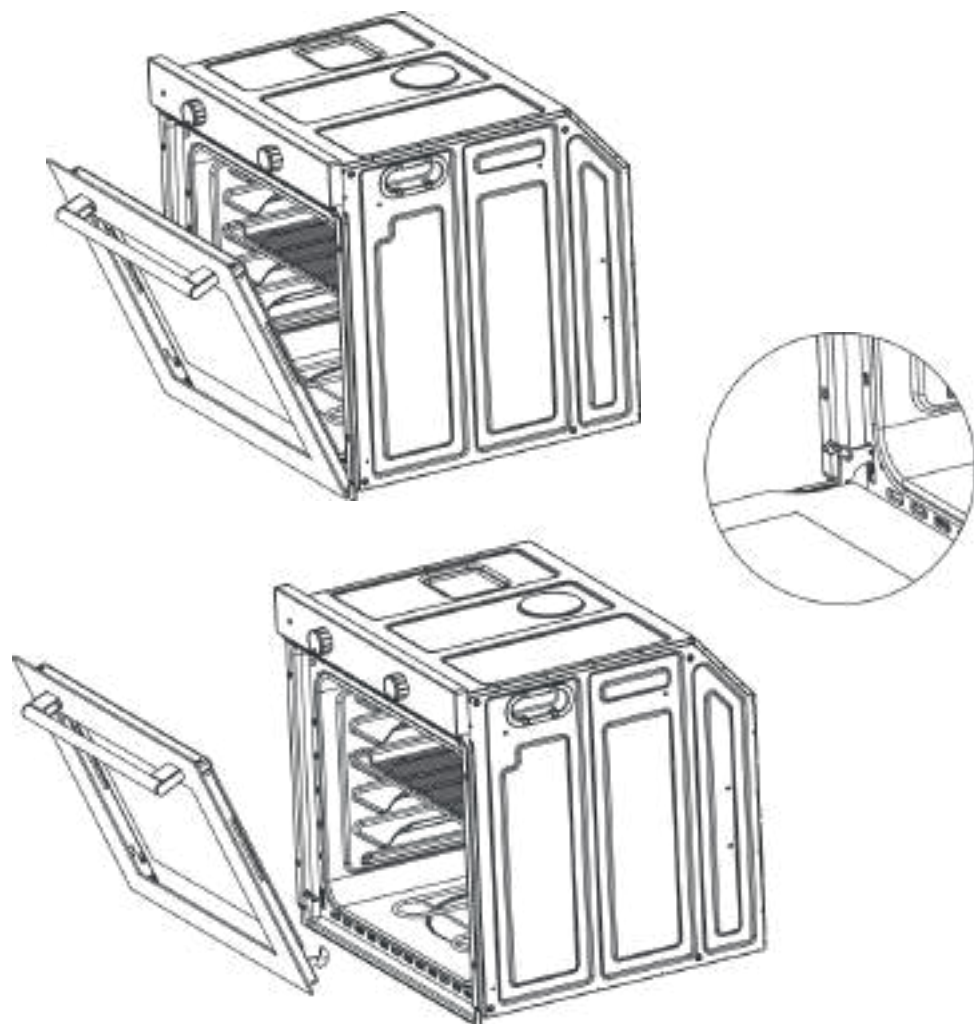
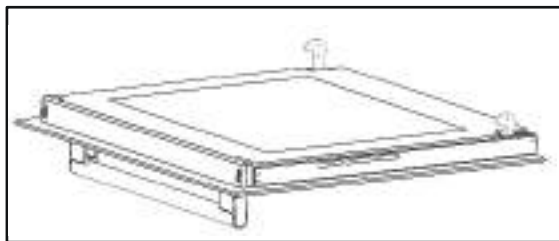


Figura 2



• **IMPORTANTE:** Asegúrese de sostener la puerta en todo momento y colocarla sobre algún material acolchado mientras la limpia.

- La puerta del horno y el vidrio solo deben limpiarse con un paño húmedo y una pequeña cantidad de detergente. El paño no debe haber estado en contacto previamente con ningún tipo de producto de limpieza o químico.
- Para volver a colocar la puerta, debe volver a colocar las bisagras en sus ranuras y abrir por completo la puerta.
- **IMPORTANTE:** Los pernos móviles deben colocarse en su posición original antes de cerrar la puerta.



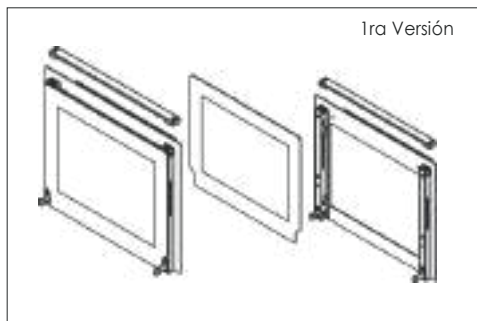
- Tenga cuidado de no desplazar el sistema de bloqueo de la bisagra al retirar la puerta, ya que el mecanismo de la bisagra tiene un fuerte resorte.

- No sumerja la puerta en agua en ningún momento.

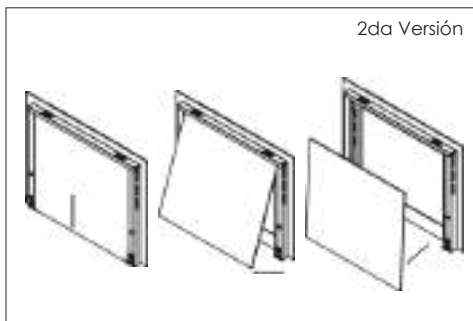
Extracción del vidrio interior de la puerta para su limpieza

- No utilice ningún limpiador abrasivo que pueda causar daños.
- Recuerde que, si la superficie del panel de vidrio se raya, esto podría provocar una falla peligrosa.
- El vidrio interior de la puerta puede extraerse para facilitar su limpieza, después de quitar 2 tornillos en las partes laterales del perfil superior metálico.

1ra Versión



2da Versión



INSTALACIÓN

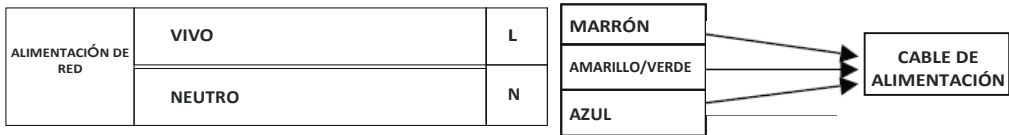
La instalación debe ser realizada por un técnico debidamente calificado, o un electricista matriculado de acuerdo con las siguientes normas.

- Regulaciones y estándares de seguridad británicos o sus equivalentes en normas europeas.
- Reglamento de Construcción (publicado por el Ministerio de Medio Ambiente).
- Normas de construcción
- Directiva de Instalaciones Eléctricas IEE.
- Regulación de la electricidad en el trabajo.

Antes de conectar el dispositivo, asegúrese de que la tensión de alimentación indicada en la placa de características se corresponde con la tensión de la red.

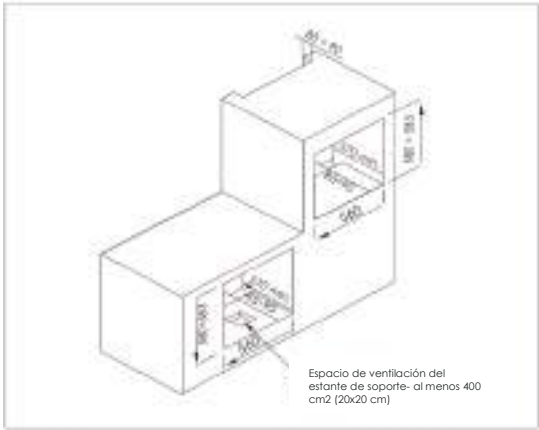
ADVERTENCIA: ESTE DISPOSITIVO DEBE CONECTARSE A TIERRA

• Este aparato debe ser conectado a una instalación fija utilizando un cable de alimentación de la sección apropiada 3mm con protección de una llave térmica instalada en la red doméstica de 13 A o más, colocado en una posición fácilmente accesible adyacente al aparato. La llave térmica debe ser accesible incluso cuando el horno está instalado en la abertura.



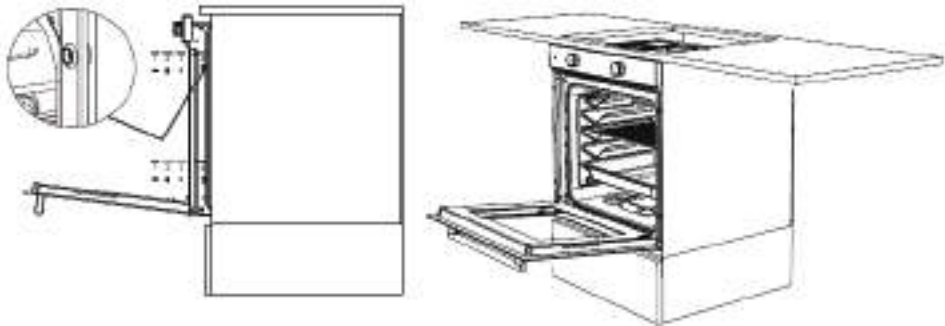
- Para conectar el cable de alimentación del horno, retire la tapa del bloque de terminales, para acceder a los contactos internos. Realice la conexión, asegurando el cable en su lugar con el sujeto cable suministrado, y luego cierre de nuevo la tapa del bloque de terminales.
- El conductor de puesta a tierra (amarillo / verde) debe ser siempre 10 mm más largo que los conductores de línea si debe reemplazar el cable de alimentación del horno.
- Asegúrese de que la temperatura del cable de red no exceda los 75°C.
- Si está dañado, el cable debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio u otra persona calificada para evitar peligros o lesiones.

Montaje del horno en el gabinete en la cocina:

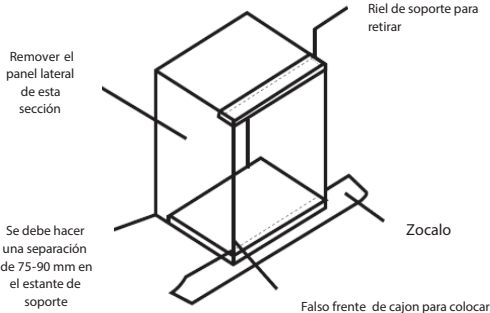


Posicionamiento del dispositivo

- Asegúrese de que la abertura en la que va a colocar el horno es del tamaño indicado en el diagrama anterior.
- El horno debe colocarse en una carcasa con las rendijas de ventilación indicadas en la sección "Requisitos de ventilación" de la página siguiente.
- Asegúrese de que el panel trasero del gabinete haya sido retirado.



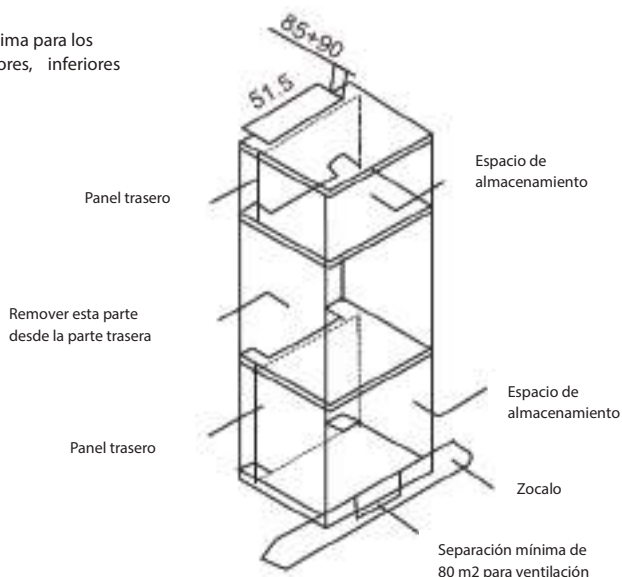
Requisitos de ventilación



Tornillo número 1, se pasa por la arandela de número 2, Se instala el plástico de ventilación número 3, se atornilla al casquillo distanciador número 4.

(La figura muestra los requisitos de ventilación y rendijas para la instalación del artefacto en un mueble de cocina estándar)

Ventilación mínima para los estantes superiores, inferiores y de soporte



(La figura muestra los requisitos de ventilación y rendijas para la instalación del artefacto en mueble de cocina alto).

Mi aparato no funciona correctamente

- El horno no se enciende.
- * Compruebe que el horno esté en modo de funcionamiento manual.
- * Compruebe que ha seleccionado una función de cocción y una temperatura de cocción.
- Parece no haber energía para el horno y la parrilla.
- * Compruebe que el artefacto esté correctamente conectado a la red eléctrica.
- * Compruebe que la/las llaves termomagnéticas de red funcionen correctamente.
- * Compruebe que se han seguido las instrucciones de uso para poner el aparato en funcionamiento manual.
- La función de parrilla funciona, pero el horno principal no.
- * Compruebe que ha seleccionado la función de cocción correcta.
- La parrilla y el elemento superior del horno no funcionan o se cortan durante largos períodos de tiempo durante el uso.
- Deje que el horno se enfríe durante aproximadamente 2 horas. Una vez frío, compruebe si el aparato funciona otra vez correctamente.

- La comida no se cocina de manera adecuada
- * Asegúrese de estar seleccionando la temperatura y función de cocción correctas para los alimentos que está cocinando. Puede ser apropiado ajustar la temperatura de cocción subiendo o bajando 10°C, para obtener mejores resultados de cocción.
- La comida no se cocina de manera uniforme
- * Compruebe que el horno haya sido instalado correctamente y esté nivelado.
- * Compruebe que se estén utilizando las temperaturas adecuadas y una correcta posición del estante.
- La luz del horno no funciona
- * Consulte la sección "Reemplazo de la lámpara del horno" en la página 16.
- Hay condensación en mi horno
- * El vapor y la condensación son producto natural de la cocción de cualquier alimento con alto contenido de agua, como alimentos congelados, pollo, etc.
- * Puede haber condensación en la cavidad del horno y entre los vidrios de la puerta del horno. Esto no significa necesariamente que el horno no funcione de manera correcta.
- * No deje alimentos en el horno para que se enfríen después de que hayan sido cocinados y el horno haya sido apagado.
- * Al cocinar, use un recipiente con tapa, cuando sea posible, para reducir la cantidad de condensación que se forma.

IMPORTANTE: Si su dispositivo no parece funcionar correctamente, debe desconectarlo de la red eléctrica y comunicarse con el servicio autorizado más cercano.

NO INTENTE REPARA EL DISPOSITIVO POR SI SOLO

CUADRO DE COCCIÓN

COMIDA	BANDEJA	GRADO	ESTANTE	PRECALEFACCIÓN	MINUTOS
PASTEL	DISPONIBLE	180	3	NO	22-28
PASETEL EN MOLDE	MOLDE DE PASTEL	180	2	5 MINTS.	35-45
EMPANADA	DISPONIBLE	200	3	5 MINTS.	30-35
COOKIES	DISPONIBLE	180	3	5 MINTS.	18-25
PAN DE TÉ	DISPONIBLE	200	3	5 MINTS.	25-30
PÍZZA	DISPONIBLE	200	3	5 MINTS.	20-25
TURTA	MOLDE DE TURTA	180	2	5 MINTS.	20-25
TERNERA	DISPONIBLE	220-240	3	5 MINTS.	65-75
POLLO	DISPONIBLE	220-240	3	5 MINTS.	55-65
PEZCADO	DISPONIBLE	200	3	5 MINTS.	35-40

Nota: Los valores de la tabla son los resultados obtenidos en nuestro laboratorio. Puede encontrar valores diferentes según su experiencia y gusto. Se debe hacer el precalentamiento durante 5-10 minutos antes de cocinar.

Vielen Dank für den Kauf unseres Produkts. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit den vielen Funktionen und den Vorteilen, die es bietet. Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Bewahren Sie dieses Handbuch für den späteren Gebrauch an einem sicheren Ort auf. Stellen Sie sicher, dass auch andere Personen, die das Produkt verwenden, mit den Anweisungen vertraut sind.

Allgemeine Informationen

- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch konzipiert und kann in einem Standard-Küchenschrank oder einer Wohneinheit aufgestellt werden.
- **WICHTIG:** Angrenzende Möbel oder Gehäuse sowie alle bei der Montage verwendeten Materialien müssen einer Mindesttemperatur von 100 °C über der Umgebungstemperatur des Raums, in dem sie verwendet werden, standhalten.
- Bestimmte Arten von Küchenmöbel mit Vinyl oder Laminat sind besonders anfällig für Hitzeschäden oder Verfärbungen bei Temperaturen unterhalb der oben angegebenen Werte.
- Der Verkäufer haftet nicht für Schäden, die dadurch verursacht werden, dass das Gerät unter Verletzung dieser Temperaturgrenze installiert wurde oder benachbarte Schrankmaterialien mehr als 4 mm vom Gerät entfernt platziert wurden.
- Für den Einsatz in bewohnbaren Fahrzeugen beachten Sie bitte die entsprechenden Hinweise in der Einbauanleitung dieses Gerätes.
- Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann er einen unangenehmen Geruch abgeben. Dies ist auf den Klebstoff zurückzuführen, der für die Isolierplatten im Inneren des Ofens verwendet wird. Das ist völlig normal. Bei Geruchsbildung sollten Sie einfach warten, bevor Sie die Speisen in den Backofen stellen, bis der Geruch verflogen ist.
- Das Gerät und seine berührbaren Teile werden während des Gebrauchs heiß. Es muss darauf geachtet werden, dass heiße Teile nicht berührt werden.
- Bei Verwendung des Gerätes in kindernahen Bereichen müssen verantwortliche Personen/Aufsichtspersonen anwesend sein. Personen mit körperlichen oder geistigen Behinderungen oder Mangel an Wissen und Erfahrung (einschließlich Kinder und ältere Menschen) sollten das Gerät nicht ohne verantwortliche Personen verwenden.
- Die Verwendung dieses Geräts durch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit geistiger oder körperlicher Behinderung oder Mangel an Erfahrung und Wissen sollte nur gestattet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder die Anweisungen zur sicheren Verwendung des Produkts und der damit verbundenen Gefahren verstanden haben.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
- Verwenden Sie keine extrem scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallschaber, um das Backofenglas zu reinigen. Dies kann die Oberfläche zerkratzen und das Glas dauerhaft beschädigen.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät ziemlich heiß. Es sollten die notwendigen Vorkehrungen getroffen werden, um zu vermeiden, dass die erhitzten Teile im Inneren des Ofens berührt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Backofens, während dieser in Betrieb ist, insbesondere wenn der Grill eingeschaltet ist.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Backofenlampe auswechseln, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Die Verwendung dieses Geräts für anderweitige Zwecke oder in einem anderen Umfeld, ohne ausdrückliche Vereinbarung, führt zum Erlöschen jeglicher Gewährleistungs- oder Haftungsansprüche.
- Für Ihr neues Gerät gilt eine Garantie gegen elektrische oder mechanische Fehler, mit einigen Ausnahmen, die in den Garantiebedingungen angegeben sind. Das Obenstehende berührt Ihre gesetzlichen Rechte nicht.
- Reparaturen dürfen nur von autorisierten Kundendienstmitarbeitern durchgeführt werden.

Umwelthinweis

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit durch unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts zu vermeiden.



Dieses Symbol auf dem Produkt oder in der Begleitdokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen wird dieses Gerät an geeigneten Sammelstellen für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben. Die Entsorgung sollte gemäß den örtlichen Umweltvorschriften zur Abfallbeseitigung erfolgen. Für nähere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und Wiederverwertung dieses Produkts wenden Sie sich

bitte an Ihre örtliche Stadtverwaltung, den Entsorgungsdienst für Haushaltsabfälle oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Dieses Gerät muss von einer entsprechend qualifizierten Person korrekt und genau gemäß den Anweisungen des Herstellers installiert werden.

Es ist äußerst wichtig für Ihre Sicherheit. Bitte lesen Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden. Wenn Sie sich bezüglich der in dieser Anleitung enthaltenen Informationen nicht sicher sind, wenden Sie sich bitte an die technische Abteilung.

Kindersicherheit

- Es wird dringend empfohlen, Säuglinge und Kleinkinder jederzeit daran zu hindern, sich dem Gerät zu nähern und das Gerät nicht zu berühren.
- Wenn junge Familienmitglieder in der Küche sein müssen, stellen Sie bitte sicher, dass sie jederzeit unter strenger Aufsicht stehen.

Allgemeine Sicherheit

- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Ofentür und lehnen Sie sich nicht gegen die Ofentür, wenn sie geöffnet ist, da dies die Ofentürscharniere beschädigen kann.
- Lassen Sie erhitztes Öl nicht unbeaufsichtigt, da Brandgefahr besteht.
- Stellen Sie Pfannen oder Backbleche nicht direkt auf den Garraumboden oder legen es mit Alufolie aus.
- Lassen Sie keine elektrischen Geräte oder Kabel mit erhitzten Bereichen des Geräts in Berührung kommen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen des Raumes, in dem es steht, oder zum Trocknen von Kleidung.
- Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gardinen oder Heimtextilien.
- Versuchen Sie nicht, das Kochgeschirr an der Ofentür oder am Griff an das Gerät anzuheben oder zu bewegen, da dies zu Schäden am Gerät oder Verletzungen der Person führen kann, die das Gerät anhebt.

Reinigung

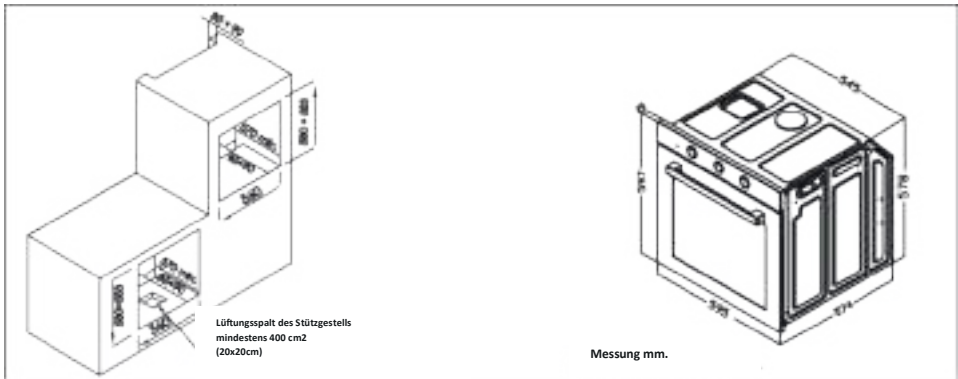
- Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt werden.
- Bei der Verwendung dieses Geräts und der Durchführung des Reinigungsverfahrens ist äußerste Sorgfalt geboten.
- **WICHTIG:** Vor der Durchführung des Reinigungsvorgangs muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

Montage

 Dieses Gerät muss von einer entsprechend qualifizierten Person korrekt und genau gemäß den Anweisungen des Herstellers installiert werden.

- Jegliche Haftung für Personen-, Sach- oder Personenschäden, die aus unsachgemäßer Verwendung oder Installation dieses Geräts resultieren, wird ausgeschlossen.
- Während des Gebrauchs des Geräts werden Hitze, Dampf und Feuchtigkeit erzeugt. Achten Sie darauf, Verletzungen zu vermeiden und stellen Sie sicher, dass der Raum ausreichend belüftet ist. Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum verwendet wird, kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, wie viel Belüftung Sie benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihren qualifizierten Installateur.

Technische Eigenschaften



Kühlgeblase

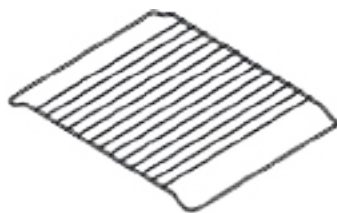
- Um die Innentemperatur des Backofens stabil und die Außenflächentemperatur niedrig zu halten, ist in diesem Gerät ein Kühlgebläse eingebaut.

Technische Produkteigenschaften (Variiert je nach Modell.)

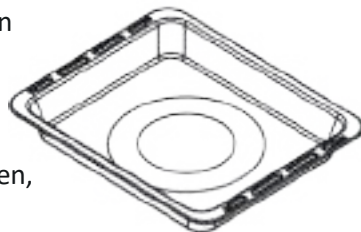
- 3 Funktionen, 6 Funktionen, 9 Funktionen
- Energieeffizienzklasse: A / A+
- Ofenkapazität 83-90 Liter
- LED-Vollprogrammierer
- Kühlgeblase
- Thermostatgesteuerter Grill
- Doppelt verglaste abnehmbarer Deckel
- Ofenlampe

Standartakesuars (Variiert je nach Modell.)

Drahtgitter: Utensilien zum Grillen, Kuchenformen, Gegenstände zum Grillen oder Braten.



Mehrzwecktablett: Zum Garen großer Mengen von Lebensmitteln, wie z. B. nassen Kuchen, Gebäck, Tiefkühlkost und dergleichen, oder zum Auffangen von verschüttetem/verspritztem Fett und Bratensoße.



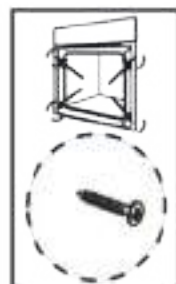
Hinweis zur Stikkenplatzierung:

Um einen sicheren Betrieb der Stikken zu gewährleisten, müssen die Stikken richtig zwischen den Seitengittern positioniert werden. Dadurch wird sichergestellt, dass heiße Speisenstücke beim vorsichtigen Herausziehen aus den Rosten oder Tablets nicht verrutschen und herunterfallen.

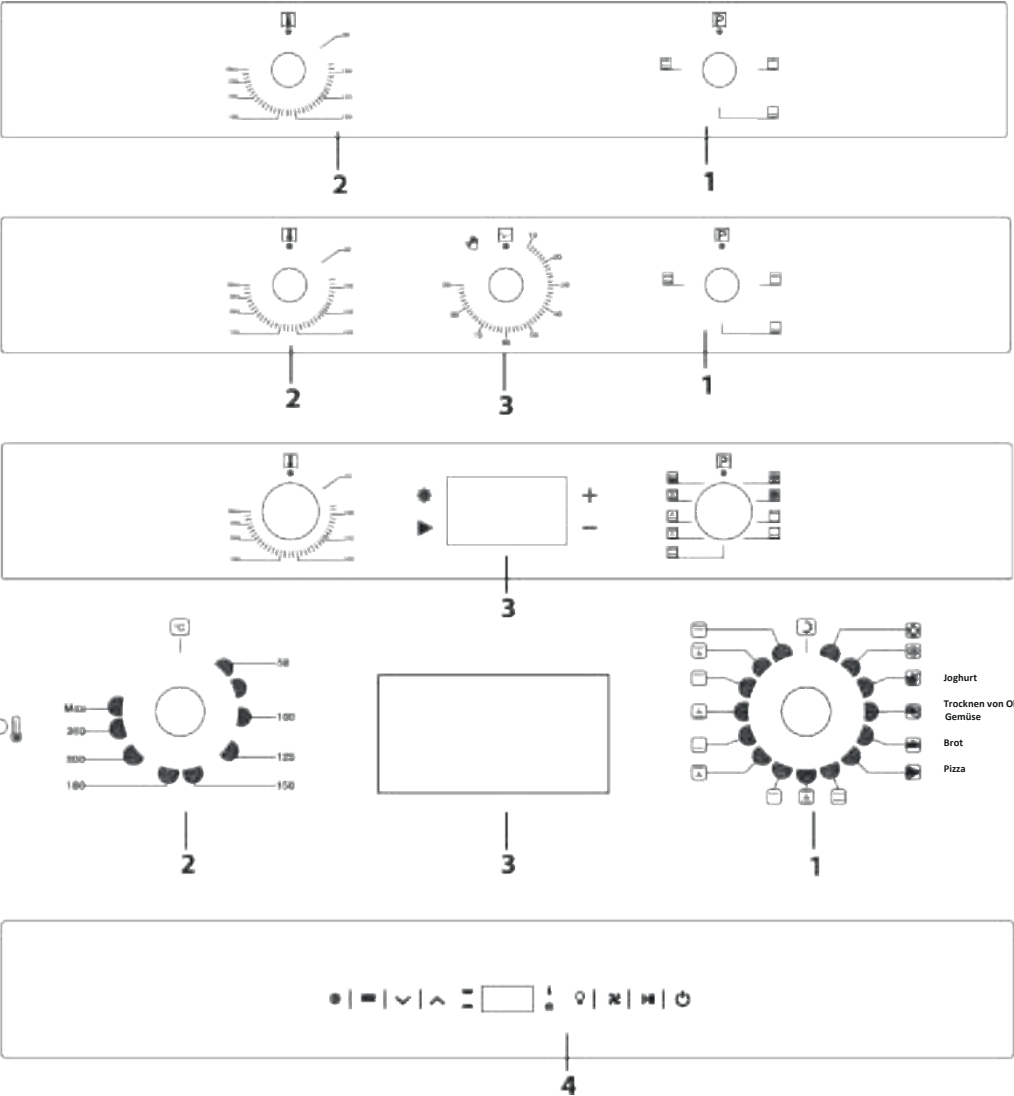


Befestigung des Ofens am Schrank

1. Stellen Sie den Backofen in den Schrank.
2. Öffnen Sie den Ofendeckel.
3. Befestigen Sie den Ofen mit vier Befestigungselementen am Küchenschrank, die nach dem Einsetzen des Kunststoffstücks in die Holzschraube passen, um einen Zwischenraum zu den Löchern im Ofenkörper zu schaffen.



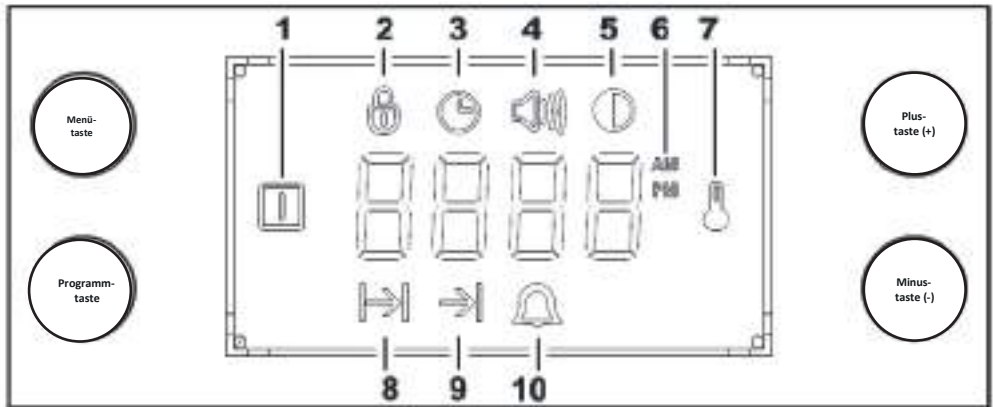
Schalttafel (Variiert je nach Modell.)



- 1) Funktionswahltaste des Backofens
- 2) Thermostattaste
- 3) Ofenzeitschaltuhr
- 4) Vollbild

Ofenprogrammierer / Zeitanzeige (Abhängig von den Modellen.)

1.3. Ansicht auf Display und Sensortasten von oben



Display:

- 1- Kommutator aktiv
- 2- Kindersicherung
- 3- Tageszeit
- 4- Alarmlautstärke
- 5- Anpassung der Bildschirmhelligkeit
- 6- AM/PM-Zeitanzeige
- 7- Thermostat aktiv/deaktiviert
- 8- Garzeit
- 9- Ende des Garvorgangs
- 10- Alarm

Berührungstasten:

Menütaste: Jedes Mal, wenn diese Taste gedrückt wird, wird die Kindersicherung, die Uhreinstellung, wenn die Garzeit nicht eingestellt ist, die Alarmlautstärkeeinstellung, die Aktivierung des Einstellmodus für die Bildschirmhelligkeit, das entsprechende Symbol erscheint während der Einstellung auf dem Bildschirm.

Programmtaste: Diese Taste aktiviert den Einstellmodus für die Alarmzeit und das entsprechende Symbol erscheint während der Einstellung auf dem Bildschirm.

Plustaste (+): Diese Taste wird verwendet, um den auf dem Display angezeigten Wert in den Programm- und Menüeinstellungsmodus zu erhöhen oder zu aktivieren. Drücken Sie 5 Sekunden lang, während die Uhr auf dem Bildschirm angezeigt wird, um zur AM/PM-Anzeige zu wechseln. Die 24-Stunden-Anzeige wird auf die gleiche Weise zurückgestellt.

Minustaste (-): Diese Taste wird verwendet, um den auf dem Display angezeigten Wert im Programm- und Menüeinstellungsmodus zu verringern oder zu deaktivieren.

WENN DER OFEN EINGESCHALTET IST, wird das Symbol  (Uhrzeit) angezeigt und „OFF“ blinkt auf der Uhranzeige. Um den Backofen zu benutzen, wird die Zeit durch Berühren der Tasten „Plus (+)“ und „Minus (-)“ eingestellt. Wenn nach dem Einstellen der Uhr die Taste „Menü“ berührt oder 5 Sekunden lang gewartet wird, wird der Einstellmodus beendet und das Symbol  (Uhrzeit) verschwindet vom Bildschirm.

VORSICHT! Im Power On Zustand deaktiviert der Timer aus Sicherheitsgründen den Ofenfunktionsschalter (den Ofen). Daher kann der Ofen nicht verwendet werden. Um den Ofen benutzen zu können, müssen Sie zuerst die Uhr einstellen.

2. EINSTELLBARE OPTIONEN

Es sind Optionen wie Aktivierung der Tastensperre, Auswahl der 24-Stunden- oder 12-Stunden-Anzeige, Auswahl des Alarmtons, Anpassungsoptionen für die Bildschirmhelligkeit verfügbar. Diese Optionen werden im Speicher des Systems abgespeichert, sodass sie bei einem Stromausfall nicht beeinträchtigt werden.

2.1. Die Besonderheit der Tastensperre:

Mit Aktivierung der Tastensperre können Sie unerwünschte Tastendrücke verhindern.

So aktivieren Sie die Tastensperre bzw. wenn Sie sich nicht in einem Menü befinden:

1. Wenn die Taste „Menü“ zum ersten Mal berührt wird, blinkt das Symbol  (Tastensperre). „OFF“ erscheint auf dem Bildschirm.
2. Aktivieren Sie die Kindersicherung, indem Sie auf die „Plus (+)“-Taste tippen.

(„ON“ erscheint auf dem Bildschirm und das Symbol  (Tastensperre) leuchtet dauerhaft auf dem Bildschirm.

So deaktivieren Sie die Tastensperre:

1. Durch Berühren der Taste „Menü“ blinkt das Symbol  (Tastensperre).
(Der Text „ON“ erscheint auf dem Bildschirm)
2. Deaktivieren Sie die Kindersicherung durch Berühren der „Minus (-)“-Taste.
(Der Text „OFF“ erscheint auf dem Bildschirm und das Symbol  (Tastensperre) verschwindet vom Bildschirm.)

2.2. Uhrzeiteinstellung:

So ändern Sie die zuvor in Ihrem Backofen eingestellte Tageszeit, wenn Sie sich nicht in einem Menü befinden:

1. Das Symbol  (Uhrzeit) blinkt, wenn die Taste „Menü“ ein zweites Mal berührt wird.
 2. Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Tasten „Plus (+)“ und „Minus (-)“ berühren.
 3. Nachdem die Uhr eingestellt ist, beenden Sie den Einstellmodus, indem Sie die Taste „Menü“ berühren oder 5 Sekunden warten.
- Uhreinstellungsmodus 24-Std./12-Std.-Auswahl: Die Werkseinstellung ist 24 Stunden. Um in den 12-Stunden-Modus (AM/PM) zu wechseln, berühren Sie die „Plus (+)“-Taste 5 Sekunden lang, während Sie sich in keinem Einstellungsmodus befinden und die Uhr auf dem Bildschirm angezeigt wird. Ein Piepton ertönt, wenn der Modus geändert wird. Im 12-Stunden-Modus wird das Symbol „AM“ oder „PM“ auf dem Display angezeigt. Das gleiche Verfahren wird durchgeführt, um in den anderen Modus zu wechseln.

2.3. Einstellung des Alarmtons:

So ändern Sie den Alarmton, wenn Sie sich nicht in einem Menü befinden:

1. Das Symbol  (Alarmlautstärke) blinkt, wenn die Taste „Menü“ zum dritten Mal berührt wird.
2. Wählen Sie die gewünschte Lautstärke durch Berühren der Tasten „Plus (+)“ und „Minus (-)“.
3. Nachdem der Ton eingestellt ist, beenden Sie den Einstellmodus, indem Sie die Taste „Menü“ berühren oder 5 Sekunden warten. Die Werkseinstellung ist „b-01“, was der lauteste Ton ist.

HINWEIS: Der angepasste Lautstärkepegel wird auf dem Bildschirm als „b-01, b-02 oder b-03“ angezeigt und das entsprechende Symbol verschwindet am Ende des Anpassungsmodus vom Bildschirm.

2.4. Anpassung der Bildschirmhelligkeit:

So ändern Sie die Bildschirmhelligkeit, wenn Sie sich nicht in einem Menü befinden:

1. Wenn die Taste „Menü“ zum vierten Mal berührt wird, blinkt das Symbol (Bildschirmhelligkeitseinstellung).
2. Wählen Sie die gewünschte Helligkeitsstufe aus 3 Stufen aus, indem Sie die Schaltflächen „Plus (+)“ und „Minus (-)“ berühren.
3. Nachdem die Helligkeit angepasst wurde, beenden Sie den Anpassungsmodus, indem Sie die „Menü“-Taste berühren oder 5 Sekunden warten. Die Werkseinstellung ist „d-03“, das ist die hellste Einstellung.

HINWEIS: Die angepasste Helligkeitsstufe wird auf dem Bildschirm als „d-01, d-02 oder d-03“ angezeigt und das entsprechende Symbol verschwindet am Ende des Einstellmodus vom Bildschirm.

1.2 Erinnerungstimer:

Sie können die Backofenuhr als Warn- oder Erinnerungstimer verwenden. So stellen Sie die Alarmzeit ein:

1. Wenn die Taste „Programm“ zum zweiten Mal berührt wird (drittes Mal, wenn die Garzeit eingestellt ist), blinkt das Symbol  (Alarm).
2. Stellen Sie die gewünschte Weckzeit ein, indem Sie die Tasten „Plus (+)“ und „Minus (-)“ berühren. Nachdem der Alarm eingestellt wurde, bleibt das entsprechende Symbol auf dem Bildschirm erleuchtet und wird auf dem Bildschirm angezeigt, bis die Alarmzeit zurückgesetzt wird. Die maximale Abbindezeit beträgt 23 Stunden 59 Minuten.

Wenn die Weckzeit abgelaufen ist,

1. blinkt das Symbol (Alarm) auf dem Display und das 7-minütige Wecksignal beginnt zu ertönen.

2. drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm abubrechen, und das Display kehrt zur Tageszeitanzeige zurück.

Um die eingestellte Zeit abubrechen:

1. Der Erinnerungstimer wird abgebrochen, indem die „Programm“-Taste für ca. 3 sek. gedrückt wird.

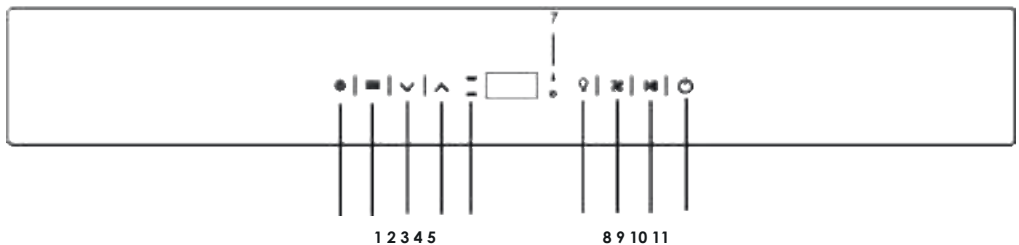
Oder

1. Drücken Sie die „Programm“-Taste, bis das Symbol (Alarm) blinkt.

2. Durch Berühren der „Minus (-)“-Taste wird die Weckzeit auf „00:00“ gesetzt und der Erinnerungstimer gelöscht.

HINWEIS: Wenn die Alarmzeit eingestellt ist, wird die verbleibende Erinnerungszeit auf dem Bildschirm angezeigt.

Schalttafel (Variiert je nach Modell.)



- 1) Modusauswahltaste
- 2) Fertige Garprogramme
- 3) Minus-Taste
- 4) Plus-Taste
- 5) Garelemente
- 6) Timer-Modus
- 7) Thermostatmodus
- 8) Lampentaste
- 9) Ofenumluft-Taste
- 10) Start - Stop-Taste
- 11) An- / Ausschalter

Funktionen

M: MODUS: Sie können die Modus-Taste verwenden, um nach Ihren eigenen speziellen Standards zu garen. Wenn Sie die Mode-Taste drücken, können Sie die Resistorsauswahl (unten-oben-unten und oben), den Gargrad und die Dauer nach Ihren Wünschen einstellen.

 **Fertige Garprogramme:** Mit dieser Funktion können Sie die Gerichte unserer Rezepttabelle ohne weitere Einstellungen zubereiten. Wenn Sie beispielsweise eines der Back-, Fischgrill- oder Pizzaprogramme wählen, können Sie die bereits programmierte Temperatur, Heizelementauswahl und den Timer verwenden.

 **Pfeiltasten:** Sie können den Thermostat und den Timer mit den Pfeiltasten erhöhen oder verringern.

Ebenso können Sie nach Drücken des Garprogramms mit Hilfe dieser Tasten die Programme wechseln.



 **Garelemente:** Es ist die Funktion, die verwendet wird, um das Heizelement in Konvektionskochmodus auszuwählen.



Timer: Mit dieser Funktion stellen Sie die Garzeit Ihrer Speisen ein.



Thermostat: Mit dieser Funktion wird der Gargrad Ihrer Speisen angepasst.



Lampe: Es hilft Ihnen, Geld zu sparen, indem es die Innenbeleuchtung während des Kochens ein- und ausschaltet, wann immer Sie möchten.



Umluft: Mit der Turboumluftfunktion können Sie eine homogenere Verteilung der heißen Luft erzielen, wenn eines oder beide Heizelemente eingeschaltet sind. Oder Sie können einfach die Umluft laufen lassen und von der Abtaufunktion profitieren, wenn die Widerstände nicht eingeschaltet sind.



Starten - Stoppen: Nach dem Einstellen des manuellen Garprogramms oder dem Festlegen des gewünschten verzehrfertigen Garprogramms können Sie mit dieser Taste den Garvorgang starten, stoppen oder dort fortsetzen, wo Sie aufgehört haben.

Gleichzeitig können Sie beim Stoppen des Garprogramms das Heizelement, den Thermostatgrad oder die Kochzeit ändern.



Anschalten - Ausschalten: Es ist die Funktion zum Ein- und Ausschalten des Ofens.

Wie wird der Ofen betrieben?

Einschalten: Wenn der Ofen an das Stromnetz angeschlossen wird, ertönt der Alarm lange und die Display- und Tastenbeleuchtung werden für 1 Sekunde aktiviert. Nach dem Ausschalten für 0,5 Sekunden wechselt der Backofen in den „halbautomatischen Garmodus“.

Manueller Garmodus: Wenn die Ofensteuerung zum ersten Mal eingeschaltet wird, wird sie im manuellen Garmodus aktiviert und die Resistorlampen  blinken und der Widerstand wird durch Berühren der Tasten   ausgewählt. Nach Abschluss der Widerstandswahl wird die Temperatureinstellung durch Berühren der  Taste geändert und die Gradlampe c° blinkt. Die gewünschte Temperatur wird durch Berühren der Tasten  und  bestimmt. Nach dem Einstellen der Temperatur wird durch erneutes Berühren der Taste  die Garzeit eingestellt und die Min-Lampe  blinkt. Die gewünschte Garzeit wird mit den Tasten  und  bestimmt. Nachdem Resistorauswahl, Gargrad und Garzeit eingestellt sind, wird der Garvorgang durch Berühren der Taste  gestartet.

Pausieren: Wenn die Taste  gedrückt wird, während die Backofen-Garfunktion aktiv ist, wird die Garfunktion in den Standby-Modus versetzt. Im Standby-Modus können Resistorauswahl, Gargrad und Garzeiteinstellungen geändert werden.

Umluft: Beim Berühren dieser Taste  wird der Ofenumluftmotor aktiv und die Tastenbeleuchtung geht an. Während der Umluft während des Kochvorgangs aktiviert werden kann, kann die Auftaufunktion verwendet werden, indem der Umluft ohne die Kochfunktion betrieben wird.



Lampe: -Wenn die Taste  kurz berührt wird, schaltet sich die Ofeninnenbeleuchtung für 30 Sekunden ein und aus. Wenn die Taste  kurz berührt wird, schaltet sich die Ofeninnenbeleuchtung für 30 Sekunden ein und

aus. Wenn die Taste  0,8 Sekunden lang berührt wird, leuchtet die Lampe dauerhaft. Zur Kontrolle der Speisen während des Garens empfiehlt es sich, eine Kurzzeitlampe zu verwenden, um Energieverschwendung zu vermeiden.

Automatisches Essensprogramm: Wenn dieses Zeichen berührt wird, erscheint der Text F01 auf dem Bildschirm.

Durch Drücken der Tasten   können Sie zwischen F01 und F20 wählen. Diese stellen voreingestellte Speisemenüs dar. Einzelheiten finden Sie im Menüabschnitt des Benutzerhandbuchs. Nach Auswahl des gewünschten Speiseprogramms wird der Garvorgang durch Berühren der Taste  gestartet.

Speiseliste

MENÜ	GRAD	DAUER	EINSCHUB	
KUCHEN (F01)	180°	25 MIN	3	
BACKFORMKUCHEN (F02)	180°	37 MIN	2-3*	
CUPCAKE (F03)	180°	27 MIN	2-3*	
BISCUITKUCHEN (F04)	180°	22 MIN	2-3*	
GEBÄCK (F05)	200°	31 MIN	3	
POGACA (F06)	180°	27 MIN	3	
PIZZA (F07)	200°	33 MIN	3	
MEHLPLÄTZCHEN (F08)	170°	21 MIN	3	
GESALZTE PLÄTZCHEN (F09)	170°	31 MIN	3	
APFELKUCHEN (F10)	180°	32 MIN	2-3*	
KIRSCHKUCHEN (F11)	180°	22 MIN	2-3*	
DONUT (F12)	180°	22 MIN	3	
CROISSANT (F13)	180°	22 MIN	3	
BROT (F14)	220°	39 MIN	3	
LASAGNE (F15)	180°	32 MIN	3	
GEGRILLTES HÜHNCHEN (F16)	200°	48 MIN	3	
GEGRILLTE FLEISCHBÄLLCHEN (F17)	200°	26 MIN	3	
GEGRILLTER FISCH (F18)	200°	53 MIN	3	
RINDFLEISCH (F19)	200°	48 MIN	3	
ARABISCHE PFANNE (F20)	200°	58 MIN	3	

* Die Einschubeinstellung variiert je nach Höheneinstellung Ihrer Formen.

Auswahl einer Ofenfunktion

- Die Auswahl Taste für die Ofenfunktion sollte verwendet werden, um den spezifischen Kochmodus auszuwählen, den Sie benötigen. Je nach gewählter Ofenfunktion verwendet das Gerät unterschiedliche Elemente im Garraum. Die Betriebsanzeige leuchtet auf, wenn eine Funktion ausgewählt wird.

Ofenfunktionen

 **OFENLAMPE:** Lampensteuerungseinstellung, die die Lampe einschaltet, auch wenn der Ofen nicht funktioniert.

 **ABTAUMODUS:** Der Umluft läuft ohne Wärme, um die Auftauzeit von Tiefkühlkost zu verkürzen. Die zum Auftauen von Lebensmitteln benötigte Zeit hängt von Raumtemperatur, Menge und Art der Lebensmittel ab. Überprüfen Sie immer die Lebensmittelverpackung auf Auftauanweisungen.

 **UMLUFTOFEN:** Bei dieser Garmethode wird das kreisförmige Element C2 verwendet, während die Wärme durch das Gebläse abgeführt wird. Dies führt zu einem schnelleren und sparsameren Garkvorgang. Der Umluftofen ermöglicht das gleichzeitige Garen der Speisen auf verschiedenen Einschüben, wodurch die Übertragung von Gerüchen und Aromen von einem Gericht zum nächsten verhindert wird.

 **GRILLMODUS:** Bei dieser Garmethode wird das Grillelement verwendet, das die Hitze nach unten auf die Speisen richtet. Diese Funktion eignet sich zum Toasten von Brot und Grillen von Speisen wie Fleisch.

 **HERKÖMMLICHER BACKOFEN** (oberes und unteres Element): Diese Garmethode bietet traditionelles Kochen mit Hitze von den oberen und unteren Elementen. Diese Funktion eignet sich nur zum Braten und Garen auf einer Einschubebene.

 **HALBGRILLMODUS:** Bei dieser Garmethode werden die inneren Teile des oberen Elementes verwendet, die die Hitze nach unten auf die Speisen lenken. Diese Funktion eignet sich zum Toasten von Brot und Grillen von Fleisch.

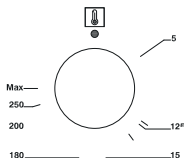
 **VOLLGRILL:** Bei dieser Garmethode werden die inneren und äußeren Teile des oberen Elements verwendet, die die Hitze nach unten auf die Speisen lenken. Diese Funktion; geeignet zum Grillen mittlerer oder großer Portionen wie Wurst, Fleisch, Fisch.

 **UMLUFT UND GRILL:** Bei dieser Kochmethode wird das obere Element mit dem Ventilator verwendet, was zu einer schnellen Wärmezirkulation beiträgt. Diese Funktion wird bei schnellem Bräunen und für Steaks, Hamburger und manches Gemüse usw. verwendet. geeignet zum „Versiegeln“ von Lebensmittelsäften.



UMLUFT UND UNTERES ELEMENT: Bei dieser Garmethode wird das untere Element mit der Umluft verwendet, der die Wärmezirkulation unterstützt. Diese Funktion eignet sich zum Sterilisieren und Einkochen von Gläsern.

Thermostat-Steuertaste



Der Ofenthermostatregler stellt die gewünschte Temperatur des Ofens ein. Es ist möglich, die Temperatur im Bereich von 50 - 250°C zu regulieren. Drehen Sie den Bedienknopf im Uhrzeigersinn.

Betriebslampe des Backofens

Diese Lampe leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Ofenheizelemente betriebsbereit sind. Die Lampe erlischt, wenn die am Thermostatregler eingestellte Temperatur erreicht ist. Während der Garzeit schaltet es dann in Intervallen ein.

Sie sollten Lebensmittel erst in den Behälter geben, wenn die richtige Gartemperatur erreicht ist.

Grundlagen zum Garen

- Informationen zu Gartemperaturen und -zeiten finden Sie auf der Lebensmittelverpackung. Sobald Sie mit der Leistung Ihres Geräts vertraut sind, können Temperaturen und Zeiten je nach persönlichen Vorlieben variieren.
- Wenn Sie die Umluftfunktion verwenden, müssen Sie sich bei dieser speziellen Garmethode an die Angaben auf der Lebensmittelverpackung halten.
- Stellen Sie sicher, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Garen vollständig aufgetaut sind, es sei denn, die Anweisungen auf der Lebensmittelverpackung empfehlen, dass Sie "es gefroren Garen".
- Bis die Backofen-Betriebslampe erlischt, müssen Sie den Backofen vorheizen und dürfen keine Speisen hineinstellen. Sie können Vorheizen nicht auswählen, wenn Sie den Umluftmodus verwenden.
- Sie sollten die Garzeit jedoch gegenüber der auf der Lebensmittelverpackung angegebenen Zeit um etwa zehn Minuten verlängern.

- Prüfen Sie vor dem Garen, ob unbenutztes Zubehör aus dem Backofen entfernt wurde.
- Stellen Sie Backbleche in die Mitte des Ofens und lassen Sie zwischen Blechen Platz, damit die Luft zirkulieren kann.
- Versuchen Sie, den Deckel so wenig wie möglich zu öffnen, um das Essen zu sehen.
- Die Backofenlampe bleibt während des Garens eingeschaltet.

Warnungen

- Halten Sie die Backofentür geschlossen, wenn Sie die Grillfunktion verwenden.
- Verwenden Sie keine Alufolie zum Abdecken der Grillpfanne oder zum Erhitzen von in Alufolie eingewickelten Elementen unter dem Grill. Das hohe Reflexionsvermögen der Folie kann das Gitterelement möglicherweise beschädigen.
- Außerdem sollten Sie den Boden des Backofens niemals mit Alufolie abdecken.
- Stellen Sie während des Garens niemals Pfannen oder Kochgeschirr auf den Boden des Ofens. Diese sollten immer in die dafür vorgesehenen Regale gestellt werden.
- Das Grillheizelement wird während des Betriebs sehr heiß. Vermeiden Sie es, es versehentlich zu berühren, während Sie mit dem Grillgut hantieren.
- Wichtig: Seien Sie beim Öffnen des Deckels vorsichtig, um den Kontakt mit heißen Teilen und Dampf zu vermeiden.
- Der Tropfschalengriff sollte nur zum Umsetzen der Tropfschale verwendet werden, nicht zum Entfernen aus dem Garraum. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie die Tropfschale entfernen.
- Der Tropfschalengriff darf bei eingeschaltetem Gerät nicht angebracht bleiben.

Reinigung und Wartung



Die Reinigung sollte nur bei kaltem Backofen erfolgen. Vor Beginn des Reinigungsvorgangs muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

- Der Backofen muss vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Dadurch wird verhindert, dass Speisereste im Garraum garen. Essensreste lassen sich nach mehrmaligem Garen deutlich schwerer entfernen.
- Reinigen Sie die Ofenoberflächen niemals mit Dampf.
- Der Garraum sollte nur mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm oder einem weichen Tuch gereinigt werden. Es dürfen keine scheuernden Reinigungsmittel verwendet werden.
- Flecken auf dem Backofenboden werden durch Lebensmittelspritzer oder verschüttete Lebensmittel verursacht. Diese Spritzer entstehen während des Garvorgangs. Diese sind wahrscheinlich darauf zurückzuführen, dass Lebensmittel bei extrem hohen Temperaturen gekocht oder in sehr kleinem Kochgeschirr platziert wurden.
- Stellen Sie sicher, dass die gewählte Gartemperatur für das Gargut geeignet ist. Achten Sie auch darauf, dass die Speisen auf ausreichend großen Schalen und ggf. in der Fettpfanne platziert werden.
- Die äußeren Teile des Backofens sollten nur mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm oder einem weichen Tuch gereinigt werden. Es dürfen keine scheuernden Reinigungsmittel verwendet werden.
- Wenn Sie in Ihrem Gerät irgendeinen Backofenreiniger verwenden, sollten Sie sich beim Hersteller des Reinigers erkundigen, ob dieses Produkt für die Verwendung in Ihrem Gerät geeignet ist.
- Schäden, die durch ein Reinigungsmittel am Gerät verursacht wurden, werden vom autorisierten Service nicht kostenlos repariert, auch wenn sich das Gerät noch innerhalb der Garantiezeit befindet.

Abnehmbare Ofendachverkleidung

- Sein Gerät wird mit einer Deckenabdeckung geliefert, die über das Grillelement geschoben werden muss.
- Die Beschichtung muss nach dem Kochen entfernt und das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.
- Achten Sie darauf, dass sich kein Öl und Fett auf der Ofenauskleidung ansammeln, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.

Auswechseln der Backofenbirne



WICHTIG: Der Backofen muss vom Stromnetz getrennt werden, bevor versucht wird, die Backofenbirne zu entfernen oder auszutauschen.

Entfernen Sie alle Backofenroste, die Fettpfanne und das Seitenregal, das sich auf der gleichen Seite wie die Backofenlampe befindet.

- Entfernen Sie die Lampenabdeckung, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Drehen Sie die Glühlampe im Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie aus ihrer Fassung.
- Ersetzen Sie die Glühlampe durch eine Schraubbirne mit 25 W/300 °C.
- Verwenden Sie keinen anderen Lampentyp.
- Bringen Sie die Lampenabdeckung wieder an.

Ausbau der Backofentür zur Reinigung

Um die Reinigung des Backofeninnenraums und des Außenrahmens zu erleichtern, muss die Abdeckung wie folgt entfernt werden:

- An den Scharnieren befinden sich zwei bewegliche Bolzen.
- Wenn Sie beide beweglichen Riegel anheben, lösen sich die Scharniere vom Ofengehäuse.
- Halten Sie die Tür an den Rändern in der Mitte und kippen Sie sie dann leicht in Richtung Garraum und ziehen Sie sie vorsichtig aus dem Garraum heraus.

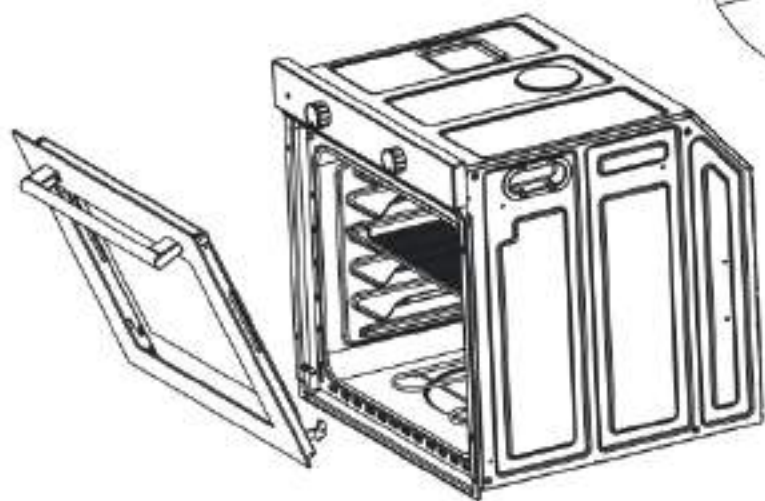
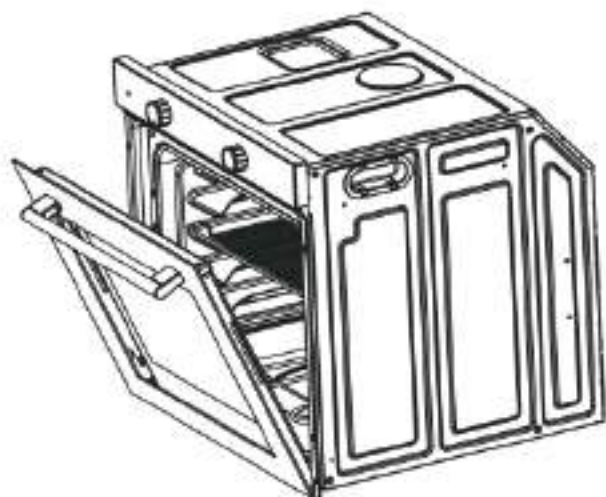
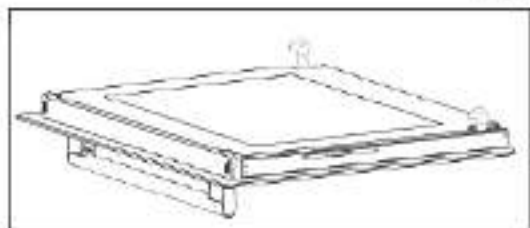


Abb. 2



- **WICHTIG:** Sie sollten darauf achten, dass der Deckel jederzeit abgestützt ist und dass Sie ihn bei der Reinigung auf sichere Materialien legen.

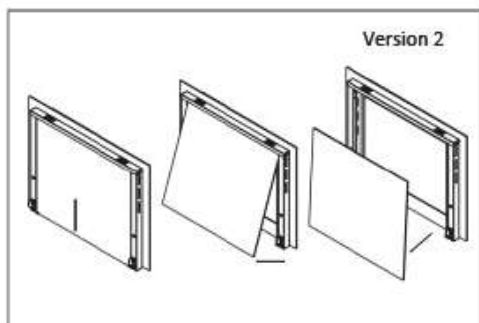
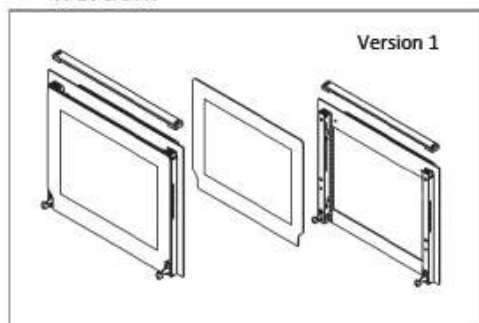
- Die Backofentür und das Türglas sollten nur mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel gereinigt werden. Das Tuch sollte vorher nicht mit Reinigungsmitteln oder Chemikalien in Berührung kommen.
- Um die Tür wieder anzubringen, schieben Sie die Scharniere in ihre Schlitze und öffnen Sie die Tür vollständig.
- **WICHTIG:** Die beweglichen Riegel müssen vor dem Schließen der Abdeckung wieder an ihren ursprünglichen Platz zurückgebracht werden.



- Achten Sie darauf, das Scharnierverriegelungssystem beim Entfernen der Tür nicht zu lösen, da der Scharniermechanismus eine starke Feder hat.
- Tauchen Sie die Abdeckung niemals in Wasser.

Entfernen des inneren Deckglases zur Reinigung

- Verwenden Sie keine Scheuermittel, die Schäden verursachen könnten.
- Beachten Sie, dass zerkratzte Oberflächen der Glasscheibe gefährliche Schäden verursachen können.
- Um die Reinigung zu erleichtern, kann das innere Abdeckglas nach Entfernen der 2 Schrauben an den Seiten des oberen Metallprofils entfernt werden.



MONTAGE

Die Installation muss von einer entsprechend qualifizierten Person gemäß der aktuellen Version der folgenden Dokumente durchgeführt werden.

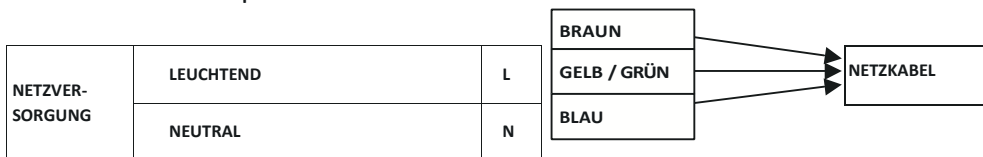
- Britische Vorschriften und Sicherheitsnormen oder deren Entsprechungen in europäischen Normen.
- Bauverordnung (herausgegeben vom Umweltministerium)
- Baunormen

- IEE-Elektroinstallationsverordnung
- Elektrische Regulierung am Arbeitsplatz.

Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Versorgungsspannung mit der Netzspannung kompatibel ist.

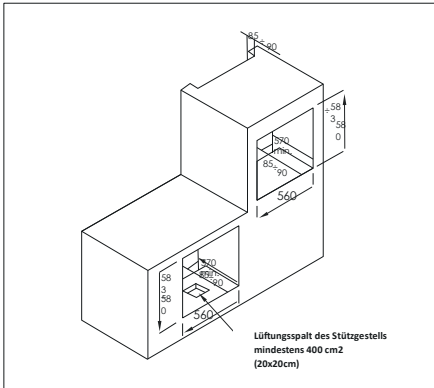
WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

- Dieses Gerät ist mit einer zweipoligen, schlüsselgesicherten, geraden Steckdose (Stichleitung) von 13 A mit 3 mm Kontaktabstand ausgestattet, die sich an einer leicht zugänglichen Stelle in der Nähe des Geräts befindet. Die flache (Spur-)Buchse ist auch dann noch zugänglich, wenn Ihr Backofen in seinem Gehäuse platziert ist.



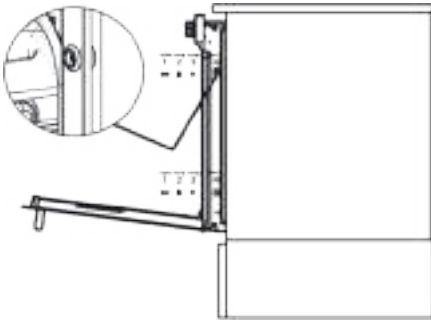
- Lösen und entfernen Sie die Abdeckung am Klemmenblock, um Zugang zu den Kontakten im Inneren zu erhalten, um das Netzkabel anzuschließen. Stellen Sie die Verbindung her, indem Sie den Draht mit der mitgelieferten Drahtklemme festhalten und schließen Sie die Klemmenblockabdeckung sofort wieder.
- Wenn Sie das Ofenanschlusskabel ersetzen müssen, sollte der Schutzleiter (gelb/grün) immer 10 mm länger sein als die Außenleiter.
- Es ist darauf zu achten, dass die Temperatur der Netzzuleitung 75 °C nicht überschreitet.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch einen geeigneten Ersatz ersetzt werden, der bei der Ersatzteilabteilung erhältlich ist.

Einbau des Ofens in den Küchenschrank:

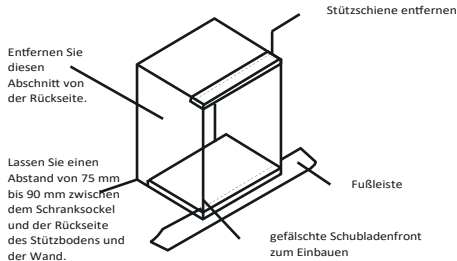


Aufstellen des Geräts

- Stellen Sie sicher, dass die Öffnung, in der Sie den Ofen aufstellen, den in der obigen Abbildung angegebenen Abmessungen entspricht.
- Der Ofen muss mit den unter „Belüftungsanforderungen“ auf der nächsten Seite gezeigten Lüftungsöffnungen in das Ofengehäuse gestellt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Rückwand des Möbelgehäuses entfernt wurde.

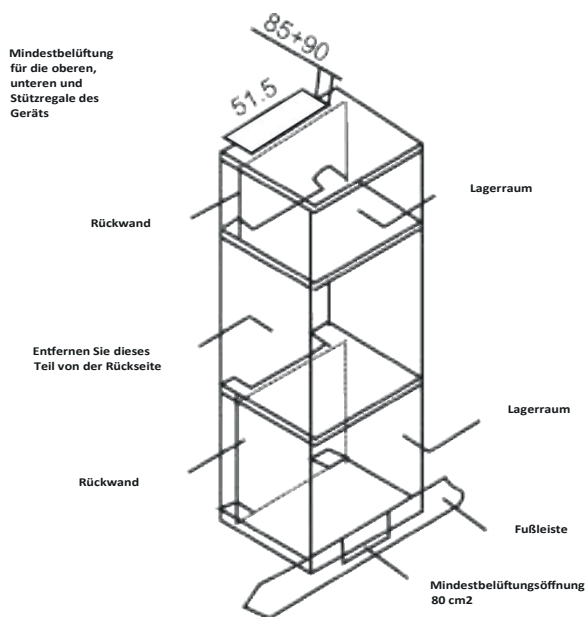


Belüftungsanforderungen



Schraube Nr. 1 wird durch die Kunststoffscheibe Nr. 2 geführt. Nr. 3 Belüftungskunststoff wird installiert. Wird in Distanzbuchse Nr. 4 geschraubt.

(Die Abbildung zeigt die Belüftungs- und Abstandsanforderungen für den Einbau des Geräts in einen Standard-Küchenschrank).



(Die Abbildung zeigt die Belüftungs- und Abstandsanforderungen für den Einbau des Geräts in einen Standard-Küchenschrank).

Mein Gerät funktioniert nicht richtig

- Der Ofen funktioniert nicht
 - * Überprüfen Sie, ob sich der Ofen im manuellen Betriebsmodus befindet.
 - * Überprüfen Sie, ob Sie eine Garfunktion und Gartemperatur ausgewählt haben.
- Es scheint kein Strom an Ofen und Grill zu gelangen.
 - * Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt an das Stromnetz angeschlossen ist.
 - * Überprüfen Sie, ob die Netzsicherungen funktionieren.
 - * Überprüfen Sie, ob die Bedienungsanleitungen zum Einstellen der Uhr und zum Umschalten des Geräts auf manuellen Betrieb befolgt werden.
- Die Grillfunktion funktioniert, aber der Hauptofen funktioniert nicht.
 - * Vergewissern Sie sich, dass Sie die richtige Garfunktion ausgewählt haben.
- Der Grill und das obere Ofenelement funktionieren nicht oder werden während des Gebrauchs für längere Zeit unterbrochen.
 - * Lassen Sie den Ofen etwa 2 Stunden abkühlen. Prüfen Sie nach dem Abkühlen, ob das Gerät wieder ordnungsgemäß funktioniert.

- Mein Essen ist nicht richtig gegart.
 - * Stellen Sie sicher, dass Sie die richtige Temperatur und die richtige Garfunktion für die Speisen wählen, die Sie zubereiten. Um die besten Garergebnisse zu erzielen, kann es sinnvoll sein, die Gartemperatur auf plus oder minus 10 °C einzustellen.
 - Mein Essen ist nicht gleichmäßig gegart
 - * Überprüfen Sie, ob der Ofen richtig installiert und waagerecht steht.
 - * Überprüfen Sie, ob die richtigen Temperaturen und Einschubpositionen verwendet werden.
 - Die Backofenlampe funktioniert nicht
 - * Siehe Seite 16 und folgen Sie dem Abschnitt „Austausch der Backofenlampe“.
 - Mein Backofen kondensiert
 - * Dampf und Nebel sind natürliche Nebenprodukte beim Garen von Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt, wie z. B. Tiefkühlkost und Hähnchen.
 - * Im Backofeninnenraum und zwischen den Glasscheiben der Backofentür kann es zu Kondenswasser kommen. Dies ist nicht unbedingt eine Warnung darauf, dass das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert.
 - * Lassen Sie nach dem Garen und ausgeschaltetem Ofen keine Lebensmittel zum Abkühlen im Ofen.
 - * Verwenden Sie beim Garen gegebenenfalls geschlossene Behälter, um die Menge an Kondenswasser zu reduzieren.
- WICHTIG:** Wenn Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß zu funktionieren scheint, sollten Sie das Gerät vom Stromnetz trennen und sich an den nächsten autorisierten Service wenden.
- VERSUCHEN SIE NICHT, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.**

GARTABELLE

NAME DER SPEISE	TABLETT	GRAD	EINSCHUB	VORHEIZUNG	MINUTEN
KUCHEN	VERFÜGBAR	180	3	NEIN	22-28
BACKFORMKUCHEN	KUCHENFORM	180	2	5 MIN	35-45
GEBÄCK	VERFÜGBAR	200	3	5 MIN	30-35
PLÄTZCHEN	VERFÜGBAR	180	3	5 MIN	18-25
POGACA	VERFÜGBAR	200	3	5 MIN	25-30
PIZZA	VERFÜGBAR	200	3	5 MIN	20-25
TART	TARTFORM	180	2	5 MIN	20-25
KALPSSTÜCKSCHEN	VERFÜGBAR	220-240	3	5 MIN	65-75
HÄHNCHEN	VERFÜGBAR	220-240	3	5 MIN	55-65
FISCH	VERFÜGBAR	200	3	5 MIN	35-40

HINWEIS: Die Werte in der Tabelle sind die in unserem Labor erzielten Ergebnisse. Mit Ihrer Erfahrung können Sie verschiedene Werte finden, die unterschiedlich und für Ihren Geschmack geeignet sind.
Garempfehlung: 5 - 10 Minuten vorheizen.

Merci d'avoir acheté notre produit. Nous espérons que vous soyez content d'utiliser le produit à cause de nombreuses fonctionnalités et des avantages fournis. Veuillez examiner attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser ce produit. Conservez ce manuel dans un endroit sécurisé pour une utilisation ultérieure. Assurez-vous que les autres personnes, qui utilisent le produit, sont aussi au courant des consignes.

Informations Générales

- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et peut être placé à l'armoire de cuisine standard ou à l'unité de la résidence.
- **IMPORTANT** : Les meubles adjacents ou les boîtiers et tous les matériaux utilisés pour l'assemblage, doivent être résistants à la température minimale de 100°C au-dessus de la température ambiante de la salle pendant l'utilisation du produit.
- Les meubles de cuisine en certains types de vinyle ou de lamine ont notamment la tendance aux dommages causés par la chaleur ou à la décoloration dans les températures au-dessous des valeurs indiquées ci-dessus.
- Le vendeur ne sera pas responsable des dommages, qui proviennent de l'appareil monté incorrectement à la limite de cette température ou de l'emplacement des matériaux d'armoire adjacents à plus de 4 mm de l'appareil.
- Veuillez voir les informations nécessaires pour les consignes d'assemblage de cet appareil afin de l'utiliser dans des véhicules adaptés à l'hébergement.
- Le four peut émettre une mauvaise odeur lorsqu'il utilise pour la première fois. Elle provient de la substance adhésive, qui utilise pour les panneaux d'isolation à l'intérieur du four. C'est tout à fait normal, vous devez attendre seulement avant de mettre le plat au four pour la dispersion de l'odeur s'il y a une mauvaise odeur.
- L'appareil et les pièces qui pourront toucher se chaufferont lors de l'utilisation. Vous devez attacher de l'importance pour éviter de toucher sur les pièces chauffées.
- Les personnes/surveillants responsables doivent être présents lorsque l'appareil est utilisé dans des zones proches des enfants. Les personnes (y compris les enfants et les personnes âgées) souffrant d'un handicap physique ou mental ou d'un manque de connaissances et d'expérience ne doivent pas être autorisées à utiliser l'appareil sans personnes responsables.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants âgés de 8 ans et plus, et des personnes souffrant d'un handicap mental ou physique ou d'un manque d'expérience et de connaissances, ne doit être autorisée que s'ils sont surveillés ou s'ils ont compris les instructions données sur l'utilisation sûre du produit et les dangers impliqués.

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à moins qu'elles n'aient été supervisées ou formées concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs pointus muraux pour nettoyer la vitre du four. Ces substances peuvent rayer la surface et cause les dommages permanents dans le verre.
- L'appareil se chauffera assez trop pendant l'utilisation. Vous devez prendre les précautions nécessaires pour éviter de toucher sur les pièces chauffées.
- Ne laissez pas les enfants aller à côté du four pendant que le produit fonctionne et que le gril est notamment activé.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter le choc électrique.
- L'utilisation de cet appareil à quelque fin que ce soit ou dans tout autre environnement sans qu'il n'y ait pas de contrat clair, annulera toute garantie ou responsabilité.
- Votre nouvel appareil est sous couvert de la garantie en dehors de certaines exceptions prévues dans les Conditions de Garantie contre les pannes électrique ou mécaniques. Les explications ci-dessus n'affectent pas vos droits légaux.
- Les procédures de réparation peuvent être effectuées seulement par les représentants du service agréé.

Note Environnementale

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine qui pourraient résulter d'une manipulation inappropriée des déchets de ce produit en vous assurant que ce produit est éliminé correctement.

Ce symbole  sur le produit ou dans la documentation fournie avec le produit, indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Cet appareil sera remis aux points de collecte appropriés pour le recyclage des équipements électriques et électroniques au lieu de traiter. La procédure d'élimination doit être effectuée conformément aux réglementations environnementales locales en matière d'élimination des déchets. Veuillez contacter votre office local urbain, le service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit.

 Cet appareil doit être installé correctement et exactement par une personne qualifiée conformément aux instructions du fabricant.

C'est extrêmement important pour votre sécurité. Assurez-vous de lire ce manuel d'utilisation avant d'installer ou d'utiliser l'appareil. Veuillez contacter le Département Technique si vous n'êtes pas sûr de l'une des informations contenues dans ce livret.

Sécurité Enfant

- Il est fortement recommandé d'empêcher les nourrissons et les jeunes enfants de s'approcher de l'appareil à tout moment et de ne pas toucher l'appareil.
- Veuillez-vous assurer qu'ils sont sous surveillance étroite en tout temps si de jeunes membres de la famille doivent être dans la cuisine.

Sécurité Générale

- Ne mettez pas d'objets lourds sur la porte du four et ne vous appuyez pas contre la porte du four lorsqu'elle est ouverte car cela pourrait endommager les charnières de la porte du four.
- Ne laissez pas d'huile chauffée ou d'huile sans surveillance car il y a un risque d'incendie.
- Ne placez pas les objets lourds sur le couvercle du four ou n'adossez pas au couvercle du four pendant qu'il est ouvert, car cela peut causer des dommages sur les charnières du four.
- Ne laissez pas l'huile chauffée ou l'huile sans surveillance parce qu'il y a le risqué d'incendie.
- N'insérez pas directement les casseroles et les plateau du four sur le sole de la cavité du four ou ne les nivelez pas avec le papier aluminium.
- Ne laissez pas les dispositifs électriques ou les câbles toucher avec les parties chauffées de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil afin de chauffer la salle ou de faire sécher les vêtements.
- Ne faites pas de montage de l'appareil à côté des rideaux et des produits de textile pour la maison.
- N'essayez pas de lever ou déplacer les ustensiles de cuisson en utilisant le couvercle ou le bras du four, car cela peut causer des dommages dans l'appareil ou l'appareil cause des blessures de la personne levant.

Nettoyage

- Le four doit régulièrement être nettoyé.
- Vous devez attacher une attention maximale lors de l'utilisation de l'appareil et de l'application de procédure de nettoyage.

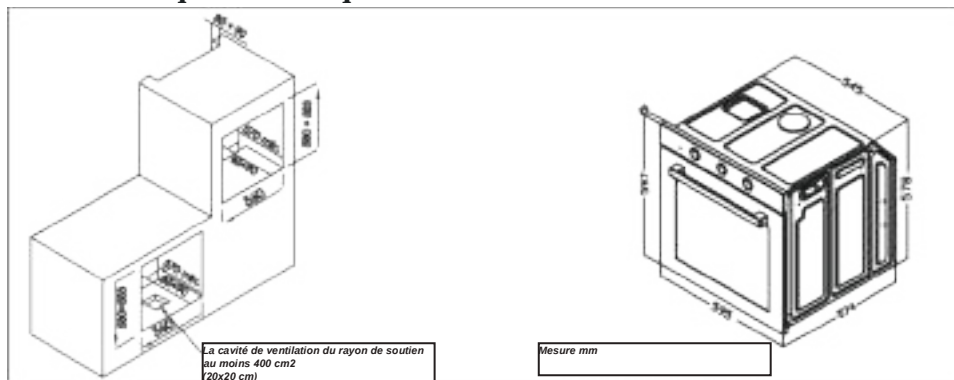
IMPORTANT : Le raccordement électrique de l'appareil doit être coupé avant d'appliquer la procédure de nettoyage.

Montage

 Cet appareil doit être monté de manière correcte et complète par une personne ayant des qualifications adéquate conformément aux directives du fabricant.

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages aux biens ou aux personnes à la suite d'une mauvaise utilisation ou installation de cet appareil.
- La chaleur, la vapeur et l'humidité se formeront lors de l'utilisation de l'appareil, soyez prudent pour éviter les blessures et assurez-vous que la salle est bien ventilée. Une ventilation supplémentaire peut être nécessaire si l'appareil doit être utilisé pendant une longue période.
- Si vous avez des doutes sur la quantité de ventilation dont vous avez besoin, veuillez consulter votre monteur qualifié.

Caractéristiques Techniques



Ventilateur de Refroidissement

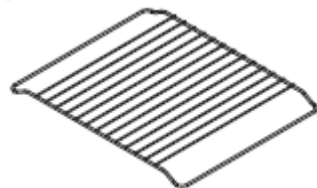
- Un ventilateur de refroidissement est placé à l'intérieur de cet appareil pour stabiliser la température interne du four et diminuer la température de la surface extérieure du four.

Caractéristiques Techniques du Produit (Elles peuvent varier selon les modèles.)

- 3 fonctions, 6 fonctions, 9 fonctions
- Classe d'efficacité énergétique : A / A+
- Capacité du four 83-90 litres
- Programmeur complet LED
- Ventilateur de refroidissement
- Grill contrôlé par thermostat
- Couverture amovible à double vitrage
- Lampe de four

Accessoires Standards (Ils peuvent varier selon les modèles.)

Grille métallique : Articles utilisés pour griller, marmites, moules à gâteaux, griller ou frire.

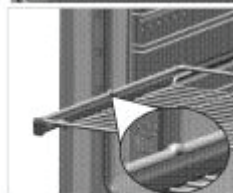


Plateaux multi-usages : Pour cuire de grandes quantités d'aliments tels que des gâteaux humides, des pâtisseries, des aliments surgelés, etc. ou pour recueillir les graisses et les sauces renversées/éclaboussées.



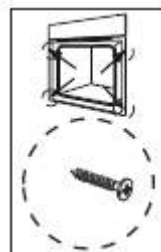
Avertissement de placement de rayon :

Les rayons doivent correctement être placés parmi les rails latéraux afin de permettre de fonctionner en toute sécurité. Les morceaux des aliments chauds ne se tombent pas en glissant si ces rayons sont retirés et sortis attentivement.

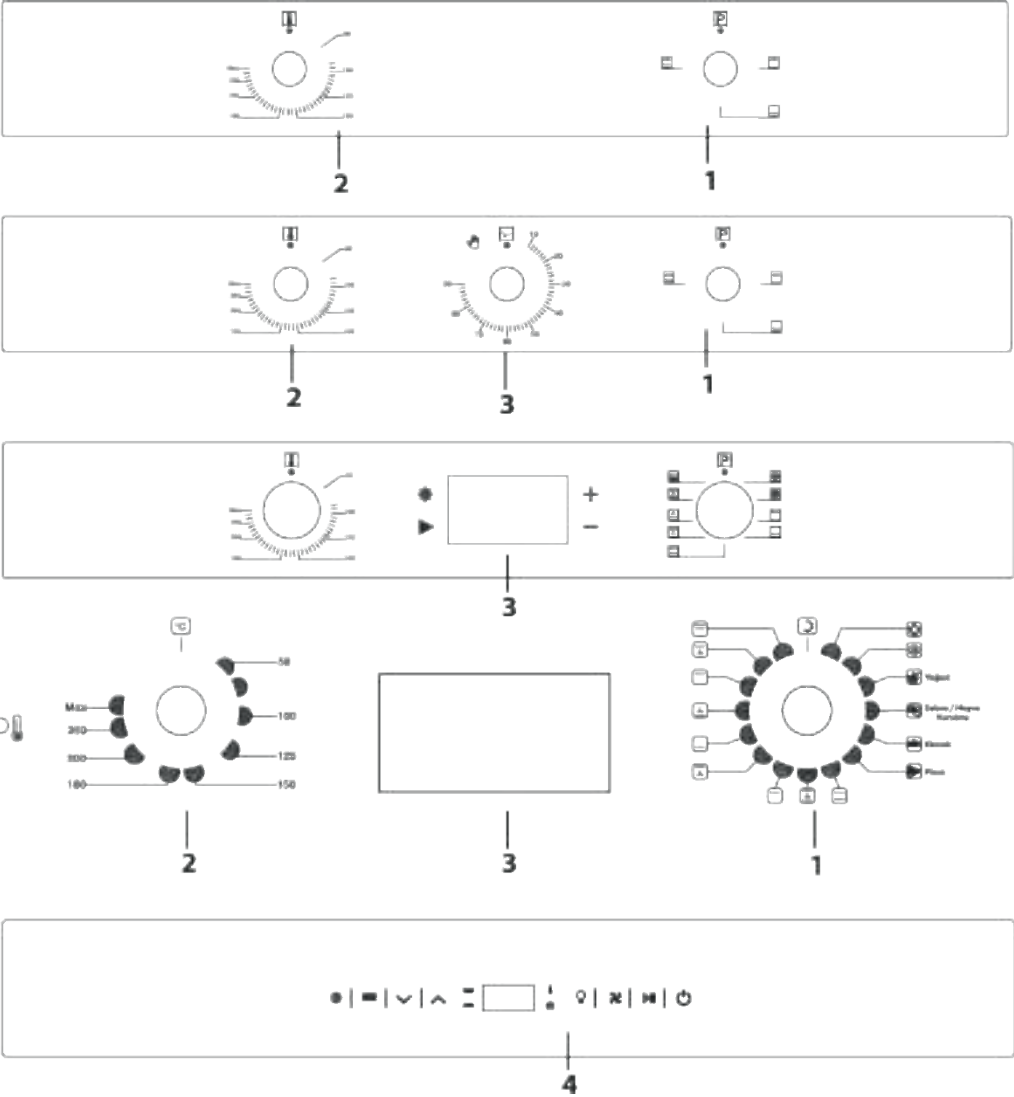


Placer le Four à la Cabine

1. Placez le four à la cavité du four.
2. Ouvrez le couvercle du four.
3. Fixez le four à la cabine de cuisine avec 4 pièces de fixation qui est compatible à la vis en bois après avoir monté la pièce plastique pour laisser une cavité intermédiaire aux trous dans le corps du four.



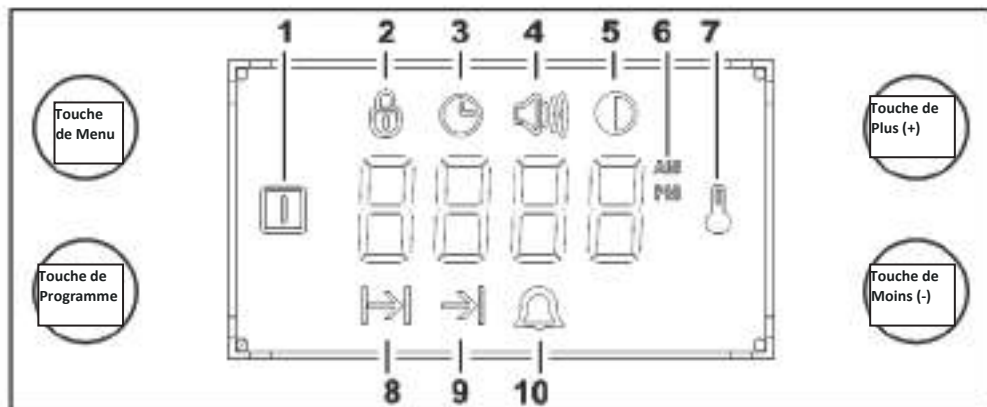
Panneau de Contrôle (Il peut varier selon les modèles.)



- 1) Bouton de sélection des fonctions du four
- 2) Bouton du thermostat
- 3) Minuterie du four
- 4) Plein écran

Programmateurs de Four / Affichage de l'heure (Il varie selon les modèles.)

1.3. Vue Supérieur de l'Ecran et des Touches Tactiles



Ecran :

- 1 – Cumulateur Actif
- 2 – Verrouillage Enfant
- 3 – Heure du Jour
- 4 – Volume d'Alarme
- 5 – Réglage de Luminosité de l'Ecran
- 6 – Affichage de l'Heure AM/PM
- 7 – Thermostat actif/dés actif
- 8 – Durée de Cuisson
- 9 – Fin de Temps de Cuisson
- 10 – Alarme

Touches Tactiles :

Touche de Menu : Cette touche active respectivement le mode de verrouillage enfant, de durée de cuisson, de réglage de l'heure si elle n'est pas réglée, de réglage de volume d'alarme et de réglage de luminosité et le symbole concerné s'affiche à l'écran pendant le réglage à chaque fois que l'on enfonce.

Touche de Programme : La durée d'alarme active le mode de réglage et le symbole concerné s'affiche à l'écran pendant le réglage.

Touche de Plus (+): Les modes de programme et de menu sont utilisés afin d'augmenter ou activer la valeur affichée à l'écran. Il est passé à l'écran AM/PM lorsque l'on a enfoncé pendant 5 secondes pendant qu'il y a l'affichage de l'heure. Il est possible de tourner vers l'affichage de l'heure de la même manière.

Touche de Moins (-): Les modes de programme et de réglage de menu sont utilisés afin de diminuer ou désactiver la valeur affichée à l'écran.

LORSQUE LE FOUR EST ALIMENTÉ;  L'icône (Heure du Jour) s'affiche et la mention "ALLUME" clignote sur l'écran de l'heure. L'heure est réglée en appuyant sur les touches de "Plus (+)" et de "Moins (-)". Le mode de réglage met fin en appuyant sur la touche de "Menu" ou en attendant 5 secondes et l'icône  (Heure du Jour) s'égare de l'écran.

ATTENTION ! La minuterie désactive l'interrupteur de fonction du four (Four) pour des raisons de sécurité en condition de mise sous tension. C'est-à-dire, le four ne peut pas utiliser. Il faut régler d'abord l'heure pour commencer à utiliser le four.

2. OPTIONS REGLABLES

Il existe des options tels que l'activation de verrouillage de touche, la sélection de 24 heures ou de 12 heures, la sélection de tonalité vocale d'alarme et le réglage de luminosité de l'écran. Ces options sont enregistrées à la mémoire du système de manière qu'elles ne soient pas affectées de la coupure électrique.

2.1. Fonctionnalité de Verrouillage de Touche :

Vous pouvez bloquer les enfoncements de touche indésirable en activant la fonctionnalité de verrouillage de touche.

Pendant que vous n'êtes pas dans aucun menu pour activer le verrouillage de touche, par ordre :

1. L'icône de (Verrouillage de Touche)  clignote lorsque l'on a enfoncé pour la première fois sur la touche de "Menu". La mention "ALLUME" s'affiche sur l'écran.
2. Activez le verrouillage enfant en enfonçant sur la touche de Plus (+). La mention "ALLUME" s'affiche sur l'écran. L'icône de  (Verrouillage de Touche) reste allumé sur l'écran.

Pour désactiver le verrouillage enfant, par ordre :

1. L'icône de (Verrouillage de Touche)  clignote en enfonçant sur la touche de "Menu". (La mention "ALLUME" s'affiche sur l'écran.)
2. Désactivez le verrouillage enfant en enfonçant sur la touche de Moins (-) et l'icône de (Verrouillage de Touche)  s'égare de l'écran.

2.2 Réglage de l'Heure

Pendant que vous n'êtes pas dans aucun menu pour changer l'heure du jour déjà réglée, par ordre:

1. L'icône de (l'Heure du Jour)  clignote lorsque l'on a enfoncé pour la deuxième fois sur la touche de "Menu".
2. Réglez l'heure du jour en appuyant sur les touches de "Plus (+)" et de "Moins (-)".
3. Mettez fin le mode de réglage en appuyant sur la touche de "Menu" ou attendant 5 secondes après avoir effectué le réglage de l'heure.

Sélection de Mode de Réglage de l'Heure 24h/12h : Il est sélectionné 24 heures comme les réglages d'usine. Pour passer au mode 12 heures (AM/PM), touchez le bouton "Plus (+)" pendant 5 secondes lorsque vous n'êtes pas en mode de réglage et l'heure s'affiche à l'écran, un bip sonore est émis lorsque le mode est modifié. L'icône "AM" ou "PM" apparaît sur l'écran en mode de 12 heures. La même procédure répète pour passer à un autre mode.

2.3. Réglage de Tonalité Vocale d'Alarme:

Pendant que vous n'êtes pas dans aucun menu pour changer la tonalité vocale d'alarme par ordre:

1. L'icône de (Volume d'Alarme)  clignote lorsque l'on a enfoncé pour la troisième fois sur la touche de "Menu".
2. Sélectionnez le niveau souhaité en appuyant sur les touches de "Plus (+)" et de "Moins (-)".
3. Mettez fin le mode de réglage en appuyant sur la touche de "Menu" ou attendant 5 secondes après avoir effectué le réglage du volume. Le réglage d'usine est "b-01", qui est la plus haute voix.

NOTE: Le niveau de volume réglé s'est affiché comme "b-01, b-02 ou b-03" sur l'écran et l'icône concernée s'égare de l'écran à la fin de mode de réglage.

2.4. Réglage de Luminosité de l'Ecran:

Pendant que vous n'êtes pas dans aucun menu pour activer le verrouillage de touche, par ordre:

1. L'icône de (Réglage de Luminosité) clignote lorsque l'on a enfoncé pour la quatrième fois sur la touche de "Menu".

2. Sélectionnez le niveau de luminosité en appuyant sur les touches de “Plus (+)” et de “Moins (-)” parmi 3 niveaux.

3. Mettez fin le mode de réglage en appuyant sur la touche de “Menu” ou attendant 5 secondes après avoir effectué le réglage du volume. Le réglage d’usine est “d-03”, qui est le niveau le plus lumineux.

NOTE: Le niveau de luminosité réglé s’est affiché comme “d-01, d-02 ou d-03” sur l’écran et l’icône concernée s’égare de l’écran à la fin de mode de réglage.

1.2. Rappel de Minuterie :

Vous pouvez utiliser l’heure du four comme l’avertissement ou le rappel de minuterie. Pour régler la durée d’alarme, par ordre :

1. L’icône d’alarme  clignote lorsque l’on a enfoncé pour la deuxième fois (pour la troisième fois si le temps de cuisson est réglé) sur la touche de “Programme”.

2. Réglez le temps d’alarme en appuyant sur les touches de “Plus (+)” et de “Moins (-)”. L’icône concernée reste allumée sur l’écran après avoir réglé l’alarme. La durée maximale de réglage est de 23 heures et 59 minutes.

Lorsque la durée d’alarme est terminée:

1. L’icône d’(Alarme) clignote sur l’écran et le signal d’alarme de 7 minutes commence à sonner.

2. Vous devez enfoncer sur une touche pour annuler l’alarme et l’heure du jour revient à l’affichage.

Pour annuler la durée réglée:

1. Le rappel de minuterie est annulé en enfonçant environ 3 secondes sur la touche de “Programme”.

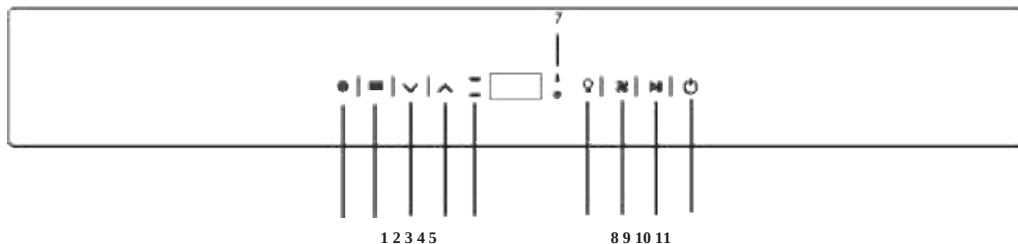
Ou bien

1. La touche de “Programme” est enfoncée jusqu’à ce que l’icône (d’Alarme) clignote.

2. Le temps d’alarme est réglé comme “00:00” en enfonçant sur la touche de Moins (-) et le rappel de minuterie est ainsi annulé.

NOTE : La durée de rappel de minuterie est affichée sur l’écran si la durée d’alarme est réglée.

Panneau de Contrôle (Il varie selon les modèles.)



- 1) Bouton de Sélection de Mode
- 2) Programmes de Cuisson Prête
- 3) Bouton de Moins
- 4) Bouton de Plus
- 5) Éléments de Cuisson
- 6) Mode de Minuterie
- 7) Mode de Thermostat
- 8) Bouton de Lampe
- 9) Bouton de Ventilateur
- 10) Bouton de Démarrage – d’Arrêt
- 11) Bouton d’Allumé – d’Eteint

Fonctions

M: MODE: Vous pouvez utiliser la touche de mode pour cuire les repas dans les standards spécifiques à vous-même. Vous pouvez déterminer respectivement la sélection de résistance (inférieure-supérieure-inférieure et supérieure), le degré et le temps de cuisson comme vous souhaitez lorsque vous avez enfoncé sur la touche de mode.

 **Programme de Cuisson Prête** : Vous pouvez cuire les repas dans notre tableau de cuisson sans faire un réglage supplémentaire avec cette fonction. Par exemple : Vous pouvez utiliser la minuterie en choisissant l'un des programmes de pâtisseries, poisson grillé ou pizza déjà programmés et en faisant la sélection de température, d'élément chauffant actuellement programmés.

 **Touche de Direction** : Vous pouvez augmenter et diminuer avec les touches de direction lorsque vous faites le réglage de thermostat et de minuterie.

Vous pouvez changer les programmes de la même manière à l'aide de ces touches après avoir enfoncé sur la touche de programme de cuisson.

 **Eléments de Cuisson** : C'est une fonction utilisant pour choisir l'élément chauffant dans les modes conventionnels de cuisson.

 **Minuterie** : C'est une fonction utilisant pour régler la durée de cuisson des repas.

 **Thermostat** : C'est une fonction utilisant pour régler le degré de cuisson de vos repas.

 **Lampe** : Elle vous aidera à économiser pendant la cuisson de repas en allumant et éteignant la lampe intérieure quand vous souhaitez.

 **Ventilateur** : Vous pouvez assurer la dispersion de l'air chaud plus homogène avec la fonction de ventilateur turbo pendant que l'un ou les deux des éléments de chauffage sont allumés. Vous pouvez faire fonctionner seulement le ventilateur et vous profitez de la fonction de congélation pendant que les résistances ne sont pas allumées.

 **Démarrage- Arrêt** : Vous pouvez commencer ou arrêter la cuisson avec cette touche après avoir réglé le programme de cuisson manuel ou avoir déterminé le programme de cuisson prête ou continuer à partir de la partie où vous vous êtes arrêté. Vous pouvez également changer l'élément chauffant, le degré de thermostat ou la durée de cuisson lorsque vous arrêtez le programme de cuisson.

 **Allumé - Eteint** : C'est une fonction d'allumé et d'éteint.

Comment fait-il fonctionner le four

Allumer : L'alarme retentit longuement lorsque le four est branché, l'écran et les touches s'éclairent pendant 1 seconde, après 0,5 seconde le four passe en "mode cuisson semi-automatique".

Mode de Cuisson Manuelle : Elle est activée en mode de cuisson manuelle lorsque la commande du four est allumée pour la première fois, et les voyants de résistance clignotent  et la résistance est sélectionnée en appuyant sur les touches  et . Une fois la sélection de la résistance terminée, le réglage de la température est modifié en appuyant sur la touche  et le voyant de degré C° clignote. La température désirée est déterminée en appuyant sur les touches  et  et le temps de cuisson est réglé en appuyant à nouveau sur la touche  après avoir réglé la température et le voyant min clignote . Le temps de cuisson souhaité est déterminé par les touches  et  et le degré de cuisson et le temps de cuisson réglés après avoir choisi la résistance, la cuisson démarre en appuyant sur la touche .

Maintien : La fonction de cuisson est mise en mode veille lorsque la touche  est enfoncée alors que la fonction de cuisson du four est active. La sélection de la résistance, le degré de cuisson et les réglages du temps de cuisson peuvent être modifiés en mode veille.

Ventilateur : Le moteur du ventilateur du four s'active lorsque le bouton est touché , et l'éclairage du bouton s'allume. La fonction de décongélation peut être utilisée en faisant fonctionner le ventilateur sans la fonction de cuisson bien que le ventilateur puisse être activé pendant le processus de cuisson.

Lampe : La lampe d'éclairage intérieur du four s'allume pendant 30 secondes et puis s'éteint lorsque vous appuyez brièvement sur le bouton . La lampe d'éclairage intérieur du four s'allume pendant 30 secondes et puis s'éteint lorsque vous appuyez brièvement sur le bouton . La lampe s'allume en continu lorsque la touche  est enfoncée pendant 0,8 seconde. Il est recommandé d'utiliser une lampe pendant une courte période pour contrôler les aliments pendant la cuisson, afin d'éviter le gaspillage d'énergie.

Programme de Repas Automatique : Le texte F01 apparaît à l'écran lorsque le signe est touché. Vous pouvez choisir entre F01 et F20 en appuyant sur les touches  et . Ceux-ci représentent des menus alimentaires prédéfinis, voir la section du menu alimentaire du manuel de l'utilisateur pour plus de détails. Une fois le programme alimentaire souhaité sélectionné, le processus de cuisson démarre en appuyant sur la touche .

Liste des Repas

MENU		DEGRE	DUREE	RAYON	
CAKE	(F01)	180°	25 MINUTES	3	
CAKE EN MOULE	(F02)	180°	37 MINUTES	2-3*	
CAP KEK	(F03)	180°	27 MINUTES	2-3*	
GATEAU EPONGE	(F04)	180°	22 MINUTES	2-3*	
PATE	(F05)	200°	31 MINUTES	3	
PETIT PAIN FOURRE	(F06)	180°	27 MINUTES	3	
PIZZA	(F07)	200°	33 MINUTES	3	
BISCUIT A LA FARINE	(F08)	170°	21 MINUTES	3	
BISCUIT SALE	(F09)	170°	31 MINUTES	3	
TARTE AUX POMMES	(F10)	180°	32 MINUTES	2-3*	
TARTE AUX CERISES	(F11)	180°	22 MINUTES	2-3*	
DONUT	(F12)	180°	22 MINUTES	3	
CROISSANT	(F13)	180°	22 MINUTES	3	
PAIN	(F14)	220°	39 MINUTES	3	
LASAGNE	(F15)	180°	32 MINUTES	3	
POULET GRILLE	(F16)	200°	48 MINUTES	3	
BOULETTES DE VIANDE GRILLEE	(F17)	200°	26 MINUTES	3	
POISSON GRILLE	(F18)	200°	53 MINUTES	3	
BIFTECK DE VEAU	(F19)	200°	48 MINUTES	3	
ROTI ARABE	(F20)	200°	58 MINUTES	3	

* L’ordre de rayon varie selon le réglage de hauteur de vos récipients.

Sélection d'une fonction du four

• Le bouton de sélection de fonction du four doit être utilisé pour sélectionner le mode de cuisson spécifique dont vous avez besoin. L'appareil utilisera différents éléments à l'intérieur de la cavité du four, selon la fonction du four que vous avez choisie. Le voyant d'alimentation s'allume lorsqu'une fonction est sélectionnée.

Fonctions du four

 **LAMPE DU FOUR** : Réglage de la commande de la lampe qui permet d'allumer la lampe même lorsque le four ne fonctionne pas.

 **MODE DÉCONGÉLATION** : Durée de décongélation des aliments surgelés. Le ventilateur fonctionne sans chaleur pour réduire la chaleur. Le temps requis pour décongeler les aliments dépend de la température ambiante, de la quantité et du type d'aliments. Vérifiez toujours l'emballage des aliments pour connaître les instructions de décongélation.

 **FOUR À VENTILATEUR** : Ce mode de cuisson utilise l'élément circulaire C2 tandis que la chaleur est dissipée par le ventilateur. Il en résulte un processus de cuisson plus rapide et plus économique. Four à chaleur tournante ; Il permet de cuire les aliments simultanément sur différentes étagères, empêchant le transfert d'odeurs et de saveurs d'un plat à l'autre.

 **MODE GRIL** : Cette méthode de cuisson utilise l'élément gril, qui dirige la chaleur vers le bas sur les aliments. Cette fonction convient pour griller du pain et griller des portions d'aliments comme de la viande.

 **FOUR CONVENTIONNEL** (éléments supérieur et inférieur) : Cette méthode de cuisson permet une cuisson conventionnelle avec la chaleur des éléments supérieur et inférieur. Cette fonction convient à la friture et à la cuisson sur un seul gradin.

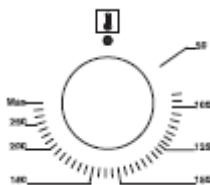
 **MODE DEMI-GRIL** : Cette méthode de cuisson utilise les parties internes de l'élément supérieur, qui dirigent la chaleur vers le bas sur les aliments. Cette fonction convient pour griller du pain et griller de la viande.

 **GRIL COMPLET** : Cette méthode de cuisson utilise les parties intérieure et extérieure de l'élément supérieur, qui dirige la chaleur vers le bas sur les aliments. Cette fonction ; Il convient pour griller des portions moyennes ou grandes d'aliments tels que des saucisses, de la viande, du poisson.

 **VENTILATEUR ET LE GRIL** : Cette méthode de cuisson utilise l'élément supérieur avec le ventilateur, ce qui permet d'assurer une circulation rapide de la chaleur. Cette fonction est utilisée en cas de brunissage rapide et pour les steaks, les hamburgers et certains légumes, etc. adapté pour «sceller» les jus des aliments.

 **VENTILATEUR ET ELEMENT INFERIEUR :** Cette méthode de cuisson utilise l'élément inférieur avec le ventilateur, ce qui aide à faire circuler la chaleur. Cette fonction convient à la stérilisation et à la conservation des bocaux.

Bouton de Commande de Thermostat



Le bouton de commande du thermostat du four règle la température requise du four. Il est possible de régler la température dans la plage de 50 à 250 ° C. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire.

Lampe de travail du four

Ce voyant s'allumera pour indiquer que les éléments chauffants du four sont opérationnels. La lampe s'éteint lorsque la température réglée sur le bouton de commande du thermostat est atteinte. Il effectuera ensuite un cycle à intervalles pendant le temps de cuisson.

Vous ne devez pas mettre d'aliments dans la chambre tant que la température de cuisson correcte n'a pas été atteinte.

Méthodes de Cuisson

- Consultez les informations sur l'emballage des aliments pour obtenir des conseils sur les températures et les temps de cuisson. Les températures et les durées peuvent varier en fonction de vos préférences personnelles après avoir familiarisé avec les performances de votre appareil.
- Vous devez suivre les informations fournies sur l'emballage des aliments pour cette méthode de cuisson spéciale si vous utilisez la fonction four ventilé.
- Assurez-vous que les aliments congelés sont complètement décongelés avant la cuisson, à moins que les instructions sur l'emballage des aliments ne recommandent de "cuire à partir de produits congelés".
- Vous devez préchauffer le four jusqu'à ce que le voyant de fonctionnement du four s'éteigne et vous ne devez pas y mettre d'aliments. Vous ne pouvez pas choisir de préchauffer lorsque vous utilisez le mode four ventilé, mais vous devez prolonger le temps de

cuisson d'environ dix minutes par rapport au temps indiqué sur l'emballage des aliments.

- Vérifiez si les accessoires inutilisés ont été retirés du four avant la cuisson.
- Placez les plaques de cuisson au milieu du four et laissez un espace entre les plaques pour permettre à l'air de circuler.
- Essayez d'ouvrir le couvercle le moins possible pour voir les aliments.
- La lampe du four reste allumée pendant la cuisson.

Avertissements

- Maintenez la porte du four fermée lorsque vous utilisez la fonction gril.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la lèchefrite ou pour chauffer des éléments enveloppés de papier d'aluminium sous le gril. La haute réflectivité de la feuille peut potentiellement endommager l'élément de grille.
- De plus, vous ne devez jamais couvrir le fond du four avec du papier d'aluminium.
- Ne placez jamais de casseroles ou d'ustensiles de cuisine sur le fond du four pendant la cuisson. Elles doivent toujours être placées sur les étagères prévues à cet effet.
- L'élément chauffant du gril devient extrêmement chaud pendant le fonctionnement ; Évitez de le toucher accidentellement lorsque vous manipulez les aliments que vous faites griller.
- Important : Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle pour éviter tout contact avec des pièces chaudes et de la vapeur.
- La poignée de la lèchefrite ne doit être utilisée que pour repositionner la lèchefrite et non pour la retirer de la cavité du four. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer la lèchefrite.
- La poignée de la lèchefrite ne doit pas être laissée en place lorsque l'appareil est allumé.

Nettoyage et Entretien



Le nettoyage ne doit être effectué que lorsque le four est froid.
L'appareil doit être débranché de l'alimentation secteur avant de commencer le nettoyage.

- Le four doit être soigneusement nettoyé avant la première utilisation et après chaque utilisation. Cela empêchera les aliments résiduels de cuire dans la cavité du four. Les restes sont beaucoup plus difficiles à enlever après plusieurs cuissons.
- Ne nettoyez jamais les surfaces du four à la vapeur.
- La cavité du four ne doit être nettoyée qu'avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Aucun produit de nettoyage abrasif ne doit être utilisé.
- Les taches apparaissant sur le sol du four seront causées par des éclaboussures de nourriture ou des aliments renversés ; ces éclaboussures se produisent pendant le processus de cuisson. Ceux-ci sont probablement le résultat d'aliments cuits à des températures extrêmement élevées ou placés dans de très petits ustensiles de cuisine.
- Assurez-vous que la température de cuisson sélectionnée est adaptée aux aliments que vous cuisinez et que les aliments sont placés sur des assiettes suffisamment grandes et, le cas échéant, dans une lèchefrite.
- Les parties extérieures du four ne doivent être nettoyées qu'avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Aucun produit de nettoyage abrasif ne doit être utilisé.
- Vous devez vérifier auprès du fabricant du nettoyant si ce produit convient à une utilisation dans votre appareil lorsque vous utilisez une forme quelconque de nettoyant pour four dans votre appareil.
- Les dommages causés à l'appareil par un produit de nettoyage ne seront pas réparés gratuitement par le service agréé, même si l'appareil est dans la période de garantie.

Revêtement de toit de four amovible

- Votre appareil est fourni avec une garniture de toit qui doit être glissée sur l'élément de gril.
- Le revêtement doit être retiré à la fin de la cuisson et l'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

Ne laissez pas l'huile et le shortening s'accumuler sur le revêtement du four car cela peut causer un risque d'incendie

Changer l'ampoule du four



IMPORTANT : Le four doit être débranché de l'alimentation secteur avant d'essayer de retirer ou de remplacer l'ampoule du four.

Retirez toutes les grilles du four, la lèchefrite et la tablette latérale qui se trouve du même côté que la lampe du four.

- Retirez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Tournez l'ampoule dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-la de son support.
- Remplacer l'ampoule par une pygmée à vis 25 W/300 °C (pigmy).
- N'utilisez aucun autre type d'ampoule.
- Remettez le couvercle de la lampe en place.

Démontage de la porte du four pour le nettoyage

Le couvercle doit être retiré comme suivant pour faciliter le nettoyage de l'intérieur et du cadre extérieur du four :

- Il y a deux boulons mobiles sur les charnières.
- Si vous soulevez les deux boulons mobiles, les charnières se sépareront de l'enceinte du four.
- Vous devez tenir les bords de la porte au milieu, puis l'incliner légèrement vers la cavité du four et la retirer doucement de la cavité du four.

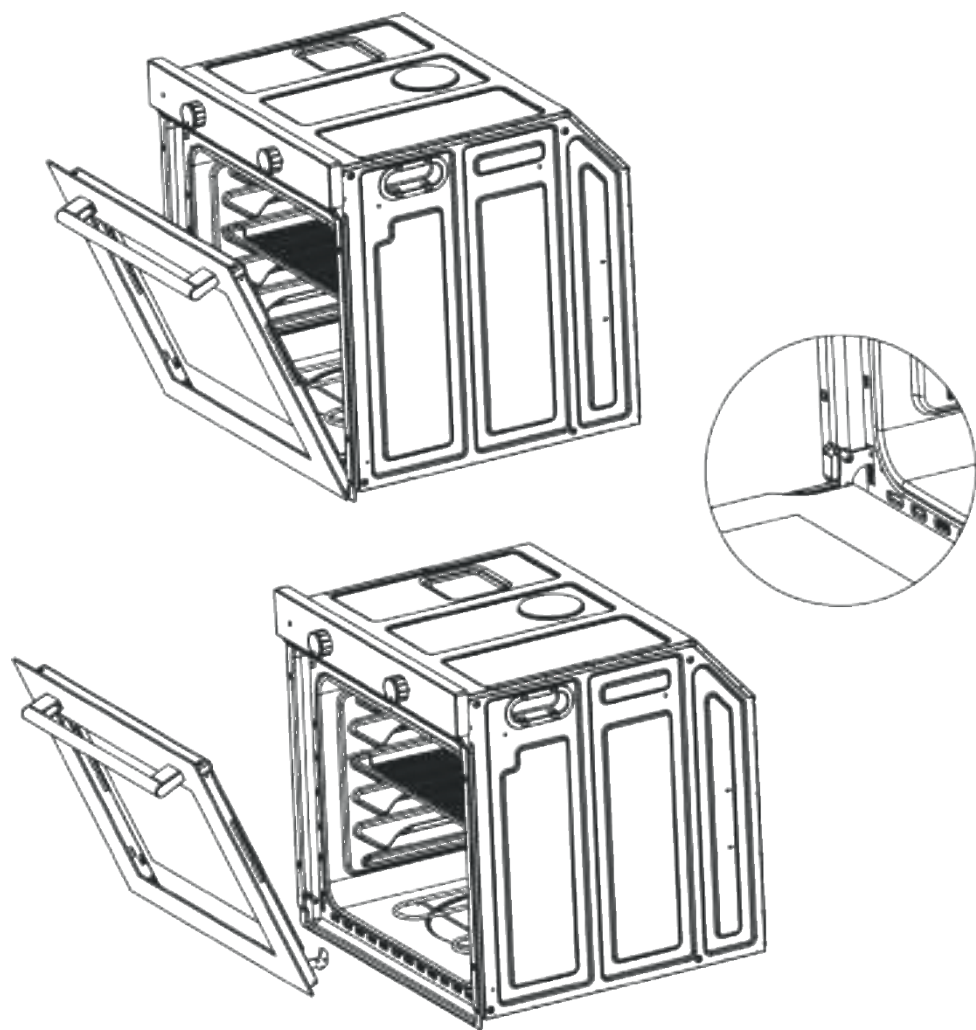
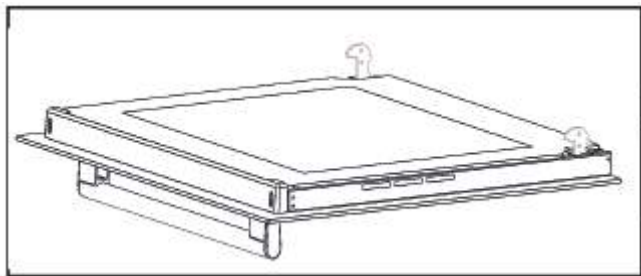


Figure 2



• **IMPORTANT:** Vous devez vous assurer que le couvercle est soutenu à tout moment et que vous le placez sur des matériaux sûrs lors du nettoyage.

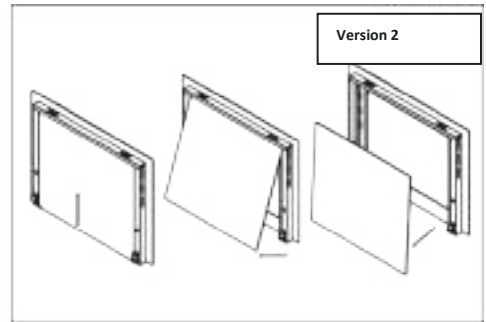
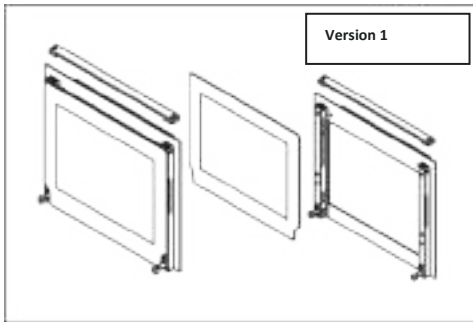
- La porte du four et la vitre de la porte ne doivent être nettoyées qu'avec un chiffon humide et une petite quantité de détergent. Le chiffon ne doit pas entrer en contact avec un produit de nettoyage ou un produit chimique au préalable.
- Pour réinstaller la porte, faites glisser les charnières dans leurs fentes et ouvrez complètement la porte.
- **IMPORTANT :** Les boulons mobiles doivent être refermés à leur place d'origine avant de fermer le couvercle.



- Veillez à ne pas déloger le système de verrouillage de la charnière lors du retrait du couvercle, car le mécanisme de la charnière ! Il a un ressort puissant.
- Ne plongez jamais le couvercle dans l'eau.

Retrait de la vitre de protection intérieure pour le nettoyage

- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs qui pourraient causer des dommages.
- Notez que si les surfaces du panneau de verre sont rayées, cela peut entraîner une détérioration dangereuse.
- Le verre de protection intérieur peut être retiré après avoir retiré les 2 vis sur les côtés du profil supérieur en métal afin de faciliter le nettoyage.



MONTAGE

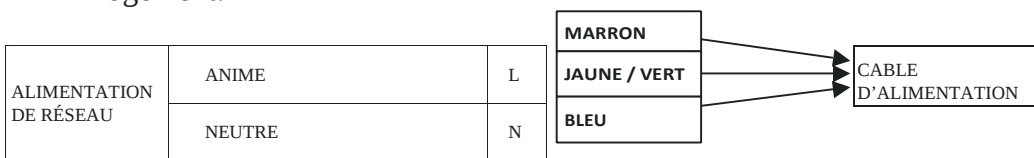
L'installation doit être effectuée par une personne qualifiée conformément à la version actuelle des documents suivants.

- Réglementations et normes de sécurité britanniques ou leurs équivalents européens.
- Règlement de construction (publié par le ministère de l'Environnement).
- Normes de construction
- Réglementation IEE sur l'installation électrique.
- Réglementation électrique en milieu de travail.

Assurez-vous que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique est compatible avec la tension d'alimentation secteur avant de brancher l'appareil.

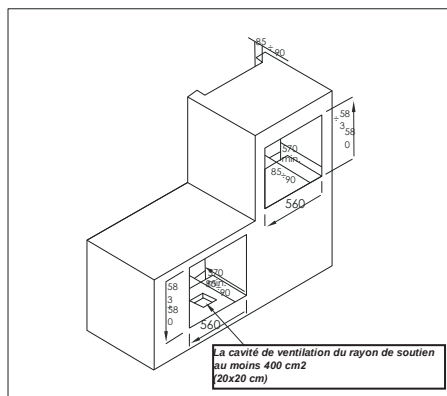
AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE.

- Cet appareil est équipé d'une prise droite (serpent) à fusible commutée bipolaire de 13 A avec séparation des contacts de 3 mm et située à un endroit facilement accessible à côté de l'appareil. La prise plate (éperon) reste accessible même si votre four est placé dans son logement.



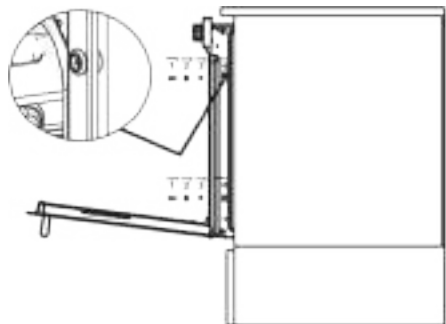
- Desserrez et retirez le couvercle du bornier pour accéder aux contacts à l'intérieur pour connecter le câble d'alimentation. Effectuez la connexion en maintenant le câble en place avec le serre-câble fourni et refermez immédiatement le couvercle du bornier.
- Le conducteur de terre (jaune/vert) doit toujours être 10 mm plus long que les conducteurs de ligne si vous devez remplacer le câble d'alimentation du four.
- Il faut veiller à ce que la température du câble d'alimentation secteur ne dépasse pas 75 °C.
- Il doit être remplacé par un câble de rechange approprié disponible auprès du service des pièces de rechange si le câble d'alimentation secteur est endommagé.

Installation du four dans le meuble de cuisine :



Emplacement de l'Appareil

- Assurez-vous que l'ouverture où vous placerez le four correspond aux dimensions indiquées dans le schéma ci-dessus.
- Le four doit être placé dans l'enceinte du four avec les ouvertures de ventilation indiquées dans les « Exigences de ventilation » à la page suivante.
- Assurez-vous que la paroi arrière du meuble a été retirée.

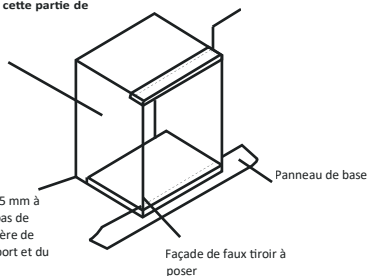


Nécessité de Ventilation

Vous tirez cette partie de l'arrière.

Rail de support à retirer

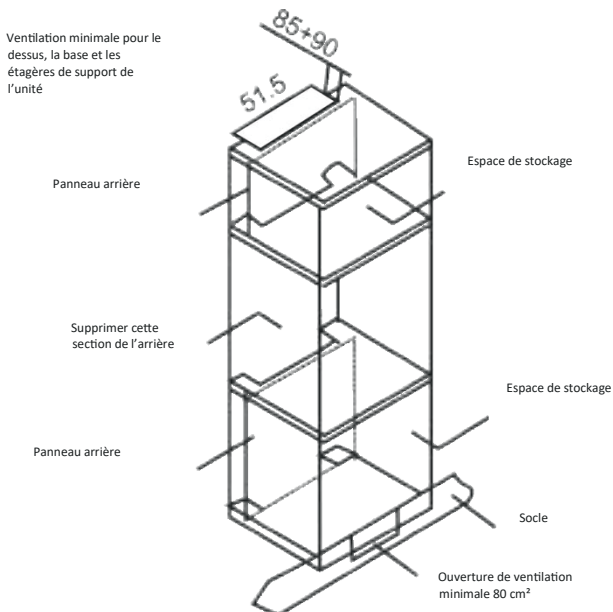
Espacement de 75 mm à 90 mm entre le bas de l'armoire et l'arrière de l'étagère de support et du mur



Vis numéro 1

Il est passé à travers la rondelle en plastique n° 2.
Le plastique de ventilation n° 3 est attaché.
Il est vissé à la douille d'espacement numéro 4.

(La figure montre les exigences de ventilation et de dégagement pour l'installation de l'appareil dans un meuble de cuisine standard).



(La figure montre les exigences de ventilation et de dégagement requises pour l'installation de l'appareil dans une unité résidentielle haute).

Mon appareil ne fonctionne pas correctement

- Le four ne fonctionne pas.
- * Vérifiez si le four est en mode de fonctionnement manuel.
- * Vérifiez si vous avez sélectionné une fonction de cuisson et une température de cuisson.
- Il semble que le four et le gril ne soient pas alimentés du tout.
- * Vérifiez que l'appareil est correctement connecté à l'alimentation secteur.
- * Vérifiez si les fusibles du secteur fonctionnent.
- * Vérifiez que les instructions d'utilisation pour le réglage de l'heure et le passage de l'appareil en mode manuel sont suivies.
- La fonction gril fonctionne mais pas le four principal.
- * Assurez-vous d'avoir sélectionné la bonne fonction de cuisson
- Les éléments du gril et du four supérieur ne fonctionnent pas ou sont coupés pendant de longues périodes lors de l'utilisation.

* Laissez refroidir le four environ 2 heures. Une fois refroidi, vérifiez si l'appareil fonctionne à nouveau correctement.

- Mes aliments ne sont pas bien cuits

* Assurez-vous de choisir la bonne température et la bonne fonction de cuisson pour les aliments que vous cuisinez. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, il peut être judicieux de régler la température de cuisson à plus ou moins 10°C.

- Mes aliments ne sont pas cuits uniformément.

* Vérifiez que le four est monté correctement et de niveau.

*Vérifiez que les températures et les positions de grille correctes sont utilisées.

- La lampe du four ne fonctionne pas

* Voir page 16 et suivre la section “Remplacement de l’ampoule du four”.

- Mon four se condense

* La vapeur et le brouillard sont des sous-produits naturels de la cuisson des aliments à forte teneur en eau, comme les aliments surgelés et le poulet.

*Vous pouvez rencontrer de la condensation dans la cavité du four et entre les vitres de la porte du four. Ce n’est pas nécessairement une indication que l’appareil ne fonctionne pas correctement.

*Ne laissez pas refroidir les aliments dans le four une fois qu’ils sont cuits et que le four est éteint.

*Utilisez des récipients fermés lors de la cuisson pour réduire la quantité de vapeur générée, le cas échéant.

IMPORTANT : Si votre appareil ne semble pas fonctionner correctement, vous devez le débrancher de l’alimentation secteur et contacter le service agréé le plus proche.

N’ESSAYEZ PAS DE RÉPARER L’APPAREIL VOUS-MÊME.

TABLEAU DE CUISSON

NOM DE PLAT	PLATEAU	DEGRE	RAYON	PRÉCHAUFFAGE	MINUTES
CAKE	DISPONIBLE	180	3	INDISPONIBLE	22-28
CAKE EN MOULE	MOULE DE CAKE	180	2	5 MINUTES	35-45
PÂTE	DISPONIBLE	200	3	5 MINUTES	30-35
BISCUIT	DISPONIBLE	180	3	5 MINUTES	18-25
PETIT PAIN FOURRÉ	DISPONIBLE	200	3	5 MINUTES	25-30
PIZZA	DISPONIBLE	200	3	5 MINUTES	20-25
TARTE	TURTA KALIBI	180	2	5 MINUTES	20-25
ÉMIETTÉ DE VEAU	DISPONIBLE	220-240	3	5 MINUTES	65-75
POULET	DISPONIBLE	220-240	3	5 MINUTES	55-65
POISSON	DISPONIBLE	200	3	5 MINUTES	35-40

Note : Les valeurs dans le tableau sont des résultats obtenus dans notre laboratoire. Vous pouvez obtenir les valeurs différentes et adaptées à votre goût avec vos expériences. Le préchauffage de 5-10 minutes doit être effectué avant la cuisson.

