



# Haier

**User Manual**

[Haier.com](http://Haier.com)

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italy



## WELCOME

Thank you for choosing our product. To ensure your safety and get the best results, please read this manual carefully, including the safety instructions, and keep it for future reference.

Before installing the oven ***note the serial number***, which you might need for repairs. Check for any damage during transportation and consult a technician if you're unsure before using it. Keep packaging materials away from children.

 **NOTE:** Please note that the oven's features and accessories may vary depending on the model you purchased.

## **SUMMARY**

### **1. SAFETY INFORMATION**

### **2. PRODUCT INTRODUCTION**

- 2.1. Overview of the product
- 2.2. Accessories
- 2.3. Control panel

### **3. BEFORE STARTING**

- 3.1. Information to start
- 3.2. First usage
- 3.3. Preliminary cleanin

### **4. OPERATION OF PRODUCT**

- 4.1. How the product works
- 4.2. Cooking functions
  - 4.2.1. Standard functions

### **5. COOKING GUIDELINES**

- 5.1. General Cooking tables

### **6. CARE & CLEANING**

- 6.1. General recommendations
- 6.2. Cleaning the oven
  - 6.2.1. Inside the oven: cleaning functions
  - 6.2.2. Outside the oven: removal and cleaning the glass door
- 6.3. Cleaning of accessories
- 6.4. Maintenance

### **7. TROUBLESHOOTING**

### **8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL**

### **9. INSTALLATION**

# 1.SAFETY INFORMATION

---

## GENERAL WARNINGS

- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- During use the appliance become hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

## Use in accordance with attendend use

- Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods: any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

## Use limitations

- The 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 maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance is not intended to be used 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 a person responsible for their safety.  
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **⚠ WARNING:** the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements Children less than 8 years of age shall be kept at away unless continuously supervised.
- **⚠ WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

## INSTALLATION WARNINGS

- The oven can be located high in a column or under a worktop.  
Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on the illustrations according to the type of fitting. Always fix the oven to the furniture with screws provided with the appliance.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- During installation the oven should be disconnected from the mains electricity supply.
- If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed.
- Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.
- Installation must be carried on by a qualified technician who must know and respect the laws in force in the country of installation and the manufacturer's instruction.
- After unboxing the appliance, always check it is not damaged, in case of issue contact the customer service before installing and do not connect to the power supply.
- Remove the packaging material before operating the appliance.
- During installation do not use the oven door's handle to lift and move the oven.
- The installation furniture and the adjacent ones must withstand temperatures of 95°C.
- It is recommended to wear protective gloves during installation to avoid cut injuries.
- Do not install the product in open environments exposed to atmospheric agents.
- This appliance is designed to be used at altitude lower than 2000m.



## ELECTRICAL WARNINGS

- The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional.

Connection to the power source can be made by plug or by fixed wiring placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation.

In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country.

The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- **⚠ WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:
  - do not pull on the power cable to disconnect the appliance from the power source;
  - do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
  - in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
  - in case of malfunction and /or poor operation, switch off the



appliance and do not tamper with it.

- **i NOTE:** as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed.
- Any repair, installation and maintenance not carried out correctly can seriously endanger the user.
- The manufacturing company hereby states that it does not assume any responsibility for direct or indirect damages caused by incorrect installation, maintenance, or repair work. Furthermore, it is not liable for damages caused by the absence or interruption of the grounding system (e.g., electric shock).
- **⚠ CAUTION:** in order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The appliance is not designed to be activated by an external timer or separate remote control system.

## USE & MAINTENANCE

- The dripping pan collects the residues that drip during cooking.
- When you place the grid on the side racks, make sure that the shorter section of the side (between the stop and the extremity) is directed towards the interior of the oven. If the grid has a decorative metal bar, pay attention to position it on the exterior of the oven so that the brand logo can be visible and readable. For the correct positioning refer also to the image in the Accessories section of this user manual.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.



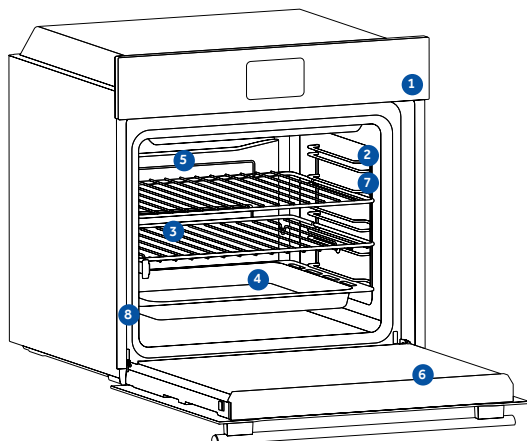


- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- **⚠ WARNING:** Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **⚠ WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **⚠ CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- For a correct use of the oven it is advisable not to put the food in direct contact with the racks and trays, but to use oven papers and/or special containers.
- Wash all accessories before first use with a solution of hot water and washing up liquid.



## 2.PRODUCT INTRODUCTION

### 2.1. OVERVIEW OF THE PRODUCT



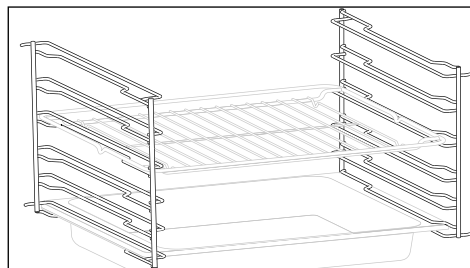
1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Metal grids
4. Tray
5. Fan cover
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
8. Serial number & QR Code



Write here your serial number for future reference.

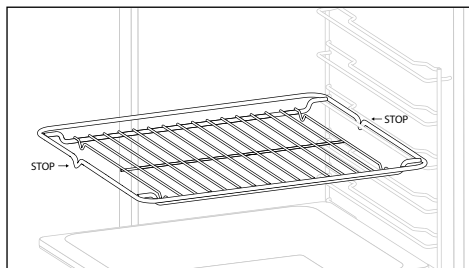
### 2.2. ACCESSORIES

#### Lateral Wire Grids (only if present\*)



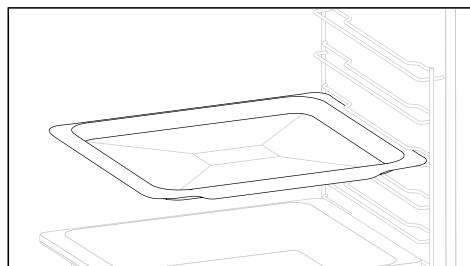
Located on both sides of the oven cavity, the side racks are designed for placing baking tray and grids during the cooking.

#### Metal Grid



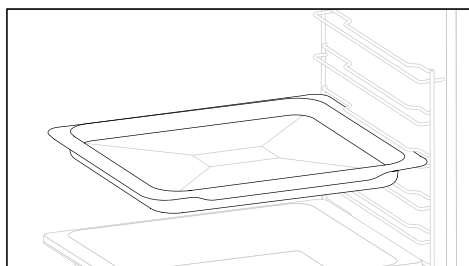
A metal grid in an oven is a removable, adjustable shelf that supports cookware, ensuring even cooking, and makes cleaning easy. It can be used to hold plates and pans at different heights for various cooking needs.

#### Baking Tray



A baking tray is ideal for achieving even bottom browning, making it perfect for cookies and pastries due to its shallow, flat design. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

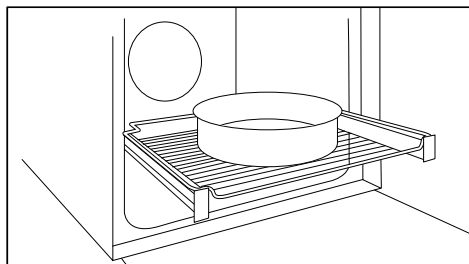
#### Deeper tray



The deeper tray is ideal for recipes with added liquids or layers, such as casseroles or roasts. Its depth is specifically designed to ensure the desired consistency of the food prepared in it.

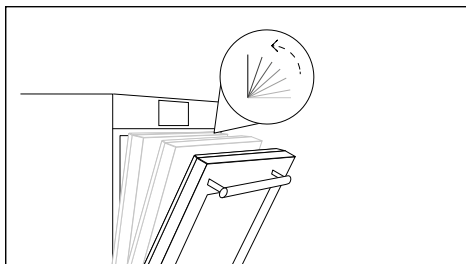


## Telescopic Guides



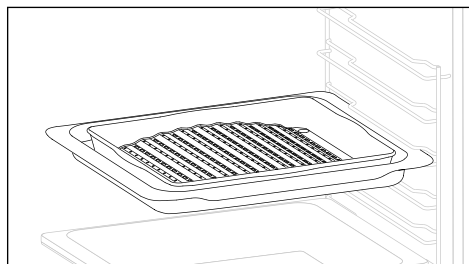
Telescopic oven rails are shelves that can be extended, making it easier to place or remove items, without the need to reach deep inside a hot oven. They improve safety, stability, and can be adjusted at different level positions.

## Softclose/Softopen Hinges (only if present\*)



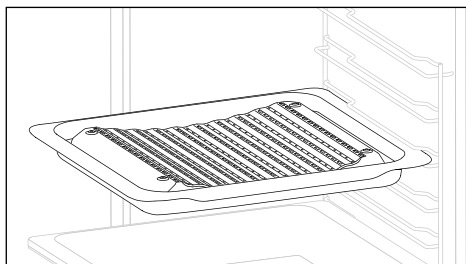
Soft close and open hinges control the door's motion, ensuring smooth movement and preventing slamming.

## Dual Tray - BBQ Mode (only if present\*)



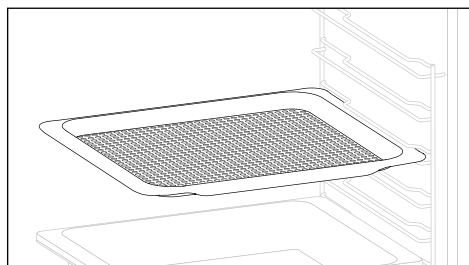
The concave shape allows a correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high. According to the quantity of water inserted in the tray, a drier or more "wet" cooking will be obtained.

## Dual Tray - STEAM Mode (only if present\*)



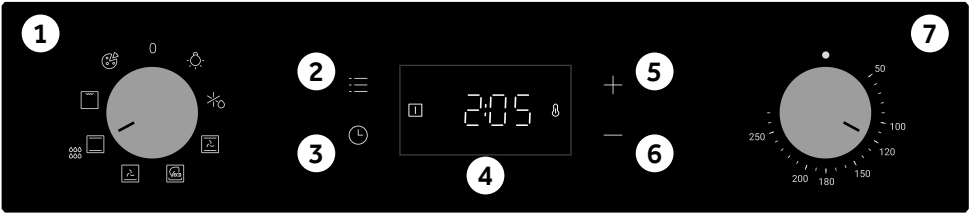
The convex shape is suitable for grilling in the oven at high temperature (220°) allowing a BBQ result even at home with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray.

## Airfry Tray (only if present\*)



The airfry tray ensures that hot air reaches the food evenly and tridimensionally, resulting in a crispier exterior while maintaining tenderness inside. To collect juices and breading, place it on top of the baking tray.

### 2.3. CONTROL PANEL



Functions and function ranking can be changed depending on the model.

- 1. Function selector knob
- 2. Main menu
- 3. Timer
- 4. LED display
- 5. Plus button (+)
- 6. Minus button (-)
- 7. Temperature selector knob

#### MAIN FUNCTIONS

The display has 3 main functions:

| Symbol | Function   | Description                                                                                                                                                                           |
|--------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Main menu  | Press once to activate Child Lock, twice to access to Time of the day, three times for alarm volume, and four times for brightness adjustment mode.                                   |
|        | Timer menu | Press once for cooking duration, twice for the minute minder                                                                                                                          |
|        | +/-        | Press these buttons to increase/decrease the values or to activate/deactivate a function in the adjustment modes.<br>Hold + for 5 sec to activate the Time of the day in the display. |

# 3.BEFORE STARTING

## 3.1. INFORMATION TO START

When you first turn on the oven, you might notice some smoke. Don't worry, just wait for the smoke to clear before using the oven.

### How illumination works

The oven cavity is illuminated by one or more light bulbs, typically activated each time a cooking function begins.

### How cooling fan works

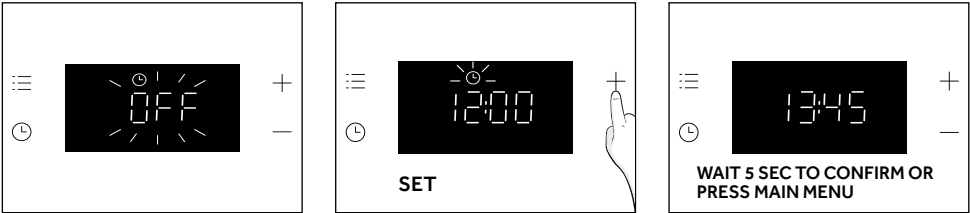
The cooling fan is responsible for dissipating the heat, keeping the oven and its surroundings from getting too hot, as well as protecting kitchen appliances from the effects of high temperatures. It operates during and after cooking cycle in relation to the internal temperature of the oven.

When the cooling fan is operational, it usually generates a gentle humming or whirring noise. You may also notice a warm airflow emanating from the gap between the oven door and the control panel.

## 3.2. FIRST USAGE

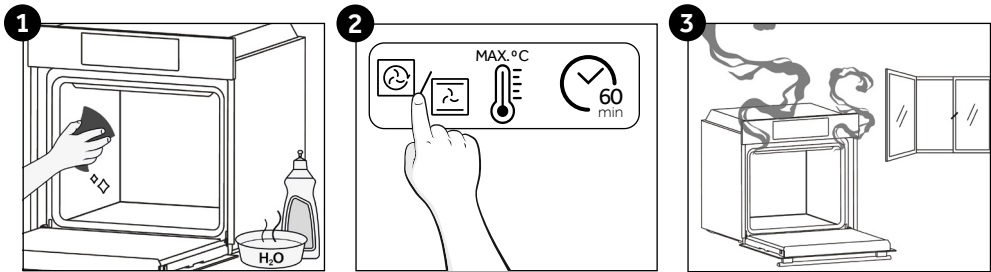
When the appliance is switched On for the first time, the initial step is to set time of day.

**SET THE TIME:** The display will show "OFF". Press "+" to adjust the current hour. Wait 5 secs for confirmation.



## 3.3. PRELIMINARY CLEANING

Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

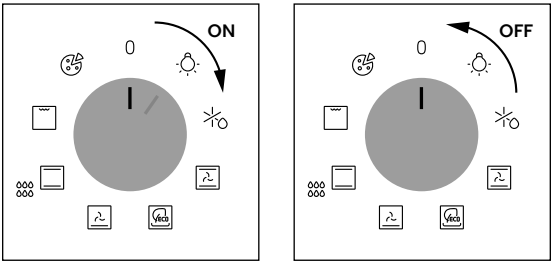


# 4.OPERATION OF PRODUCT

## 4.1. HOW THE PRODUCT WORKS

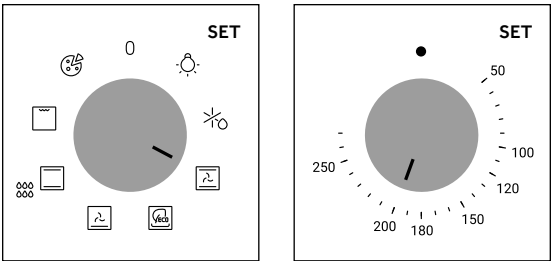
### SWITCHING ON/OFF THE OVEN

To turn ON the oven rotate the function knob (clockwise/counterclockwise) and select a program. To turn it OFF, set the function knob to the '0' position.



### SET COOKING PROGRAM

Turn the function knob to select the desired program and turn the temperature selector knob to set the temperature.



## MAIN MENU

Access the Main menu by pressing . To navigate into tap  as many times as is needed to enter in the following settings:

### CHILD LOCK

This function allows you to lock the screen to prevent any unwanted use by minors.

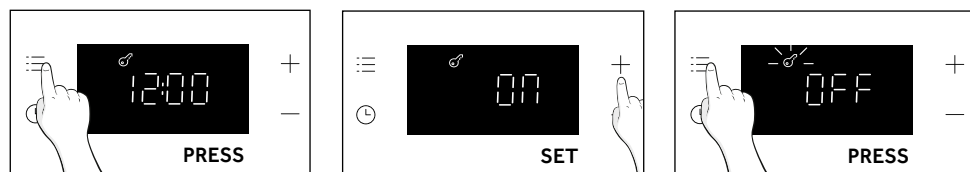
To activate the screen lock, press "Main menu" once, then press "+" to confirm the function.

To deactivate the lock, press "Main menu", then press "-".

#### Activate



#### Deactivate



### CLOCK SET

Allows to change the time of the day.

Press  to enter in the Main menu. Tap  as many times (x2) as you need to select "Time of day". Then use "+/-" to regulate the value. To confirm wait 5 secs or press Main menu  once.

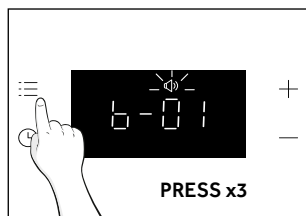


 **NOTE:** the oven is default set on "24h" mode. To switch to "12h" mode hold "+" for 5 secs while stand by. Do the same to switch back to "24h" mode.

## **ALARM VOLUME**

Allows to change the volume of the warning tone.

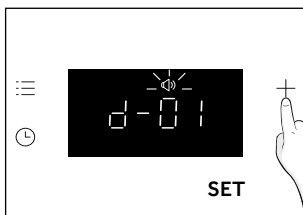
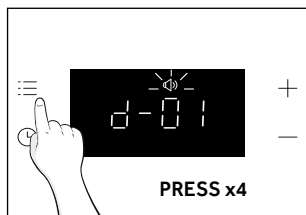
Press  to enter in the Main menu. Tap as many times (x3) as you need to select "Alarm volume". On the display will appears "b-01". The numbers represent the level of sound intensity, editable using "+/-". To confirm wait 5 secs or press menu  once.



## **DISPLAY BRIGHTNESS**

Allows to change the brightness of the oven display tone.

Press  to enter in the Main menu. Tap as many times (x4) as you need to select "Alarm volume". On the display will appears "d-01". The numbers represent the level of brightness intensity, editable using "+/-". To confirm wait 5 secs or press menu  once.





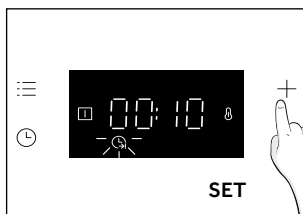
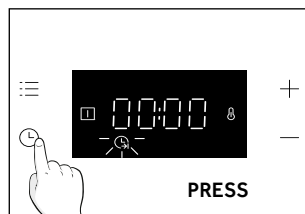
## TIMER MENU

Access the Timer menu by pressing . To navigate into tap  as many times as is needed to enter in the following settings:

### COOKING DURATION

Allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.

ACTIVATION: press  to enter in the Timer menu. Then use “+/-” to regulate the value. To confirm wait 5 secs or press “Timer menu”.



The countdown starts when the timer is set. During cooking phase is possible to change the duration value by entering in “Cooking duration” mode and by using “+/-”. When duration is elapsed, the display will show “End”.

To stop the Cooking Duration hold Timer  button for 3 secs or reset the timer value using “-”.

### When Cooking is Finished:

1. “End” appears on the display, a warning tone will be produced for 30 sec. if not cancelled.
2. Press the “Timer”  button to cancel the warning tone. “End” will disappear from the display the current time of day will be shown instead.

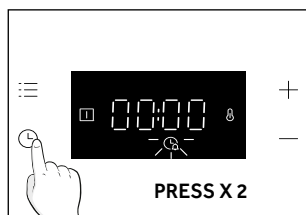
 **WARNING:** The oven is now in manual mode, oven function and thermostat commutator should be turned off as well, if not, the oven will go on heating.

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

## MINUTE MINDER

Allows to use the oven as alarm clock.

ACTIVATION: press  to enter in the Timer menu. Tap  as many times (x2) as you need to select "Minute minder". Then use "+/-" to regulate the value. To confirm wait 5 secs or press "Timer menu".



### When the countdown is completed:

1. The Alarm  icon flashes on the display and a buzzer tone is produced lasting for 30 sec. if not cancelled.
2. Press any key to cancel the alarm tone. The current time of day will be shown on the display. Oven will go on operating until the left knob is turned in 0 position.

To stop the Minute Minder hold Timer button  for 3 secs or reset the value using "-".

## OVEN COMMUTATOR STATUS INDICATION

### 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.

### Temperature Selector:

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

## 4.2. COOKING FUNCTIONS

### 4.2.1. STANDARD FUNCTIONS

Follow instructions in the table below for what regards preheating.

“YES” means that preheating is required; “NO” means that preheat is not suggested and foods must be inserted with cold oven.

| Symbol | Function        | Suggested Shelf Position                                                                                                                                                      | Preheat | Suggestions                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Defrost         |                                                                                                                                                                               | NO      | The fan circulates room temperature air around the frozen food, allowing it to defrost slowly without changing the protein content of the food.                                                                                                                            |
|        | ***Multi-Level  | 3 <sup>rd</sup> / 4 <sup>th</sup> for single level<br>2 <sup>nd</sup> +5 <sup>th</sup> for double level<br>2 <sup>nd</sup> +4 <sup>th</sup> +6 <sup>th</sup> for triple level | YES     | IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels.<br>Ideal to cook different foods.                                                                                                                                                                             |
|        | ***Fan Assisted | 2 <sup>nd</sup> / 3 <sup>rd</sup> / 4 <sup>th</sup> level                                                                                                                     | YES     | IDEAL FOR: whole chicken, chicken pieces, vegetables, and pastries on one level using the combination of the fan with upper and lower heating elements.                                                                                                                    |
|        | *ECO            | 3 <sup>rd</sup> / 4 <sup>th</sup> level                                                                                                                                       | NO      | IDEAL FOR: cooking chicken pieces, whole pieces of meat, fish or gratin. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking if needed.<br>This function allows to save energy during cooking keeping the food moist and tender. |
|        | Bottom+Fan      | 3 <sup>rd</sup> / 4 <sup>th</sup> level                                                                                                                                       | NO      | IDEAL FOR: tarts, quiches and thin pizzas using fan and lower heating.<br>it helps cook the top part with indirectly radiated heat.                                                                                                                                        |
|        | *Conventional   | 2 <sup>nd</sup> / 3 <sup>rd</sup> level                                                                                                                                       | YES     | IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits, quiches on one level using both upper and lower heating.                                                                                                                                                                               |
|        | **Supergrill    | 6 <sup>th</sup> level                                                                                                                                                         | NO      | IDEAL FOR: big quantities of sausages, steaks and toast bread.<br>The entire area below the grill element becomes hot. Use with the door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary).                                                           |
|        | Pizza           | 2 <sup>nd</sup> / 3 <sup>rd</sup> level                                                                                                                                       | YES     | IDEAL FOR: all kind of pizzas with or without preheating the oven.                                                                                                                                                                                                         |

\* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.

\*\*Use with the door closed.

(\*\*\*) Depending on the oven model.



# 5. COOKING GUIDELINES

## 5.1. GENERAL COOKING TABLE

| Category     | Recipe                 | N° of levels | Cooking program                      | T°C                     | Preheat | Cooking accessory              | Shelf position | Cooking time after preheating *(min) |
|--------------|------------------------|--------------|--------------------------------------|-------------------------|---------|--------------------------------|----------------|--------------------------------------|
| Sweet bakery | Small cakes / Muffins  | 1            | Static<br>Multilevel<br>Fan assisted | 170°C<br>155°C<br>150°C | Y       | Deeper tray                    | L3<br>L4<br>L4 | 25-30<br>30-40<br>20-30              |
|              |                        | 2            | Multilevel                           | 150°C                   |         | Deeper + baking trays          | L2+L5          | 35-45                                |
|              |                        | 3            | Multilevel                           | 145°C                   |         | Deeper + baking + baking trays | L2+L4+L6       | 40-50                                |
|              | Sponge cakes (26 cm Ø) | 1            | Static<br>Multilevel<br>Fan assisted | 160°C<br>160°C<br>160°C | Y       | Metal grid + Cake tin          | L2<br>L3<br>L2 | 25-35<br>30-40<br>20-30              |
|              |                        | 2            | Multilevel                           | 150°C                   |         | Metal grids + Cake tin         | L1+L4          | 40-50                                |
|              | Biscuits/ Shortbreads  | 1            | Static<br>Multilevel<br>Fan assisted | 150°C<br>150°C<br>140°C | Y       | Deeper tray                    | L3<br>L3<br>L4 | 30-40<br>25-35<br>15-25              |
|              |                        | 2            | Multilevel                           | 140°C                   |         | Deeper + baking trays          | L2+L5          | 50-60                                |
|              | Choquettes             | 1            | Static                               | 190°C                   | Y       | Deeper tray                    | L3             | 25-35                                |
|              |                        | 2            | Multilevel                           | 170°C                   |         | Deeper tray                    | L3             | 35-45                                |
|              | Yorkshire pudding      | 1            | Static                               | 200°C                   | Y       | Deeper tray                    | L3             | 20-30                                |
|              | Meringues              | 1            | Multilevel                           | 90°C                    | Y       | Deeper tray                    | L4             | 80-100                               |
|              | Macaron                | 1            | Static                               | 150°C                   | Y       | Deeper tray                    | L3             | 15-20                                |
|              | Apple pie              | 1            | Static                               | 170°C                   | Y       | Metal grid + Cake tin          | L2             | 70-80                                |
|              |                        | 1            | Fan assisted                         | 160°C                   | Y       | Metal grid + Cake tin          | L2             | 50-70                                |
|              | Tarte tatin            | 1            | Static                               | 170°C                   | Y       | Metal grid + Cake tin          | L4             | 60-70                                |
|              | Tarts                  | 2            | Bottom+fan                           | 180°C                   | N       | Metal grid + Cake tin          | L3             | 30-40                                |
|              | Chocolate souffle      | 1            | Static                               | 200°C                   | Y       | Deeper tray + molds            | L3             | 10-15                                |
|              | Cheesecake             | 1            | Static                               | 150°C                   | Y       | Metal grid + Cake tin          | L2             | 50-65                                |
|              | Frozen croissants      | 1            | Static                               | 180°C                   | Y       | Deeper tray                    | L3             | 20-25                                |
|              |                        | 2            | Multilevel                           | 180°C                   |         | Deeper tray                    | L2+L5          | 25-35                                |
|              |                        | 3            | Multilevel                           | 160°C                   |         | Deeper tray                    | L2+L4+L6       | 30-40                                |
|              | Strudel, frozen        | 1            | Static                               | 200°C                   | Y       | Deeper tray                    | L3             | 30-45                                |



| Category                   | Recipe                            | N° of levels | Cooking program | T°C   | Preheat | Cooking accessory                     | Shelf position | Cooking time after preheating *(min) |
|----------------------------|-----------------------------------|--------------|-----------------|-------|---------|---------------------------------------|----------------|--------------------------------------|
| Breads and Flatbread       | Toast bread                       | 1            | Supergrill      | max   | N       | Metal grid                            | L6             | 8-10                                 |
|                            | Focaccia                          | 1            | Static          | 200°C | Y       | Deeper tray                           | L3             | 25-35                                |
|                            | Bread, whole                      | 1            | Static          | 200°C | Y       | Deeper tray                           | L3             | 30-50                                |
| Savory pies and casseroles | Salty cakes / Quiches (26 cm Ø)   | 1            | Static          | 200°C | Y       | Metal grid + Quiche tin               | L1 or L2       | 30-50                                |
|                            |                                   | 2            | Multilevel      | 180°C |         | Metal grid + Quiche tin               | L1+L4          | 50-70                                |
|                            | Cheese soufflé                    | 1            | Static          | 200°C | Y       | Deeper tray                           | L3             | 20-30                                |
|                            | Lasagna, fresh                    | 1            | Static          | 200°C | Y       | Metal grid + ovenproof dish           | L3             | 30-45                                |
|                            | Lasagna, frozen                   | 1            | Static          | 180°C | Y       | Metal grid + ovenproof dish           | L3             | 35-50                                |
|                            | Cannelloni, fresh                 | 1            | Static          | 200°C | Y       | Metal grid + ovenproof dish           | L3             | 35-50                                |
|                            | Baked pasta                       | 1            | ECO             | 200°C | N       | Metal grid + ovenproof dish           | L4             | 25-35                                |
| Pizza                      | Pizza, fresh (Tray)               | 1            | Static          | 230°C | Y       | Deeper tray                           | L2 or L3       | 15-25                                |
|                            | Pizza, fresh (Tray)               | 1            | Pizza           | 230°C | N       | Deeper tray                           | L2 or L3       | 25-35                                |
|                            |                                   | 2            | Multilevel      | 180°C | Y       | Deeper + Baking trays                 | L2+L5          | 30-40                                |
|                            | Pizza, fresh (Round)              | 1            | Static          | max   | Y       | Baking tray                           | L2 or L3       | 8-15                                 |
|                            | Pizza, fresh (Round)              | 1            | Pizza           | max   | N       | Baking tray                           | L2 or L3       | 10-25                                |
|                            |                                   | 2            | Multilevel      | 180°C | Y       | Deeper + Baking trays                 | L2+L5          | 30-40                                |
|                            | Pizza, frozen (thin crust)        | 1            | Pizza           | 220°C | Y       | Metal grid                            | L3             | 10-15                                |
|                            | Pizza, frozen (thin crust)        |              |                 |       | Y       |                                       |                |                                      |
|                            |                                   | 2            | Multilevel      | 200°C |         | Metal grids                           | L2+L5          | 15-20                                |
|                            |                                   | 3            | Multilevel      | 180°C |         | Metal grids                           | L2+L4+L6       | 15-25                                |
| Meat & Poultry             | Roasted whole chicken** (1-1.5kg) | 1            | ECO             | 220°C | N       | Metal grid<br>Place deeper tray at L1 | L3             | 50-70                                |
|                            |                                   | 1            | Fan assisted    | 200°C | Y       | Deeper tray                           | L2             | 45-60                                |
|                            | Chicken thighs                    | 1            | ECO             | 220°C | N       | Metal grid<br>Place deeper tray at L1 | L4             | 30-50                                |
|                            |                                   | 1            | Fan assisted    | 200°C | Y       | Deeper tray                           | L3             | 30-50                                |
|                            | Roasted Duck**                    | 1            | ECO             | 220°C | N       | Metal grid<br>Place deeper tray at L1 | L3             | 50-70                                |



| Category         | Recipe                                   | N° of levels | Cooking program | T°C   | Preheat | Cooking accessory                                                    | Shelf position | Cooking time after preheating *(min) |
|------------------|------------------------------------------|--------------|-----------------|-------|---------|----------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------|
| Meat & Poultry   | Roasted Turkey**                         | 1            | ECO             | 220°C | N       | Metal grid + Ovenproof dish                                          | L3             | 50-70                                |
|                  |                                          | 1            | Fan assisted    | 200°C | Y       | Deeper tray                                                          | L2             | 45-60                                |
|                  | Pork ribs (1000-1200g)                   | 1            | Static          | 200°C | Y       | Metal grid + Ovenproof dish                                          | L3             | 80-100                               |
|                  | Sausages**                               | 1            | Supergrill      | 230°C | N       | Metal grid<br>Place deeper tray at L1                                | L4             | 30-40                                |
|                  | Roast beef (500g)                        | 1            | Static          | 220°C | Y       | Baking tray                                                          | L3             | 20-40                                |
|                  | Meatloaf (1000-1500g)                    | 1            | Static          | 180°C | Y       | Baking tray                                                          | L3             | 40-50                                |
|                  | Roasted chicken with potatoes            | 1            | ECO             | 220°C | N       | Deeper tray                                                          | L4             | 55-75                                |
|                  |                                          | 1            | Fan assisted    | 200°C | Y       | Deeper tray                                                          | L2 or L3       | 50-60                                |
| Fish and Seafood | Grilled seafood                          | 1            | Supergrill      | 220°C | N       | Metal grid                                                           | L4             | 15-30                                |
|                  | Frozen fish sticks                       | 1            | Static          | 200°C | Y       | Deeper tray                                                          | L3             | 20-25                                |
|                  | Fish fillet                              | 1            | Static          | 170°C | Y       | Deeper tray                                                          | L3             | 10-25                                |
|                  | Baked fish                               | 1            | ECO             | 200°C | N       | Metal grid<br>Place baking tray at L1                                | L4             | 20-30                                |
| Vegetables       | Vegetable gratin                         | 1            | ECO             | 200°C | N       | Metal grid + Ovenproof dish                                          | L4             | 25-35                                |
|                  | Frozen French Fries (300-500g)           | 1            | Multilevel      | 200°C | Y       | Deeper tray                                                          | L4             | 25-35                                |
|                  | Potato gratin                            | 1            | ECO             | 200°C | N       | Metal grid + Ovenproof dish                                          | L4             | 25-35                                |
|                  | Roasted potatoes                         | 1            | Static          | 200°C | Y       | Deeper tray                                                          | L4             | 50-60                                |
|                  |                                          | 1            | Fan assisted    | 200°C | Y       | Deeper tray                                                          | L4             | 20-30                                |
| Complete menu    | Chicken pieces + apple pie + baked pasta | 3            | Multilevel      | 180°C | N       | Deeper tray+ (Metal grid + Cake tin) + (Metal grid + ovenproof dish) | L1+L3+L5       | 50-60<br>45-55<br>35-45              |

Cooking times may vary according to consumer's recipe and ingredients.

\*if preheating required

\*\* Turn food over halfway through cooking if needed.

\*\*\* it depends on oven model

**i NOTE:** For cooking cakes, quiches and other recipes that require a mold or a container on 2 levels, place them staggered: the upper tray on the left side and the lower tray on the right side.



## 6. CARE & CLEANING

### 6.1. GENERAL RECOMMENDATIONS

Regular cleaning can extend the lifecycle of your appliance. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning

- After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.
- Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.
- In order to prevent excessive dirt of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little.
- In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking molds resistant to very high temperatures.

### 6.2. CLEANING THE OVEN

#### 6.2.1. INSIDE THE OVEN: cleaning functions

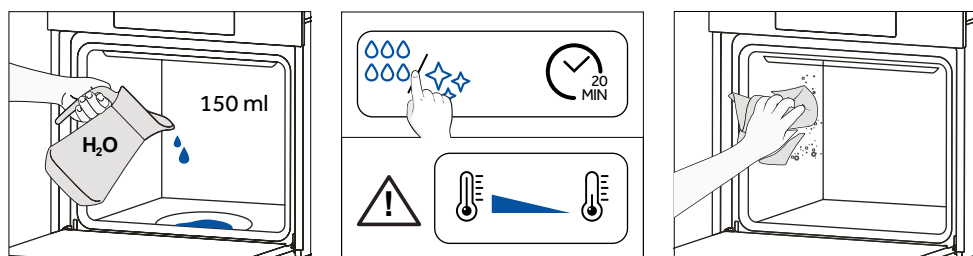
##### H<sub>2</sub>O cleaning

The H<sub>2</sub>O cleaning function is designed to effortlessly tackle light dirt and provide a quick and eco-friendly solution for cleaning your oven cavity using the power of steam.

##### How does it work:

1. Pour 150 ml of water into the bottom embossment of the oven.
2. Turn the function knob on  /  and the temperature knob on “100 °C”. Allow the function to operate for 20 min.
3. At the end of the cleaning process, allow the oven to cool down.
4. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

 **WARNING:** Make sure that the appliance is cool before you touch it. Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns. Use distilled or drinkable water.



##### Catalytic cleaning

The Catalytic panels line the oven cavity and grant you the luxury of never having to contend with a dirty oven.

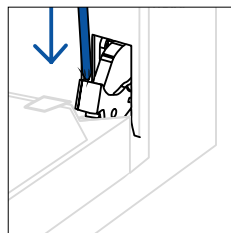
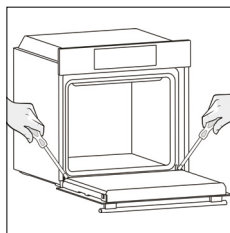
The panels are coated with a specialized enamel that boasts a microporous structure, adept at absorbing grease from splashes.

Through a catalytic chemical reaction, they efficiently convert the absorbed grease into gaseous elements when exposed to high temperatures.

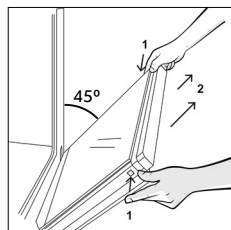
Recommendation: Consider replacing the catalytic panels after approximately three years of use, especially if you use your oven for two to three cooking cycles per week. This ensures optimal performance and cleanliness.

## 6.2.2. OUTSIDE THE OVEN: removal and cleaning the glass door

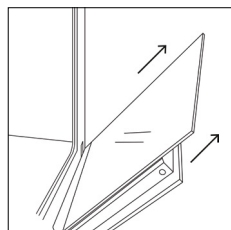
1. Open the door at 90°, rotate the hinge locking tabs outward from the oven.



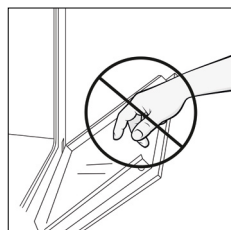
2. Position the door at 45°. Simultaneously press the two buttons on both the sides of the door's lateral shoulders and pull towards yourself to remove the upper glasses' door cover.



3. Very carefully remove the oven glass, starting with the inner one. During the procedure, firmly hold the glass with both hands and place them on a cushioned flat surface (e.g., on a fabric).



4.  **WARNING:** The outer glass is not removable.

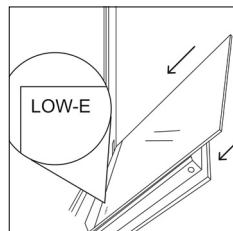


5. Clean the glass using a soft cloth and suitable cleaning products.

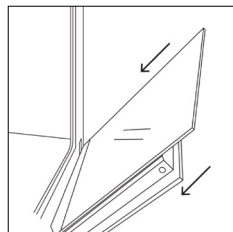




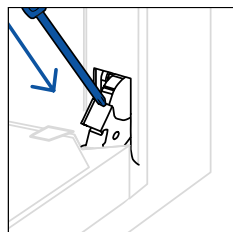
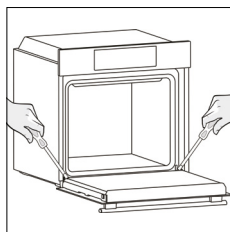
6. Insert the glass panels, making sure that the “Low-E” label is correctly readable and positioned on the lower left side of the door, near the left-side hinge. This way, the printed label on the first glass will remain on the inside of the door.



7. Reattach the upper glasses' door cover by pushing it inwards until you hear a click from the two side buttons.



8. Then, bring the door back to 90° and rotate the hinge locking tabs inward towards the inside of the oven.



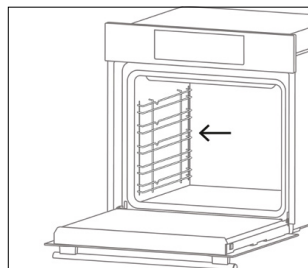
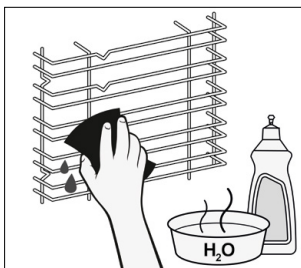
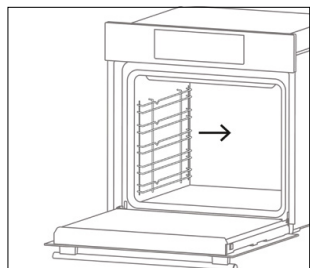
### 6.3. CLEANING OF ACCESSORIES

Ensure that you clean the accessories thoroughly after every use and dry them using a towel. For persistent residues, consider soaking the accessories in a mixture of water and soap for approximately 30 minutes before giving them a second wash.

#### CLEANING OF SIDE RACKS:

##### - 6 levels model

1. Remove the side racks by pulling them in the direction of the arrows.
2. To clean the side racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
3. After the cleaning process install the side racks in reverse order.



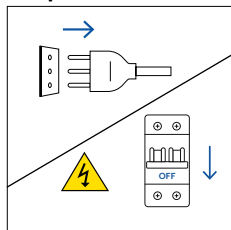
## 6.4. MAINTENANCE

### COMPONENTS REPLACEMENT

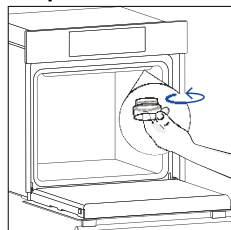
#### Changing the bulb on top:

1. Disconnect the oven from mains supply.
2. Undo the glass cover, disassemble the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.

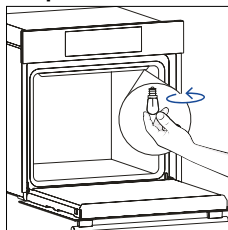
Step 1



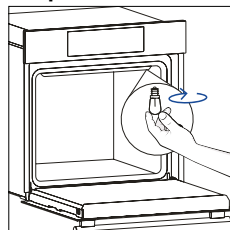
Step 2



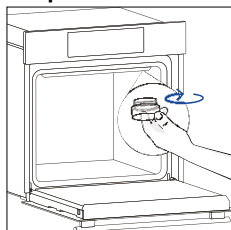
Step 3



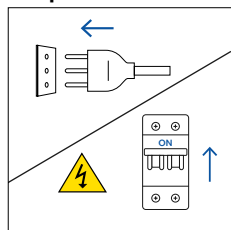
Step 4



Step 5



Step 6



This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)

## 7. TROUBLE SHOOTING

If, during oven use, an error occurs, the display will show the code "ER" followed by two digits, which will identify the error.

Proceed by turn off the oven and un-plug it, wait for a few minutes, and then reconnect it.

If the error disappears, you can resume using the oven. If it doesn't, call customer service and communicate the code (ERXX) you see on the display.

### Error



### Smoke



## 8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

### 8.1. APPLIANCE DISPOSAL

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials.



Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

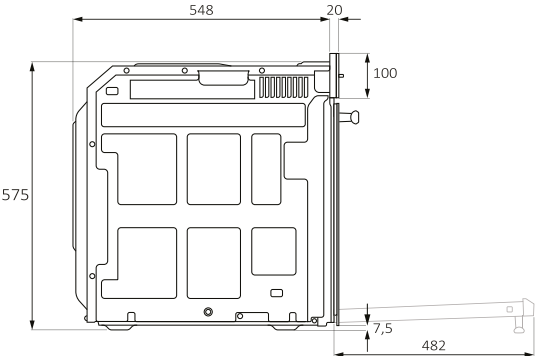
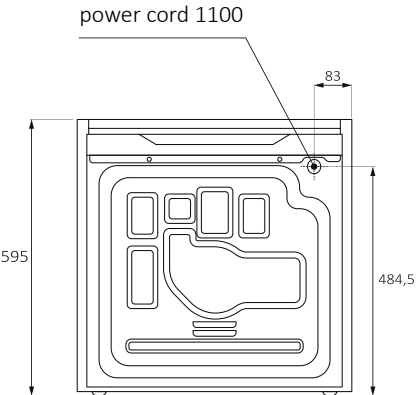
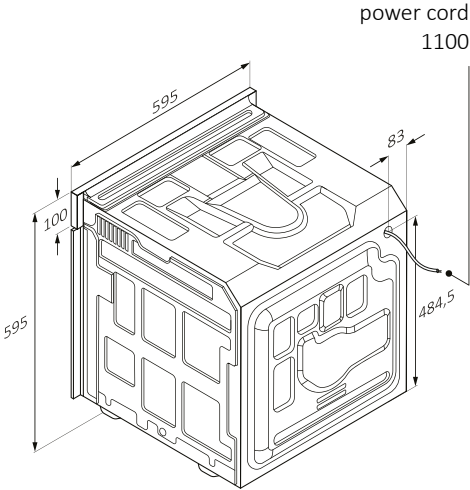
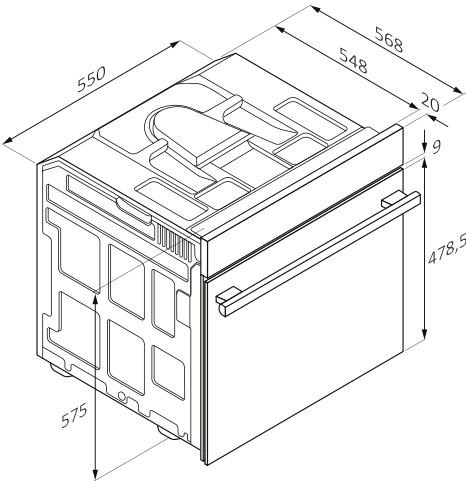
### 8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it.

Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate.

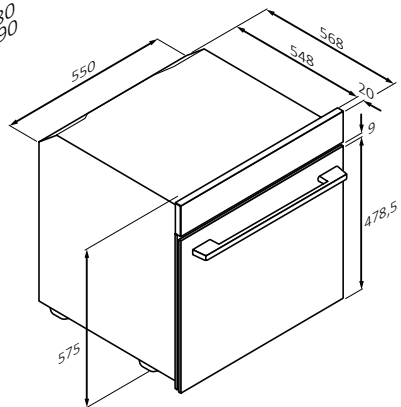
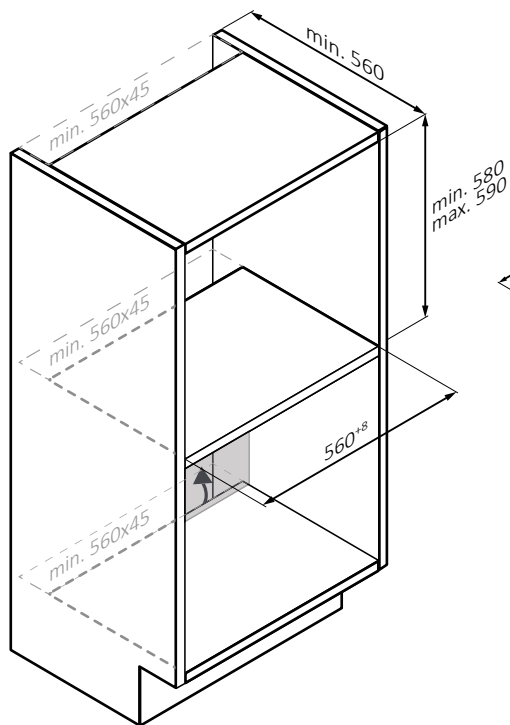
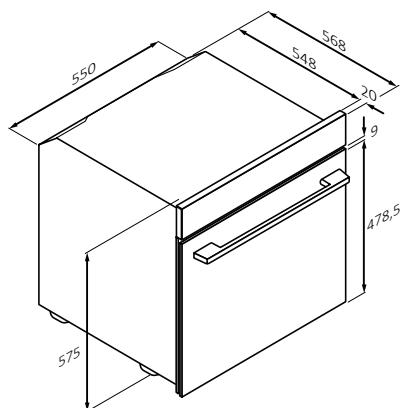
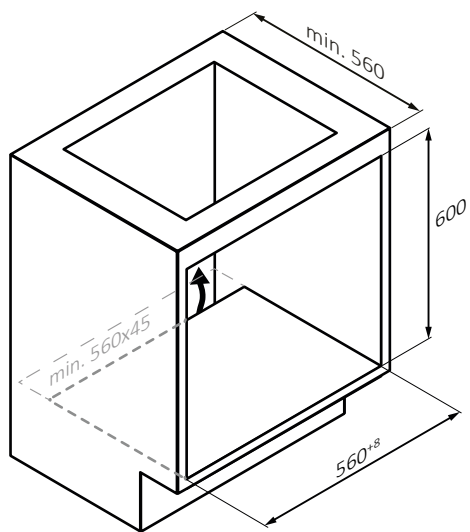
Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving simpler, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

# 9. INSTALLATION



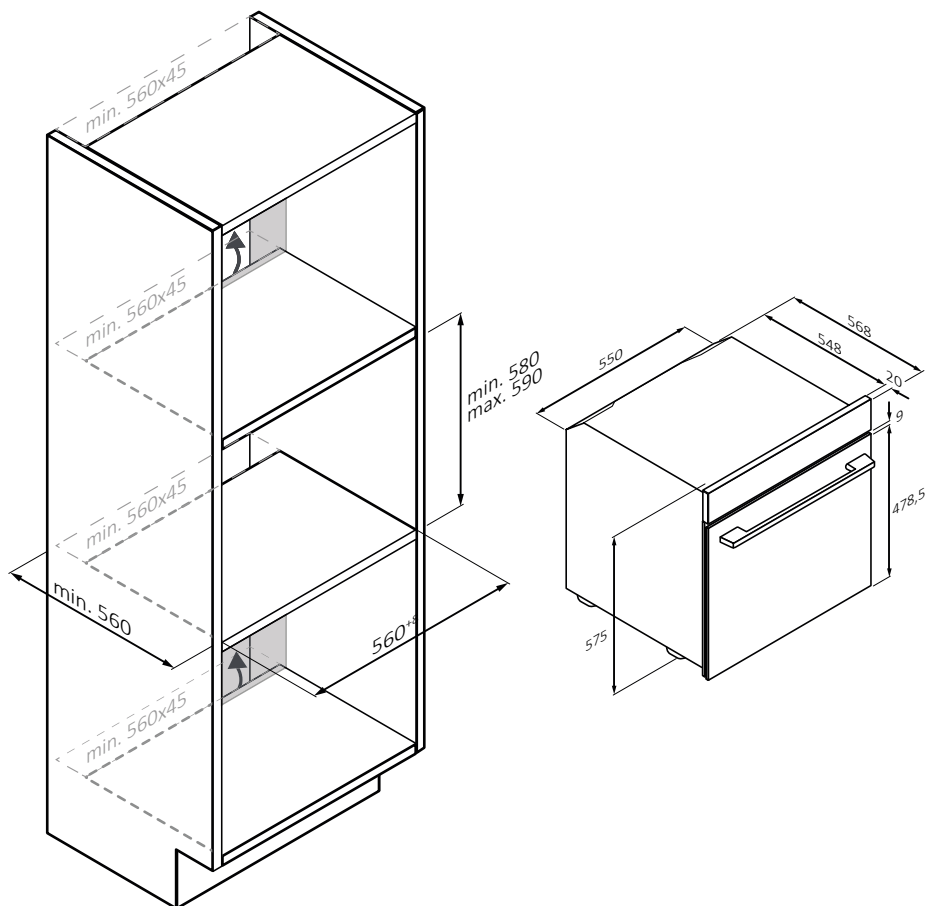
mm





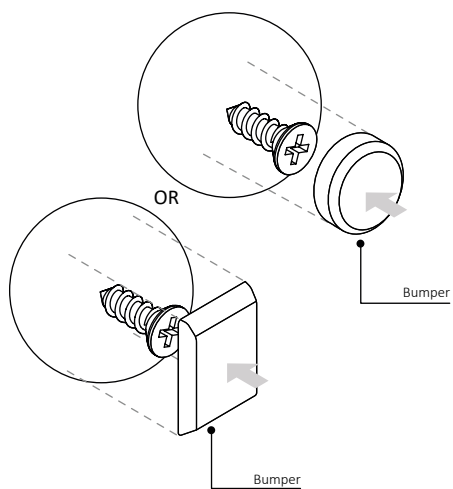
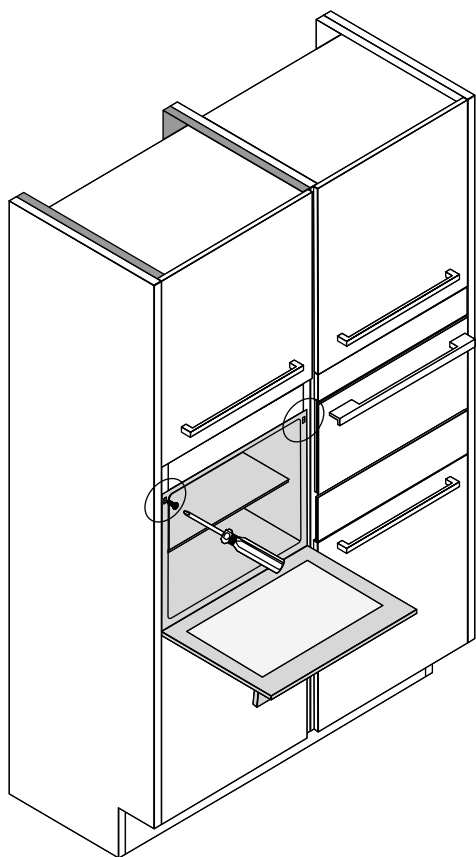
mm





**EN** If the furniture is covered with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

mm



mm





## BIENVENUE

Merci d'avoir choisi notre produit. Pour garantir votre sécurité et obtenir les meilleurs résultats, veuillez lire attentivement ce manuel, y compris les consignes de sécurité, et le conserver afin de pouvoir le consulter plus tard. Avant d'installer le four, ***prenez note du numéro de série*** dont vous pourriez avoir besoin pour des réparations. Vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et consultez un technicien en cas de doute avant de l'utiliser. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

 **REMARQUE :** veuillez noter que les caractéristiques et les accessoires du four peuvent varier en fonction du modèle que vous avez acheté.

## TABLE DES MATIÈRES

|           |                                                               |
|-----------|---------------------------------------------------------------|
| <b>1.</b> | <b>INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ</b>                           |
| <b>2.</b> | <b>PRÉSENTATION DU PRODUIT</b>                                |
| 2.1.      | VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT                                     |
| 2.2.      | ACCESSOIRES                                                   |
| 2.3.      | PANNEAU DE COMMANDE                                           |
| <b>3.</b> | <b>AVANT DE COMMENCER</b>                                     |
| 3.1.      | INFORMATIONS POUR COMMENCER                                   |
| 3.2.      | PREMIÈRE UTILISATION                                          |
| 3.3.      | NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE                                        |
| <b>4.</b> | <b>FONCTIONNEMENT DU PRODUIT</b>                              |
| 4.1.      | FONCTIONNEMENT DU PRODUIT                                     |
| 4.2.      | FONCTIONS DE CUISSON                                          |
| 4.2.1.    | FONCTIONS STANDARD                                            |
| <b>5.</b> | <b>DIRECTIVES DE CUISSON</b>                                  |
| 5.1.      | TABLEAU POUR LA CUISINE GÉNÉRALE                              |
| <b>6.</b> | <b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b>                                 |
| 6.1.      | RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES                                     |
| 6.2.      | NETTOYAGE DU FOUR                                             |
| 6.2.1.    | INTÉRIEUR DU FOUR : fonctions de nettoyage                    |
| 6.2.2.    | EXTÉRIEUR DU FOUR : retrait et nettoyage de la porte en verre |
| 6.3.      | NETTOYAGE DES ACCESSOIRES                                     |
| 6.4.      | ENTRETIEN                                                     |
| <b>7.</b> | <b>DÉPANNAGE</b>                                              |
| <b>8.</b> | <b>PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION</b>           |
| 8.1.      | ÉLIMINATION DE L'APPAREIL                                     |
| 8.2.      | PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT                      |
| <b>9.</b> | <b>INSTALLATION</b>                                           |

## 1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

### AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four.

### Utilisation conforme à l'usage prévu

- Utiliser le four uniquement aux fins prévues, à savoir pour cuire des aliments. Toute autre utilisation, par exemple comme source de chaleur, est considérée comme impropre et par conséquent dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout dégât provoqué par un usage inadapté, incorrect ou déraisonnable.

### Limites d'utilisation

- L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques courus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience et connaissances, à moins d'être surveillés ou d'avoir appris à utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.  
Surveillez les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
-  **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
-  **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir brûlantes au cours de l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

## AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail.  
Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées sur les illustrations en fonction du type de fixation. Fixez toujours le four aux meubles à l'aide des vis fournies avec l'appareil.
- Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Pendant l'installation, le four doit être débranché.
- Si l'assistance du fabricant est requise pour remédier à des défauts dérivant d'une installation incorrecte, cette assistance n'est pas couverte par la garantie. Il convient de suivre les instructions d'installation à destination du personnel disposant de qualifications professionnelles.
- Une installation incorrecte peut endommager ou blesser des gens, des animaux ou des biens. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tels dégâts ou blessures.
- L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié qui doit connaître et respecter les lois en vigueur dans le pays d'installation et les instructions du fabricant.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez toujours qu'il n'est pas endommagé. En cas de problème, contactez le service clientèle avant de l'installer et ne le branchez pas.
- Retirez l'emballage avant d'utiliser l'appareil.
- Pendant l'installation, n'utilisez pas la poignée de la porte du four pour soulever et déplacer le four.
- Les meubles d'installation et les meubles adjacents doivent résister à des températures de 95 °C.
- Il est recommandé de porter des gants de protection pendant l'installation afin d'éviter les blessures par coupure.

- N'installez pas le produit dans des lieux ouverts exposés à des agents atmosphériques.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2000 m.

### AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES ÉLECTRIQUES

- La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir le contact de terre raccordé et en état de fonctionnement. Le conducteur de terre est de couleur jaune-verte. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié.  
Le raccordement à la source de courant peut être effectué par une fiche ou par un câblage fixe en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source de courant capable de supporter la charge raccordée maximale et qui soit conforme à la législation en vigueur.  
En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par une autre d'un type adapté. La fiche et la prise doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.  
Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le raccordement doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service clientèle ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- Pour toute réparation, adressez-vous uniquement au service clientèle et demandez à ce que des pièces détachées originales soient utilisées.
- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- **⚠ AVERTISSEMENT :** vérifiez que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule, pour éviter tout risque d'électrocution.
- Le four doit être éteint avant de retirer les pièces amovibles. Après le nettoyage, réassemblez-les selon les instructions.
- L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales :
  - ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la source d'alimentation ;

- ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés ;
- en général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et des rallonges ;
- en cas de dysfonctionnement et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et évitez d'y apporter des modifications vous-même.

- **i REMARQUE :** étant donné que le four peut nécessiter des travaux d'entretien, il est conseillé de garder une autre prise murale disponible afin de pouvoir brancher le four sur celle-ci s'il devait être désinstallé de l'espace dans lequel il est installé.
- Toute réparation, toute installation ou tout entretien non effectué correctement peut mettre gravement en danger l'utilisateur.
- Le fabricant déclare par la présente qu'il n'assume aucune responsabilité pour les dommages directs ou indirects causés par une installation, une réparation ou un entretien incorrect. En outre, il n'est pas responsable des dommages provoqués par l'absence ou l'interruption du système de mise à la terre (p. ex. une décharge électrique).
- **⚠ ATTENTION :** afin d'éviter tout danger dû à un réarmement accidentel du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public.
- L'appareil n'est pas conçu pour être activé par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

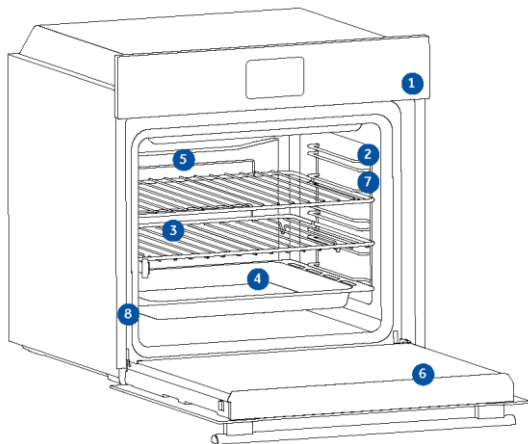
## UTILISATION ET MAINTENANCE

- La lèchefrite recueille les résidus qui s'égouttent pendant la cuisson.
- Lorsque vous placez la grille sur les rails latéraux, veillez à ce que la partie la plus courte du côté (entre la butée et l'extrémité) soit orientée vers l'intérieur du four. Si la grille comporte une barre métallique décorative, veillez à la positionner à l'extérieur du four de manière à ce que le logo de la marque soit visible et lisible. Pour un positionnement correct, voir également l'image au paragraphe Accessoires de ce manuel d'utilisation.

- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ni de racloirs en métal pointus pour nettoyer les vitres de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et briser la vitre.
- N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four.
- Durant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité du four ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal. Pour réduire cet effet, patientez 10 à 15 minutes après avoir allumé le four avant d'y placer des aliments à l'intérieur. Dans tous les cas, la condensation disparaît lorsque le four atteint la température de cuisson.
- Faites cuire les légumes dans un récipient muni d'un couvercle plutôt que sur une plaque ouverte.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four pendant plus de 15 à 20 minutes après la cuisson.
- Une longue coupure de courant durant une phase de cuisson peut provoquer un dysfonctionnement du moniteur. Dans ce cas-là, contactez le service clientèle.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
- **⚠ AVERTISSEMENT** : ne retirez jamais le joint de la porte du four.
- **⚠ ATTENTION** : ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau durant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Pour une utilisation correcte du four, il est recommandé de ne pas mettre les aliments en contact direct avec les grilles et les plateaux, mais d'utiliser des papiers de cuisson et/ou des récipients spéciaux.
- Lavez tous les accessoires avant la première utilisation avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle.

## 2. PRÉSENTATION DU PRODUIT

### 2.1. VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT



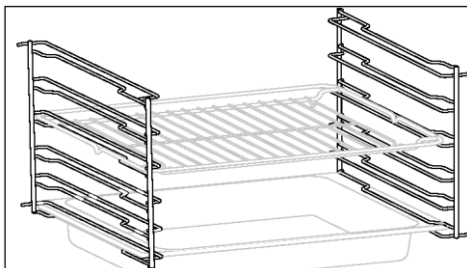
1. **Panneau de commande**
2. **Positions de la grille** (grille métallique latérale si celle-ci est incluse)
3. **Grilles métalliques**
4. **Plaque**
5. **Couvercle du ventilateur**
6. **Porte du four**
7. **Grilles latérales** (si présentes : uniquement pour cavité plate)
8. **Numéro de série et code QR**



Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.

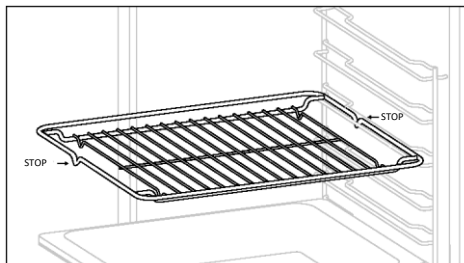
### 2.2. ACCESSOIRES

#### Grilles latérales (si présentes\*)



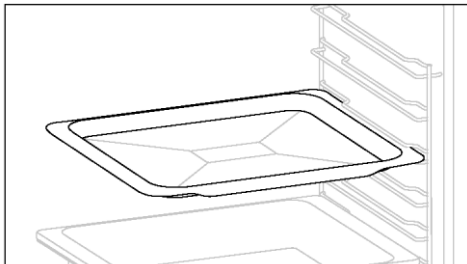
Situées de part et d'autre de la cavité du four, les grilles latérales sont conçues pour placer les plaques de cuisson et les grilles pendant la cuisson.

#### Grille métallique



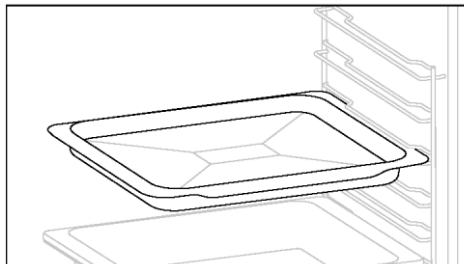
La grille métallique d'un four est un élément amovible et réglable qui soutient les ustensiles de cuisine, garantissant une cuisson uniforme et facilitant le nettoyage. Elle peut être utilisée pour maintenir les plats et les casseroles à différentes hauteurs pour répondre à différents besoins en matière de cuisson.

#### Plaque du four



Une plaque de cuisson est idéale pour obtenir un fond uniformément doré, ce qui en fait un produit idéal pour les biscuits et les pâtisseries en raison de sa forme plate et peu profonde. En outre, le fait de la placer sous une grille de cuisson peut aider à récupérer les gouttes et à éviter les salissures dans le four.

#### Plaque plus profonde

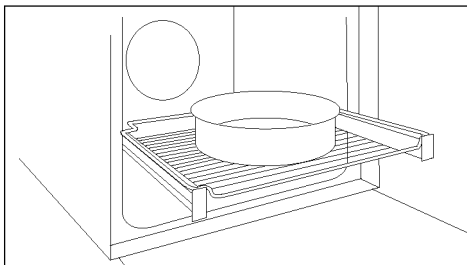


La plaque plus profonde est idéale pour les recettes nécessitant l'ajout de liquides ou de couches, comme les ragoûts ou les rôtis. Sa profondeur est spécialement conçue pour garantir la consistance souhaitée des aliments qui y sont préparés.



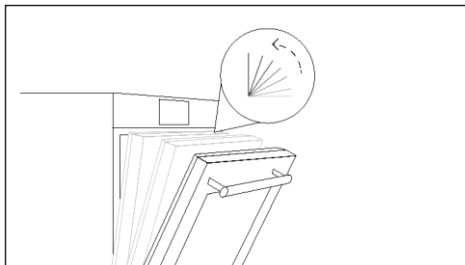


### Glissières télescopiques



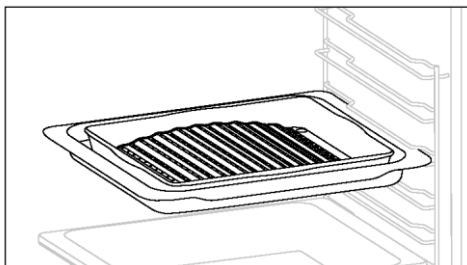
Les rails télescopiques pour four sont des grilles qui peuvent être allongées, ce qui permet de placer ou de retirer plus facilement des plats, sans avoir à pénétrer à l'intérieur d'un four chaud. Ils améliorent la sécurité et la stabilité et peuvent être réglés à différents niveaux.

### Charnières à fermeture/ouverture douce (si présentes\*)



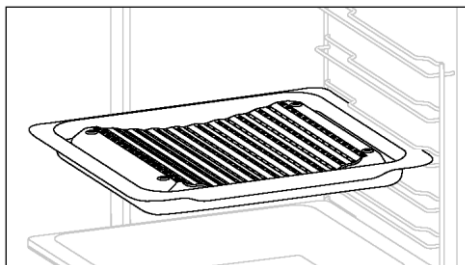
Les charnières de fermeture et d'ouverture douce contrôlent le mouvement de la porte, garantissant un mouvement fluide et évitant les claquements.

### Double plaque - mode barbecue (si présente\*)



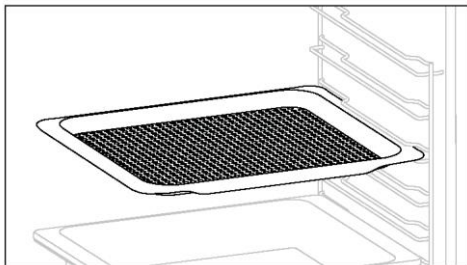
La forme concave permet une circulation correcte de l'humidité générée lors de la cuisson, ce qui maintient le taux d'humidité des aliments à un niveau élevé. Selon la quantité d'eau placée dans la plaque, on obtiendra une cuisson plus sèche ou plus « humide ».

### Double plaque - mode STEAM (si présente\*)



La forme convexe est adaptée aux grillades au four à haute température (220 °C), ce qui permet d'obtenir un résultat de type barbecue même à la maison avec peu de fumée grâce à l'action d'évacuation des graisses tombant dans la plaque.

### Plaque de friture à l'air (si présente\*)



La plaque de friture à l'air permet à l'air chaud d'atteindre les aliments de manière uniforme et tridimensionnelle, ce qui permet d'obtenir un extérieur plus croustillant tout en conservant un intérieur tendre. Pour recueillir les jus et la panure, placez-la par-dessus la plaque de cuisson.

2.3. PANNEAU DE COMMANDE



Les fonctions et le classement des fonctions peuvent être modifiés selon le modèle.

- 1.Bouton de sélection des fonctions
- 2.Menu principal
- 3.Minuterie
- 4.Affichage LED
- 5.Touche Plus (+)
- 6.Touche Moins (-)
- 7.Bouton de sélection de la température

PRINCIPALES FONCTIONS

L'écran a 3 fonctions principales :

| Symbole | Fonction       | Description                                                                                                                                                                                                                      |
|---------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Menu principal | Appuyez une fois pour activer la Sécurité enfant, deux fois pour accéder à l'heure du jour, trois fois pour le volume de l'alarme et quatre fois pour le mode de réglage de la luminosité.                                       |
|         | Menu minuterie | Appuyez une fois pour la durée de cuisson, deux fois pour l'alarme.                                                                                                                                                              |
|         | +/-            | Appuyez sur ces touches pour augmenter/diminuer les valeurs ou pour activer/désactiver une fonction dans les modes de réglage.<br>Maintenez la touche + enfoncée pendant 5 secondes pour activer l'affichage de l'heure du jour. |

## 3. AVANT DE COMMENCER

### 3.1. INFORMATIONS POUR COMMENCER

Lorsque vous allumez le four pour la première fois, vous pouvez remarquer un peu de fumée. Ne vous inquiétez pas, attendez simplement que la fumée se dissipe avant d'utiliser le four.

#### Comment fonctionne l'éclairage

La cavité du four est éclairée par une ou plusieurs ampoules, généralement activées à chaque fois qu'une fonction de cuisson commence.

#### Fonctionnement du ventilateur de refroidissement

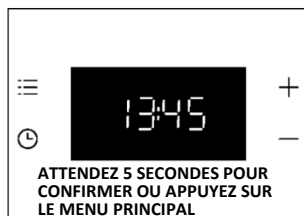
Le ventilateur de refroidissement sert à dissiper la chaleur, à éviter que le four et son environnement ne deviennent trop chauds et à protéger les appareils de cuisine contre les effets des températures élevées. Il fonctionne pendant et après le cycle de cuisson en fonction de la température à l'intérieur du four.

Lorsque le ventilateur de refroidissement fonctionne, il produit généralement un léger bourdonnement ou ronronnement. Vous pouvez également remarquer un flux d'air chaud émanant de l'espace entre la porte du four et le panneau de commande.

### 3.2. PREMIÈRE UTILISATION

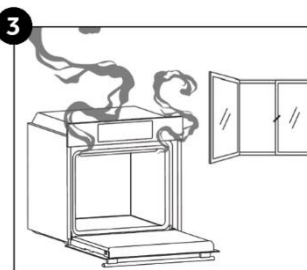
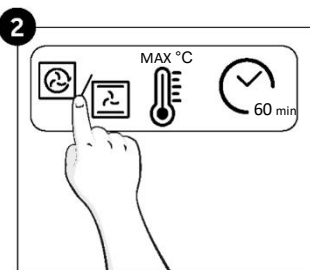
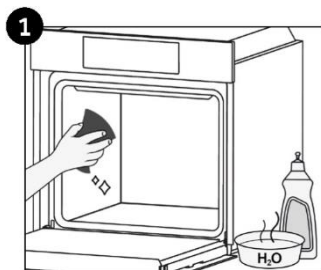
Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, la première étape consiste à régler l'heure de la journée.

**RÉGLEZ L'HEURE :** L'écran affiche « OFF ». Appuyez sur « + » pour ajuster l'heure actuelle. Attendez 5 secondes pour la confirmation.



### 3.3. NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE

Nettoyez le four avant de l'utiliser pour la première fois. Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux humide. Lavez tous les accessoires et essuyez l'intérieur du four avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle. Réglez le four vide sur la température maximale et laissez-le allumé pendant 1 heure environ, cela éliminera toutes les odeurs résiduelles de « neuf ».

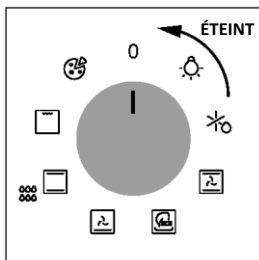
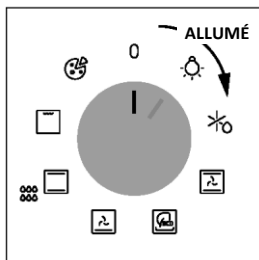


## 4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

### 4.1. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

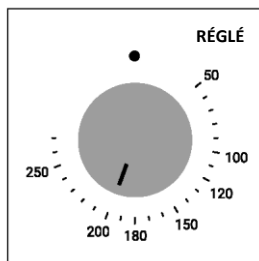
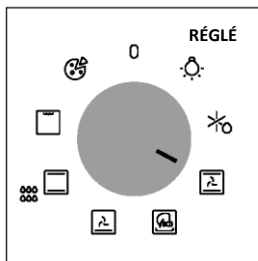
#### MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DU FOUR

Pour allumer le four, tournez le bouton de fonction (dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse) et sélectionnez un programme. Pour l'éteindre, placez le bouton de fonction sur la position « 0 ».



#### RÉGLEZ LE PROGRAMME DE CUISSON

Tournez le bouton de fonction pour sélectionner le programme souhaité et tournez le bouton de sélection de la température pour régler la température.



## MENU PRINCIPAL

Accédez au menu principal en appuyant sur . Pour naviguer à l'intérieur, appuyez sur  autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :

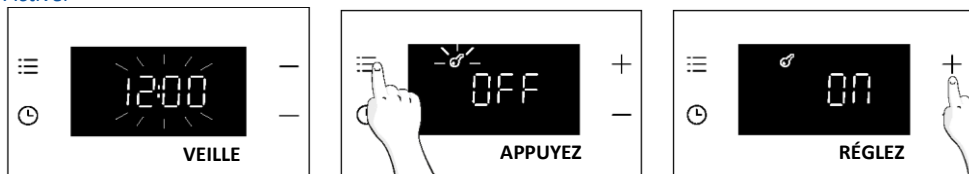
### SÉCURITÉ ENFANT

Cette fonction vous permet de verrouiller l'écran afin d'éviter toute utilisation indésirable par des mineurs.

Pour activer le verrouillage de l'écran, appuyez une fois sur « Menu principal », puis sur « + » pour confirmer la fonction.

Pour désactiver le verrouillage, appuyez sur « Menu principal », puis sur « - ».

#### Activer



#### Désactiver



### RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Permet de modifier l'heure du jour.

Appuyez sur  pour accéder au menu principal. Appuyez sur  autant de fois (x2) que nécessaire pour sélectionner « Heure du jour ».

Utilisez ensuite « +/- » pour ajuster la valeur. Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez une fois sur le Menu principal .

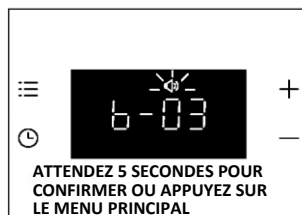
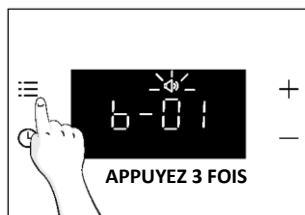


** REMARQUE :** le four est réglé par défaut sur le mode « 24h ». Pour passer en mode « 12h », maintenez la touche « + » enfoncée pendant 5 secondes lorsque l'appareil est en veille. Procédez de la même manière pour revenir au mode « 24h ».

## **VOLUME DE L'ALARME**

Permet de modifier le volume de la tonalité d'avertissement.

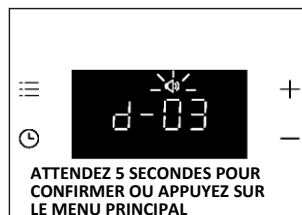
Appuyez sur  pour accéder au menu principal. Appuyez autant de fois (x3) que nécessaire pour sélectionner « Volume de l'alarme ». L'écran affiche « b-01 ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité du son, modifiable à l'aide de « +/- ». Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez une fois sur le menu .



## **LUMINOSITÉ DE L'ÉCRAN**

Permet de modifier la luminosité de la tonalité de l'affichage du four.

Appuyez sur  pour accéder au menu principal. Appuyez autant de fois (x4) que nécessaire pour sélectionner « Volume de l'alarme ». L'écran affiche « d-01 ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité de la luminosité, modifiable à l'aide de « +/- ». Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez une fois sur le menu .



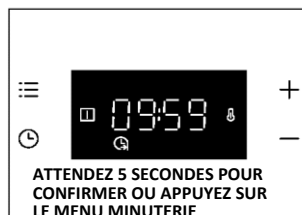
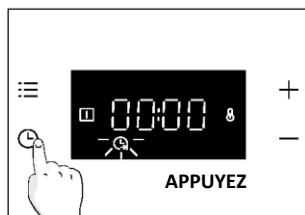
## MENU MINUTERIE

Accédez au menu Minuterie en appuyant sur . Pour naviguer à l'intérieur, appuyez sur  autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :

### DURÉE DE CUISSON

Permet de définir le temps de cuisson requis pour la recette choisie.

ACTIVATION : appuyez sur  pour entrer dans le menu Minuterie. Utilisez ensuite « +/- » pour ajuster la valeur. Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez sur « Menu minuterie ».



Le compte à rebours démarre lorsque la minuterie est réglée. Pendant la phase de cuisson, il est possible de modifier la valeur de la durée en entrant dans le mode « Durée de cuisson » et en utilisant « +/- ». Lorsque la durée est écoulée, l'écran affiche « End » (fin).

Pour arrêter la durée de cuisson, maintenez la touche Minuterie  enfoncée pendant 3 secondes ou réinitialisez la valeur de la minuterie en utilisant « - ».

Lorsque la cuisson est terminée :

1. Le message « End » (fin) apparaît sur l'écran, une tonalité d'avertissement est émise pendant 30 secondes si l'opération n'est pas annulée.
2. Appuyez sur la touche « Minuterie »  pour supprimer la tonalité d'avertissement. Le message « End » (fin) disparaît de l'écran et l'heure actuelle s'affiche à la place.

 **AVERTISSEMENT** : le four est maintenant en mode manuel, la fonction du four et le commutateur du thermostat doivent également être éteints, sinon le four continuera à chauffer.

 **REMARQUE** : la tonalité d'avertissement sera mise en sourdine en appuyant sur une touche autre que celle de la minuterie , le message « End » (fin) restant affiché et le four demeurant non opérationnel.

## ALARME

Permet d'utiliser le four comme alarme.

ACTIVATION : appuyez sur  pour entrer dans le menu Minuterie. Appuyez sur  autant de fois (x2) que nécessaire pour sélectionner la fonction « Alarme ». Utilisez ensuite « +/- » pour ajuster la valeur. Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez sur « Menu minuterie ».



### Lorsque le compte à rebours est terminé :

1. L'icône de l'alarme  clignote sur l'écran et un signal sonore est émis pendant 30 secondes s'il n'est pas annulé.
2. Appuyez sur n'importe quelle touche pour annuler la tonalité de l'alarme. L'heure actuelle s'affiche sur l'écran. Le four continuera à fonctionner jusqu'à ce que le bouton de gauche soit tourné sur la position 0.

Pour arrêter l'alarme, maintenez la touche Minuterie  enfoncée pendant 3 secondes ou réinitialisez la valeur à l'aide de « - ».

## INDICATION DE L'ÉTAT DU COMMUTATEUR DU FOUR

### Sélecteur de la fonction de cuisson :

Lorsque le sélecteur de fonction de cuisson du four est placé sur l'une des positions « ON », l'icône  (fonction de cuisson activée) apparaît sur l'écran.

### Sélecteur de la température :

Lorsque la température du four est inférieure à la température réglée, l'icône  (thermostat allumé) apparaît sur l'écran.



4.2. FONCTIONS DE CUISSON

4.2.1. FONCTIONS STANDARD

Suivez les instructions du tableau ci-dessous pour ce qui concerne le préchauffage.

« OUI » signifie que le préchauffage est nécessaire, tandis que « NON » signifie que le préchauffage n'est pas suggéré et que les aliments doivent être placés dans le four froid.

| Symbole | Fonction                      | Position suggérée pour la grille                                                                                                                                                    | Préchauf-fage | Suggestions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Décongélation                 |                                                                                                                                                                                     | NON           | Le ventilateur fait circuler de l'air à température ambiante autour des aliments congelés, ce qui leur permet de se décongeler lentement sans modifier leur teneur en protéines.                                                                                                                                                          |
|         | ***Multi-niveaux              | 3 <sup>e</sup> / 4 <sup>e</sup> pour un seul niveau<br>2 <sup>e</sup> +5 <sup>e</sup> pour un double niveau<br>2 <sup>e</sup> +4 <sup>e</sup> +6 <sup>e</sup> pour un triple niveau | OUI           | IDÉALE POUR : gâteaux, biscuits et pizzas sur un ou plusieurs niveaux.<br>Idéale pour cuire différents aliments.                                                                                                                                                                                                                          |
|         | ***Assistée par ventilateur   | 2 <sup>e</sup> / 3 <sup>e</sup> /4 <sup>e</sup> niveau                                                                                                                              | OUI           | IDÉALE POUR : le poulet entier, les morceaux de poulet, les légumes et les pâtisseries sur un seul niveau en utilisant la combinaison du ventilateur avec les résistances supérieures et inférieures.                                                                                                                                     |
|         | *ÉCO                          | 3 <sup>e</sup> /4 <sup>e</sup> niveau                                                                                                                                               | NON           | IDÉALE POUR : cuire des morceaux de poulet, des morceaux entiers de viande, du poisson ou un gratin. Placez la lèchefrite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire. Cette fonction permet d'économiser de l'énergie pendant la cuisson, tout en gardant les aliments moelleux et tendres. |
|         | Chaleur de sole + Ventilateur | 3 <sup>e</sup> / 4 <sup>e</sup> niveau                                                                                                                                              | NON           | IDÉALE POUR : les tartes, les quiches et les pizzas fines en utilisant le ventilateur et le chauffage par le bas. Elle aide à cuire la partie supérieure grâce à la chaleur rayonnée indirectement.                                                                                                                                       |
|         | *Convection naturelle         | 2 <sup>e</sup> /3 <sup>e</sup> niveau                                                                                                                                               | OUI           | IDÉALE POUR : les gâteaux, les pains, les biscuits, les quiches sur un niveau par chauffage supérieur et inférieur.                                                                                                                                                                                                                       |
|         | **Supergrill                  | 6 <sup>e</sup> niveau                                                                                                                                                               | NON           | IDÉALE POUR : de grandes quantités de saucisses, de steaks et de pain grillé.<br>La zone entière sous l'élément de la grille devient chaude. À utiliser avec la porte fermée. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire).                                                                                        |
|         | Pizza                         | 2 <sup>e</sup> / 3 <sup>e</sup> niveau                                                                                                                                              | OUI           | IDÉALE POUR : toutes sortes de pizzas avec ou sans préchauffer le four.                                                                                                                                                                                                                                                                   |

\* Testé conformément à la norme EN 60350-1 en vue de la déclaration de consommation d'énergie et de la classe énergétique.

\*\*À utiliser avec la porte fermée.

(\*\*\*) En fonction du modèle de four.



# 5. DIRECTIVES DE CUISSON

## 5.1. TABLEAU POUR LA CUISINE GÉNÉRALE

| Catégorie           | Recette                  | Nombre de niveaux | Programme de cuisson                                           | T°C                        | Préchauf-fage | Accessoire de cuisson                        | Empla-cement   | Temps de cuisson après préchauffage* (min) |
|---------------------|--------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------|----------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------|
| Pâtisseries sucrées | Petits gâteaux / Muffins | 1                 | Convection naturelle<br>Multi-niveaux assistée par ventilateur | 170 °C<br>155 °C<br>150 °C | O             | Plaque plus profonde                         | L3<br>L4<br>L4 | 25-30<br>30-40<br>20-30                    |
|                     |                          | 2                 | Multi-niveaux                                                  | 150 °C                     |               | Plus profonde + plaques de cuisson           | L2+L5          | 35-45                                      |
|                     |                          | 3                 | Multi-niveaux                                                  | 145 °C                     |               | Plus profonde + cuisson + plaques de cuisson | L2+L4+L6       | 40-50                                      |
|                     | Génoises (26 cm Ø)       | 1                 | Convection naturelle<br>Multi-niveaux assistée par ventilateur | 160 °C<br>160 °C<br>160 °C | O             | Grille métallique + moule à gâteau           | L2<br>L3<br>L2 | 25-35<br>30-40<br>20-30                    |
|                     |                          | 2                 | Multi-niveaux                                                  | 150 °C                     |               | Grilles métalliques + moule à gâteau         | L1+L4          | 40-50                                      |
|                     | Biscuits/ Sablés         | 1                 | Convection naturelle<br>Multi-niveaux assistée par ventilateur | 150 °C<br>150 °C<br>140 °C | O             | Plaque plus profonde                         | L3<br>L3<br>L4 | 30-40<br>25-35<br>15-25                    |
|                     |                          | 2                 | Multi-niveaux                                                  | 140 °C                     |               | Plus profonde + plaques de cuisson           | L2+L5          | 50-60                                      |
|                     | Chouquettes              | 1                 | Convection naturelle                                           | 190 °C                     | O             | Plaque plus profonde                         | L3             | 25-35                                      |
|                     |                          | 2                 | Multi-niveaux                                                  | 170 °C                     |               | Plaque plus profonde                         | L3             | 35-45                                      |
|                     | Yorkshire pudding        | 1                 | Convection naturelle                                           | 200 °C                     | O             | Plaque plus profonde                         | L3             | 20-30                                      |
|                     | Meringues                | 1                 | Multi-niveaux                                                  | 90 °C                      | O             | Plaque plus profonde                         | L4             | 80-100                                     |
|                     | Macarons                 | 1                 | Convection naturelle                                           | 150 °C                     | O             | Plaque plus profonde                         | L3             | 15-20                                      |
|                     | Tarte aux pommes         | 1                 | Convection naturelle                                           | 170 °C                     | O             | Grille métallique + moule à gâteau           | L2             | 70-80                                      |
|                     |                          | 1                 | Assistée par ventilateur                                       | 160 °C                     | O             | Grille métallique + moule à gâteau           | L2             | 50-70                                      |
|                     | Tarte tatin              | 1                 | Convection naturelle                                           | 170 °C                     | O             | Grille métallique + moule à gâteau           | L4             | 60-70                                      |
|                     | Tartelettes              | 2                 | Chaleur de sole + Ventilateur                                  | 180 °C                     | N             | Grille métallique + moule à gâteau           | L3             | 30-40                                      |
|                     | Soufflé au chocolat      | 1                 | Convection naturelle                                           | 200 °C                     | O             | Plateau plus profond + moules                | L3             | 10-15                                      |
|                     | Cheesecake               | 1                 | Convection naturelle                                           | 150 °C                     | O             | Grille métallique + moule à gâteau           | L2             | 50-65                                      |
|                     | Croissants surgelés      | 1                 | Convection naturelle                                           | 180 °C                     | O             | Plaque plus profonde                         | L3             | 20-25                                      |
|                     |                          | 2                 | Multi-niveaux                                                  | 180 °C                     |               | Plaque plus profonde                         | L2+L5          | 25-35                                      |
|                     |                          | 3                 | Multi-niveaux                                                  | 160 °C                     |               | Plaque plus profonde                         | L2+L4+L6       | 30-40                                      |
|                     | Strudel surgelé          | 1                 | Convection naturelle                                           | 200 °C                     | O             | Plaque plus profonde                         | L3             | 30-45                                      |
|                     | Pain de mie              | 1                 | Superg grill                                                   | max                        | N             | Grille métallique                            | L6             | 8-10                                       |



| Catégorie                | Recette                           | Nombre de niveaux | Programme de cuisson     | T°C    | Préchauffage | Accessoire de cuisson                                    | Emplacement | Temps de cuisson après préchauffage* (min) |
|--------------------------|-----------------------------------|-------------------|--------------------------|--------|--------------|----------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------|
| Pains et galettes        | Fougasse                          | 1                 | Convection naturelle     | 200 °C | O            | Plaque plus profonde                                     | L3          | 25-35                                      |
|                          | Pain complet                      | 1                 | Convection naturelle     | 200 °C | O            | Plaque plus profonde                                     | L3          | 30-50                                      |
| Tartes salées et ragoûts | Gâteaux salés / Quiches (26 cm Ø) | 1                 | Convection naturelle     | 200 °C | O            | Grille métallique + plat à tarte                         | L1 ou L2    | 30-50                                      |
|                          |                                   | 2                 | Multi-niveaux            | 180 °C |              | Grille métallique + plat à tarte                         | L1+L4       | 50-70                                      |
|                          | Soufflé au fromage                | 1                 | Convection naturelle     | 200 °C | O            | Plaque plus profonde                                     | L3          | 20-30                                      |
|                          | Lasagnes fraîches                 | 1                 | Convection naturelle     | 200 °C | O            | Grille métallique + plat allant au four                  | L3          | 30-45                                      |
|                          | Lasagnes surgelées                | 1                 | Convection naturelle     | 180 °C | O            | Grille métallique + plat allant au four                  | L3          | 35-50                                      |
|                          | Cannelloni frais                  | 1                 | Convection naturelle     | 200 °C | O            | Grille métallique + plat allant au four                  | L3          | 35-50                                      |
|                          | Pâtes cuites au four              | 1                 | ÉCO                      | 200 °C | N            | Grille métallique + plat allant au four                  | L4          | 25-35                                      |
| Pizza                    | Pizza fraîche (plaque)            | 1                 | Convection naturelle     | 230 °C | O            | Plaque plus profonde                                     | L2 ou L3    | 15-25                                      |
|                          | Pizza fraîche (plaque)            | 1                 | Pizza                    | 230 °C | N            | Plaque plus profonde                                     | L2 ou L3    | 25-35                                      |
|                          |                                   | 2                 | Multi-niveaux            | 180 °C | O            | Plus profonde + plaques de cuisson                       | L2+L5       | 30-40                                      |
|                          | Pizza fraîche (ronde)             | 1                 | Convection naturelle     | max    | O            | Plaque du four                                           | L2 ou L3    | 8-15                                       |
|                          | Pizza fraîche (ronde)             | 1                 | Pizza                    | max    | N            | Plaque du four                                           | L2 ou L3    | 10-25                                      |
|                          |                                   | 2                 | Multi-niveaux            | 180 °C | O            | Plus profonde + plaques de cuisson                       | L2+L5       | 30-40                                      |
|                          | Pizza surgelée (croûte fine)      | 1                 | Pizza                    | 220 °C | O            | Grille métallique                                        | L3          | 10-15                                      |
|                          | Pizza surgelée (croûte fine)      |                   |                          |        | O            |                                                          |             |                                            |
|                          |                                   | 2                 | Multi-niveaux            | 200 °C |              | Grilles métalliques                                      | L2+L5       | 15-20                                      |
|                          |                                   | 3                 | Multi-niveaux            | 180 °C |              | Grilles métalliques                                      | L2+L4+L6    | 15-25                                      |
| Viande et volaille       | Poulet entier rôti** (1-1,5 kg)   | 1                 | ÉCO                      | 220 °C | N            | Grille métallique<br>Placez la plaque plus profonde à L1 | L3          | 50-70                                      |
|                          |                                   | 1                 | Assistée par ventilateur | 200 °C | O            | Plaque plus profonde                                     | L2          | 45-60                                      |
|                          | Cuisses de poulet                 | 1                 | ÉCO                      | 220 °C | N            | Grille métallique<br>Placez la plaque plus profonde à L1 | L4          | 30-50                                      |
|                          |                                   | 1                 | Assistée par ventilateur | 200 °C | O            | Plaque plus profonde                                     | L3          | 30-50                                      |
|                          | Canard rôti**                     | 1                 | ÉCO                      | 220 °C | N            | Grille métallique<br>Placez la plaque plus profonde à L1 | L3          | 50-70                                      |
| Viande et volaille       | Dinde rôtie**                     | 1                 | ÉCO                      | 220 °C | N            | Grille métallique + plat allant au four                  | L3          | 50-70                                      |
|                          |                                   | 1                 | Assistée par ventilateur | 200 °C | O            | Plaque plus profonde                                     | L2          | 45-60                                      |
|                          | Côtes de porc (1000-1200 g)       | 1                 | Convection naturelle     | 200 °C | O            | Grille métallique + plat allant au four                  | L3          | 80-100                                     |
|                          | Saucisses**                       | 1                 | Supergrill               | 230 °C | N            | Grille métallique<br>Placez la plaque plus profonde à L1 | L4          | 30-40                                      |
|                          | Rôti de bœuf (500 g)              | 1                 | Convection naturelle     | 220 °C | O            | Plaque du four                                           | L3          | 20-40                                      |



| Catégorie                 | Recette                                                      | Nombre de niveaux | Programme de cuisson     | T°C    | Préchauffage | Accessoire de cuisson                                                                                  | Emplacement | Temps de cuisson après préchauffage* (min) |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------|--------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------|
|                           | Rôti haché (1000-1500 g)                                     | 1                 | Convection naturelle     | 180 °C | O            | Plaque du four                                                                                         | L3          | 40-50                                      |
|                           | Poulet rôti avec pommes de terre                             | 1                 | ÉCO                      | 220 °C | N            | Plaque plus profonde                                                                                   | L4          | 55-75                                      |
|                           |                                                              | 1                 | Assistée par ventilateur | 200 °C | O            | Plaque plus profonde                                                                                   | L2 ou L3    | 50-60                                      |
| Poissons et fruits de mer | Fruits de mer grillés                                        | 1                 | Supergrill               | 220 °C | N            | Grille métallique                                                                                      | L4          | 15-30                                      |
|                           | Bâtonnets de poisson surgelés                                | 1                 | Convection naturelle     | 200 °C | O            | Plaque plus profonde                                                                                   | L3          | 20-25                                      |
|                           | Filet de poisson                                             | 1                 | Convection naturelle     | 170 °C | O            | Plaque plus profonde                                                                                   | L3          | 10-25                                      |
|                           | Poisson cuit au four                                         | 1                 | ÉCO                      | 200 °C | N            | Grille métallique<br>Placez la plaque du four à L1                                                     | L4          | 20-30                                      |
| Légumes                   | Gratin de légumes                                            | 1                 | ÉCO                      | 200 °C | N            | Grille métallique + plat allant au four                                                                | L4          | 25-35                                      |
|                           | Frites surgelées (300-500 g)                                 | 1                 | Multi-niveaux            | 200 °C | O            | Plaque plus profonde                                                                                   | L4          | 25-35                                      |
|                           | Gratin de pommes de terre                                    | 1                 | ÉCO                      | 200 °C | N            | Grille métallique + plat allant au four                                                                | L4          | 25-35                                      |
|                           | Pommes de terre rôties                                       | 1                 | Convection naturelle     | 200 °C | O            | Plaque plus profonde                                                                                   | L4          | 50-60                                      |
|                           |                                                              | 1                 | Assistée par ventilateur | 200 °C | O            | Plaque plus profonde                                                                                   | L4          | 20-30                                      |
| Menu complet              | Morceaux de poulet + tarte aux pommes + pâtes cuites au four | 3                 | Multi-niveaux            | 180 °C | N            | Plaque plus profonde+ (grille métallique + moule à gâteau) + (grille métallique + plat allant au four) | L1+L3+L5    | 50-60<br>45-55<br>35-45                    |

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction des ingrédients et de la recette du consommateur.

\* Si un préchauffage est nécessaire

\*\* Retournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire

\*\*\* Selon le modèle de four



**REMARQUE :** pour la cuisson des gâteaux, quiches et autres recettes nécessitant un moule ou un récipient sur 2 niveaux, placez les plats en quinconce : le plat supérieur sur le côté gauche et le plat inférieur sur le côté droit.

## 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### 6.1. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Le nettoyage régulier peut prolonger le cycle de vie de votre appareil. Attendez que le four refroidisse avant de procéder au nettoyage manuel.

- Après chaque utilisation du four, un minimum de nettoyage contribuera à conserver le four parfaitement propre.
- Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
- Afin d'éviter que votre four ne se salisse trop et que cela ne provoque de fortes odeurs de fumée, nous recommandons de ne pas utiliser le four à une température très élevée. Il est préférable de prolonger le temps de cuisson et de baisser légèrement la température.
- En plus des accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules résistants aux températures très élevées.

### 6.2. NETTOYAGE DU FOUR

#### 6.2.1. INTÉRIEUR DU FOUR : fonctions de nettoyage

##### ooo ooo H<sub>2</sub>O-Clean

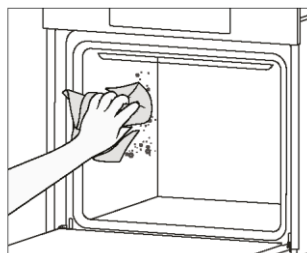
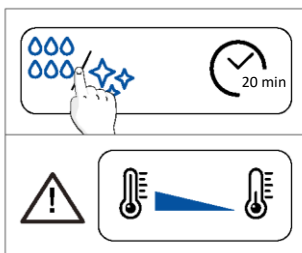
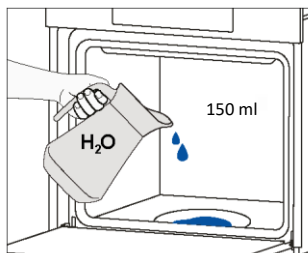
La fonction H<sub>2</sub>O-Clean est conçue pour s'attaquer sans effort aux salissures légères et offrir une solution rapide et écologique pour nettoyer la cavité de votre four grâce à la puissance de la vapeur.

##### Comment ça marche :

1. Versez 150 ml d'eau dans le fond du four.
2. Tournez le bouton de fonction sur  et le bouton de température sur « 100 °C ». Laissez la fonction fonctionner pendant 20 minutes.
3. À la fin du processus de nettoyage, laissez le four refroidir.
4. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon.



**AVERTISSEMENT :** assurez-vous que l'appareil est froid avant de le toucher. Il convient de faire attention à toutes les surfaces chaudes car il existe un risque de brûlures. Utilisez de l'eau distillée ou potable.



#### Nettoyage par catalyse

Les panneaux catalytiques tapissent la cavité du four et vous offrent le luxe de ne jamais avoir à vous soucier d'un four sale.

Les panneaux sont recouverts d'un émail spécial qui présente une structure microporeuse, capable d'absorber la graisse des éclaboussures.

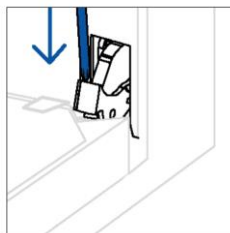
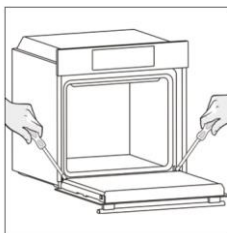
Grâce à une réaction chimique catalytique, ils convertissent efficacement la graisse absorbée en éléments gazeux lorsqu'ils sont exposés à des températures élevées.



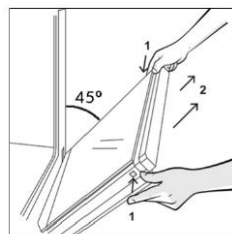
Recommandation : envisagez de remplacer les panneaux catalytiques au bout de trois ans environ d'utilisation, surtout si vous utilisez votre four pour deux ou trois cycles de cuisson par semaine. Cela garantit des performances et une propreté optimales.

### 6.2.2. EXTÉRIEUR DU FOUR : retrait et nettoyage de la porte en verre

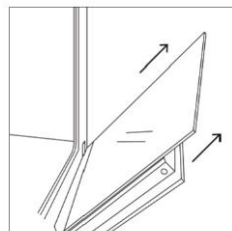
1. Ouvrez la porte à 90°, tournez les languettes de verrouillage des charnières vers l'extérieur du four.



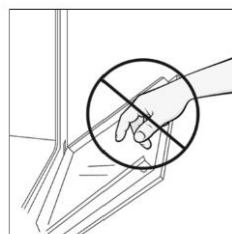
2. Positionnez la porte à 45°. Appuyez simultanément sur les deux boutons situés de part et d'autre des tranches latérales de la porte et tirez vers vous pour retirer le couvercle de la porte des vitres supérieures.



3. Retirez très soigneusement la vitre du four, en commençant par l'intérieur. Pendant la procédure, tenez fermement la vitre avec les deux mains et placez-les sur une surface plane et rembourrée (p. ex. sur un tissu).



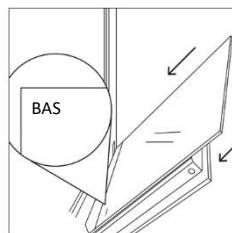
4.  **AVERTISSEMENT** : la vitre extérieure n'est pas amovible.



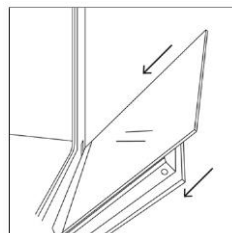
5. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon doux et de produits de nettoyage appropriés.



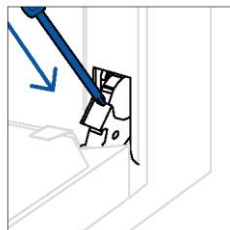
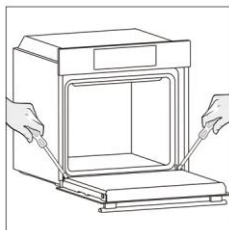
6. Insérez les panneaux vitrés en veillant à ce que l'étiquette « Bas » soit correctement lisible et positionnée sur le côté inférieur gauche de la porte, près de la charnière gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée sur la première vitre restera à l'intérieur de la porte.



7. Remettez en place le couvercle de la porte des vitres supérieures en le poussant vers l'intérieur jusqu'à ce que vous entendiez un clic des deux boutons latéraux.



8. Ensuite, ramenez la porte à 90° et faites pivoter les languettes de verrouillage des charnières vers l'intérieur du four.



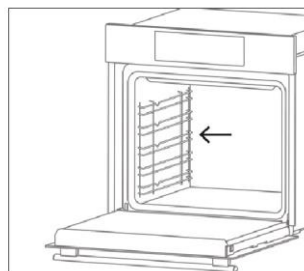
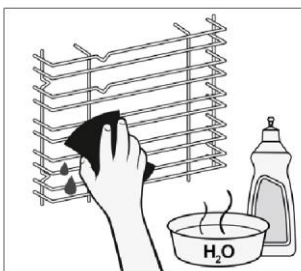
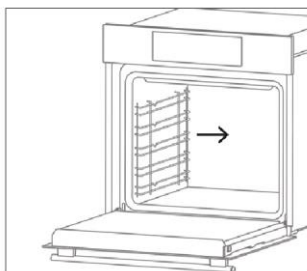
### 6.3. NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

Veillez à bien nettoyer les accessoires après chaque utilisation et à les sécher à l'aide d'un torchon. En cas de résidus persistants, envisagez de laisser tremper les accessoires dans de l'eau savonneuse pendant environ 30 minutes avant de les laver à nouveau.

#### NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES :

##### - Modèle à 6 niveaux

1. Retirez les grilles latérales en les tirant dans le sens des flèches.
2. Pour nettoyer les grilles latérales, placez-les au lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide, en veillant à ce qu'elles soient ensuite séchées.
3. Après le nettoyage, installez les grilles latérales en suivant l'ordre inverse.



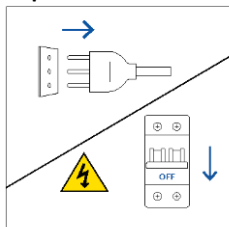
## 6.4. ENTRETIEN

### REPLACEMENT DES COMPOSANTS

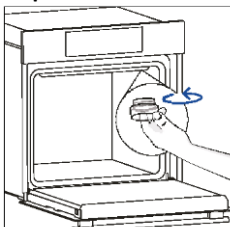
#### Changement de l'ampoule du haut :

1. Débranchez le four du secteur.
2. Enlevez le cache en verre, dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule neuve du même type.
3. Une fois que l'ampoule défectueuse est remplacée, remettez le cache en verre à sa place.

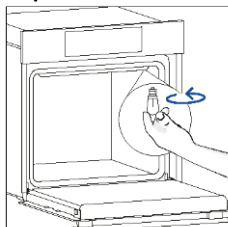
Étape 1



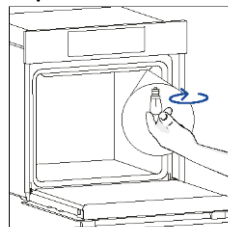
Étape 2



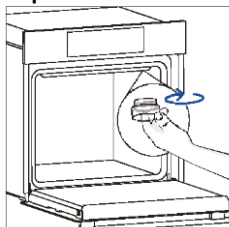
Étape 3



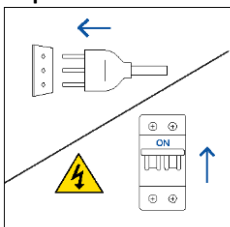
Étape 4



Étape 5



Étape 6



Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)



## 7. DÉPANNAGE

Si une erreur se produit pendant l'utilisation du four, l'écran affiche le code « ER » suivi de deux chiffres qui identifient l'erreur.

Procédez en éteignant le four et en le débranchant, attendez quelques minutes, puis rebranchez-le. Si l'erreur disparaît, vous pouvez à nouveau utiliser le four. Si ce n'est pas le cas, appelez le service clientèle et communiquez le code (ERXX) que vous voyez à l'écran.

### Erreur



### Fumée



## 8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

### 8.1. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et pour récupérer tous les matériaux.



Tout le monde peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchetteries) gérés par la mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, la collecte chez les particuliers peut être disponible pour les grands DEEE. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

### 8.2. PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

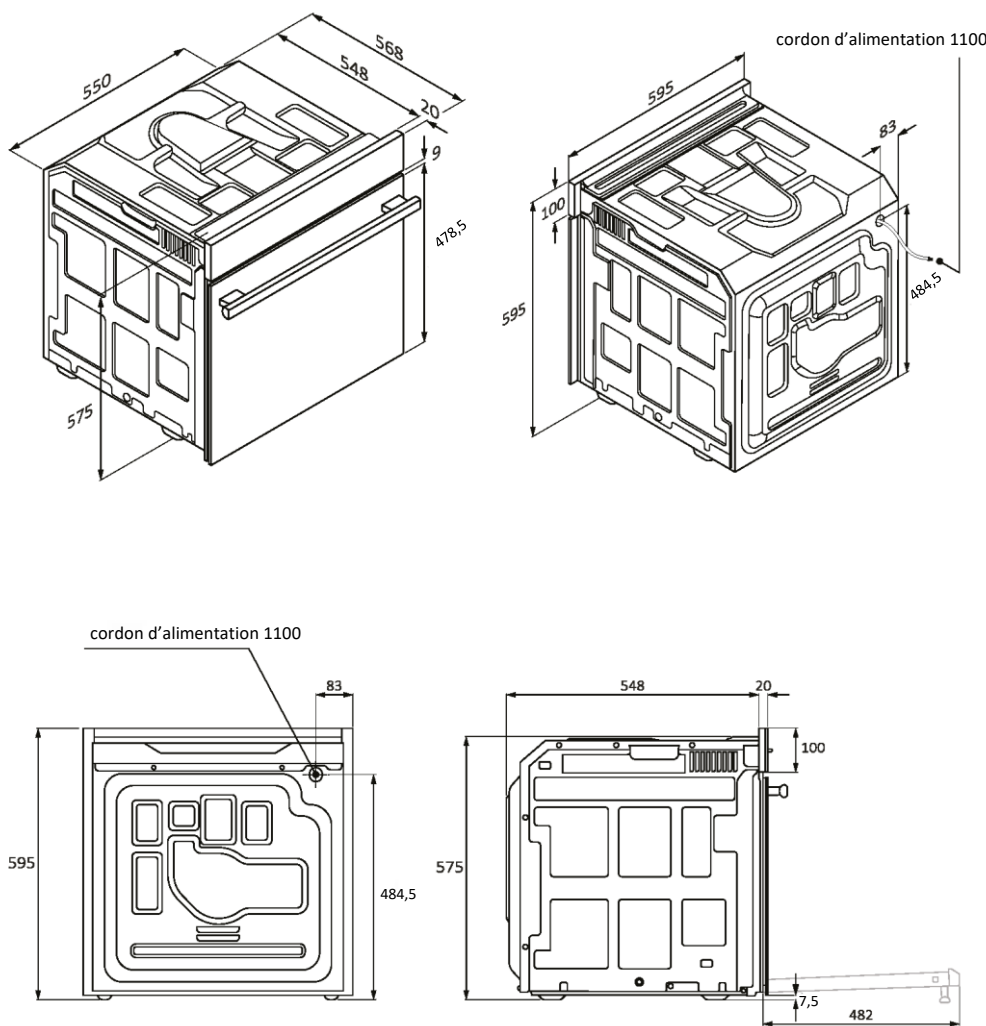
Lorsque cela est possible, évitez de préchauffer le four et veillez à toujours le remplir.

Ouvrez la porte du four le moins possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque ouverture.

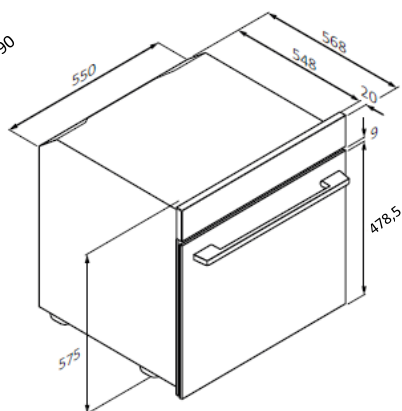
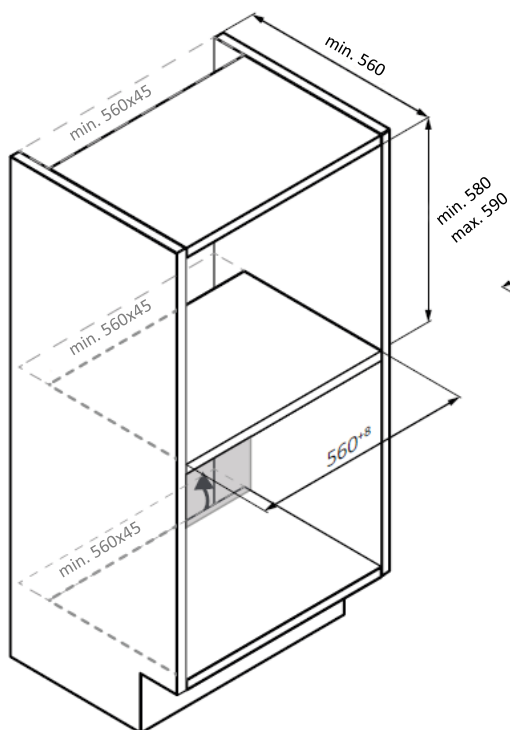
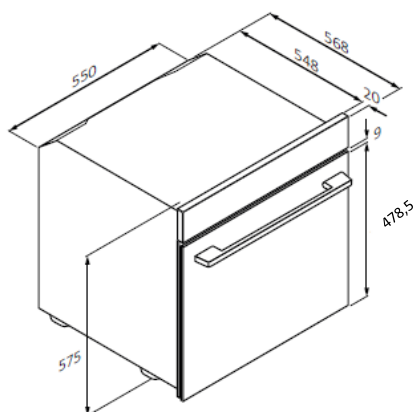
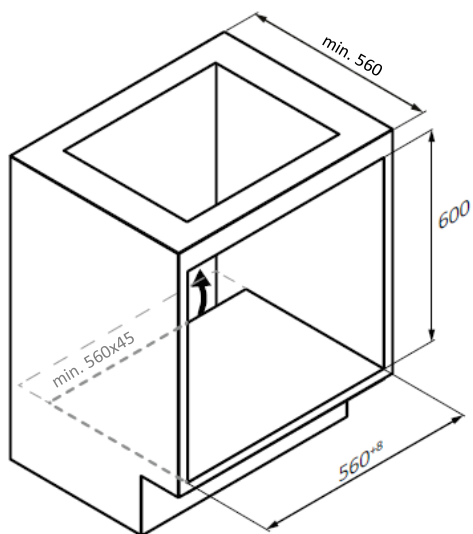
Pour des économies d'énergie significatives, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue à générer.

Maintenez les joints propres et en bon état, afin d'éviter toute dispersion de chaleur à l'extérieur de la cavité. Si vous disposez d'un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme « cuisson différée » facilite les économies d'énergie, en déplaçant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.

# 9. INSTALLATION



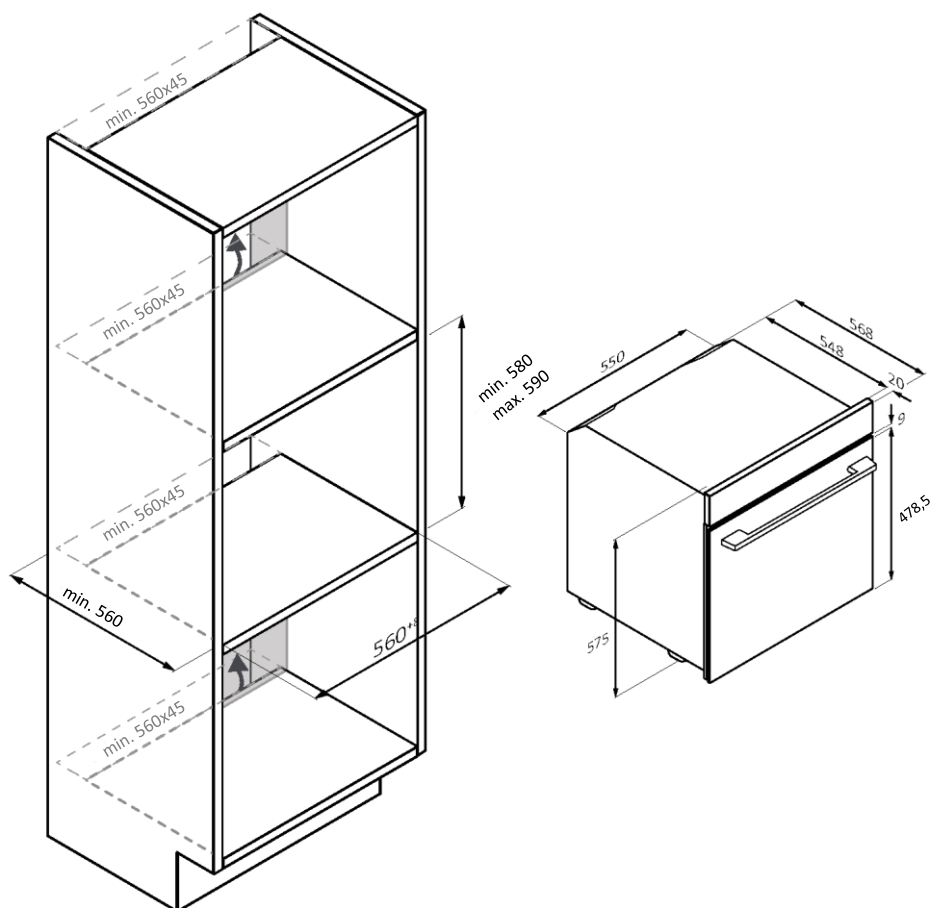
mm



mm

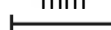
FR 30

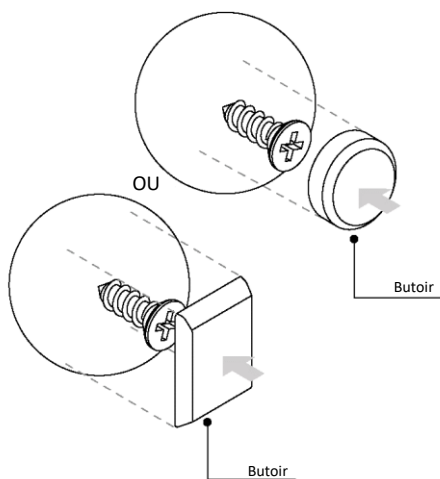
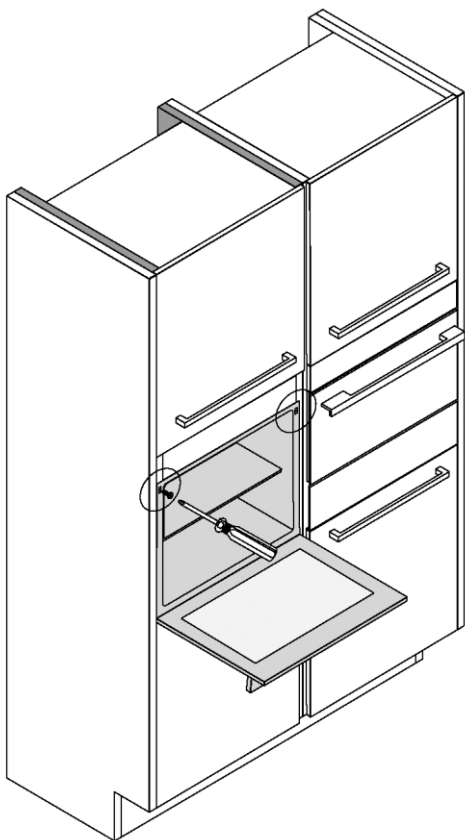




**FR** Si le meuble est couvert par un fond à l'arrière, réalisez une ouverture pour le cordon d'alimentation.

mm





mm

## BENVENUTI

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Per garantire la sicurezza e ottenere i migliori risultati, leggere attentamente questo manuale, comprese le istruzioni di sicurezza, e conservarlo per riferimenti futuri. Prima di installare il forno, ***prendere nota del numero di serie***, in quanto potrebbe essere necessario in caso di riparazioni. Verificare eventuali danni durante il trasporto e consultare un tecnico in caso di dubbi prima dell'utilizzo. Tenere sempre tutto il materiale da imballaggio a distanza di sicurezza dai bambini.

 **NOTA:** Le caratteristiche e gli accessori del forno possono variare a seconda del modello acquistato.

## **SOMMARIO**

### **1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA**

### **2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO**

- 2.1. PANORAMICA DEL PRODOTTO
- 2.2. ACCESSORI
- 2.3. PANNELLO DI CONTROLLO

### **3. PRIMA DI COMINCIARE**

- 3.1. INFORMAZIONI PER INIZIARE
- 3.2. PRIMO UTILIZZO
- 3.3. PULIZIA PRELIMINARE

### **4. USO DEL PRODOTTO**

- 4.1. FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO
- 4.2. FUNZIONI DI COTTURA
  - 4.2.1. FUNZIONI STANDARD

### **5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA**

- 5.1. TABELLA DI COTTURA GENERALE

### **6. CURA E PULIZIA**

- 6.1. RACCOMANDAZIONI GENERALI
- 6.2. PULIZIA DEL FORNO
  - 6.2.1. INTERNO DEL FORNO: funzioni di pulizia
  - 6.2.2. ESTERNO DEL FORNO: smontaggio e pulizia della porta in vetro
- 6.3. PULIZIA DEGLI ACCESSORI
- 6.4. MANUTENZIONE

### **7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI**

### **8. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO**

- 8.1. SMALTIMENTO DELL'ELETTRODOMESTICO
- 8.2. PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

### **9. INSTALLAZIONE**



## 1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

### AVVERTENZE GENERALI

- Non utilizzare elettrodomestici a vapore per le operazioni di pulizia.
- Durante l'uso, l'elettrodomestico diventa caldo. Non toccare le resistenze all'interno del forno.

### Utilizzare in conformità all'uso previsto

- Utilizzare il forno solo per gli scopi previsti, cioè solo per la cottura di alimenti; altri usi, ad es. come fonte di calore, sono considerati impropri e quindi pericolosi. Il fabbricante non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni causati da usi errati, impropri o irragionevoli.

### Limiti d'uso

- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli. Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza esperienza e conoscenza sufficiente dell'uso solo sotto supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza e solo se sono state fornite loro istruzioni relative all'utilizzo.  
Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'elettrodomestico.
- **⚠ AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- **⚠ AVVERTENZA:** durante l'uso, i componenti accessibili potrebbero diventare caldi. Tenere lontani i bambini.

### AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

- Il forno può essere collocato in alto, in colonna, o sotto un piano di lavoro.

Prima di fissare il forno, accertarsi che la ventilazione sia sufficiente per consentire la corretta circolazione dell'aria fresca necessaria per il raffreddamento e la salvaguardia dei componenti interni. In base al tipo di sistemazione, praticare le aperture specificate sulle illustrazioni. Fissare sempre il forno al mobile con le viti in dotazione con l'elettrodomestico.

- Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede interventi o installazioni supplementari.
- Per evitare che l'elettrodomestico si surriscaldi, non installarlo dietro uno sportello decorativo.
- Durante l'installazione il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- Se occorre l'assistenza del fabbricante per eliminare eventuali guasti dovuti all'installazione errata, tale assistenza non è coperta dalla garanzia. Attenersi alle istruzioni per l'installazione fornite per il personale qualificato.
- Un'installazione errata può causare lesioni a persone, animali e oggetti. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di tali lesioni.
- L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato che deve conoscere e rispettare le leggi vigenti nel paese di installazione e le istruzioni del fabbricante.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, verificare sempre che non sia danneggiato; in caso di problemi contattare il servizio di assistenza clienti prima dell'installazione e non collegare alla rete elettrica.
- Rimuovere il materiale di imballaggio prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Durante l'installazione non utilizzare la maniglia dello sportello del forno per sollevarlo e spostarlo.
- I mobili di installazione e quelli adiacenti devono resistere a temperature di 95 °C.
- Si consiglia di indossare guanti protettivi durante l'installazione per evitare lesioni da taglio.
- Non installare il prodotto in ambienti aperti ed esposti agli agenti atmosferici.
- Questo apparecchio è progettato per essere utilizzato ad altitudini inferiori a 2000 m.

## AVVERTENZE ELETTRICHE

- La presa deve essere in grado di sostenere il carico indicato sull'etichetta e deve essere dotata di contatto di terra perfettamente funzionante. Il conduttore di terra è di colore giallo-verde. Questa operazione deve essere effettuata da un professionista qualificato. Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato tramite spina o cablaggio fisso interponendo tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione un interruttore onnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti della categoria di sovratensioni III, in grado di sostenere il carico massimo collegato e conforme alle norme vigenti. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'elettrodomestico, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un'altra di tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle norme vigenti nel paese di installazione. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore onnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analogha qualifica per evitare rischi.
- Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente all'assistenza clienti e chiedere che vengano utilizzati ricambi originali.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- **⚠ AVVERTENZA:** per evitare scosse elettriche, accertarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina.
- Spegnerne il forno prima di rimuovere i componenti rimovibili. Dopo la pulizia, rimontarli secondo le istruzioni.
- L'uso di qualunque elettrodomestico impone il rispetto di alcune regole fondamentali:
  - Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione;
  - Non toccare l'elettrodomestico con le mani o i piedi umidi o bagnati;
  - In generale, l'uso di adattatori, prese multiple o prolunghe è sconsigliato;

- In caso di malfunzionamento e/o calo di prestazioni, spegnere l'elettrodomestico e non manometterlo.

- **i NOTA:** poiché il forno potrebbe richiedere lavori di manutenzione, è consigliabile tenere un'altra presa a parete disponibile in modo da poter collegare il forno nel caso venga rimosso dallo spazio in cui è installato.
- Qualsiasi riparazione, installazione e manutenzione non eseguita correttamente può mettere seriamente in pericolo l'utente.
- L'azienda produttrice dichiara di non assumersi alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errati interventi di installazione, manutenzione o riparazione. Inoltre non risponde dei danni causati dall'assenza o dall'interruzione dell'impianto di messa a terra (es. scossa elettrica).
- **⚠ ATTENZIONE:** per evitare pericoli dovuti a un reset accidentale del disgiuntore termico, questo elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno (ad es. un timer) o collegato a un circuito soggetto ad accensioni e spegnimenti regolari.
- L'elettrodomestico non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o sistemi di controllo remoto separati.

## USO E MANUTENZIONE

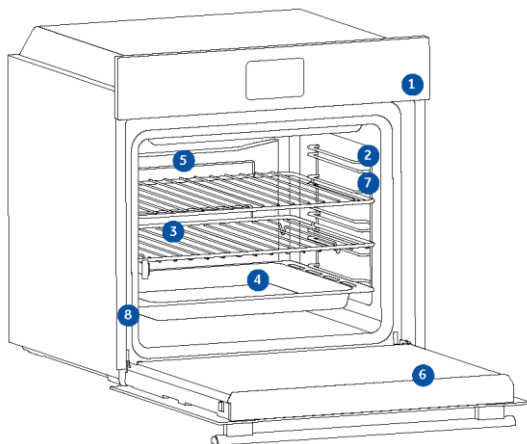
- Il vassoio di gocciolamento raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura.
- Quando si colloca la griglia sulle griglie laterali, accertarsi che la sezione più corta del lato (tra il blocco e l'estremità) sia rivolta verso l'interno del forno. Se la griglia è dotata di barra decorativa in metallo, prestare attenzione a posizionarla all'esterno del forno in modo che il logo del marchio possa essere visibile e leggibile. Per il corretto posizionamento fare riferimento anche all'immagine nella sezione Accessori del presente manuale per l'utente.
- Non adoperare detersivi aggressivi e abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, altrimenti la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro potrebbe frantumarsi.
- Per questo forno utilizzare solo la sonda per la temperatura consigliata.
- Durante la cottura l'umidità potrebbe condensarsi all'interno della cavità del forno o sul vetro dello sportello. Questa condizione è normale.

Per ridurre questo effetto, dopo l'accensione attendere 10-15 minuti prima di collocare gli alimenti nel forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.

- Per cuocere la verdura, utilizzare un contenitore dotato di coperchio invece di un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti nel forno per più di 15-20 minuti dopo la cottura.
- Un blackout prolungato durante la cottura potrebbe causare malfunzionamenti del monitor. In tal caso, rivolgersi all'assistenza clienti.
- **⚠ AVVERTENZA:** non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- **⚠ AVVERTENZA:** non rimuovere mai la guarnizione dello sportello del forno.
- **⚠ ATTENZIONE:** non riempire d'acqua la parte inferiore del forno durante la cottura o quando il forno è caldo.
- Per un corretto utilizzo del forno, evitare di collocare alimenti a contatto diretto con le griglie e i vassoi; utilizzare carta da forno e/o contenitori speciali.
- Lavare gli accessori prima del primo utilizzo con una soluzione di acqua calda e detersivo per stoviglie.

## 2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO

### 2.1. PANORAMICA DEL PRODOTTO



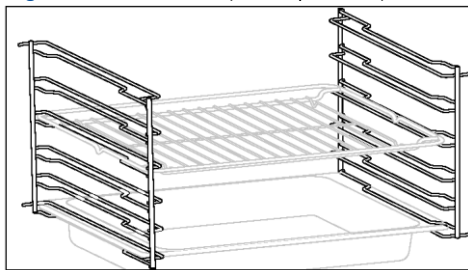
1. **Pannello di controllo**
2. **Posizioni dei ripiani** (griglia metallica laterale se inclusa)
3. **Griglie metalliche**
4. **Vassoio**
5. **Copertura della ventola**
6. **Sportello del forno**
7. **Griglie metalliche laterali** (se presenti: solo per cavità piane)
8. **Numero di serie e codice QR**



Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti.

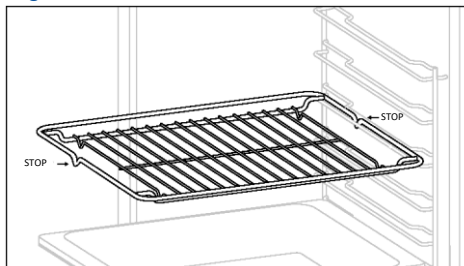
### 2.2. ACCESSORI

**Griglie metalliche laterali** (solo se presenti\*)



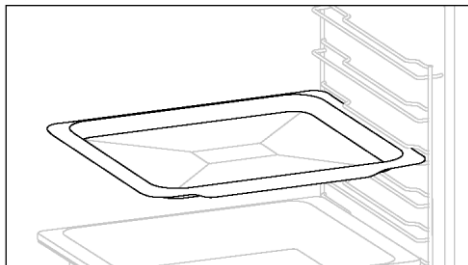
Situate su entrambi i lati della cavità del forno, le griglie laterali sono progettate per il posizionamento della teglia e delle griglie durante la cottura.

**Griglia metallica**



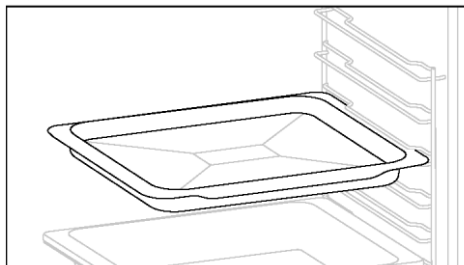
La griglia metallica di un forno è un ripiano rimovibile e regolabile che sostiene gli utensili per la cottura, garantisce una cottura uniforme e facilita la pulizia. Può essere utilizzata per sostenere piatti e pentole a diverse altezze per diverse esigenze di cottura.

**Teglia**



Una teglia è l'ideale per ottenere una doratura uniforme, il che la rende perfetta per biscotti e pasticcini grazie al suo design piatto e poco profondo. Inoltre, posizionarla sotto una griglia di cottura può aiutare a raccogliere eventuali colature, evitando così di sporcare il forno.

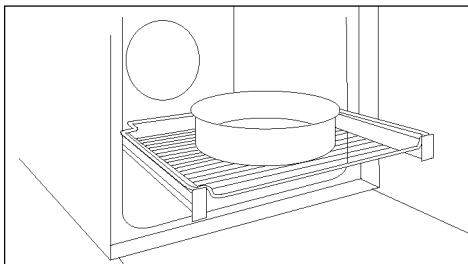
**Teglia profonda**



La teglia profonda è ideale per ricette con aggiunta di liquidi o strati, come sfornati o arrosti. La sua profondità è appositamente studiata per garantire la consistenza desiderata del cibo che vi viene preparato.

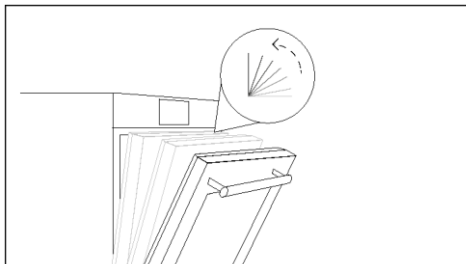


### Guide telescopiche



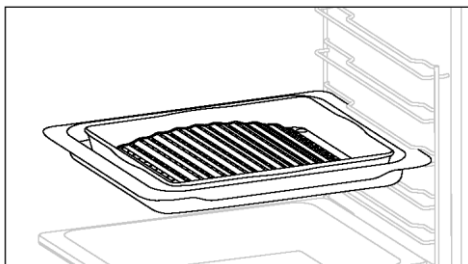
Le guide per forno telescopiche sono ripiani che possono essere estesi, rendendo più facile posizionare o rimuovere gli oggetti, senza la necessità di spingersi in profondità all'interno del forno caldo. Migliorano la sicurezza e la stabilità e possono essere regolate a diverse posizioni di livello.

### Cerniere Softclose/Softopen (solo se presenti\*)



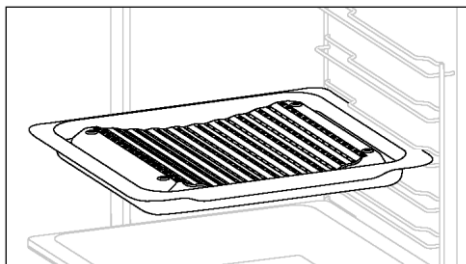
Le cerniere con tecnologia Soft Close e Soft Open controllano la movimentazione dello sportello, garantendone un movimento regolare ed evitando sbatimenti.

### Doppia teglia - Modalità BBQ (solo se presente\*)



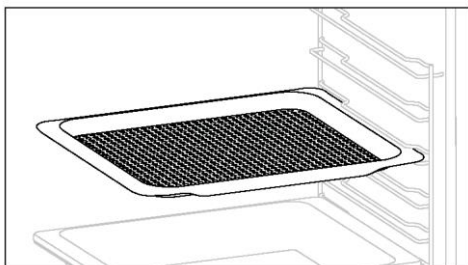
La forma concava consente una corretta circolazione dell'umidità generata in cottura, mantenendo elevato il tasso di umidità degli alimenti. A seconda della quantità di acqua inserita nella teglia, si otterrà una cottura più asciutta o più "umida".

### Doppia teglia - Modalità VAPORE (solo se presente\*)



La forma convessa è adatta per grigliare in forno ad alta temperatura (220°), garantendo anche a casa un risultato da barbeque e con poco fumo, grazie all'azione di drenaggio dei grassi sul fondo della teglia.

### Teglia Airfry (solo se presente\*)



Grazie alla teglia Airfry, l'aria calda è in grado di raggiungere il cibo in modo uniforme e tridimensionale; viene quindi ottenuto un esterno più croccante, pur mantenendo la tenerezza dell'interno. Per raccogliere i succhi e l'impanatura, posizionarla sopra la teglia.

2.3. PANNELLO DI CONTROLLO



Le funzioni e la relativa classificazione possono essere modificate a seconda del modello.

- 1.Manopola di selezione delle funzioni
- 2.Menu principale
- 3.Timer
- 4.Display a LED
- 5.Pulsante "più" (+)
- 6.Pulsante "meno" (-)
- 7.Manopola di selezione della temperatura

FUNZIONI PRINCIPALI

Il display ha 3 funzioni principali:

| Simbolo | Funzione        | Descrizione                                                                                                                                                                                             |
|---------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Menu principale | Premere una volta per attivare la Sicurezza bambini, due volte per accedere all'ora, tre volte per il volume dell'allarme e quattro volte per la modalità di regolazione della luminosità.              |
|         | Menu timer      | Premere una volta per la durata della cottura, due volte per il promemoria minuti.                                                                                                                      |
|         | +/-             | Premere questi pulsanti per aumentare/ridurre i valori o per attivare/disattivare una funzione nelle modalità di regolazione. Tenere premuto + per 5 secondi per attivare l'ora del giorno nel display. |



## 3. PRIMA DI COMINCIARE

### 3.1. INFORMAZIONI PER INIZIARE

Quando si accende il forno per la prima volta, si può notare del fumo. Non c'è da preoccuparsi, occorre solo aspettare che il fumo si diradi prima di utilizzare il forno.

#### Come funziona l'illuminazione

La cavità del forno è illuminata da una o più lampadine, tipicamente attivate ogni volta che si avvia una funzione di cottura.

#### Come funziona la ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento ha il compito di dissipare il calore, evitando che il forno e l'ambiente circostante si surriscaldino e proteggendo gli elettrodomestici della cucina dagli effetti delle alte temperature. Funziona durante e dopo il ciclo di cottura in relazione alla temperatura interna del forno.

Quando la ventola di raffreddamento è in funzione, di solito genera un leggero ronzio. Si può anche notare un flusso d'aria calda proveniente dallo spazio tra lo sportello del forno e il pannello di controllo.

### 3.2. PRIMO UTILIZZO

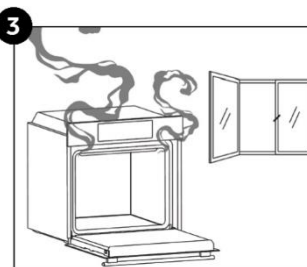
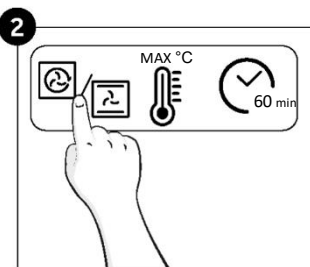
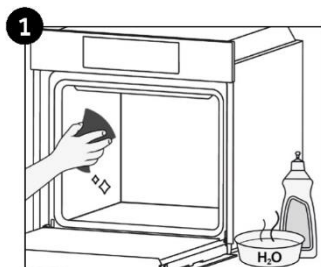
Quando si accende l'apparecchio per la prima volta, la prima cosa da fare è impostare l'ora.

**IMPOSTARE L'ORA:** Sul display appare "OFF". Premere "+" per regolare l'ora corrente. Attendere 5 secondi per la conferma.



### 3.3. PULIZIA PRELIMINARE

Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e umido. Lavare gli accessori e pulire l'interno del forno con una soluzione di acqua calda e detersivo per stoviglie. Impostare il forno vuoto alla massima temperatura e lasciarlo acceso per circa un'ora per eliminare il caratteristico odore di nuovo.

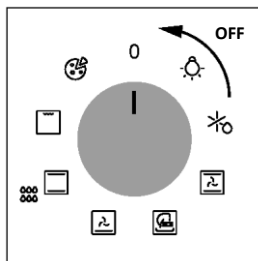
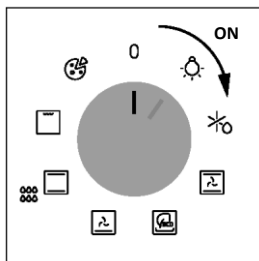


## 4. USO DEL PRODOTTO

### 4.1. FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO

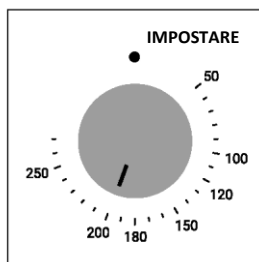
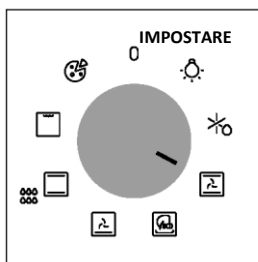
#### ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FORNO

Per accendere il forno, ruotare la manopola delle funzioni (in senso orario/antiorario) e selezionare un programma. Per spegnerlo, portare la manopola delle funzioni in posizione "0".



#### IMPOSTARE IL PROGRAMMA DI COTTURA

Ruotare la manopola delle funzioni per selezionare il programma desiderato e la manopola di selezione della temperatura per impostare la temperatura.



## MENU PRINCIPALE

Accedere al menu principale premendo . Per navigare, toccare tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:

### BLOCCO BAMBINI

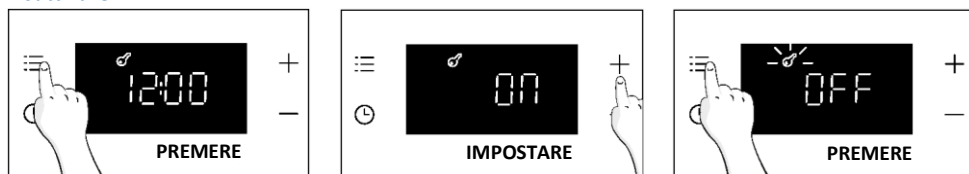
Questa funzione consente di bloccare lo schermo per evitare utilizzi indesiderati da parte di minori. Per attivare il blocco dello schermo, premere una volta "Menu principale", quindi premere "+" per confermare la funzione.

Per disattivare il blocco, premere "Menu principale", quindi premere "-".

#### Attivare



#### Disattivare



### IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

Permette di impostare l'ora.

Premere per accedere al menu principale. Toccare tante volte quanto necessario (x2) per selezionare "Ora".

Quindi utilizzare "+/-" per regolare il valore. Per confermare attendere 5 secondi o premere una volta il menu principale .



**1 NOTA:** per impostazione predefinita il forno è in formato "24 h". Per passare al formato "12 h" tenere premuto "+" per 5 secondi in modalità stand by. Ripetere il passaggio per tornare al formato "24 h".

## **VOLUME ALLARME**

Permette di modificare il volume del tono di avviso.

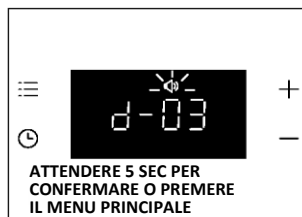
Premere  per accedere al menu principale. Toccare tante volte quanto necessario (x3) per selezionare "Volume allarme". Sul display apparirà "b-01". I numeri rappresentano il livello di intensità del suono, modificabile utilizzando "+/-". Per confermare attendere 5 secondi o premere una volta il menu .



## **LUMINOSITÀ DEL DISPLAY**

Permette di modificare la luminosità del tono del display del forno.

Premere  per accedere al menu principale. Toccare tante volte quanto necessario (x4) per selezionare "Volume allarme". Sul display apparirà "d-01". I numeri rappresentano il livello di intensità della luminosità, modificabile utilizzando "+/-". Per confermare attendere 5 secondi o premere una volta il menu .



## MENU TIMER

Accedere al menu Timer premendo . Per navigare, toccare  tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:

### DURATA DELLA COTTURA

Consente di preimpostare il tempo di cottura adatto alle pietanze cucinate.

ATTIVAZIONE: premere  per accedere al menu Timer. Quindi utilizzare "+/-" per regolare il valore. Per confermare attendere 5 secondi oppure premere "menu Timer".



Il conto alla rovescia inizia una volta impostato il timer. Durante la fase di cottura è possibile modificare il valore della durata entrando nella modalità "Durata della cottura" e utilizzando "+/-". Al termine della durata, sul display appare "Fine".

Per interrompere la durata della cottura, tenere premuto il pulsante del timer  per 3 secondi o reimpostare il valore del timer utilizzando "-".

Al termine della cottura:

1. Sul display appare "Fine" e, se non viene annullato, viene emesso un tono di avviso per 30 secondi.
2. Premere il pulsante "Timer"  per annullare il tono di avviso. Dal display scomparirà "Fine" e al suo posto verrà visualizzata l'ora corrente.

 **AVVERTENZA:** Il forno è ora in modalità manuale; anche la funzione forno e il commutatore del termostato devono essere spenti, altrimenti il forno continuerà a riscaldarsi.

 **NOTA:** Il tono di avviso verrà disattivato premendo qualsiasi pulsante diverso dal pulsante del timer , mentre sul display rimane la scritta "Fine" e il forno non è in funzione.

## **PROMEMORIA MINUTI**

Permette di utilizzare il forno come sveglia.

**ATTIVAZIONE:** premere  per accedere al menu Timer. Toccare  tante volte quanto necessario (x2) per selezionare la funzione "Promemoria minuti". Quindi utilizzare "+/-" per regolare il valore. Per confermare attendere 5 secondi oppure premere "menu Timer".



### **Una volta completato il conto alla rovescia:**

1. L'icona dell'allarme  lampeggia sul display e, se non viene annullato, viene emesso un segnale acustico della durata di 30 secondi.
2. Premere un tasto qualsiasi per annullare il tono di allarme. Sul display verrà visualizzata l'ora corrente. Il forno continuerà a funzionare finché la manopola sinistra non verrà ruotata in posizione 0.

Per arrestare il promemoria minuti, tenere premuto il pulsante del timer  per 3 secondi o reimpostare il valore utilizzando "+/-".

## **INDICAZIONE DI STATO DEL COMMUTATORE DEL FORNO**

### **Selettore delle funzioni di cottura:**

Quando il selettore delle funzioni di cottura del forno viene ruotato su una qualsiasi delle posizioni "ON", sul display viene visualizzata l'icona  (Funzione di cottura ON).

### **Selettore della temperatura:**

Ogni volta che la temperatura del forno è inferiore a quella impostata, sul display viene visualizzata l'icona  (Termostato ON).

4.2. FUNZIONI DI COTTURA

4.2.1. FUNZIONI STANDARD

Per il preriscaldamento, seguire le indicazioni della tabella sotto.  
"Sì" indica che è necessario il preriscaldamento; "NO" indica che il preriscaldamento non è consigliato e gli alimenti devono essere inseriti a forno freddo.

| Simbolo                                                                            | Funzione                       | Posizione consigliata sul ripiano                                                               | Preriscaldare | Suggerimenti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Scongelamento                  |                                                                                                 | NO            | La ventola fa circolare l'aria a temperatura ambiente attorno al cibo congelato, consentendogli di scongelarsi lentamente senza modificarne il contenuto proteico.                                                                                                                                                               |
|    | ***Cottura multilivello        | 3° / 4° per il livello singolo<br>2°+5° per il livello doppio<br>2°+4°+6° per il livello triplo | Sì            | IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli. Ideale per cucinare cibi diversi.                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | ***Assistita con ventola       | 2° / 3° / 4° livello                                                                            | Sì            | IDEALE PER: pollo intero, tranci di pollo, verdure e pasticceria su un unico livello utilizzando la combinazione ventola con resistenze superiori e inferiori.                                                                                                                                                                   |
|    | *ECO                           | 3° / 4° livello                                                                                 | NO            | IDEALE PER: cuocere tranci di pollo, interi tagli di carne, pesce o per gratinare. Fare scorrere il vassoio di gocciolamento sotto il ripiano per raccogliere i succhi. Girare gli alimenti a metà cottura, se necessario. Questa funzione permette di risparmiare energia durante la cottura mantenendo il cibo umido e tenero. |
|    | Resistenza Inferiore Ventilata | 3° / 4° livello                                                                                 | NO            | IDEALE PER: crostate, quiche e pizze sottili utilizzando ventola e riscaldamento inferiore. Aiuta a cuocere la parte superiore con il calore irradiato indirettamente.                                                                                                                                                           |
|    | *Statico                       | 2° / 3° livello                                                                                 | Sì            | IDEALE PER: torte, pane, biscotti, quiche su un unico livello utilizzando sia il riscaldamento superiore che inferiore.                                                                                                                                                                                                          |
|  | **Supergrill                   | 6° livello                                                                                      | NO            | IDEALE PER: grandi quantità di salsicce, bistecche e crostini di pane. L'intera area al di sotto del grill diventa calda. Utilizzare con lo sportello chiuso. Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).                                                                                                     |
|  | Pizza                          | 2° / 3° livello                                                                                 | Sì            | IDEALE PER: tutti i tipi di pizza con o senza preriscaldamento del forno.                                                                                                                                                                                                                                                        |

\*\*\* Verificato in base allo standard EN 60350-1 ai fini della dichiarazione del consumo elettrico e della classe energetica.  
\*\*Utilizzare con lo sportello chiuso.  
(\*\*\*) A seconda del modello del forno.



# 5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

## 5.1. TABELLA DI COTTURA GENERALE

| Categoria               | Ricetta                 | N° di livelli | Programma di cottura                               | °C T                       | Preri-saldare | Accessorio per la cottura     | Posizione dei ripiani | Tempo di cottura dopo il preriscaldamento* (min) |
|-------------------------|-------------------------|---------------|----------------------------------------------------|----------------------------|---------------|-------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------|
| Prodotti da forno dolci | Dolcetti/Muffin         | 1             | Cottura multilivello statica Assistita con ventola | 170 °C<br>155 °C<br>150 °C | S             | Teglia profonda               | L3<br>L4<br>L4        | 25-30<br>30-40<br>20-30                          |
|                         |                         | 2             | Cottura multilivello                               | 150 °C                     |               | Teglia + teglia profonda      | L2+L5                 | 35-45                                            |
|                         |                         | 3             | Cottura multilivello                               | 145 °C                     |               | Teglia + teglia profonda      | L2+L4+L6              | 40-50                                            |
|                         | Pan di Spagna (26 cm Ø) | 1             | Cottura multilivello statica Assistita con ventola | 160 °C<br>160 °C<br>160 °C | S             | Griglia metallica + Tortiera  | L2<br>L3<br>L2        | 25-35<br>30-40<br>20-30                          |
|                         |                         | 2             | Cottura multilivello                               | 150 °C                     |               | Griglie metalliche + Tortiera | L1+L4                 | 40-50                                            |
|                         | Biscotti/Frollini       | 1             | Cottura multilivello statica Assistita con ventola | 150 °C<br>150 °C<br>140 °C | S             | Teglia profonda               | L3<br>L3<br>L4        | 30-40<br>25-35<br>15-25                          |
|                         |                         | 2             | Cottura multilivello                               | 140 °C                     |               | Teglia + teglia profonda      | L2+L5                 | 50-60                                            |
|                         | Bigné                   | 1             | Statico                                            | 190 °C                     | S             | Teglia profonda               | L3                    | 25-35                                            |
|                         |                         | 2             | Cottura multilivello                               | 170 °C                     |               | Teglia profonda               | L3                    | 35-45                                            |
|                         | Yorkshire pudding       | 1             | Statico                                            | 200 °C                     | S             | Teglia profonda               | L3                    | 20-30                                            |
|                         | Meringhe                | 1             | Cottura multilivello                               | 90 °C                      | S             | Teglia profonda               | L4                    | 80-100                                           |
|                         | Macaron                 | 1             | Statico                                            | 150 °C                     | S             | Teglia profonda               | L3                    | 15-20                                            |
|                         | Torta di mele           | 1             | Statico                                            | 170 °C                     | S             | Griglia metallica + Tortiera  | L2                    | 70-80                                            |
|                         |                         | 1             | Assistita con ventola                              | 160 °C                     | S             | Griglia metallica + Tortiera  | L2                    | 50-70                                            |
|                         | Tarte tatin             | 1             | Statico                                            | 170 °C                     | S             | Griglia metallica + Tortiera  | L4                    | 60-70                                            |
|                         | crostate                | 2             | Resistenza Inferiore Ventilata                     | 180 °C                     | N             | Griglia metallica + Tortiera  | L3                    | 30-40                                            |
|                         | Soufflé al cioccolato   | 1             | Statico                                            | 200 °C                     | S             | Vassoio più profondo + stampi | L3                    | 10-15                                            |
|                         | Cheesecake              | 1             | Statico                                            | 150 °C                     | S             | Griglia metallica + Tortiera  | L2                    | 50-65                                            |
|                         | Croissant surgelati     | 1             | Statico                                            | 180 °C                     | S             | Teglia profonda               | L3                    | 20-25                                            |
|                         |                         | 2             | Cottura multilivello                               | 180 °C                     |               | Teglia profonda               | L2+L5                 | 25-35                                            |
|                         |                         | 3             | Cottura multilivello                               | 160 °C                     |               | Teglia profonda               | L2+L4+L6              | 30-40                                            |
|                         | Strudel, congelato      | 1             | Statico                                            | 200 °C                     | S             | Teglia profonda               | L3                    | 30-45                                            |
|                         | Pane tostato            | 1             | Supergrill                                         | max.                       | N             | Griglia metallica             | L6                    | 8-10                                             |





| Categoria                 | Ricetta                           | N° di livelli | Programma di cottura  | °C T   | Preriscaldare | Accessorio per la cottura                                 | Posizione dei ripiani | Tempo di cottura dopo il preriscaldamento* (min) |
|---------------------------|-----------------------------------|---------------|-----------------------|--------|---------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------|
| Pane e focacce            | Focaccia                          | 1             | Statico               | 200 °C | S             | Teglia profonda                                           | L3                    | 25-35                                            |
|                           | Pane, intero                      | 1             | Statico               | 200 °C | S             | Teglia profonda                                           | L3                    | 30-50                                            |
| Focacce salate e sfornate | Torte salate / Quiche (26 cm Ø)   | 1             | Statico               | 200 °C | S             | Griglia metallica + stampo per quiche                     | L1 o L2               | 30-50                                            |
|                           |                                   | 2             | Cottura multilivello  | 180 °C |               | Griglia metallica + stampo per quiche                     | L1+L4                 | 50-70                                            |
|                           | Soufflé al formaggio              | 1             | Statico               | 200 °C | S             | Teglia profonda                                           | L3                    | 20-30                                            |
|                           | Lasagne, fresche                  | 1             | Statico               | 200 °C | S             | Griglia metallica + pirofila da forno                     | L3                    | 30-45                                            |
|                           | Lasagne, congelate                | 1             | Statico               | 180 °C | S             | Griglia metallica + pirofila da forno                     | L3                    | 35-50                                            |
|                           | Cannelloni, freschi               | 1             | Statico               | 200 °C | S             | Griglia metallica + pirofila da forno                     | L3                    | 35-50                                            |
|                           | Pasta al forno                    | 1             | ECO                   | 200 °C | N             | Griglia metallica + pirofila da forno                     | L4                    | 25-35                                            |
| Pizza                     | Pizza fresca (teglia)             | 1             | Statico               | 230 °C | S             | Teglia profonda                                           | L2 o L3               | 15-25                                            |
|                           | Pizza fresca (teglia)             | 1             | Pizza                 | 230 °C | N             | Teglia profonda                                           | L2 o L3               | 25-35                                            |
|                           |                                   | 2             | Cottura multilivello  | 180 °C | S             | Teglia + Teglia profonda                                  | L2+L5                 | 30-40                                            |
|                           | Pizza fresca (tonda)              | 1             | Statico               | max.   | S             | Teglia                                                    | L2 o L3               | 8-15%                                            |
|                           | Pizza fresca (tonda)              | 1             | Pizza                 | max.   | N             | Teglia                                                    | L2 o L3               | 10-25                                            |
|                           |                                   | 2             | Cottura multilivello  | 180 °C | S             | Teglia + Teglia profonda                                  | L2+L5                 | 30-40                                            |
|                           | Pizza surgelata (crosta sottile)  | 1             | Pizza                 | 220 °C | S             | Griglia metallica                                         | L3                    | 10-15                                            |
|                           | Pizza surgelata (crosta sottile)  |               |                       |        | S             |                                                           |                       |                                                  |
|                           |                                   | 2             | Cottura multilivello  | 200 °C |               | Griglie metalliche                                        | L2+L5                 | 15-20                                            |
|                           |                                   | 3             | Cottura multilivello  | 180 °C |               | Griglie metalliche                                        | L2+L4+L6              | 15-25                                            |
| Carne e pollame           | Pollo intero arrosto** (1-1,5 kg) | 1             | ECO                   | 220 °C | N             | Griglia metallica<br>Posizionare la teglia profonda su L1 | L3                    | 50-70                                            |
|                           |                                   | 1             | Assistita con ventola | 200 °C | S             | Teglia profonda                                           | L2                    | 45-60                                            |
|                           | Cosce di pollo                    | 1             | ECO                   | 220 °C | N             | Griglia metallica<br>Posizionare la teglia profonda su L1 | L4                    | 30-50                                            |
|                           |                                   | 1             | Assistita con ventola | 200 °C | S             | Teglia profonda                                           | L3                    | 30-50                                            |
|                           | Anatra arrosto**                  | 1             | ECO                   | 220 °C | N             | Griglia metallica<br>Posizionare la teglia profonda su L1 | L3                    | 50-70                                            |
|                           |                                   |               |                       |        |               |                                                           |                       |                                                  |
| Carne e pollame           | Tacchino arrosto**                | 1             | ECO                   | 220 °C | N             | Griglia metallica + pirofila da forno                     | L3                    | 50-70                                            |
|                           |                                   | 1             | Assistita con ventola | 200 °C | S             | Teglia profonda                                           | L2                    | 45-60                                            |



| Categoria              | Ricetta                                          | N° di livelli | Programma di cottura  | °C T   | Preriscaldare | Accessorio per la cottura                                                         | Posizione dei ripiani | Tempo di cottura dopo il preriscaldamento* (min) |
|------------------------|--------------------------------------------------|---------------|-----------------------|--------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------|
|                        | Costolette di maiale (1000-1200g)                | 1             | Statico               | 200 °C | S             | Griglia metallica + pirofila da forno                                             | L3                    | 80-100                                           |
|                        | Salsicce**                                       | 1             | Supergrill            | 230 °C | N             | Griglia metallica<br>Posizionare la teglia profonda su L1                         | L4                    | 30-40                                            |
|                        | Arrosto di manzo (500 g)                         | 1             | Statico               | 220 °C | S             | Teglia                                                                            | L3                    | 20-40                                            |
|                        | Polpettone (1000-1500 g)                         | 1             | Statico               | 180 °C | S             | Teglia                                                                            | L3                    | 40-50                                            |
|                        | Pollo arrosto con patate                         | 1             | ECO                   | 220 °C | N             | Teglia profonda                                                                   | L4                    | 55-75                                            |
|                        |                                                  | 1             | Assistita con ventola | 200 °C | S             | Teglia profonda                                                                   | L2 o L3               | 50-60                                            |
| Pesce e frutti di mare | Pesce alla griglia                               | 1             | Supergrill            | 220 °C | N             | Griglia metallica                                                                 | L4                    | 15-30                                            |
|                        | Bastoncini di pesce congelati                    | 1             | Statico               | 200 °C | S             | Teglia profonda                                                                   | L3                    | 20-25                                            |
|                        | Filetto di pesce                                 | 1             | Statico               | 170 °C | S             | Teglia profonda                                                                   | L3                    | 10-25                                            |
|                        | Pesce al forno                                   | 1             | ECO                   | 200 °C | N             | Griglia metallica<br>Posizionare la teglia su L1                                  | L4                    | 20-30                                            |
| Verdure                | Gratin di verdure                                | 1             | ECO                   | 200 °C | N             | Griglia metallica + pirofila da forno                                             | L4                    | 25-35                                            |
|                        | Patatine fritte surgelate (300-500 g)            | 1             | Cottura multilivello  | 200 °C | S             | Teglia profonda                                                                   | L4                    | 25-35                                            |
|                        | Gratin di patate                                 | 1             | ECO                   | 200 °C | N             | Griglia metallica + pirofila da forno                                             | L4                    | 25-35                                            |
|                        | Patate arrosto                                   | 1             | Statico               | 200 °C | S             | Teglia profonda                                                                   | L4                    | 50-60                                            |
|                        |                                                  | 1             | Assistita con ventola | 200 °C | S             | Teglia profonda                                                                   | L4                    | 20-30                                            |
|                        |                                                  |               |                       |        |               |                                                                                   |                       |                                                  |
| Menu completo          | Tranci di pollo + torta di mele + pasta al forno | 3             | Cottura multilivello  | 180 °C | N             | Teglia profonda + (Griglia metallica + tortiera) + (Griglia metallica + pirofila) | L1+L3+L5              | 50-60<br>45-55<br>35-45                          |

I tempi di cottura possono variare a seconda della ricetta e degli ingredienti del consumatore.

\*se è richiesto il preriscaldamento

\*\*Girare gli alimenti a metà cottura, se necessario.

\*\*\* a seconda del modello di forno

**i NOTA:** Per cuocere torte, quiche e altre ricette che richiedono uno stampo o un contenitore su 2 livelli, posizionare in modo sfalsato: la teglia superiore sul lato sinistro e la teglia inferiore sul lato destro.

## 6. CURA E PULIZIA

### 6.1. RACCOMANDAZIONI GENERALI

La pulizia regolare può prolungare la durata dell'elettrodomestico. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare la pulizia manuale.

- Dopo ogni utilizzo, pulire il forno per tenerlo sempre perfettamente pulito.
- Non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- Per evitare che nel forno si accumuli sporco in eccesso con conseguente emissione di forte odore di fumo, si consiglia di non utilizzare il forno a temperature molto alte. È consigliabile aumentare il tempo di cottura e ridurre lievemente la temperatura.
- Oltre agli accessori forniti con il forno, si consiglia di utilizzare piatti e stampi da forno resistenti ad altissime temperature.

### 6.2. PULIZIA DEL FORNO

#### 6.2.1. INTERNO DEL FORNO: funzioni di pulizia

##### ooo ooo H<sub>2</sub>O Clean

La funzione di pulizia H<sub>2</sub>O Clean è progettata per affrontare facilmente lo sporco leggero e fornire una soluzione rapida ed ecologica per pulire la cavità del forno utilizzando la potenza del vapore.

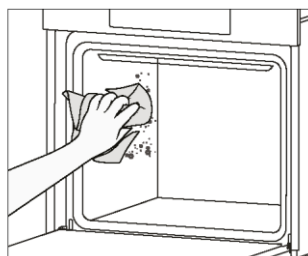
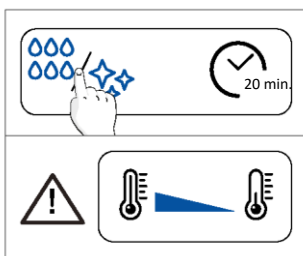
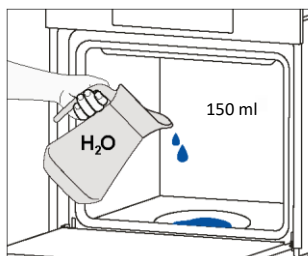
#### Come ci riesce?

1. Versare 150 ml di acqua nella goffratura del fondo del forno.
2. Ruotare la manopola delle funzioni su  e la manopola della temperatura su "100 °C". Questa funzione deve essere attiva per 20 minuti.
3. Al termine del processo di pulizia, lasciare raffreddare il forno.
4. Una volta raffreddato l'elettrodomestico, pulire le superfici interne del forno con un panno.

 **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo.

Prestare attenzione a tutte le superfici calde per evitare il rischio di ustioni.

Utilizzare acqua distillata o potabile.



#### Pulizia catalitica

I pannelli catalitici rivestono la cavità del forno e garantiscono il lusso di non dover mai fare i conti con un forno sporco.

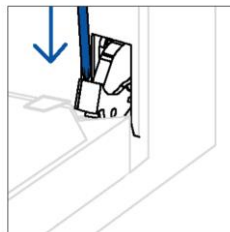
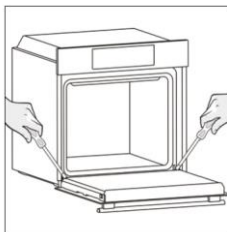
I pannelli sono rivestiti con uno smalto specializzato che vanta una struttura microporosa, in grado di assorbire il grasso dagli schizzi.

Attraverso una reazione chimica catalitica, i pannelli convertono efficacemente il grasso assorbito in elementi gassosi quando esposti ad alte temperature.

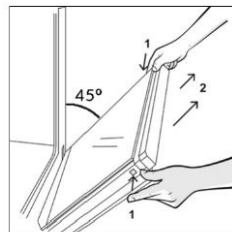
Raccomandazione: Considerare la possibilità di sostituire i pannelli catalitici dopo circa tre anni di utilizzo, soprattutto se si utilizza il forno per due o tre cicli di cottura a settimana. In questo modo è possibile garantire prestazioni e pulizia ottimali.

### 6.2.2. ESTERNO DEL FORNO: smontaggio e pulizia della porta in vetro

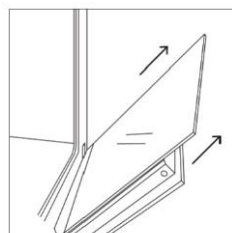
1. Aprire lo sportello a 90°, quindi ruotare le linguette di bloccaggio della cerniera verso l'esterno del forno.



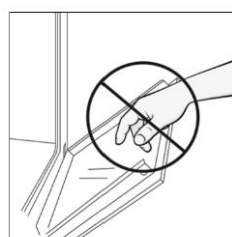
2. Posizionare lo sportello a 45°. Premere contemporaneamente i due pulsanti posti su entrambi i lati delle spalle laterali dello sportello e tirare verso di sé per rimuovere la copertura dello sportello superiore dei vetri.



3. Rimuovere con molta attenzione il vetro del forno, iniziando da quello interno. Durante la procedura, sorreggere saldamente il vetro con entrambe le mani e posizionarlo su una superficie piana imbottita (ad esempio su un tessuto).



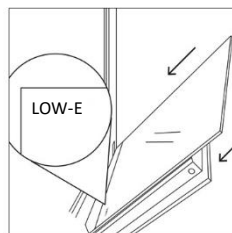
4.  **AVVERTENZA:** Il vetro esterno non è rimovibile.



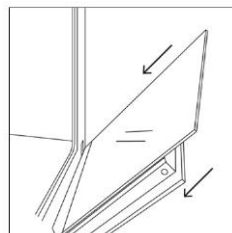
5. Pulire il vetro utilizzando un panno morbido e prodotti detergenti idonei.



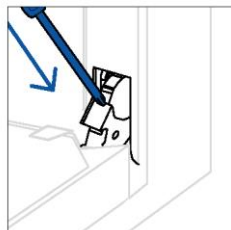
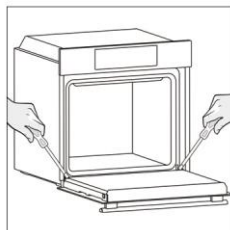
6. Inserire i pannelli in vetro, assicurandosi che l'etichetta "Low-E" sia correttamente leggibile e posizionata sul lato inferiore sinistro dello sportello, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo l'etichetta stampata sul primo vetro rimarrà all'interno dello sportello.



7. Reinserire la copertura dello sportello dei vetri superiori spingendola verso l'interno fino a udire uno scatto dai due pulsanti laterali.



8. Riportare quindi lo sportello a 90° e ruotare le linguette di bloccaggio della cerniera verso l'interno del forno.



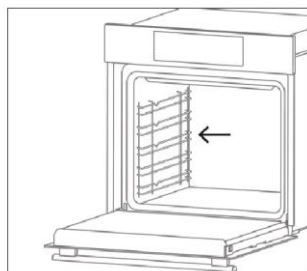
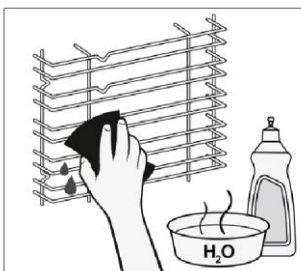
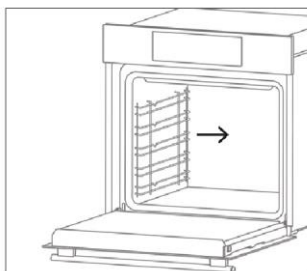
### 6.3. PULIZIA DEGLI ACCESSORI

Assicurarsi di pulire accuratamente gli accessori dopo ogni utilizzo e di asciugarli con un asciugamano. In caso di residui persistenti, valutare l'ipotesi di immergere gli accessori in una miscela di acqua e sapone per circa 30 minuti prima di effettuare un secondo lavaggio.

#### PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI:

##### - Modello a 6 livelli

1. Rimuovere le griglie laterali tirandole nella direzione delle frecce.
2. Per pulire le griglie laterali, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna bagnata, assicurandosi di asciugarle dopo.
3. Dopo il processo di pulizia, installare le griglie laterali in ordine inverso.



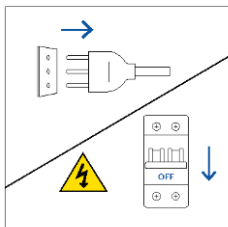
## 6.4. MANUTENZIONE

### SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

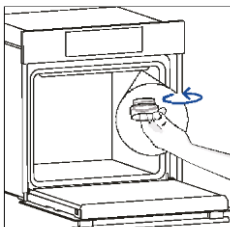
#### Sostituzione della lampadina in alto:

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Smontare il coperchio di vetro, svitare la lampadina e sostituirla con una lampadina nuova dello stesso tipo.
3. Dopo la sostituzione della lampadina, rimontare il coperchio di vetro.

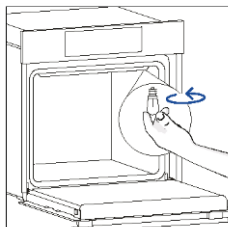
**Passo 1**



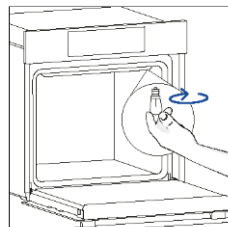
**Passo 2**



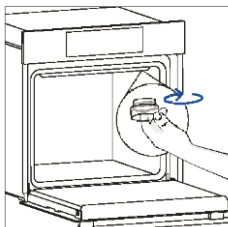
**Passo 3**



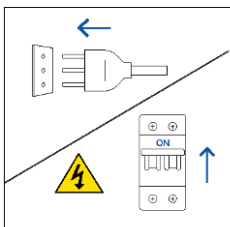
**Passo 4**



**Passo 5**



**Passo 6**



Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)

## 7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se durante l'utilizzo del forno si verifica un errore, sul display verrà visualizzato il codice "ER" seguito da due cifre, che identificheranno il tipo di errore.

Procedere spegnendo il forno e scollegandolo, attendere qualche minuto, quindi ricollegarlo.

Se l'errore non si ripresenta, è possibile riprendere a utilizzare il forno. In caso contrario, chiamare l'assistenza clienti e comunicare il codice (ERXX) visualizzato sul display.

### Errore



### Fumo



## 8. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO

### 8.1. SMALTIMENTO DELL'ELETTRODOMESTICO

Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/UE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili. È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili.



Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici;
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate gestite a livello municipale o da una società registrata. In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

### 8.2. PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

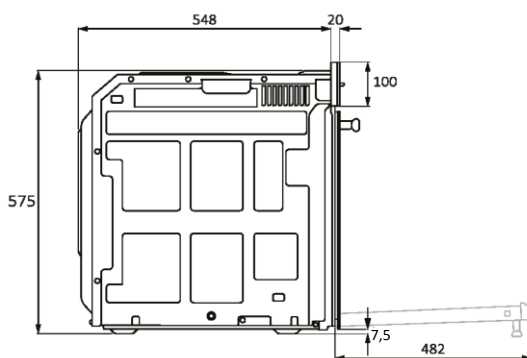
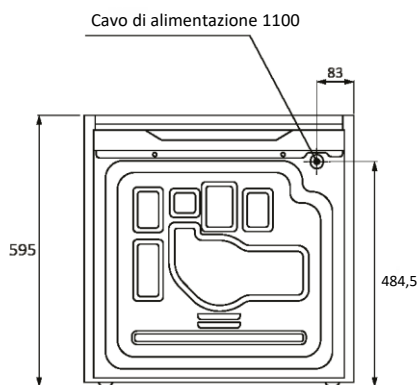
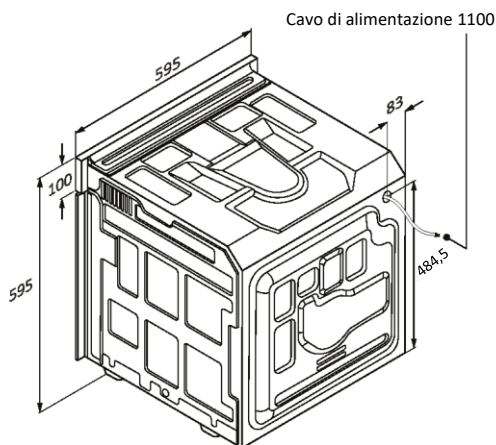
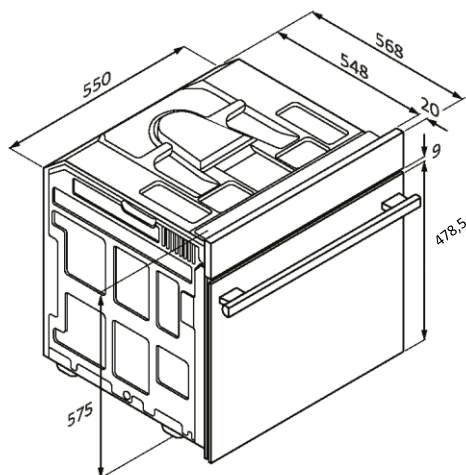
Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e tentare di usarlo sempre pieno.

Aprire lo sportello del forno il meno possibile per evitare la dispersione di calore. Per ottenere un significativo risparmio energetico, spegnere il forno 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo che il forno continua a produrre.

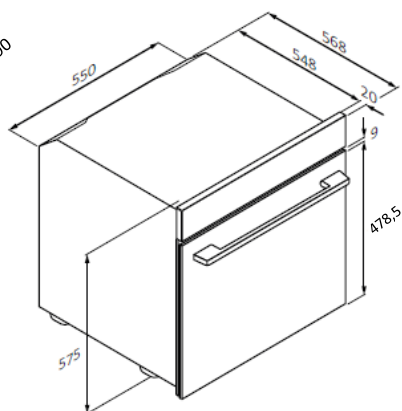
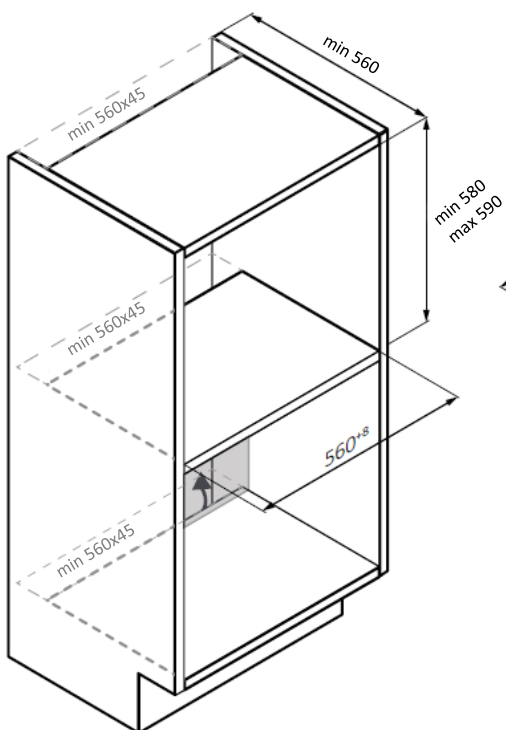
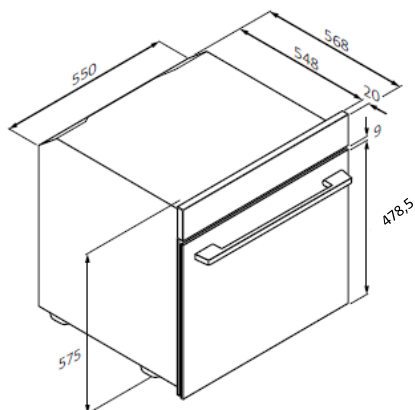
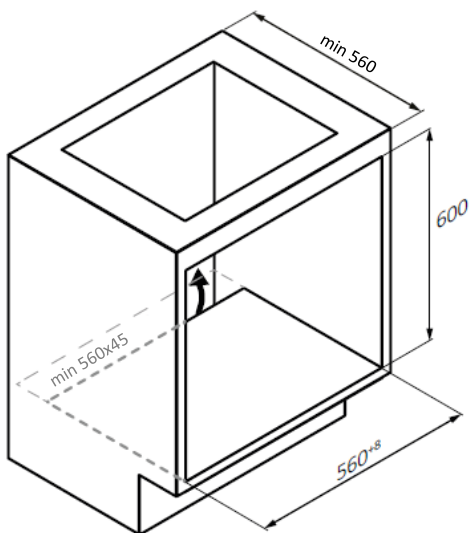
Mantenere le guarnizioni pulite e in ordine per evitare la dispersione del calore all'esterno della cavità. In caso di contratto dell'utenza elettrica a tariffa oraria, il programma di "cottura ritardata" consente di risparmiare energia più facilmente, spostando l'inizio del processo di cottura in un orario a tariffa ridotta.



## 9. INSTALLAZIONE



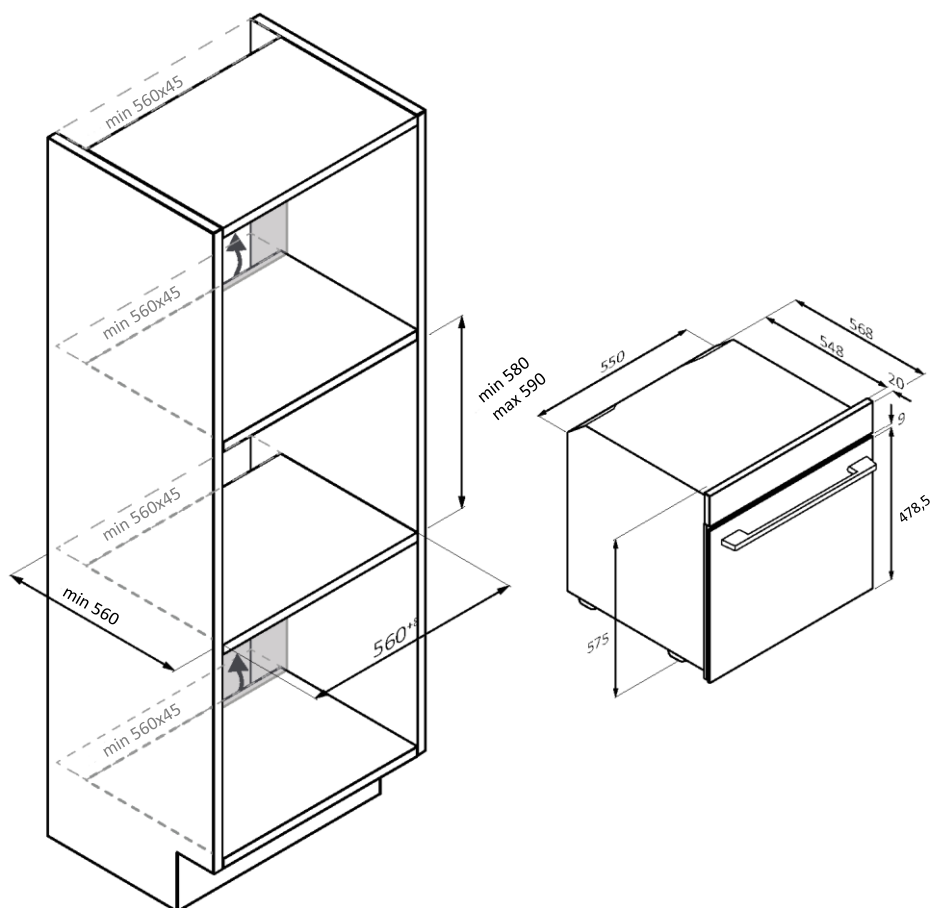
mm



mm

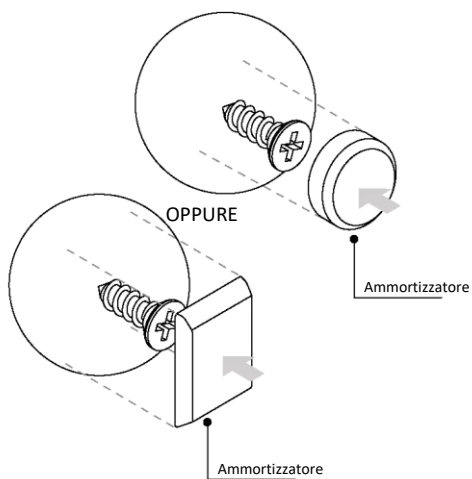
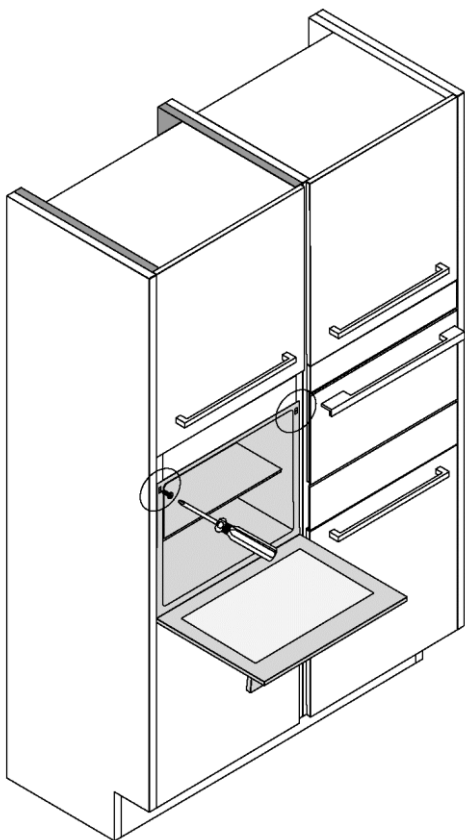
IT 30





IT Se il mobile è dotato di fondo posteriore, praticare un'apertura per il cavo di alimentazione.

mm



mm

## WILLKOMMEN

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten und die besten Ergebnisse zu erzielen, lesen Sie bitte dieses Handbuch, einschließlich der Sicherheitshinweise, sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf. Notieren Sie sich vor dem Einbau des Backofens die **Seriennummer**, die Sie eventuell für Reparaturen benötigen. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden und wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Techniker, bevor Sie es verwenden. Halten Sie die Verpackungsmaterialien von Kindern fern.

 **HINWEIS:** Bitte beachten Sie, dass die Funktionen und das Zubehör des Backofens je nach erworbenem Modell variieren können.

## **ZUSAMMENFASSUNG**

### **1. SICHERHEITSINFORMATIONEN**

### **2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT**

- 2.1. ÜBERBLICK ÜBER DAS PRODUKT
- 2.2. ZUBEHÖR
- 2.3. BEDIENFELD

### **3. VOR DEM START**

- 3.1. INFORMATIONEN ZUM START
- 3.2. ERSTE VERWENDUNG
- 3.3. ERSTE REINIGUNG

### **4. BETRIEB DES PRODUKTS**

- 4.1. SO FUNKTIONIERT DAS PRODUKT
- 4.2. GARTFUNKTIONEN
  - 4.2.1. STANDARDFUNKTIONEN

### **5. LEITFADEN ZUM GAREN**

- 5.1. ALLGEMEINE GARTABELLE

### **6. PFLEGE UND REINIGUNG**

- 6.1. ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN
- 6.2. REINIGUNG DES BACKOFENS
  - 6.2.1. IM INNEREN DES BACKOFENS: Reinigungsfunktionen
  - 6.2.2. AUSSERHALB DES BACKOFENS: Ausbau und Reinigung der Glastür
- 6.3. REINIGUNG DES ZUBEHÖRS
- 6.4. WARTUNG

### **7. FEHLERSUCHE**

### **8. UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG**

- 8.1. ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN
- 8.2. MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

### **9. EINBAU**

# 1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

---

## ALLGEMEINE WARNUNGEN

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung.
- Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren.

## Verwendung in Übereinstimmung mit dem Verwendungszweck

- Den Backofen nur zum vorbestimmten Zweck, d. h. für das Garen von Lebensmitteln einsetzen. Alle anderen Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise als Heizungsquelle gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer falschen, unsachgemäßen oder unangemessenen Verwendung hervorgehen.

## Nutzungsbeschränkungen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsaufgaben nur unter Aufsicht ausführen.
- Das Gerät ist nicht zur Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bestimmt, sofern diese nicht in die Bedienung des Geräts durch eine Person eingewiesen wurden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder von einer solchen Person beaufsichtigt werden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **⚠️ WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

- **⚠️ WARNUNG:** Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.

## INSTALLATIONSHINWEISE

- Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden.  
Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Frischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Stellen Sie die auf den Abbildungen angegebenen Öffnungen je nach Art der Montage her. Den Backofen immer mit den mitgelieferten Schrauben an den Möbeln befestigen.
- Weitere Vorgänge/Einstellungen sind nicht erforderlich, um das Gerät mit den Nennfrequenzen zu betreiben.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekortür einbauen, um Überhitzen zu vermeiden.
- Während des Einbaus sollte der Backofen vom Stromnetz getrennt werden.
- Wird das Eingreifen des Herstellers erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden.
- Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Der Einbau muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden, der die im Installationsland geltenden Gesetze und die Anweisungen des Herstellers kennt und beachtet.
- Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Geräts immer, dass es nicht beschädigt ist. Wenden Sie sich im Falle eines Problems vor der Installation an den Kundendienst und schließen Sie es nicht an das Stromnetz an.
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Verwenden Sie während des Einbaus nicht den Griff der Backofentür, um den Backofen anzuheben und zu bewegen.



- Die Einbaumöbel und die angrenzenden Möbel müssen Temperaturen von 95 °C standhalten.
- Es wird empfohlen, bei der Installation Schutzhandschuhe zu tragen, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Installieren Sie das Produkt nicht in offenen Räumen, die Witterungseinflüssen ausgesetzt sind.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Höhenlagen unter 2000 m ausgelegt.

## ELEKTRISCHE WARNUNGEN

- Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter ist gelb-grün. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Der Anschluss an die Stromquelle kann mittels eines Steckers oder einer festen Verkabelung mit allpoligem Trennschalter zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen, die die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen können, wobei die Kontakttrennung den Anforderungen der Überspannungskategorie III entsprechen muss. Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden. Stecker und Steckdose müssen den aktuellen Vorschriften des Landes entsprechen.  
Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich ist.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von seinem Service-Mitarbeiter oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Wenden Sie sich für alle Reparaturen an den Kundendienst und veranlassen Sie die Verwendung originaler Ersatzteile.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
-  **WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Austauschen der Glühbirne sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.

- Ofen vor dem Herausnehmen der Zubehörteile ausschalten. Nach der Reinigung diese entsprechend den Anweisungen wieder einsetzen.
- Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:
  - Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen;
  - Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
  - Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen;
  - Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb Gerät ausschalten und nicht öffnen.
- **i HINWEIS:** Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss.
- Jede nicht ordnungsgemäß durchgeführte Reparatur, Installation und Wartung kann den Benutzer ernsthaft gefährden.
- Der Hersteller erklärt hiermit, dass er keine Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden übernimmt, die durch eine unsachgemäße Installation, Wartung oder Reparaturen entstehen. Darüber hinaus haftet er nicht für Schäden, die durch das Fehlen oder die Unterbrechung des Erdungssystems (z. B. Stromschlag) verursacht werden.
- **⚠ VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des thermischen Schutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. einen Timer, gespeist oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der vom Energieversorger regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Das Haushaltsgerät ist nicht dafür ausgelegt, durch einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung aktiviert zu werden.

## NUTZUNG UND WARTUNG

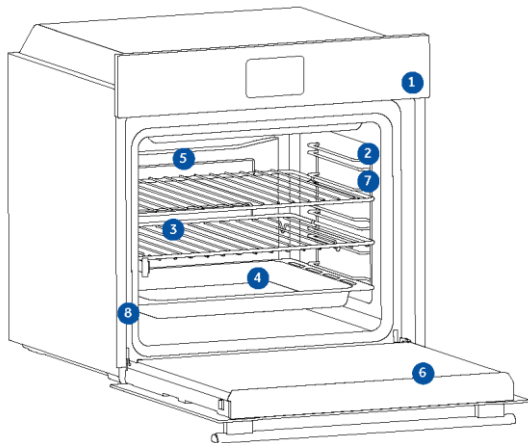
- Die Fettpfanne fängt die beim Garen austretenden Säfte auf.
- Wenn Sie den Gitterrost auf die seitlichen Einschübe legen, achten Sie darauf, dass der kürzere Teil der Seite (zwischen dem Anschlag und dem Ende) zum Inneren des Backofens gerichtet ist. Wenn das Gitter eine dekorative Metallleiste hat, achten Sie darauf, diese an der Außenseite des Ofens zu positionieren, damit das Markenlogo sichtbar

und lesbar ist. Für die korrekte Positionierung siehe auch die Abbildung im Abschnitt „Zubehör“ in dieser Bedienungsanleitung.

- Für die Reinigung der Glasbestandteile der Ofentür keine Scheuermittel oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.
- Nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler verwenden.
- Beim Garen kann Feuchtigkeit in den Garraum des Ofens oder an der Glastür kondensieren. Dies ist ein normaler Vorgang. Um dies zu verhindern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie Lebensmittel in den Ofen geben. Die Kondensation verschwindet, sobald der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
- Garen Sie Gemüse in einem Behälter mit Deckel, anstatt auf dem offenen Blech.
- Lassen Sie Lebensmittel nach dem Garen nicht länger als 15/20 Minuten im Ofen.
- Ein längerer Stromausfall während des Garens kann zu einer Fehlfunktion des Monitors führen. Kontaktieren Sie in diesem Fall den Kundenservice.
-  **WARNUNG:** Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Kommt Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
-  **WARNUNG:** Entfernen Sie niemals die Dichtung der Backofentür.
-  **VORSICHT:** Füllen Sie während des Garens, oder wenn der Ofen heiß ist, kein Wasser in die Aushöhlung am Boden des Garraums.
- Für eine korrekte Verwendung des Backofens sollten die Lebensmittel nicht in direkten Kontakt mit den Einschubleisten und Blechen kommen, sondern auf Backpapier bzw. in ofenfeste Behälter gelegt werden.
- Waschen Sie alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch mit einer Lösung aus heißem Wasser und Spülmittel.

## 2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT

### 2.1. ÜBERBLICK ÜBER DAS PRODUKT



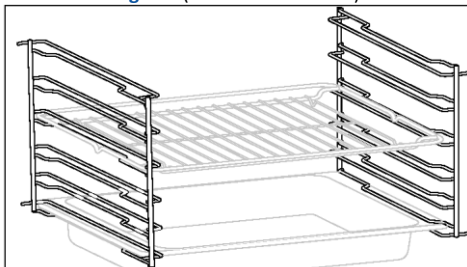
1. **Bedienfeld**
2. **Einschubpositionen**  
(Seitengitter falls enthalten)
3. **Metallroste**
4. **Ablagefläche**
5. **Gebläsehaube**
6. **Backofentür**
7. **Seitengitter** (sofern vorhanden:  
nur für Öfen mit flachem Innenraum)
8. **Seriennummer und QR-Code**



Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.

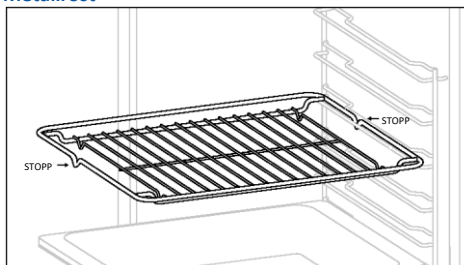
### 2.2. ZUBEHÖR

**Seitliche Drahtgitter** (sofern vorhanden\*)



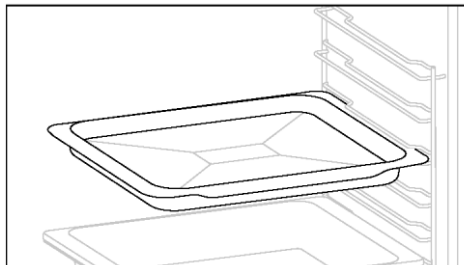
Die seitlichen Einschübe befinden sich auf beiden Seiten des Backraums und dienen zum Einschieben von Backblechen und Gittern während des Garvorgangs.

#### Metallrost

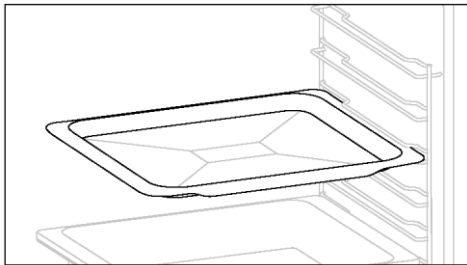


Ein Metallrost in einem Backofen ist ein herausnehmbarer, verstellbarer Einlegeboden, der das Kochgeschirr stützt, für gleichmäßiges Garen sorgt und die Reinigung erleichtert. Er kann verwendet werden, um Teller und Pfannen in verschiedenen Höhen für unterschiedliche Garanforderungen zu halten.

#### Tieferes Backblech



#### Backblech

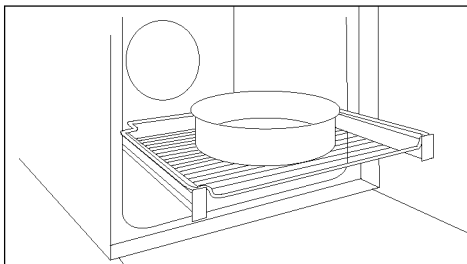


Ein Backblech ist ideal, um eine gleichmäßige Bräunung des Bodens zu erreichen und eignet sich aufgrund seiner flachen Bauweise perfekt für Kekse und Gebäck. Außerdem kann es durch das Einschieben unter einen Backofenrost helfen, Tropfen aufzufangen und Verunreinigungen im Backofen zu vermeiden.

Das tiefere Blech ist ideal für Rezepte mit zusätzlichen Flüssigkeiten oder Schichten, beispielsweise Aufläufe oder Braten. Seine Tiefe ist so konzipiert, dass die gewünschte Konsistenz der darin zubereiteten Speisen gewährleistet ist.

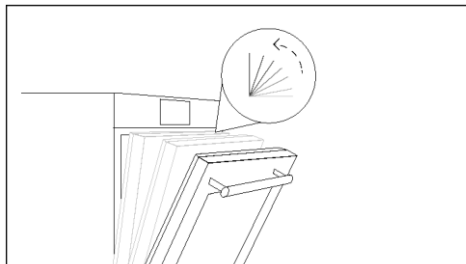


### Teleskopschienen



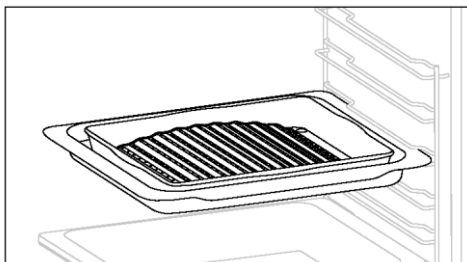
Teleskopische Backofenschienen sind ausziehbare Einlegeböden, die das Einlegen oder Herausnehmen von Gegenständen erleichtern, ohne dass man tief in den heißen Backofen greifen muss. Sie verbessern die Sicherheit und Stabilität und können in verschiedenen Höhenpositionen eingestellt werden.

### Soft Close/Soft Open-Scharniere (sofern vorhanden\*)



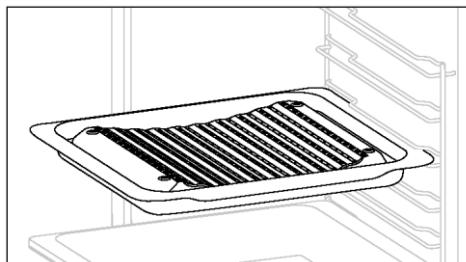
Die Soft Close- und Soft Open-Scharniere steuern die Bewegung der Tür, sorgen für ein reibungsloses Öffnen und Schließen ohne Zuschlagen der Tür.

### Duales Blech - BBQ-Modus (sofern vorhanden\*)



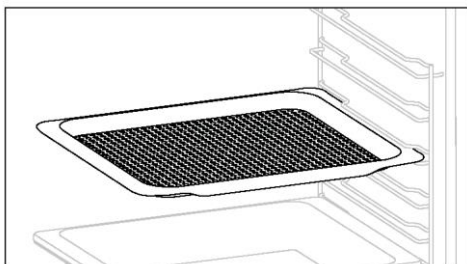
Die konkave Form ermöglicht eine korrekte Zirkulation der Feuchtigkeit, die beim Garen entsteht, und hält den Feuchtigkeitsgehalt der Speisen hoch. Je nach der auf dem Blech eingefüllten Wassermenge wird ein trockeneres oder „feuchteres“ Garen erzielt.

### Duales Blech - DAMPF-Modus (sofern vorhanden\*)



Die konvexe Form eignet sich für das Grillen im Backofen bei hoher Temperatur (220 °C) und ermöglicht ein raucharmes Grillergebnis auch zu Hause, da das Fett am Boden des Bleches abläuft.

### Airfry-Blech (sofern vorhanden\*)



Das Airfry-Blech sorgt dafür, dass die heiße Luft gleichmäßig und dreidimensional auf die Lebensmittel trifft, was eine knusprigere Außenseite gewährleistet, während die Zartheit im Inneren erhalten bleibt. Um den Saft und die Panade aufzufangen, legen Sie sie auf das Backblech.

2.3. BEDIENFELD



Die Funktionen und die Rangfolge der Funktionen können je nach Modell variieren.

- 1. Knopf für die Funktionsauswahl
- 2. Hauptmenü
- 3. Timer
- 4. LED-Display
- 5. Plus-Taste (+)
- 6. Minus-Taste (-)
- 7. Knopf für die Temperatúrauswahl

WICHTIGSTE FUNKTIONEN

Das Display verfügt über 3 Hauptfunktionen:

| Symbol | Funktion   | Beschreibung                                                                                                                                                                                                                      |
|--------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Hauptmenü  | Drücken Sie einmal, um die Kindersicherung zu aktivieren, zweimal, um auf die Tageszeit zuzugreifen, dreimal, um die Alarmlautstärke einzustellen, und viermal, um die Helligkeit einzustellen.                                   |
|        | Timer-Menü | Drücken Sie einmal für die Gardauer, zweimal für den Minutenzähler.                                                                                                                                                               |
|        | +/-        | Drücken Sie diese Tasten, um die Werte zu erhöhen/verringern oder um eine Funktion in den Einstellmodi zu aktivieren/deaktivieren.<br>Halten Sie die Taste + 5 Sekunden lang gedrückt, um die Tageszeit im Display zu aktivieren. |

## 3. VOR DEM START

### 3.1. INFORMATIONEN ZUM START

Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal einschalten, bemerken Sie vielleicht etwas Rauch. Keine Sorge, warten Sie einfach, bis sich der Rauch verzogen hat, bevor Sie den Ofen benutzen.

#### So funktioniert die Beleuchtung

Der Garraum wird von einer oder mehreren Glühbirnen beleuchtet, die in der Regel bei jedem Beginn einer Garfunktion aktiviert werden.

#### So funktioniert das Kühlgebläse

Das Kühlgebläse hat die Aufgabe, die Wärme abzuführen, den Backofen und seine Umgebung vor Überhitzung zu schützen und die Küchengeräte vor den Auswirkungen der hohen Temperaturen zu bewahren. Es arbeitet während und nach dem Garvorgang in Abhängigkeit von der Innentemperatur des Ofens.

Wenn das Kühlgebläse in Betrieb ist, erzeugt es in der Regel ein leises Brummen oder Schwirren. Möglicherweise bemerken Sie auch einen warmen Luftstrom, der aus dem Spalt zwischen der Backofentür und dem Bedienfeld austritt.

### 3.2. ERSTE VERWENDUNG

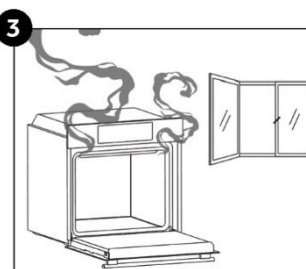
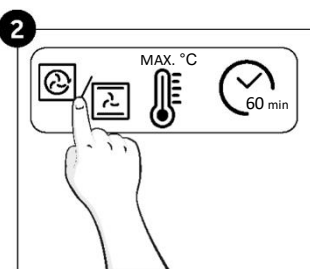
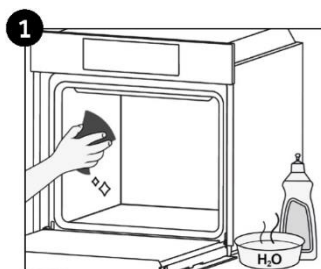
Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss zunächst die Tageszeit eingestellt werden.

**STELLEN SIE DIE UHRZEIT EIN:** Auf dem Display wird „OFF“ angezeigt. Drücken Sie „+“, um die aktuelle Stunde einzustellen. Warten Sie 5 Sekunden lang auf die Bestätigung.



### 3.3. ERSTE REINIGUNG

Den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme reinigen. Die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen. Alle Zubehöerteile spülen und den Backofen innen mit warmem Spülwasser auswaschen. Den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur einstellen und etwa eine Stunde lang anlassen, damit der neue Geruch verfliegt.

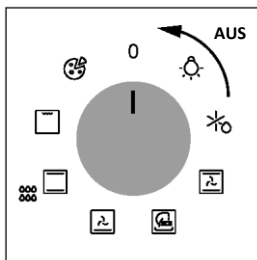
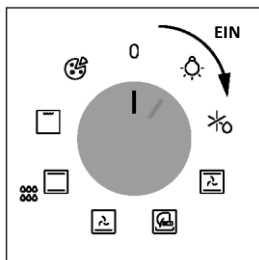


## 4. BETRIEB DES PRODUKTS

### 4.1. SO FUNKTIONIERT DAS PRODUKT

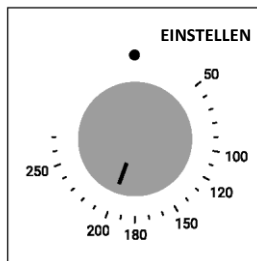
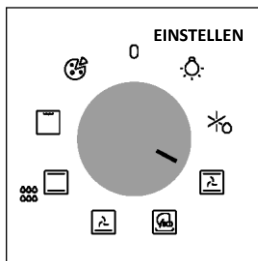
#### EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Um den Backofen einzuschalten, drehen Sie den Funktionsknopf (im Uhrzeigersinn/gegen den Uhrzeigersinn) und wählen Sie ein Programm. Um ihn auszuschalten, stellen Sie den Funktionsknopf auf die Position „0“.



#### GARPROGRAMM EINSTELLEN

Drehen Sie den Funktionsknopf, um das gewünschte Programm auszuwählen, und drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Temperatur einzustellen.





## HAUPTMENÜ

Rufen Sie das Hauptmenü auf, indem Sie  drücken. Um zu navigieren, tippen Sie auf  so oft wie nötig, um die folgenden Einstellungen zu öffnen.

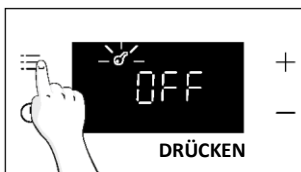
### KINDERSICHERUNG

Mit dieser Funktion können Sie den Bildschirm sperren, um eine unerwünschte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern.

Um die Bildschirmsperre zu aktivieren, drücken Sie einmal auf „Hauptmenü“ und dann auf „+“, um die Funktion zu bestätigen.

Um die Sperre zu deaktivieren, drücken Sie auf „Hauptmenü“ und dann auf „-“.

#### Aktivieren



#### Deaktivieren



### UHRZEIT

Ermöglicht die Änderung der Tageszeit.

Drücken Sie , um das Hauptmenü zu öffnen. Tippen Sie auf  so oft (x2) wie nötig, um „Tageszeit“ auszuwählen.

Verwenden Sie dann „+/-“, um den Wert einzustellen. Warten Sie 5 Sekunden zur Bestätigung oder drücken Sie einmal das Hauptmenü .

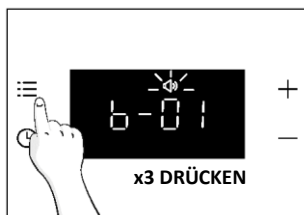


** HINWEIS:** Der Backofen ist standardmäßig auf den „24h“-Modus eingestellt. Um in den „12h“-Modus zu wechseln, halten Sie die Taste „+“ im Standby-Modus 5 Sekunden lang gedrückt. Wechseln Sie auf die gleiche Weise zurück in den „24h“-Modus.

## **ALARMLAUTSTÄRKE**

Ermöglicht die Änderung der Lautstärke des Warntons.

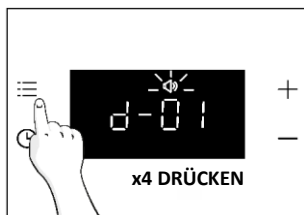
Drücken Sie , um das Hauptmenü zu öffnen. Tippen Sie so oft (x3) wie nötig, um „Alarmlautstärke“ auszuwählen. Auf dem Display wird „b-01“ angezeigt. Die Zahlen stellen die Tonintensität dar, die mit Hilfe von „+/-“ verändert werden kann. Warten Sie 5 Sekunden zur Bestätigung oder drücken Sie einmal auf das Menü .



## **HELLIGKEIT DES DISPLAYS**

Ermöglicht die Änderung der Helligkeit des Backofen-Displays.

Drücken Sie , um das Hauptmenü zu öffnen. Tippen Sie so oft (x4) wie nötig, um „Alarmlautstärke“ auszuwählen. Auf dem Display wird „d-01“ angezeigt. Die Zahlen stehen für die Helligkeitsintensität, die mit Hilfe von „+/-“ geändert werden kann. Warten Sie 5 Sekunden zur Bestätigung oder drücken Sie einmal auf das Menü .



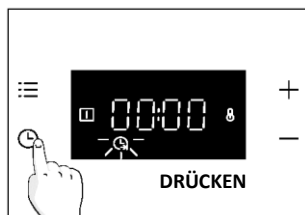
## TIMER-MENÜ

Rufen Sie das Timer-Menü auf und drücken Sie hierzu . Um zu navigieren, tippen Sie auf  so oft wie nötig, um die folgenden Einstellungen zu öffnen.

### GARZEIT

Darüber kann die erforderliche Garzeit für das gewählte Gericht eingestellt werden.

AKTIVIERUNG: Drücken Sie , um das Timer-Menü zu öffnen. Verwenden Sie dann „+/-“, um den Wert einzustellen. Warten Sie zur Bestätigung 5 Sekunden oder drücken Sie das „Timer-Menü“.



Der Countdown beginnt, wenn der Timer eingestellt ist. Während der Garphase kann der Wert der Dauer geändert werden, indem der Modus „Gardauer“ geöffnet wird und die Tasten „+/-“ gedrückt werden. Nach Ablauf der Dauer wird auf dem Display „End“ angezeigt.

Um die Kochdauer zu stoppen, halten Sie die Taste Timer  3 Sekunden lang gedrückt oder setzen Sie den Timerwert mit „-“ zurück.

Wenn der Kochvorgang beendet ist:

1. Auf dem Display erscheint „End“: ein Warnton ertönt 30 Sekunden lang, wenn nicht abgebrochen wird.
2. Drücken Sie die Taste „Timer“ , um den Warnton abzustellen. „End“ verschwindet aus dem Display, stattdessen wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

**i WARNUNG:** Der Backofen befindet sich nun im manuellen Modus, die Backofenfunktion und der Thermostat-Kommutator sollten ebenfalls ausgeschaltet sein, anderenfalls heizt der Backofen weiter.

**i HINWEIS:** Wenn Sie eine andere Taste als die Taste Timer  drücken, wird der Warnton stummgeschaltet, die Anzeige „End“ bleibt auf dem Display und der Ofen bleibt außer Betrieb.

## MINUTENZÄHLER

Ermöglicht die Verwendung des Backofens als Wecker.

AKTIVIERUNG: Drücken Sie , um das Timer-Menü zu öffnen. Tippen Sie auf  so oft (x2) wie nötig, um den „Minutenzähler“ auszuwählen. Verwenden Sie dann „+/-“, um den Wert einzustellen. Warten Sie zur Bestätigung 5 Sekunden oder drücken Sie das „Timer-Menü“.



### Wenn der Countdown abgelaufen ist:

1. Das Symbol für den Alarm  blinkt auf dem Display, und es ertönt ein 30 Sekunden lang andauernder Summertone, wenn er nicht gelöscht wird.
2. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarmton abzustellen. Die aktuelle Tageszeit wird auf dem Display angezeigt. Der Ofen läuft weiter, bis der linke Drehknopf in die Position 0 gedreht wird.

Um den Minutenzähler zu stoppen, halten Sie die Taste Timer  3 Sekunden lang gedrückt oder setzen Sie den Wert mit „-“ zurück.

## ANZEIGE DES OFENKOMMUTATORSTATUS

### Wahlschalter für die Garfunktion:

Wenn der Wahlschalter für die Garfunktion des Backofens auf eine der Positionen „ON“ gestellt wird, erscheint das Symbol  (Garfunktion EIN) auf dem Display.

### Wahlschalter für die Temperatur:

Wenn die Backofentemperatur unter der eingestellten Temperatur liegt, erscheint auf dem Display das Symbol  (Thermostat EIN).

4.2. GARFUNKTIONEN

4.2.1. STANDARDFUNKTIONEN

Befolgen Sie die Anweisungen in der nachstehenden Tabelle, was das Vorheizen betrifft.  
 „JA“ bedeutet, dass ein Vorheizen erforderlich ist; „NEIN“ bedeutet, dass ein Vorheizen nicht empfohlen wird und die Speisen bei kaltem Ofen eingeschoben werden müssen.

| Symbol | Funktion            | Empfohlene Einlegebodenposition                                                  | Vorheizen | Empfehlungen                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Auftauen            |                                                                                  | NEIN      | Das Gebläse lässt Luft mit Raumtemperatur um das Gefriergut zirkulieren, so dass es langsam auftaut, ohne dass sich der Proteingehalt des Lebensmittels verändert.                                                                                                      |
|        | ***Mehrstufig       | 3./4. für eine Ebene<br>2.+5. für doppelte Ebene<br>2.+4.+6. für dreifache Ebene | JA        | IDEAL FÜR: Kuchen, Kekse und Pizzen auf einer oder mehreren Ebenen.<br>Ideal zum Garen verschiedener Speisen.                                                                                                                                                           |
|        | Mit Gebläse         | 2./3./4. Ebene                                                                   | JA        | IDEAL FÜR: ganze Hähnchen, Hähnchenteile, Gemüse und Gebäck auf einer Ebene durch die Kombination des Gebläses mit oberen und unteren Heizelementen.                                                                                                                    |
|        | *ECO                | 3./4. Ebene                                                                      | NEIN      | IDEAL FÜR: Hähnchenteile, ganze Fleischstücke, Fisch oder Gratin. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden, wenn notwendig.<br>Diese Funktion ermöglicht es, beim Garen Energie zu sparen und die Speisen feucht und zart zu halten. |
|        | Unterhitze+Umluft   | 3./4. Ebene                                                                      | NEIN      | IDEAL FÜR: Torten, Quiches und dünne Pizzen bei Umluft und Unterhitze.<br>Die Funktion hilft, den oberen Teil mit indirekter Strahlungswärme zu garen.                                                                                                                  |
|        | *Ober- & Unterhitze | 2./3. Ebene                                                                      | JA        | IDEAL FÜR: Kuchen, Brote, Kekse, Quiches auf einer Ebene mit Ober- und Unterhitze.                                                                                                                                                                                      |
|        | **Supergrill        | 6. Ebene                                                                         | NEIN      | IDEAL FÜR: große Mengen von Würstchen, Steaks und Toastbrot.<br>Der gesamte Bereich unterhalb des Grillelements wird heiß. Verwendung bei geschlossener Tür. Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden.                                                   |
|        | Pizza               | 2./3. Ebene                                                                      | JA        | IDEAL FÜR: alle Arten von Pizzen mit oder ohne Vorheizen des Ofens.                                                                                                                                                                                                     |

\* Nach EN 60350-1 zur Definition des Energieverbrauchs und der Energieklasse geprüft

\*\* Verwendung bei geschlossener Tür

(\*\*\*) Je nach Backofenmodell



# 5. LEITFADEN ZUM GAREN

## 5.1. ALLGEMEINE GARTABELLE

| Kategorie      | Rezept                  | Anzahl Ebenen | Garprogramm                                      | T °C                       | Vorheizen | Garzubehör                           | Einlegebodenposition | Garzeit nach dem Vorheizen* (min) |
|----------------|-------------------------|---------------|--------------------------------------------------|----------------------------|-----------|--------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|
| Süße Backwaren | Kleine Kuchen / Muffins | 1             | Ober- & Unterhitze<br>Mehrere Ebenen Mit Gebläse | 170 °C<br>155 °C<br>150 °C | JA        | Tieferes Backblech                   | L3<br>L4<br>L4       | 25-30<br>30-40<br>20-30           |
|                |                         | 2             | Mehrstufig                                       | 150 °C                     |           | Tiefere Bleche + Backbleche          | L2+L5                | 35-45                             |
|                |                         | 3             | Mehrstufig                                       | 145 °C                     |           | Tiefere Bleche + Backen + Backbleche | L2+L4+L6             | 40-50                             |
|                | Biskuitkuchen (26 cm Ø) | 1             | Ober- & Unterhitze<br>Mehrere Ebenen Mit Gebläse | 160 °C<br>160 °C<br>160 °C | JA        | Metallrost + Tortenform              | L2<br>L3<br>L2       | 25-35<br>30-40<br>20-30           |
|                |                         | 2             | Mehrstufig                                       | 150 °C                     |           | Metallroste + Tortenform             | L1+L4                | 40-50                             |
|                | Kekse/ Mürbegebäck      | 1             | Ober- & Unterhitze<br>Mehrere Ebenen Mit Gebläse | 150 °C<br>150 °C<br>140 °C | JA        | Tieferes Backblech                   | L3<br>L3<br>L4       | 30-40<br>25-35<br>15-25           |
|                |                         | 2             | Mehrstufig                                       | 140 °C                     |           | Tiefere Bleche + Backbleche          | L2+L5                | 50-60                             |
|                | Kroketten               | 1             | Ober- & Unterhitze                               | 190 °C                     | JA        | Tieferes Backblech                   | L3                   | 25-35                             |
|                |                         | 2             | Mehrstufig                                       | 170 °C                     |           | Tieferes Backblech                   | L3                   | 35-45                             |
|                | Yorkshire-Pudding       | 1             | Ober- & Unterhitze                               | 200 °C                     | JA        | Tieferes Backblech                   | L3                   | 20-30                             |
|                | Baiser                  | 1             | Mehrstufig                                       | 90 °C                      | JA        | Tieferes Backblech                   | L4                   | 80-100                            |
|                | Makronen                | 1             | Ober- & Unterhitze                               | 150 °C                     | JA        | Tieferes Backblech                   | L3                   | 15-20                             |
|                | Gedeckter Apfelkuchen   | 1             | Ober- & Unterhitze                               | 170 °C                     | JA        | Metallrost + Tortenform              | L2                   | 70-80                             |
|                |                         | 1             | Mit Gebläse                                      | 160 °C                     | JA        | Metallrost + Tortenform              | L2                   | 50-70                             |
|                | Tarte Tatin             | 1             | Ober- & Unterhitze                               | 170 °C                     | JA        | Metallrost + Tortenform              | L4                   | 60-70                             |
|                | Torten                  | 2             | Unterhitze+ Umluft                               | 180 °C                     | NEIN      | Metallrost + Tortenform              | L3                   | 30-40                             |
|                | Schokoladensoufflé      | 1             | Ober- & Unterhitze                               | 200 °C                     | JA        | Tieferes Blech + Form                | L3                   | 10-15                             |
|                | Käsekuchen              | 1             | Ober- & Unterhitze                               | 150 °C                     | JA        | Metallrost + Tortenform              | L2                   | 50-65                             |
|                | Tiefkühl-Croissants     | 1             | Ober- & Unterhitze                               | 180 °C                     | JA        | Tieferes Backblech                   | L3                   | 20-25                             |
|                |                         | 2             | Mehrstufig                                       | 180 °C                     |           | Tieferes Backblech                   | L2+L5                | 25-35                             |
|                |                         | 3             | Mehrstufig                                       | 160 °C                     |           | Tieferes Backblech                   | L2+L4+L6             | 30-40                             |
|                | Strudel, gefroren       | 1             | Ober- & Unterhitze                               | 200 °C                     | JA        | Tieferes Backblech                   | L3                   | 30-45                             |



| Kategorie                     | Rezept                               | Anzahl Ebenen | Garprogramm      | T °C   | Vorheizen | Garzubehör                                        | Einlegebodenposition | Garzeit nach dem Vorheizen* (min) |
|-------------------------------|--------------------------------------|---------------|------------------|--------|-----------|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|
| Brote und Fladenbrot          | Toastbrot                            | 1             | Supergrill       | max    | NEIN      | Metallrost                                        | L6                   | 8-10                              |
|                               | Focaccia                             | 1             | Ober-&Unterhitze | 200 °C | JA        | Tieferes Backblech                                | L3                   | 25-35                             |
|                               | Brot, ganz                           | 1             | Ober-&Unterhitze | 200 °C | JA        | Tieferes Backblech                                | L3                   | 30-50                             |
| Pikante Pasteten und Aufläufe | Herzhafte Kuchen / Quiches (26 cm Ø) | 1             | Ober-&Unterhitze | 200 °C | JA        | Metallrost + Quicheform                           | L1 oder L2           | 30-50                             |
|                               |                                      | 2             | Mehrstufig       | 180 °C |           | Metallrost + Quicheform                           | L1+L4                | 50-70                             |
|                               | Käsesoufflé                          | 1             | Ober-&Unterhitze | 200 °C | JA        | Tieferes Backblech                                | L3                   | 20-30                             |
|                               | Lasagne, frisch                      | 1             | Ober-&Unterhitze | 200 °C | JA        | Metallrost + hitzebeständige Backform             | L3                   | 30-45                             |
|                               | Lasagne, gefroren                    | 1             | Ober-&Unterhitze | 180 °C | JA        | Metallrost + hitzebeständige Backform             | L3                   | 35-50                             |
|                               | Cannelloni, frisch                   | 1             | Ober-&Unterhitze | 200 °C | JA        | Metallrost + hitzebeständige Backform             | L3                   | 35-50                             |
|                               | Gebackene Nudeln                     | 1             | ECO              | 200 °C | NEIN      | Metallrost + hitzebeständige Backform             | L4                   | 25-35                             |
| Pizza                         | Pizza, frisch (Blech)                | 1             | Ober-&Unterhitze | 230 °C | JA        | Tieferes Backblech                                | L2 oder L3           | 15-25                             |
|                               | Pizza, frisch (Blech)                | 1             | Pizza            | 230 °C | NEIN      | Tieferes Backblech                                | L2 oder L3           | 25-35                             |
|                               |                                      | 2             | Mehrstufig       | 180 °C | JA        | Tiefere Bleche + Backbleche                       | L2+L5                | 30-40                             |
|                               | Pizza, frisch (rund)                 | 1             | Ober-&Unterhitze | max    | JA        | Backblech                                         | L2 oder L3           | 8-15                              |
|                               | Pizza, frisch (rund)                 | 1             | Pizza            | max    | NEIN      | Backblech                                         | L2 oder L3           | 10-25                             |
|                               |                                      | 2             | Mehrstufig       | 180 °C | JA        | Tiefere Bleche + Backbleche                       | L2+L5                | 30-40                             |
|                               | Pizza, tiefgekühlt (dünne Kruste)    | 1             | Pizza            | 220 °C | JA        | Metallrost                                        | L3                   | 10-15                             |
|                               | Pizza, tiefgekühlt (dünne Kruste)    |               |                  |        | JA        |                                                   |                      |                                   |
|                               |                                      | 2             | Mehrstufig       | 200 °C |           | Metallroste                                       | L2+L5                | 15-20                             |
| Fleisch und Geflügel          | Gebratenes ganzes Huhn** (1-1,5 kg)  | 1             | ECO              | 220 °C | NEIN      | Metallrost<br>Tieferes Blech auf L1 positionieren | L3                   | 50-70                             |
|                               |                                      | 1             | Mit Gebläse      | 200 °C | JA        | Tieferes Backblech                                | L2                   | 45-60                             |
|                               | Hähnchenschenkel                     | 1             | ECO              | 220 °C | NEIN      | Metallrost<br>Tieferes Blech auf L1 positionieren | L4                   | 30-50                             |
|                               |                                      | 1             | Mit Gebläse      | 200 °C | JA        | Tieferes Backblech                                | L3                   | 30-50                             |
|                               | Gebratene Ente**                     | 1             | ECO              | 220 °C | NEIN      | Metallrost<br>Tieferes Blech auf L1 positionieren | L3                   | 50-70                             |

| Kategorie               | Rezept                                          | Anzahl Ebenen | Garprogramm        | T°C    | Vorheizen | Garzubehör                                                              | Einlegebodenposition | Garzeit nach dem Vorheizen* (min) |
|-------------------------|-------------------------------------------------|---------------|--------------------|--------|-----------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------|
| Fleisch und Geflügel    | Gebratener Truthahn**                           | 1             | ECO                | 220 °C | NEIN      | Metallrost + Hitzebeständige Backform                                   | L3                   | 50-70                             |
|                         |                                                 | 1             | Mit Gebläse        | 200 °C | JA        | Tieferes Backblech                                                      | L2                   | 45-60                             |
|                         | Schweinerippchen (1000-1200g)                   | 1             | Ober- & Unterhitze | 200 °C | JA        | Metallrost + Hitzebeständige Backform                                   | L3                   | 80-100                            |
|                         | Würstchen**                                     | 1             | Superg grill       | 230 °C | NEIN      | Metallrost<br>Tieferes Blech auf L1 positionieren                       | L4                   | 30-40                             |
|                         | Rinderbraten (500g)                             | 1             | Ober- & Unterhitze | 220 °C | JA        | Backblech                                                               | L3                   | 20-40                             |
|                         | Hackbraten (1000-1500g)                         | 1             | Ober- & Unterhitze | 180 °C | JA        | Backblech                                                               | L3                   | 40-50                             |
|                         | Gebratenes Huhn mit Kartoffeln                  | 1             | ECO                | 220 °C | NEIN      | Tieferes Backblech                                                      | L4                   | 55-75                             |
|                         |                                                 | 1             | Mit Gebläse        | 200 °C | JA        | Tieferes Backblech                                                      | L2 oder L3           | 50-60                             |
| Fisch und Meeresfrüchte | Gegrillte Meeresfrüchte                         | 1             | Superg grill       | 220 °C | NEIN      | Metallrost                                                              | L4                   | 15-30                             |
|                         | Gefrorene Fischstäbchen                         | 1             | Ober- & Unterhitze | 200 °C | JA        | Tieferes Backblech                                                      | L3                   | 20-25                             |
|                         | Fischfilet                                      | 1             | Ober- & Unterhitze | 170 °C | JA        | Tieferes Backblech                                                      | L3                   | 10-25                             |
|                         | Gebackener Fisch                                | 1             | ECO                | 200 °C | NEIN      | Metallrost<br>Backblech auf L1                                          | L4                   | 20-30                             |
| Gemüse                  | Gemüsegratin                                    | 1             | ECO                | 200 °C | NEIN      | Metallrost + Hitzebeständige Backform                                   | L4                   | 25-35                             |
|                         | Gefrorene Pommes frites (300-500g)              | 1             | Mehrstufig         | 200 °C | JA        | Tieferes Backblech                                                      | L4                   | 25-35                             |
|                         | Kartoffelgratin                                 | 1             | ECO                | 200 °C | NEIN      | Metallrost + Hitzebeständige Backform                                   | L4                   | 25-35                             |
|                         | Röstkartoffeln                                  | 1             | Ober- & Unterhitze | 200 °C | JA        | Tieferes Backblech                                                      | L4                   | 50-60                             |
|                         |                                                 | 1             | Mit Gebläse        | 200 °C | JA        | Tieferes Backblech                                                      | L4                   | 20-30                             |
|                         |                                                 |               |                    |        |           |                                                                         |                      |                                   |
| Vollständiges Menü      | Hähnchenstücke + Apfelkuchen + gebackene Nudeln | 3             | Mehrstufig         | 180 °C | NEIN      | Tieferes Blech + (Metallrost + Kuchenform) + (Metallrost + Auflaufform) | L1+L3+L5             | 50-60<br>45-55<br>35-45           |

Die Garzeiten können je nach Rezept und Zutaten des Verbrauchers variieren.

\* Wenn Vorheizen erforderlich ist.

\*\* Nach der Hälfte der Garzeit wenden, wenn notwendig.

\*\*\* Hängt vom Ofenmodell ab

**i HINWEIS:** Zum Backen von Kuchen, Quiches und anderen Rezepten, die eine Form oder einen Behälter auf 2 Ebenen erfordern, positionieren Sie die Bleche versetzt: das obere Blech auf der linken Seite und das untere Blech auf der rechten Seite.



## 6. PFLEGE UND REINIGUNG

### 6.1. ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

Durch regelmäßiges Reinigen kann die Lebensdauer des Gerätes erhöht werden. Den Ofen vor der manuellen Reinigung abkühlen lassen.

- Es empfiehlt sich, den Backofen nach jeder Verwendung grob zu reinigen.
- Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Gerät die Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
- Es wird empfohlen, den Backofen nicht bei sehr hohen Temperaturen zu betreiben, um eine übermäßige Verschmutzung und unangenehme Rauch- und Geruchsentwicklung zu vermeiden. Es ist besser, bei niedrigerer Temperatur die Garzeit zu erhöhen.
- Zusätzlich zum mitgelieferten Zubehör sollten nur temperatur- und hitzebeständige Backformen und ofenfestes Geschirr verwendet werden.

### 6.2. REINIGUNG DES BACKOFENS

#### 6.2.1. IM INNEREN DES BACKOFENS: Reinigungsfunktionen

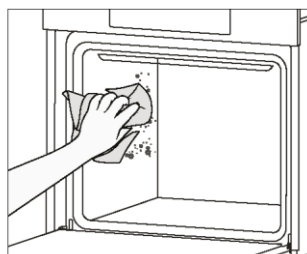
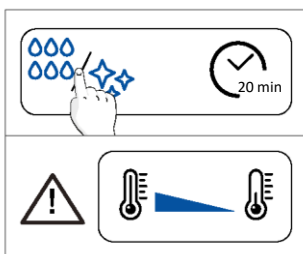
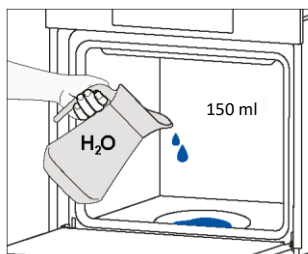
##### ooo ooo H<sub>2</sub>O Clean

Die H<sub>2</sub>O-Clean-Funktion wurde entwickelt, um leichte Verschmutzungen mühelos zu beseitigen und eine schnelle und umweltfreundliche Lösung für die Reinigung Ihres Backraums mit der Kraft des Dampfes zu bieten.

#### So funktioniert es:

1. Gießen Sie 150 ml Wasser in die untere Vertiefung des Ofens.
2. Drehen Sie den Funktionsknopf auf  und den Temperaturnopf auf „100 °C“. Lassen Sie die Funktion 20 Minuten lang laufen.
3. Lassen Sie den Backofen am Ende des Reinigungsvorgangs abkühlen.
4. Wenn das Gerät abgekühlt ist, die Innenflächen mit einem Tuch reinigen.

 **WARNUNG:** Gerät nur berühren, wenn es sicher abgekühlt ist. Vorsicht, bei allen heißen Oberflächen besteht ein Verbrennungsrisiko. Verwenden Sie destilliertes Wasser oder Trinkwasser.



#### Katalytische Reinigung

Die katalytischen Platten kleiden den Garraum aus und sorgen dafür, dass Sie nie Probleme mit einem schmutzigen Backofen haben.

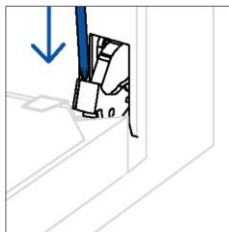
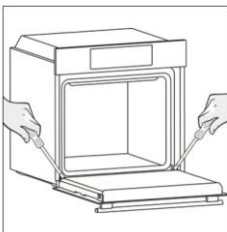
Die Paneele sind mit einer speziellen Emaille beschichtet, die eine mikroporöse Struktur aufweist, die in der Lage ist, Fettspritzer zu absorbieren.

Durch eine katalytische chemische Reaktion wandeln sie das absorbierte Fett effizient in gasförmige Elemente um, wenn sie hohen Temperaturen ausgesetzt werden.

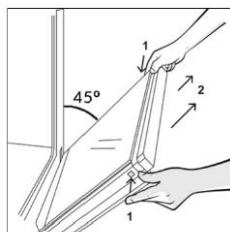
Empfehlung: Ziehen Sie in Erwägung, die katalytischen Platten nach etwa drei Jahren Gebrauch auszutauschen, vor allem, wenn Sie Ihren Ofen für zwei bis drei Garvorgänge pro Woche verwenden. Dies gewährleistet optimale Leistung und Sauberkeit.

## 6.2.2. AUSSERHALB DES BACKOFENS: Ausbau und Reinigung der Glastür

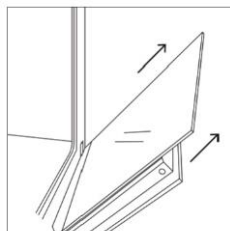
1. Öffnen Sie die Tür um 90° und drehen Sie die Verriegelungslaschen der Scharniere vom Backofen weg nach außen.



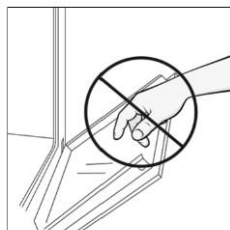
2. Stellen Sie die Tür auf 45°. Drücken Sie gleichzeitig die beiden Tasten an den seitlichen Schultern der Tür und ziehen Sie sie zu sich heran, um die obere Abdeckung der Glastür zu entfernen.



3. Halten Sie die Glastür während des Vorgangs mit beiden Händen fest und legen Sie sie auf eine gepolsterte, flache Unterlage (z. B. auf ein Stück Stoff).



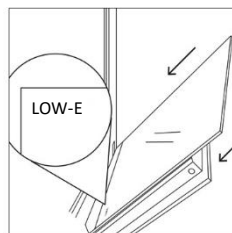
4.  **WARNUNG:** Das äußere Glas ist nicht abnehmbar.



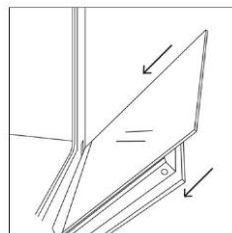
5. Reinigen Sie das Glas mit einem weichen Tuch und geeigneten Reinigungsmitteln.



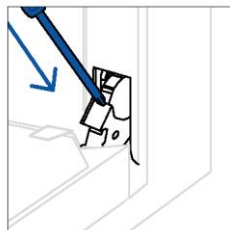
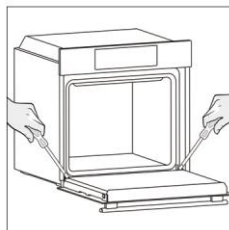
6. Setzen Sie die Glasscheiben ein und vergewissern Sie sich, dass das „Low-E“-Etikett gut lesbar und auf der unteren linken Seite der Tür in der Nähe des linken Scharniers angebracht ist. Auf diese Weise bleibt das bedruckte Etikett auf dem ersten Glas auf der Innenseite der Tür.



7. Bringen Sie die obere Abdeckung der Glastür wieder an, indem Sie sie nach innen drücken, bis die beiden seitlichen Knöpfe hörbar einrasten.



8. Stellen Sie dann die Tür wieder auf 90° und drehen Sie die Verriegelungslaschen der Scharniere nach innen in das Innere des Ofens.



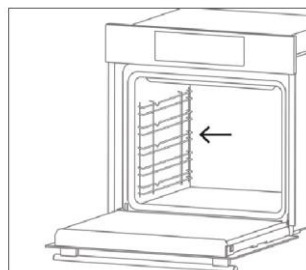
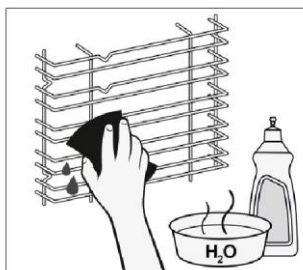
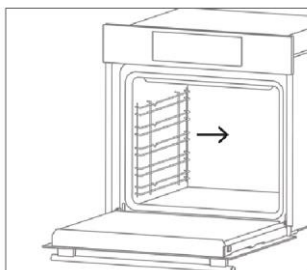
### 6.3. REINIGUNG DES ZUBEHÖRS

Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör nach jedem Gebrauch gründlich reinigen und mit einem Handtuch abtrocknen. Bei hartnäckigen Rückständen sollten Sie das Zubehör etwa 30 Minuten lang in einer Mischung aus Wasser und Seife einweichen, bevor Sie es ein zweites Mal abwaschen.

#### REINIGUNG DER SEITLICHEN EINSCHÜBE:

##### - Modell mit 6 Ebenen

1. Entfernen Sie die seitlichen Einschübe, indem Sie sie in Richtung der Pfeile ziehen.
2. Reinigen Sie die seitlichen Einschübe entweder in der Spülmaschine oder mit einem feuchten Schwamm und lassen Sie sie anschließend abtrocknen.
3. Bauen Sie die seitlichen Einschübe nach dem Reinigungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.



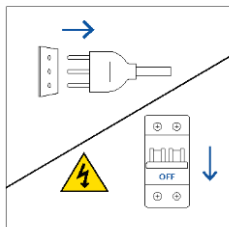
## 6.4. WARTUNG

### AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

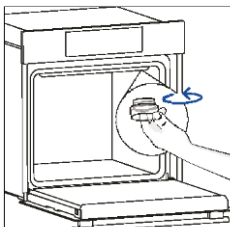
#### Auswechseln der Glühbirne an der Oberseite:

1. Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung.
2. Glasabdeckung abnehmen, Glühbirne herausrauben und durch eine neue vom selben Typ ersetzen.
3. Nach dem Austausch der kaputten Glühbirne die Glasabdeckung wieder aufsetzen.

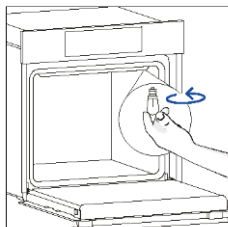
**Schritt 1**



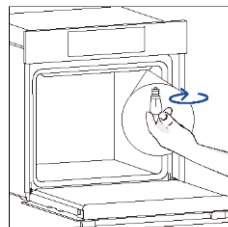
**Schritt 2**



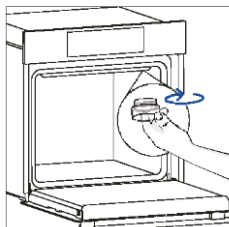
**Schritt 3**



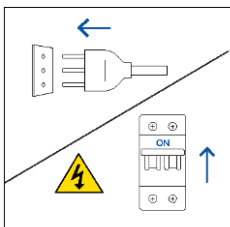
**Schritt 4**



**Schritt 5**



**Schritt 6**



Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe).

## 7. FEHLERSUCHE

Wenn während des Betriebs des Ofens ein Fehler auftritt, erscheint auf dem Display der Code „ER“, gefolgt von zwei Ziffern, die den Fehler identifizieren.

Schalten Sie den Backofen aus und ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie einige Minuten und schließen Sie ihn dann wieder an.

Sobald der Fehler verschwindet, können Sie den Backofen wieder benutzen. Sollte dies nicht der Fall sein, rufen Sie bitte den Kundendienst an und teilen Sie den Code (ERXX) mit, der auf dem Display angezeigt wird.

### Fehler



### Rauch



## 8. UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG

### 8.1. ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln.



Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

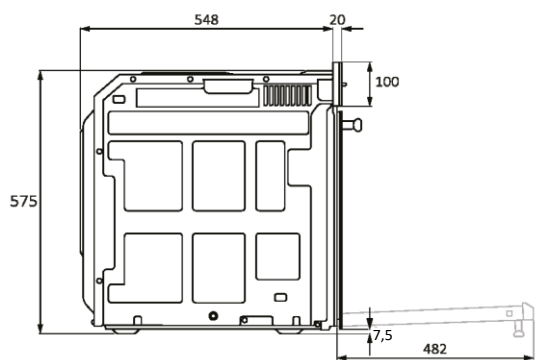
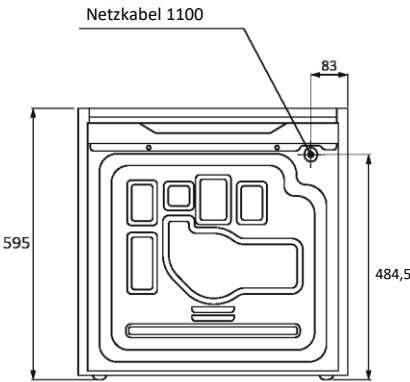
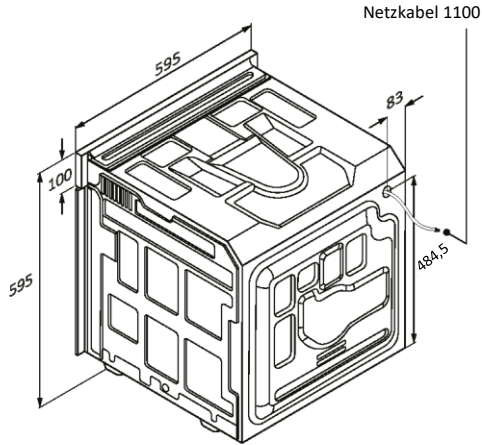
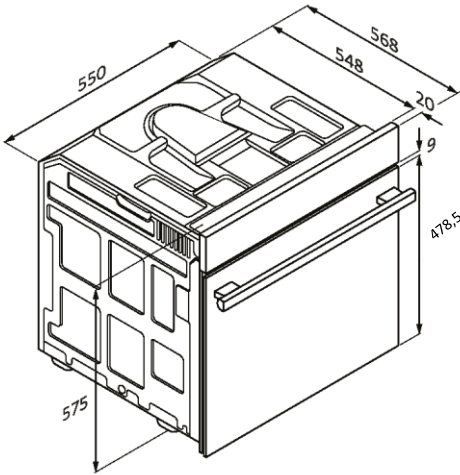
In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

### 8.2. MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen. Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht. Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen.

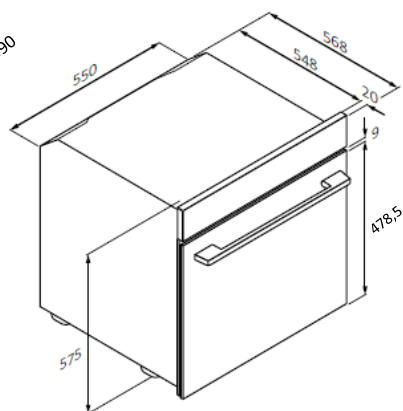
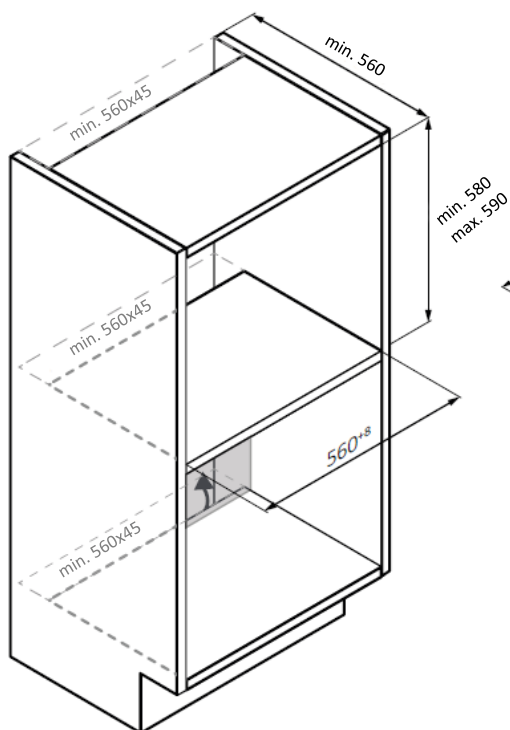
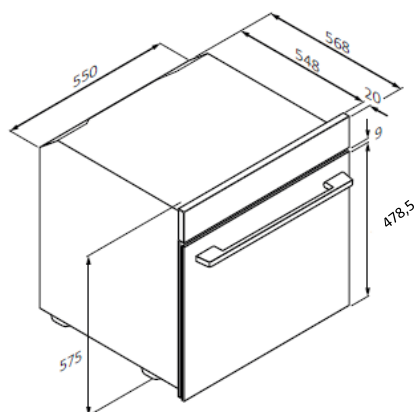
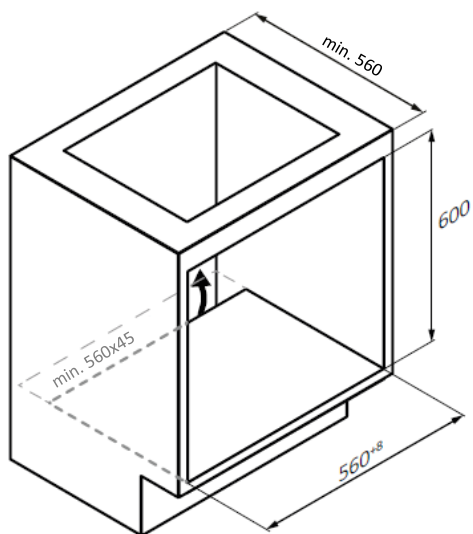
Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

# 9. EINBAU



mm

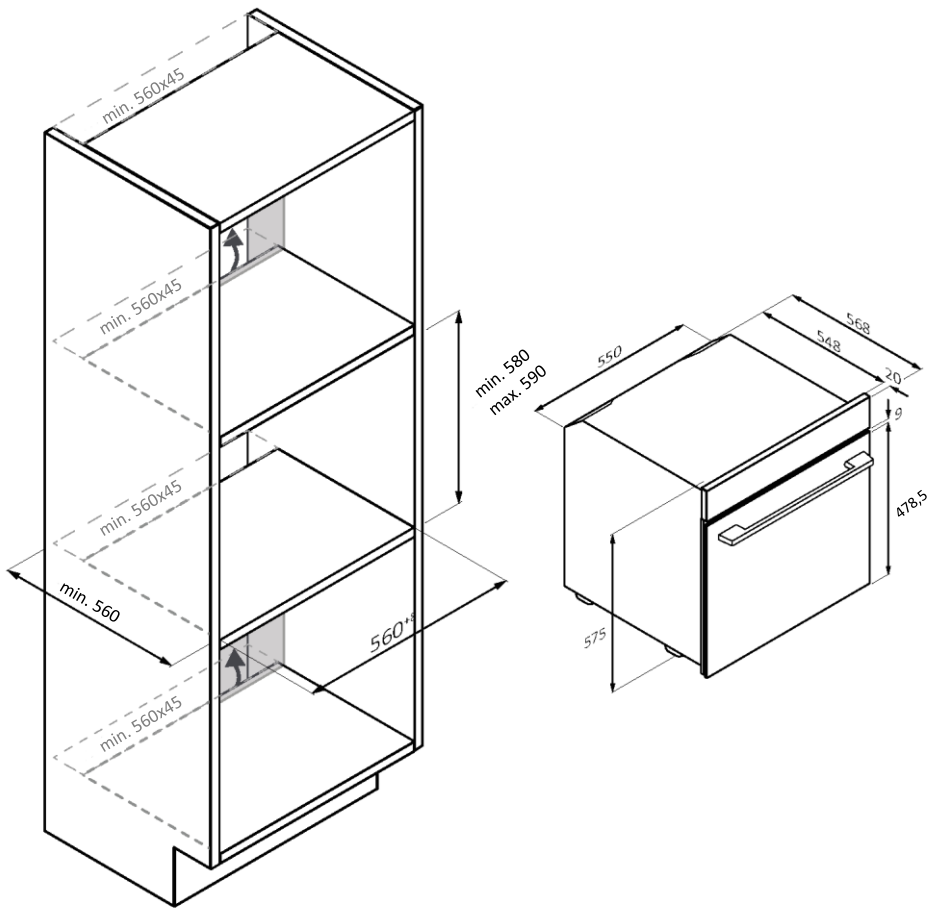




mm

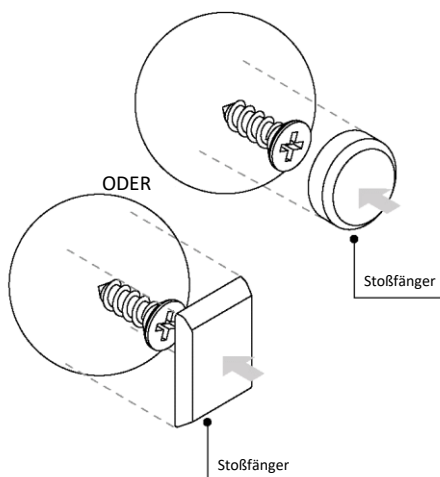
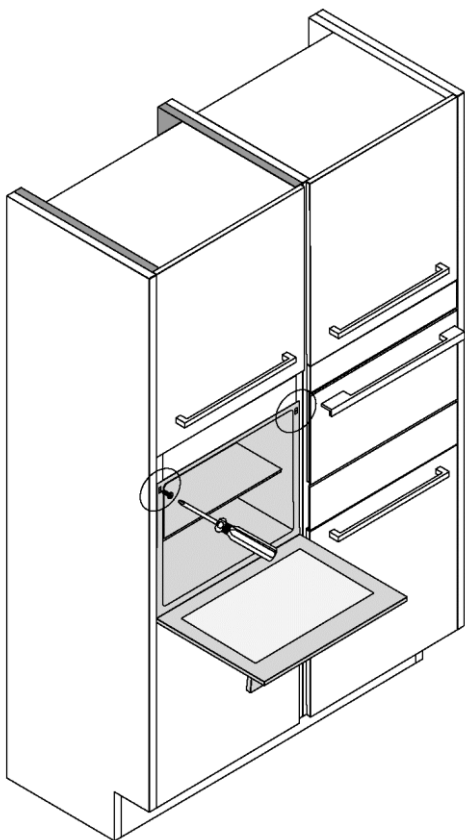






**DE** Wenn der Einbauschrank an die Rückseite des Geräts stößt, machen Sie einen Ausschnitt für das Stromkabel.

mm



mm

## BIENVENIDO/A

Gracias por elegir nuestro producto. Para garantizar su seguridad y obtener los mejores resultados, lea atentamente este manual, incluidas las instrucciones de seguridad, y consérvelo para futuras consultas.

Antes de instalar el horno, ***anote el número de serie***, ya que podría necesitarlo para realizar reparaciones. Compruebe si ha sufrido algún daño durante el transporte y consulte a un técnico si no está seguro antes de utilizarlo. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.

 **NOTA:** Tenga en cuenta que las características y accesorios del horno pueden variar en función del modelo adquirido.

## ÍNDICE

- 1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD**
- 2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO**
  - 2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO
  - 2.2. ACCESORIOS
  - 2.3. PANEL DE CONTROL
- 3. ANTES DE EMPEZAR**
  - 3.1. INFORMACIÓN PARA EMPEZAR
  - 3.2. PRIMER USO
  - 3.3. LIMPIEZA PRELIMINAR
- 4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO**
  - 4.1. CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO
  - 4.2. FUNCIONES DE COCCIÓN
    - 4.2.1. FUNCIONES ESTÁNDAR
- 5. DIRECTRICES DE COCCIÓN**
  - 5.1. TABLA DE COCCIÓN GENERAL
- 6. CUIDADO Y LIMPIEZA**
  - 6.1. RECOMENDACIONES GENERALES
  - 6.2. LIMPIEZA DEL HORNO
    - 6.2.1. INTERIOR DEL HORNO: funciones de limpieza
    - 6.2.2. EXTERIOR DEL HORNO: retirada y limpieza de la puerta de cristal
  - 6.3. LIMPIEZA DE ACCESORIOS
  - 6.4. MANTENIMIENTO
- 7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**
- 8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE**
  - 8.1. ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS
  - 8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE
- 9. INSTALACIÓN**

## 1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

---

### ADVERTENCIAS GENERALES

- No utilice un limpiador a vapor para realizar las operaciones de limpieza.
- Durante el uso, el aparato se calienta. Procure no tocar la resistencia interna del horno.

### Utilización conforme al uso previsto

- Utilice el horno únicamente para el fin para el que fue diseñado, es decir, solo para cocinar alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, como fuente de calor) se considera inadecuado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no se hace responsable de ningún daño resultante de un uso incorrecto, inadecuado o irracional del horno.

### Limitaciones de uso

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan recibido la supervisión y las instrucciones necesarias para utilizar el electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- Este electrodoméstico no está pensado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que sea bajo supervisión o tras haber recibido instrucciones precisas respecto a su uso por parte de una persona responsable de su seguridad. En presencia de niños, vigile el aparato para evitar que los niños jueguen con él.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Este electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.

- **⚠ ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados de este electrodoméstico.

## ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

- El horno se puede ubicar en la parte alta de una columna o debajo de una encimera.  
Antes de instalarlo, debe garantizar una buena ventilación en el espacio del horno para permitir la circulación adecuada del aire fresco requerido para enfriar y proteger las partes internas. Realice las aberturas especificadas en las ilustraciones según el tipo de accesorio. Fije siempre el horno a los muebles con los tornillos suministrados con el aparato.
- No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar este electrodoméstico a las frecuencias nominales.
- Para evitar sobrecalentamientos, este electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa.
- Durante la instalación, el horno debe desconectarse de la red eléctrica.
- Si se requiere la asistencia del fabricante para corregir fallos derivados de una instalación incorrecta, esta asistencia no estará cubierta por la garantía. Se deben seguir las instrucciones de instalación para personal profesionalmente cualificado.
- Una instalación incorrecta puede causar daños o lesiones a personas, animales o pertenencias. El fabricante no se hace responsable de tales daños o lesiones.
- La instalación debe ser realizada por un técnico cualificado que debe conocer y respetar la legislación vigente en el país de instalación y las instrucciones del fabricante.
- Después de desembalar el aparato, compruebe siempre que no esté dañado; en caso de problemas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente antes de instalarlo y no lo conecte a la red eléctrica.
- Retire el material de embalaje antes de poner en funcionamiento el aparato.
- Durante la instalación, no utilice el asa de la puerta del horno para levantar y mover el horno.
- El mobiliario de la instalación y los adyacentes deben soportar temperaturas de 95 °C.

- Se recomienda utilizar guantes de protección durante la instalación para evitar lesiones por corte.
- No instale el producto en ambientes abiertos expuestos a agentes atmosféricos.
- Este aparato está diseñado para utilizarse a una altitud inferior a 2000 m.

### ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

- La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en funcionamiento. El conductor de tierra es de color amarillo-verde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. La conexión a la fuente de alimentación se puede realizar mediante enchufe o mediante cableado fijo colocando un disyuntor omnipolar, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III, que pueda soportar la carga máxima conectada y que cumpla la legislación vigente.  
En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la clavija del electrodoméstico, solicite a un electricista cualificado que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado. La clavija y la toma de corriente deben cumplir con la normativa actual del país de instalación. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de corriente o el interruptor omnipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos.
- Para cualquier reparación, diríjase exclusivamente al departamento de atención al cliente y solicite el uso de repuestos originales.
- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
-  **ADVERTENCIA:** Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de cambiar la bombilla.
- Antes de retirar las piezas extraíbles, hay que apagar el horno. Después de realizar la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.

- El uso de cualquier aparato eléctrico implica el cumplimiento de algunas reglas fundamentales:
  - No tire del cable de alimentación para desconectar este electrodoméstico de la fuente de alimentación.
  - No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
  - En general no se recomienda el uso de adaptadores, múltiples tomas de corriente y cables alargadores.
  - En caso de avería y/o mal funcionamiento, apague el aparato y no lo manipule.
- **i NOTA:** Dado que el horno podría requerir mantenimiento, es aconsejable tener disponible otra toma de corriente de pared para que el horno pueda conectarse a esta si se retira del espacio donde está instalado.
- Cualquier reparación, instalación y mantenimiento no realizados correctamente pueden poner en grave peligro al usuario.
- La empresa fabricante declara que no asume ninguna responsabilidad por daños directos o indirectos causados por una instalación, mantenimiento o reparación incorrectos. Además, no se hace responsable de los daños causados por la ausencia o interrupción del sistema de puesta a tierra (por ejemplo, descargas eléctricas).
- **⚠ PRECAUCIÓN:** Para evitar peligros debido al restablecimiento inadvertido después de una interrupción de corriente, este electrodoméstico no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito de encendido y apagado regular mediante la red.
- El aparato no está diseñado para ser activado por un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

## USO Y MANTENIMIENTO

- La bandeja de goteo recoge los residuos que gotean durante la cocción.
- Cuando coloque la rejilla en los estantes laterales, asegúrese de que la sección más corta del lateral (entre el tope y la extremidad) esté orientada hacia el interior del horno. Si la rejilla tiene una barra metálica decorativa, preste atención a colocarla en el exterior del horno para que el logotipo de la marca sea visible y legible. Para colocarla

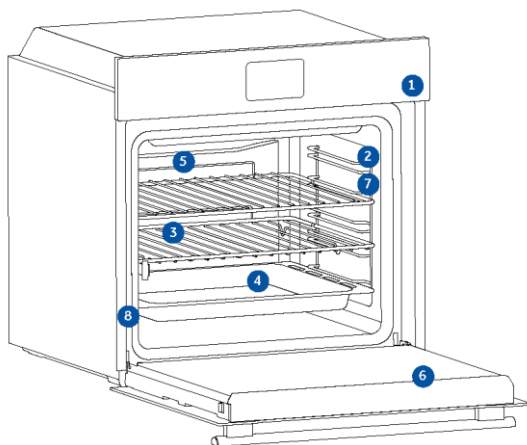


correctamente, consulte también la imagen de la sección Accesorios de este manual de usuario.

- No utilice limpiadores abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar los cristales de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal.
- Utilice exclusivamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- Durante la cocción, la humedad puede condensarse dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos después de encender el horno antes de colocar alimentos en su interior. En cualquier caso, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
- Cocine las verduras en un recipiente con tapa en lugar de en una bandeja abierta.
- No deje alimentos dentro del horno pasados 15/20 minutos desde el final de la cocción.
- Una falla prolongada en la fuente de alimentación durante una fase de cocción puede causar un mal funcionamiento del monitor. En este caso, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
-  **ADVERTENCIA:** No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
-  **ADVERTENCIA:** Nunca retire la junta de la puerta del horno.
-  **PRECAUCIÓN:** No llene el fondo de la cavidad con agua durante la cocción o cuando el horno esté caliente.
- Para un uso correcto del horno, se aconseja no poner los alimentos en contacto directo con los estantes y bandejas, sino utilizar papel para horno y/o recipientes especiales.
- Lave todos los accesorios antes de usarlos por primera vez con una solución de agua caliente y detergente líquido.

## 2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

### 2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO



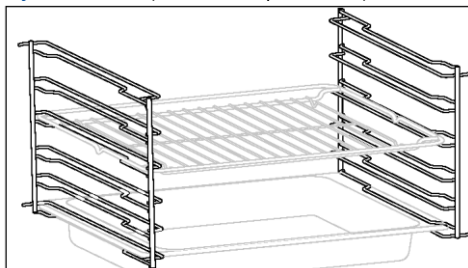
1. Panel de control
2. Niveles del horno (rejilla lateral, si está incluida)
3. Rejillas metálicas
4. Bandeja
5. Cubierta del ventilador
6. Puerta del horno
7. Rejillas laterales (si están presentes: solo para cavidad plana)
8. Número de serie y código QR



Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

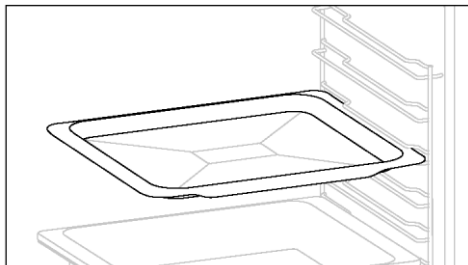
### 2.2. ACCESORIOS

**Rejillas laterales** (solo si están presentes\*)



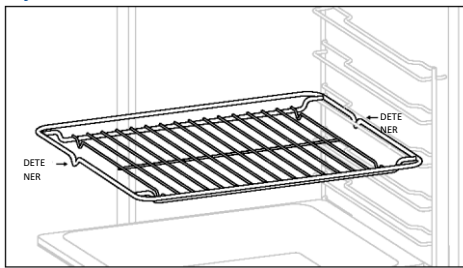
Situadas a ambos lados de la cavidad del horno, las rejillas laterales están diseñadas para colocar la bandeja de horno y las rejillas durante la cocción.

**Bandeja de horneado**



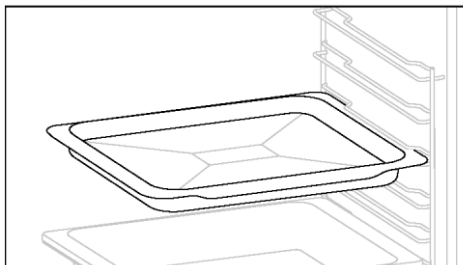
Una bandeja de horneado es ideal para conseguir un dorado uniforme del fondo, por lo que es perfecta para galletas y pasteles gracias a su diseño plano y poco profundo. Además, colocarla debajo de una rejilla de cocción puede ayudar a recoger los goteos y evitar que se ensucie el horno.

**Rejilla metálica**



La rejilla metálica de un horno es un estante extraíble y ajustable que sirve de apoyo a los utensilios de cocina, garantiza una cocción uniforme y facilita la limpieza. Puede utilizarse para sostener platos y utensilios de cocción a diferentes alturas para diversas necesidades culinarias.

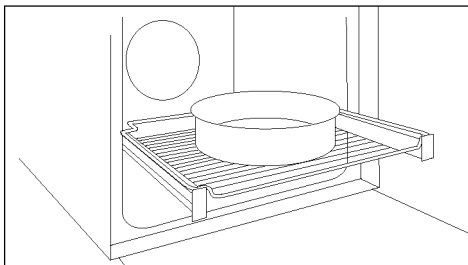
**Bandeja profunda**



La bandeja profunda es ideal para recetas con líquidos añadidos o capas, como guisos o asados. Su profundidad está diseñada específicamente para garantizar la consistencia deseada de los alimentos preparados en ella.



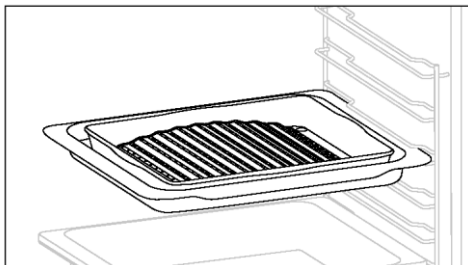
## Guías telescópicas



Los raíles telescópicos de horno son estantes extensibles que facilitan la colocación o extracción de objetos, sin necesidad de introducir la mano en el interior de un horno caliente. Mejoran la seguridad, la estabilidad y pueden ajustarse en diferentes posiciones de nivel.

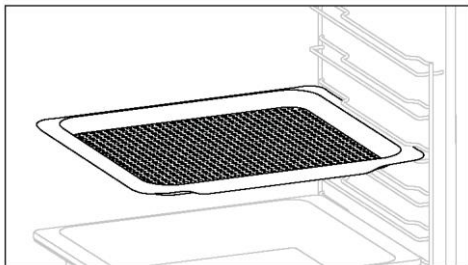
## Doble bandeja - Modo barbacoa

(solo si está presente\*)



Su forma cóncava permite una correcta circulación de la humedad generada en la cocción, manteniendo alto el índice de humedad de los alimentos. Según la cantidad de agua introducida en la bandeja, se obtendrá una cocción más seca o más "húmeda".

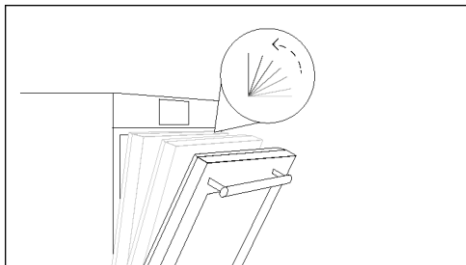
## Bandeja Airfry (solo si está presente\*)



La bandeja Airfry garantiza que el aire caliente llegue a los alimentos de forma uniforme y tridimensional, lo que da como resultado un exterior más crujiente a la vez que se mantiene la ternura en el interior. Para recoger los jugos y los empanados, colóquela encima de la bandeja de horneado.

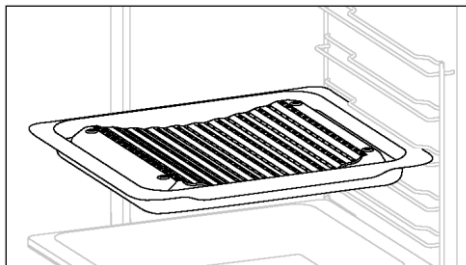
## Bisagras de cierre suave/apertura suave

(solo si están presentes\*)



Las bisagras de cierre y apertura suave controlan el movimiento de la puerta, garantizando un movimiento suave y evitando portazos.

## Doble bandeja - Modo vapor (solo si está presente\*)



La forma convexa es adecuada para asar en el horno a alta temperatura (220°), permitiendo un resultado de barbacoa incluso en casa y con poco humo gracias a la acción de drenaje de las grasas en el fondo de la bandeja.

2.3. PANEL DE CONTROL



Las funciones y la clasificación de las funciones pueden modificarse según el modelo.

- 1.Selector de funciones
- 2.Menú principal
- 3.Temporizador
- 4.Pantalla LED
- 5.Botón más (+)
- 6.Botón menos (-)
- 7.Selector de temperatura

FUNCIONES PRINCIPALES

La pantalla tiene 3 funciones principales:

| Símbolo | Función           | Descripción                                                                                                                                                                                              |
|---------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Menú principal    | Pulse una vez para activar el bloqueo para niños, dos veces para acceder a la hora del día, tres veces para el volumen de la alarma y cuatro veces para el modo de ajuste del brillo.                    |
|         | Menú Temporizador | Pulse una vez para la duración de la cocción y dos veces para el minuterero.                                                                                                                             |
|         | +/-               | Pulse estos botones para aumentar/disminuir los valores o para activar/desactivar una función en los modos de ajuste. Mantenga pulsado + durante 5 segundos para activar la hora del día en la pantalla. |

### 3. ANTES DE EMPEZAR

#### 3.1. INFORMACIÓN PARA EMPEZAR

Cuando encienda el horno por primera vez, es posible que note algo de humo. No se preocupe, espere a que salga el humo antes de utilizar el horno.

#### Cómo funciona la iluminación

La cavidad del horno está iluminada por una o varias bombillas, que suelen activarse cada vez que se inicia una función de cocción.

#### Funcionamiento del ventilador de enfriamiento

El ventilador de enfriamiento se encarga de disipar el calor, evitando que el horno y su entorno se calienten demasiado, así como de proteger los aparatos de cocina de los efectos de las altas temperaturas. Funciona durante y después del ciclo de cocción en función de la temperatura interna del horno.

Cuando el ventilador de refrigeración está en funcionamiento, suele emitir un suave zumbido. Usted también puede notar una corriente de aire caliente que emana del hueco entre la puerta del horno y el panel de control.

#### 3.2. PRIMER USO

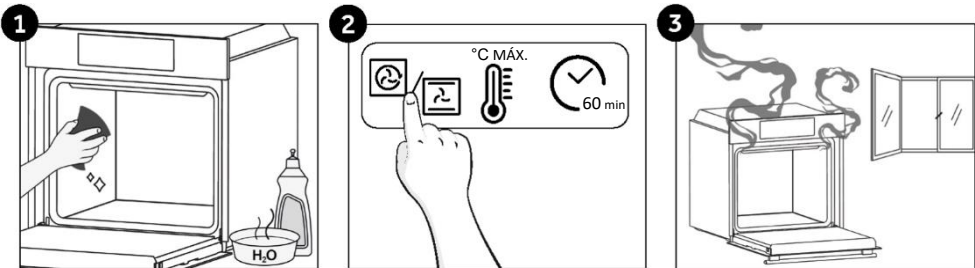
Cuando el aparato se enciende por primera vez, el primer paso es ajustar la hora del día.

**AJUSTE DE LA HORA:** La pantalla mostrará "OFF". Pulse "+" para ajustar la hora actual. Espere 5 segundos para la confirmación.



#### 3.3. LIMPIEZA PRELIMINAR

Limpie el horno antes de usarlo por primera vez. Limpie las superficies externas con un paño suave humedecido. Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con una solución de agua caliente y detergente lavavajillas. Compruebe que el horno esté vacío, seleccione la temperatura máxima y déjelo encendido aproximadamente durante una hora para eliminar todos los olores que puede haber presentes en los hornos nuevos.

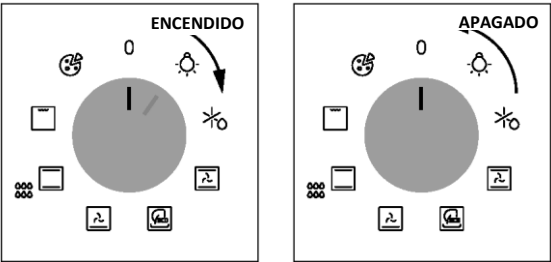


# 4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

## 4.1. CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO

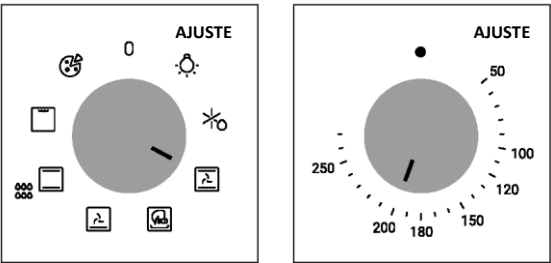
### ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

Para encender el horno, gire el selector de funciones (sentido horario/antihorario) y seleccione un programa. Para apagarlo, coloque el selector de funciones en la posición "0".



### ESTABLECER EL PROGRAMA DE COCCIÓN

Gire el selector de funciones para seleccionar el programa deseado y gire el selector de temperatura para ajustar la temperatura.



## MENÚ PRINCIPAL

Acceda al menú principal pulsando . Para navegar por él, pulse tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:

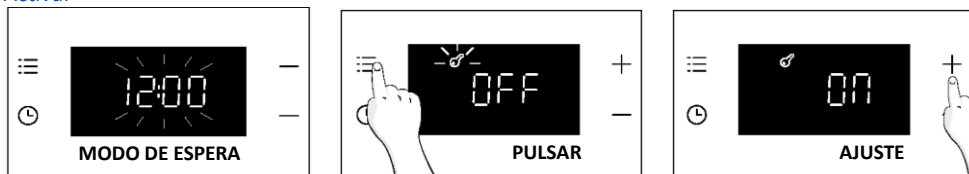
### BLOQUEO PARA NIÑOS

Esta función permite bloquear la pantalla para evitar cualquier uso no deseado por parte de menores.

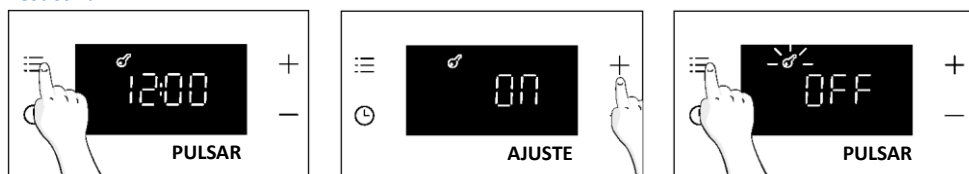
Para activar el bloqueo de pantalla, pulse "Menú principal" una vez y, a continuación, pulse "+" para confirmar la función.

Para desactivar el bloqueo, pulse "Menú principal" y, a continuación, "-".

#### Activar



#### Desactivar



## CONFIGURACIÓN DEL RELOJ

Permite cambiar la hora del día.

Pulse para entrar en el menú principal. Pulse tantas veces (x2) como sea necesario para seleccionar "Hora del día".

A continuación, utilice "+/-" para regular el valor. Para confirmar, espere 5 segundos o pulse una vez el Menú principal .

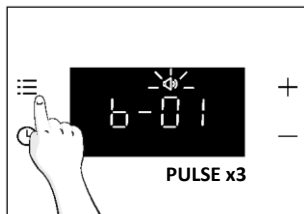


**1 NOTA:** el horno está configurado por defecto en modo "24h". Para pasar al modo "12h", mantenga pulsado "+" durante 5 segundos en espera. Haga lo mismo para volver al modo "24h".

## **VOLUMEN DE ALARMA**

Permite cambiar el volumen del tono de aviso.

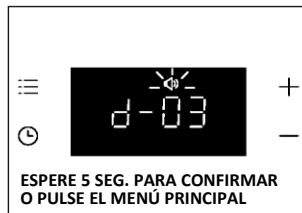
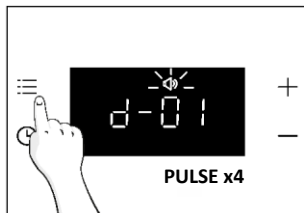
Pulse  para entrar en el menú principal. Pulse tantas veces (x3) como sea necesario para seleccionar "Volumen de alarma". En la pantalla aparecerá "b-01". Los números representan el nivel de intensidad sonora, editable mediante "+/-". Para confirmar, espere 5 segundos o pulse el menú  una vez.



## **BRILLO DE LA PANTALLA**

Permite cambiar el brillo del tono de la pantalla del horno.

Pulse  para entrar en el menú principal. Pulse tantas veces (x4) como sea necesario para seleccionar "Volumen de alarma". En la pantalla aparecerá "d-01". Los números representan el nivel de intensidad del brillo, editable mediante "+/-". Para confirmar, espere 5 segundos o pulse el menú  una vez.





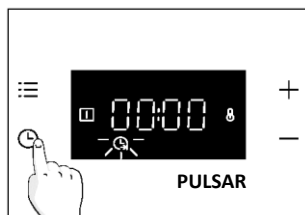
## MENÚ TEMPORIZADOR

Acceda al menú Temporizador pulsando . Para navegar por él, pulse  tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:

### DURACIÓN DE LA COCCIÓN

Permite preseleccionar el tiempo de cocción necesario para la receta escogida.

ACTIVACIÓN: pulse  para entrar en el menú Temporizador. A continuación, utilice "+/-" para regular el valor. Para confirmar, espere 5 segundos o pulse el "Menú Temporizador".



La cuenta atrás comienza cuando se activa el temporizador. Durante la fase de cocción es posible cambiar el valor de duración entrando en el modo "Duración de la cocción" y utilizando "+/-". Una vez transcurrida la duración, la pantalla mostrará "Fin".

Para detener la duración de la cocción, mantenga pulsado el botón Temporizador  durante 3 segundos o restablezca el valor del temporizador utilizando "-".

Cuando termine la cocción:

1. "Fin" aparece en la pantalla, se producirá un tono de aviso durante 30 seg. si no se cancela.
2. Pulse el botón "Temporizador"  para cancelar el tono de aviso. "Fin" desaparecerá de la pantalla y en su lugar se mostrará la hora actual del día.

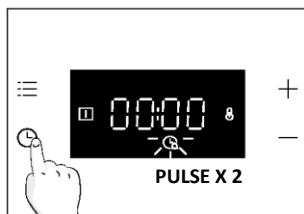
 **ADVERTENCIA:** El horno está ahora en modo manual, la función del horno y el conmutador del termostato deben estar apagados también, si no, el horno seguirá calentando.

 **NOTA:** El tono de aviso se silenciará al pulsar cualquier botón que no sea el botón Temporizador , permaneciendo "Fin" en la pantalla y el horno inoperativo.

## MINUTERO

Permite utilizar el horno como alarma.

ACTIVACIÓN: pulse  para entrar en el menú Temporizador. Pulse  tantas veces (x2) como sea necesario para seleccionar la función "Minutero". A continuación, utilice "+/-" para regular el valor. Para confirmar, espere 5 segundos o pulse el "Menú Temporizador".



### Cuando finalice la cuenta atrás:

1. El icono Alarma  parpadea en la pantalla y se emite un tono de alarma durante 30 segundos si no se cancela.
2. Pulse cualquier tecla para cancelar el tono de alarma. En la pantalla aparecerá la hora actual. El horno seguirá funcionando hasta que el selector izquierdo se gire a la posición 0.

Para detener el Minutero, mantenga pulsado el botón  durante 3 segundos o restablezca el valor con "-".

## INDICACIÓN DEL ESTADO DEL CONMUTADOR DEL HORNO

### Selector de la función de cocción:

Cuando el selector de la función de cocción del horno se gira a cualquiera de las posiciones "ON", el icono  (Función de cocción activada) aparece en la pantalla.

### Selector de temperatura:

Siempre que la temperatura del horno sea inferior a la temperatura ajustada, aparecerá en la pantalla el icono  (Termostato activado).

4.2. FUNCIONES DE COCCIÓN

4.2.1. FUNCIONES ESTÁNDAR

Siga las instrucciones de la tabla siguiente en lo que se refiere al precalentamiento.

"Sí" significa que se requiere precalentamiento; "NO" significa que no se sugiere precalentamiento y que los alimentos deben introducirse con el horno frío.

| Símbolo                                                                            | Función                           | Posición sugerida en el estante                                                    | Precalentar | Sugerencias                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Descongelar                       |                                                                                    | NO          | El ventilador hace circular aire a temperatura ambiente alrededor de los alimentos congelados, lo que permite descongelarlos lentamente sin alterar su contenido proteínico.                                                                                                                                 |
|    | ***Multinivel                     | 3º / 4º para un solo nivel<br>2º+5º para doble nivel<br>2º+4º+6º para triple nivel | SÍ          | IDEAL PARA: tartas, galletas y pizzas en uno o más niveles.<br>Ideal para cocinar diferentes alimentos.                                                                                                                                                                                                      |
|    | ***Con ventilador                 | 2º / 3º / 4º nivel                                                                 | SÍ          | IDEAL PARA: pollo entero, pollo troceado, verduras y repostería en un solo nivel utilizando la combinación del ventilador con las resistencias superior e inferior.                                                                                                                                          |
|    | *ECO                              | 3º/4º nivel                                                                        | NO          | IDEAL PARA: cocinar trozos de pollo, piezas enteras de carne, pescado o gratinar. Coloque la bandeja debajo de la rejilla para recoger los jugos. Voltee la comida a media cocción, si es necesario.<br>Esta función permite ahorrar energía durante la cocción manteniendo los alimentos húmedos y tiernos. |
|    | Calefacción inferior + Ventilador | 3º / 4º nivel                                                                      | NO          | IDEAL PARA: tartas, quiches y pizzas finas con ventilador y calor inferior.<br>Ayuda a cocinar la parte superior con calor irradiado indirectamente.                                                                                                                                                         |
|    | *Convección                       | 2º/3º nivel                                                                        | SÍ          | IDEAL PARA: tartas, panes, galletas, quiches en un nivel con calentamiento superior e inferior.                                                                                                                                                                                                              |
|  | **Supergrill                      | 6º nivel                                                                           | NO          | IDEAL PARA: grandes cantidades de salchichas, filetes y pan tostado.<br>Toda la zona debajo del grill se calienta. Usar con la puerta cerrada. Voltee los alimentos pasados dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario).                                                                             |
|  | Pizza                             | 2º / 3º nivel                                                                      | SÍ          | IDEAL PARA: todo tipo de pizzas sin precalentar el horno o precalentándolo.                                                                                                                                                                                                                                  |

\* Probado de acuerdo con la norma EN 60350-1 para fines de declaración de consumo de energía y clase energética.

\*\*Usar con la puerta cerrada.

(\*\*\*) Según el modelo de horno.



5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

5.1. TABLA DE COCCIÓN GENERAL

| Categoría           | Receta                                  | N.º de niveles | Programa de cocción                           | T °C                       | Preca-<br>lentar | Accesorio<br>de cocina                                                      | Posición<br>en el<br>estante | Tiempo de cocción<br>después del<br>precalentamiento*<br>(min) |
|---------------------|-----------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------|----------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Pastelería<br>dulce | Pequeños<br>pasteles /<br>Magdalenas    | 1              | Convección<br>Multinivel<br>con<br>ventilador | 170 °C<br>155 °C<br>150 °C | S                | Bandeja<br>profunda                                                         | L3<br>L4<br>L4               | 25-30<br>30-40<br>20-30                                        |
|                     |                                         | 2              | Multinivel                                    | 150 °C                     |                  | Bandeja<br>profunda +<br>bandeja de<br>horneado                             | L2+L5                        | 35-45                                                          |
|                     |                                         | 3              | Multinivel                                    | 145 °C                     |                  | Bandeja<br>profunda +<br>bandeja de<br>horneado +<br>bandeja de<br>horneado | L2+L4+L6                     | 40-50                                                          |
|                     | Bizcochos<br>(26 cm Ø)                  | 1              | Convección<br>Multinivel<br>con<br>ventilador | 160 °C<br>160 °C<br>160 °C | S                | Rejilla metálica +<br>Molde                                                 | L2<br>L3<br>L2               | 25-35<br>30-40<br>20-30                                        |
|                     |                                         | 2              | Multinivel                                    | 150 °C                     |                  | Rejillas metálicas<br>+ Molde                                               | L1+L4                        | 40-50                                                          |
|                     | Galletas/<br>Galletas de<br>mantequilla | 1              | Convección<br>Multinivel<br>con<br>ventilador | 150 °C<br>150 °C<br>140 °C | S                | Bandeja<br>profunda                                                         | L3<br>L3<br>L4               | 30-40<br>25-35<br>15-25                                        |
|                     |                                         | 2              | Multinivel                                    | 140 °C                     |                  | Bandeja<br>profunda +<br>bandeja de<br>horneado                             | L2+L5                        | 50-60                                                          |
|                     | Chouquettes                             | 1              | Convección                                    | 190 °C                     | S                | Bandeja<br>profunda                                                         | L3                           | 25-35                                                          |
|                     |                                         | 2              | Multinivel                                    | 170 °C                     |                  | Bandeja<br>profunda                                                         | L3                           | 35-45                                                          |
|                     | Budín de<br>Yorkshire                   | 1              | Convección                                    | 200 °C                     | S                | Bandeja<br>profunda                                                         | L3                           | 20-30                                                          |
|                     | Merengues                               | 1              | Multinivel                                    | 90 °C                      | S                | Bandeja<br>profunda                                                         | L4                           | 80-100                                                         |
|                     | Macarons                                | 1              | Convección                                    | 150 °C                     | S                | Bandeja<br>profunda                                                         | L3                           | 15-20                                                          |
|                     | Tarta de<br>manzana                     | 1              | Convección                                    | 170 °C                     | S                | Rejilla metálica +<br>Molde                                                 | L2                           | 70-80                                                          |
|                     |                                         | 1              | Con<br>ventilador                             | 160 °C                     | S                | Rejilla metálica +<br>Molde                                                 | L2                           | 50-70                                                          |
|                     | Tarta tatin                             | 1              | Convección                                    | 170 °C                     | S                | Rejilla metálica +<br>Molde                                                 | L4                           | 60-70                                                          |
|                     | Tartas                                  | 2              | Calefacción<br>inferior +<br>Ventilador       | 180 °C                     | N                | Rejilla metálica +<br>Molde                                                 | L3                           | 30-40                                                          |
|                     | Suflé de<br>chocolate                   | 1              | Convección                                    | 200 °C                     | S                | Bandeja<br>profunda +<br>molde                                              | L3                           | 10-15                                                          |
|                     | Tarta de queso                          | 1              | Convección                                    | 150 °C                     | S                | Rejilla metálica +<br>Molde                                                 | L2                           | 50-65                                                          |
|                     | Cruasanes<br>congelados                 | 1              | Convección                                    | 180 °C                     | S                | Bandeja<br>profunda                                                         | L3                           | 20-25                                                          |
|                     |                                         | 2              | Multinivel                                    | 180 °C                     |                  | Bandeja<br>profunda                                                         | L2+L5                        | 25-35                                                          |
|                     |                                         | 3              | Multinivel                                    | 160 °C                     |                  | Bandeja<br>profunda                                                         | L2+L4+L6                     | 30-40                                                          |



| Categoría                 | Receta                             | N.º de niveles | Programa de cocción | T°C    | Preca-<br>lentar | Accesorio de cocina                                 | Posición en el estante | Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min) |
|---------------------------|------------------------------------|----------------|---------------------|--------|------------------|-----------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------|
|                           | Strudel congelado                  | 1              | Convección          | 200 °C | S                | Bandeja profunda                                    | L3                     | 30-45                                                 |
| Pan y pan sin levadura    | Pan tostado                        | 1              | Supergrill          | Máx.   | N                | Rejilla metálica                                    | L6                     | 8-10                                                  |
|                           | Focaccia                           | 1              | Convección          | 200 °C | S                | Bandeja profunda                                    | L3                     | 25-35                                                 |
|                           | Pan integral                       | 1              | Convección          | 200 °C | S                | Bandeja profunda                                    | L3                     | 30-50                                                 |
| Pasteles salados y guisos | Tartas saladas / Quiches (26 cm Ø) | 1              | Convección          | 200 °C | S                | Rejilla metálica + molde para quiche                | L1 o L2                | 30-50                                                 |
|                           |                                    | 2              | Multinivel          | 180 °C |                  | Rejilla metálica + molde para quiche                | L1+L4                  | 50-70                                                 |
|                           | Suflé de queso                     | 1              | Convección          | 200 °C | S                | Bandeja profunda                                    | L3                     | 20-30                                                 |
|                           | Lasaña fresca                      | 1              | Convección          | 200 °C | S                | Rejilla metálica + fuente de horno                  | L3                     | 30-45                                                 |
|                           | Lasaña congelada                   | 1              | Convección          | 180 °C | S                | Rejilla metálica + fuente de horno                  | L3                     | 35-50                                                 |
|                           | Canelones frescos                  | 1              | Convección          | 200 °C | S                | Rejilla metálica + fuente de horno                  | L3                     | 35-50                                                 |
|                           | Pasta al horno                     | 1              | ECO                 | 200 °C | N                | Rejilla metálica + fuente de horno                  | L4                     | 25-35                                                 |
| Pizza                     | Pizza fresca (Bandeja)             | 1              | Convección          | 230 °C | S                | Bandeja profunda                                    | L2 o L3                | 15-25                                                 |
|                           | Pizza fresca (Bandeja)             | 1              | Pizza               | 230 °C | N                | Bandeja profunda                                    | L2 o L3                | 25-35                                                 |
|                           |                                    | 2              | Multinivel          | 180 °C | S                | Bandeja profunda + bandeja de horneado              | L2+L5                  | 30-40                                                 |
|                           | Pizza fresca (Redonda)             | 1              | Convección          | Máx.   | S                | Bandeja de horneado                                 | L2 o L3                | 8-15                                                  |
|                           | Pizza fresca (Redonda)             | 1              | Pizza               | Máx.   | N                | Bandeja de horneado                                 | L2 o L3                | 10-25                                                 |
|                           |                                    | 2              | Multinivel          | 180 °C | S                | Bandeja profunda + bandeja de horneado              | L2+L5                  | 30-40                                                 |
|                           | Pizza congelada (masa fina)        | 1              | Pizza               | 220 °C | S                | Rejilla metálica                                    | L3                     | 10-15                                                 |
|                           | Pizza congelada (masa fina)        |                |                     |        | S                |                                                     |                        |                                                       |
|                           |                                    | 2              | Multinivel          | 200 °C |                  | Rejillas metálicas                                  | L2+L5                  | 15-20                                                 |
|                           |                                    | 3              | Multinivel          | 180 °C |                  | Rejillas metálicas                                  | L2+L4+L6               | 15-25                                                 |
| Carne y aves de corral    | Pollo entero asado** (1-1,5 kg)    | 1              | ECO                 | 220 °C | N                | Rejilla metálica. Coloque la bandeja profunda en L1 | L3                     | 50-70                                                 |
|                           |                                    | 1              | Con ventilador      | 200 °C | S                | Bandeja profunda                                    | L2                     | 45-60                                                 |
|                           | Muslos de pollo                    | 1              | ECO                 | 220 °C | N                | Rejilla metálica. Coloque la bandeja profunda en L1 | L4                     | 30-50                                                 |
|                           |                                    | 1              | Con ventilador      | 200 °C | S                | Bandeja profunda                                    | L3                     | 30-50                                                 |
|                           | Pato asado**                       | 1              | ECO                 | 220 °C | N                | Rejilla metálica. Coloque la bandeja profunda en L1 | L3                     | 50-70                                                 |



| Categoría                 | Receta                                                      | N.º de niveles | Programa de cocción | T°C    | Preca-<br>lentar | Accesorio<br>de cocina                                                                                  | Posición<br>en el<br>estante | Tiempo de cocción<br>después del<br>precalentamiento*<br>(min) |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|--------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Carne y aves<br>de corral | Pavo asado**                                                | 1              | ECO                 | 220 °C | N                | Rejilla metálica +<br>Fuente para<br>horno                                                              | L3                           | 50-70                                                          |
|                           |                                                             | 1              | Con<br>ventilador   | 200 °C | S                | Bandeja<br>profunda                                                                                     | L2                           | 45-60                                                          |
|                           | Costillas de<br>cerdo<br>(1000-1200 g)                      | 1              | Convección          | 200 °C | S                | Rejilla metálica +<br>Fuente para<br>horno                                                              | L3                           | 80-100                                                         |
|                           | Salchichas**                                                | 1              | Supergrill          | 230 °C | N                | Rejilla metálica.<br>Coloque la<br>bandeja<br>profunda en L1                                            | L4                           | 30-40                                                          |
|                           | Rosbif (500 g)                                              | 1              | Convección          | 220 °C | S                | Bandeja de<br>horneado                                                                                  | L3                           | 20-40                                                          |
|                           | Pastel de carne<br>(1000-1500 g)                            | 1              | Convección          | 180 °C | S                | Bandeja de<br>horneado                                                                                  | L3                           | 40-50                                                          |
|                           | Pollo asado<br>con patatas                                  | 1              | ECO                 | 220 °C | N                | Bandeja<br>profunda                                                                                     | L4                           | 55-75                                                          |
|                           |                                                             | 1              | Con<br>ventilador   | 200 °C | S                | Bandeja<br>profunda                                                                                     | L2 o L3                      | 50-60                                                          |
| Pescado<br>y marisco      | Marisco<br>a la plancha                                     | 1              | Supergrill          | 220 °C | N                | Rejilla metálica                                                                                        | L4                           | 15-30                                                          |
|                           | Palitos de<br>pescado<br>congelados                         | 1              | Convección          | 200 °C | S                | Bandeja<br>profunda                                                                                     | L3                           | 20-25                                                          |
|                           | Filete de pescado                                           | 1              | Convección          | 170 °C | S                | Bandeja<br>profunda                                                                                     | L3                           | 10-25                                                          |
|                           | Pescado al horno                                            | 1              | ECO                 | 200 °C | N                | Rejilla metálica.<br>Coloque la<br>bandeja de<br>horneado en L1                                         | L4                           | 20-30                                                          |
| Verdura                   | Verduras<br>gratinadas                                      | 1              | ECO                 | 200 °C | N                | Rejilla metálica +<br>Fuente para<br>horno                                                              | L4                           | 25-35                                                          |
|                           | Patatas fritas<br>congeladas<br>(300-500 g)                 | 1              | Multinivel          | 200 °C | S                | Bandeja<br>profunda                                                                                     | L4                           | 25-35                                                          |
|                           | Patatas<br>gratinadas                                       | 1              | ECO                 | 200 °C | N                | Rejilla metálica +<br>Fuente para<br>horno                                                              | L4                           | 25-35                                                          |
|                           | Patatas asadas                                              | 1              | Convección          | 200 °C | S                | Bandeja<br>profunda                                                                                     | L4                           | 50-60                                                          |
|                           |                                                             | 1              | Con<br>ventilador   | 200 °C | S                | Bandeja<br>profunda                                                                                     | L4                           | 20-30                                                          |
| Menú<br>completo          | Pollo troceado +<br>tarta de<br>manzana +<br>pasta al horno | 3              | Multinivel          | 180 °C | N                | Bandeja<br>profunda+<br>(rejilla metálica +<br>molde) + (rejilla<br>metálica +<br>fuente para<br>horno) | L1+L3+L5                     | 50-60<br>45-55<br>35-45                                        |

Los tiempos de cocción pueden variar según la receta y los ingredientes del consumidor.

\* Si se requiere precalentamiento

\*\* Voltee la comida a media cocción, si es necesario.

\*\*\* Depende del modelo de horno

**i** **NOTA:** Para cocinar tartas, quiches y otras recetas que requieran un molde o un recipiente en 2 niveles, colóquelos escalonados: la bandeja superior en el lado izquierdo y la bandeja inferior en el lado derecho.



## 6. CUIDADO Y LIMPIEZA

### 6.1. RECOMENDACIONES GENERALES

La limpieza regular puede ampliar la vida útil del electrodoméstico. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo la limpieza manual.

- Un mínimo de limpieza después de cada uso ayudará a mantener el horno perfectamente limpio.
- No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- Para evitar fuertes olores de humo y una suciedad excesiva, recomendamos no usar el horno a temperaturas muy altas. Es mejor prolongar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.
- Además de los accesorios suministrados con el horno, le recomendamos que utilice únicamente platos y moldes resistentes a temperaturas muy altas.

### 6.2. LIMPIEZA DEL HORNO

#### 6.2.1. INTERIOR DEL HORNO: funciones de limpieza

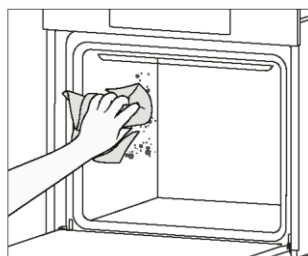
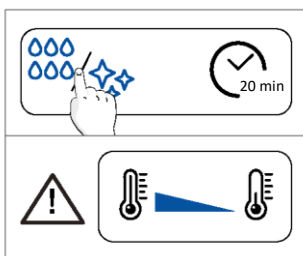
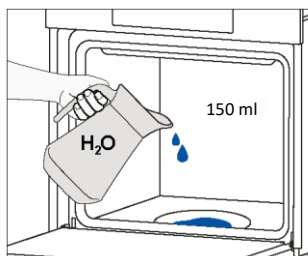
##### H<sub>2</sub>O cleaning

La función H<sub>2</sub>O cleaning está diseñada para eliminar sin esfuerzo la suciedad ligera y proporcionar una solución rápida y ecológica para limpiar la cavidad de su horno utilizando el poder del vapor.

##### Cómo funciona:

1. Vierta 150 ml de agua en el relieve inferior del horno.
2. Gire el selector de funciones a  /  y el selector de temperatura a "100 °C". Deje que la función trabaje durante 20 min.
3. Al final del proceso de limpieza, deje que el horno se enfríe.
4. Cuando el electrodoméstico está frío, limpie las superficies interiores del horno con un paño.

 **ADVERTENCIA:** Compruebe que el electrodoméstico esté frío antes de tocarlo. Se debe prestar atención a las superficies calientes: existe el riesgo de quemaduras. Use agua destilada o potable.



#### Limpieza catalítica

Los paneles catalíticos revisten la cavidad del horno y le conceden el lujo de no tener que lidiar nunca con un horno sucio.

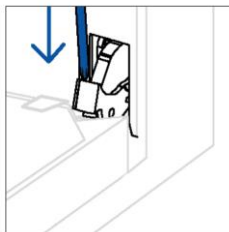
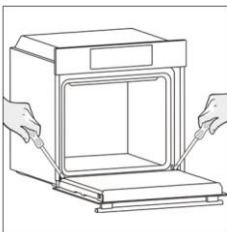
Los paneles están recubiertos con un esmalte especializado que cuenta con una estructura microporosa, experta en absorber la grasa de las salpicaduras.

Mediante una reacción química catalítica, convierten eficazmente la grasa absorbida en elementos gaseosos cuando se exponen a altas temperaturas.

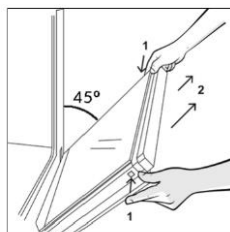
Recomendaciones: Considere la posibilidad de sustituir los paneles catalíticos después de aproximadamente tres años de uso, especialmente si utiliza su horno para dos o tres ciclos de cocción por semana. Esto garantiza un rendimiento y una limpieza óptimos.

### 6.2.2. EXTERIOR DEL HORNO: retirada y limpieza de la puerta de cristal

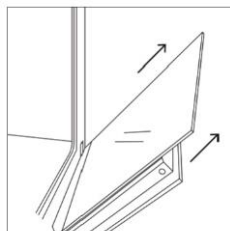
1. Abra la puerta a 90°, gire las lengüetas de bloqueo de la bisagra hacia fuera del horno.



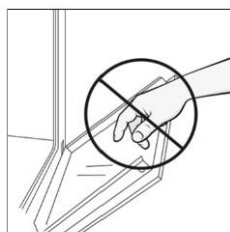
2. Coloque la puerta a 45°. Pulse simultáneamente los dos botones situados a ambos lados de los hombros laterales de la puerta y tire hacia usted para retirar la tapa superior de la puerta de los cristales.



3. Retire con mucho cuidado el cristal del horno, empezando por el interior. Durante el procedimiento, sujete firmemente el cristal con ambas manos y colóquelo sobre una superficie plana acolchada (por ejemplo, sobre una tela).



4.  **ADVERTENCIA:** El cristal exterior no es desmontable.

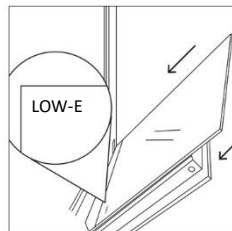


5. Limpie el cristal con un paño suave y productos de limpieza adecuados.

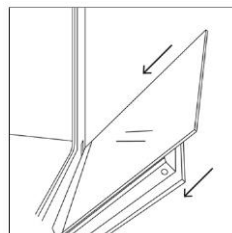




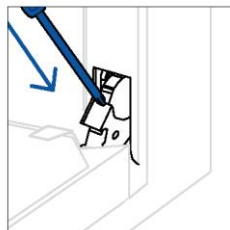
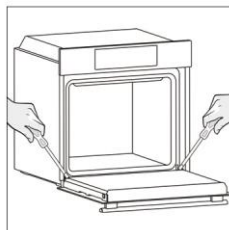
6. Inserte los paneles de cristal, asegurándose de que la etiqueta "Low-E" sea correctamente legible y esté colocada en la parte inferior izquierda de la puerta, cerca de la bisagra del lado izquierdo. De este modo, la etiqueta impresa en el primer cristal permanecerá en el interior de la puerta.



7. Vuelva a colocar la tapa superior de la puerta de cristal empujándola hacia dentro hasta que oiga un clic de los dos botones laterales.



8. A continuación, vuelva a colocar la puerta a 90° y gire las lengüetas de bloqueo de las bisagras hacia el interior del horno.



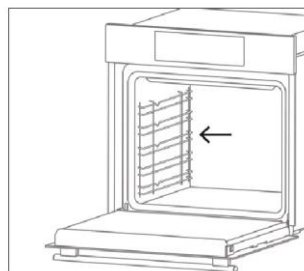
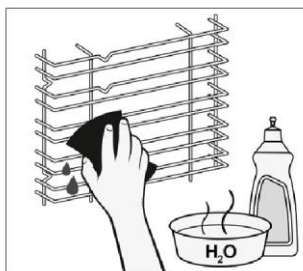
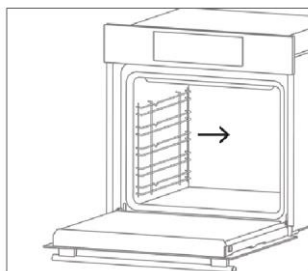
### 6.3. LIMPIEZA DE ACCESORIOS

Asegúrese de limpiar bien los accesorios después de cada uso y séquelos con una toalla. En el caso de residuos persistentes, considere sumergir los accesorios en una mezcla de agua y jabón durante aproximadamente 30 minutos antes de darles un segundo lavado.

#### LIMPIEZA DE LOS ESTANTES LATERALES:

##### - Modelo de 6 niveles

1. Retire los estantes laterales tirando de ellos en el sentido de las flechas.
2. Para limpiar los estantes laterales, métalos en el lavavajillas o utilice una esponja húmeda, asegurándose de secarlos después.
3. Después del proceso de limpieza, instale los estantes laterales en orden inverso.



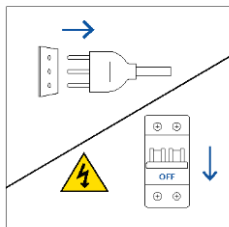
## 6.4. MANTENIMIENTO

### SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

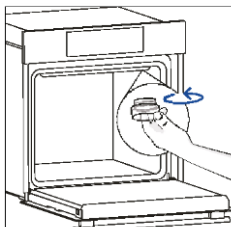
#### Cambiar la bombilla de arriba:

- 1.Desconecte el horno de la red eléctrica.
- 2.Retire la cubierta de cristal, desmonte la bombilla y sustitúyala por una bombilla nueva del mismo tipo.
- 3.Cuando haya sustituido la bombilla defectuosa, vuelva a colocar la cubierta de cristal.

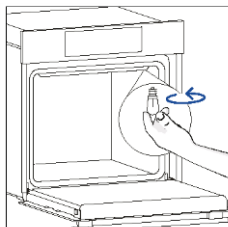
**Paso 1**



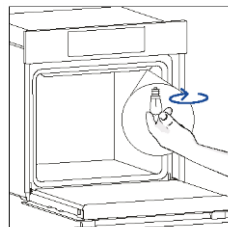
**Paso 2**



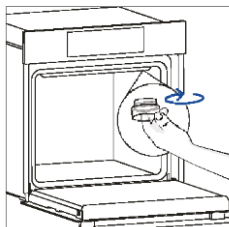
**Paso 3**



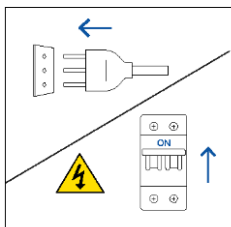
**Paso 4**



**Paso 5**



**Paso 6**



Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).

## 7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si durante el uso del horno se produce un error, la pantalla mostrará el código "ER" seguido de dos dígitos, que identificarán el error.

Para ello, apague el horno y desenchúfelo, espere unos minutos y vuelva a conectarlo.

Si el error desaparece, puede volver a utilizar el horno. Si no lo hace, llame al servicio de atención al cliente y comunique el código (ERXX) que ve en la pantalla.

### Error



### Humo



## 8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

### 8.1. ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS

Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables.



Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:

- Los RAEE no deben recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos.
- Los RAEE deben llevarse a áreas de recogida específicas gestionadas por el ayuntamiento o por una empresa registrada.

En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para RAEE de gran tamaño. Al comprar un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al proveedor (que debe aceptarlo de forma gratuita) siempre y cuando el electrodoméstico antiguo tenga características similares y sea de un tipo equivalente al electrodoméstico adquirido.

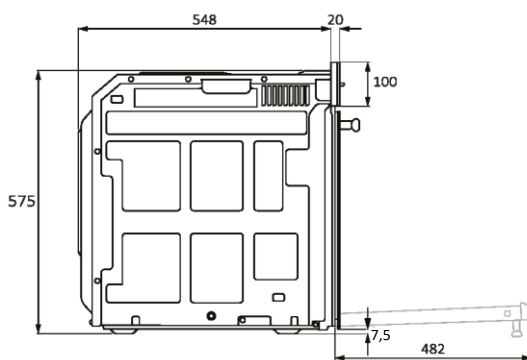
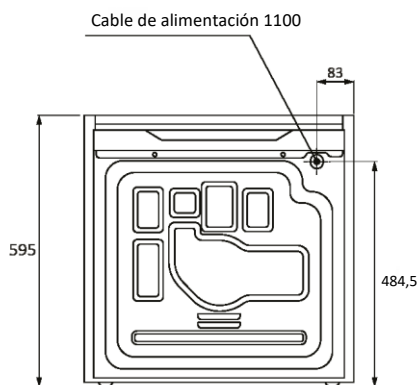
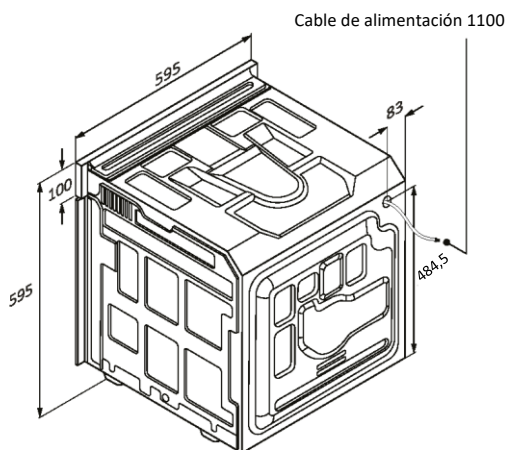
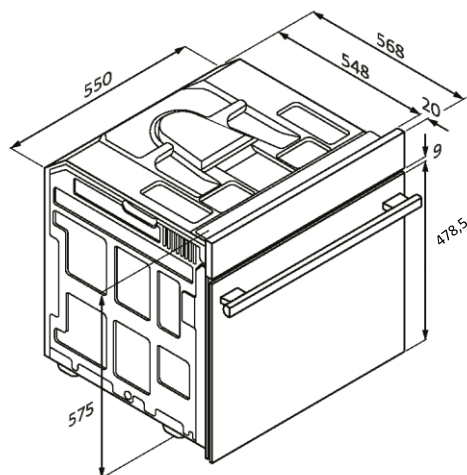
### 8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo.

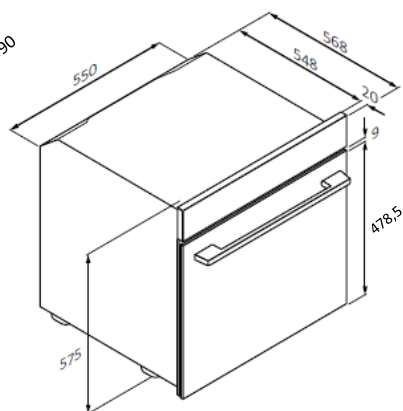
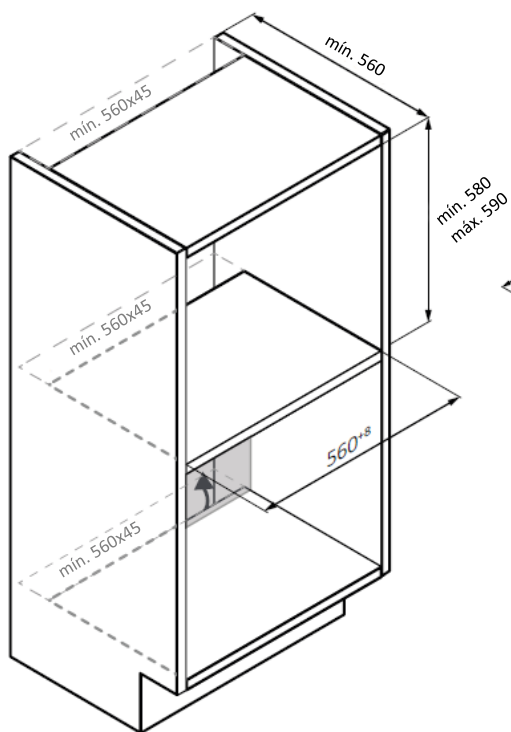
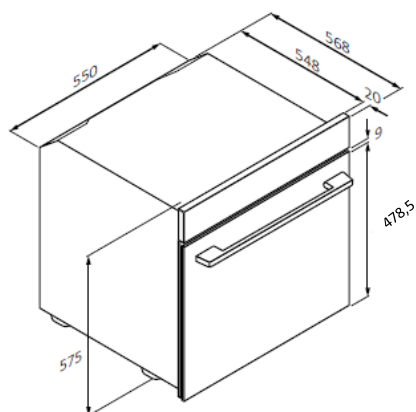
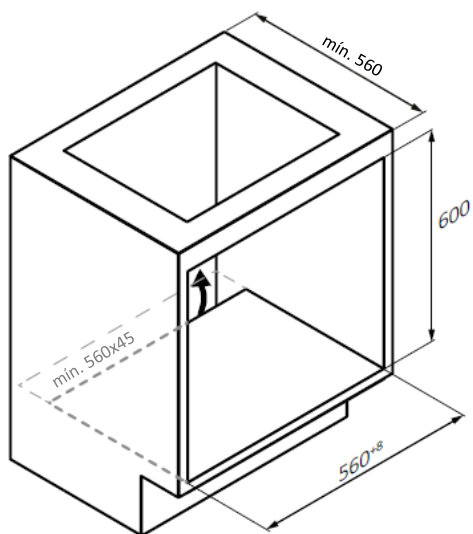
Abra la puerta del horno con la menor frecuencia posible, porque el calor de la cavidad se dispersa cada vez que se abre. Para lograr un ahorro de energía significativo, apague el horno entre 5 y 10 minutos antes del final del tiempo de cocción planificado y aproveche el calor residual que el horno continúa generando.

Mantenga las juntas limpias y bien colocadas para evitar que el calor se disperse fuera de la cavidad. Si tiene un contrato eléctrico con tarifa horaria, el programa «Cocción diferida» le ayudará a ahorrar energía más fácilmente, ya que le permitirá retrasar el inicio del proceso de cocción hasta el inicio de la franja horaria con tarifa reducida.

## 9. INSTALACIÓN



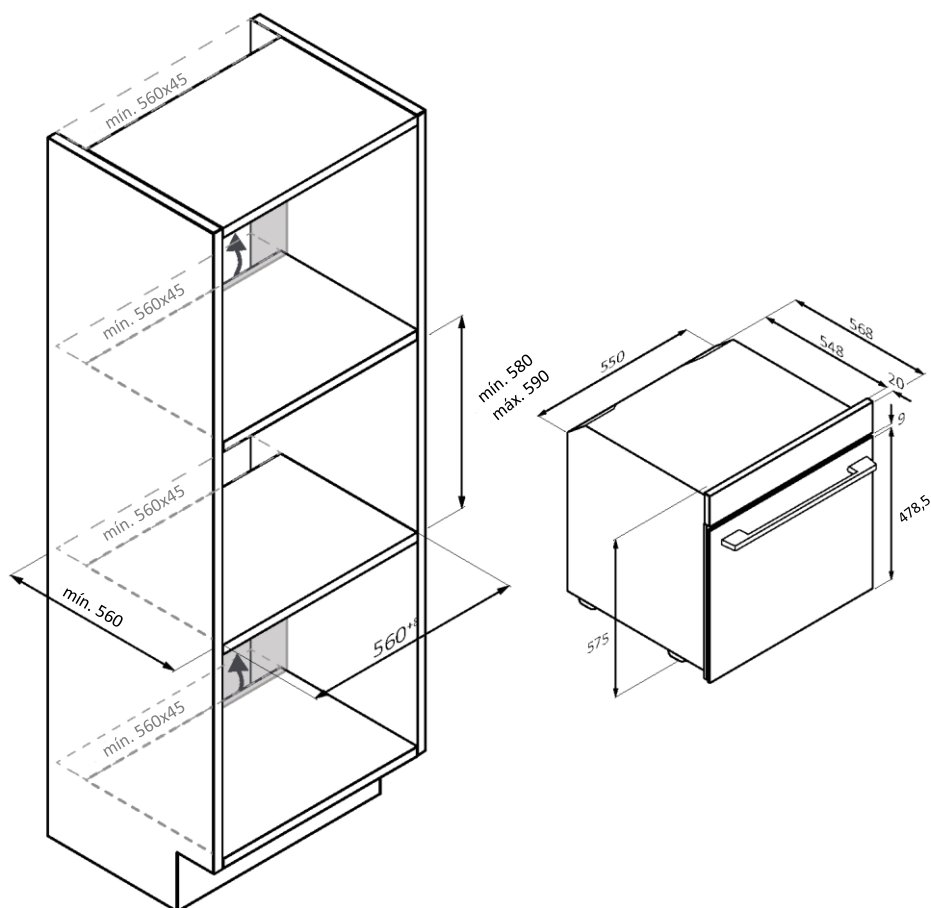
en mm



en mm

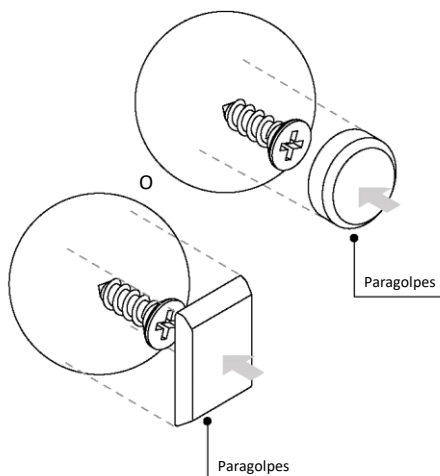
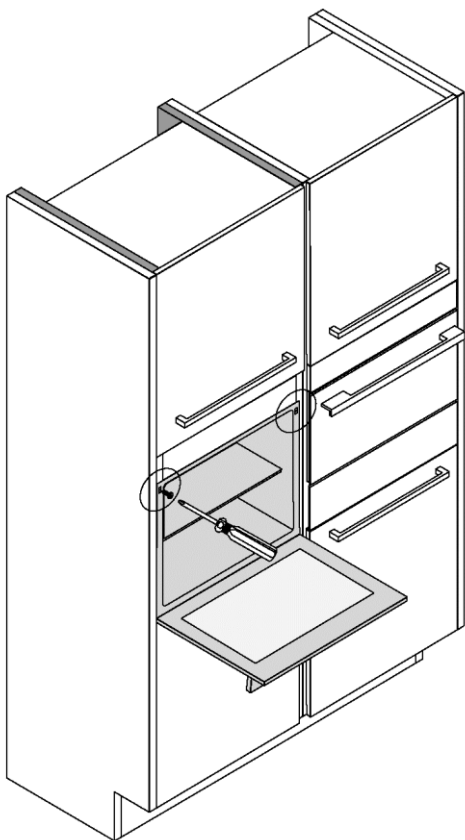
ES 30





**ES** Si la parte posterior del mueble está cubierta, realice una abertura para el cable de alimentación.

en mm



en mm





## ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το προϊόν μας. Για τη διασφάλιση της ασφάλειάς σας και για να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, σας παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο, συμπεριλαμβανόμενων των οδηγιών ασφαλείας, και να το φυλάξετε για μελλοντική χρήση.

Πριν εγκαταστήσετε τον φούρνο **σημειώστε τον σειριακό αριθμό** τον οποίο ενδέχεται να χρειαστείτε για επισκευές. Ελέγξτε για τυχόν ζημιές από τη μεταφορά και συμβουλευτείτε έναν τεχνικό, αν δεν είστε βέβαιοι, πριν από τη χρήση του. Φυλάξτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά.

**i ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Λάβετε υπόψη ότι τα χαρακτηριστικά και τα εξαρτήματα του φούρνου ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

**ΣΥΝΟΨΗ**

**1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

**2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

- 2.1. ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
- 2.2. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
- 2.3. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

**3. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΈΝΑΡΞΗ**

- 3.1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΈΝΑΡΞΗ
- 3.2. ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ
- 3.3. ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

**4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

- 4.1. ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ
- 4.2. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
- 4.2.1. ΤΥΠΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

**5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**

- 5.1. ΓΕΝΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

**6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**

- 6.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ
- 6.2. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ
- 6.2.1. ΜΕΣΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: λειτουργίες καθαρισμού
- 6.2.2. ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: αφαίρεση και καθαρισμός της γυάλινης πόρτας
- 6.3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ
- 6.4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

**7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**

**8. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ**

- 8.1. ΔΙΑΘΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ
- 8.2. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

**9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ**

## 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

### ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για εργασίες καθαρισμού.
- Κατά τη χρήση η συσκευή θερμαίνεται. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε θερμαντικά στοιχεία μέσα στον φούρνο.

### Χρήση σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση

- Χρησιμοποιείτε τον φούρνο μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό, δηλαδή μόνο για το μαγείρεμα των τροφίμων: οποιαδήποτε άλλη χρήση, για παράδειγμα ως πηγή θερμότητας, θεωρείται ακατάλληλη και επομένως επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη, εσφαλμένη ή παράλογη χρήση.

### Περιορισμοί χρήσης

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό εποπτεία ή εάν τους έχουν δοθεί σαφείς οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει επακριβώς τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς καμία επίβλεψη ή εποπτεία.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, κινητικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, εκτός και εάν εποπτεύονται ή έχουν λάβει οδηγίες αναφορικά με τη χρήση της συσκευής από πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται συνεχώς ώστε να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ζεσταίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε θερμαντικά στοιχεία. Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε απόσταση, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Διάφορα προσβάσιμα εξαρτήματα ή μέρη (της συσκευής) θερμαίνονται κατά τη χρήση. Τα μικρά παιδιά δεν επιτρέπεται να πλησιάζουν.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

- Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται ψηλά σε στήλη ή κάτω από πάγκο εργασίας.  
Πριν από τη στερέωση και σταθεροποίηση, πρέπει να εξασφαλίσετε καλό αερισμό στον χώρο του φούρνου ώστε να επιτρέπεται η σωστή κυκλοφορία του φρέσκου αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Δημιουργήστε τα ανοίγματα που προσδιορίζονται στις απεικονίσεις ανάλογα με τον τύπο της τοποθέτησης. Στερεώνετε πάντα τον φούρνο στα έπιπλα με τις βίδες που παρέχονται με τη συσκευή.
- Δεν απαιτείται περαιτέρω χειρισμός/ρυθμίσεις για τη λειτουργία της συσκευής στις ονομαστικές συχνότητες.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης ο φούρνος θα πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.
- Εάν απαιτείται η βοήθεια του κατασκευαστή για την αποκατάσταση βλαβών που προκύπτουν από λανθασμένη εγκατάσταση, αυτή η βοήθεια δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Πρέπει να τηρούνται οι οδηγίες εγκατάστασης για επαγγελματικά καταρτισμένο προσωπικό.
- Η λανθασμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει βλάβη ή τραυματισμό σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τέτοια βλάβη ή τραυματισμό.
- Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται από ειδικευμένο τεχνικό, ο οποίος πρέπει να γνωρίζει και να τηρεί τους νόμους που ισχύουν στη χώρα εγκατάστασης και τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Μετά την αποσυσκευασία της συσκευής, ελέγχετε πάντα ότι δεν έχει υποστεί ζημιά, σε περίπτωση προβλήματος επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών πριν από την εγκατάσταση και μη συνδέετε τη συσκευή με την παροχή ρεύματος.
- Αφαιρέστε το υλικό συσκευασίας πριν από τη λειτουργία της συσκευής.
- Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης μη χρησιμοποιείτε το χερούλι της πόρτας του φούρνου για να ανασηκώσετε και μετακινήσετε το φούρνο.
- Τα έπιπλα εγκατάστασης και τα παρακείμενα πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασίες 95°C.
- Συνιστάται να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά την εγκατάσταση για την αποφυγή τραυματισμών από κοψίματα.
- Μην εγκαθιστάτε το προϊόν σε εξωτερικούς χώρους εκτεθειμένο σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες.

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση σε υψόμετρο χαμηλότερο από 2000m.

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Η πρίζα πρέπει να είναι κατάλληλη για το φορτίο που αναγράφεται στην ετικέτα και πρέπει να έχει την επαφή γείωσης συνδεδεμένη και σε λειτουργία. Ο αγωγός γείωσης έχει κίτρινο-πράσινο χρώμα.

Αυτή η εργασία πρέπει να πραγματοποιείται από κατάλληλα καταρτισμένο επαγγελματία τεχνικό.

Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας μπορεί να γίνει φισ ή σταθερή καλωδίωση τοποθετώντας έναν πολυπολικό διακόπτη, με διαχωρισμό επαφών σύμφωνα με τις απαιτήσεις για υπέρταση κατηγορίας III, μεταξύ της συσκευής και της πηγής ισχύος που μπορεί να αντέξει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και που είναι σύμφωνη με την ισχύουσα νομοθεσία.

Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του βύσματος της συσκευής, ζητήστε από έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο να αντικαταστήσει την πρίζα με έναν άλλο κατάλληλο τύπο. Το βύσμα και η πρίζα πρέπει να συμμορφώνονται με τα ισχύοντα πρότυπα της χώρας εγκατάστασης.

Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη. Η πρίζα ή ο πολυπολικός διακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα κατά την εγκατάσταση της συσκευής.

- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή παρόμοια εξουσιοδοτημένα πρόσωπα, προς αποφυγή του κινδύνου.
- Για τυχόν επισκευές, επικοινωνήστε μόνο με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών και ζητήστε τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
-  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα, για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Ο φούρνος πρέπει να σβήσει πριν αφαιρέσετε τα αφαιρούμενα μέρη. Μετά τον καθαρισμό, συναρμολογήστε τα ξανά σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Η χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής συνεπάγεται την τήρηση ορισμένων θεμελιωδών κανόνων:
  - μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πηγή τροφοδοσίας·
  - μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια·

- γενικά δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογέων, πολύπριζων και καλωδίων επέκτασης·
- σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή/και κακής λειτουργίας, απενεργοποιήστε τη συσκευή και μην προβείτε σε τροποποιήσεις.

- **❗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** καθώς ο φούρνος μπορεί να απαιτεί εργασίες συντήρησης, καλό είναι να έχετε διαθέσιμη άλλη πρίζα, ώστε να μπορεί να συνδεθεί ο φούρνος σε αυτήν, εάν αφαιρεθεί από τον χώρο στον οποίο είναι εγκατεστημένος.
- Οποιαδήποτε επισκευή, εγκατάσταση και συντήρηση που δεν πραγματοποιείται σωστά μπορεί να θέσει σε σοβαρό κίνδυνο τον χρήστη.
- Η κατασκευάστρια εταιρεία δηλώνει ότι δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για άμεσες ή έμμεσες ζημιές που προκαλούνται από εσφαλμένη εγκατάσταση, συντήρηση ή επισκευή. Επιπλέον, δεν ευθύνεται για ζημιές που προκαλούνται από την απουσία ή τη διακοπή του συστήματος γείωσης (π.χ. ηλεκτροπληξία).
- **⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος λόγω ακούσιας επαναφοράς της θερμικής διακοπής, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να παρέχεται μέσω εξωτερικής συσκευής μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτη, ή να συνδέεται σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να ενεργοποιείται από εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

## ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

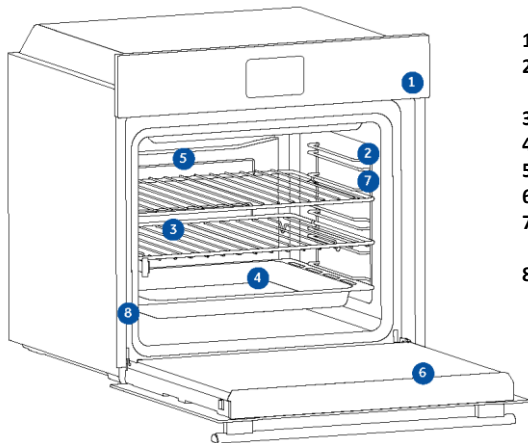
- Το ταψί μαζεύει τα υπολείμματα που στάζουν κατά το μαγείρεμα.
- Όταν τοποθετείτε τη σχάρα στα πλαϊνά στηρίγματα, βεβαιωθείτε ότι το μικρότερο τμήμα της πλευράς (μεταξύ του στοπ και του άκρου) είναι στραμμένο προς το εσωτερικό του φούρνου. Εάν η σχάρα διαθέτει διακοσμητική μεταλλική μπάρα, προσέξτε να την τοποθετήσετε στο εξωτερικό του φούρνου, ώστε το λογότυπο της μάρκας να είναι ορατό και ευανάγνωστο. Για τη σωστή τοποθέτηση ανατρέξτε επίσης στην εικόνα στην ενότητα «Εξαρτήματα» του παρόντος εγχειριδίου χρήστη.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου επειδή μπορούν να γρατζουνίσουν την επιφάνεια, με ενδεχόμενη συνέπεια τη θραύση του τζαμιού.
- Χρησιμοποιήστε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται για αυτόν τον φούρνο.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, οι υδρατμοί από την υγρασία μπορεί να συγκεντρωθούν μέσα στην κοιλότητα του φούρνου ή στο

τζάμι της πόρτας. Αυτό είναι μια φυσιολογική κατάσταση. Για να μειώσετε αυτό το αποτέλεσμα, περιμένετε 10-15 λεπτά μετά την ενεργοποίηση πριν βάλετε φαγητό στο φούρνο. Σε κάθε περίπτωση, η συμπύκνωση εξαφανίζεται όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία ψησίματος.

- Μαγειρέψτε τα λαχανικά σε ένα δοχείο με καπάκι αντί σε ένα ανοιχτό ταψί.
- Αποφύγετε να αφήνετε φαγητό μέσα στο φούρνο μετά το μαγείρεμα για περισσότερο από 15/20 λεπτά.
- Μια μεγάλη διακοπή παροχής ρεύματος κατά τη διάρκεια μιας φάσης μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία της οθόνης. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.
- **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην επενδύετε τους τοίχους του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστασία μιας χρήσης που διατίθεται από τα καταστήματα. Αλουμινόχαρτο ή οποιαδήποτε άλλη προστασία, σε άμεση επαφή με το καυτό σμάλτο, κινδυνεύει να λιώσει και να αλλοιώσει το σμάλτο των εσωτερικών χώρων.
- **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφαιρείτε ποτέ την τσιμούχα της πόρτας του φούρνου.
- **⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην ξαναγεμίζετε το κάτω μέρος της κοιλότητας με νερό κατά το μαγείρεμα ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- Για τη σωστή χρήση του φούρνου, συνιστάται να μην βάζετε το φαγητό σε άμεση επαφή με τα ράφια και τους δίσκους, αλλά να χρησιμοποιείτε χαρτιά φούρνου ή/και ειδικά δοχεία.
- Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα πριν από την πρώτη χρήση με διάλυμα ζεστού νερού και υγρού απορρυπαντικού.

## 2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 2.1. ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



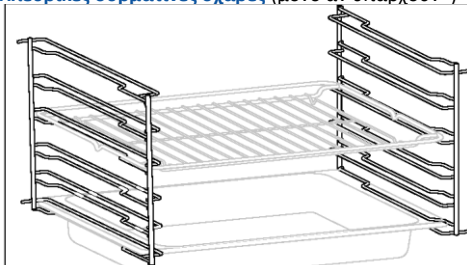
1. Πίνακας ελέγχου
2. Θέσεις ραφιών (πλευρική συρμάτινη σχάρα εάν περιλαμβάνεται)
3. Μεταλλικές σχάρες
4. Ταψί
5. Κάλυμμα ανεμιστήρα
6. Πόρτα φούρνου
7. Πλευρικές συρμάτινες σχάρες (εάν υπάρχουν: μόνο για επίπεδη κοιλότητα)
8. Σειριακός αριθμός και κωδικός QR



Γράψτε εδώ τον σειριακό αριθμό σας για μελλοντική αναφορά.

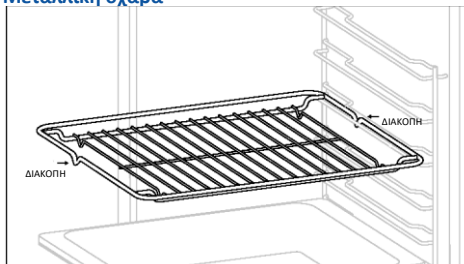
### 2.2. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

**Πλευρικές συρμάτινες σχάρες** (μόνο αν υπάρχουν\*)



Τα πλαϊνά ράφια βρίσκονται και στις δύο πλευρές της κοιλότητας του φούρνου και είναι σχεδιασμένα για την τοποθέτηση ταψιών και σχαρών κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

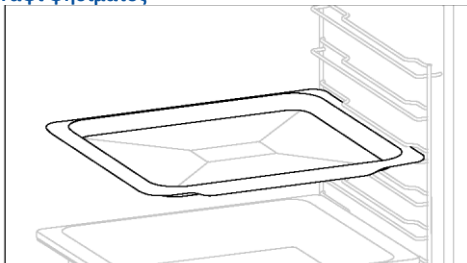
**Μεταλλική σχάρα**



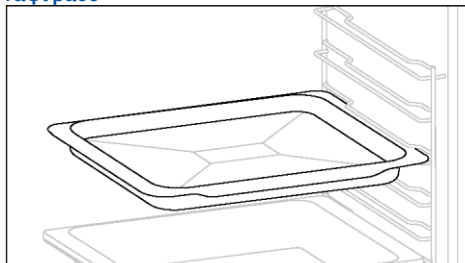
Μια μεταλλική σχάρα σε ένα φούρνο είναι ένα αφαιρούμενο, ρυθμιζόμενο ράφι που υποστηρίζει μαγειρικά σκεύη, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο μαγείρεμα και διευκολύνοντας τον καθαρισμό. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την τοποθέτηση πιάτων και σκευών σε διαφορετικό ύψος για διάφορες ανάγκες μαγειρέματος.

**Ταψί βαθύ**

**Ταψί ψησίματος**



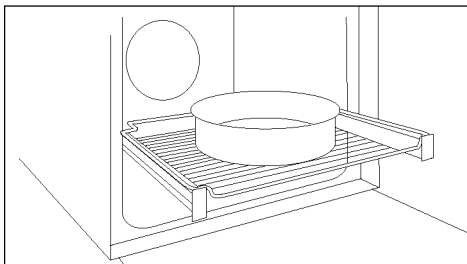
Ένα ταψί ψησίματος είναι ιδανικό για την επίτευξη ομοιόμορφου ροδίσματος στο κάτω μέρος, καθιστώντας το ιδανικό για μπισκότα και αρτοσκευάσματα λόγω του ρηχού, επίπεδου σχεδιασμού του. Επιπροσθέτως, η τοποθέτησή του κάτω από μια σχάρα μαγειρέματος μπορεί να βοηθήσει στη συλλογή σταγόνων και αποτρέπει το λέρωμα μέσα στον φούρνο.



Το βαθύ ταψί είναι ιδανικό για συνταγές με πρόσθετα υγρά ή σπρώσεις, όπως της γάστρας ή τα ψητά φούρνου. Το βάθος του είναι ειδικά σχεδιασμένο για να εξασφαλίζει την επιθυμητή συνοχή των τροφίμων που ετοιμάζονται σε αυτό.

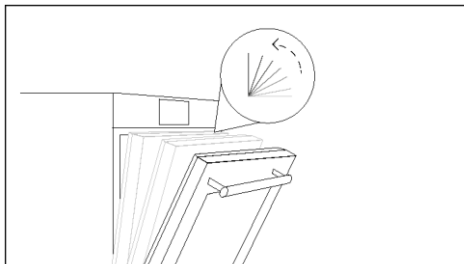


### Τηλεσκοπικές ράγες



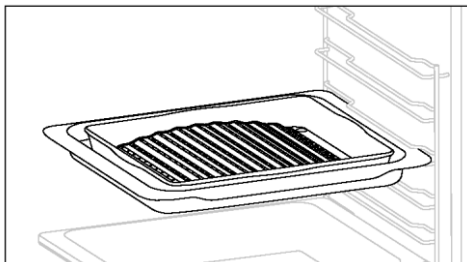
Οι τηλεσκοπικές ράγες φούρνου είναι ράφια που μπορούν να επεκταθούν, διευκολύνοντας την τοποθέτηση ή την αφαίρεση αντικειμένων, χωρίς να χρειάζεται να βάλετε τα χέρια σας βαθιά μέσα σε έναν καυτό φούρνο. Βελτιώνουν την ασφάλεια, τη σταθερότητα και μπορούν να ρυθμίζονται σε διαφορετικά επίπεδα.

### Μεντεσέδες Softclose/Soft open (μόνο αν υπάρχουν\*)



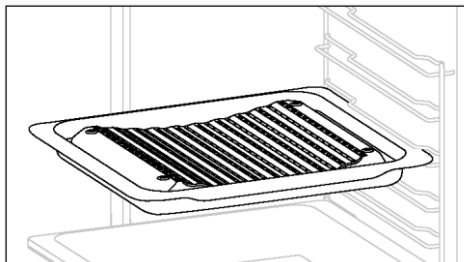
Οι μεντεσέδες απαλού κλεισίματος και ανοίγματος ελέγχουν την κίνηση της πόρτας, εξασφαλίζοντας ομαλή κίνηση και αποτρέποντας το χτύπημά της.

### Διπλό ταψί - Λειτουργία BBQ (μόνο αν υπάρχει\*)



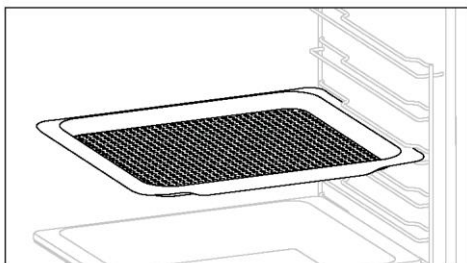
Το κοίλο σχήμα επιτρέπει τη σωστή κυκλοφορία της υγρασίας που παράγεται κατά το μαγείρεμα, διατηρώντας υψηλό τον βαθμό υγρασίας των τροφίμων. Ανάλογα με την ποσότητα του νερού που τοποθετείται στο ταψί, θα επιτευχθεί ένα πιο «στεγνό» ή πιο «υγρό» μαγείρεμα.

### Διπλό ταψί - Λειτουργία ΑΤΜΟΥ (μόνο αν υπάρχει\*)



Το κυρτό σχήμα είναι κατάλληλο για ψήσιμο στη σχάρα, μέσα στον φούρνο σε υψηλή θερμοκρασία (220°) επιτρέποντας ένα αποτέλεσμα BBQ ακόμη και στο σπίτι, με λίγο καπνό, χάρη στην αποστραγγιστική δράση των λιπών στον πάτο του ταψιού.

### Ταψί Airfry (μόνο αν υπάρχει\*)



Το ταψί airfry εξασφαλίζει ότι ο ζεστός αέρας φτάνει στα τρόφιμα ομοιόμορφα και τρισιδιάστατα, έχοντας ως αποτέλεσμα μια πιο τραγανή εξωτερική επιφάνεια διατηρώντας τα τρυφερά στο εσωτερικό. Για τη συλλογή ζουμιών και ψίχουλων, τοποθετήστε το πάνω από το ταψί ψησίματος.

2.3. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



Οι λειτουργίες και η διαβάθμιση των λειτουργιών μπορούν να αλλάξουν ανάλογα με το μοντέλο.

- 1. Διακόπτης επιλογής λειτουργίας
- 2. Κύριο μενού
- 3. Χρονοδιακόπτης
- 4. Οθόνη LED
- 5. Κουμπί «συν» (+)
- 6. Κουμπί «μείον» (-)
- 7. Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

ΚΥΡΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Η οθόνη έχει 3 κύριες λειτουργίες:

| Σύμβολο | Λειτουργία          | Περιγραφή                                                                                                                                                                                                       |
|---------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Κύριο μενού         | Πατήστε μια φορά για να ενεργοποιήσετε το Κλείδωμα για παιδιά, δυο φορές για πρόσβαση στην Ώρα της ημέρας, τρεις φορές για ένταση συναγερμού και τέσσερις φορές για τη λειτουργία ρύθμισης φωτεινότητας.        |
|         | Μενού χρονοδιακόπτη | Πατήστε μια φορά για τη διάρκεια μαγειρέματος, δυο φορές για τον minute minder                                                                                                                                  |
|         | +/-                 | Πατήστε αυτά τα κουμπιά για αύξηση/μείωση των τιμών ή για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση κάποιας λειτουργίας στους τρόπους ρύθμισης.<br>Πατήστε + για 5 δευτ. για να ενεργοποιήσετε την Ώρα της ημέρας στην οθόνη. |

## 3. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΈΝΑΡΞΗ

### 3.1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΈΝΑΡΞΗ

Όταν ανάβετε για πρώτη φορά τον φούρνο, μπορεί να παρατηρήσετε λίγο καπνό. Μην ανησυχείτε, απλά περιμένετε να φύγει ο καπνός πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο.

#### Πώς λειτουργεί ο φωτισμός

Η κοιλότητα του φούρνου φωτίζεται από έναν ή περισσότερους λαμπτήρες, οι οποίοι συνήθως ενεργοποιούνται κάθε φορά που ξεκινά μια λειτουργία μαγειρέματος.

#### Πώς λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης

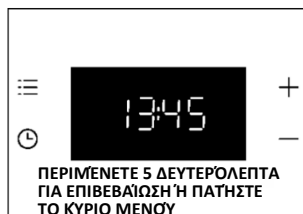
Ο ανεμιστήρας ψύξης είναι υπεύθυνος για την απαγωγή της θερμότητας, εμποδίζοντας τον φούρνο και τον χώρο γύρω του να ζεσταθεί υπερβολικά, καθώς και για την προστασία των συσκευών κουζίνας από τις επιπτώσεις των υψηλών θερμοκρασιών. Λειτουργεί κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο μαγειρέματος σε σχέση με την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου.

Όταν ο ανεμιστήρας ψύξης είναι σε λειτουργία, παράγει συνήθως έναν ήπιο θόρυβο βουητού ή βόμβου. Μπορεί επίσης να παρατηρήσετε μια ζεστή ροή αέρα που προέρχεται από το κενό μεταξύ της πόρτας του φούρνου και του πίνακα ελέγχου.

### 3.2. ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

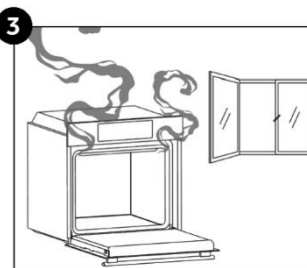
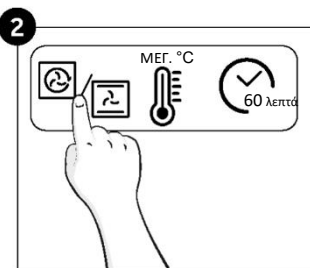
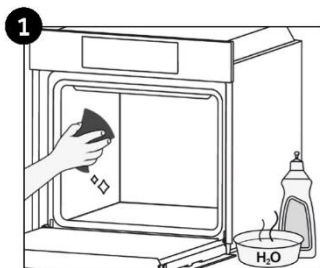
Όταν η συσκευή ενεργοποιείται για πρώτη φορά, το αρχικό βήμα είναι να ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας.

**ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΏΡΑΣ:** Στην οθόνη θα εμφανιστεί "OFF". Πατήστε "+" για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση.



### 3.3. ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τον φούρνο πριν τον χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα υγρό μαλακό πανί. Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα και σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με διάλυμα ζεστού νερού και απορρυπαντικού. Ρυθμίστε τον άδειο φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία και αφήστε τον να λειτουργήσει για περίπου 1 ώρα, αυτό θα απομακρύνει τυχόν παρατεταμένες μυρωδιές του καινούργιου.

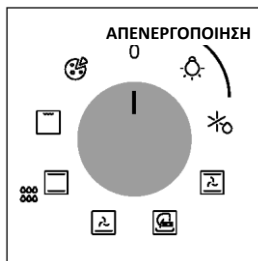
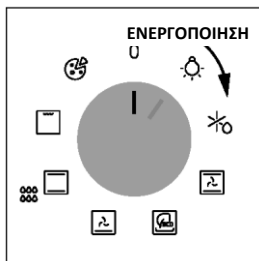


## 4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 4.1. ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

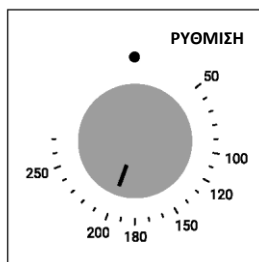
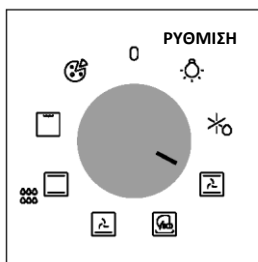
#### ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Για να ανάψετε τον φούρνο περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας (δεξιόστροφα/ αριστερόστροφα) και επιλέξτε ένα πρόγραμμα. Για να τον σβήσετε, θέστε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση "0".



#### ΡΥΘΜΙΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα και περιστρέψτε τον διακόπτη επιλογή θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.



## ΚΥΡΙΟ ΜΕΝΟΥ

Αποκτήστε πρόσβαση στο κύριο μενού πατώντας . Για να περιηγηθείτε εντός πατήστε  τόσες φορές όσες χρειάζονται για να εισέλθετε στις ακόλουθες ρυθμίσεις:

### ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει το κλείδωμα της οθόνης προκειμένου να αποφευχθεί οποιαδήποτε ανεπιθύμητη χρήση από ανηλίκους.

Για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα οθόνης, πατήστε μία φορά το "Κύριο μενού", στη συνέχεια πατήστε το "+" για να επιβεβαιώσετε τη λειτουργία.

Για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα, πατήστε "Κύριο μενού", στη συνέχεια πατήστε "-".

#### Ενεργοποίηση



#### Απενεργοποίηση

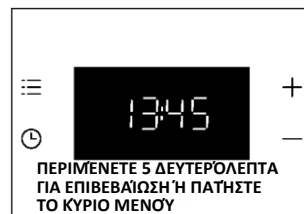
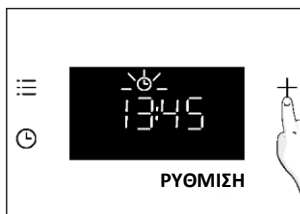


### ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

Επιτρέπει την αλλαγή ώρας της ημέρας.

Πατήστε  για να εισέλθετε στο κύριο μενού. Πατήστε  όσες φορές (x2) χρειάζεται για να επιλέξετε "Ωρα της ημέρας".

Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το "+/-" για να ρυθμίσετε την τιμή. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το Κύριο μενού  μία φορά.



**1 ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** η προεπιλεγμένη ρύθμιση του φούρνου είναι με λειτουργία "24w". Για να μεταβείτε στη λειτουργία "12w" κρατήστε πατημένο το "+" για 5 δευτερόλεπτα ενώ είστε σε αναμονή. Κάντε το ίδιο για να επιστρέψετε στη λειτουργία "24w".

## 🔊 ΕΝΤΑΣΗ ΣΥΝΑΓΕΡΜΟΥ

Επιτρέπει την αλλαγή της έντασης του προειδοποιητικού ήχου.

Πατήστε  $\equiv$  για να εισέλθετε στο κύριο μενού. Πατήστε τόσες φορές (x3) όσες χρειάζεστε για να επιλέξετε "Ένταση συναγερμού". Στην οθόνη θα εμφανιστεί "b-01". Οι αριθμοί αντιπροσωπεύουν το επίπεδο έντασης του ήχου, που είναι δυνατό να επεξεργαστεί χρησιμοποιώντας "+/-".

Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το μενού  $\equiv$  μία φορά.



## 🔆 ΦΩΤΕΙΝΟΤΗΤΑ ΟΘΟΝΗΣ

Επιτρέπει την αλλαγή του τόνου φωτεινότητας της οθόνης φούρνου.

Πατήστε  $\equiv$  για να εισέλθετε στο κύριο μενού. Πατήστε τόσες φορές (x4) όσες χρειάζεστε για να επιλέξετε "Ένταση συναγερμού". Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "d-01". Οι αριθμοί αντιπροσωπεύουν το επίπεδο έντασης της φωτεινότητας, που είναι δυνατό να επεξεργαστεί χρησιμοποιώντας "+/-". Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το μενού  $\equiv$  μία φορά.



## ΜΕΝΟΥ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αποκτήστε πρόσβαση στο μενού Χρονοδιακόπτη πατώντας . Για να περιηγηθείτε εντός πατήστε  τόσες φορές όσες χρειάζονται για να εισέλθετε στις ακόλουθες ρυθμίσεις:



### ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Σας δίνει τη δυνατότητα να ρυθμίσετε εκ των προτέρων τον χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται για την επιλεγμένη συνταγή.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ: πατήστε  για να εισέλθετε στο μενού χρονοδιακόπτη. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το "+/-" για να ρυθμίσετε την τιμή. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το «Μενού χρονοδιακόπτη».



Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά όταν ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης. Κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος είναι δυνατή η αλλαγή της τιμής της διάρκειας, με είσοδο στη λειτουργία "Διάρκεια μαγειρέματος" και χρησιμοποιώντας "+/-". Όταν παρέλθει η διάρκεια, στην οθόνη θα εμφανιστεί "End" (Τέλος).

Για να σταματήσετε τη διάρκεια μαγειρέματος κρατήστε πατημένο το κουμπί Χρονοδιακόπτη

 για 3 δευτερόλεπτα ή μηδενίστε την τιμή χρονοδιακόπτη χρησιμοποιώντας "-".

Όταν τελειώσει το μαγείρεμα:

1. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "End", θα ακουστεί ένας προειδοποιητικός ήχος για 30 δευτερόλεπτα εάν δεν ακυρωθεί.
2. Πατήστε το κουμπί "Χρονοδιακόπτης"  για να ακυρώσετε τον προειδοποιητικό ήχο. Η ένδειξη "End" θα εξαφανιστεί από την οθόνη και αντί αυτής θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα της ημέρας.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ο φούρνος βρίσκεται τώρα σε χειροκίνητη λειτουργία, η λειτουργία του φούρνου και ο μεταγωγέας θερμοστάτη θα πρέπει επίσης να απενεργοποιηθούν, διαφορετικά ο φούρνος θα συνεχίσει να θερμαίνεται.



**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Ο προειδοποιητικός ήχος θα σιγήσει με οποιοδήποτε άλλο πάτημα κουμπιού εκτός από το κουμπί Χρονοδιακόπτη , με την ένδειξη "End" να παραμένει στην οθόνη και τον φούρνο να παραμένει εκτός λειτουργίας.



## MINUTE MINDER

Επιτρέπει τη χρήση του φούρνου ως ξυπνητήρι.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ: πατήστε  για να εισέλθετε στο μενού χρονοδιακόπτη. Πατήστε  όσες φορές χρειάζεται (x2) για να επιλέξετε τη λειτουργία "Minute minder". Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το "+/-" για να ρυθμίσετε την τιμή. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το «Μενού χρονοδιακόπτη».



### Όταν ολοκληρωθεί η αντιστροφή μέτρησης:

1. Το εικονίδιο συναγερμού  αναβοσβήνει στην οθόνη και παράγεται ένας ήχος βομβητή διάρκειας 30 δευτερολέπτων εάν δεν ακυρωθεί.
2. Πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο για να ακυρώσετε τον ήχο συναγερμού. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα της ημέρας. Ο φούρνος θα συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να περιστραφεί ο αριστερός διακόπτης στη θέση 0.

Για να σταματήσετε το Minute Minder κρατήστε πατημένο το κουμπί χρονοδιακόπτη  για 3 δευτερόλεπτα ή μηδενίστε την τιμή χρησιμοποιώντας "-".

## ΕΝΔΕΙΞΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΤΟΥ ΜΕΤΑΓΩΓΕΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

### Επιλογέας λειτουργίας μαγειρέματος:

Όταν ο επιλογέας λειτουργίας μαγειρέματος του φούρνου περιστραφεί σε οποιαδήποτε από τις θέσεις "ON", στην οθόνη εμφανίζεται το εικονίδιο  (Λειτουργία μαγειρέματος ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΗ).

### Επιλογέας θερμοκρασίας:

Οποτεδήποτε η θερμοκρασία του φούρνου είναι χαμηλότερη από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, στην οθόνη εμφανίζεται το εικονίδιο  (Θερμοστάτης ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ).



## 4.2. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

### 4.2.1. ΤΥΠΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Ακολουθήστε τις οδηγίες του παρακάτω πίνακα για όσο αφορά την προθέρμανση.

"ΝΑΙ" σημαίνει ότι απαιτείται προθέρμανση. "ΟΧΙ" σημαίνει ότι δεν προτείνεται προθέρμανση και τα τρόφιμα πρέπει να εισάγονται με κρύο φούρνο.

| Σύμβολο                                                                            | Λειτουργία                  | Προτεινόμενη θέση ραφίου                                                           | Προθέρμανση | Προτάσεις                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Απόψυξη                     |                                                                                    | ΟΧΙ         | Ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί αέρα σε θερμοκρασία δωματίου γύρω από τα κατεψυγμένα τρόφιμα, επιτρέποντάς τους να αποψυχθούν αργά χωρίς να αλλάξει η περιεκτικότητα των τροφίμων σε πρωτεΐνες.                                                                                                                                                            |
|    | ***Πολυεπίπεδο              | 3° / 4° για μονό επίπεδο<br>2°+5° για διπλό επίπεδο<br>2°+4°+6° για τριπλό επίπεδο | ΝΑΙ         | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, μπισκότα και πίτσες σε ένα ή περισσότερα επίπεδα.<br>Ιδανικό για μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών.                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | ***Με υποστήριξη ανεμιστήρα | 2° / 3°/4° επίπεδο                                                                 | ΝΑΙ         | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ολόκληρο κοτόπουλο, κομμάτια κοτόπουλου, λαχανικά και αρτοσκευάσματα σε ένα επίπεδο, χρησιμοποιώντας τον συνδυασμό του ανεμιστήρα με τα άνω και κάτω θερμαντικά στοιχεία.                                                                                                                                                              |
|    | *ECO                        | 3°/4° επίπεδο                                                                      | ΟΧΙ         | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: μαγείρεμα κομματιών κοτόπουλου, ολόκληρων κομματιών κρέατος, ψαριού ή ογκρατέν. Σύρετε τον δίσκο σταξίματος κάτω από το ράφι για τη συλλογή των ζουμιών. Αν χρειαστεί, γυρίστε το φαγητό στα μισά του μαγειρέματος.<br>Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας κατά το μαγείρεμα διατηρώντας το φαγητό υγρό και μαλακό. |
|    | Κάτω Θέρμανση+ Ανεμιστήρας  | 3° / 4° επίπεδο                                                                    | ΟΧΙ         | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: τάρτες, κίς και λεπτές πίτσες με χρήση ανεμιστήρα και κάτω θέρμανση.<br>βοηθά στο μαγείρεμα του πάνω μέρους με έμμεση ακτινοβολία θερμότητας.                                                                                                                                                                                          |
|    | *Συμβατική λειτουργία       | 2°/3° επίπεδο                                                                      | ΝΑΙ         | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, ψωμιά, μπισκότα, κίς σε ένα επίπεδο χρησιμοποιώντας και πάνω και κάτω θέρμανση.                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | **Supergrill                | 6° επίπεδο                                                                         | ΟΧΙ         | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: λουκάνικα, μπριζόλες και φρυγανισμένο ψωμί σε μεγάλες ποσότητες.<br>Θερμαίνεται ολόκληρη η περιοχή κάτω από το στοιχείο του γκριλ. Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα. Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος (εάν χρειάζεται).                                                                                     |
|  | Πίτσα                       | 2° / 3° επίπεδο                                                                    | ΝΑΙ         | ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: όλα τα είδη πίτσας με ή χωρίς προθέρμανση του φούρνου.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

\* Υποβλήθηκε σε δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για σκοπούς δήλωσης κατανάλωσης ενέργειας και ενεργειακής κλάσης.

\*\*Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα.

(\*\*\*) Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

5.1. ΓΕΝΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

| Κατηγορία            | Συνταγή                     | Αριθ. επιπέδων | Πρόγραμμα μαγειρέματος                       | T°C                     | Προθέρμανση | Εξάρτημα μαγειρέματος               | Θέση ραφίου    | Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση *(λεπτά) |
|----------------------|-----------------------------|----------------|----------------------------------------------|-------------------------|-------------|-------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------|
| Γλυκά αρτοσκευάσματα | Μικρά κέικ / Μάφιν          | 1              | Στατικό Πολυεπίπεδο Με υποστήριξη ανεμιστήρα | 170°C<br>155°C<br>150°C | Y           | Ταψί βαθύ                           | L3<br>L4<br>L4 | 25-30<br>30-40<br>20-30                           |
|                      |                             | 2              | Πολυεπίπεδο                                  | 150°C                   |             | Ταψιά βαθιά + ψησίματος             | L2+L5          | 35-45                                             |
|                      |                             | 3              | Πολυεπίπεδο                                  | 145°C                   |             | Ταψιά βαθιά + ψησίματος + ψησίματος | L2+L4+L6       | 40-50                                             |
|                      | Παντεσπάνια (26 cm Ø)       | 1              | Στατικό Πολυεπίπεδο Με υποστήριξη ανεμιστήρα | 160°C<br>160°C<br>160°C | Y           | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ    | L2<br>L3<br>L2 | 25-35<br>30-40<br>20-30                           |
|                      |                             | 2              | Πολυεπίπεδο                                  | 150°C                   |             | Μεταλλικές σχάρες + Φόρμα για κέικ  | L1+L4          | 40-50                                             |
|                      | Μπισκότα/ Μπισκότα βουτύρου | 1              | Στατικό Πολυεπίπεδο Με υποστήριξη ανεμιστήρα | 150°C<br>150°C<br>140°C | Y           | Ταψί βαθύ                           | L3<br>L3<br>L4 | 30-40<br>25-35<br>15-25                           |
|                      |                             | 2              | Πολυεπίπεδο                                  | 140°C                   |             | Ταψιά βαθιά + ψησίματος             | L2+L5          | 50-60                                             |
|                      | Σου                         | 1              | Στατικό                                      | 190°C                   | Y           | Ταψί βαθύ                           | L3             | 25-35                                             |
|                      |                             | 2              | Πολυεπίπεδο                                  | 170°C                   |             | Ταψί βαθύ                           | L3             | 35-45                                             |
|                      | Πουτίγκα Yorkshire          | 1              | Στατικό                                      | 200°C                   | Y           | Ταψί βαθύ                           | L3             | 20-30                                             |
|                      | Μαρέγκες                    | 1              | Πολυεπίπεδο                                  | 90°C                    | Y           | Ταψί βαθύ                           | L4             | 80-100                                            |
|                      | Μακαρόν                     | 1              | Στατικό                                      | 150°C                   | Y           | Ταψί βαθύ                           | L3             | 15-20                                             |
|                      | Μηλόπιτα                    | 1              | Στατικό                                      | 170°C                   | Y           | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ    | L2             | 70-80                                             |
|                      |                             | 1              | Με υποστήριξη ανεμιστήρα                     | 160°C                   | Y           | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ    | L2             | 50-70                                             |
|                      | Ταρτ τατέν                  | 1              | Στατικό                                      | 170°C                   | Y           | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ    | L4             | 60-70                                             |
|                      | Τάρτες                      | 2              | Κάτω Θέρμανση+αν εμιστήρας                   | 180°C                   | N           | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ    | L3             | 30-40                                             |
|                      | Σουφλέ σοκολάτας            | 1              | Στατικό                                      | 200°C                   | Y           | Ταψί βαθύ + φόρμες                  | L3             | 10-15                                             |
|                      | Ταϊζκέικ                    | 1              | Στατικό                                      | 150°C                   | Y           | Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ    | L2             | 50-65                                             |
|                      | Κατεψυγμένα κρουασάν        | 1              | Στατικό                                      | 180°C                   | Y           | Ταψί βαθύ                           | L3             | 20-25                                             |
|                      |                             | 2              | Πολυεπίπεδο                                  | 180°C                   |             | Ταψί βαθύ                           | L2+L5          | 25-35                                             |
|                      |                             | 3              | Πολυεπίπεδο                                  | 160°C                   |             | Ταψί βαθύ                           | L2+L4+L6       | 30-40                                             |
|                      | Στρούντελ, κατεψυγμένο      | 1              | Στατικό                                      | 200°C                   | Y           | Ταψί βαθύ                           | L3             | 30-45                                             |



| Κατηγορία                    | Συνταγή                              | Αριθ. επιπέδων | Πρόγραμμα μαγειρέματος   | T°C   | Προθέρμανση | Εξάρτημα μαγειρέματος                           | Θέση ραφίου | Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση *(λεπτά) |
|------------------------------|--------------------------------------|----------------|--------------------------|-------|-------------|-------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------|
| Ψωμιά και λαγάνες            | Φρυγανιές                            | 1              | Superg grill             | μέγ.  | N           | Μεταλλική σχάρα                                 | L6          | 8-10                                              |
|                              | Φοκάτσια                             | 1              | Στατικό                  | 200°C | Y           | Ταψί βαθύ                                       | L3          | 25-35                                             |
|                              | Ψωμί, ολικής αλέσεως                 | 1              | Στατικό                  | 200°C | Y           | Ταψί βαθύ                                       | L3          | 30-50                                             |
| Αλμυρές πίτες και στη γάστρα | Αλμυρές τούρτες / Κις (26 cm Ø)      | 1              | Στατικό                  | 200°C | Y           | Μεταλλική σχάρα + φόρμα Κις                     | L1 ή L2     | 30-50                                             |
|                              |                                      | 2              | Πολυεπίπεδο              | 180°C |             | Μεταλλική σχάρα + φόρμα Κις                     | L1+L4       | 50-70                                             |
|                              | Σουφλέ τυριού                        | 1              | Στατικό                  | 200°C | Y           | Ταψί βαθύ                                       | L3          | 20-30                                             |
|                              | Λαζάνια, φρέσκα                      | 1              | Στατικό                  | 200°C | Y           | Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος               | L3          | 30-45                                             |
|                              | Λαζάνια, κατεψυγμένα                 | 1              | Στατικό                  | 180°C | Y           | Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος               | L3          | 35-50                                             |
|                              | Κανελόνια, φρέσκα                    | 1              | Στατικό                  | 200°C | Y           | Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος               | L3          | 35-50                                             |
|                              | Ψητά ζυμαρικά                        | 1              | ECO                      | 200°C | N           | Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος               | L4          | 25-35                                             |
| Πίτσα                        | Πίτσα, φρέσκια (Ταψί)                | 1              | Στατικό                  | 230°C | Y           | Ταψί βαθύ                                       | L2 ή L3     | 15-25                                             |
|                              | Πίτσα, φρέσκια (Ταψί)                | 1              | Πίτσα                    | 230°C | N           | Ταψί βαθύ                                       | L2 ή L3     | 25-35                                             |
|                              |                                      | 2              | Πολυεπίπεδο              | 180°C | Y           | Ταψιά βαθιά + ψησίματος                         | L2+L5       | 30-40                                             |
|                              | Πίτσα, φρέσκια (στρογγυλή)           | 1              | Στατικό                  | μέγ.  | Y           | Ταψί ψησίματος                                  | L2 ή L3     | 8-15                                              |
|                              | Πίτσα, φρέσκια (στρογγυλή)           | 1              | Πίτσα                    | μέγ.  | N           | Ταψί ψησίματος                                  | L2 ή L3     | 10-25                                             |
|                              |                                      | 2              | Πολυεπίπεδο              | 180°C | Y           | Ταψιά βαθιά + ψησίματος                         | L2+L5       | 30-40                                             |
|                              | Πίτσα, κατεψυγμένη (λεπτή κρούστα)   | 1              | Πίτσα                    | 220°C | Y           | Μεταλλική σχάρα                                 | L3          | 10-15                                             |
|                              | Πίτσα, κατεψυγμένη (λεπτή κρούστα)   |                |                          |       | Y           |                                                 |             |                                                   |
|                              |                                      | 2              | Πολυεπίπεδο              | 200°C |             | Μεταλλικές σχάρες                               | L2+L5       | 15-20                                             |
|                              |                                      | 3              | Πολυεπίπεδο              | 180°C |             | Μεταλλικές σχάρες                               | L2+L4+L6    | 15-25                                             |
| Κρέατα και Πουλερικά         | Ψητό κοτόπουλο ολόκληρο ** (1-1,5kg) | 1              | ECO                      | 220°C | N           | Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στο L1 | L3          | 50-70                                             |
|                              |                                      | 1              | Με υποστήριξη ανεμιστήρα | 200°C | Y           | Ταψί βαθύ                                       | L2          | 45-60                                             |
|                              | Μπουτία κοτόπουλου                   | 1              | ECO                      | 220°C | N           | Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στο L1 | L4          | 30-50                                             |
|                              |                                      | 1              | Με υποστήριξη ανεμιστήρα | 200°C | Y           | Ταψί βαθύ                                       | L3          | 30-50                                             |
|                              | Ψητή πάπια**                         | 1              | ECO                      | 220°C | N           | Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στο L1 | L3          | 50-70                                             |



| Κατηγορία            | Συνταγή                                        | Αριθ. επιπέδων | Πρόγραμμα μαγειρέματος   | T°C   | Προθέρμανση | Εξάρτημα μαγειρέματος                                                                | Θέση ραφίου | Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση *(λεπτά) |
|----------------------|------------------------------------------------|----------------|--------------------------|-------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------|
| Κρέατα και Πουλερικά | Ψητή γαλοπούλα**                               | 1              | ECO                      | 220°C | N           | Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος                                                    | L3          | 50-70                                             |
|                      |                                                | 1              | Με υποστήριξη ανεμιστήρα | 200°C | Y           | Ταψί βαθύ                                                                            | L2          | 45-60                                             |
|                      | Χοιρινά παϊδάκια (1000-1200g)                  | 1              | Στατικό                  | 200°C | Y           | Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος                                                    | L3          | 80-100                                            |
|                      | Λουκάνικα**                                    | 1              | Superg grill             | 230°C | N           | Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στο L1                                      | L4          | 30-40                                             |
|                      | Ροσμπίφ (500g)                                 | 1              | Στατικό                  | 220°C | Y           | Ταψί ψησίματος                                                                       | L3          | 20-40                                             |
|                      | Ρολό κιμά (1000-1500g)                         | 1              | Στατικό                  | 180°C | Y           | Ταψί ψησίματος                                                                       | L3          | 40-50                                             |
|                      | Ψητό κοτόπουλο με πατάτες                      | 1              | ECO                      | 220°C | N           | Ταψί βαθύ                                                                            | L4          | 55-75                                             |
|                      |                                                | 1              | Με υποστήριξη ανεμιστήρα | 200°C | Y           | Ταψί βαθύ                                                                            | L2 ή L3     | 50-60                                             |
| Ψάρια και θαλασσινά  | Θαλασσινά στη σχάρα                            | 1              | Superg grill             | 220°C | N           | Μεταλλική σχάρα                                                                      | L4          | 15-30                                             |
|                      | Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες                      | 1              | Στατικό                  | 200°C | Y           | Ταψί βαθύ                                                                            | L3          | 20-25                                             |
|                      | Φιλέτο ψαριού                                  | 1              | Στατικό                  | 170°C | Y           | Ταψί βαθύ                                                                            | L3          | 10-25                                             |
|                      | Ψητά ψάρια                                     | 1              | ECO                      | 200°C | N           | Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στο L1                                 | L4          | 20-30                                             |
| Λαχανικά             | Λαχανικά ογκρατέν                              | 1              | ECO                      | 200°C | N           | Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος                                                    | L4          | 25-35                                             |
|                      | Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (300-500g)      | 1              | Πολυεπίπεδο              | 200°C | Y           | Ταψί βαθύ                                                                            | L4          | 25-35                                             |
|                      | Πατάτες ογκρατέν                               | 1              | ECO                      | 200°C | N           | Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος                                                    | L4          | 25-35                                             |
|                      | Ψητές πατάτες                                  | 1              | Στατικό                  | 200°C | Y           | Ταψί βαθύ                                                                            | L4          | 50-60                                             |
|                      |                                                | 1              | Με υποστήριξη ανεμιστήρα | 200°C | Y           | Ταψί βαθύ                                                                            | L4          | 20-30                                             |
|                      |                                                |                |                          |       |             |                                                                                      |             |                                                   |
| Πλήρες μενού         | Κομμάτια κοτόπουλου + μηλόπιτα + ψητά ζυμαρικά | 3              | Πολυεπίπεδο              | 180°C | N           | Ταψί βαθύ + (Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ) + (Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος) | L1+L3+L5    | 50-60<br>45-55<br>35-45                           |

Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη συνταγή και τα συστατικά του καταναλωτή.

\* αν απαιτείται προθέρμανση

\*\* Αν χρειαστεί, γυρίστε το φαγητό στα μισά του μαγειρέματος.

\*\*\* εξαρτάται από το μοντέλο του φούρνου

 **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Για μαγείρεμα τουρτών, κίς και άλλων συνταγών που απαιτούν φόρμα ή δοχείο σε 2 επίπεδα, τοποθετήστε τα κλιμακωτά: το επάνω ταψί στην αριστερή πλευρά και το κάτω ταψί στη δεξιά πλευρά.



## 6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

### 6.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Ο τακτικός καθαρισμός μπορεί να παρατείνει τον κύκλο ζωής της συσκευής σας.

Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος πριν κάνετε χειροκίνητο καθαρισμό

- Μετά από κάθε χρήση του φούρνου, ένας ελάχιστος καθαρισμός θα βοηθήσει να διατηρείται ο φούρνος απόλυτα καθαρός.
- Μην επενδύετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστασία μιας χρήσης που διατίθεται από τα καταστήματα. Αλουμινόχαρτο ή οποιαδήποτε άλλη προστασία, σε άμεση επαφή με το καυτό σμάλτο, κινδυνεύει να λιώσει και να αλλοιώσει το σμάλτο των εσωτερικών χώρων.
- Για να αποφύγετε την υπερβολική βρωμιά του φούρνου σας και τις έντονες μυρωδιές καπνού που προκύπτουν, συνιστούμε να μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Είναι καλύτερα να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος και να χαμηλώσετε λίγο τη θερμοκρασία.
- Εκτός από τα εξαρτήματα που παρέχονται με το φούρνο, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε μόνο πιάτα και φόρμες ψησίματος ανθεκτικά σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.

### 6.2. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

#### 6.2.1. ΜΕΣΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: λειτουργίες καθαρισμού

##### ooo ooo H<sub>2</sub>O cleaning

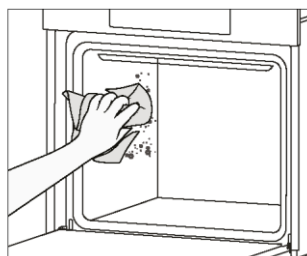
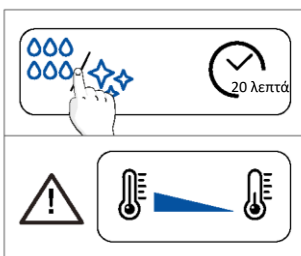
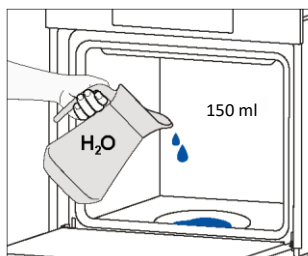
Η λειτουργία H<sub>2</sub>O cleaning έχει επινοηθεί για να αντιμετωπίζεται απρόσκοπτα η ελαφριά βρωμιά και να παρέχει μια γρήγορη και φιλική προς το περιβάλλον λύση για τον καθαρισμό της κοιλότητας του φούρνου σας χρησιμοποιώντας τη δύναμη του ατμού.

#### Πώς λειτουργεί:

1. Ρίξτε 150 ml νερό στο κάτω ανάγλυφο τμήμα του φούρνου.
2. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση  και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση "100 °C". Αφήστε τη λειτουργία να λειτουργήσει για 20 λεπτά.
3. Στο τέλος της διαδικασίας καθαρισμού, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει.
4. Μόλις κρυώσει η συσκευή, καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν την αγγίξετε. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με όλες τις θερμές επιφάνειες, καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Χρησιμοποιήστε αποσταγμένο ή πόσιμο νερό.



#### Καταλυτικός καθαρισμός

Τα καταλυτικά πάνελ επενδύουν την κοιλότητα του φούρνου και σας παρέχουν την πολυτέλεια να μην χρειάζεται ποτέ να αντιμετωπίσετε έναν βρώμικο φούρνο.

Τα πάνελ είναι επικαλυμμένα με ένα ειδικό σμάλτο που διαθέτει μια μικροπορώδη δομή, ικανή να απορροφά τα γράσα από τις πιτσιλιές.

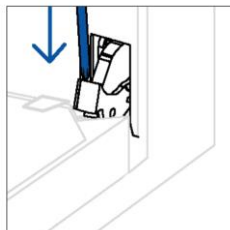
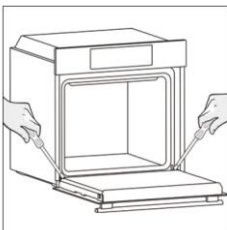


Μέσω μιας καταλυτικής χημικής αντίδρασης, μετατρέπουν αποτελεσματικά το απορροφημένο λίπος σε αέρια στοιχεία όταν εκτίθενται σε υψηλές θερμοκρασίες.

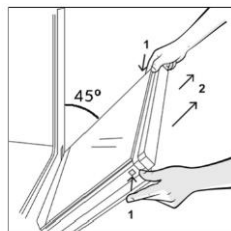
Σύσταση: Εξετάστε το ενδεχόμενο αντικατάστασης των καταλυτικών πάνελ μετά από περίπου τρία χρόνια χρήσης, ειδικά αν χρησιμοποιείτε το φούρνο σας για δύο έως τρεις κύκλους μαγειρέματος την εβδομάδα. Αυτό εξασφαλίζει βέλτιστη απόδοση και καθαριότητα.

### 6.2.2. ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: αφαίρεση και καθαρισμός της γυάλινης πόρτας

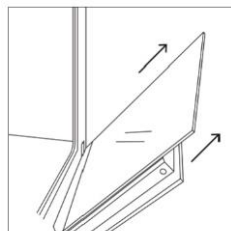
1. Ανοίξτε την πόρτα κατά 90°, περιστρέψτε τις γλωττίδες ασφάλισης των μεντεσέδων προς τα έξω από τον φούρνο.



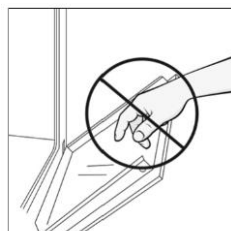
2. Τοποθετήστε την πόρτα σε γωνία 45°. Πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κουμπιά σε αμφότερες τις πλευρές των πλευρικών ώμων της πόρτας και τραβήξτε προς τα εσάς σας για να αφαιρέσετε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας.



3. Αφαιρέστε πολύ προσεκτικά τα τζάμια του φούρνου, ξεκινώντας από το εσωτερικό. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, κρατήστε σταθερά τα τζάμια και με τα δύο χέρια και τοποθετήστε τα σε μια μαλακή, επίπεδη επιφάνεια (π.χ. σε ένα ύφασμα).



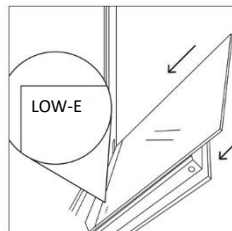
4.  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το εξωτερικό τζάμι δεν αφαιρείται.



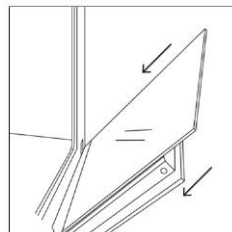
5. Καθαρίστε το τζάμι με ένα μαλακό πανί και κατάλληλα προϊόντα καθαρισμού.



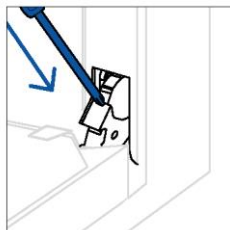
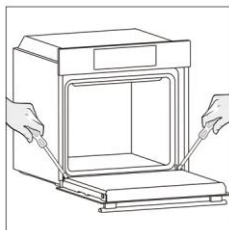
6. Τοποθετήστε τους υαλοπίνακες, φροντίζοντας ώστε η ετικέτα "Low-E" να είναι σωστά αναγνώσιμη και τοποθετημένη στην κάτω αριστερή πλευρά της πόρτας, κοντά στον μεντεσέ της αριστερής πλευράς. Με αυτόν τον τρόπο, η τυπωμένη ετικέτα στο πρώτο τζάμι θα παραμείνει στο εσωτερικό της πόρτας.



7. Επανατοποθετήστε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας των πιέζοντάς το προς τα μέσα μέχρι να ακούσετε ένα κλικ από τα δύο πλευρικά κουμπιά.



8. Στη συνέχεια, επαναφέρετε την πόρτα στις 90° και περιστρέψτε τις γλωττίδες ασφάλισης του μεντεσέ προς τα μέσα, προς το εσωτερικό του φούρνου.



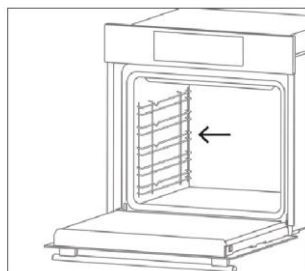
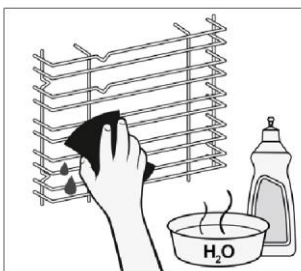
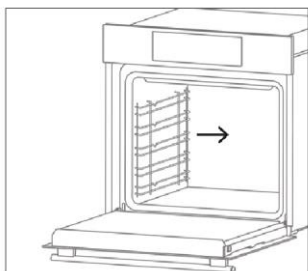
### 6.3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε καλά τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση και τα στεγνώνετε με μια πετσέτα. Για επίμονα υπολείμματα, σκεφτείτε να μουλιάσετε τα εξαρτήματα σε ένα μείγμα νερού και σαπουνιού για περίπου 30 λεπτά πριν τα πλύνετε για δεύτερη φορά.

#### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΠΛΕΥΡΙΚΩΝ ΡΑΦΙΩΝ:

##### - Μοντέλο 6 επιπέδων

1. Αφαιρέστε τα πλευρικά ράφια τραβώντας τα προς την κατεύθυνση των βελών.
2. Για να καθαρίσετε τα πλευρικά ράφια είτε τα βάζετε στο πλυντήριο πιάτων είτε χρησιμοποιείτε ένα υγρό σφουγγάρι, φροντίζοντας να τα στεγνώσετε μετά.
3. Μετά τη διαδικασία καθαρισμού, τοποθετήστε τα πλευρικά ράφια με την αντίστροφη σειρά.



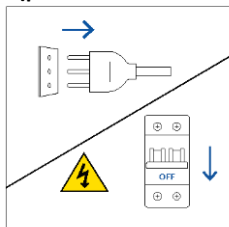
## 6.4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

### ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

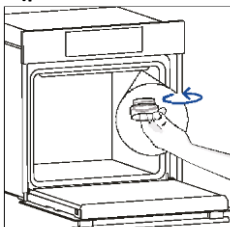
#### Αλλαγή της λάμπας στην οροφή:

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ρεύματος.
2. Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα, αποσυναρμολογήστε τη λάμπα και αντικαταστήστε την με μια νέα λάμπα του ίδιου τύπου.
3. Μόλις αντικατασταθεί ο ελαττωματικός λαμπτήρας, αντικαταστήστε το γυάλινο κάλυμμα.

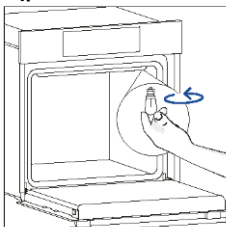
**Βήμα 1**



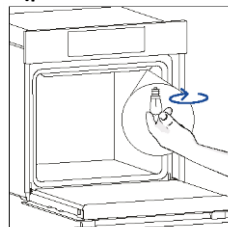
**Βήμα 2**



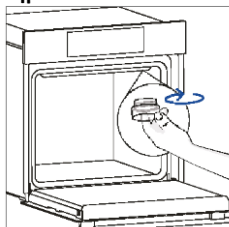
**Βήμα 3**



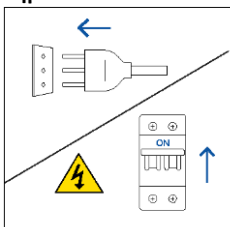
**Βήμα 4**



**Βήμα 5**



**Βήμα 6**



Αυτό το προϊόν περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (λαμπτήρας)



## 7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Εάν, κατά τη διάρκεια της χρήσης του φούρνου, παρουσιαστεί κάποιο σφάλμα, στην οθόνη θα εμφανιστεί ο κωδικός "ER" ακολουθούμενος από δύο ψηφία, τα οποία θα προσδιορίζουν το σφάλμα. Προχωρήστε σβήνοντας τον φούρνο και αποσυνδέοντάς τον από την πρίζα, περιμένετε λίγα λεπτά και στη συνέχεια επανασυνδέστε τον.

Εάν το σφάλμα εξαφανιστεί, μπορείτε να συνεχίσετε τη χρήση του φούρνου. Εάν δεν εξαφανιστεί, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών και κοινοποιήστε τον κωδικό (ERXX) που βλέπετε στην οθόνη.

### Λάθος



### Καπνός



## 8. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ

### 8.1. ΔΙΑΘΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Αυτή η συσκευή φέρει επισήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (ΑΗΗΕ). Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) περιέχουν τόσο ρυπογόνες ουσίες (που μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά δομικά στοιχεία (που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν). Είναι σημαντικό τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) να υποβάλλονται σε συγκεκριμένη επεξεργασία για την σωστή απομάκρυνση και απόρριψη των ρύπων και ανάκτηση όλων των υλικών.



Οι χρήστες ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στη διασφάλιση ότι τα ΑΗΗΕ δεν συνιστούν περιβαλλοντικό κίνδυνο. Είναι σημαντικό να τηρούνται ορισμένοι βασικοί κανόνες:

- τα ΑΗΗΕ δεν πρέπει να αντιμετωπίζονται ως οικιακά απορρίμματα.
- τα ΑΗΗΕ πρέπει να μεταφέρονται σε ειδικούς χώρους συλλογής απορριμμάτων υπό τη διαχείριση των δήμων ή ειδικών πιστοποιημένων εταιρειών.

Σε πολλές χώρες, ενδέχεται να παρέχονται υπηρεσίες αποκομιδής μεγάλων ΑΗΗΕ. Όταν αγοράζετε μια νέα συσκευή, η παλαιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος οφείλει να την αποδεχτεί χωρίς χρέωση, αρκεί η συσκευή να είναι ισοδύναμου τύπου και να έχει τις ίδιες λειτουργίες με τη συσκευή που αγοράζετε.

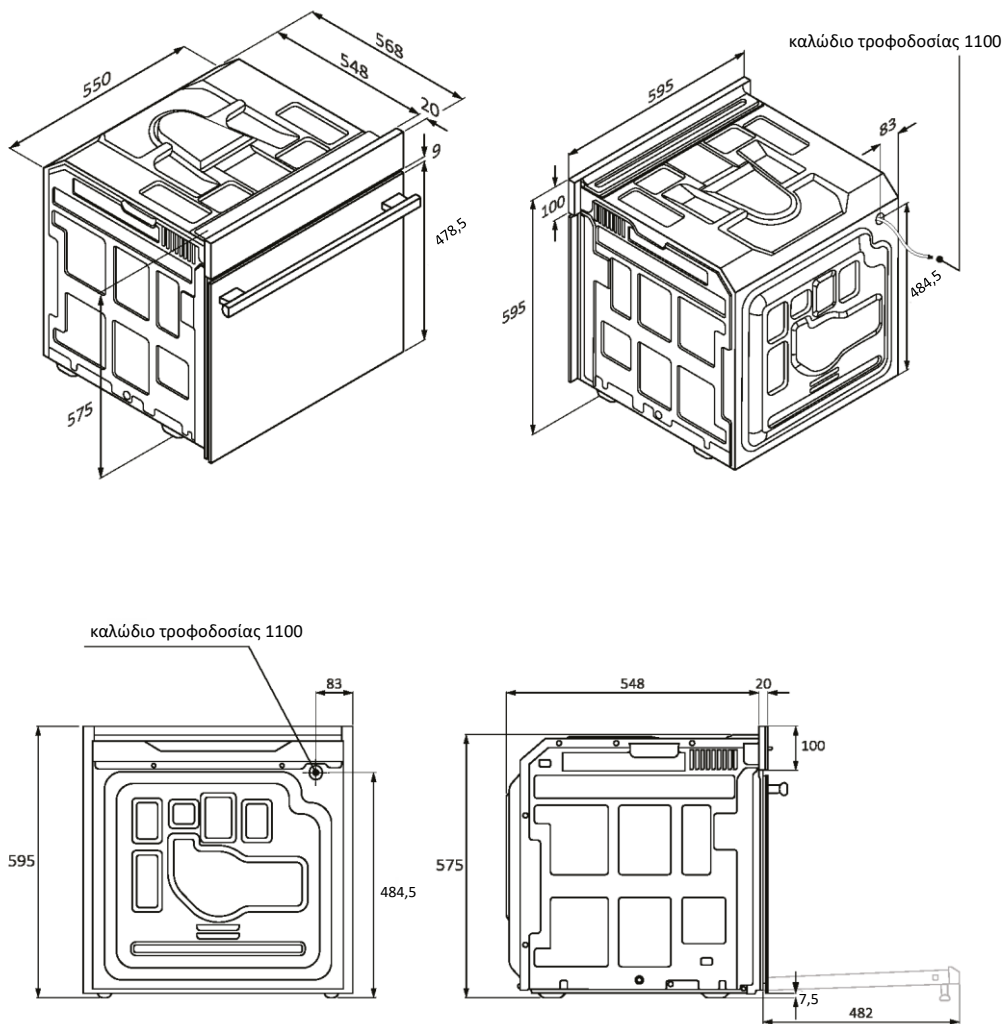
### 8.2. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Όπου είναι δυνατόν, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθήστε πάντα να τον γεμίζετε.

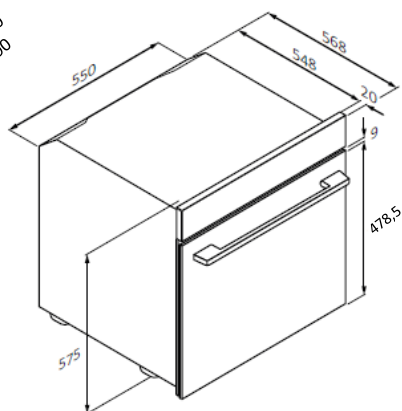
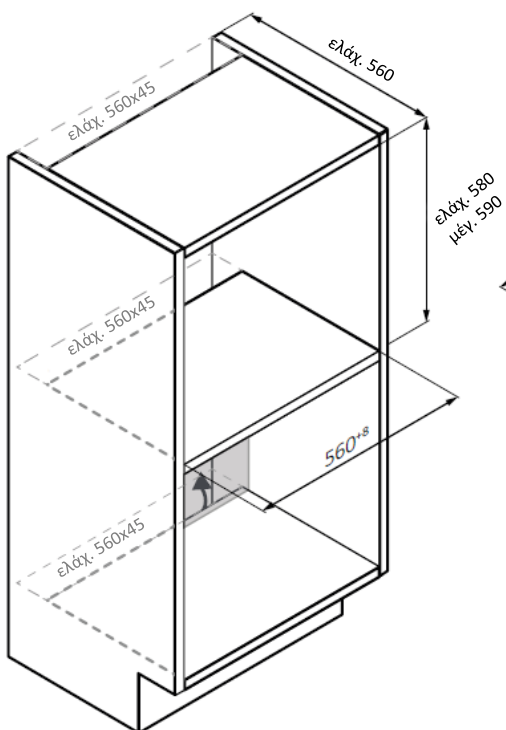
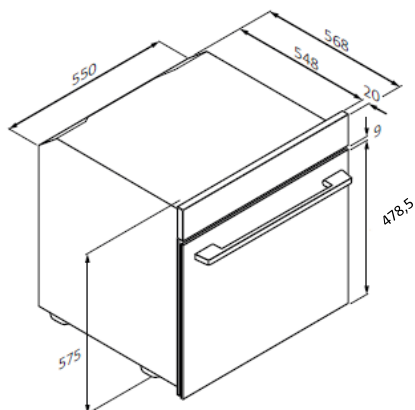
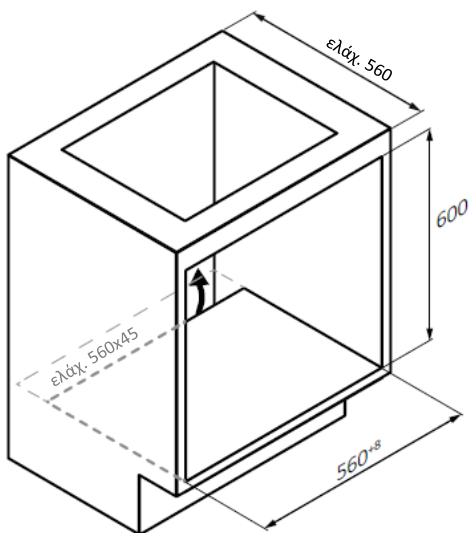
Να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο πιο σπάνια γίνεται, γιατί η θερμότητα από την κοιλότητα διασκορπίζεται κάθε φορά που (η πόρτα) ανοίγει. Για σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, σβήστε το φούρνο μεταξύ 5 και 10 λεπτών πριν από το προγραμματισμένο τέλος του χρόνου μαγειρέματος και χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα που συνεχίζει να παράγει ο φούρνος.

Διατηρήστε τις τσιμούχες καθαρές και σε τάξη, για να αποφύγετε τυχόν διασπορά θερμότητας έξω από την κοιλότητα. Αν έχετε συμβόλαιο ηλεκτρικής ενέργειας με ωριαία χρέωση, το πρόγραμμα «καθυστερημένο μαγείρεμα» κάνει την εξοικονόμηση ενέργειας πιο απλή, μετακινώντας τη διαδικασία μαγειρέματος για να ξεκινήσει από τη μειωμένη χρονοθυρίδα.

## 9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



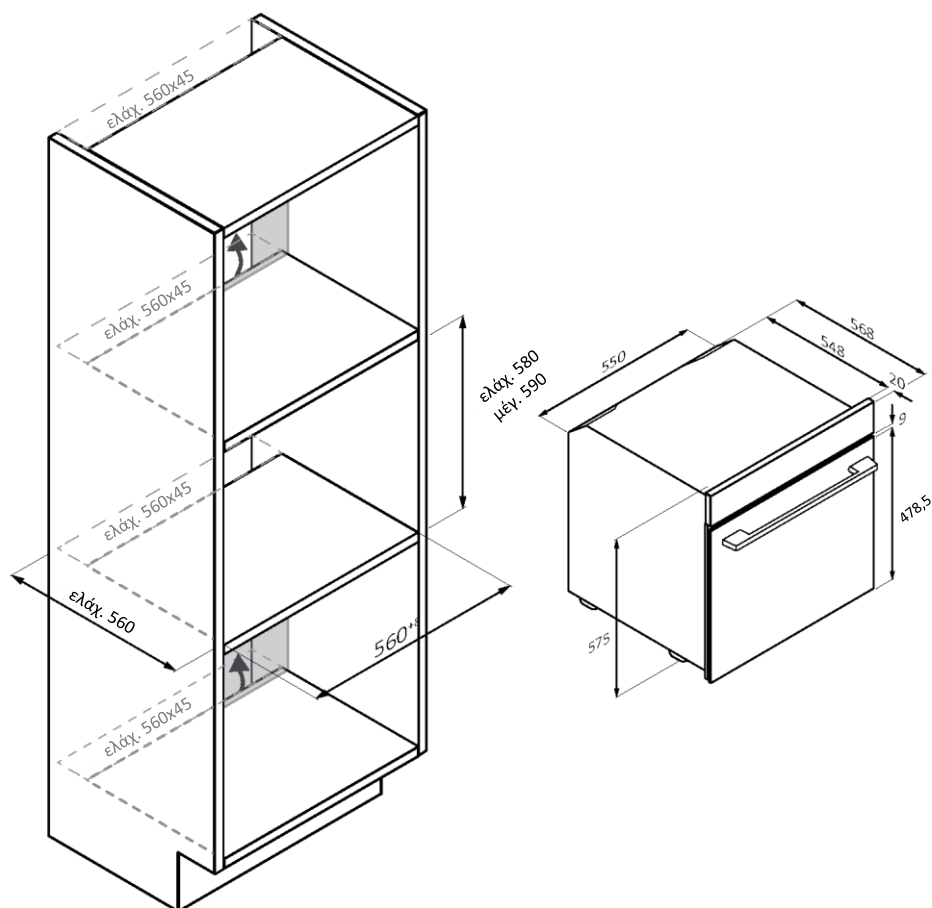
mm



mm

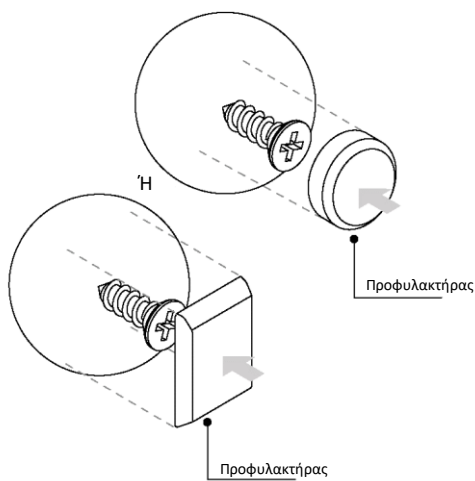
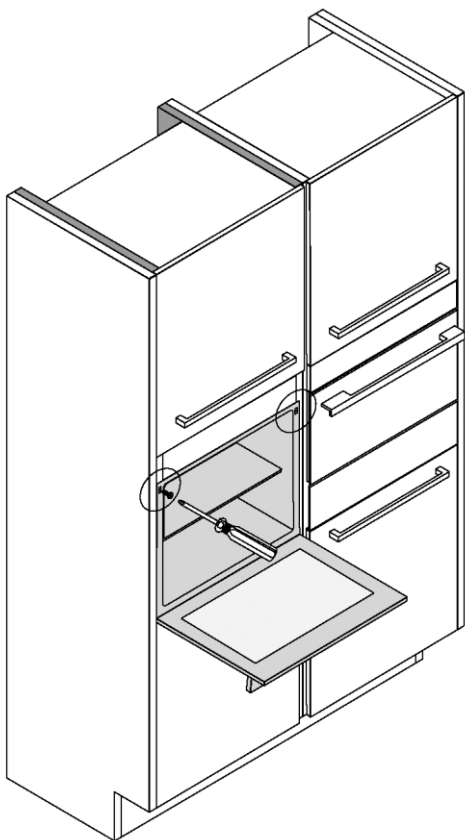
EL 30





**ΕΛ** Εάν τα έπιπλα είναι καλυμμένα με πυθμένα στο πίσω μέρος, δημιουργήστε ένα άνοιγμα για το καλώδιο τροφοδοσίας.

mm



mm

## WELKOM

Bedankt dat u voor ons product heeft gekozen. Lees deze handleiding zorgvuldig door, inclusief de veiligheidsinstructies, om uw veiligheid te garanderen en de beste resultaten te verkrijgen, en bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.

**Noteer** voordat u de oven installeert **het serienummer**, dat u mogelijk nodig hebt voor reparaties. Controleer op eventuele schade die is ontstaan tijdens het transport en raadpleeg vóór gebruik een technicus als u twijfelt. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.

 **OPMERKING:** Houd er rekening mee dat de functies en accessoires van de oven kunnen verschillen afhankelijk van het model dat u hebt gekocht.

## OVERZICHT

### 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

### 2. PRODUCTINTRODUCTIE

- 2.1. OVERZICHT VAN HET PRODUCT
- 2.2. ACCESSOIRES
- 2.3. BEDIENINGSPANEEL

### 3. VOORDAT U BEGINT

- 3.1. INFORMATIE OM TE BEGINNEN
- 3.2. EERSTE GEBRUIK
- 3.3. VOORAFGAANDE REINIGING

### 4. WERKING VAN HET PRODUCT

- 4.1. HOE HET PRODUCT WERKT
- 4.2. KOOKFUNCTIES
- 4.2.1. STANDAARDFUNCTIES

### 5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN

- 5.1. ALGEMENE BEREIDINGSTABEL

### 6. ONDERHOUD EN REINIGING

- 6.1. ALGEMENE AANBEVELINGEN
- 6.2. DE OVEN SCHOONMAKEN
  - 6.2.1. BINNENKANT VAN DE OVEN: Reinigingsfuncties
  - 6.2.2. BUITENKANT VAN DE OVEN: De glazen deur verwijderen en schoonmaken
- 6.3. SCHOONMAKEN VAN ACCESSOIRES
- 6.4. ONDERHOUD

### 7. PROBLEMEN OPLOSSEN

### 8. MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING

- 8.1. VERWIJDERING VAN APPARATEN
- 8.2. HET MILIEU BESCHERMEN EN RESPECTEREN

### 9. INSTALLATIE



## 1. VEILIGHEIDSGEGEVENS

### ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

- Gebruik geen stoomreiniger voor reinigingswerkzaamheden.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Voorkom aanraking van de verwarmingselementen in de oven.

### Gebruik volgens aangegeven gebruik

- Gebruik de oven uitsluitend voor het beoogde doel: het bereiden van voedsel. Ieder ander soort gebruik, bijvoorbeeld als warmtebron, wordt als oneigenlijk en daarom gevaarlijk beschouwd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade voortkomend uit oneigenlijk, onjuist of nodeloos gebruik.

### Gebruiksbeperkingen

- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, mits zij onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het schoonmaken en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd als zij niet onder toezicht staan.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, tenzij deze personen door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen over de werking van het apparaat.  
Houd kinderen in de gaten, om te voorkomen dat zij met het apparaat spelen.
-  **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het apparaat en de toegankelijke delen ervan heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt blijven, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

-  **WAARSCHUWING:** Toegankelijke delen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kleine kinderen uit de buurt.

## INSTALLATIEWAARSCHUWINGEN

- De oven kan hoog in een kolom worden neergezet of onder een aanrecht.  
Vóór de bevestiging moet u zorgen voor een goede ventilatie in de ovenruimte, om een goede circulatie mogelijk te maken van de frisse lucht die nodig is voor het koelen en beschermen van de interne delen. Maak de openingen zoals aangegeven op de illustraties, afhankelijk van het type fitting. Bevestig de oven altijd aan de meubels met de met het apparaat meegeleverde schroeven.
- Er zijn geen aanvullende handelingen/instellingen nodig om het apparaat op de nominale frequenties te gebruiken.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd.
- Tijdens de installatie moet de oven worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Als de service van de fabrikant vereist is om storingen te corrigeren die het gevolg zijn van onjuiste installatie, wordt deze service niet gedekt door de garantie. De installatie-instructies voor professioneel gekwalificeerd personeel moeten worden gevolgd.
- Een onjuiste installatie kan schade of persoonlijk letsel veroorzaken aan personen, dieren of eigendommen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor dergelijke schade of letsel.
- De installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus die de geldende wetgeving in het land van installatie en de instructies van de fabrikant kent en naleeft.
- Controleer na het uitpakken altijd of het apparaat niet beschadigd is, neem in geval van problemen contact op met de klantenservice voordat u het apparaat installeert en sluit het niet aan op de voeding.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Gebruik tijdens de installatie de handgreep van de ovendeur niet om de oven op te tillen en te verplaatsen.

- Het meubilair waarin wordt geïnstalleerd en de aangrenzende meubelen moeten bestand zijn tegen temperaturen van 95°C.
- Het wordt aanbevolen om tijdens de installatie beschermende handschoenen te dragen om snijwonden te voorkomen.
- Installeer het product niet in open omgevingen die blootstaan aan atmosferische invloeden.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik op een hoogte lager dan 2000 m.

## ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

- Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die staat aangegeven op het label en de aarding ervan moet aangesloten en in werking zijn. De aardgeleider heeft een geel-groene kleur. Deze procedure moet worden uitgevoerd door een daarvoor gekwalificeerde professional. Aansluiting op de stroombron kan worden uitgevoerd met een stekker of door vaste bedrading waarbij een meerpolaire scheidingsschakelaar (met een contactscheiding in overeenstemming met de vereisten voor overspanning van categorie III) moet worden geplaatst tussen het apparaat en de voeding, die geschikt is voor de maximaal aangesloten belasting en die voldoet aan de huidige wetgeving.

Vraag in geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat een erkende elektricien om het stopcontact door een ander geschikt type te vervangen. De stekker en het stopcontact moeten worden aangepast aan de huidige normen van het land van installatie.

De groen-gele aardkabel mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. Het stopcontact of de meerpolaire scheidingsschakelaar gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat eenmaal is geïnstalleerd.

- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Laat alle reparaties uitsluitend over aan de klantenserviceafdeling en vraag om het gebruik van originele reserveonderdelen.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
-  **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de lamp vervangt, om de mogelijkheid van elektrische schokken te voorkomen.

- De oven moet worden uitgeschakeld voordat u de verwijderbare onderdelen verwijdert. Plaats ze na het reinigen terug volgens de instructies.
- Het gebruik van een elektrisch apparaat brengt de inachtneming van bepaalde fundamentele regels met zich mee:
  - trek niet aan de stroomkabel om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen;
  - raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten;
  - over het algemeen wordt het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengkabels niet aanbevolen;
  - In geval van storing en/of slechte werking, het apparaat uitschakelen en het niet manipuleren.
- **OPMERKING:** Aangezien voor de oven onderhoudswerkzaamheden nodig zouden kunnen zijn, is het raadzaam om nog een stopcontact vrij te houden, zodat de oven daarop kan worden aangesloten als hij wordt verwijderd uit de ruimte waarin hij is geïnstalleerd.
- Niet correct uitgevoerde reparaties, installatie en onderhoud kunnen de gebruiker ernstig in gevaar brengen.
- De fabrikant verklaart hierbij dat het geen verantwoordelijkheid aanvaardt voor directe of indirecte schade veroorzaakt door onjuiste installatie, onderhoud of reparatiewerkzaamheden. Bovendien is hij niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door de afwezigheid of onderbreking van het aardingssysteem (bijv. elektrische schokken).
- **LET OP:** Om ieder risico veroorzaakt door het per ongeluk resetten van het thermische uitschakelapparaat te voorkomen, mag het apparaat niet worden gevoed door een extern schakeltoestel, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.
- Het apparaat is niet ontworpen om te worden geactiveerd door een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

## GEBRUIK EN ONDERHOUD

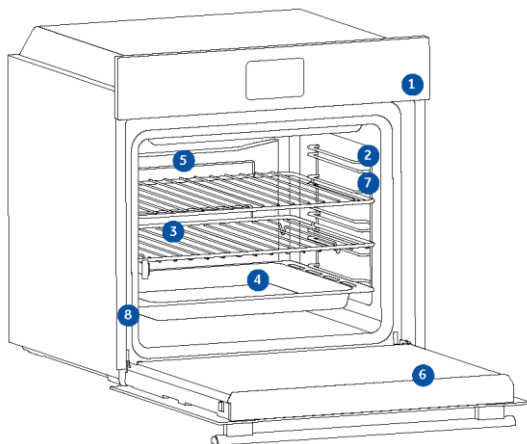
- De lekbak vangt de resten op die tijdens het koken druppelen.
- Wanneer u het rooster op de zijrekken plaatst, moet u ervoor zorgen dat het kortste deel van de zijkant (tussen de stop en het uiteinde) naar de binnenkant van de oven is gericht. Als het rooster een decoratieve metalen balk heeft, let er dan op dat deze aan de buitenkant van

de oven wordt geplaatst, zodat het merklogo zichtbaar en leesbaar is. Raadpleeg voor de juiste plaatsing ook de afbeelding in het hoofdstuk 'Accessoires' van deze gebruikershandleiding.

- Gebruik voor het reinigen van ovenruiten geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers, omdat het glasoppervlak hierdoor bekrast kan raken, wat kan leiden tot breuk van het glas.
- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Tijdens het koken kan vocht in de ovenholte of op het glas van de deur condenseren. Dit is een normale toestand. Om dit effect te verminderen, 10–15 minuten wachten na het inschakelen, alvorens voedsel in de oven te zetten. De condens verdwijnt in ieder geval wanneer de oven de bereidingstemperatuur bereikt.
- Kook de groenten in een bakje met een deksel in plaats van een open schaal.
- Probeer om voedsel na het koken niet langer dan 15–20 minuten in de oven te laten staan.
- Een lange stroomstoring tijdens een voorkomende kookfase kan een storing van de monitor veroorzaken. Neem in dit geval contact op met de klantenservice.
-  **WAARSCHUWING:** Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie of wegwerpbescherming die u in winkels kunt kopen. Aluminiumfolie of andere soorten bescherming kan smelten wanneer het in direct contact komt met het hete email, waardoor het email aan de binnenkant beschadigd kan raken.
-  **WAARSCHUWING:** Verwijder nooit de ovenaafdichting.
-  **VOORZICHTIG:** Vul de bodem van de holte niet opnieuw met water tijdens het koken of wanneer de oven heet is.
- Voor een correct gebruik van de oven is het raadzaam het voedsel niet rechtstreeks in contact te brengen met de rekken en platen, maar gebruik te maken van bakpapier en/of speciale houders.
- Was alle accessoires voor het eerste gebruik met een oplossing van heet water en afwasmiddel.

## 2. PRODUCTINTRODUCTIE

### 2.1. OVERZICHT VAN HET PRODUCT



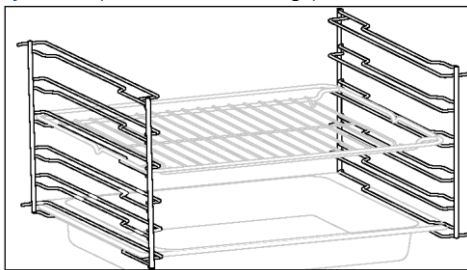
1. Bedieningspaneel
2. Posities van de platen (zijrooster indien aanwezig)
3. Metalen roosters
4. Plaat
5. Ventilatorkap
6. Ovendeur
7. Zijroosters (indien aanwezig: alleen voor platte ovenruimte)
8. Serienummer en QR-code



Schrijf hier uw serienummer voor raadpleging in de toekomst.

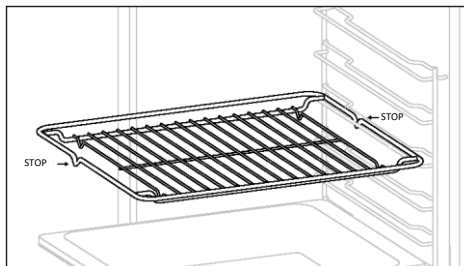
### 2.2. ACCESSOIRES

**Zijroosters** (alleen indien aanwezig\*)



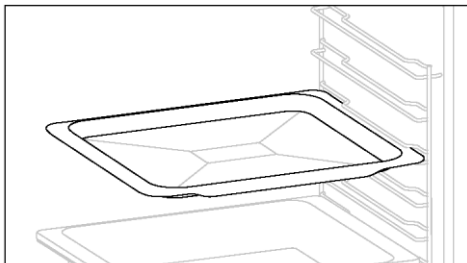
De zijrekken bevinden zich aan beide zijden van de ovenholte en zijn ontworpen om bakplaten en roosters op te plaatsen tijdens het koken.

**Metalen rooster**



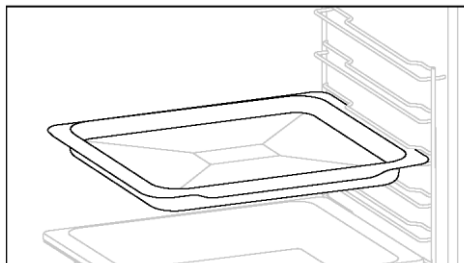
Een metalen rooster in een oven is een verwijderbare, verstelbare plank die kookgerei ondersteunt, voor een gelijkmatige garing zorgt en schoonmaken gemakkelijk maakt. Het kan worden gebruikt om borden en pannen op verschillende hoogtes te zetten voor verschillende bereidingsbehoeften.

**Bakplaat**



Een bakplaat is ideaal voor een gelijkmatige bruining van de bodem, waardoor hij perfect is voor koekjes en gebakjes dankzij het ondiepe, platte ontwerp. Bovendien kan het onder een rooster plaatsen helpen om druppels opvangen en een vieze oven voorkomen.

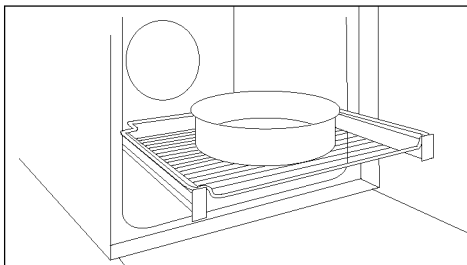
**Diepere plaat**



De diepere plaat is ideaal voor recepten met extra vloeistoffen of lagen, zoals ovenschotels of gebraad. De diepte is speciaal ontworpen om de gewenste consistentie van het voedsel dat erin wordt bereid te garanderen.



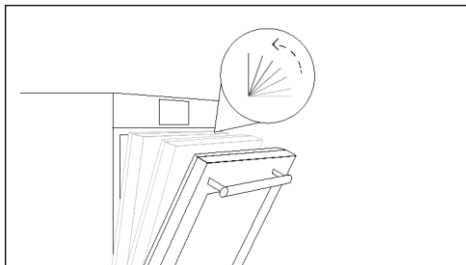
### Telescopische geleiders



Telescopische ovenrails zijn schappen die uitgeschoven kunnen worden, zodat het makkelijker wordt om items te plaatsen of te verwijderen, zonder diep in een hete oven te hoeven reiken. Ze verbeteren de veiligheid en stabiliteit, en kunnen op verschillende niveaus worden ingesteld.

### Soft-close/soft-open scharnieren

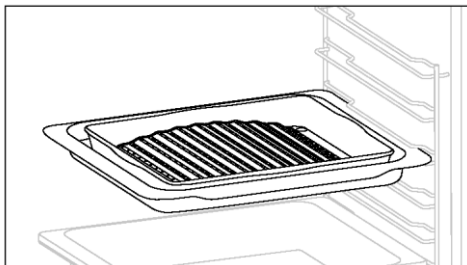
(alleen indien aanwezig\*)



Soft-close en soft-open scharnieren reguleren de beweging van de deur en zorgen voor een soepele beweging en voorkomen dichtslaan.

### Dubbele bakplaat – BBQ-modus

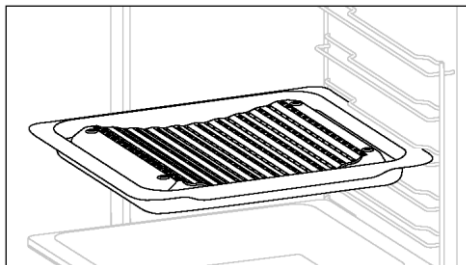
(alleen indien aanwezig\*)



De holle vorm zorgt voor een goede circulatie van de vochtigheid die tijdens het koken wordt gegenereerd, waardoor de vochtigheidsgraad van het voedsel hoog blijft. Afhankelijk van de hoeveelheid water in de plaat, wordt een drogere of meer 'natte' bereiding verkregen.

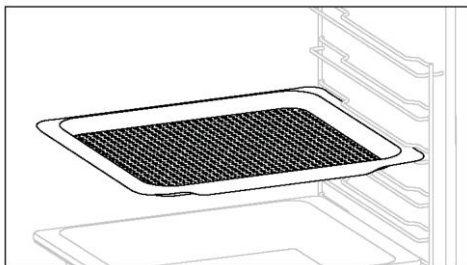
### Dubbele bakplaat – STOOM-modus

(alleen indien aanwezig\*)



De bolle vorm is geschikt om te grillen in de oven op hoge temperatuur (220°C), waardoor een barbecueresultaat zelfs thuis mogelijk is met weinig rook dankzij het afvoeren van de vetten op de bodem van de plaat.

### Airfry-plaat (alleen indien aanwezig\*)



De airfry-plaat zorgt ervoor dat de hete lucht het voedsel gelijkmatig en driedimensionaal bereikt, wat resulteert in een krokantere buitenkant met behoud van de malsheid binnenin. Leg hem op de bakplaat om sappen en paneermeel op te vangen.

2.3. BEDIENINGSPANEEL



Funcities en de functievolgorde kunnen worden gewijzigd afhankelijk van het model.

- 1.Functiekeuzeknop
- 2.Hoofdmenu
- 3.Timer
- 4.Led-display
- 5.Plustoets (+)
- 6.Mintoets (-)
- 7.Temperatuurselectieknop

BELANGRIJKSTE FUNCTIES

Het display heeft 3 hoofdfuncities:

| Symbool | Functie    | Beschrijving                                                                                                                                                                                                |
|---------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Hoofdmenu  | Druk eenmaal om het kinderslot te activeren, tweemaal om naar het tijdstip te gaan, driemaal voor het alarmvolume en viermaal voor de instelmodus van de helderheid.                                        |
|         | Menu Timer | Druk eenmaal voor de bereidingsduur, tweemaal voor de minutenteller.                                                                                                                                        |
|         | +/-        | Druk op deze toetsen om de waarden te verhogen/verlagen of om een functie in de instellingsmodi te activeren/deactiveren. Houd de +-toets 5 seconden ingedrukt om het tijdstip op het display te activeren. |



## 3. VOORDAT U BEGINT

### 3.1. INFORMATIE OM TE BEGINNEN

Als u de oven voor het eerst aanzet, kunt u wat rook opmerken. Maak u geen zorgen, wacht gewoon tot de rook is verdwenen voordat u de oven gebruikt.

#### Hoe de verlichting werkt

De ovenholte wordt verlicht door een of meer lampen, die meestal worden geactiveerd zodra een bereidingsfunctie begint.

#### Hoe de koelventilator werkt

De koelventilator is verantwoordelijk voor het afvoeren van de hitte, zodat de oven en de omgeving niet te heet worden en de keukenapparatuur wordt beschermd tegen de gevolgen van hoge temperaturen. Hij werkt tijdens en na de kookcyclus in relatie tot de interne temperatuur van de oven.

Als de koelventilator werkt, maakt hij meestal een zacht zoemend of gonzend geluid. U merkt misschien ook een warme luchtstroom op die uit de opening tussen de ovendeur en het bedieningspaneel komt.

### 3.2. EERSTE GEBRUIK

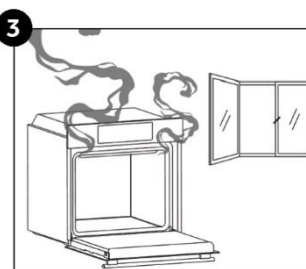
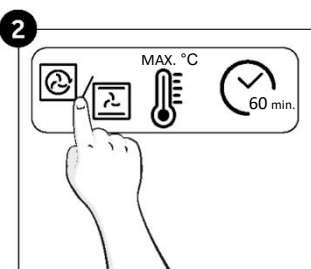
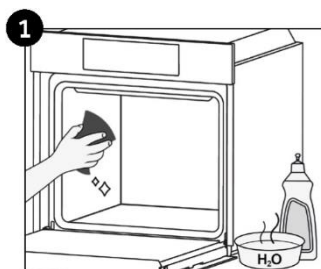
Wanneer het apparaat voor het eerst wordt ingeschakeld, moet eerst het tijdstip worden ingesteld.

**DE TIJD INSTELLEN:** Op het display verschijnt 'OFF' (uit). Druk op '+' om het huidige uur aan te passen. Wacht 5 seconden op bevestiging.



### 3.3. VOORAFGAANDE REINIGING

Reinig de oven, voordat u deze voor de eerste keer gebruikt. Wrijf externe oppervlakken af met een vochtige zachte doek. Was alle accessoires en veeg de binnenkant van de oven af met een oplossing van heet water en afwasmiddel. Stel de lege oven in op de maximumtemperatuur en laat hem ongeveer 1 uur aan staan, zo worden alle rondhangende geuren van nieuwigheid verwijderd.

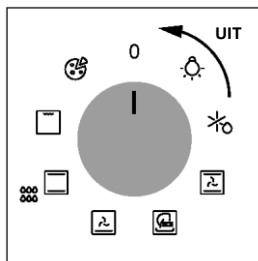
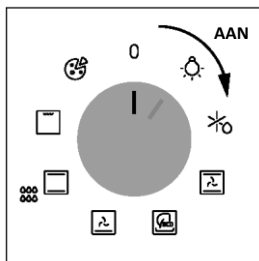


## 4. WERKING VAN HET PRODUCT

### 4.1. HOE HET PRODUCT WERKT

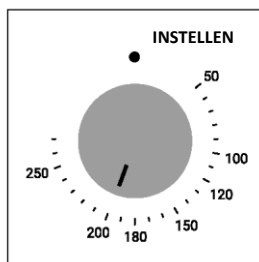
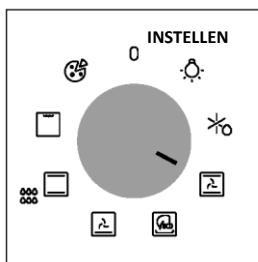
#### DE OVEN AAN-/UITZETTEN

Om de oven AAN te zetten, draait u aan de functieknop (rechtsom/linksom) en selecteert u een programma. Zet de functieknop naar de positie '0' om het weer uit te schakelen.



#### BEREIDINGSPROGRAMMA INSTELLEN

Draai aan de functieknop om het gewenste programma te selecteren en draai aan de temperatuurselectieknop om de temperatuur in te stellen.



## HOOFDMENU

Ga naar het hoofdmenu door te drukken op . Tik zo vaak als nodig is op om de naar de volgende instellingen te gaan:

### KINDERSLOT

Met deze functie kunt u het scherm vergrendelen om ongewenst gebruik door minderjarigen te voorkomen.

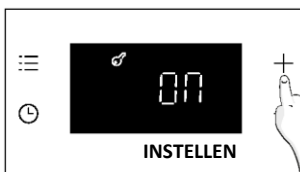
Om de schermvergrendeling te activeren, drukt u eenmaal op 'Hoofdmenu' en vervolgens op '+' om de functie te bevestigen.

Om de vergrendeling uit te schakelen, drukt u op 'Hoofdmenu' en vervolgens op '-'.

#### Activeren



#### Deactiveren



### KLOK INSTELLEN

Hiermee kunt u het tijdstip wijzigen.

Druk op om naar het hoofdmenu te gaan. Tik zo vaak als nodig (x2) op om 'Tijdstip' te selecteren.

Gebruik vervolgens '+/-' om de waarde te regelen. Wacht 5 seconden om te bevestigen of druk eenmaal op Hoofdmenu .



**OPMERKING:** De oven is standaard ingesteld op de 24-uursmodus. Om over te schakelen naar de 12-uursmodus houdt u '+' gedurende 5 seconden ingedrukt in stand-by. Doe hetzelfde om terug te schakelen naar de 24-uursmodus.

## **ALARMVOLUME**

Hiermee kunt u het volume van de waarschuwingstoon wijzigen.

Druk op  om naar het hoofdmenu te gaan. Tik zo vaak als nodig is (x3) om 'Alarmvolume' te selecteren. Op het display verschijnt 'b-01'. De getallen geven het intensiteitsniveau van het geluid aan en kunnen worden aangepast met '+/-'. Wacht 5 seconden om te bevestigen of druk eenmaal op menu .



## **HELDERHEID DISPLAY**

Hiermee kan de helderheid van de toon van het ovensdisplay worden gewijzigd.

Druk op  om naar het hoofdmenu te gaan. Tik zo vaak als nodig is (x4) om 'Alarmvolume' te selecteren. Op het display verschijnt 'd-01'. De getallen geven het intensiteitsniveau van de helderheid aan en kunnen worden aangepast met '+/-'. Wacht 5 seconden om te bevestigen of druk eenmaal op menu .



## TIMER-MENU

Ga naar het menu Timer door te drukken op . Tik zo vaak als nodig is op om de naar de volgende instellingen te gaan:

### BEREIDINGSTIJD

Hiermee kan de bereidingstijd die nodig is voor het gekozen recept vooraf worden ingesteld.

ACTIVEREN: Druk op om naar het menu Timer te gaan. Gebruik vervolgens '+'/'-' om de waarde te regelen. Wacht 5 seconden om te bevestigen of druk op 'Timer-menu'.



Het aftellen begint wanneer de timer is ingesteld. Tijdens de bereidingsfase is het mogelijk om de tijdsduur te wijzigen door naar de modus 'Bereidingsduur' te gaan en '+'/'-' te gebruiken. Wanneer de duur is verstreken, verschijnt 'End' (Einde) op het display.

Om de bereidingsduur te stoppen houdt u de toets Timer 3 seconden ingedrukt of reset u de timerwaarde met '-'.

Wanneer het bereiden klaar is:

1. 'End' (Einde) verschijnt op het display en er klinkt gedurende 30 sec. een waarschuwingstoon als dit niet wordt geannuleerd.
2. Druk op de toets 'Timer' om de waarschuwingstoon te annuleren. 'End' (Einde) verdwijnt van het display en in plaats daarvan wordt het huidige tijdstip weergegeven.

**WAARSCHUWING:** De oven staat nu in de handmatige modus, de ovenfunctie en de commutator van de thermostaat moeten ook worden uitgeschakeld; zo niet, dan gaat de oven verder met verwarmen.

**OPMERKING:** De waarschuwingstoon wordt gedempt als u op een andere toets drukt dan de toets Timer , terwijl 'End' (Einde) op het display blijft staan en de oven niet werkt.

## MINUTENTELLER

Hiermee kunt u de oven als wekker gebruiken.

ACTIVEREN: Druk op  om naar het menu Timer te gaan. Tik zo vaak als nodig (x2) op  om de functie 'Minutenteller' te selecteren. Gebruik vervolgens '+'/'-' om de waarde te regelen. Wacht 5 seconden om te bevestigen of druk op 'Timer-menu'.



### Wanneer het aftellen is voltooid:

1. Het pictogram Alarm  knippert op het display en er klinkt een zoemtoon die 30 seconden aanhoudt als het alarm niet wordt geannuleerd.
2. Druk op een willekeurige toets om het alarmsignaal te annuleren. Het huidige tijdstip wordt op het display weergegeven. De oven blijft werken tot de linkerknop naar de 0-stand wordt gedraaid.

Om de Minutenteller te stoppen, houdt u de toets Timer  3 seconden ingedrukt of reset u de waarde met '-'.

## STATUSINDICATIE OVENCOMMUTATOR

### Keuzeknop bereidingsfunctie:

Wanneer de keuzeknop voor de bereidingsfunctie van de oven op een van de AAN-standen staat, verschijnt het pictogram  (Bereidingsfunctie AAN) op het display.

### Temperatuurselectieknop:

Wanneer de oventemperatuur lager is dan de ingestelde temperatuur, verschijnt het pictogram  (Thermostaat AAN) op het display.

## 4.2. KOOKFUNCTIES

### 4.2.1. STANDAARDFUNCTIES

Volg de instructies in de onderstaande tabel voor het voorverwarmen.

‘JA’ betekent dat voorverwarmen vereist is; ‘NEE’ betekent dat voorverwarmen niet wordt aanbevolen en dat voedsel in de koude oven moet worden geplaatst.

| Symbol                                                                             | Functie                  | Aanbevolen plaatpositie                                                        | Voorverwarmen | Suggesties                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Ontdooien                |                                                                                | NEE           | De ventilator circuleert lucht op kamertemperatuur rond het bevroren voedsel, waardoor het langzaam ontdooit zonder dat het eiwitgehalte van het voedsel verandert.                                                                                                                                               |
|    | ***Multilevel            | 3°/4° voor één niveau<br>2°+5° voor twee niveaus<br>2°+4°+6° voor drie niveaus | JA            | IDEAAL VOOR: Taarten//cakes, koekjes en pizza's op een of meerdere niveaus.<br>Ideaal voor het koken van verschillende voedingsmiddelen.                                                                                                                                                                          |
|    | ***Met ventilator        | 2°/3°/4° niveau                                                                | JA            | IDEAAL VOOR: Hele kip, stukken kip, groenten en gebak op één niveau door de combinatie van de ventilator met bovenste en onderste verwarmingselementen.                                                                                                                                                           |
|    | *ECO                     | 3°/4° niveau                                                                   | NEE           | IDEAAL VOOR: Het bereiden van stukjes kip, hele stukken vlees, vis of gratineren. Schuif de lekbak onder het rooster om de sappen op te vangen. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om.<br>Met deze functie kunt u energie besparen tijdens de bereiding, waardoor het voedsel vochtig en mals blijft. |
|    | Onderwarmte + ventilator | 3°/4° niveau                                                                   | NEE           | IDEAAL VOOR: Taarten, quiches en dunne pizza's met ventilator en een lagere temperatuur.<br>Het helpt het bovenste gedeelte te garen met indirect uitgestraalde warmte.                                                                                                                                           |
|    | *Conventioneel           | 2°/3° niveau                                                                   | JA            | IDEAAL VOOR: Taarten/cakes, brood, koekjes, quiches op één niveau waarbij zowel boven- als onderwarmte wordt gebruikt.                                                                                                                                                                                            |
|  | **Supergrill             | 6° niveau                                                                      | NEE           | IDEAAL VOOR: Grote hoeveelheden worstjes, biefstukken en geroosterd brood.<br>Het hele gebied onder het grillelement wordt heet. Gebruiken met de deur dicht. Draai het voedsel om als twee derde van de bereidingstijd is verstreken, indien nodig.                                                              |
|  | Pizza                    | 2°/3° niveau                                                                   | JA            | IDEAAL VOOR: Alle soorten pizza's met of zonder voorverwarmen van de oven.                                                                                                                                                                                                                                        |

\* Getest conform EN 60350-1 met als doel het energieverbruik en de energieklasse te verklaren.

\*\* Gebruiken met de deur dicht.

(\*\*\*) Afhankelijk van het ovenmodel.

# 5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN

## 5.1. ALGEMENE BEREIDINGSTABEL

| Categorie      | Recept                 | Aantal niveaus | Bereidings-programma's                   | Temp. °C                | Voorver-warmen | Kookaccessoire                      | Plaatpositie   | Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.) |
|----------------|------------------------|----------------|------------------------------------------|-------------------------|----------------|-------------------------------------|----------------|-----------------------------------------|
| Zoete bakkerij | Kleine cakes/ muffins  | 1              | Conven-tioneel multilevel met ventilator | 170°C<br>155°C<br>150°C | Ja             | Diepere plaat                       | L3<br>L4<br>L4 | 25–30<br>30–40<br>20–30                 |
|                |                        | 2              | Multilevel                               | 150°C                   |                | Diepere plaat + bakplaten           | L2+L5          | 35–45                                   |
|                |                        | 3              | Multilevel                               | 145°C                   |                | Dieper plaat + bakplaat + bakplaten | L2+L4+L6       | 40–50                                   |
|                | Biscuitgebak (26 cm Ø) | 1              | Conven-tioneel multilevel met ventilator | 160°C<br>160°C<br>160°C | Ja             | Metalen rooster + cakevorm          | L2<br>L3<br>L2 | 25–35<br>30–40<br>20–30                 |
|                |                        | 2              | Multilevel                               | 150°C                   |                | Metalen roosters + cakevorm         | L1+L4          | 40–50                                   |
|                | Biscuits/koekjes       | 1              | Conven-tioneel multilevel met ventilator | 150°C<br>150°C<br>140°C | Ja             | Diepere plaat                       | L3<br>L3<br>L4 | 30–40<br>25–35<br>15–25                 |
|                |                        | 2              | Multilevel                               | 140°C                   |                | Diepere plaat + bakplaten           | L2+L5          | 50–60                                   |
|                | Chouquettes            | 1              | Conven-tioneel                           | 190°C                   | Ja             | Diepere plaat                       | L3             | 25–35                                   |
|                |                        | 2              | Multilevel                               | 170°C                   |                | Diepere plaat                       | L3             | 35–45                                   |
|                | Yorkshire pudding      | 1              | Conven-tioneel                           | 200°C                   | Ja             | Diepere plaat                       | L3             | 20–30                                   |
|                | Meringues              | 1              | Multilevel                               | 90°C                    | Ja             | Diepere plaat                       | L4             | 80–100                                  |
|                | Macaron                | 1              | Conven-tioneel                           | 150°C                   | Ja             | Diepere plaat                       | L3             | 15–20                                   |
|                | Appeltaart             | 1              | Conven-tioneel                           | 170°C                   | Ja             | Metalen rooster + cakevorm          | L2             | 70–80                                   |
|                |                        | 1              | Met ventilator                           | 160°C                   | Ja             | Metalen rooster + cakevorm          | L2             | 50–70                                   |
|                | Tarte tatin            | 1              | Conven-tioneel                           | 170°C                   | Ja             | Metalen rooster + cakevorm          | L4             | 60–70                                   |
|                | Taarten                | 2              | Onder-warmte + ventilator                | 180°C                   | Nee            | Metalen rooster + cakevorm          | L3             | 30–40                                   |
|                | Chocoladesoufflé       | 1              | Conven-tioneel                           | 200°C                   | Ja             | Diepere plaat + vormen              | L3             | 10–15                                   |
|                | Cheesecake             | 1              | Conven-tioneel                           | 150°C                   | Ja             | Metalen rooster + cakevorm          | L2             | 50–65                                   |
|                | Diepvries-croissants   | 1              | Conven-tioneel                           | 180°C                   | Ja             | Diepere plaat                       | L3             | 20–25                                   |
|                |                        | 2              | Multilevel                               | 180°C                   |                | Diepere plaat                       | L2+L5          | 25–35                                   |
|                |                        | 3              | Multilevel                               | 160°C                   |                | Diepere plaat                       | L2+L4+L6       | 30–40                                   |
|                | Strudel, diepvries     | 1              | Conven-tioneel                           | 200°C                   | Ja             | Diepere plaat                       | L3             | 30–45                                   |





| Categorie                       | Recept                             | Aantal niveaus | Bereidings-programma's | Temp. °C | Voorver-warmen | Kookaccessoire                                | Plaatpositie | Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.) |
|---------------------------------|------------------------------------|----------------|------------------------|----------|----------------|-----------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------|
| Brood en platbrood              | Geroosterd brood                   | 1              | Supergrill             | max.     | Nee            | Metalen rooster                               | L6           | 8–10                                    |
|                                 | Focaccia                           | 1              | Conven-tioneel         | 200°C    | Ja             | Diepere plaat                                 | L3           | 25–35                                   |
|                                 | Brood, heel                        | 1              | Conven-tioneel         | 200°C    | Ja             | Diepere plaat                                 | L3           | 30–50                                   |
| Hartige taarten en ovenschotels | Hartige taarten/ quiches (26 cm Ø) | 1              | Conven-tioneel         | 200°C    | Ja             | Metalen rooster + quichevorm                  | L1 of L2     | 30–50                                   |
|                                 |                                    | 2              | Multilevel             | 180°C    |                | Metalen rooster + quichevorm                  | L1+L4        | 50–70                                   |
|                                 | Kaassoufflé                        | 1              | Conven-tioneel         | 200°C    | Ja             | Diepere plaat                                 | L3           | 20–30                                   |
|                                 | Lasagne, vers                      | 1              | Conven-tioneel         | 200°C    | Ja             | Metalen rooster + ovenschaal                  | L3           | 30–45                                   |
|                                 | Lasagne, diepvries                 | 1              | Conven-tioneel         | 180°C    | Ja             | Metalen rooster + ovenschaal                  | L3           | 35–50                                   |
|                                 | Cannelloni, vers                   | 1              | Conven-tioneel         | 200°C    | Ja             | Metalen rooster + ovenschaal                  | L3           | 35–50                                   |
|                                 | Gebakken pasta                     | 1              | ECO                    | 200°C    | Nee            | Metalen rooster + ovenschaal                  | L4           | 25–35                                   |
| Pizza                           | Pizza, vers (plaat)                | 1              | Conven-tioneel         | 230°C    | Ja             | Diepere plaat                                 | L2 of L3     | 15–25                                   |
|                                 | Pizza, vers (plaat)                | 1              | Pizza                  | 230°C    | Nee            | Diepere plaat                                 | L2 of L3     | 25–35                                   |
|                                 |                                    | 2              | Multilevel             | 180°C    | Ja             | Diepere plaat + bakplaten                     | L2+L5        | 30–40                                   |
|                                 | Pizza, vers (rond)                 | 1              | Conven-tioneel         | max.     | Ja             | Bakplaat                                      | L2 of L3     | 8–15                                    |
|                                 | Pizza, vers (rond)                 | 1              | Pizza                  | max.     | Nee            | Bakplaat                                      | L2 of L3     | 10–25                                   |
|                                 |                                    | 2              | Multilevel             | 180°C    | Ja             | Diepere plaat + bakplaten                     | L2+L5        | 30–40                                   |
|                                 | Pizza, diepvries (dunne korst)     | 1              | Pizza                  | 220°C    | Ja             | Metalen rooster                               | L3           | 10–15                                   |
|                                 | Pizza, diepvries (dunne korst)     |                |                        |          | Ja             |                                               |              |                                         |
|                                 |                                    | 2              | Multilevel             | 200°C    |                | Metalen roosters                              | L2+L5        | 15–20                                   |
|                                 |                                    | 3              | Multilevel             | 180°C    |                | Metalen roosters                              | L2+L4+L6     | 15–25                                   |
| Vlees en gevogelte              | Gebraden hele kip** (1–1,5 kg)     | 1              | ECO                    | 220°C    | Nee            | Metalen rooster Plaats de diepere plaat op L1 | L3           | 50–70                                   |
|                                 |                                    | 1              | Met ventilator         | 200°C    | Ja             | Diepere plaat                                 | L2           | 45–60                                   |
|                                 | Kippendijen                        | 1              | ECO                    | 220°C    | Nee            | Metalen rooster Plaats de diepere plaat op L1 | L4           | 30–50                                   |
|                                 |                                    | 1              | Met ventilator         | 200°C    | Ja             | Diepere plaat                                 | L3           | 30–50                                   |
|                                 | Geroosterde eend**                 | 1              | ECO                    | 220°C    | Nee            | Metalen rooster Plaats de diepere plaat op L1 | L3           | 50–70                                   |

| Categorie          | Recept                                    | Aantal niveaus | Bereidings-programma's | Temp. °C | Voorver-warmen | Kookaccessoire                                                                  | Plaatpositie | Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.) |
|--------------------|-------------------------------------------|----------------|------------------------|----------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------|
| Vlees en gevogelte | Geroosterde kalkoen**                     | 1              | ECO                    | 220°C    | Nee            | Metalen rooster + ovenschaal                                                    | L3           | 50–70                                   |
|                    |                                           | 1              | Met ventilator         | 200°C    | Ja             | Diepere plaat                                                                   | L2           | 45–60                                   |
|                    | Varkensribbetjes (1000–1200 g)            | 1              | Conven-tioneel         | 200°C    | Ja             | Metalen rooster + ovenschaal                                                    | L3           | 80–100                                  |
|                    | Worstjes**                                | 1              | Supergrill             | 230°C    | Nee            | Metalen rooster Plaats de diepere plaat op L1                                   | L4           | 30–40                                   |
|                    | Rosbief (500 g)                           | 1              | Conven-tioneel         | 220°C    | Ja             | Bakplaat                                                                        | L3           | 20–40                                   |
|                    | Gehaktbrood (1000–1500 g)                 | 1              | Conven-tioneel         | 180°C    | Ja             | Bakplaat                                                                        | L3           | 40–50                                   |
|                    | Geroosterde kip met aardappelen           | 1              | ECO                    | 220°C    | Nee            | Diepere plaat                                                                   | L4           | 55–75                                   |
|                    |                                           | 1              | Met ventilator         | 200°C    | Ja             | Diepere plaat                                                                   | L2 of L3     | 50–60                                   |
| Vis en zeevruchten | Gegrilde zeevruchten                      | 1              | Supergrill             | 220°C    | Nee            | Metalen rooster                                                                 | L4           | 15–30                                   |
|                    | Diepvriessticks                           | 1              | Conven-tioneel         | 200°C    | Ja             | Diepere plaat                                                                   | L3           | 20–25                                   |
|                    | Visfilet                                  | 1              | Conven-tioneel         | 170°C    | Ja             | Diepere plaat                                                                   | L3           | 10–25                                   |
|                    | Gebakken vis                              | 1              | ECO                    | 200°C    | Nee            | Metalen rooster Plaats bakplaat op L1                                           | L4           | 20–30                                   |
| Groenten           | Gegratineerde groenten                    | 1              | ECO                    | 200°C    | Nee            | Metalen rooster + ovenschaal                                                    | L4           | 25–35                                   |
|                    | Diepvriesfriet (300–500 g)                | 1              | Multilevel             | 200°C    | Ja             | Diepere plaat                                                                   | L4           | 25–35                                   |
|                    | Aardappelgratin                           | 1              | ECO                    | 200°C    | Nee            | Metalen rooster + ovenschaal                                                    | L4           | 25–35                                   |
|                    | Geroosterde aardappelen                   | 1              | Conven-tioneel         | 200°C    | Ja             | Diepere plaat                                                                   | L4           | 50–60                                   |
|                    |                                           | 1              | Met ventilator         | 200°C    | Ja             | Diepere plaat                                                                   | L4           | 20–30                                   |
|                    |                                           |                |                        |          |                |                                                                                 |              |                                         |
| Volledig menu      | Stukken kip + appeltaart + gebakken pasta | 3              | Multilevel             | 180°C    | Nee            | Diepere bakplaat+ (metalen rooster + cakevorm) + (metalen rooster + ovenschaal) | L1+L3+L5     | 50–60<br>45–55<br>35–45                 |

De bereidingstijden kunnen variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten van de consument.

\* Indien voorverwarmen nodig is

\*\* Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om.

\*\*\* Het hangt af van het model oven.

**i OPMERKING:** Voor het bakken van taarten, quiches en andere recepten waarvoor een vorm of bak op 2 niveaus nodig is, plaatst u de bakken gespreid: de bovenste bak aan de linkerkant en de onderste bak aan de rechterkant.

## 6. ONDERHOUD EN REINIGING

### 6.1. ALGEMENE AANBEVELINGEN

Regelmatig reinigen kan de levensduur van uw apparaat verlengen. Wacht tot de oven afkoelt voordat u handmatige reinigingswerkzaamheden uitvoert.

- Na ieder gebruik van de oven helpt een kleine reiniging om de oven perfect schoon te houden.
- Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie of wegwerpbescherming die u in winkels kunt kopen. Aluminiumfolie of andere soorten bescherming kan smelten wanneer het in direct contact komt met het hete email, waardoor het email aan de binnenkant beschadigd kan raken.
- Om te voorkomen dat uw oven erg vuil wordt en daardoor sterke rookgeuren ontstaan, raden wij u aan om de oven niet op zeer hoge temperatuur te gebruiken. Het is beter de bereidingstijd te verlengen en de temperatuur iets te verlagen.
- Naast de bij de oven meegeleverde accessoires, adviseren wij u om alleen borden en bakvormen te gebruiken die bestand zijn tegen zeer hoge temperaturen.

### 6.2. DE OVEN SCHOONMAKEN

#### 6.2.1. BINNENKANT VAN DE OVEN: Reinigingsfuncties

##### H<sub>2</sub>O-clean

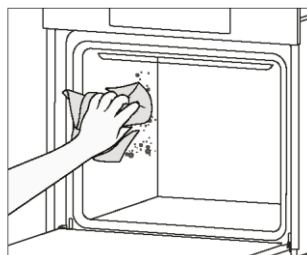
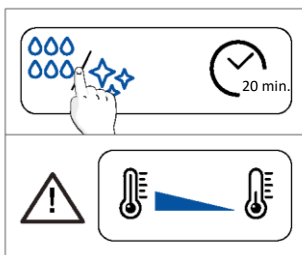
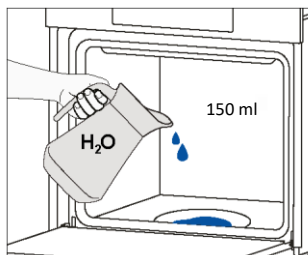
De H<sub>2</sub>O-clean-functie is ontworpen om moeiteloos licht vuil aan te pakken en een snelle en milieuvriendelijke oplossing te bieden voor het reinigen van de ovenholte met behulp van de kracht van stoom.

##### Hoe het werkt:

1. Giet 150 ml water in het onderste reliëf van de oven.
2. Zet de functieknop op  en de temperatuurknop op 100°C. Laat de functie 20 minuten werken.
3. Laat de oven aan het einde van het reinigingsproces afkoelen.
4. Als het apparaat is afgekoeld, reinigt u de binnenkant van de oven met een doek.



**WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u het aanraakt. Pas goed op met alle hete oppervlakken; er bestaat een risico op brandwonden. Gebruik gedestilleerd of drinkbaar water.



#### Katalytisch reinigen

De katalytische panelen bekleden de ovenholte en geven u de luxe dat u nooit meer last hebt van een vuile oven.

De panelen zijn gecoat met een speciaal email dat een microporeuze structuur heeft, bedreven in het absorberen van vet van spatten.

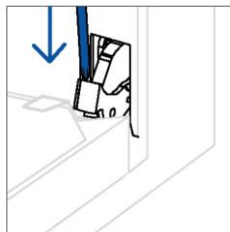
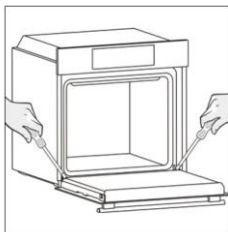
Via een katalytische chemische reactie zetten ze het geabsorbeerde vet efficiënt om in gasvormige elementen wanneer ze worden blootgesteld aan hoge temperaturen.



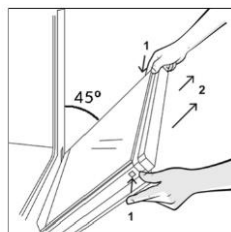
Aanbeveling: Overweeg om de katalytische panelen na ongeveer drie jaar gebruik te vervangen, vooral als u uw oven twee tot drie keer per week gebruikt. Dit zorgt voor optimale prestaties en netheid.

### 6.2.2. BUITENKANT VAN DE OVEN: De glazen deur verwijderen en schoonmaken

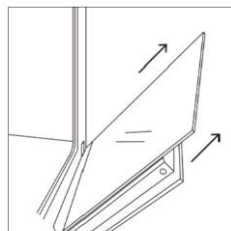
1. Open de deur op 90°, draai de vergrendellipjes van het scharnier naar buiten vanaf de oven.



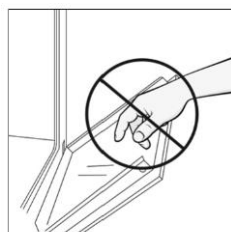
2. Plaats de deur op 45°. Druk tegelijkertijd op de twee knoppen aan weerszijden van de zijwanden van de deur en trek ze naar u toe om de bovenste afdekking van het deurglas te verwijderen.



3. Verwijder zeer voorzichtig het ovenglas, begin daarbij met de binnenste. Tijdens de procedure houdt u het glas stevig vast met beide handen en plaatst u het op een zachte, vlakke ondergrond (bijvoorbeeld op een stof).



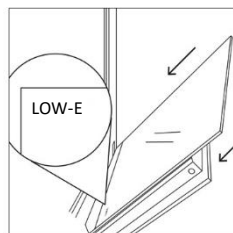
4.  **WAARSCHUWING:** Het buitenste glas is niet verwijderbaar.



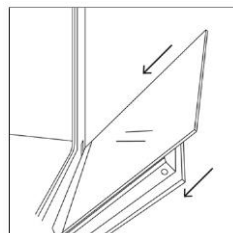
5. Reinig het glas met een zachte doek en geschikte schoonmaakmiddelen.



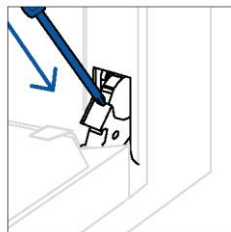
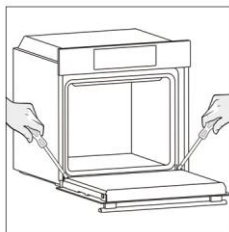
6. Plaats de glaspanelen en zorg ervoor dat het 'Low-E'-label goed leesbaar is en zich linksonder op de deur bevindt, vlakbij het scharnier aan de linkerkant. Op deze manier blijft het afgedrukte etiket op het eerste glas aan de binnenkant van de deur.



7. Bevestig opnieuw de bovenste afdekking van het deurglas door het naar binnen te duwen tot u een klik hoort van de twee knoppen aan de zijkant.



8. Breng de deur vervolgens terug naar 90° en draai de vergrendellipjes van het scharnier naar binnen, naar de binnenkant van de oven.



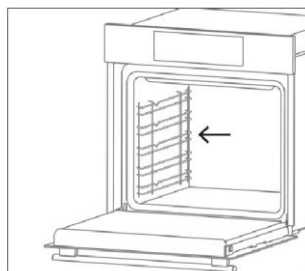
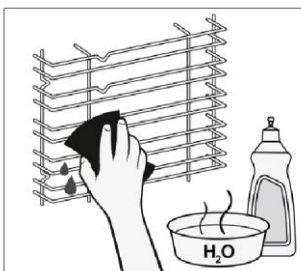
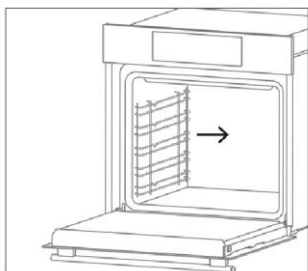
### 6.3. SCHOONMAKEN VAN ACCESSOIRES

Zorg ervoor dat u de accessoires na elk gebruik goed schoonmaakt en afdroogt met een theedoek. Bij hardnekkige resten kunt u de accessoires ongeveer 30 minuten laten weken in een mengsel van water en zeep voordat u ze een tweede keer wast.

#### SCHOONMAKEN VAN ZIJREKKEN:

##### - Model met 6 niveaus

1. Verwijder de zijrekken door ze in de richting van de pijlen te trekken.
2. U kunt de zijrekken reinigen in de afwasmachine of met een natte spons en ze daarna afdrogen.
3. Plaats de zijrekken na het reinigingsproces in omgekeerde volgorde terug.



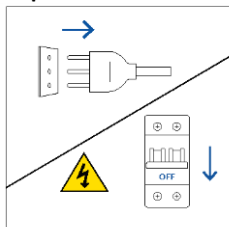
## 6.4. ONDERHOUD

### VERVANGING VAN ONDERDELEN

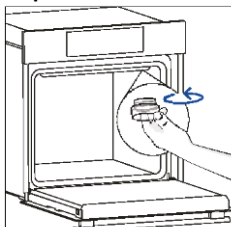
#### De lamp bovenin vervangen:

1. Haal de stekker van de oven uit het stopcontact.
2. Verwijder de glazen afdekking, verwijder de lamp en vervang deze door een nieuwe lamp van hetzelfde type.
3. Plaats de glazen afdekking terug als de kapotte lamp vervangen is.

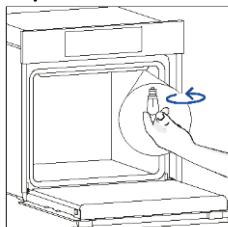
Stap 1



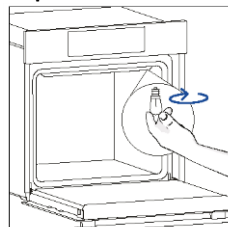
Stap 2



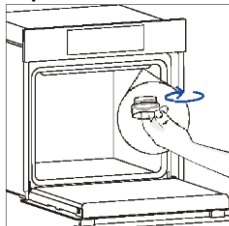
Stap 3



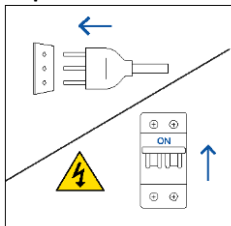
Stap 4



Stap 5



Stap 6



Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp).

## 7. PROBLEMEN OPLOSSEN

Als er tijdens het gebruik van de oven een fout optreedt, toont het display de code 'ER' gevolgd door twee cijfers die de fout identificeren.

Schakel de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact, wacht een paar minuten en sluit de oven weer aan.

Als de fout verdwijnt, kunt u de oven weer gebruiken. Als dit niet het geval is, bel dan de klantenservice en geef de code (ERXX) door die u op het display ziet.

### Fout



### Rook



## 8. MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING

### 8.1. VERWIJDERING VAN APPARATEN

Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). De AEEA bevat zowel vervuilende stoffen (die een negatief effect op het milieu kunnen hebben) als basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk dat de AEEA specifieke behandelingen ondergaat om de vervuilende stoffen op de juiste wijze te verwijderen en af te voeren en alle materialen terug te winnen.



Individueen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat de AEEA geen milieuprobleem wordt; het is van essentieel belang om enkele basisregels te volgen:

- de AEEA mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval;
- de AEEA moet naar speciale inzamelgebieden worden gebracht, die beheerd worden door het gemeentebestuur of een geregistreerd bedrijf.

In veel landen wordt grote AEEA thuis opgehaald. Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kan het oude teruggegeven worden aan de leverancier die het gratis moet accepteren met dien verstande dat het apparaat van een gelijkwaardig type is en dezelfde functies heeft als het gekochte apparaat.

### 8.2. HET MILIEU BESCHERMEN EN RESPECTEREN

Voorkom indien mogelijk voorverwarming van de oven en probeer deze altijd te vullen.

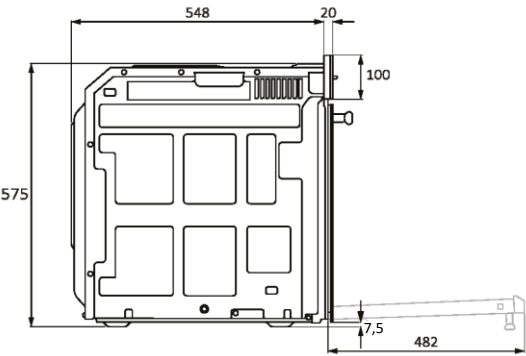
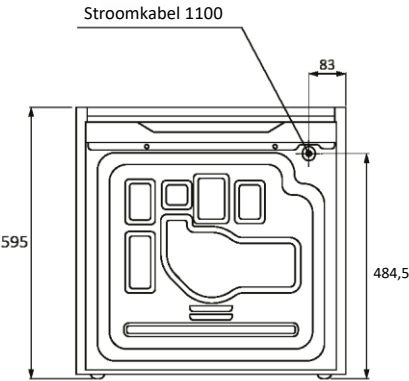
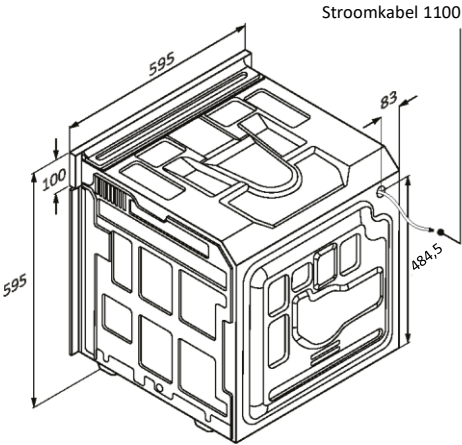
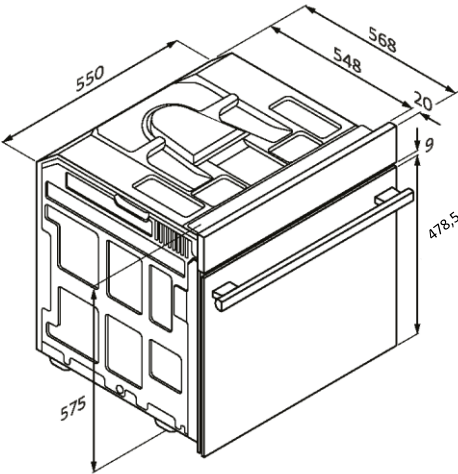
Open de ovendeur zo weinig mogelijk, omdat er iedere keer als hij geopend wordt warmte uit de holte verloren gaat. Schakel om aanzienlijk op energie te besparen de oven tussen 5 en 10 minuten voor het geplande einde van de bereidingstijd uit en gebruik de restwarmte die de oven blijft produceren.

Houd de afdichtingen schoon en in orde, om warmteverlies buiten de ruimte te voorkomen.

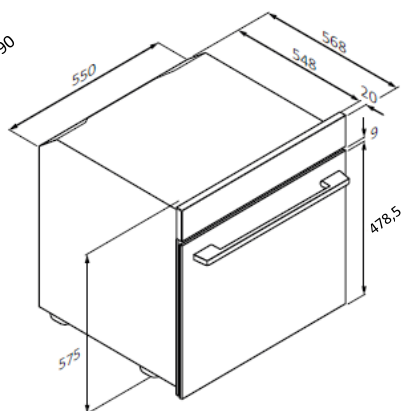
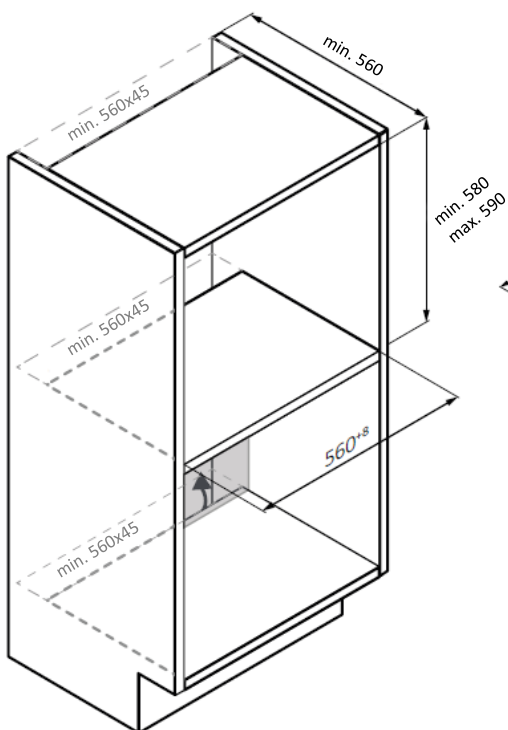
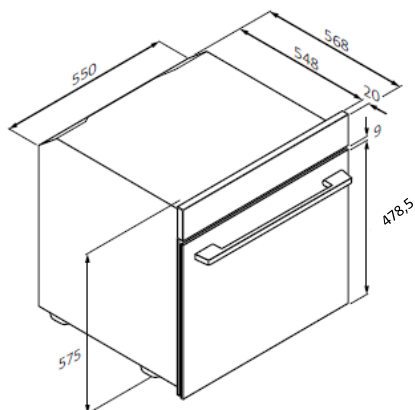
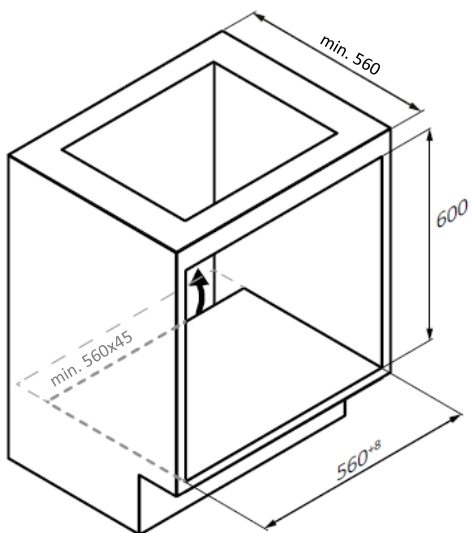
Als u een elektriciteitscontract hebt met een uurtarief, maakt het programma 'uitgestelde bereiding' het besparen van energie eenvoudiger, door het bereidingsproces te laten starten in het tijdvenster met gereduceerd tarief.



# 9. INSTALLATIE



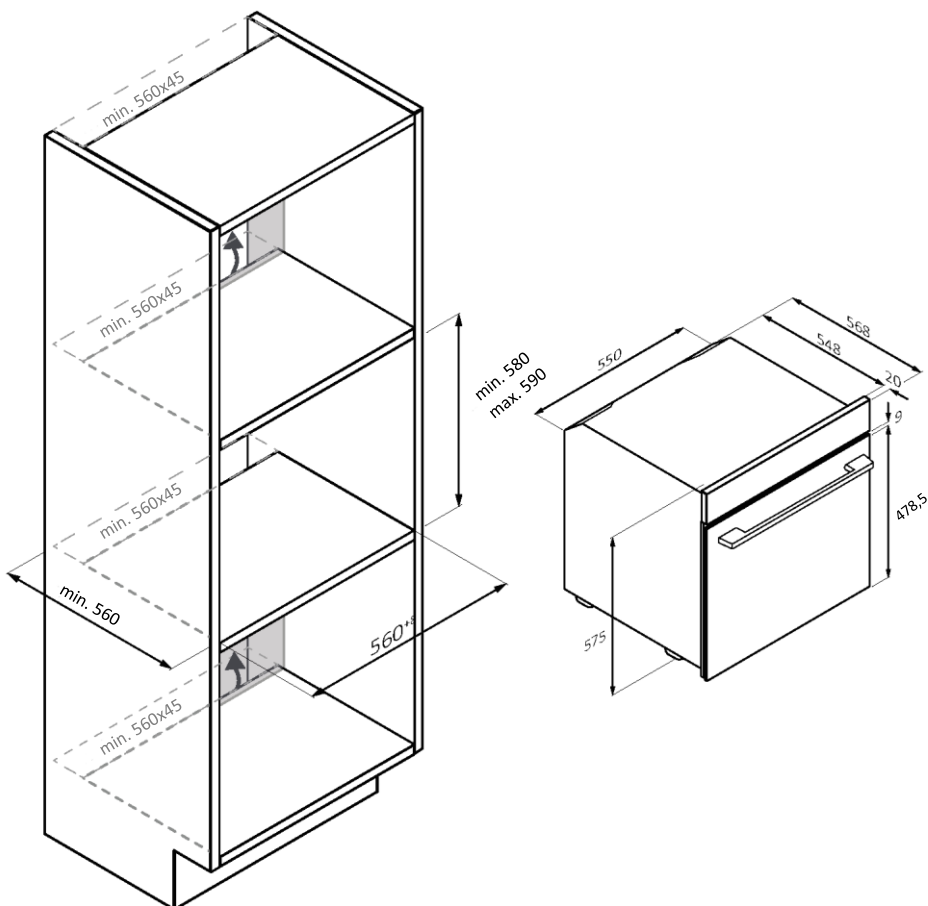
mm



mm

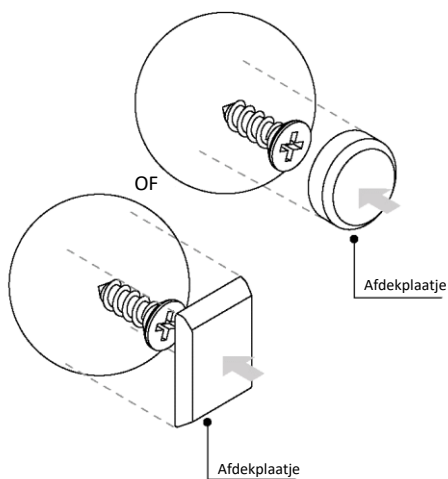
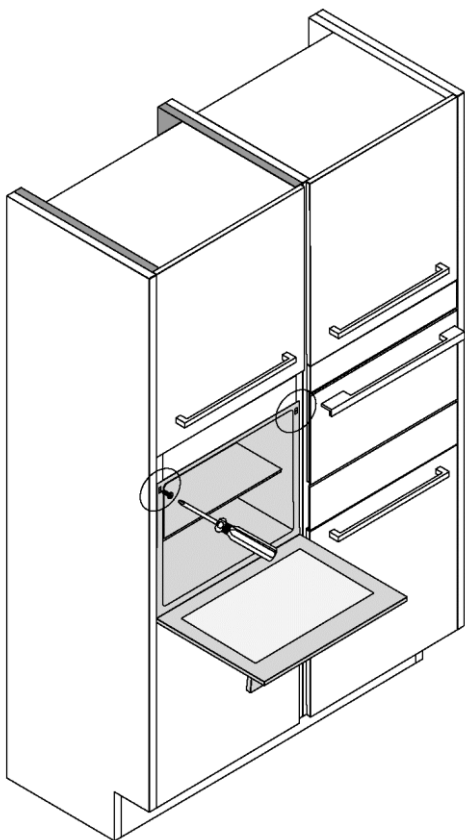
NL 30





**NL** Als de meubels aan de achterkant zijn afgedekt, zorg dan voor een opening voor de stroomkabel.

mm



mm

## BEM-VINDO

Obrigado por ter escolhido o nosso produto. Para garantir a sua segurança e obter os melhores resultados, leia atentamente este manual, incluindo as instruções de segurança, e guarde-o para consulta futura.

Antes de instalar o forno, **anote o número de série**, que pode ser necessário para reparações. Verifique se houve danos durante o transporte e consulte um técnico se não tiver a certeza antes de o utilizar. Mantenha os materiais de embalagem longe do alcance das crianças.

 **NOTA:** As características e os acessórios do forno podem variar consoante o modelo que adquiriu.

## **RESUMO**

### **1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA**

### **2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO**

- 2.1. VISTA GERAL DO PRODUTO
- 2.2. ACESSÓRIOS
- 2.3. PAINEL DE CONTROLO

### **3. ANTES DE COMEÇAR**

- 3.1. INFORMAÇÕES PARA COMEÇAR
- 3.2. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
- 3.3. LIMPEZA PRELIMINAR

### **4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO**

- 4.1. COMO FUNCIONA O PRODUTO
- 4.2. FUNÇÕES DE CONFEÇÃO
  - 4.2.1. FUNÇÕES PADRÃO

### **5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR**

- 5.1. TABELA DE COZEDURA GERAL

### **6. CUIDADOS E LIMPEZA**

- 6.1. RECOMENDAÇÕES GERAIS
- 6.2. LIMPEZA DO FORNO
  - 6.2.1. INTERIOR DO FORNO: funções de limpeza
  - 6.2.2. EXTERIOR DO FORNO: remoção e limpeza da porta de vidro
- 6.3. LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS
- 6.4. MANUTENÇÃO

### **7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

### **8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO**

- 8.1. ELIMINAÇÃO DO APARELHO
- 8.2. POUPAR E RESPEITAR O AMBIENTE

### **9. INSTALAÇÃO**

## 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

---

### AVISOS GERAIS

- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para operações de limpeza.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Proceda com cuidado para evitar tocar nas resistências dentro do forno.

### Utilizar de acordo com a utilização prevista

- Só utilize o forno para o fim a que se destina, ou seja, para cozinhar alimentos: qualquer outra utilização, por exemplo como fonte de calor, é considerada inadequada e, por conseguinte, perigosa. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos que resultem de utilização imprópria, incorreta ou não razoável.

### Limitações de utilização

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser realizada por crianças sem supervisão.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, exceto se estiverem sob supervisão ou instrução referente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- **⚠ AVISO:** o aparelho e suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter-se o cuidado de evitar tocar nas resistências. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, exceto se forem permanentemente vigiadas.
- **⚠ AVISO:** As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

## AVISOS DE INSTALAÇÃO

- O forno pode ser montado num local alto numa coluna ou sob uma bancada.  
Antes de o fixar, deve assegurar uma boa ventilação no espaço do forno para proporcionar a circulação adequada de ar fresco necessária para a refrigeração e proteção das peças internas. Efetue as aberturas indicadas nas ilustrações em função do tipo de ligação. Fixe sempre o forno aos armários com os parafusos fornecidos com o aparelho.
- Não é necessária qualquer operação/definição adicional de forma a operar o aparelho nas frequências indicadas.
- Este aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa de forma a evitar sobreaquecimento.
- Durante a instalação, o forno deve ser desligado da rede de alimentação elétrica.
- Se for necessária assistência do fabricante para corrigir avarias que decorram de uma instalação incorreta, esta assistência não está abrangida pela garantia. Devem ser seguidas as instruções de instalação para pessoal profissionalmente qualificado.
- Uma instalação incorreta pode prejudicar ou ferir pessoas, animais ou danificar objetos materiais. O fabricante não pode ser considerado responsável por tais danos ou lesões.
- A instalação deve ser efetuada por um técnico qualificado que deve conhecer e respeitar as leis em vigor no país de instalação e as instruções do fabricante.
- Depois de desembalar o aparelho, verifique sempre se não está danificado. Em caso de problema, contacte o serviço de apoio ao cliente antes de o instalar e não o ligue à rede elétrica.
- Retire o material de embalagem antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- Durante a instalação, não use a pega da porta do forno para levantar e deslocar o forno.
- O armário de instalação e os adjacentes devem resistir a temperaturas de 95°C
- Recomenda-se a utilização de luvas de proteção durante a instalação para evitar ferimentos por corte.



- Não instale o produto em ambientes abertos expostos a agentes atmosféricos.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado a uma altitude inferior a 2000 m.

## AVISOS ELÉTRICOS

- A tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter o contacto com a terra ligado e em funcionamento. O condutor de terra tem uma cor amarelo-verde. Esta operação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado.  
A ligação à fonte de alimentação pode ser feita através de uma ficha ou por cablagem fixa colocando um disjuntor omnipolar, com separação de contacto em conformidade com os requisitos para a categoria III de sobretensão, entre o aparelho e a fonte de alimentação que pode suportar a carga máxima conectada e que está em conformidade com a legislação vigente.  
No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, peça a um eletricista qualificado para substituir a tomada por outra de tipo adequado. A ficha e a tomada têm de estar em conformidade com as normas atuais do país de instalação.  
O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor omnipolar utilizados para a ligação devem estar facilmente acessíveis quando o aparelho é instalado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo.
- Para quaisquer reparações, consulte apenas o Departamento de Assistência ao Cliente e solicite peças sobressalentes originais.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção.
-  **AVISO:** certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques elétricos.
- O forno deve ser desligado antes de se retirar as partes amovíveis. Após a limpeza, volte a montá-las de acordo com as instruções.
- A utilização de qualquer aparelho elétrico implica a observação de algumas regras fundamentais:

- não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho da fonte de alimentação;
- não toque no aparelho com mãos ou pés molhados;
- em geral, não se recomenda a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas e cabos de extensão;
- no caso de avaria e/ou operação fraca, desligue aparelho e não efetue qualquer intervenção no mesmo.

- **NOTA:** uma vez que o forno pode necessitar de trabalho de manutenção, recomenda-se que tenha outra tomada de parede disponível de forma que o forno possa ser ligado à mesma se for removido do espaço em que está instalado.
- Qualquer reparação, instalação ou manutenção não efetuada corretamente pode pôr seriamente em perigo o utilizador.
- A empresa fabricante declara que não assume qualquer responsabilidade por danos diretos ou indiretos causados por trabalhos de instalação, manutenção ou reparação incorretos. Além disso, não é responsável por danos causados pela ausência ou interrupção do sistema de ligação à terra (por exemplo, choque elétrico).
- **⚠ CUIDADO:** A fim de evitar perigo devido a reposição inadvertida da proteção térmica, este aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo serviço.
- O aparelho não foi concebido para ser ativado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.

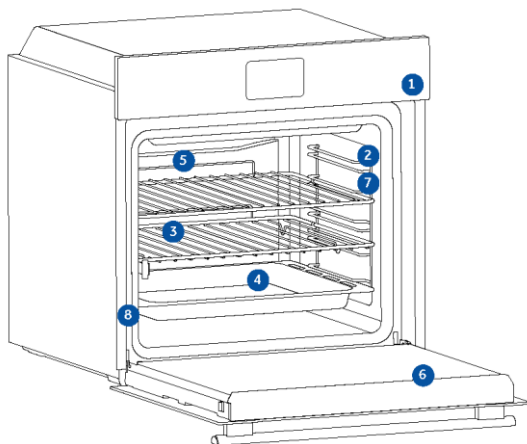
## UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

- O tabuleiro de forno recolhe os resíduos que gotejam durante a cozedura.
- Quando colocar a grelha nos suportes laterais, certifique-se de que a parte lateral mais baixa (entre o batente e a extremidade) está virada para o interior do forno. Se a grelha tiver uma barra metálica decorativa, posicione-a voltada para o exterior do forno para que o logótipo da marca seja visível e legível. Para o posicionamento correto, consulte também a imagem na secção Acessórios deste manual do utilizador.

- Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores afiados de metal para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, o que pode fazer estalar o vidro.
- Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
- Durante a cozedura, pode ocorrer condensação de humidade dentro da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta situação é normal. Para reduzir este efeito, aguarde 10 a 15 minutos, depois de ligar o forno, antes de colocar alimentos no interior. Em qualquer caso, a condensação desaparece quando o forno atinge a temperatura de cozimento.
- Cozinhe os legumes num recipiente com tampa em vez de ser num tabuleiro aberto.
- Evite deixar a comida dentro do forno depois da cozedura durante mais de 15/20 minutos.
- Uma falha de alimentação prolongada durante uma fase de cozedura em curso pode provocar uma avaria do monitor. Neste caso contacte a assistência ao cliente.
- **⚠️ AVISO:** Não forre as paredes do forno com película de alumínio nem com proteções descartáveis disponíveis em lojas. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- **⚠️ AVISO:** Nunca remova o vedante da porta do forno.
- **⚠️ CUIDADO:** Não encha o fundo do forno com água durante a cozedura ou quando o forno está quente.
- Para um uso correto do forno, é aconselhável não colocar o alimento em contato direto com os suportes e os tabuleiros, mas usar papel de forno e/ou recipientes especiais.
- Lave todos os acessórios antes da primeira utilização com uma solução de água quente e detergente para a loiça.

## 2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

### 2.1. VISTA GERAL DO PRODUTO



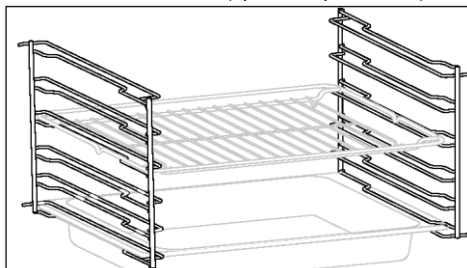
1. Painel de controle
2. Posições da prateleira  
(grelha de arame lateral, se incluída)
3. Grades metálicas
4. Tabuleiro
5. Tampa do ventilador
6. Porta do forno
7. Grades de arame laterais  
(se presentes: apenas para cavidade plana)
8. Número de série e código QR



Escreva aqui o seu número de série para referência futura.

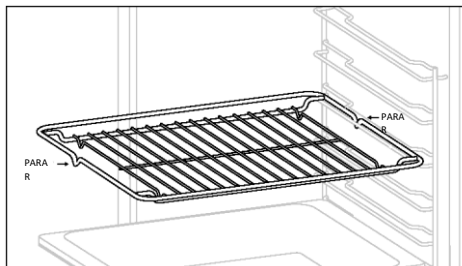
### 2.2. ACESSÓRIOS

**Grades de arame laterais** (apenas se presentes\*)



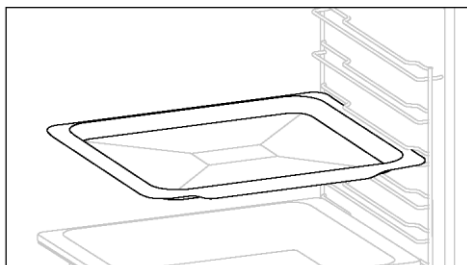
Localizadas em ambos os lados do forno, os suportes laterais foram concebidas para colocar o tabuleiro de forno e as grades durante a cozedura.

### Grade metálica



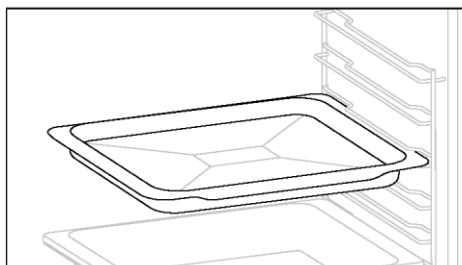
Uma grelha metálica num forno é uma prateleira amovível e ajustável que suporta utensílios de cozinha, garantindo uma cozedura uniforme e facilitando a limpeza. Pode ser utilizada para pousar pratos e frigideiras a diferentes alturas para várias necessidades culinárias.

### Tabuleiro de forno



Um tabuleiro de forno é ideal para obter um dourado uniforme no fundo, tornando-o perfeito para biscoitos e bolos devido ao seu design raso e plano. Além disso, a sua colocação sob uma grelha de cozedura pode ajudar a recolher pingos e evitar sujidade no forno.

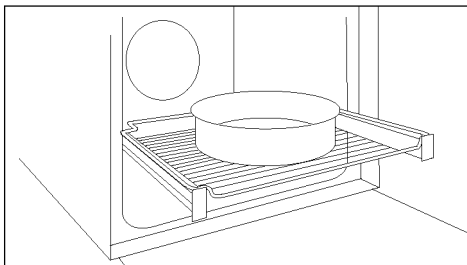
### Tabuleiro mais fundo



O tabuleiro mais fundo é ideal para receitas com líquidos ou em camadas, como travessas de forno ou assados. A sua profundidade foi especificamente concebida para garantir a consistência desejada dos alimentos nele preparados.

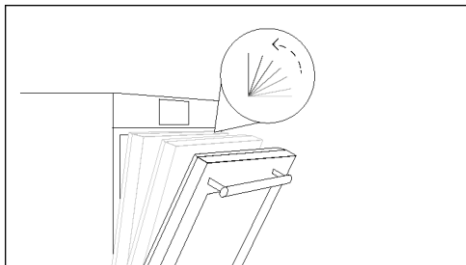


## Guias telescópicos



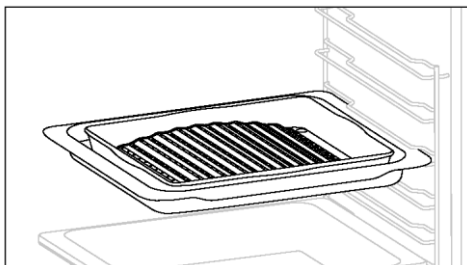
As calhas telescópicas para fornos são prateleiras que podem ser estendidas, facilitando a colocação ou remoção de artigos, sem necessidade de alcançar o interior de um forno quente. Melhoram a segurança, a estabilidade e podem ser ajustadas para diferentes posições de nível.

## Dobradiças de fecho suave/abertura suave (apenas se presentes\*)



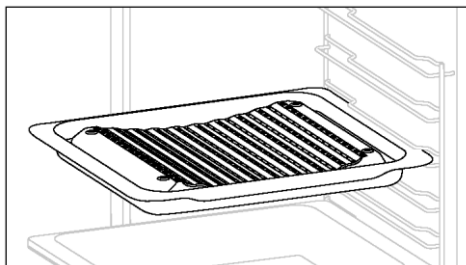
As dobradiças de fecho e abertura suaves controlam o movimento da porta, assegurando um movimento suave e evitando bater.

## Tabuleiro duplo – modo BBQ (apenas se presente\*)



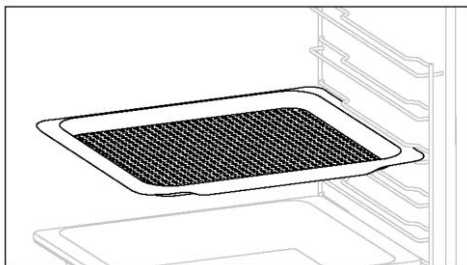
A forma côncava permite uma correta circulação da humidade gerada na cozedura, mantendo a taxa de humidade dos alimentos elevada. Consoante a quantidade de água introduzida no tabuleiro, obtém-se uma cozedura mais seca ou mais "húmida".

## Tabuleiro duplo – modo VAPOR (apenas se presente\*)



A forma convexa é adequada para grelhar no forno a alta temperatura (220°) permitindo um resultado de churrasco mesmo em casa com pouco fumo graças à ação de drenagem das gorduras no fundo do tabuleiro.

## Bandeja de Airfry (apenas se presente\*)



A bandeja de Airfry garante que o ar quente chega aos alimentos de forma uniforme e tridimensional, o que resulta num exterior mais estaladiço, mantendo a maciez no interior. Para recolher sucos e migalhas, coloque-o em cima do tabuleiro de forno.

2.3. PAINEL DE CONTROLO



As funções e a classificação das funções podem ser alteradas consoante o modelo.

- 1.Botão de seleção de funções
- 2.Menu principal
- 3.Temporizador
- 4.Visor LED
- 5.Botão mais (+)
- 6.Botão menos (-)
- 7.Botão do seletor de temperatura

FUNÇÕES PRINCIPAIS

O ecrã tem 3 funções principais:

| Símbolo | Função               | Descrição                                                                                                                                                                                 |
|---------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Menu principal       | Prima uma vez para ativar o bloqueio para crianças, duas vezes para aceder à hora do dia, três vezes para o volume do alarme e quatro vezes para o modo de ajuste da luminosidade.        |
|         | Menu do temporizador | Prima uma vez para a duração da cozedura, duas vezes para o contador de minutos                                                                                                           |
|         | +/-                  | Prima estes botões para aumentar/diminuir os valores ou para ativar/desativar uma função nos modos de ajuste.<br>Mantenha premido + durante 5 segundos para ativar a Hora do dia no ecrã. |

## 3. ANTES DE COMEÇAR

### 3.1. INFORMAÇÕES PARA COMEÇAR

Quando se liga o forno pela primeira vez, pode notar-se algum fumo. Não se preocupe, espere que o fumo se dissipe antes de utilizar o forno.

#### Como funciona a iluminação

O forno é iluminada por uma ou mais lâmpadas, normalmente ativadas sempre que se inicia uma função de cozedura.

#### Como funciona a ventoinha de refrigeração

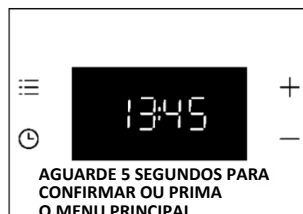
A ventoinha de refrigeração é responsável pela dissipação do calor, impedindo que o forno e as suas imediações fiquem demasiado quentes e protegendo os aparelhos de cozinha dos efeitos das altas temperaturas. Funciona durante e após o ciclo de cozedura em função da temperatura interna do forno.

Quando a ventoinha de refrigeração está a funcionar, gera normalmente um zumbido suave ou um zumbido. O utilizador pode também notar um fluxo de ar quente que emana do espaço entre a porta do forno e o painel de controlo.

### 3.2. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

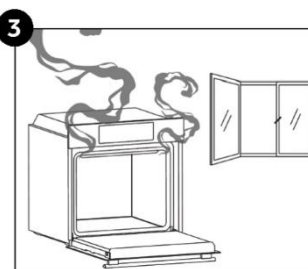
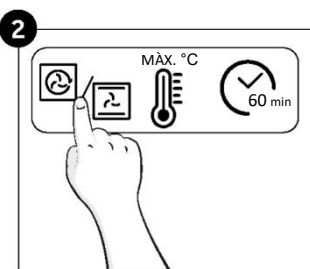
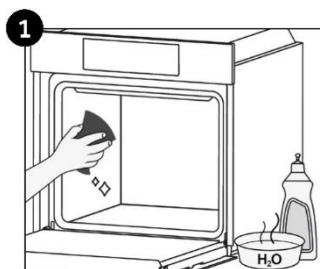
Quando o aparelho é ligado pela primeira vez, o primeiro passo é definir a hora do dia.

**DEFINIR A HORA:** O visor apresenta a indicação "OFF". Prima "+" para ajustar a hora atual. Aguarde 5 segundos pela confirmação.



### 3.3. LIMPEZA PRELIMINAR

Limpe o forno antes de utilizar pela primeira vez. Limpe as superfícies externas com um pano macio húmido. Lave todos os acessórios e limpe dentro do forno com uma solução de água quente e líquido de lavagem. Defina o forno vazio para a temperatura máxima e deixe ligado durante cerca de 1 hora, isto irá remover quaisquer cheiros residuais decorrentes do facto de ser novo.

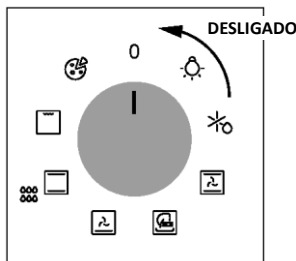
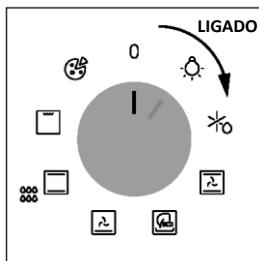


## 4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO

### 4.1. COMO FUNCIONA O PRODUTO

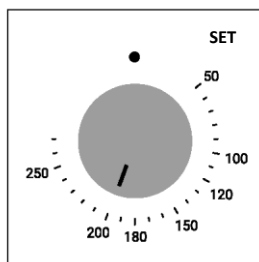
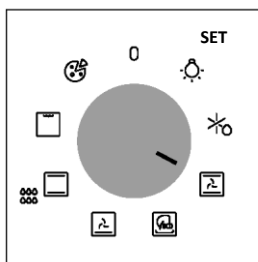
#### LIGAR/DESLIGAR O FORNO

Para ligar o forno, rode o botão de função (para a direita/para a esquerda) e selecione um programa. Para o desligar, coloque o botão de função na posição '0'.



#### DEFINIR O PROGRAMA DE COZEDURA

Rode o botão de função para selecionar o programa desejado e rode o botão de seleção da temperatura para definir a temperatura.





## MENU PRINCIPAL

Aceda ao menu principal premindo . Para navegar para tocar tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:

### TRINCO PARA CRIANÇAS

Esta função permite-lhe bloquear o ecrã para evitar qualquer utilização indesejada por menores. Para ativar o bloqueio do ecrã, prima uma vez "Menu principal" e, em seguida, prima "+" para confirmar a função.

Para desativar o bloqueio, prima "Menu principal" e, em seguida, prima "-".

#### Ativar



#### Desativar



### RELÓGIO PROGRAMADO

Permite alterar a hora do dia.

Prima para aceder ao menu principal. Toque em tantas vezes (x2) quantas as necessárias para selecionar "Hora do dia".

Em seguida, utilize "+/-" para regular o valor. Para confirmar, aguarde 5 segundos ou prima uma vez o menu principal .

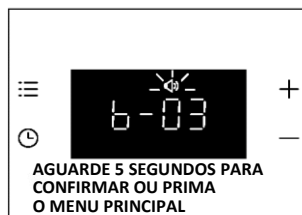
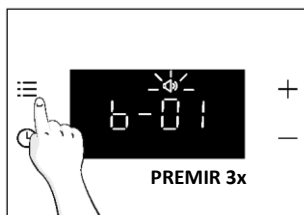


**1** **NOTA:** o forno está predefinido para o modo "24h". Para mudar para o modo "12h", mantenha premido "+" durante 5 segundos em standby. Faça o mesmo para voltar ao modo "24h".

## **VOLUME DE ALARME**

Permite alterar o volume do som de aviso.

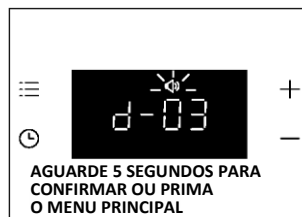
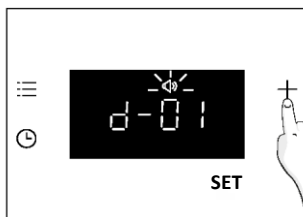
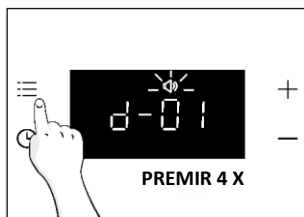
Prima  para aceder ao menu principal. Toque tantas vezes (x3) quantas as necessárias para seleccionar "Volume do alarme". No ecrã, aparece "b-01". Os números representam o nível de intensidade do som, editável utilizando "+/-". Para confirmar, aguarde 5 segundos ou prima uma vez o menu .



## **BRILHO DO ECRÃ**

Permite alterar o brilho do tom do ecrã do forno.

Prima  para aceder ao menu principal. Toque tantas vezes (x4) quantas as necessárias para seleccionar "Volume do alarme". No ecrã, aparece "d-01". Os números representam o nível de intensidade de brilho, editável utilizando "+/-". Para confirmar, aguarde 5 segundos ou prima uma vez o menu .



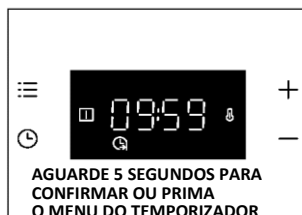
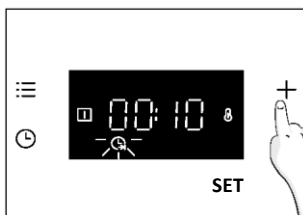
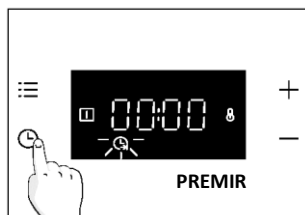
## MENU TEMPORIZADOR

Aceda ao menu Temporizador premindo . Para navegar para tocar  tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:

### DURAÇÃO DA COZEDURA

Permite pré-ajustar o tempo de cozedura necessário para a receita escolhida.

ATIVAÇÃO: prima  para entrar no menu Temporizador. Em seguida, utilize "+/-" para regular o valor. Para confirmar, aguarde 5 segundos ou prima "Menu temporizador".



A contagem decrescente começa quando o temporizador é definido. Durante a fase de cozedura, é possível alterar o valor da duração entrando no modo "Duração da cozedura" e utilizando "+/-". Quando a duração tiver terminado, o visor indica "Fim".

Para interromper a duração da cozedura, mantenha premido o botão Temporizador  durante 3 segundos ou reponha o valor do temporizador utilizando "-".

Quando a cozedura estiver terminada:

1. Aparece "Fim" no visor e, se não for cancelado, é emitido um sinal sonoro de aviso durante 30 segundos.
2. Prima o botão "Temporizador"  para cancelar o som de aviso. A indicação "Fim" desaparece do visor e é apresentada a hora atual do dia.

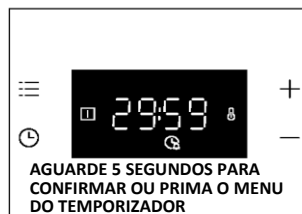
 **AVISO:** O forno está agora no modo manual, a função do forno e o comutador do termóstato também devem ser desligados, caso contrário, o forno continuará a aquecer.

 **NOTA:** O som de aviso será silenciado por qualquer pressão de botão que não seja o botão Timer , com "End" (Fim) a permanecer no visor e o forno a ficar inoperacional.

## CONTADOR DE MINUTOS

Permite utilizar o forno como despertador.

ATIVAÇÃO: prima  para entrar no menu Temporizador. Toque em  tantas vezes (x2) quantas as necessárias para selecionar "Contador de minutos". Em seguida, utilize "+/-" para regular o valor. Para confirmar, aguarde 5 segundos ou prima "Menu temporizador".



### Quando a contagem decrescente estiver concluída:

1. O ícone Alarme  pisca no ecrã e é emitido um sinal sonoro com duração de 30 segundos se não for cancelado.
2. Prima qualquer tecla para cancelar o som do alarme. A hora atual do dia é apresentada no visor. O forno continuará a funcionar até que o botão esquerdo seja rodado para a posição 0.

Para parar o contador de minutos, mantenha premido o botão do temporizador  durante 3 segundos ou reponha o valor utilizando "-".

## INDICAÇÃO DO ESTADO DO COMUTADOR DO FORNO

### Seletor de funções de cozedura:

Quando o seletor de funções de cozedura do forno é colocado em qualquer uma das posições "ON", o ícone  (Cooking Function ON) aparece no visor.

### Seletor de temperatura:

Sempre que a temperatura do forno for inferior à temperatura definida, o ícone  (Termostato LIG.) aparece no ecrã.

4.2. FUNÇÕES DE CONFEÇÃO

4.2.1. FUNÇÕES PADRÃO

Seguir as instruções do quadro abaixo no que respeita ao pré-aquecimento.

"YES" significa que é necessário pré-aquecer; "NO" significa que não é sugerido o pré-aquecimento e que os alimentos devem ser introduzidos com o forno frio.

| Símbolo | Função                            | Posição sugerida para a prateleira                                               | Pré-aquecimento | Sugestões                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Descongelar                       |                                                                                  | NÃO             | A ventoinha faz circular o ar à temperatura ambiente à volta dos alimentos congelados, permitindo que estes descongelem lentamente sem alterar o teor proteico dos alimentos.                                                                                                                                        |
|         | ****Multinível                    | 3ª / 4ª para nível único<br>2ª+5ª para nível duplo<br>2ª+4ª+6ª para nível triplo | SIM             | IDEAL PARA: bolos, biscoitos e pizzas em um ou mais níveis.<br>Ideal para cozinhar diferentes alimentos.                                                                                                                                                                                                             |
|         | ***Com ventilação                 | 2º/ 3º/ 4º nível                                                                 | SIM             | IDEAL PARA: frango inteiro, pedaços de frango, legumes e pasteleria num só nível, utilizando a combinação do ventilador com os elementos de aquecimento superior e inferior.                                                                                                                                         |
|         | *ECO                              | 3º/4º nível                                                                      | NÃO             | IDEAL PARA: cozinhar pedaços de frango, pedaços inteiros de carne, peixe ou gratinar. Faça deslizar a bandeja por baixo da prateleira para recolher os sucos. Volte os alimentos a meio da cozedura se necessário.<br>Esta função permite poupar energia durante a cozedura, mantendo os alimentos húmidos e tenros. |
|         | Aquecimento inferior + ventilador | 3º / 4º nível                                                                    | NÃO             | IDEAL PARA: tartes, quiches e pizzas finas utilizando a ventoinha e o aquecimento inferior.<br>ajuda a cozinhar a parte superior com calor irradiado indiretamente.                                                                                                                                                  |
|         | *Estático                         | 2.º/3.º nível                                                                    | SIM             | IDEAL PARA: bolos, pães, biscoitos, quiches em um nível utilizando tanto o aquecimento superior como o inferior.                                                                                                                                                                                                     |
|         | **Supergrill                      | 6.º nível                                                                        | NÃO             | IDEAL PARA: grandes quantidades de salsichas, bifes e pão torrado.<br>Toda a área abaixo do elemento do grelhador fica quente. Utilize com a porta fechada. Vire os alimentos a dois terços do tempo de cozedura (Se necessário).                                                                                    |
|         | Pizza                             | 2.º / 3.º nível                                                                  | SIM             | IDEAL PARA: todo o tipo de pizzas com ou sem pré-aquecer o forno.                                                                                                                                                                                                                                                    |

\* Testado de acordo com o EN 60350-1 para efeitos de declaração de consumo de energia e classe de energia.

\*\*Utilize com a porta fechada.

(\*\*\*) Dependendo do modelo do forno.



## 5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

### 5.1. TABELA DE COZEDURA GERAL

| Categoria    | Receita                  | N.º de níveis | Programa de cozedura                          | T°C                     | Pré-aquecimento | Acessório de cozinha                             | Posição da prateleira | Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min) |
|--------------|--------------------------|---------------|-----------------------------------------------|-------------------------|-----------------|--------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------|
| Padaria Doce | Pequenos bolos / Queques | 1             | Estático Multi-nível Assistido por ventilador | 170°C<br>155°C<br>150°C | Y               | Tabuleiro mais fundo                             | L3<br>L4<br>L4        | 25-30<br>30-40<br>20-30                       |
|              |                          | 2             | Multinível                                    | 150°C                   |                 | Tabuleiros + profundos                           | L2+L5                 | 35-45                                         |
|              |                          | 3             | Multinível                                    | 145°C                   |                 | Profundidade + cozedura + tabuleiros de cozedura | L2+L4+L6              | 40-50                                         |
|              | Pão de ló (26 cm Ø)      | 1             | Estático Multi-nível Assistido por ventilador | 160°C<br>160°C<br>160°C | Y               | Grelha metálica + Forma para bolos               | L2<br>L3<br>L2        | 25-35<br>30-40<br>20-30                       |
|              |                          | 2             | Multinível                                    | 150°C                   |                 | Grelhas metálicas + Forma para bolos             | L1+L4                 | 40-50                                         |
|              | Biscoitos/ Bolachas      | 1             | Estático Multi-nível Assistido por ventilador | 150°C<br>150°C<br>140°C | Y               | Tabuleiro mais fundo                             | L3<br>L3<br>L4        | 30-40<br>25-35<br>15-25                       |
|              |                          | 2             | Multinível                                    | 140°C                   |                 | Tabuleiros + profundos                           | L2+L5                 | 50-60                                         |
|              | Choquettes               | 1             | Estático                                      | 190°C                   | Y               | Tabuleiro mais fundo                             | L3                    | 25-35                                         |
|              |                          | 2             | Multinível                                    | 170°C                   |                 | Tabuleiro mais fundo                             | L3                    | 35-45                                         |
|              | Pudim de Yorkshire       | 1             | Estático                                      | 200°C                   | Y               | Tabuleiro mais fundo                             | L3                    | 20-30                                         |
|              | Merengues                | 1             | Multinível                                    | 90°C                    | Y               | Tabuleiro mais fundo                             | L4                    | 80-100                                        |
|              | Macaron                  | 1             | Estático                                      | 150°C                   | Y               | Tabuleiro mais fundo                             | L3                    | 15-20                                         |
|              | Tarte de maçã            | 1             | Estático                                      | 170°C                   | Y               | Grelha metálica + Forma para bolos               | L2                    | 70-80                                         |
|              |                          | 1             | Com ventilação                                | 160°C                   | Y               | Grelha metálica + Forma para bolos               | L2                    | 50-70                                         |
|              | Tarte tatin              | 1             | Estático                                      | 170°C                   | Y               | Grelha metálica + Forma para bolos               | L4                    | 60-70                                         |
|              | Tortas                   | 2             | Aquecimento inferior + ventilador             | 180°C                   | N               | Grelha metálica + Forma para bolos               | L3                    | 30-40                                         |
|              | Suflê de chocolate       | 1             | Estático                                      | 200°C                   | Y               | Tabuleiro mais fundo + formas                    | L3                    | 10-15                                         |
|              | Cheesecake               | 1             | Estático                                      | 150°C                   | Y               | Grelha metálica + Forma para bolos               | L2                    | 50-65                                         |
|              | Croissants congelados    | 1             | Estático                                      | 180°C                   | Y               | Tabuleiro mais fundo                             | L3                    | 20-25                                         |
|              |                          | 2             | Multinível                                    | 180°C                   |                 | Tabuleiro mais fundo                             | L2+L5                 | 25-35                                         |
|              |                          | 3             | Multinível                                    | 160°C                   |                 | Tabuleiro mais fundo                             | L2+L4+L6              | 30-40                                         |



| Categoria                            | Receita                            | N.º de níveis | Programa de cozedura | T°C    | Pré-aquecimento | Acessório de cozinha                                 | Posição da prateleira | Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min) |
|--------------------------------------|------------------------------------|---------------|----------------------|--------|-----------------|------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------|
|                                      | Strudel, congelado                 | 1             | Estático             | 200°C  | Y               | Tabuleiro mais fundo                                 | L3                    | 30-45                                         |
| Pães e Pão de forma                  | Pão torrado                        | 1             | Supergrill           | máx.   | N               | Grade metálica                                       | L6                    | 8-10                                          |
|                                      | Focaccia                           | 1             | Estático             | 200°C  | Y               | Tabuleiro mais fundo                                 | L3                    | 25-35                                         |
|                                      | Pão, integral                      | 1             | Estático             | 200°C  | Y               | Tabuleiro mais fundo                                 | L3                    | 30-50                                         |
| Tartes salgadas e travessas de forno | Bolos salgados / Quiches (26 cm Ø) | 1             | Estático             | 200°C  | Y               | Grelha metálica + forma para quiche                  | L1 ou L2              | 30-50                                         |
|                                      |                                    | 2             | Multinível           | 180°C  |                 | Grelha metálica + forma para quiche                  | L1+L4                 | 50-70                                         |
|                                      | Suflê de queijo                    | 1             | Estático             | 200°C  | Y               | Tabuleiro mais fundo                                 | L3                    | 20-30                                         |
|                                      | Lasanha, fresca                    | 1             | Estático             | 200°C  | Y               | Grelha metálica + prato de forno                     | L3                    | 30-45                                         |
|                                      | Lasanha, congelada                 | 1             | Estático             | 180°C  | Y               | Grelha metálica + prato de forno                     | L3                    | 35-50                                         |
|                                      | Canelones, frescos                 | 1             | Estático             | 200°C  | Y               | Grelha metálica + prato de forno                     | L3                    | 35-50                                         |
|                                      | Massa no forno                     | 1             | ECO                  | 200°C  | N               | Grelha metálica + prato de forno                     | L4                    | 25-35                                         |
| Pizza                                | Pizza, fresca (Tabuleiro)          | 1             | Estático             | 230°C  | Y               | Tabuleiro mais fundo                                 | L2 ou L3              | 15-25                                         |
|                                      | Pizza, fresca (Tabuleiro)          | 1             | Pizza                | 230°C  | N               | Tabuleiro mais fundo                                 | L2 ou L3              | 25-35                                         |
|                                      |                                    | 2             | Multinível           | 180°C  | Y               | Tabuleiros fundos + Tabuleiros                       | L2+L5                 | 30-40                                         |
|                                      | Pizza, fresca (Redonda)            | 1             | Estático             | máx.   | Y               | Tabuleiro de forno                                   | L2 ou L3              | 8-15                                          |
|                                      | Pizza, fresca (Redonda)            | 1             | Pizza                | máx.   | N               | Tabuleiro de forno                                   | L2 ou L3              | 10-25                                         |
|                                      |                                    | 2             | Multinível           | 180°C  | Y               | Tabuleiros fundos + Tabuleiros                       | L2+L5                 | 30-40                                         |
|                                      | Pizza, congelada (massa fina)      | 1             | Pizza                | 220 °C | Y               | Grade metálica                                       | L3                    | 10-15                                         |
|                                      | Pizza, congelada (massa fina)      |               |                      |        | Y               |                                                      |                       |                                               |
|                                      |                                    | 2             | Multinível           | 200°C  |                 | Grades metálicas                                     | L2+L5                 | 15-20                                         |
| Carnes e Aves                        | Frango inteiro assado** (1-1,5 kg) | 1             | ECO                  | 220 °C | N               | Grelha metálica Colocar o tabuleiro mais fundo em L1 | L3                    | 50-70                                         |
|                                      |                                    | 1             | Com ventilação       | 200°C  | Y               | Tabuleiro mais fundo                                 | L2                    | 45-60                                         |
|                                      | Coxas de frango                    | 1             | ECO                  | 220 °C | N               | Grelha metálica Colocar o tabuleiro mais fundo em L1 | L4                    | 30-50                                         |
|                                      |                                    | 1             | Com ventilação       | 200°C  | Y               | Tabuleiro mais fundo                                 | L3                    | 30-50                                         |
|                                      | Pato assado**                      | 1             | ECO                  | 220 °C | N               | Grelha metálica Colocar o tabuleiro mais fundo em L1 | L3                    | 50-70                                         |
|                                      | Peru assado**                      | 1             | ECO                  | 220 °C | N               | Grelha metálica + Prato de forno                     | L3                    | 50-70                                         |



| Categoria       | Receita                                          | N.º de níveis | Programa de cozedura | T°C    | Pré-aquecimento | Acessório de cozinha                                                                               | Posição da prateleira | Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min) |
|-----------------|--------------------------------------------------|---------------|----------------------|--------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------|
|                 |                                                  | 1             | Com ventilação       | 200°C  | Y               | Tabuleiro mais fundo                                                                               | L2                    | 45-60                                         |
|                 | Costeletas de porco (1000-1200g)                 | 1             | Estático             | 200°C  | Y               | Grelha metálica + Prato de forno                                                                   | L3                    | 80-100                                        |
|                 | Salsichas**                                      | 1             | Supergrill           | 230°C  | N               | Grelha metálica Colocar o tabuleiro mais fundo em L1                                               | L4                    | 30-40                                         |
|                 | Rosbife (500g)                                   | 1             | Estático             | 220 °C | Y               | Tabuleiro de forno                                                                                 | L3                    | 20-40                                         |
|                 | Rolo de carne (1000-1500g)                       | 1             | Estático             | 180°C  | Y               | Tabuleiro de forno                                                                                 | L3                    | 40-50                                         |
|                 | Frango assado com batatas                        | 1             | ECO                  | 220 °C | N               | Tabuleiro mais fundo                                                                               | L4                    | 55-75                                         |
|                 |                                                  | 1             | Com ventilação       | 200°C  | Y               | Tabuleiro mais fundo                                                                               | L2 ou L3              | 50-60                                         |
| Peixe e marisco | Marisco grelhado                                 | 1             | Supergrill           | 220 °C | N               | Grade metálica                                                                                     | L4                    | 15-30                                         |
|                 | Palitos de peixe congelados                      | 1             | Estático             | 200°C  | Y               | Tabuleiro mais fundo                                                                               | L3                    | 20-25                                         |
|                 | Filete de peixe                                  | 1             | Estático             | 170°C  | Y               | Tabuleiro mais fundo                                                                               | L3                    | 10-25                                         |
|                 | Peixe no forno                                   | 1             | ECO                  | 200°C  | N               | Grelha metálica Colocar o tabuleiro de forno em L1                                                 | L4                    | 20-30                                         |
| Legumes         | Legumes gratinados                               | 1             | ECO                  | 200°C  | N               | Grelha metálica + Prato de forno                                                                   | L4                    | 25-35                                         |
|                 | Batatas fritas congeladas (300-500g)             | 1             | Multinível           | 200°C  | Y               | Tabuleiro mais fundo                                                                               | L4                    | 25-35                                         |
|                 | Gratinado de batata                              | 1             | ECO                  | 200°C  | N               | Grelha metálica + Prato de forno                                                                   | L4                    | 25-35                                         |
|                 | Batatas assadas                                  | 1             | Estático             | 200°C  | Y               | Tabuleiro mais fundo                                                                               | L4                    | 50-60                                         |
|                 |                                                  | 1             | Com ventilação       | 200°C  | Y               | Tabuleiro mais fundo                                                                               | L4                    | 20-30                                         |
| Menu completo   | Pedaços de frango + tarte de maçã + massa cozida | 3             | Multinível           | 180°C  | N               | Tabuleiro mais fundo + (grelha metálica + forma para bolos) + (grelha metálica + prato refratário) | L1+L3+L5              | 50-60<br>45-55<br>35-45                       |

Os tempos de cozedura podem variar consoante a receita e os ingredientes do consumidor.

- \* se for necessário pré-aquecimento
- \*\* Volte os alimentos a meio da cozedura se necessário.
- \*\*\* depende do modelo do forno

**i** **NOTA:** Para cozinhar bolos, quiches e outras receitas que exijam uma forma ou um recipiente em 2 níveis, coloque o tabuleiro escalonado: o tabuleiro superior do lado esquerdo e o tabuleiro inferior do lado direito.





## 6. CUIDADOS E LIMPEZA

### 6.1. RECOMENDAÇÕES GERAIS

A limpeza regular pode prolongar o ciclo de vida do seu aparelho. Aguarde que o forno arrefeça antes de efetuar a limpeza manual

- Após cada utilização do forno, se efetuar uma limpeza mínima irá ajudar a manter o forno perfeitamente limpo.
- Não forne as paredes do forno com folha de alumínio ou proteções descartáveis à venda no mercado. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- Por forma a evitar sujidade excessiva no seu forno e os cheiros fortes a fumo daí resultantes, recomendamos não utilizar o forno com uma temperatura muito alta. É melhor prolongar o tempo de cozedura e diminuir a temperatura um pouco.
- Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização apenas de pratos e formas resistentes a temperaturas muito altas.

### 6.2. LIMPEZA DO FORNO

#### 6.2.1. INTERIOR DO FORNO: funções de limpeza

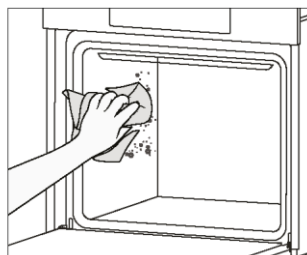
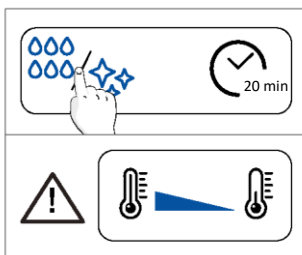
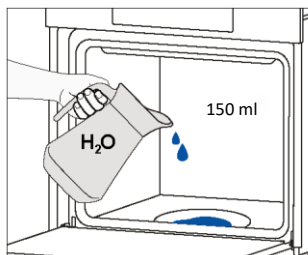
##### ooo ooo H<sub>2</sub>O Clean

A função H<sub>2</sub>O Clean foi concebida para eliminar sem esforço a sujidade ligeira e proporcionar uma solução rápida e ecológica para limpar o forno utilizando o poder do vapor.

##### Como é que funciona:

1. Deitar 150 ml de água na reentrância no fundo do forno.
2. Colocar o botão de função em  e o botão de temperatura em "100 °C". Deixar a função operar durante 20 minutos.
3. No final do processo de limpeza, deixe o forno arrefecer.
4. Quando o aparelho estiver frio, limpar as superfícies interiores do forno com um pano.

 **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe tocar. É necessário ter cuidado com todas as superfícies quentes, pois existe o risco de queimaduras. Utilizar água destilada ou potável.



#### Limpeza catalítica

Os painéis catalíticos revestem o forno e permitem-lhe o luxo de nunca ter de se preocupar com um forno sujo.

Os painéis são revestidos com um esmalte especializado que possui uma estrutura microporosa, capaz de absorver a gordura dos salpicos.

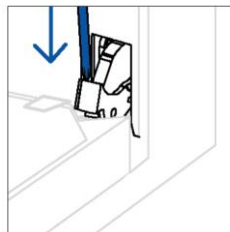
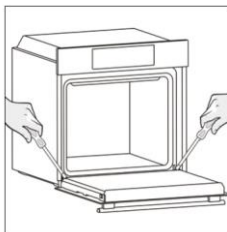
Através de uma reação química catalítica, convertem eficazmente a gordura absorvida em elementos gasosos quando expostos a temperaturas elevadas.



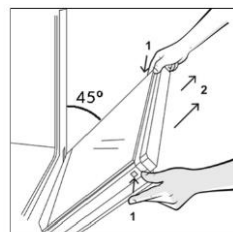
Recomendação: Considere a substituição dos painéis catalíticos após cerca de três anos de utilização, especialmente se utilizar o forno durante dois a três ciclos de cozedura por semana. Isto garante um desempenho e uma limpeza ótimos.

### 6.2.2. EXTERIOR DO FORNO: remoção e limpeza da porta de vidro

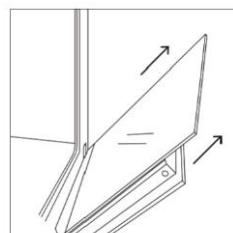
1. Abrir a porta a 90°, rodar as patilhas de bloqueio das dobradiças para fora do forno.



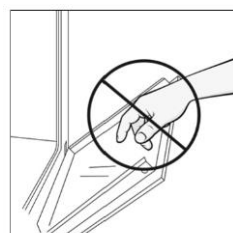
2. Posicionar a porta a 45°. Prima simultaneamente os dois botões situados em ambos os lados dos ombros laterais da porta e puxe para si para retirar a tampa superior da porta dos vidros.



3. Retirar cuidadosamente o vidro do forno, começando pelo interior. Durante o procedimento, segurar firmemente o vidro com as duas mãos e colocá-lo sobre uma superfície plana e almofadada (por exemplo, sobre um tecido).



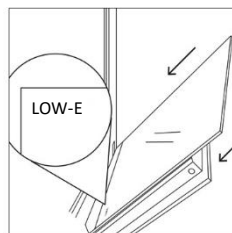
4.  **AVISO:** O vidro exterior não é amovível.



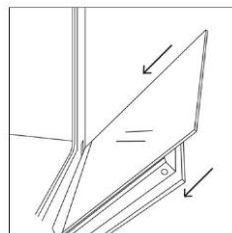
5. Limpe o vidro com um pano macio e produtos de limpeza adequados.



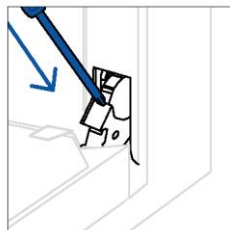
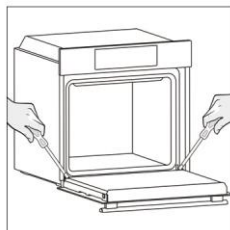
6. Insira os painéis de vidro, certificando-se de que a etiqueta "Low-E" está corretamente legível e posicionada no lado inferior esquerdo da porta, perto da dobradiça do lado esquerdo. Desta forma, a etiqueta impressa no primeiro vidro permanecerá no interior da porta.



7. Volte a colocar a tampa superior da porta dos vidros, empurrando-a para dentro até ouvir um clique dos dois botões laterais.



8. Em seguida, volte a colocar a porta a 90° e rode as patilhas de bloqueio das dobradiças para dentro, em direção ao interior do forno.



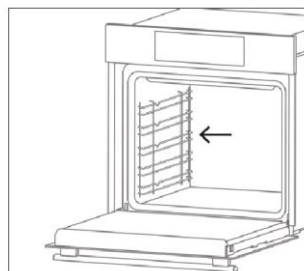
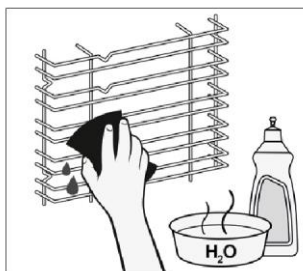
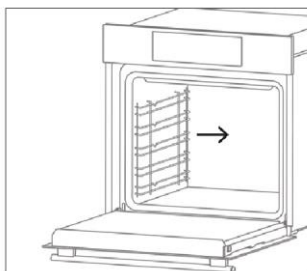
### 6.3. LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS

Certifique-se de que limpe bem os acessórios após cada utilização e seque-os com uma toalha. Para resíduos persistentes, considere a possibilidade de mergulhar os acessórios numa mistura de água e sabão durante cerca de 30 minutos antes de os lavar novamente.

#### LIMPEZA DOS SUPORTES LATERAIS:

##### - Modelo de 6 níveis

1. Retire os suportes laterais puxando-os na direção das setas.
2. Para limpar os suportes laterais, coloque-os numa máquina de lavar loiça ou utilize uma esponja molhada, certificando-se de que ficam bem secos posteriormente.
3. Após o processo de limpeza, instale os suportes laterais pela ordem inversa.



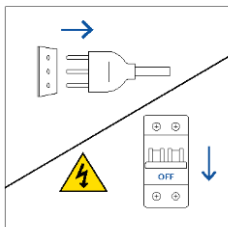
## 6.4. MANUTENÇÃO

### SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

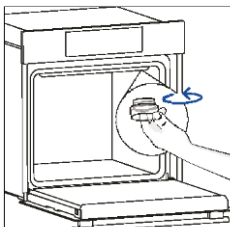
#### Trocar a lâmpada no topo:

- 1.Desligue o forno da alimentação de rede.
- 2.Desmonte a tampa de vidro, desmonte a lâmpada e substitua-a por uma nova lâmpada do mesmo tipo.
- 3.Logo que a lâmpada com defeito esteja substituída, volte a colocar a tampa de vidro.

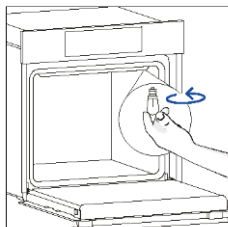
**Passo 1**



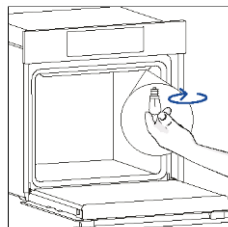
**Passo 2**



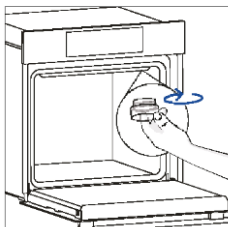
**Passo 3**



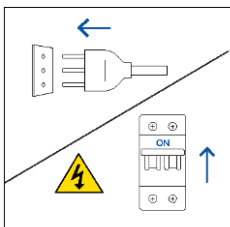
**Passo 4**



**Passo 5**



**Passo 6**



Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada)

## 7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se, durante a utilização do forno, ocorrer um erro, o visor apresentará o código "ER" seguido de dois dígitos, que identificarão o erro.

Desligue o forno e retire a ficha da tomada, aguarde alguns minutos e volte a ligá-la.

Se o erro desaparecer, pode voltar a utilizar o forno. Se isso não acontecer, contacte o serviço de apoio ao cliente e comunique o código (ERXX) que vê no visor.

### Erro



### Fumo



## 8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO

### 8.1. ELIMINAÇÃO DO APARELHO

Este aparelho está rotulado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativamente a aparelhos elétricos e eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem ter um efeito nocivo no ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar corretamente os poluentes e recuperar todos os materiais.



Os indivíduos têm um papel importante em assegurar que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

- os REEE não devem ser tratados como resíduos domésticos;
- os REEE devem ser entregues em áreas de recolha dedicadas geridas pela câmara ou uma empresa registada.

Em muitos países, podem estar disponíveis recolhas domésticas para REEE de grandes dimensões. Ao comprar um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao fornecedor que tem de o recolher sem qualquer custo, pontualmente, desde que o equipamento seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o eletrodoméstico comprado.

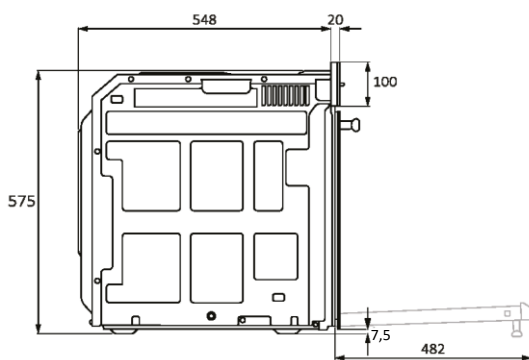
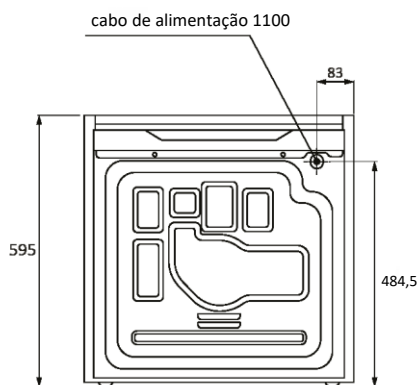
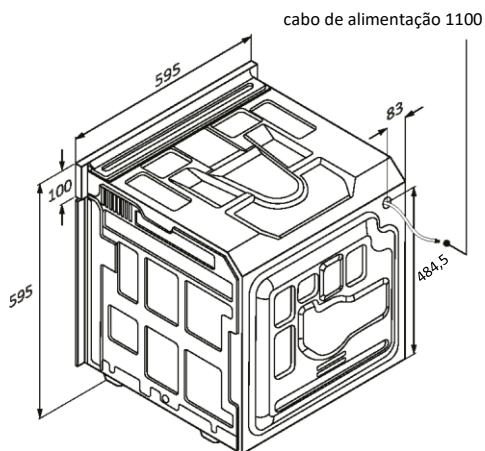
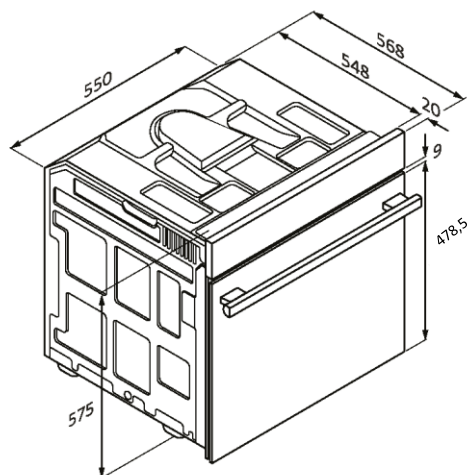
### 8.2. POUPAR E RESPEITAR O AMBIENTE

Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre enchê-lo.

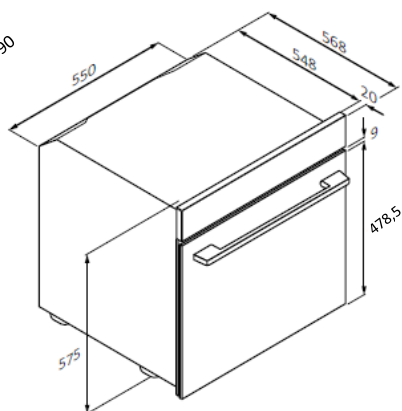
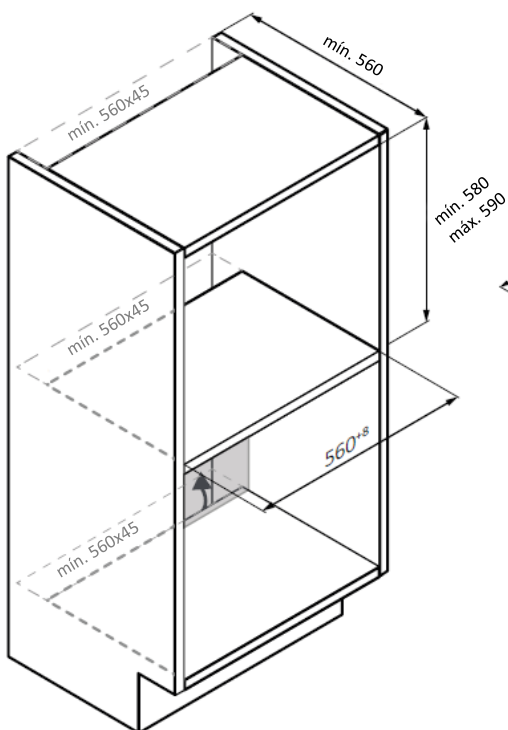
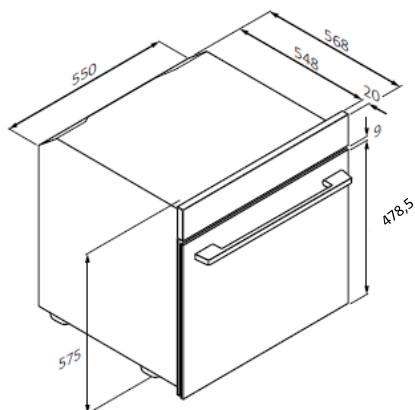
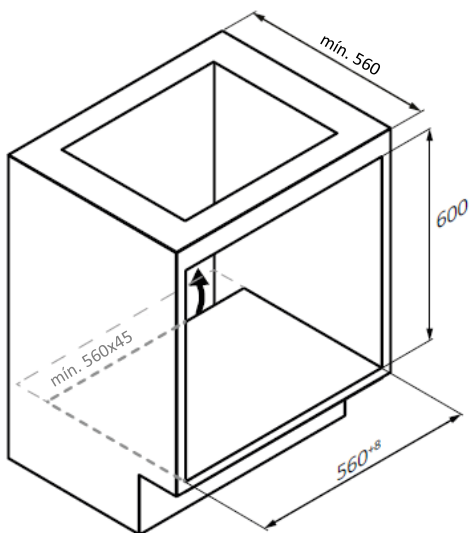
Abra a porta do forno o menor número de vezes possível, porque o calor da cavidade do forno dispersa-se de cada vez que este é aberto. Para obter uma poupança de energia significativa, desligue o forno entre 5 e 10 minutos antes do fim planeado para o tempo de cozedura e use o calor residual que o forno continua a gerar.

Mantenha os vedantes limpos e em ordem, para evitar qualquer dispersão de calor para fora da cavidade. Se tiver um contrato de eletricidade com uma tarifa horária, o programa "cozedura diferida" simplifica a poupança de energia, fazendo com que o processo de cozedura comece no horário de tarifa reduzida.

## 9. INSTALAÇÃO



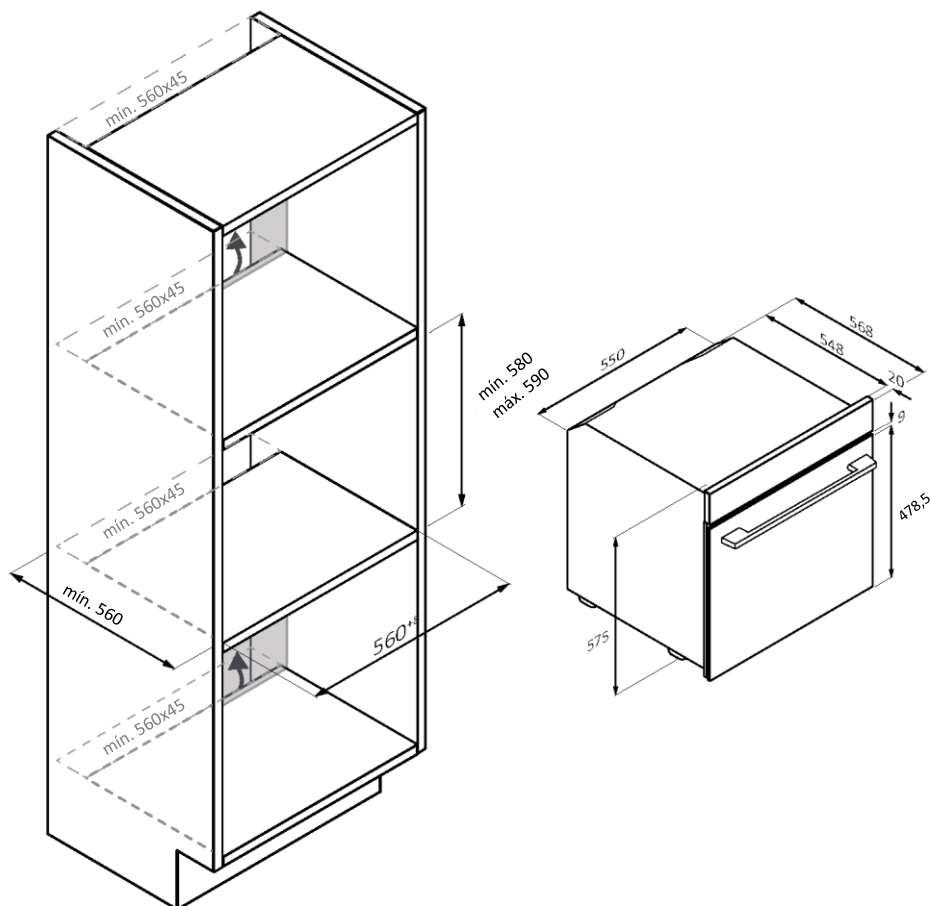
mm



mm

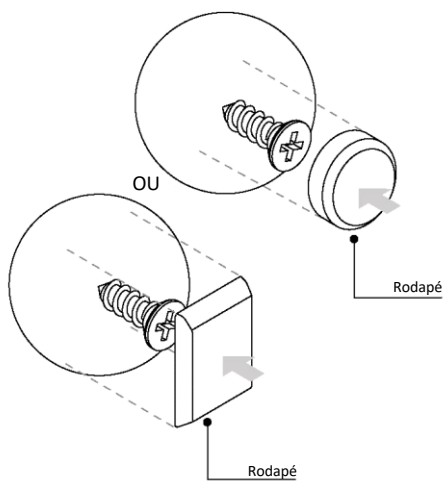
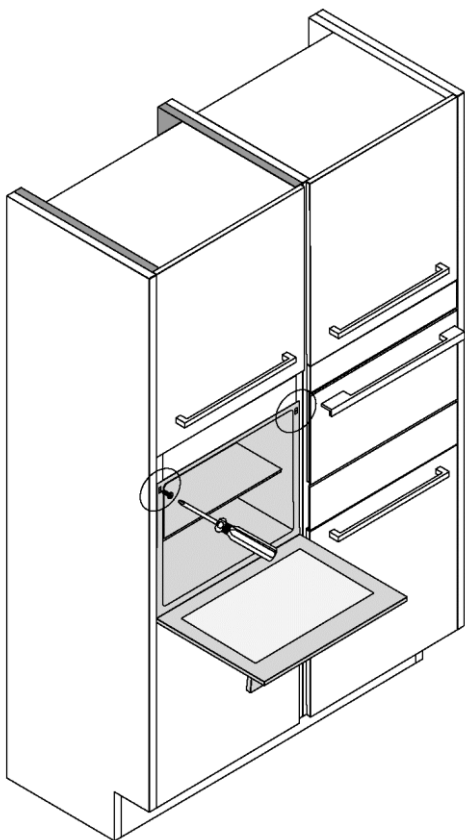






**PT** Se o mobiliário estiver coberto com um fundo na parte traseira, faça uma abertura para o cabo de alimentação.

mm



mm

## VÍTEJTE

Děkujeme vám, že jste si vybrali náš výrobek. Pozorně si přečtěte tuto příručku včetně bezpečnostních pokynů a uschovejte ji pro budoucí použití, abyste byli v bezpečí a dosáhli těch nejlepších výsledků.

Před instalací trouby **si poznamenejte sériové číslo**, budete ho potřebovat pro případné opravy. Zkontrolujte, zda během přepravy nedošlo k poškození, a pokud si nejste jisti, před použitím spotřebiče se poraďte s technikem. Uchovávejte obalový materiál mimo dosah dětí.

 **POZNÁMKA:** Upozorňujeme, že funkce a příslušenství trouby se mohou lišit v závislosti na zakoupeném modelu.

## **SHRNUTÍ**

### **1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE**

### **2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU**

- 2.1. PŘEHLED VÝROBKU
- 2.2. PŘÍSLUŠENSTVÍ
- 2.3. OVLÁDACÍ PANEL

### **3. NEŽ ZAČNETE**

- 3.1. INFORMACE KE SPUŠTĚNÍ
- 3.2. PRVNÍ POUŽITÍ
- 3.3. PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

### **4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE**

- 4.1. JAK TENTO VÝROBEK FUNGUJE
- 4.2. FUNKCE PEČENÍ
- 4.2.1. STANDARDNÍ FUNKCE

### **5. POKYNY PRO PEČENÍ**

- 5.1. VŠEOBECNÁ TABULKA PEČENÍ

### **6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**

- 6.1. VŠEOBECNÁ DOPORUČENÍ
- 6.2. ČIŠTĚNÍ TROUBY
  - 6.2.1. VNITŘEK TROUBY: funkce čištění
  - 6.2.2. VNĚJŠÍ POVRCH TROUBY: demontáž a čištění skleněných dvířek
- 6.3. ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ
- 6.4. ÚDRŽBA

### **7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ**

### **8. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE**

- 8.1. LIKVIDACE SPOTŘEBIČE
- 8.2. ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

### **9. INSTALACE**

## 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

### VŠEOBECNÁ VAROVÁNÍ

- K čištění nepoužívejte parní čistič.
- Během používání je spotřebič horký. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby.

### Použití v souladu s určením

- Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení pokrmů; jakékoli jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné a proto nebezpečné. Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody vzniklé nesprávným či nevhodným používáním.

### Omezení použití

- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a údržbu bez dozoru.
- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami nezkušenými a neznalými, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.  
Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- **⚠ VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- **⚠ VAROVÁNÍ:** Přístupné součásti mohou být během používání horké. Zabraňte přístupu malých dětí ke spotřebiči.

### UPOZORNĚNÍ K INSTALACI

- Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou.

Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na obrázcích. Troubu vždy připevňujte k nábytku pomocí šroubů dodaných se spotřebičem.

- K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování.
- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorační dvířka, aby se zamezilo přehřívání.
- Během instalace by měla být trouba odpojena od síťového napájení.
- Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky.
- Nesprávná instalace může způsobit zranění osob a zvířat nebo škodu na majetku. Výrobce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný.
- Instalaci musí provést kvalifikovaný technik, který musí znát a dodržovat zákony platné v zemi instalace a pokyny výrobce.
- Po vybalení vždy zkontrolujte spotřebič, zda není poškozený; v případě problémů kontaktujte zákaznický servis ještě před instalací a nepřipojujte spotřebič k síťovému napájení.
- Než začnete spotřebič používat, odstraňte obalový materiál.
- Během instalace nepoužívejte madlo dvířek ke zdvihání a přemísťování trouby.
- Instalační a sousední nábytek musí odolat teplotám do 95 °C.
- Během instalace se doporučuje nosit ochranné rukavice, aby se zamezilo řezným zraněním.
- Neinstalujte výrobek do otevřeného prostředí vystaveného působení povětrnostních vlivů.
- Tento spotřebič je určen k používání v nadmořské výšce nižší než 2000 m.

### **VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTŘINY**

- Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít připojený a funkční zemnicí kontakt. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Tento úkon by měl provést odborník s vhodnou kvalifikací. Připojení ke zdroji energie lze provést pomocí zástrčky nebo pevné kabeláže a vícepólového jističe se vzdáleností kontaktů vyhovující

požadavkům na kategorii přepětí III, který je umístěn mezi spotřebičem a síťovým napájením, je dimenzován na maximální připojené zatížení a je v souladu s platnými právními předpisy.

V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře o nahrazení zásuvky jiným vhodným typem. Zástrčka a zásuvka musí splňovat aktuální normy platné v zemi instalace.

Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem.

Zásuvka a vícepólový jistič používané pro připojení by měly být snadno přístupné při instalaci spotřebiče.

- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- V případě jakýchkoli oprav kontaktujte pouze oddělení péče o zákazníky a požadujte použití originálních náhradních dílů.
- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- **⚠ VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, aby se předešlo úrazu elektrickým proudem.
- Před odstraněním odnímatelných součástí je nutné vypnout troubu. Po vyčištění je namontujte zpět podle pokynů.
- Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:
  - netahejte za napájecí kabel, abyste spotřebič odpojili od zdroje napájení;
  - nedotýkejte se spotřebiče mokrýma nebo vlhkýma rukama či nohama;
  - použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů se všeobecně nedoporučuje;
  - v případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.
- **i POZNÁMKA:** Protože trouba může vyžadovat údržbu, je vhodné mít k dispozici další elektrickou zásuvku, ke které lze troubu připojit po vyjmutí z prostoru, ve kterém je nainstalována.
- Každá nesprávně provedená oprava, instalace a údržba může vážně ohrozit uživatele.

- Výrobce tímto prohlašuje, že nezaručuje žádnou odpovědnost za přímé nebo nepřímé škody způsobené nesprávnou instalací, údržbou nebo opravou. Dále není odpovědný za škody způsobené nepřítomností nebo přerušením uzemňovací soustavy (např. za úraz elektrickým proudem).
-  **POZOR:** Aby se vyloučilo riziko vzniklé v důsledku neúmyslného resetování jističe s tepelnou ochranou, tento spotřebič nesmí být napájen přes externí vypínací zařízení, například přes časovač, ani nesmí být připojen k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán dodavatelem elektrické energie.
- Tento spotřebič není určen k aktivaci externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.

## POUŽITÍ A ÚDRŽBA

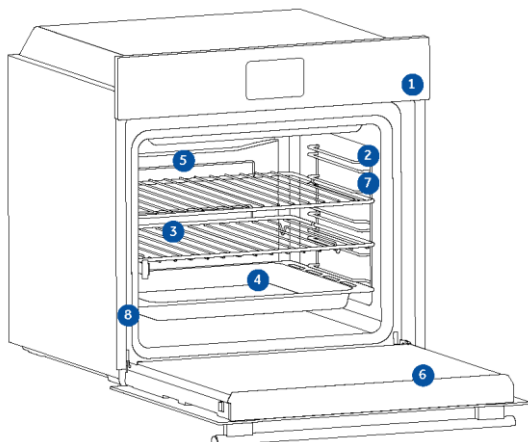
- V odkapávacím plechu se hromadí zbytky, které odkapávají během pečení.
- Při umísťování roštu na bočnice se ujistěte, že kratší boční část (mezi zarážkou a vzdáleným koncem) je obrácen dovnitř trouby. Pokud má rošt ozdobnou kovovou lištu, věnujte pozornost jejímu umístění na vnější stranu trouby, aby bylo viditelné a čitelné logo značky. Správné umístění naleznete také na obrázku v části Příslušenství této uživatelské příručky.
- K čištění skel ve dvířkách trouby nepoužívejte drsné čisticí prostředky s brusným účinkem ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch, což by mohlo vést k roztříštění skla.
- Používejte pouze takovou teplotní sondu, která je doporučena pro tuto troubu.
- Během pečení může dojít ke kondenzaci vlhkosti uvnitř vnitřního prostoru nebo na skle dvířek trouby. Jedná se o normální stav. Aby se tento jev omezil, po zapnutí trouby počkejte 10–15 minut, než do ní vložíte pokrm. V každém případě kondenzace zmizí, až trouba dosáhne teploty pečení.



- Zeleninu nepřipravujte v otevřeném pekáči, ale v nádobě s víkem.
- Po upečení nenechávejte pokrm uvnitř trouby déle než 15–20 minut.
- Dlouhý výpadek napájení během probíhající fáze pečení může způsobit selhání monitoru. V takovém případě kontaktujte zákaznický servis.
- **⚠ VAROVÁNÍ:** Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu.
- **⚠ VAROVÁNÍ:** Nikdy neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
- **⚠ POZOR:** Během pečení, nebo když je trouba horká, nedoplňujte vodu do spodní části vnitřního prostoru.
- S ohledem na správné používání trouby se doporučuje zamezit přímému kontaktu pokrmů s rošty a plechy a používat pečicí papír a/nebo speciální nádoby.
- Před prvním použitím umyjte veškeré příslušenství roztokem horké vody a mycího prostředku na nádobí.

## 2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU

### 2.1. PŘEHLED VÝROBKU



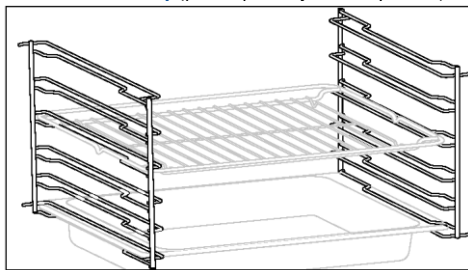
1. Ovládací panel
2. Polohy roštu (bočního drátěného roštu, je-li součástí dodávky)
3. Kovové rošty
4. Příhrádka
5. Kryt ventilátoru
6. Dvířka trouby
7. Boční drátěné rošty (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. Sériové číslo a kód QR



Sem zapíšte sériové číslo pro budoucí použití.

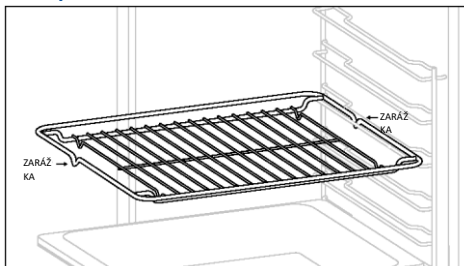
### 2.2. PŘÍSLUŠENSTVÍ

**Boční drátěné rošty** (pouze pokud jsou ve výbavě\*)



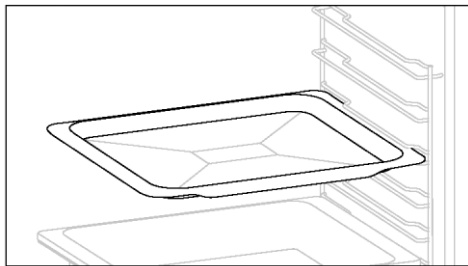
Bočnice umístěné po obou stranách vnitřního prostoru trouby jsou určeny k vkládání plechů a roštů během pečení.

**Kovový rošt**



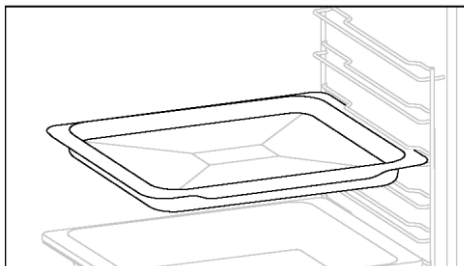
Kovový rošt v troubě je vyjímatelný, nastavitelný rošt, který drží nádobí, zaručuje rovnoměrné propečení a usnadňuje čištění. Lze jej používat k umísťování talířů a hrnců do různých výšek podle různých potřeb pečení.

**Plech/pekáč**



Plech je ideální k dosažení rovnoměrného propečení spodní strany a díky mělkému, plochému provedení se výborně hodí pro sušenky a sladké pečivo. Když se navíc umístí pod rošt, může pomoci zachytávat odkapávající šťávy, aby se trouba neznečistila.

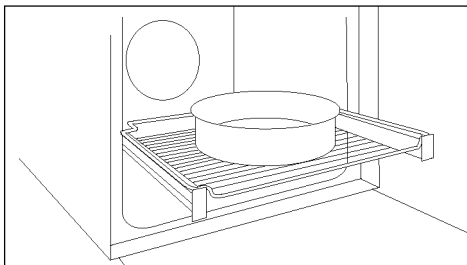
**Hlubší plech**



Hlubší plech je ideální pro recepty s doplňováním tekutin nebo vrstvami, například casserole nebo pečeně. Jeho hloubka je speciálně navržena tak, aby zajistila požadovanou konzistenci připravovaného pokrmu.



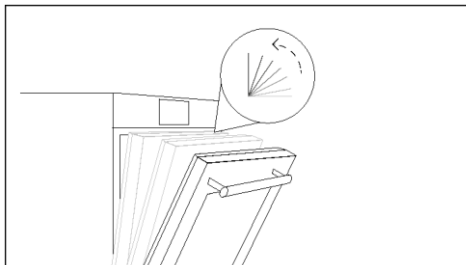
### Teleskopické vodící lišty



Teleskopické vodící lišty jsou rošty, které lze roztahovat, což usnadňuje vkládání nebo vyjímání pokrmů bez nutnosti sahát hluboko dovnitř horké trouby. Zlepšují bezpečnost, stabilitu a lze je umísťovat do různých výškových pozic.

### Závěsy pro tlumené zavírání/otvírání

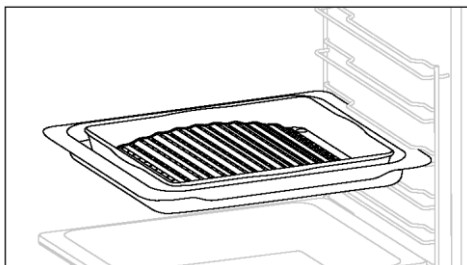
(pouze pokud jsou ve výbavě\*)



Závěsy pro tlumené zavírání a otvírání řídí pohyb dvířek, aby byl vyrovnaný a nedocházelo k přibouchnutí.

### Dvojitý plech – režim GRILOVÁNÍ

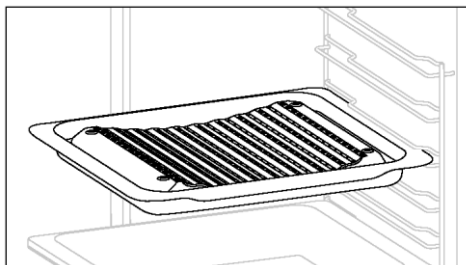
(pouze pokud je ve výbavě\*)



Vydutý tvar umožňuje správnou cirkulaci vlhkosti vznikající při pečení, což udržuje vysoké procento vlhkosti v pokrmech. Podle množství vody nalité na plech se dosáhne suššího nebo „vlhčího“ pečení.

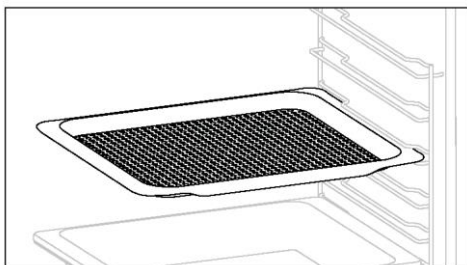
### Dvojitý plech – režim PÁRA

(pouze pokud je ve výbavě\*)



Vydutý tvar je vhodný pro grilování v troubě při vysoké teplotě (220°), což umožňuje grilovat i doma s minimem kouře díky odvádění tuků na dně plechu.

### Plech Airfry (pouze pokud je ve výbavě\*)



Plech Airfry zajišťuje, že horký vzduch rovnoměrně proudí k pokrmu ze všech stran, což má za následek, že pokrm je na povrchu křehčí a uvnitř měkký. Umístěte ho na plech na pečení, který zachytí šťávy a odpadávající kousky povrchu.

## 2.3. OVLÁDACÍ PANEL



Funkce a jejich umístění se mohou měnit v závislosti na modelu.

1. Otočný volič funkcí
2. Hlavní nabídka
3. Časovač
4. Displej LED
5. Tlačítko plus (+)
6. Tlačítko mínus (-)
7. Otočný volič teploty

### HLAVNÍ FUNKCE

Displej má tři hlavní funkce:

| Symbol                                                                             | Funkce                  | Popis                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <b>Hlavní nabídka</b>   | Jedním stisknutím aktivujete dětský zámek, dvojím stisknutím denní čas, trojím stisknutím hlasitost alarmu a čtverým stisknutím režim nastavení jasu.                                    |
|   | <b>Nabídka časovače</b> | Stiskněte jednou pro délku přípravy pokrmu, dvakrát pro minutku.                                                                                                                         |
|  | <b>+/-</b>              | Stisknutím těchto tlačítek zvyšujete/snižujete hodnoty nebo aktivujete/deaktivujete funkce v nastavovacích režimech. Podržením tlačítka + po dobu 5 s aktivujete zobrazení denního času. |

## 3. NEŽ ZAČNETE

### 3.1. INFORMACE KE SPUŠTĚNÍ

Když poprvé zapnete troubu, možná ucítíte trochu kouře. Budte bez obav, před použitím trouby stačí počkat, než se kouř rozptýlí.

#### Jak funguje osvětlení

Vnitřní prostor trouby je osvětlován jednou nebo více žárovkami, které se obvykle aktivují při každém zahájení pečení.

#### Jak funguje chladicí ventilátor

Účelem chladicího ventilátoru je odvádět teplo, bránit nadměrnému ohřívání trouby a jejího okolí a rovněž chránit kuchyňské spotřebiče před účinky vysokých teplot. Je v provozu během cyklu pečení a po jeho skončení v závislosti na teplotě uvnitř trouby.

Když je chladicí ventilátor v provozu, obvykle se ozývá lehké hučení nebo vrčení. Také můžete zaznamenat proud teplého vzduchu vycházející z mezery mezi dvířky trouby a ovládacím panelem.

### 3.2. PRVNÍ POUŽITÍ

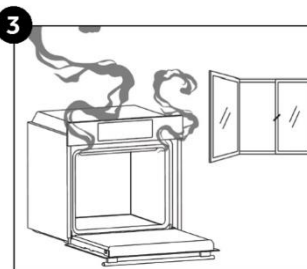
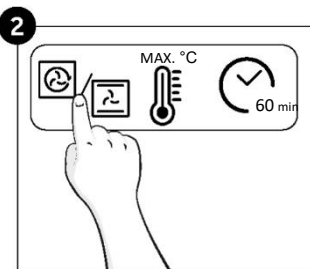
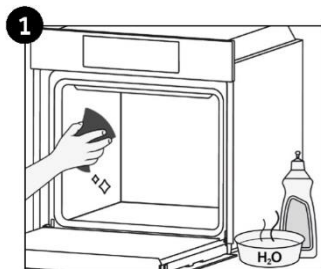
Úvodním krokem po prvním zapnutí spotřebiče je nastavení denního času.

**NASTAVENÍ ČASU:** Na displeji se zobrazí „VYPNUTO“. Stisknutím tlačítka „+“ nastavte aktuální hodiny. Počkejte 5 s na potvrzení.



### 3.3. PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

Před prvním použitím troubu vyčistěte. Otřete vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem. Umyjte veškeré příslušenství a vytřete vnitřek trouby roztokem horké vody a mycího prostředku na nádobí. Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a ponechte ji zapnutou zhruba po dobu 1 hodiny. To odstraní veškeré zápachy novosti.

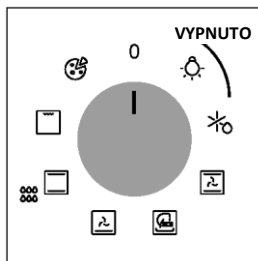
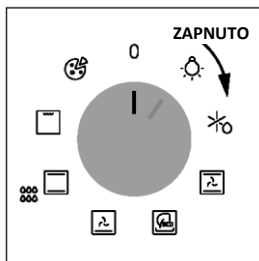


## 4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

### 4.1. JAK TENTO VÝROBEK FUNGUJE

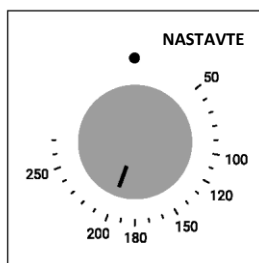
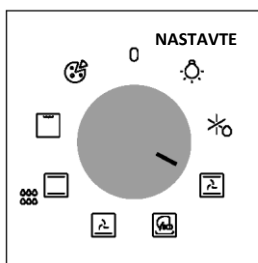
#### ZAPÍNÁNÍ/VYPÍNÁNÍ TROUBY

Chcete-li zapnout troubu, otočte ovladač funkcí (doprava/doleva) a vyberte nějaký program. Chcete-li ji vypnout, nastavte ovladač funkcí do polohy „0“.



#### NASTAVENÍ PROGRAMU PŘÍPRAVY POKRMU

Otočením ovladače funkcí vyberte požadovaný program a otočením voliče teploty nastavte teplotu.



## HLAVNÍ NABÍDKA

Stisknutím tlačítka  vstupte do hlavní nabídky. Procházejte nabídku opakováním stisknutím tlačítka  pro zadání následujících nastavení:

### DĚTSKÝ ZÁMEK

Tato funkce umožňuje zamknout obrazovku, aby se zamezilo jakémukoli nežádoucímu ovládání dětmi. Chcete-li aktivovat zámek obrazovky, jednou stiskněte tlačítko „Hlavní nabídka“ a potom stisknutím tlačítka „+“ potvrďte tuto funkci.

Chcete-li deaktivovat zámek, stiskněte tlačítko „Hlavní nabídka“ a potom stiskněte tlačítko „-“.

#### Aktivace



#### Deaktivace



### NASTAVENÍ HODIN

Umožňuje změnit denní čas.

Stisknutím tlačítka  vstupte do hlavní nabídky. Opakovaným (2x) stisknutím tlačítka  vyberte funkci „Denní čas“.

Potom upravte hodnotu tlačítky „+/-“. Počkejte 5 s na potvrzení nebo jednou stiskněte tlačítko Hlavní nabídka .



**I POZNÁMKA:** Trouba je standardně nastavena na „24h“ režim. Chcete-li přepnout na „12h“ režim, v pohotovostním režimu podržte 5 s tlačítko „+“. Stejným způsobem přepněte zpět na „24h“ režim.

## 🔊 HLASITOST ALARMU

Umožňuje změnit hlasitost upozorňovacího tónu.

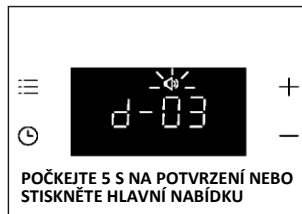
Stisknutím tlačítka  vstupte do hlavní nabídky. Opakovaným (3x) stisknutím tlačítka vyberte funkci „Hlasitost alarmu“. Na displeji se zobrazí „b-01“. Číslo představuje úroveň intenzity zvuku, kterou lze upravovat tlačítky „+/-“. Počkejte 5 s na potvrzení nebo jednou stiskněte tlačítko nabídky .



## 🔊 JAS DISPLEJE

Umožňuje změnit jas displeje trouby.

Stisknutím tlačítka  vstupte do hlavní nabídky. Opakovaným (4x) stisknutím tlačítka vyberte funkci „Jas displeje“. Na displeji se zobrazí „d-01“. Číslo představuje úroveň intenzity jasu, kterou lze upravovat tlačítky „+/-“. Počkejte 5 s na potvrzení nebo jednou stiskněte tlačítko nabídky .





## NABÍDKA ČASOVAČE

Stisknutím tlačítka  vstupte do nabídky Časovač. Procházejte nabídku opakovaním stisknutím tlačítka  pro zadání následujících nastavení:

### DOBA PEČENÍ

Umožňuje nastavit požadovanou dobu pečení pro zvolený recept.

**AKTIVACE:** Stisknutím tlačítka  vstupte do nabídky Časovač. Potom upravte hodnotu tlačítka „+/-“. Počkejte 5 s na potvrzení nebo stiskněte tlačítko nabídky „Časovač“.



Po nastavení časovače se spustí odpočet. V průběhu pečení je možné měnit hodnotu času pomocí tlačítek „+/-“ v režimu „Doba pečení“. Po uplynutí nastavené doby se na displeji zobrazí „Konec“.

Chcete-li zastavit funkci Doba pečení, na 3 s stiskněte tlačítko Časovač  nebo resetujte hodnotu časovače tlačítkem „-“.

Po skončení pečení:

1. Na displeji se zobrazí „Konec“ a po dobu 30 s se bude ozývat upozorňovací tón, pokud nebyl zrušen.
2. Vypněte upozorňovací tón stisknutím tlačítka „Časovač“ . Text „Konec“ zmizí z displeje a místo něj se bude zobrazovat aktuální denní čas.

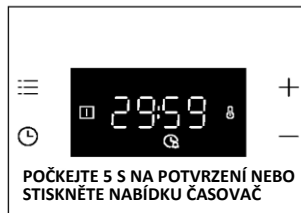
 **VAROVÁNÍ:** Nyní je trouba v ručním režimu, funkce trouby a termostat by měly být rovněž vypnuté, jinak přejde trouba na ohřev.

 **POZNÁMKA:** Upozorňovací tón lze vypnout stisknutím jakéhokoli tlačítka kromě tlačítka Časovač ; na displeji zůstane text „Konec“ a trouba bude nadále v režimu nečinnosti.

## MINUTKA

Umožňuje používat troubu jako budík.

AKTIVACE: Stisknutím tlačítka  vstupte do nabídky Časovač. Opakovaným (2x) stisknutím tlačítka  vyberte funkci „Minutka“. Potom upravte hodnotu tlačítky „+/-“. Počkejte 5 s na potvrzení nebo stiskněte tlačítko nabídky „Časovač“.



### Po skončení odpočtu:

1. Na displeji bliká ikona Alarm  a po dobu 30 s se ozývá zvukový signál, pokud nebyl zrušen.
2. Stisknutím jakéhokoli tlačítka vypnete zvukový signál. Na displeji se bude zobrazovat aktuální denní čas. Trouba přejde do režimu nečinnosti, dokud nebude levý ovladač otočen do polohy 0.

Chcete-li zastavit funkci Minutka, na 3 s stiskněte tlačítko Časovač  nebo resetujte hodnotu tlačítkem „-“.

## SIGNALIZACE STAVU TROUBY

### Volič funkce pečení:

Když je volič funkce pečení na troubě otočen do jakékoli ze „ZAPNUTÝCH“ poloh, na displeji se zobrazuje ikona  (ZAPNUTÁ funkce pečení).

### Volič teploty:

Kdykoli je teplota trouby nižší než nastavená teplota, na displeji se zobrazuje ikona  (ZAPNUTÝ termostat).

## 4.2. FUNKCE PEČENÍ

### 4.2.1. STANDARDNÍ FUNKCE

Pokud jde o předehřev, řiďte se pokyny v následující tabulce.

„ANO“ znamená, že předehřev je nutný, „NE“ znamená, že předehřev se nedoporučuje a pokrmy se musí vkládat do studené trouby.

| Symbol | Funkce                    | Doporučená pozice                                                              | Předehřev | Doporučení                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Odmrazování               |                                                                                | NE        | Ventilátor zajišťuje proudění vzduchu o pokojové teplotě kolem zmrazených potravin, aby se mohly pomalu rozmrazit, aniž by se změnil jejich obsah bílkovin.                                                                                                                    |
|        | ***Víceúrovňový           | 3. / 4. pro jednu úroveň<br>2.+5 pro dvojí úroveň<br>2.+4.+6. pro trojí úroveň | ANO       | IDEÁLNÍ PRO: dorty, sušenky a pizzu v jednom nebo více patrech.<br>Ideální pro přípravu různých pokrmů.                                                                                                                                                                        |
|        | ***S ventilátorem         | 2. / 3./4. úroveň                                                              | ANO       | IDEÁLNÍ PRO: celé kuře, kuřecí kousky, zeleninu a pečivo v jedné úrovni při použití kombinace ventilátoru s horním a dolním topným tělesem.                                                                                                                                    |
|        | *ECO                      | 3. / 4. úroveň                                                                 | NE        | IDEÁLNÍ PRO: pečení kuřecích kousků, celých kusů masa, ryby nebo gratinování. Zasuňte pod rošt odkapávací plech na zachytávání šťáv. V případě potřeby v polovině pečení obraťte pokrm. Tato funkce umožňuje šetřit energii během pečení a zachovat vlhkost a křehkost pokrmu. |
|        | Spodní ohřev + ventilátor | 3. / 4. úroveň                                                                 | NE        | IDEÁLNÍ PRO: dortíky, quiche a tenké pizzy s použitím ventilátoru a spodního ohřevu.<br>Pomáhá péct horní část působením nepřímého vyzařovaného tepla.                                                                                                                         |
|        | *Konvenční                | 2. / 3. úroveň                                                                 | ANO       | IDEÁLNÍ PRO: koláče, chléb, sušenky, quiche na jedné úrovni s použitím horního i spodního ohřevu.                                                                                                                                                                              |
|        | **Supergrill              | 6. úroveň                                                                      | NE        | IDEÁLNÍ PRO: velké množství klobás, steaků a toastového chleba.<br>Celá plocha pod grilovacím tělesem se zahřívá. Používejte se zavřenými dvířky. Ve dvou třetinách pečení pokrm obraťte (je-li to nutné).                                                                     |
|        | Pizza                     | 2. / 3. úroveň                                                                 | ANO       | IDEÁLNÍ PRO: všechny druhy pizzy s předehřevem nebo bez předehřevu trouby.                                                                                                                                                                                                     |

\* Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a stanovení energetické třídy.

\*\*Používejte se zavřenými dvířky.

(\*\*\*) Závisí na modelu trouby.

# 5. POKYNY PRO PEČENÍ

## 5.1. VŠEOBECNÁ TABULKA PEČENÍ

| Kategorie     | Recept                     | Počet úrovní | Program přípravy pokrmu               | T °C                       | Předehřev | Příslušenství pro pečení     | Pozice         | Doba pečení po předehřevu* (min) |
|---------------|----------------------------|--------------|---------------------------------------|----------------------------|-----------|------------------------------|----------------|----------------------------------|
| Sladké pečivo | Dortíky / vdolky           | 1            | Konvenční víceúrovňový s ventilátorem | 170 °C<br>155 °C<br>150 °C | A         | Hlubší plech                 | L3<br>L4<br>L4 | 25–30<br>30–40<br>20–30          |
|               |                            | 2            | Víceúrovňový                          | 150 °C                     |           | Hlubší plechy + pekáče       | L2+L5          | 35–45                            |
|               |                            | 3            | Víceúrovňový                          | 145 °C                     |           | Hlubší plechy + pekáče       | L2+L4+L6       | 40–50                            |
|               | Piškotové buchty (Ø 26 cm) | 1            | Konvenční víceúrovňový s ventilátorem | 160 °C<br>160 °C<br>160 °C | A         | Kovový rošt + dortová forma  | L2<br>L3<br>L2 | 25–35<br>30–40<br>20–30          |
|               |                            | 2            | Víceúrovňový                          | 150 °C                     |           | Kovové rošty + dortová forma | L1+L4          | 40–50                            |
|               | Pečivo z lineckého těsta   | 1            | Konvenční víceúrovňový s ventilátorem | 150 °C<br>150 °C<br>140 °C | A         | Hlubší plech                 | L3<br>L3<br>L4 | 30–40<br>25–35<br>15–25          |
|               |                            | 2            | Víceúrovňový                          | 140 °C                     |           | Hlubší plechy + pekáče       | L2+L5          | 50–60                            |
|               | Francouzské koblížky       | 1            | Konvenční                             | 190 °C                     | A         | Hlubší plech                 | L3             | 25–35                            |
|               |                            | 2            | Víceúrovňový                          | 170 °C                     |           | Hlubší plech                 | L3             | 35–45                            |
|               | Yorkshirský pudink         | 1            | Konvenční                             | 200 °C                     | A         | Hlubší plech                 | L3             | 20–30                            |
|               | Pusinky                    | 1            | Víceúrovňový                          | 90 °C                      | A         | Hlubší plech                 | L4             | 80–100                           |
|               | Makronky                   | 1            | Konvenční                             | 150 °C                     | A         | Hlubší plech                 | L3             | 15–20                            |
|               | Jablkový koláč             | 1            | Konvenční                             | 170 °C                     | A         | Kovový rošt + dortová forma  | L2             | 70–80                            |
|               |                            | 1            | S ventilátorem                        | 160 °C                     | A         | Kovový rošt + dortová forma  | L2             | 50–70                            |
|               | Tarte tatin                | 1            | Konvenční                             | 170 °C                     | A         | Kovový rošt + dortová forma  | L4             | 60–70                            |
|               | Dortíky                    | 2            | Spodní ohřev + ventilátor             | 180 °C                     | N         | Kovový rošt + dortová forma  | L3             | 30–40                            |
|               | Čokoládové suflé           | 1            | Konvenční                             | 200 °C                     | A         | Hlubší plech + formy         | L3             | 10–15                            |
|               | Tvarohový koláč            | 1            | Konvenční                             | 150 °C                     | A         | Kovový rošt + dortová forma  | L2             | 50–65                            |
|               | Mražené croissanty         | 1            | Konvenční                             | 180 °C                     | A         | Hlubší plech                 | L3             | 20–25                            |
|               |                            | 2            | Víceúrovňový                          | 180 °C                     |           | Hlubší plech                 | L2+L5          | 25–35                            |
|               |                            | 3            | Víceúrovňový                          | 160 °C                     |           | Hlubší plech                 | L2+L4+L6       | 30–40                            |
|               | Závin, mražený             | 1            | Konvenční                             | 200 °C                     | A         | Hlubší plech                 | L3             | 30–45                            |



| Kategorie                         | Recept                             | Počet<br>úrovní | Program<br>přípravy<br>pokrmu | T °C   | Předehřev | Příslušenství<br>pro pečení                 | Pozice     | Doba pečení po<br>předehřevu* (min) |
|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------|-------------------------------|--------|-----------|---------------------------------------------|------------|-------------------------------------|
| Chléb<br>a chlebové<br>placky     | Opékaný chléb                      | 1               | Superg grill                  | max.   | N         | Kovový rošt                                 | L6         | 8–10                                |
|                                   | Focaccia                           | 1               | Konvenční                     | 200 °C | A         | Hlubší plech                                | L3         | 25–35                               |
|                                   | Chléb, celozrnný                   | 1               | Konvenční                     | 200 °C | A         | Hlubší plech                                | L3         | 30–50                               |
| Pikantní<br>koláče<br>a casserole | Slané koláče /<br>quiche (Ø 26 cm) | 1               | Konvenční                     | 200 °C | A         | Kovový rošt +<br>forma na<br>quiche         | L1 nebo L2 | 30–50                               |
|                                   |                                    | 2               | Víceúrovňový                  | 180 °C |           | Kovový rošt +<br>forma na<br>quiche         | L1+L4      | 50–70                               |
|                                   | Sýrové suflé                       | 1               | Konvenční                     | 200 °C | A         | Hlubší plech                                | L3         | 20–30                               |
|                                   | Lasagne, čerstvé                   | 1               | Konvenční                     | 200 °C | A         | Kovový rošt +<br>žárovzdorná<br>mísa        | L3         | 30–45                               |
|                                   | Lasagne,<br>mražené                | 1               | Konvenční                     | 180 °C | A         | Kovový rošt +<br>žárovzdorná<br>mísa        | L3         | 35–50                               |
|                                   | Cannelloni,<br>čerstvé             | 1               | Konvenční                     | 200 °C | A         | Kovový rošt +<br>žárovzdorná<br>mísa        | L3         | 35–50                               |
|                                   | Zapečené<br>těstoviny              | 1               | ECO                           | 200 °C | N         | Kovový rošt +<br>žárovzdorná<br>mísa        | L4         | 25–35                               |
| Pizza                             | Pizza, čerstvá<br>(plech)          | 1               | Konvenční                     | 230 °C | A         | Hlubší plech                                | L2 nebo L3 | 15–25                               |
|                                   | Pizza, čerstvá<br>(plech)          | 1               | Pizza                         | 230 °C | N         | Hlubší plech                                | L2 nebo L3 | 25–35                               |
|                                   |                                    | 2               | Víceúrovňový                  | 180 °C | A         | Hlubší plechy +<br>pekáče                   | L2+L5      | 30–40                               |
|                                   | Pizza, čerstvá<br>(kruhová)        | 1               | Konvenční                     | max.   | A         | Plech/pekáč                                 | L2 nebo L3 | 8–15                                |
|                                   | Pizza, čerstvá<br>(kruhová)        | 1               | Pizza                         | max.   | N         | Plech/pekáč                                 | L2 nebo L3 | 10–25                               |
|                                   |                                    | 2               | Víceúrovňový                  | 180 °C | A         | Hlubší plechy +<br>pekáče                   | L2+L5      | 30–40                               |
|                                   | Pizza, mražená<br>(tenká kůrka)    | 1               | Pizza                         | 220 °C | A         | Kovový rošt                                 | L3         | 10–15                               |
|                                   | Pizza, mražená<br>(tenká kůrka)    |                 |                               |        | A         |                                             |            |                                     |
|                                   |                                    | 2               | Víceúrovňový                  | 200 °C |           | Kovové rošty                                | L2+L5      | 15–20                               |
| Maso<br>a drůbež                  | Celé pečené<br>kuře** (1–1,5 kg)   | 1               | ECO                           | 220 °C | N         | Kovový rošt<br>Vložte hlubší<br>plech do L1 | L3         | 50–70                               |
|                                   |                                    | 1               | S ventilá-<br>torem           | 200 °C | A         | Hlubší plech                                | L2         | 45–60                               |
|                                   | Kuřecí stehna                      | 1               | ECO                           | 220 °C | N         | Kovový rošt<br>Vložte hlubší<br>plech do L1 | L4         | 30–50                               |
|                                   |                                    | 1               | S ventilá-<br>torem           | 200 °C | A         | Hlubší plech                                | L3         | 30–50                               |
|                                   | Pečená kachna**                    | 1               | ECO                           | 220 °C | N         | Kovový rošt<br>Vložte hlubší<br>plech do L1 | L3         | 50–70                               |
|                                   |                                    |                 |                               |        |           |                                             |            |                                     |



| Kategorie           | Recept                                              | Počet úrovní | Program přípravy pokrmu | T °C   | Předehřev | Příslušenství pro pečení                                                        | Pozice     | Doba pečení po předehřevu* (min) |
|---------------------|-----------------------------------------------------|--------------|-------------------------|--------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------|
| Maso a drůbež       | Pečený krocan**                                     | 1            | ECO                     | 220 °C | N         | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa                                                  | L3         | 50–70                            |
|                     |                                                     | 1            | S ventilátorem          | 200 °C | A         | Hlubší plech                                                                    | L2         | 45–60                            |
|                     | Vepřová žebírka (1000–1200 g)                       | 1            | Konvenční               | 200 °C | A         | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa                                                  | L3         | 80–100                           |
|                     | Klobásy**                                           | 1            | Supergrill              | 230 °C | N         | Kovový rošt<br>Vložte hlubší plech do L1                                        | L4         | 30–40                            |
|                     | Hovězí pečeně (500 g)                               | 1            | Konvenční               | 220 °C | A         | Plech/pekáč                                                                     | L3         | 20–40                            |
|                     | Sekaná (1000–1500 g)                                | 1            | Konvenční               | 180 °C | A         | Plech/pekáč                                                                     | L3         | 40–50                            |
|                     | Pečené kuře s bramborem                             | 1            | ECO                     | 220 °C | N         | Hlubší plech                                                                    | L4         | 55–75                            |
|                     |                                                     | 1            | S ventilátorem          | 200 °C | A         | Hlubší plech                                                                    | L2 nebo L3 | 50–60                            |
| Ryby a mořské plody | Grilované mořské plody                              | 1            | Supergrill              | 220 °C | N         | Kovový rošt                                                                     | L4         | 15–30                            |
|                     | Mražené rybí prsty                                  | 1            | Konvenční               | 200 °C | A         | Hlubší plech                                                                    | L3         | 20–25                            |
|                     | Rybí filety                                         | 1            | Konvenční               | 170 °C | A         | Hlubší plech                                                                    | L3         | 10–25                            |
|                     | Pečená ryba                                         | 1            | ECO                     | 200 °C | N         | Kovový rošt<br>Vložte plech do L1                                               | L4         | 20–30                            |
| Zelenina            | Gratinovaná zelenina                                | 1            | ECO                     | 200 °C | N         | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa                                                  | L4         | 25–35                            |
|                     | Mražené hranolky (300–500 g)                        | 1            | Víceúrovňový            | 200 °C | A         | Hlubší plech                                                                    | L4         | 25–35                            |
|                     | Gratinované brambory                                | 1            | ECO                     | 200 °C | N         | Kovový rošt + žáruvzdorná mísa                                                  | L4         | 25–35                            |
|                     | Pečené brambory                                     | 1            | Konvenční               | 200 °C | A         | Hlubší plech                                                                    | L4         | 50–60                            |
|                     |                                                     | 1            | S ventilátorem          | 200 °C | A         | Hlubší plech                                                                    | L4         | 20–30                            |
| Celé menu           | Kuřecí kousky + jablkový koláč + zapečené těstoviny | 3            | Víceúrovňový            | 180 °C | N         | Hlubší plech + (kovový rošt + dortová forma) + (kovový rošt + žáruvzdorná mísa) | L1+L3+L5   | 50–60<br>45–55<br>35–45          |

Doba pečení se může lišit podle vlastního receptu a ingrediencí.

\* Pokud je nutný předehřev

\*\* V případě potřeby v polovině pečení obraťte pokrm.

\*\*\* Závisí na modelu trouby

 **POZNÁMKA:** V případě koláčů, quiche a dalších receptů, které vyžadují formu nebo nádobu ve dvou úrovních, umísťujte nádoby střídavě: horní plech na levou stranu a dolní plech na pravou stranu.

## 6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### 6.1. VŠEOBECNÁ DOPORUČENÍ

Pravidelné čištění může prodloužit životnost vašeho spotřebiče. Před prováděním ručního čištění počkejte, než trouba vychladne.

- Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě.
- Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem rizika tavení a poškození vnitřního smaltu.
- Aby se zabránilo nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách. Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu.
- Kromě příslušenství dodávaného s troubou doporučujeme používat pouze nádobí a pečící formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

### 6.2. ČIŠTĚNÍ TROUBY

#### 6.2.1. VNITŘEK TROUBY: funkce čištění

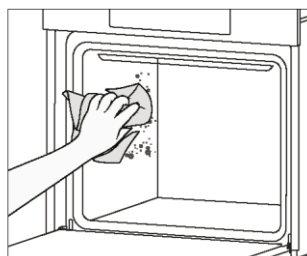
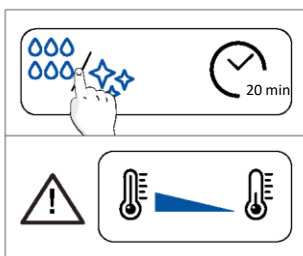
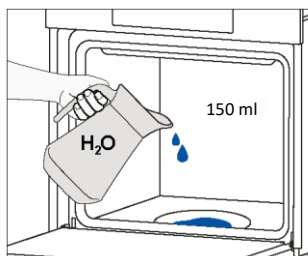
##### H<sub>2</sub>O cleaning

Funkce H<sub>2</sub>O cleaning je určena k bezpracnému odstraňování lehkého znečištění a představuje rychlé a ekologické řešení pro čištění vnitřního prostoru trouby působením páry.

#### Jak to funguje:

1. Nalijte 150 ml vody do prohlubně na dně trouby.
2. Otočte ovladač funkcí na  a ovladač teploty na „100 °C“. Nechte funkci probíhat po dobu 20 min.
3. Na konci čištění nechte troubu vychladnout.
4. Jakmile je spotřebič studený, vyčistěte vnitřní povrchy trouby hadříkem.

 **VAROVÁNÍ:** Než se spotřebiče dotknete, přesvědčte se, že je studený. U všech žhavých povrchů je nutné postupovat opatrně, protože hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.



#### Katalytické čištění

Vnitřní prostor trouby je vyložen katalytickými panely, které zaručují, že se nikdy nebudete muset potýkat se špinavou troubou.

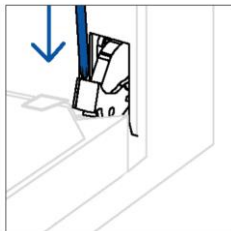
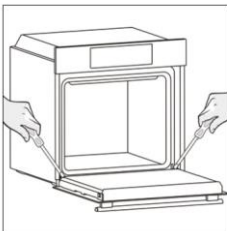
Panely jsou potaženy speciálním smaltem s mikroporézní strukturou, která dokáže dobře absorbovat prskající tuk z pokrmů.

Díky katalytické chemické reakci při působení vysokých teplot účinně přeměňují absorbovaný tuk na plynné složky.

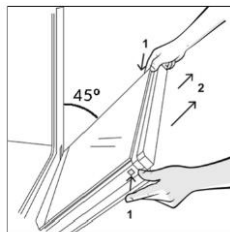
Doporučení: Přibližně po třech letech používání zvažte výměnu katalytických panelů, zejména pokud využíváte troubu ke dvěma až třem cyklům pečení za týden. Tím bude zajištěna optimální účinnost a čistota.

### 6.2.2. VNĚJŠÍ POVRCH TROUBY: demontáž a čištění skleněných dvířek

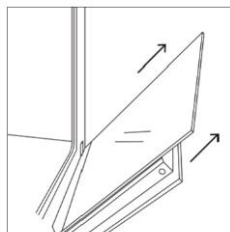
1. Otevřete dvířka v úhlu 90°, otočte zajišťovací výstupky závěsů ven od trouby.



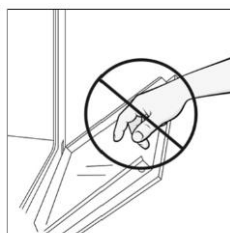
2. Otevřete dvířka v úhlu 45°. Současně stiskněte dvě tlačítka na obou bočních stranách dvířek a zatažením k sobě odstraňte horní kryt skla dvířek.



3. Velice opatrně vyjměte skla trouby, začněte vnitřním. Během tohoto postupu pevně držte sklo oběma rukama a položte ho na polstrovaný plochý povrch (např. na tkaninu).



4.  **VAROVÁNÍ:** Vnější sklo není odnímatelné.

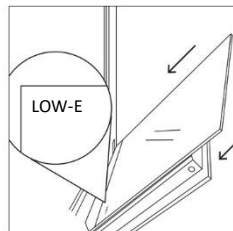


5. Vyčistěte sklo měkkým hadříkem a vhodnými čisticími prostředky.

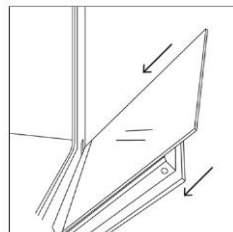




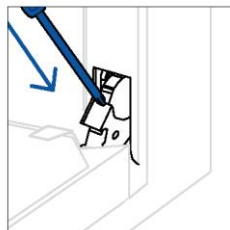
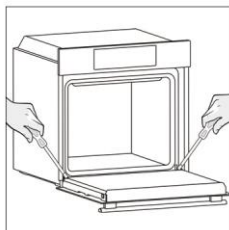
6. Vložte skleněné panely a ujistěte se, že štítek „Low-E“ je správně čitelný a nachází se na levé dolní straně dvířek blízko levého závěsu. Pak zůstane natištěný štítek prvního skla na vnitřní straně dvířek.



7. Upevněte horní kryt skla dvířek zpět na místo tak, že ho zatlačíte dovnitř, až se ozve cvaknutí obou bočních tlačítek.



8. Potom vraťte dvířka zpět do 90° polohy a otočte zajišťovací výstupky závěsů k vnitřní straně trouby.



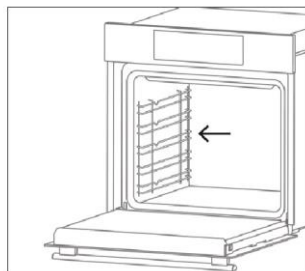
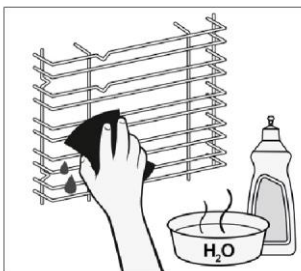
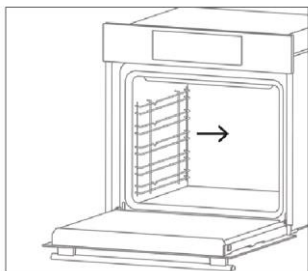
### 6.3. ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Dbejte na to, abyste po každém použití důkladně vyčistili příslušenství a osušili jej utěrkou. V případě nepoddajných zbytků zkuste namočit příslušenství asi na 30 minut do mýdlového roztoku a potom jej podruhé umyjte.

#### ČIŠTĚNÍ BOČNIC:

##### - Model se 6 úrovněmi

1. Vytáhněte bočnice ve směru šipek a vyjměte je.
2. Umyjte bočnice buď v myčce, nebo mokrou houbou, a potom je nezapomeňte osušit.
3. Po vyčištění nainstalujte bočnice zpět v opačném pořadí kroků.



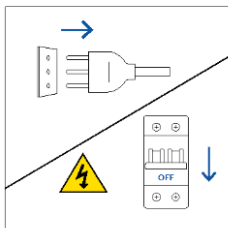
## 6.4. ÚDRŽBA

### VÝMĚNA SOUČÁSTÍ

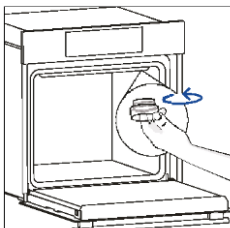
#### Výměna horní žárovky:

1. Odpojte troubu od síťového napájení.
2. Odmontujte skleněný kryt, demontujte žárovku a vyměňte ji za novou žárovku stejného typu.
3. Jakmile je vadná žárovka vyměněna, vraťte zpět skleněný kryt.

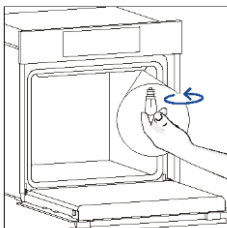
Krok 1



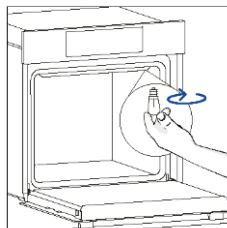
Krok 2



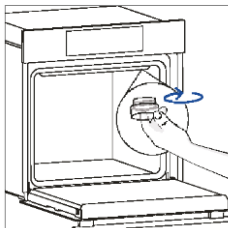
Krok 3



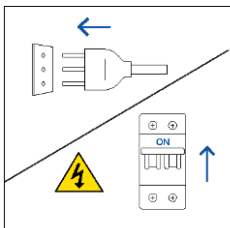
Krok 4



Krok 5



Krok 6



Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů s třídou účinnosti G (žárovka)

## 7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud během používání trouby dojde k chybě, na displeji se zobrazí kód „ER“ následovaný dvěma číslicemi označujícími chybu.

Postupujte tak, že vypnete troubu, odpojíte ji od napájení, počkáte několik minut a potom ji znovu připojíte. Pokud chyba zmizí, můžete nadále používat troubu. Pokud nezmizí, zavolejte zákaznický servis a sdělte kód (ERXX), který vidíte na displeji.

### Chyba



### Kouř



## 8. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE

### 8.1. LIKVIDACE SPOTŘEBIČE

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zpracování, aby bylo možné správně odstranit a zlikvidovat znečišťující látky a znovu využít všechny materiály.



Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:

- s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka.

Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

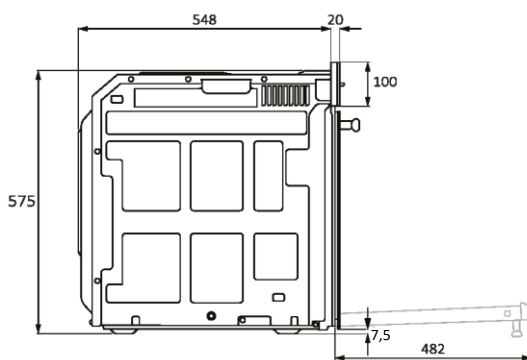
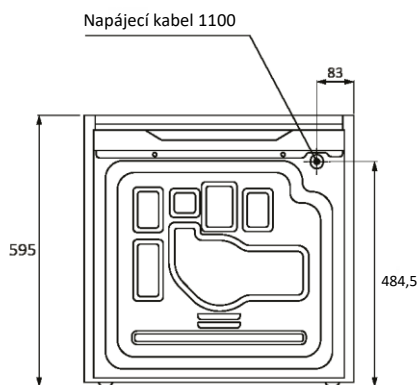
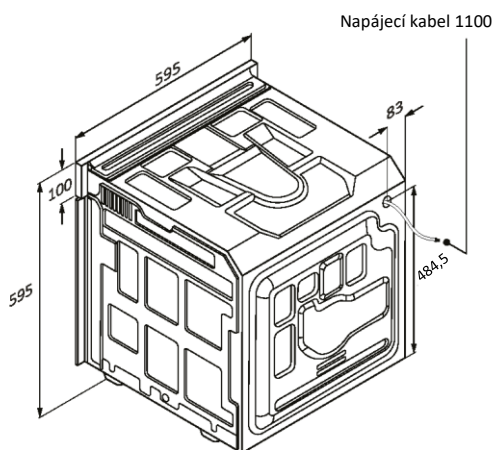
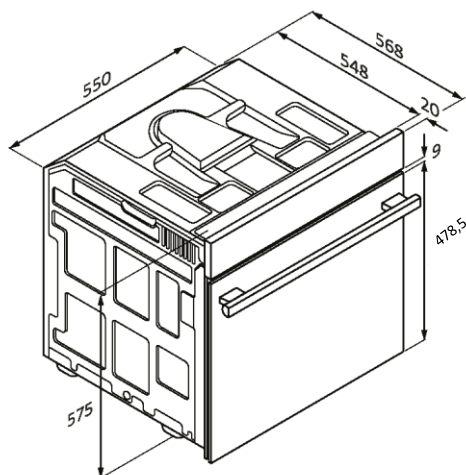
### 8.2. ŠETRNOT A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Kdykoli je to možné, vyhněte se přehřívání trouby a vždy se ji snažte naplnit.

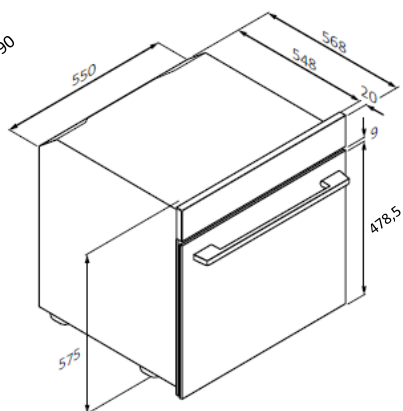
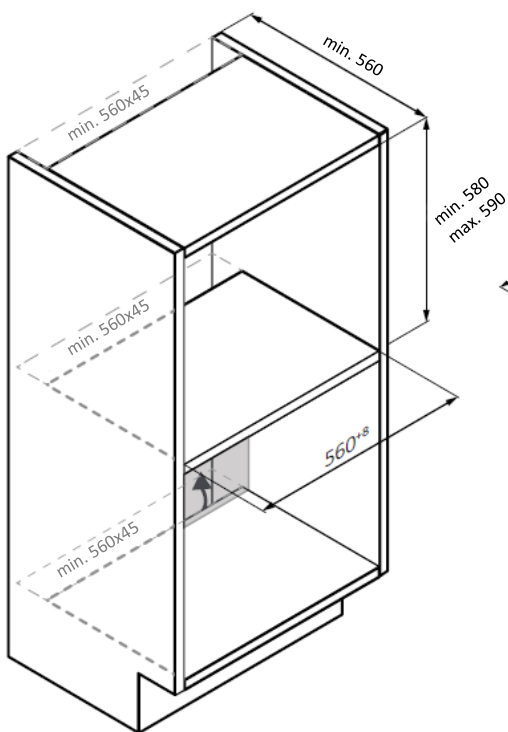
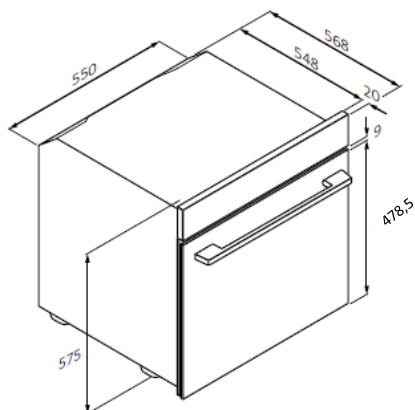
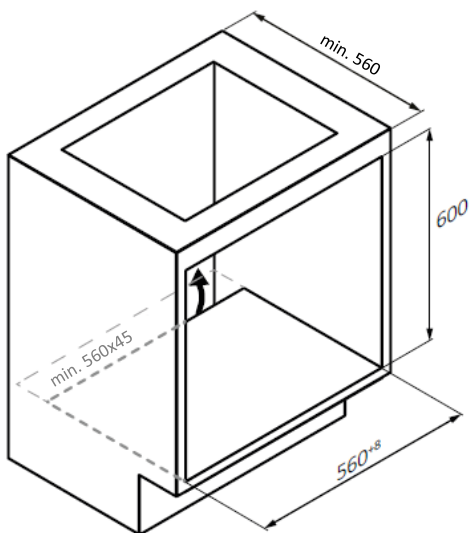
Otevírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z vnitřního prostoru. Vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba dále vytváří. Dosáhnete tak významné úspory energie.

Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím začátku pečení do doby s nižší sazbou.

## 9. INSTALACE



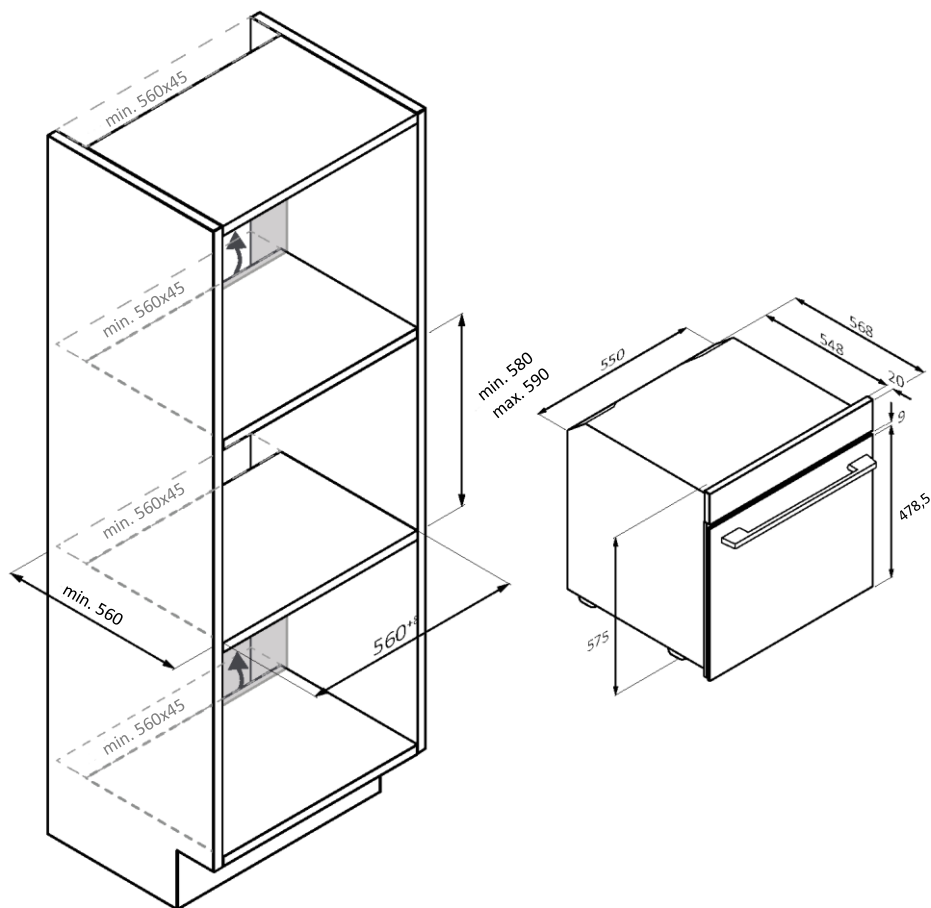
mm



mm

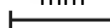
CS 30

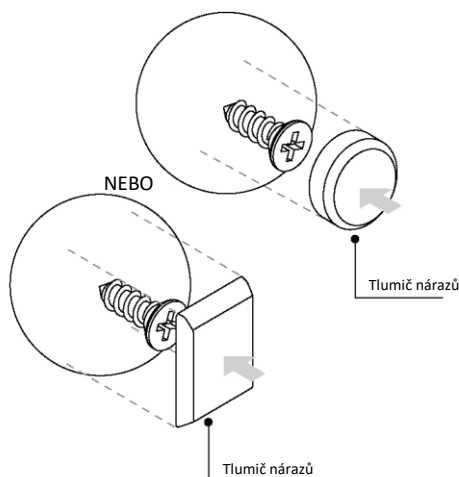
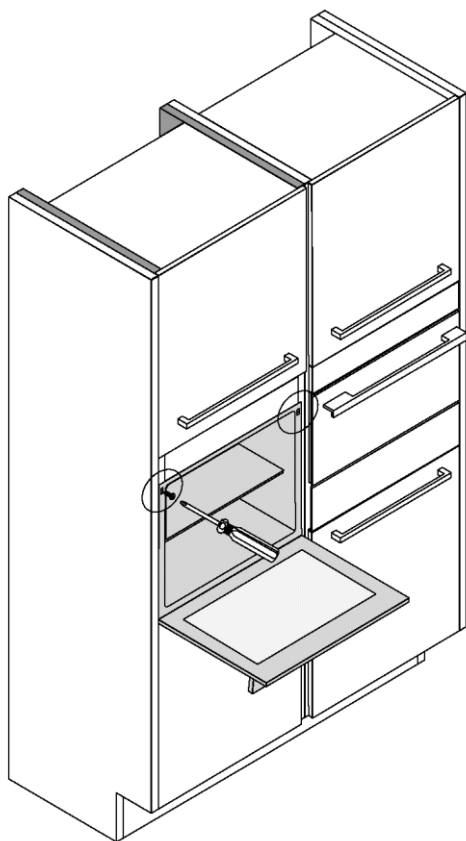




**CS** Pokud je nábytek ve spodní části zadní strany zakrytý, zajistěte otvor pro napájecí kabel.

mm





mm



## DOBRO DOŠLI

Hvala što ste odabrali naš proizvod. Radi svoje sigurnosti i najboljih rezultata pažljivo pročitajte ovaj priručnik, uključujući upute u vezi sigurnosti i sačuvajte ga za buduću upotrebu.

Prije ugradnje pećnice ***zabilježite serijski broj*** koji bi vam mogao trebati pri popravku. Prije upotrebe provjerite da nema oštećenja tijekom transporta i savjetujte se s tehničarom ako niste sigurni. Materijal od ambalaže čuvajte dalje od djece.

 **NAPOMENA:** Zapamtite da se značajke i dodaci pećnice mogu razlikovati ovisno o modelu koji ste kupili.

## **SAŽETAK**

### **1. SIGURNOSNE INFORMACIJE**

### **2. UVODNO O PROIZVODU**

- 2.1. PREGLED PROIZVODA
- 2.2. PRIBOR
- 2.3. UPRAVLJAČKA PLOČA

### **3. PRIJE POKRETANJA**

- 3.1. INFORMACIJE ZA POČETAK
- 3.2. PRVA UPOTREBA
- 3.3. PRELIMINARNO ČIŠĆENJE

### **4. UPOTREBA PROIZVODA**

- 4.1. NAČIN RADA PROIZVODA
- 4.2. FUNKCIJE KUHANJA
- 4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

### **5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE**

- 5.1. OPĆA TABLICA ZA PRIPREMU HRANE

### **6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE**

- 6.1. OPĆE PREPORUKE
- 6.2. ČIŠĆENJE PEĆNICE
  - 6.2.1. UNUTRAŠNJOST PEĆNICE: funkcije čišćenja
  - 6.2.2. VANJSKE POVRŠINE PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata
- 6.3. ČIŠĆENJE PRIBORA
- 6.4. ODRŽAVANJE

### **7. RJEŠAVANJE PROBLEMA**

### **8. ZAŠTITA OKOLIŠA I ZBRINJAVANJE**

- 8.1. ZBRINJAVANJE UREĐAJA
- 8.2. ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

### **9. UGRADNJA**

## 1. SIGURNOSNE INFORMACIJE

### OPĆA UPOZORENJA

- Ne upotrebljavajte čistač na paru za postupke čišćenja.
- Uređaj se za vrijeme rada zagrijava. Pazite da ne dodirujete grijaće elemente unutar pećnice.

### Upotrebljavajte u skladu s namjenom

- Pećnicu upotrebljavajte za njezinu namijenjenu svrhu, tj. samo za pripremanje hrane: bilo koja druga upotreba, kao primjerice izvor topline, smatra se neprimjerenom i, stoga, opasnom. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu ubog neprimjerene, neispravne ili nerazumne upotrebe.

### Ograničenja upotrebe

- Uređaj smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti ni održavati uređaj bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu osobama (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, osjetnim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, osim ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost ne nadzire ili im ne proslijedi upute u vezi s upotrebom uređaja. Potreban je nadzor nad djecom kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem.
- **⚠ UPOZORENJE:** uređaj i dostupni dijelovi postaju vrući tijekom upotrebe. Treba paziti da se ne dodiruju grijaći elementi Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati dalje ako nisu pod stalnim nadzorom.
- **⚠ UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi tijekom uporabe mogu se jako zagrijati. Djeca se moraju držati dalje od uređaja.

### UPOZORENJA ZA UGRADNJU

- Pećnica može biti smještena visoko u stupcu ili ispod radne ploče.

Prije pričvršćivanja, pobrinite se da je u prostoru namijenjenom za pećnicu osigurana dobra ventilacija kako bi se omogućila ispravna cirkulacija svježeg zraka koji potreban za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova. Napravite otvore navedene na slikama u skladu s vrstom priključka. Pećnicu pričvrstite na namještaj vijcima koje ste dobili s uređajem.

- Nisu potrebne dodatne radnje/postavke za rad uređaja na nazivnim frekvencijama.
- Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata da bi se izbjeglo pregrijavanje.
- Za vrijeme ugradnje, pećnicu treba odvojiti od mrežnog napajanja.
- Ako je potrebna podrška proizvođača za ispravljanje kvarova koji su nastali zbog neispravnog postavljanja, ta podrška nije pokrivena jamstvom. Potrebno je pridržavati se uputa za postavljanje za stručno kvalificirano osoblje.
- Neispravnim postavljanjem može se nanijeti oštećenje ili ozljeda ljudima, životinjama ili imovini. Proizvođač ne snosi odgovornosti za takvu vrstu oštećenja ili ozljede.
- Ugradnju mora obavljati kvalificirani tehničar koji mora poznavati i poštivati zakone koji vrijede u zemlji ugradnje i upute proizvođača.
- Nakon raspakiravanja uređaja, provjerite da nije oštećen, u slučaju problema obratite se službi za korisnike prije ugradnje i ne spajajte ga na napajanje.
- Uklonite ambalažu prije uporabe uređaja.
- Za vrijeme ugradnje nemojte koristiti ručku vrata pećnice za podizanje i pomicanje pećnice.
- Namještaj koji se ugrađuje i susjedni namještaj moraju izdržati temperature od 95 °C.
- Preporučuje se nošenje zaštitnih rukavica tijekom ugradnje kako bi se izbjegle ozljede od posjekotina.
- Ne postavljajte proizvod na otvorene prostore izložene atmosferskim utjecajima.
- Uređaj je predviđen za upotrebu na nadmorskoj visini manjoj od 2000 m.

## **UPOZORENJA U VEZI ELEKTRIČNE ENERGIJE**

- Utičnica mora odgovarati opterećenju navedenom na oznaci i mora imati spojeni kontakt s uzemljenjem koji funkcionira.

Vodič za uzemljenje je žuto-zelene boje. Ovaj postupak mora obaviti za to prikladno kvalificirani stručnjak.

Spajanje na izvor napajanja može se ostvariti utikačem ili višepolnom sklopkom s odvajanjem kontakta u skladu s uvjetima III kategorije prenapona između uređaja i izvora napajanja koja može podnijeti maksimalno priključeno opterećenje i u skladu s trenutačno važećim propisima.

U slučaju da utičnica i utikač uređaj nisu kompatibilni, zatražite od kvalificiranoga električara da zamijeni utičnicu drugom odgovarajuće vrste. Utikač i utičnica moraju biti u skladu s trenutačnim normama zemlje ugradnje.

Vodič uzemljenja žuto-zelene boje ne bi se trebao prekidati sklopkom. Utičnica ili višepolna sklopka koja se upotrebljava za spajanje treba biti lako dostupna kada je uređaj postavljen.

- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- Za sve popravke, obratite se isključivo službi za korisnike i zatražite upotrebu originalnih rezervnih dijelova.
- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
-  **UPOZORENJE:** pazite da uređaj bude isključen prije zamjene žarulje kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.
- Pećnicu morate isključiti prije uklanjanja dijelova koji se mogu ukloniti. Nakon čišćenja, ponovno ih sastavite prema uputama.
- Upotreba bilo kojeg električnog uređaja podrazumijeva uzimanje u obzir nekih osnovnih pravila:
  - nemojte povlačiti kabel za napajanje da biste uređaj odvojili od napajanja;
  - ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili stopalima;
  - općenito, ne preporučuje se uporaba prilagodnika, višestrukih utičnica i produžnih kabela;
  - U slučaju kvara i/ili neispravnog rada, isključite uređaj i ne dirajte ga.
-  **NAPOMENA:** s obzirom da možda bude potrebno održavanje pećnice, savjetuje se ostaviti još jednu zidnu utičnicu slobodnom tako da bude moguće spojiti pećnicu ako se ukloni iz prostora u kojem je postavljena.

- Svaki popravak, ugradnja i održavanje koji nisu pravilno izvedeni mogu ozbiljno ugroziti korisnika.
- Proizvođač ovime izjavljuje da ne preuzima nikakvu odgovornost za izravnu ili neizravnu štetu uzrokovanu nepravilnom ugradnjom, održavanjem ili popravcima. Nadalje, on nije odgovoran za štete uzrokovane izostankom ili prekidom sustava uzemljenja (npr. Električni udar).
- **⚠ OPREZ:** radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog osigurača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog uklopnog uređaja, kao što je vremenski programator i ne smije se priključiti na strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje glavnim izvorom.
- Uređaj nije predviđen za aktiviranje vanjskim tajmerom ili odvojenim sustavom daljinskog upravljanja.

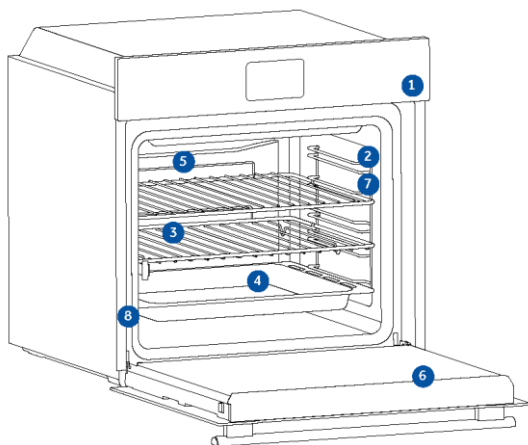
## UPOTREBA I ODRŽAVANJE

- Posuda za prikupljanje prikuplja ostatke koji kapaju tijekom kuhanja.
- Kada postavljate rešetku na bočne držače, pobrinite se da kraći dio bočne strane (između graničnika i ekstremiteta) bude usmjeren prema unutrašnjosti pećnice. Ako rešetka ima ukrasnu metalnu šipku, pazite da je postavite na vanjsku stranu pećnice tako da logotip marke bude vidljiv i čitljiv. Za pravilno postavljanje pogledajte i sliku u odjeljku Pribor ovog korisničkog priručnika.
- Ne upotrebljavajte abrazivne deterdžente ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer se može oštetiti površina, a to može uzrokovati lom stakla.
- Upotrebljavajte isključivo temperaturnu sondu koja se preporučuje za ovaj uređaj.
- Tijekom kuhanja, vlaga se može kondenzirati unutar prostora pećnice ili na staklu vrata. To je uobičajena pojava. Kako biste smanjili taj učinak, pričekajte 10 do 15 minuta nakon uključivanja napajanja prije stavljanja hrane u pećnicu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kad pećnica dosegne temperaturu kuhanja.

- Kuhajte povrće u posudi s poklopcem umjesto u otvorenoj posudi.
- Izbjegavajte ostavljati hranu unutar pećnice nakon pripremanja duže od 15 do 20 minuta.
- Dugotrajni prekid napajanja tijekom faze kuhanja može uzrokovati kvar monitora. U tom slučaju, kontaktirajte službu za korisnike.
- **⚠ UPOZORENJE:** Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Postoji opasnost da se aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita u izravnom doticaju s vrućim emajlom rastopi i ošteti emajl u unutrašnjosti.
- **⚠ UPOZORENJE:** nemojte skidati brtvu vrata pećnice.
- **⚠ OPREZ:** Donji dio prostora za pečenje nemojte puniti vodom za vrijeme kuhanja ili dok je pećnica vruća.
- Za ispravnu upotrebu pećnice, ne savjetuje se stavljati hranu u izravni doticaj sa stalcima i pliticama, nego upotrijebiti papir za pečenje i/ili posebne posude.
- Operite sav pribor prije prve uporabe otopinom vruće vode i tekućine za pranje.

## 2. UVODNO O PROIZVODU

### 2.1. PREGLED PROIZVODA



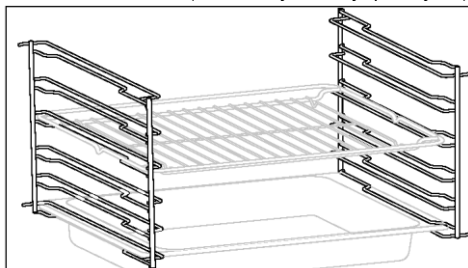
1. Upravljačka ploča
2. Položaji polica (bočna žičana rešetka ako je isporučena)
3. Metalne rešetke
4. Ladica
5. Poklopac ventilatora
6. Vrata pećnice
7. Bočne žičane rešetke (ako postoje: samo za ravni prostor za pečenje)
8. Serijski broj i QR kôd



Ovdje upišite serijski broj za buduću upotrebu.

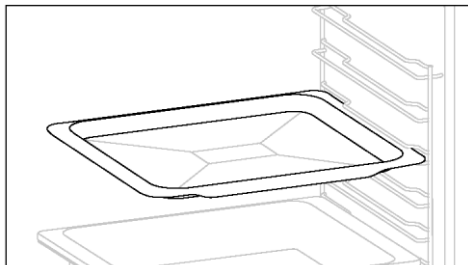
### 2.2. PRIBOR

**Bočne žičane rešetke** (samo ako je uređaj opremljen\*)



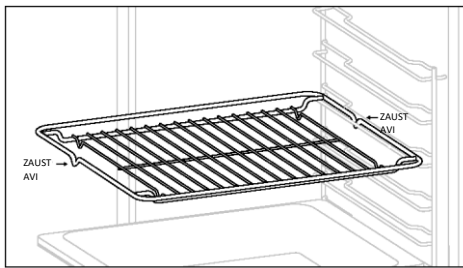
Smještene na obje strane u unutrašnjosti pećnice, bočne rešetke dizajnirane su za postavljanje ladica za pečenje i rešetki tijekom kuhanja.

#### Ladica za pečenje



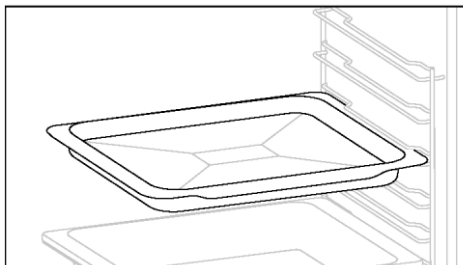
Ladica za pečenje idealna je za ravnomjerno posmeđivanje s donje strane - savršeno je rješenje za kekse i slastice zbog plitkog i ravnog dizajna. Osim toga, postavljanje ispod rešetke za pripremu hrane može pomoći u prikupljanju kapljica i sprječava nered u pećnici.

#### Metalna rešetka



Metalna rešetka u pećnici uklonjiva je, podesiva polica koja služi kao nosač za posuđe i omogućuje ravnomjernu pripremu hrane i olakšava čišćenje. Može se koristiti za držanje pridržavanje tanjura i posuda na različitim visinama za različite potrebe kuhanja.

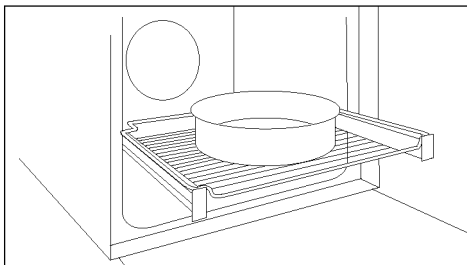
#### Duboka ladica



Duboka ladica idealna je za recepte s dodanim tekućinama ili slojevima, kao što su složenci ili pečenja. Njena je dubina posebno dizajnirana kako bi hrana koja se u njoj priprema imala željenu konzistentnost.



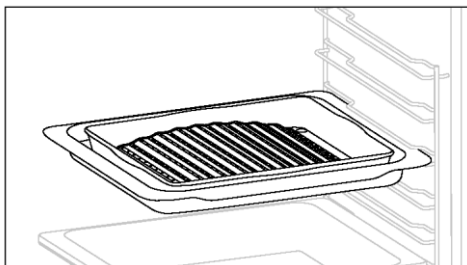
## Teleskopske vodilice



Teleskopske vodilice u pećnici police su koje se mogu produljiti, što olakšava postavljanje i uklanjanje predmeta, bez potrebe za posezanjem duboko u vruću pećnicu. Poboľjšavaju sigurnost, stabilnost i mogu se postaviti na različite razine.

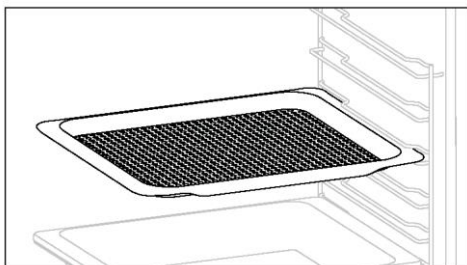
## Dvostruka ladica - način rada roštilja

(samo ako je uređaj opremljen\*)



Konkavni oblik omogućuje pravilnu cirkulaciju vlage koja se stvara tijekom kuhanja i zadržavanje visoke stope vlažnosti hrane. Ovisno o količini vode u ladici, priprema hrane može biti suša ili vlažnija.

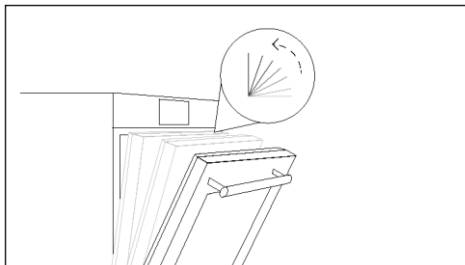
## Airfry tava (samo ako je uređaj opremljen\*)



Airfry tava osigurava ravnomjerni dotok vrućeg zraka do hrane i u sva tri smjera, zbog čega njezina vanjšina postaje hrskava, a unutrašnjost ostaje meka. Stavite ga iznad pladnja za pečenje želite li prikupljati sokove i mrvice.

## Šarke za postupno zatvaranje/otvaranje

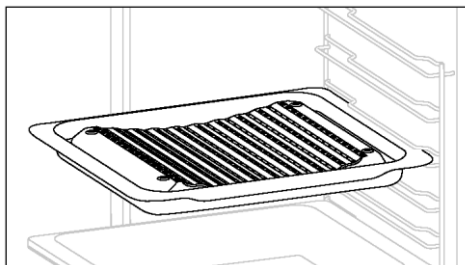
(samo ako je uređaj opremljen\*)



Šarke za postupno zatvaranje i otvaranje upravljaju kretanjem vrata koja se zbog njih zatvaraju glatko, bez lupanja.

## Dvostruka ladica – PARNI način rada

(samo ako je uređaj opremljen\*)



Konveksni oblik prikladan je za pečenje roštiljanje u pećnici na visokoj temperaturi (220 °), omogućujući rezultate kao na roštilju čak i kod kuće, s malo dima zahvaljujući drenažnom djelovanju masti na dnu ladice.

2.3. UPRAVLJAČKA PLOČA



Funkcije i rangiranje funkcija ovise o modelu.

- 1. Ručica izbornika funkcije
- 2. Osnovni izbornik
- 3. Vremenski programator
- 4. Zaslون LED
- 5. Gumb plus (+)
- 6. Gumb minus (-)
- 7. Gumb za odabir temperature

GLAVNE FUNKCIJE

Zaslون ima 3 osnovne funkcije:

| Simbol | Funkcija                         | Opis                                                                                                                                                                                                           |
|--------|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Osnovni izbornik                 | Pritisnite jednom za aktiviranje roditeljske zaštite, dva puta za pristup vremenu dana, tri puta za glasnoću alarma i četiri puta za način rada s podešavanjem svjetline.                                      |
|        | Izbornik vremenskog programatora | Pritisnite jednom za trajanje kuhanja, dva puta za tajmer                                                                                                                                                      |
|        | +/-                              | Pritišćite ove gumbe za povećanje/smanjenje vrijednosti ili za aktiviranje/deaktiviranje funkcije u načinima rada za podešavanje.<br>Držite duže od 5 sekundi kako biste aktivirali dnevno vrijeme na zaslonu. |

## 3. PRIJE POKRETANJA

### 3.1. INFORMACIJE ZA POČETAK

Kada prvi put uključite pećnicu, možda ćete primijetiti dim. Ne brinite, samo pričekajte da se dim raščisti prije upotrebe pećnice.

#### Kako funkcionira osvjetljenje

Unutrašnjost pećnice osvjetljena je jednom ili više žarulja koje se obično aktiviraju svaki put kad započne funkcija kuhanja.

#### Kako funkcionira ventilator za hlađenje

Ventilator za hlađenje odgovoran je za odvođenje topline, sprječavanje pregrijavanja pećnice i okoline, ali i za zaštitu kuhinjskih uređaja od utjecaja visokih temperatura. Radi tijekom i nakon ciklusa kuhanja u odnosu na unutarnju temperaturu pećnice.

Kada ventilator za hlađenje radi, obično stvara nježno brujanje ili zujanje. Možda ćete primijetiti i protok toplog zraka koji proizlazi iz prostora između vrata pećnice i upravljačke ploče.

### 3.2. PRVA UPOTREBA

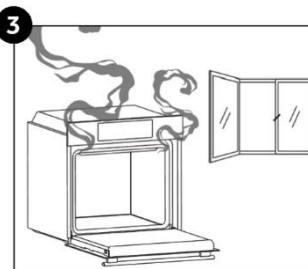
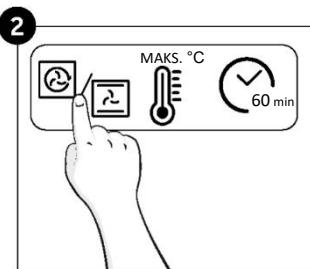
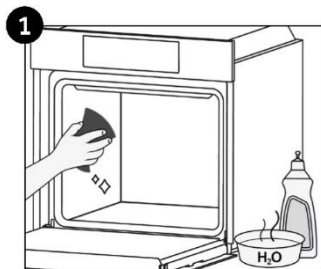
Nakon prvog uključivanja uređaja, prvo trebate postaviti doba dana.

**POSTAVLJANJE VREMENA:** Na zaslonu će se prikazati „OFF” (Isključeno). Pritisnite „+” za postavljanje trenutnih sati. Pričekajte 5 sekundi za potvrdu.



### 3.3. PRELIMINARNO ČIŠĆENJE

Očistite pećnicu prije prve uporabe. Obrišite vanjske površine vlažnom mekanom krpom. Operite sve dodatke i obrišite unutrašnjost pećnice otopinom vruće vode i tekućine za pranje. Postavite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostavite je uključenom na 1 sat, na taj se način uklanja zaostali miris novoga.

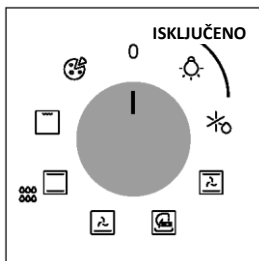
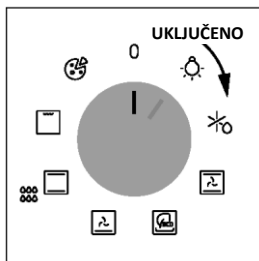


## 4. UPOTREBA PROIZVODA

### 4.1. NAČIN RADA PROIZVODA

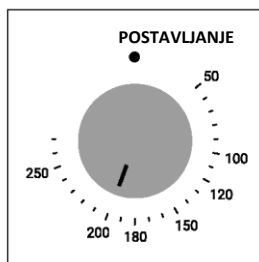
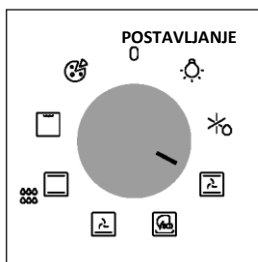
#### UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PEĆNICE

Za uključivanje pećnice okrenite birač funkcija (udesno/ulijevo) i odaberite program. Želite li je isključiti, postavite birač funkcija u položaj „0”.



#### PODEŠAVANJE PROGRAMA KUHANJA

Okretanjem birača funkcija odaberite željeni program i okretanjem regulatora temperature postavite temperaturu.



## GLAVNI IZBORNIK

Pristupite glavnom izborniku pritiskom na . Za navigaciju dodirnite  onoliko puta koliko je potrebno za unos sljedećih postavki:

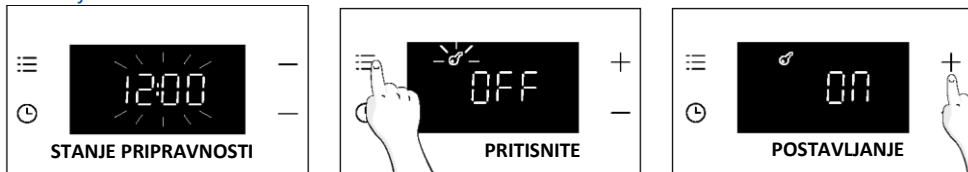
### SIGURNOSNA BLOKADA ZA DJECU

Ova funkcija omogućuje zaključavanje zaslona kako bi se maloljetnicima onemogućila neželjena upotreba uređaja.

Želite li aktivirati zaključavanje zaslona, pritisnite „Main menu” (Glavni izbornik) jednom, a zatim pritisnite „+” za potvrdu funkcije.

Želite li deaktivirati zaključavanje, pritisnite „Main menu” (Glavni izbornik), a zatim pritisnite „-”.

#### Aktivacija



#### Deaktivacija



## POSTAVLJANJE SATA

Omogućuje promjenu doba dana.

Pritisnite  za ulazak u glavni izbornik. Dodirnite  onoliko puta (x2) koliko je potrebno dok ne odaberete željeno doba dana.

Zatim regulirajte vrijednost koristeći „+/-”. Za potvrdu pričekajte 5 sekundi ili jednom pritisnite glavni izbornik .

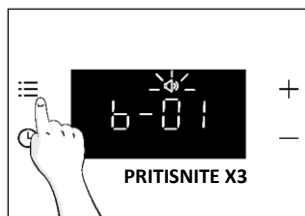


** NAPOMENA:** pećnica je zadano postavljena u način rada „24h”. Želite li prijeći u način rada „12h”, pritisnite „+” i zadržite 5 sekundi u stanju pripravnosti. Učinite isto želite li se vratiti u način rada „24h”.

## GLASNOĆA ALARMA

Omogućuje promjenu glasnoće zvuka upozorenja.

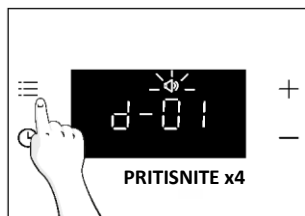
Pritisnite  za ulazak u glavni izbornik. Dodirnite onoliko puta (x3) koliko je potrebno za odabir željene glasnoće alarma. Na zaslonu će se prikazati „b-01”. Brojevi predstavljaju jačinu zvuka koju možete uređivati strelicama. Za potvrdu pričekajte 5 sekundi ili pritisnite menu (izbornik)  jednom.



## SVJETLINA ZASLONA

Omogućuje promjenu svjetline zaslona pećnice.

Pritisnite  za ulazak u glavni izbornik. Dodirnite onoliko puta (x4) koliko je potrebno za odabir željene glasnoće alarma. Na zaslonu će se prikazati „d-01”. Brojevi predstavljaju svjetlinu koju možete uređivati gumbima „+/-”. Za potvrdu pričekajte 5 sekundi ili pritisnite menu (izbornik)  jednom.



## IZBORNİK VREMENSKOG PROGRAMATORA

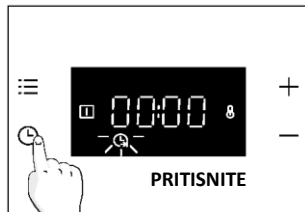
Otvorite izbornik vremenskog programatora pritiskom gumba . Za navigaciju dodirnite  onoliko puta koliko je potrebno za unos sljedećih postavki:

### **TRAJANJE KUHANJA**

Omogućuje se prethodno postavljanje vremena kuhanja za odabrani recept.

AKTIVACIJA: pritisnite  za ulazak u izbornik Timer (Vremenski programator).

Zatim regulirajte vrijednost koristeći „+/-“. Za potvrdu pričekajte 5 sekundi ili pritisnite „Timer menu“ (Izbornik vremenskog programatora).



Odbrojanje započinje kada je vremenski programator postavljen. Tijekom faze kuhanja moguće je promijeniti trajanje pritiskom ulaskom u način rada „Cooking duration“ (Trajanje kuhanja) korištenjem gumba „+/-“. Kada istekne trajanje, na zaslonu će se prikazati „End“ (Kraj).

Za zaustavljanje trajanja kuhanja, pritisnite i na 3 sekunde zadržite gumb  ili resetirajte vrijednost vremenskog programatora koristeći gumb „-“.

Po završetku kuhanja:

1. Na zaslonu se prikazuje „End“ (Kraj) i tijekom 30 s oglašavat će se zvuk upozorenja, osim ako ga ne poništite.
2. Pritisnite gumb „Timer“ (Vremenski programator)  za poništavanje zvuka upozorenja. Poruka „End“ (Kraj) nestat će sa zaslona i prikazat će se trenutačno doba dana.

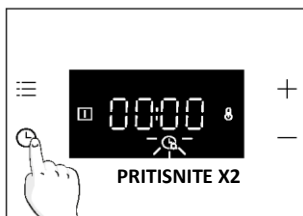
 **UPOZORENJE:** Pećnica je sada u ručnom načinu rada, funkciju pećnice i izmjenjivač termostata također je potrebno isključiti. U suprotnom, pećnica će se nastaviti zagrijavati.

 **NAPOMENA:** Zvuk upozorenja isključuje će se pritiskom bilo kojeg gumba osim gumba vremenskog programatora , a na zaslonu ostaje prikazana poruka „End“ (Kraj), a pećnica neće raditi.

## **TAJMER**

Omogućuje upotrebu pećnice kao budilice.

AKTIVACIJA: pritisnite  za ulazak u izbornik Timer (Vremenski programator). Dodirnite  onoliko puta (x2) koliko je potrebno za odabir tajmera. Zatim regulirajte vrijednost koristeći „+/-“. Za potvrdu pričekajte 5 sekundi ili pritisnite „Timer menu“ (Izbornik vremenskog programatora).



### Po završetku odbrojavanja:

1. Ikona alarma  trepće na zaslonu i oglašava se zvučni signal u trajanju 30 sekundi, osim ako ga poništite.
2. Pritisnite bilo koju tipku da biste poništili zvuk alarma. Na zaslonu će se prikazati trenutna doba dana. Pećnica će nastaviti raditi sve dok se lijevi birač ne okrenete u položaj 0.

Želite li zaustaviti tajmer, pritisnite i na 3 sekunde zadržite gumb vremenskog programatora  ili resetirajte vrijednost koristeći „-“.

## **OZNAKA STATUSA IZMJENJIVAČA PEĆNICE**

### Birač funkcije kuhanja:

Kad je birač funkcije kuhanja pećnice okrenut u bilo koji uključen položaj, na zaslonu se prikazuje ikona  (funkcija kuhanja uključena).

### Regulator temperature:

Kada je temperatura pećnice niža od postavljene vrijednosti, na zaslonu se prikazuje ikona  (termostat uključen).



4.2. FUNKCIJE KUHANJA

4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

Slijedite upute u donjoj tablici za ono što se odnosi na zagrijavanje.

„DA” znači da je potrebno zagrijavanje; „NE” znači da se zagrijavanje ne preporučuje te da se hrana mora umetnuti u hladnu pećnicu.

| Simbol | Funkcija                   | Predloženi položaj police                                                                  | Zagrijavanje | Prijedlozi                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Odmrzavanje                |                                                                                            | NE           | Ventilator cirkulira zrak na sobnoj temperaturi oko smrznute hrane, omogućavajući njeno polagano odmrzavanje bez promjene sadržaja bjelancevina u hrani.                                                                                                                                                                |
|        | ***Više razina             | 3. / 4. za jednu razinu<br>2. + 5. za dvostruku razinu<br>2. + 4. + 6. za trostruku razinu | DA           | IDEALNO ZA: kolače, kekse i pizze na jednoj ili više razina.<br>Idealno za kuhanje različite hrane.                                                                                                                                                                                                                     |
|        | ***Uz upotrebu ventilatora | 2./3./4. razina                                                                            | DA           | IDEALNO ZA: cijelu piletinu, komade piletiline, povrće i kolače na jednoj razini pomoću kombinacije ventilatora s gornjim i donjim grijačima.                                                                                                                                                                           |
|        | *ECO                       | 3./4. razina                                                                               | NE           | IDEALNO ZA: kuhanje komada piletiline, cijelih komada mesa, ribe ili gratiniranja. Postavite pliticu za prikupljanje sokova ispod police da bi se sokovi prikupili. Hranu okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.<br>Ova funkcija omogućuje uštedu energije tijekom kuhanja, održavajući hranu vlažnom i mekom. |
|        | Donji grijač + ventilator  | 3./4. razina                                                                               | NE           | IDEALNO ZA: torte, pite i tanke pizze s ventilatorom i slabijim grijanjem.<br>Pomaže u pripremi gornjeg dijela hrane neizravnim izračivanjem topline.                                                                                                                                                                   |
|        | *Konvencionalna            | 2./3. razina                                                                               | DA           | IDEALNO ZA: kolače, kruh, kekse, pečene nadjeve na jednoj razini pomoću gornjeg i donjeg grijanja.                                                                                                                                                                                                                      |
|        | **Supergrill               | 6. razina                                                                                  | NE           | IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odreske i tostiranje kruha.<br>Cijelo područje ispod elementa roštilja postaje vruće. Upotrebljavajte ju sa zatvorenim vratima. Namirnice okrenite na dvije trećine kuhanja (ako je potrebno).                                                                                    |
|        | Pizza                      | 2./3. razina                                                                               | DA           | IDEALNO ZA: sve vrste pizza sa ili bez zagrijavanja pećnice.                                                                                                                                                                                                                                                            |

\* Ispitano u skladu s normom EN 60350-1 u svrhu deklaracije potrošnje energije i energetskog razreda.

\*\* Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima.

(\*\*\*) Ovisno o modelu pećnice.



# 5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE

## 5.1. OPĆA TABLICA ZA PRIPREMU HRANE

| Kategorija                | Recept                       | Br. razina | Program kuhanja                                        | T °C                       | Zagri-javanje | Pribor za kuhanje                 | Položaj police | Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja *(min) |
|---------------------------|------------------------------|------------|--------------------------------------------------------|----------------------------|---------------|-----------------------------------|----------------|-------------------------------------------|
| Slatki pekarski proizvodi | Mali kolačići / mafini       | 1          | Konvenci-onalna na više razina uz upotrebu ventilatora | 170 °C<br>155 °C<br>150 °C | Y             | Duboka ladica                     | L3<br>L4<br>L4 | 25 - 30<br>30 - 40<br>20 - 30             |
|                           |                              | 2          | Više razina                                            | 150 °C                     |               | Duboka ladica + ladice za pečenje | L2 + L5        | 35 - 45                                   |
|                           |                              | 3          | Više razina                                            | 145 °C                     |               | Duboka ladica + ladice za pečenje | L2 + L4 + L6   | 40 - 50                                   |
|                           | Biskviti (Ø 26 cm)           | 1          | Konvenci-onalna na više razina uz upotrebu ventilatora | 160 °C<br>160 °C<br>160 °C | Y             | Metalna rešetka + kalup za kolače | L2<br>L3<br>L2 | 25 - 35<br>30 - 40<br>20 - 30             |
|                           |                              | 2          | Više razina                                            | 150 °C                     |               | Metalne rešetke + kalup za kolače | L1 + L4        | 40 - 50                                   |
|                           | Keksi / prhko pecivo         | 1          | Konvenci-onalna na više razina uz upotrebu ventilatora | 150 °C<br>150 °C<br>140 °C | Y             | Duboka ladica                     | L3<br>L3<br>L4 | 30 - 40<br>25 - 35<br>15 - 25             |
|                           |                              | 2          | Više razina                                            | 140 °C                     |               | Duboka ladica + ladice za pečenje | L2 + L5        | 50 - 60                                   |
|                           | Francuska peciva s punjenjem | 1          | Konvenci-onalna                                        | 190 °C                     | Y             | Duboka ladica                     | L3             | 25 - 35                                   |
|                           |                              | 2          | Više razina                                            | 170 °C                     |               | Duboka ladica                     | L3             | 35 - 45                                   |
|                           | Jorkširski puding            | 1          | Konvenci-onalna                                        | 200 °C                     | Y             | Duboka ladica                     | L3             | 20 - 30                                   |
|                           | Puslice                      | 1          | Više razina                                            | 90 °C                      | Y             | Duboka ladica                     | L4             | 80 - 100                                  |
|                           | Macaron                      | 1          | Konvenci-onalna                                        | 150 °C                     | Y             | Duboka ladica                     | L3             | 15 - 20                                   |
|                           | Pita od jabuka               | 1          | Konvenci-onalna                                        | 170 °C                     | Y             | Metalna rešetka + kalup za kolače | L2             | 70 - 80                                   |
|                           |                              | 1          | Fan assisted (Uz upotrebu ventilatora)                 | 160 °C                     | Y             | Metalna rešetka + kalup za kolače | L2             | 50 - 70                                   |
|                           | Tarte tatin                  | 1          | Konvenci-onalna                                        | 170 °C                     | Y             | Metalna rešetka + kalup za kolače | L4             | 60 - 70                                   |
|                           | Pite                         | 2          | Donji grijač + ventilator                              | 180 °C                     | N             | Metalna rešetka + kalup za kolače | L3             | 30 - 40                                   |
|                           | Čokoladni nabujak            | 1          | Konvenci-onalna                                        | 200 °C                     | Y             | Duboka ladica + kalupi            | L3             | 10 - 15                                   |
|                           | Torta sa sirom               | 1          | Konvenci-onalna                                        | 150 °C                     | Y             | Metalna rešetka + kalup za kolače | L2             | 50 - 65                                   |
|                           | Smrznuti kroasani            | 1          | Konvenci-onalna                                        | 180 °C                     | Y             | Duboka ladica                     | L3             | 20 - 25                                   |
|                           |                              | 2          | Više razina                                            | 180 °C                     |               | Duboka ladica                     | L2 + L5        | 25 - 35                                   |
|                           |                              | 3          | Više razina                                            | 160 °C                     |               | Duboka ladica                     | L2 + L4 + L6   | 30 - 40                                   |
|                           | Savijača, smrznuta           | 1          | Konvenci-onalna                                        | 200 °C                     | Y             | Duboka ladica                     | L3             | 30 - 45                                   |
| Kruh i lepinja            | Tostirani kruh               | 1          | Supergrill                                             | maks.                      | N             | Metalna rešetka                   | L6             | 8 - 10                                    |
|                           | Focaccia                     | 1          | Konvenci-onalna                                        | 200 °C                     | Y             | Duboka ladica                     | L3             | 25 - 35                                   |
|                           | Kruh, cijeli                 | 1          | Konvenci-onalna                                        | 200 °C                     | Y             | Duboka ladica                     | L3             | 30 - 50                                   |



| Kategorija             | Recept                                  | Br. razina | Program kuhanja                        | T °C   | Zagrijavanje | Pribor za kuhanje                              | Položaj police | Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja *(min) |
|------------------------|-----------------------------------------|------------|----------------------------------------|--------|--------------|------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------|
| Slane pite i složenici | Slani kolači / quichevi (Ø 26 cm)       | 1          | Konvencionalna                         | 200 °C | Y            | Metalna rešetka + plitica za quiche            | L1 ili L2      | 30 - 50                                   |
|                        |                                         | 2          | Više razina                            | 180 °C |              | Metalna rešetka + plitica za quiche            | L1 + L4        | 50 - 70                                   |
|                        | Nabujak od sira                         | 1          | Konvencionalna                         | 200 °C | Y            | Duboka ladica                                  | L3             | 20 - 30                                   |
|                        | Lazanje, svježe                         | 1          | Konvencionalna                         | 200 °C | Y            | Metalna rešetka + vatrostalna posuda           | L3             | 30 - 45                                   |
|                        | Lazanje, smrznute                       | 1          | Konvencionalna                         | 180 °C | Y            | Metalna rešetka + vatrostalna posuda           | L3             | 35 - 50                                   |
|                        | Cannelloni, svježi                      | 1          | Konvencionalna                         | 200 °C | Y            | Metalna rešetka + vatrostalna posuda           | L3             | 35 - 50                                   |
|                        | Pečena tjestenina                       | 1          | ECO                                    | 200 °C | N            | Metalna rešetka + vatrostalna posuda           | L4             | 25 - 35                                   |
| Pizza                  | Pizza, svježa (ladica)                  | 1          | Konvencionalna                         | 230 °C | Y            | Duboka ladica                                  | L2 ili L3      | 15 - 25                                   |
|                        | Pizza, svježa (ladica)                  | 1          | Pizza                                  | 230 °C | N            | Duboka ladica                                  | L2 ili L3      | 25 - 35                                   |
|                        |                                         | 2          | Više razina                            | 180 °C | Y            | Duboka ladica + ladice za pečenje              | L2 + L5        | 30 - 40                                   |
|                        | Pizza, svježa (okrugla)                 | 1          | Konvencionalna                         | maks.  | Y            | Ladica za pečenje                              | L2 ili L3      | 8 - 15                                    |
|                        | Pizza, svježa (okrugla)                 | 1          | Pizza                                  | maks.  | N            | Ladica za pečenje                              | L2 ili L3      | 10 - 25                                   |
|                        |                                         | 2          | Više razina                            | 180 °C | Y            | Duboka ladica + ladice za pečenje              | L2 + L5        | 30 - 40                                   |
|                        | Pizza, smrznuta (tanka kora)            | 1          | Pizza                                  | 220 °C | Y            | Metalna rešetka                                | L3             | 10 - 15                                   |
|                        | Pizza, smrznuta (tanka kora)            |            |                                        |        | Y            |                                                |                |                                           |
|                        |                                         | 2          | Više razina                            | 200 °C |              | Metalne rešetke                                | L2 + L5        | 15 - 20                                   |
| Meso i perad           | Pržena cijela piletina ** (1 do 1,5 kg) | 1          | ECO                                    | 220 °C | N            | Metalna rešetka, postavite duboku ladicu na L1 | L3             | 50 - 70                                   |
|                        |                                         | 1          | Fan assisted (Uz upotrebu ventilatora) | 200 °C | Y            | Duboka ladica                                  | L2             | 45 - 60                                   |
|                        | Pileći batkovi                          | 1          | ECO                                    | 220 °C | N            | Metalna rešetka, postavite duboku ladicu na L1 | L4             | 30 - 50                                   |
|                        |                                         | 1          | Fan assisted (Uz upotrebu ventilatora) | 200 °C | Y            | Duboka ladica                                  | L3             | 30 - 50                                   |
|                        | Pečena patka**                          | 1          | ECO                                    | 220 °C | N            | Metalna rešetka, postavite duboku ladicu na L1 | L3             | 50 - 70                                   |
|                        |                                         |            |                                        |        |              |                                                |                |                                           |
| Meso i perad           | Pečena poretina**                       | 1          | ECO                                    | 220 °C | N            | Metalna rešetka + vatrostalna posuda           | L3             | 50 - 70                                   |
|                        |                                         | 1          | Fan assisted (Uz upotrebu ventilatora) | 200 °C | Y            | Duboka ladica                                  | L2             | 45 - 60                                   |
|                        | Svinjska rebra (1000 do 1200 g)         | 1          | Konvencionalna                         | 200 °C | Y            | Metalna rešetka + vatrostalna posuda           | L3             | 80 - 100                                  |

| Kategorija            | Recept                                                  | Br. razina | Program kuhanja                        | T °C   | Zagri-javanje | Pribor za kuhanje                                                                            | Položaj police | Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja *(min) |
|-----------------------|---------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------|--------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------|
|                       | Kobasice                                                | 1          | Supergrill                             | 230 °C | N             | Metalna rešetka, postavite duboku ladicu na L1                                               | L4             | 30 - 40                                   |
|                       | Pečena govedina (500 g)                                 | 1          | Konvenci-onalna                        | 220 °C | Y             | Ladica za pečenje                                                                            | L3             | 20 - 40                                   |
|                       | Mesna štruca (1000 do 1500 g)                           | 1          | Konvenci-onalna                        | 180 °C | Y             | Ladica za pečenje                                                                            | L3             | 40 - 50                                   |
|                       | Pečena piletina s krumpirom                             | 1          | ECO                                    | 220 °C | N             | Duboka ladica                                                                                | L4             | 55 - 75                                   |
|                       |                                                         | 1          | Fan assisted (Uz upotrebu ventilatora) | 200 °C | Y             | Duboka ladica                                                                                | L2 ili L3      | 50 - 60                                   |
| Riba i morski plodovi | Morski plodovi na žaru                                  | 1          | Supergrill                             | 220 °C | N             | Metalna rešetka                                                                              | L4             | 15 - 30                                   |
|                       | Smrznuti riblji štapići                                 | 1          | Konvenci-onalna                        | 200 °C | Y             | Duboka ladica                                                                                | L3             | 20 - 25                                   |
|                       | Riblji fileti                                           | 1          | Konvenci-onalna                        | 170 °C | Y             | Duboka ladica                                                                                | L3             | 10 - 25                                   |
|                       | Pečena riba                                             | 1          | ECO                                    | 200 °C | N             | Metalna rešetka, postavite ladicu za pečenje na L1                                           | L4             | 20 - 30                                   |
| Povrće                | Gratinirano povrće                                      | 1          | ECO                                    | 200 °C | N             | Metalna rešetka + vatrostalna posuda                                                         | L4             | 25 - 35                                   |
|                       | Smrznuti pomfrit (300 do 500 g)                         | 1          | Više razina                            | 200 °C | Y             | Duboka ladica                                                                                | L4             | 25 - 35                                   |
|                       | Gratinirani krumpir                                     | 1          | ECO                                    | 200 °C | N             | Metalna rešetka + vatrostalna posuda                                                         | L4             | 25 - 35                                   |
|                       | Pečeni krumpir                                          | 1          | Konvenci-onalna                        | 200 °C | Y             | Duboka ladica                                                                                | L4             | 50 - 60                                   |
|                       |                                                         | 1          | Fan assisted (Uz upotrebu ventilatora) | 200 °C | Y             | Duboka ladica                                                                                | L4             | 20 - 30                                   |
| Cijeli jelovnik       | Komadići pileatine + pita od jabuka + pečena tjestenina | 3          | Više razina                            | 180 °C | N             | Duboka ladica + (metalna rešetka + kalup za kolače) + (metalna rešetka + vatrostalna posuda) | L1 + L3 + L5   | 50 - 60<br>45 - 55<br>35 - 45             |

Vrijeme kuhanja ovisi o receptu i sastojcima.  
 \* ako je potrebno zagrijavanje  
 \*\* Hranu okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.  
 \*\*\* ovisi o modelu pećnice

**i** **NAPOMENA:** Pri pečenju kolača, pita i drugih recepata za koje je potrebno koristiti kalup ili posudu na 2 razine, postavite naslagano: gornju ladicu na lijevu stranu, a donju na desnu stranu.

## 6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

### 6.1. OPĆE PREPORUKE

Redovito čišćenje može produljiti životni vijek vašeg uređaja. Pričekajte da se pećnica ohladi prije ručnog čišćenja

- Minimalno čišćenje nakon svake upotrebe pećnice pripomaže u održavanju savršene čistoće pećnice.
- Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita, u izravnom doticaju s vrućim emajlom, pod rizikom je od rastapanja i uništavanja emajla u unutrašnjosti.
- Kako biste spriječili pretjerano prljanje svoje pećnice i nastale snažne dimne mirise, preporučujemo da ne upotrebljavate pećnicu pri veoma visokim temperaturama. Bolje je produžiti vrijeme kuhanja i malo smanjiti temperaturu.
- Uz dodatke koji se isporučuju s pećnicom, savjetujemo vam isključivo upotrebu posuđa i kalupa za pečenje koji su otporni na veoma visoke temperature.

### 6.2. ČIŠĆENJE PEĆNICE

#### 6.2.1. UNUTRAŠNOST PEĆNICE: funkcije čišćenja

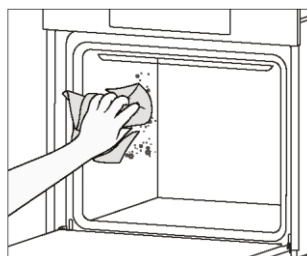
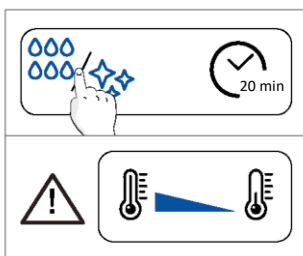
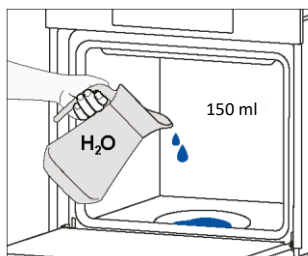
##### ooo ooo H<sub>2</sub>O cleaning

Funkcija H<sub>2</sub>O cleaning dizajnirana je za lako uklanjanje lagane prljavštine, brzo je i ekološki prihvatljivo rješenje za čišćenje unutrašnjosti pećnice snagom pare.

##### Kako funkcionira:

1. Ulijte 150 ml vode u donje udubljenje u pećnici.
2. Okrenite birač funkcija na ooo/ooo i regulator temperature na „100 °C”. Pričekajte da funkcija radi 20 min.
3. Po završetku postupka čišćenja, pričekajte da se pećnica ohladi.
4. Kad se uređaj ohladi, očistite unutarnje površine pećnice krpom.

**⚠ UPOZORENJE:** Provjerite je li se uređaj ohladio prije nego ga dodirnete. Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji opasnost od opekline. Koristite destiliranu ili pitku vodu.



#### Katalitičko čišćenje

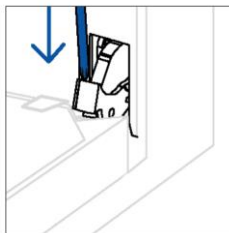
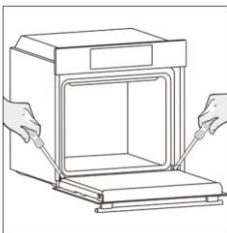
Katalitičke ploče oblažu pećnicu i pružaju vam luksuz da se ne morate boriti s prljavom pećnicom. Ploče su obložene specijaliziranim emajlom koji se diči mikroporoznom strukturom, vještom u apsorpciji masnih ostataka prskanja.

Katalitičkom kemijskom reakcijom učinkovito pretvaraju apsorbiranu mast u plinovite elemente kada su izloženi visokim temperaturama.

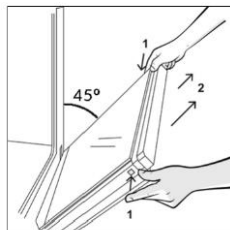
Preporuka: Razmislite o zamjeni katalitičkih ploča nakon približno tri godine upotrebe, posebno ako pećnicu upotrebljavate dva do tri ciklusa kuhanja tjedno. Tako ćete osiguravati optimalna radna svojstva i čistoću.

### 6.2.2. VANJSKE POVRŠINE PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

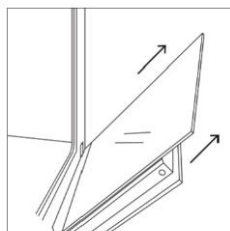
1. Otvorite i postavite vrata na 90°, okrenite jezičke za zaključavanje šarke tako da su okrenuti od pećnice.



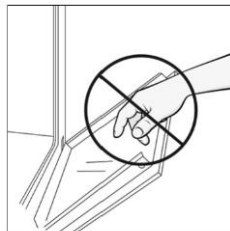
2. Postavite vrata na 45°. Istodobno pritisnite dva gumba s obje strane bočnih kutova vrata i povucite ih prema sebi kako biste uklonili poklopac gornjeg stakla.



3. Vrlo pažljivo uklonite stakla pećnice, počevši od unutarnjeg. Tijekom postupka čvrsto držite staklo objema rukama i stavite ih na ravnu meku površinu (npr. na tkaninu).



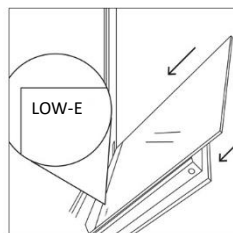
4.  **UPOZORENJE:** Vanjsko staklo ne može se ukloniti.



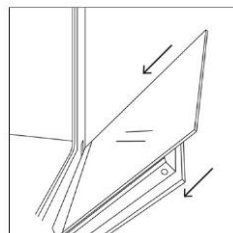
5. Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.



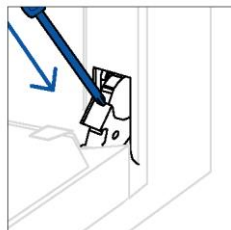
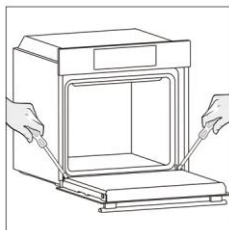
6. Vratite staklene ploče, pazeći da je naljepnica „Low-E“ čitljiva i smještena na donjoj lijevoj strani vrata, blizu lijeve šarke. Na taj će način otisnuta naljepnica na prvom staklu ostati na unutarnjoj strani vrata.



7. Ponovno pričvrstite poklopac gornjeg stakla tako da ga gurnete prema unutra dok ne čujete zvuk nasjedanja dviju bočnih gumba.



8. Zatim vratite vrata na 90° i zakrenite jezičke za zaključavanje šarki tako da gledaju prema unutrašnjosti pećnice.



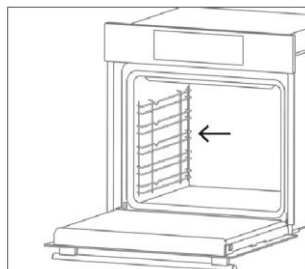
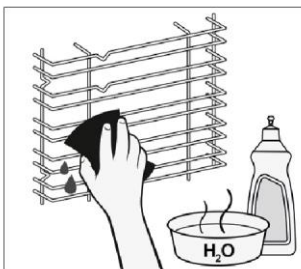
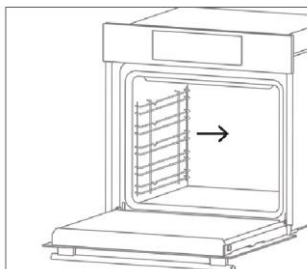
### 6.3. ČIŠĆENJE PRIBORA

Nakon svake upotrebe temeljito očistite pribor i osušite ga ručnikom. Tvrdokorne je ostatke na priboru pribora možda najbolje namočiti u mješavini vode i sapuna otprilike 30 minuta prije drugog pranja.

#### ČIŠĆENJE BOČNIH REŠETKI:

##### - Model sa 6 razina

1. Uklonite bočne rešetke povlačenjem u smjeru strelica.
2. Žičane rešetke prilikom čišćenja stavite u perilicu posuđa ili upotrijebite mokru spužvu, a zatim ih obavezno osušite.
3. Nakon čišćenja postavite bočne police obrnutim redoslijedom.



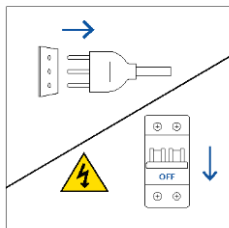
### 6.4. ODRŽAVANJE

## ZAMJENA DIJELOVA

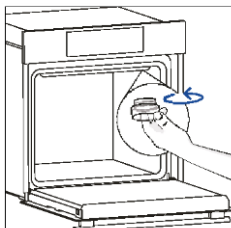
### Zamjena žarulje na vrhu:

1. Odspojite pećnicu s mrežnog napajanja.
2. Otvorite stakleni poklopac, uklonite žarulju i zamijenite ju novom žaruljom iste vrste.
3. Nakon zamjene neispravne žarulje, zamijenite stakleni poklopac.

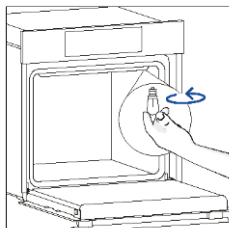
1. korak



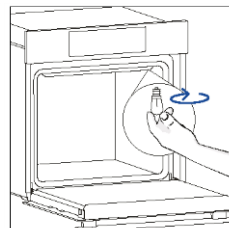
2. korak



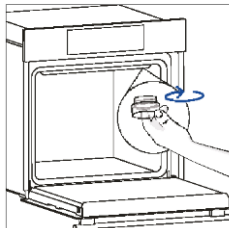
3. korak



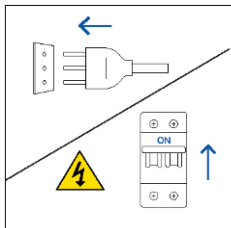
4. korak



5. korak



6. korak



Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (lampica)



## 7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako tijekom upotrebe pećnice dođe do pogreške, na zaslonu će se prikazati kôd „ER” i dvije znamenke koje označavaju pogrešku.

Nastavite isključivanjem pećnice i odspajanjem iz utičnice, pričekajte nekoliko minuta, a zatim je ponovno spojite.

Ako pogreška nestane, možete nastaviti s upotrebom pećnice. Ako se to ne dogodi, nazovite službu za korisnike i priopćite im kôd (ERXX) koji vidite na zaslonu.

### Pogreška



### Dim



## 8. ZAŠTITA OKOLIŠA I ZBRINJAVANJE

### 8.1. ZBRINJAVANJE UREĐAJA

Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO). Otpadna električna i elektronička oprema sadrži onečišćujuće tvari (koje mogu imati negativan učinak na okoliš) i bazne elemente (koji se mogu ponovno upotrijebiti). Važno je posebno obraditi otpadnu električnu i elektroničku opremu da bi se ispravno uklonili i odložili onečišćivači i vratili svi materijali.



Pojedinci mogu imati važnu ulogu u postizanju cilja da otpadna električna i elektronička oprema ne postane ekološki problem. Treba se pridržavati nekoliko osnovnih pravila:

- oprema OEEO ne smije se zbrinjavati kao kućanski otpad;
- opremu OEEO potrebno je odnijeti na namjenska područja za prikupljanje kojima upravlja gradsko vijeće ili registrirano poduzeće.

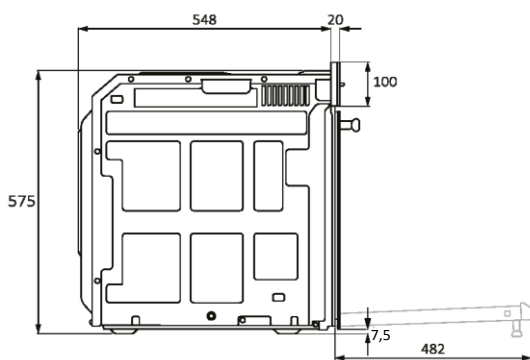
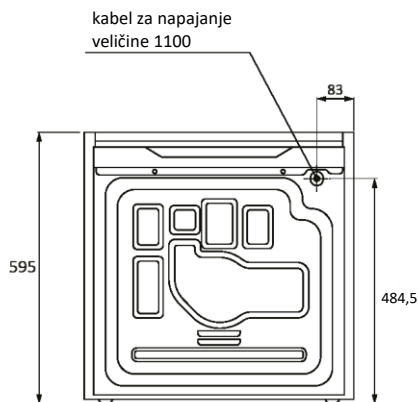
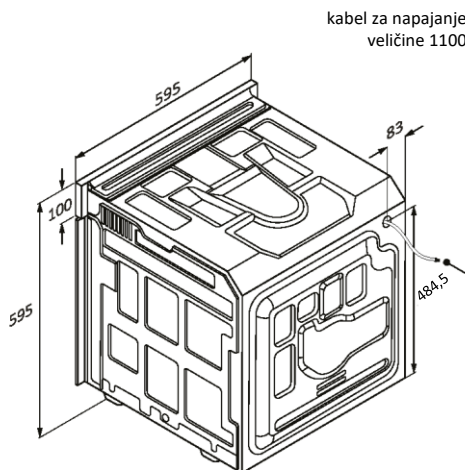
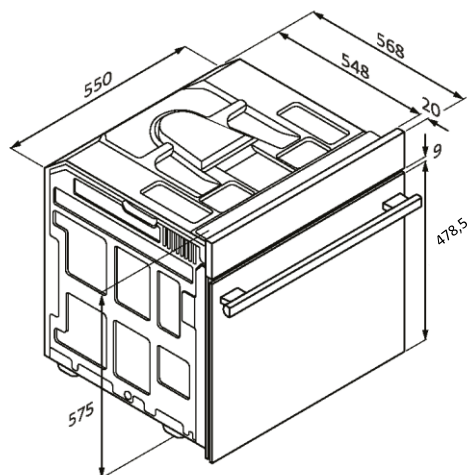
U mnogim državama, velika se otpadna električna i elektronička oprema prikuplja i kao kućanski otpad. Pri kupnji novog uređaja, stari uređaj možete vratiti prodavaču koji će ga preuzeti besplatno, samo ako je uređaj iste vrste ili ima jednake funkcije kao i kupljeni uređaj.

### 8.2. ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

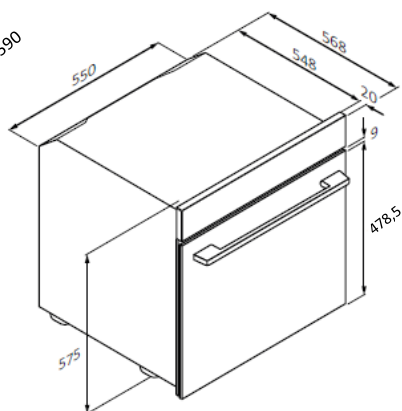
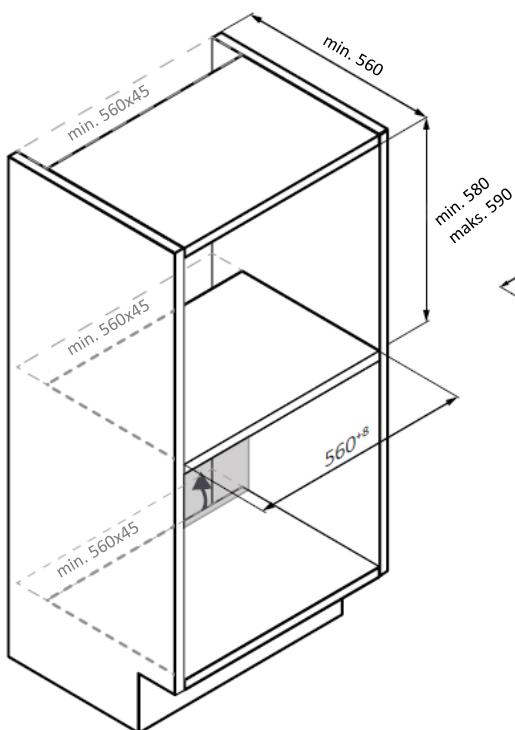
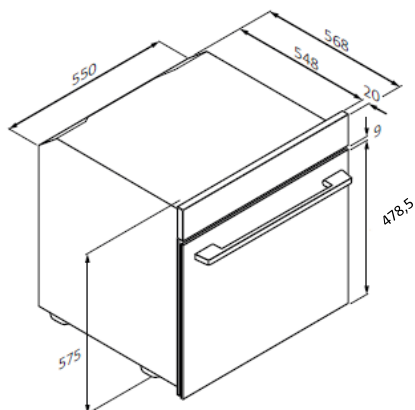
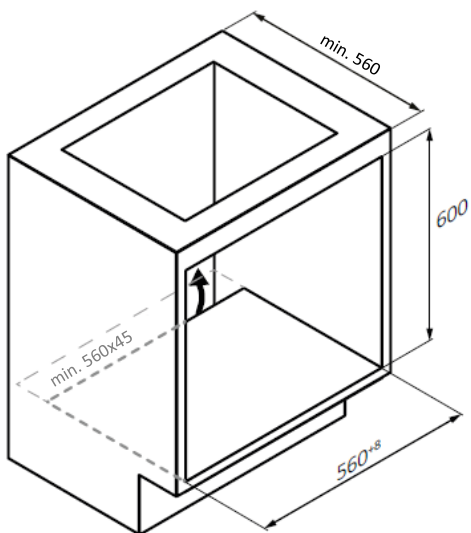
Ako je to moguće, izbjegavajte prethodno zagrijavanje pećnice i uvijek je pokušajte napuniti. Izbjegavajte često otvaranje vrata pećnice, zato što se toplina iz prostora za pečenje raspršuje svaki put kada ih otvorite. Za znatnu uštedu energije, isključite pećnicu između 5 i 10 minuta prije planiranog završetka vremena pripremanja i upotrijebite zaostalu toplinu koja se nastavlja proizvoditi u pećnici.

Brtve održavajte čistim i ispravnim, a da biste izbjegli rasipanje topline izvan prostora za pečenje. Ako imate ugovor o električnoj energiji s tarifom po satu, program odgođenog kuhanja omogućuje uštedu energije, prebacivanjem početka kuhanja u vremensko razdoblje s nižom tarifom.

## 9. UGRADNJA



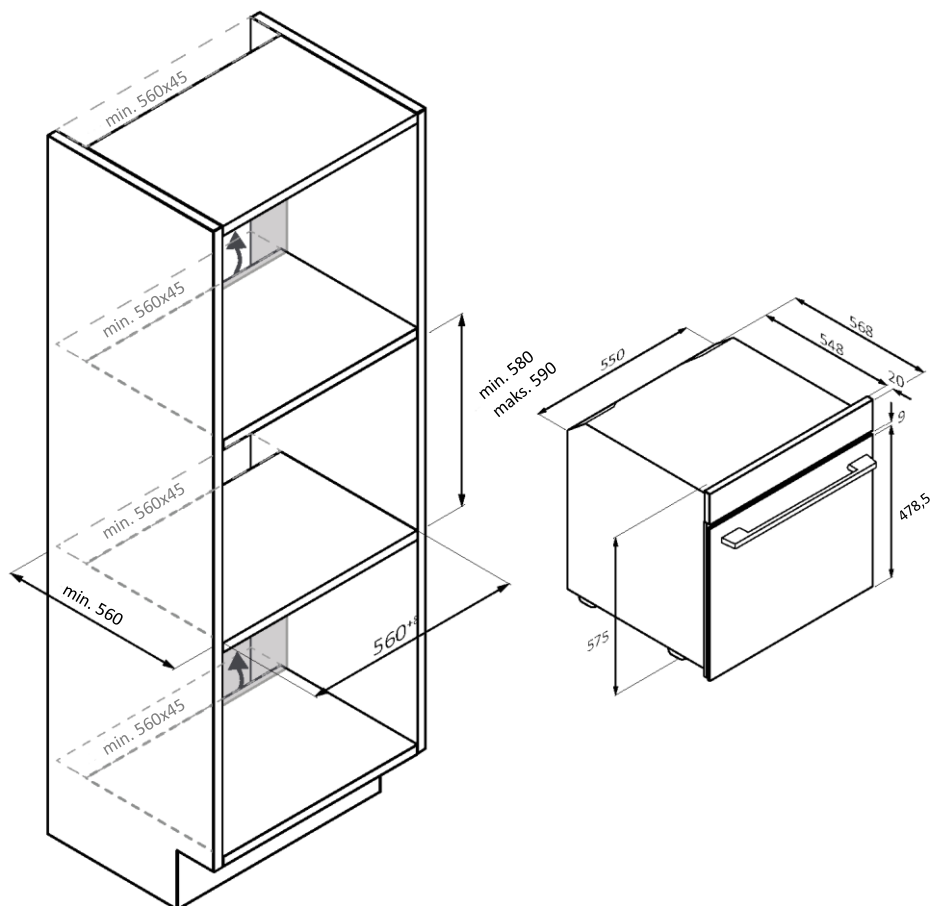
mm



mm

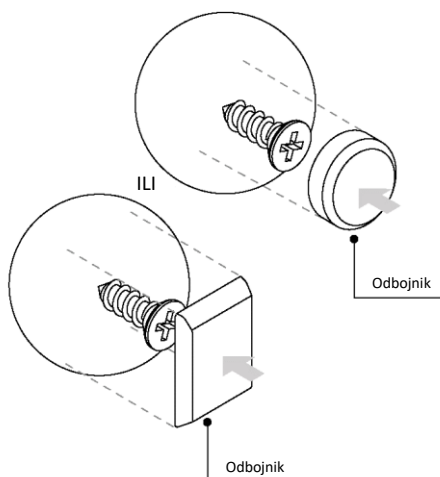
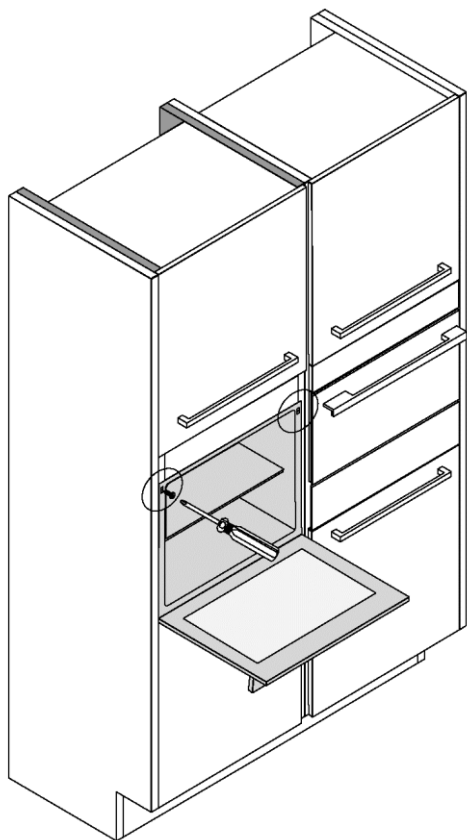
HR 30





**HR** Ako je namještaj pokriven stražnjim donjim dijelom, napravite otvor za kabel napajanja.

mm



mm